

Екатерина АВДЕЕВА

Поваренная книга русской опытной хозяйки

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



К
«КРЫЛОВ»

РУССКАЯ КУХНЯ

Екатерина Алексеевна Авдеева
Поваренная книга русской
опытной хозяйки. Горячие блюда
Серия «Русская кухня»

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=6604158

Е.А. Авдеева. Поваренная книга русской опытной хозяйки. Горячие блюда: ИК «Крылов»; Санкт-Петербург; 2013
ISBN 978-5-4226-0234-6

Аннотация

До революции ее имя было более известно, чем имя Елены Молоховец. Коммерческий успех ее книг был настолько велик, что породил шквал поддельных изданий под ее именем. Екатерину Алексеевну Авдееву называли «королевой кулинарии» и «женщиной, которая первой вернула русскому человеку его исконную русскую кухню».

В чем была причина такой поистине народной любви? Да в том, что свои книги Авдеева писала для обыкновенных людей. Простые рецепты для домашней кухни, обычные продукты. Рецепты она собирала по всей России, проехав ее всю – от Сибири до южных окраин.

Вы узнаете рецепты превеликого множества горячих блюд из мяса, рыбы, птицы и овощей. В том числе вы узнаете:

- как готовить битки по-казацки, знаменитые бархатные котлеты, вермишель с шампиньонами, разные виды Пожарских котлет, рулет из судака, печенку в виде ежа, морковную, репную, чечевичную кашу;
- что такое крестовое пюре, верещака из свиной грудинки, форшмак в калаче, тельное из щуки; в чем секрет вкуснейших картофельно-рыбных котлет; как правильно приготовить карпа с медом, карасей с яблоками, тушеные огурцы, чем так хороша фаршированная корюшка и чем славны булетки из рыбы;
- об иностранных блюдах, приспособленных под особенности русской кухни, например, таких как: тифлисский плов, харисса по-грузински, польский бигос, белорусские колдуны, хохлацкие голубцы, лулекебаб татарский, литовские зразы и зразы гарибальдийцев;
- а также рецепты всевозможных соусов и подлив к мясным и рыбным блюдам.

Содержание

От издательства	6
Отдел 1	8
Красная подливка	9
Темный соус	10
Желтый соус	11
Белый голландский соус	12
Красный соус	13
Желтый лимонный соус	14
Лимонный соус с миндалем	15
Белый соус с каперсами	16
Красный соус с каперсами	17
Белый соус с шарлотом	18
Анчоусовый соус	19
Соус из селедки	20
Соус из устриц	21
Соус из масла	22
Сливочный соус	23
Желтый соус с коринкой	24
Соус из виноградного вина	25
Шоколадный соус	26
Подливка в камбалу	27
Соус из грибов	28
Английский соус	29
Белый соус с анчоусами	30
Пряный соус	31
Немецкий соус	32
Белый соус из сарделек	33
Рейнский соус	34
Польский соус	35
Соус-ремулад № 1	36
Соус-ремулад № 2	37
Вестфальский соус	38
Вишневый соус	39
Итальянский соус	40
Красный петрушечный соус	41
Соус Бешемель	42
Душистый соус	43
Шукрут из кислой капусты	44
Перечный соус	45
Холодный соус	46
Соус с раковым маслом	47
Грибной соус	48
Сладкий вишневый суп	49
Клюквенный соус	50
Подливка из помидоров	51
Белый соус (велуте)	52

Красный соус (эспаньоль)	53
Пуаврадный соус (Sauce poudrade)	54
Отдел 2	55
Индюшка под соусом	56
Курица с шампиньонами	57
Баранина под соусом	58
Верещака	59
Гусиные потроха. (Блюдо старых времен)	60
Котлеты с бешамелем	61
Шарлот из говядины	62
Маршаль из рябчиков	63
Курица со спаржею	64
Каплун с начинкой	65
Утка с каштанами	66
Утка с кореньями	67
Гренад	68
Компот из мозгов	69
Фрикасе из гуся	70
Гусь в соусе	71
Гусь с каперсами	72
Говядина с гарниром	73
Фюмэ	74
Рябчики с оливками	75
Фаршированные оливки	76
Зразы из зайца	77
Телячья печенка № 1	78
Котлеты де-воляй	79
Телячья печенка № 3	80
Телячья печенка № 4	81
Телячья головка	82
Телячий бифштекс	83
Телячья грудинка фрикасе	84
Гаши	85
Рябчики в соусе	86
Фазан (или глухарь)	87
Бычачий язык	88
Язык с яблоками	89
Фаршированный язык	90
Рагу из сладкого мяса	91
Телятина в гвоздичном соусе	92
Цыплята со спаржею	93
Цыплята в раковом соусе	94
Цыплята с горохом	95
Телячьи легкие	96
Сальме из куропаток	97
Маринованная оленина	98
Почки с красным соусом	99
Зразы из телятины	100
Отбивные телячьи котлеты	101

Котлеты с горохом	102
Картофель a la maitre d'hotel	103
Соте из печенки	104
Крепинет	105
Тушеный карбонад	106
Рябчиковая каша	107
Сыр из дичи	108
Штуфад (stufatto) с макаронами	109
Спаржа, белая или зеленая – приготовление одинаковое	110
Цветная капуста	111
Артишоки	112
Маседуан	113
Артишоки с горошком	114
Цикорий под бешамелем	115
Латук с красным соусом	116
Спаржа с бешамелем	117
Красная фаршированная капуста	118
Зеленая фасоль	119
Земляные груши	120
Свекла	121
Фаршированная репа	122
Пюре из чечевицы	123
Зеленый горошек	124
Конец ознакомительного фрагмента.	125

Екатерина Авдеева

Поваренная книга

русской опытной хозяйки

Горячие блюда

От издательства
Готовим по-русски!

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

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

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

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

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

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

Можно только порадоваться, что сейчас русская кухня вступает в период своего возрождения. Нет недостатка в продуктах, у людей появился достаток. В наши дома пришла отличная кухонная техника, значительно облегчающая процесс готовки¹. Когда как не сейчас вспомнить о нашей национальной кухне, о нашей национальной гордости! И тогда чаще

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

будут звучать слова, как на одном кулинарных интернет-форумов: «Я рада, что родилась в России и смогла всему этому научиться и теперь передаю свое мастерство своим дочерям. Русская кухня прекрасна».

Отдел 1

Различные соусы и подливки

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

Красная подливка

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

Темный соус

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

Желтый соус

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

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

Белый голландский соус

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

Красный соус

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

Желтый лимонный соус

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

Лимонный соус с миндалем

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

Белый соус с каперсами

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

Красный соус с каперсами

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

Белый соус с шарлотом

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

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

Анчоусовый соус

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

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

Соус из селедки

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

Соус из устриц

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

Соус из масла

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

Сливочный соус

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

Желтый соус с коринкой

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

Соус из виноградного вина

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

Шоколадный соус

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

Подливка в камбалу

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

Соус из грибов

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

Английский соус

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

Белый соус с анчоусами

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

Пряный соус

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

Немецкий соус

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

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

Белый соус из сарделек

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

Рейнский соус

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

Польский соус

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

Соус-ремулад № 1

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

⁴ Оливкового

Соус-ремулад № 2

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

Вестфальский соус

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

Вишневый соус

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

Итальянский соус

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

Красный петрушечный соус

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

Соус Бешемель

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

Душистый соус

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

Шукрут из кислой капусты

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

Перечный соус

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

Холодный соус

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

Соус с раковым маслом

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

Грибной соус

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

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

Сладкий вишневый суп

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

Клюквенный соус

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

Подливка из помидоров

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

Белый соус (велуте)

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

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

Красный соус (эспаньоль)

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

Пуаврадный соус (Sauce poubrade)

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

Отдел 2

Мясные, рыбные и овощные блюда под соусами

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

Индюшка под соусом

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

Курица с шампиньонами

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

Баранина под соусом

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

Верещака

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

Гусиные потроха. (Блюдо старых времен)

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

Котлеты с бешамелем

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

Шарлот из говядины

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

Марешаль из рябчиков

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

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

Приготовление кнели

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

Курица со спаржею

Изжарить курицу в кастрюле, поливая маслом, а когда будет готова, вынуть и разрубить на части. В масло, в котором жарилась курица, положить немного муки, развести бульоном и процедить. Очистив спаржу, отрезать все твердое, положить в соленую воду, уварить до мягка; в соус прибавить мелко изрубленной петрушки, немного сахара, выжать сок из одного лимона, подбить двумя желтками и вылить в соусник. (5).

Спаржу уложить на блюдо с курицей, а соус отдельно в соуснике.

Каплун с начинкой

Сделать начинку из печенки каплуна и 12 каштанов таким образом: очистив каштаны, изрубить вместе с сырою печенкой, обжарить в чухонском масле, развести 2 сырыми яйцами, приправить мускатным орешком. Потом, отделив осторожно у каплуна кожу от мяса, начинить каштанами, вымазать каплуна маслом, посолить и зажарить в печи. Между тем, приготовить следующий соус: поджарить ложку муки докрасна в масле, развести бульоном пополам с виноградным вином, прибавить уксусу, и лимонной корки, дать вскипеть, процедить и облить каплуна, разрубив на части. (8).

Утка с каштанами

Взять хорошую утку, подготовить и, сделав прорез на спине, снять мясо с каркаса (т. е. поступить так, как сказано при галантине из индейки); потом приготовить фарш: взять телятины от задней ноги, мозгу из костей или почечного сала столько же, сколько телятины, положить изрубленного луку, зеленой петрушки, шампиньонов, 2 сырых яйца, 2 ложки сметаны, посолить, посыпать перцу и пропустить через мясорубку 2 раза. Начиняя этим фаршем утку, завязать в салфетку, положить в кастрюлю с тоненькими ломтиками шпика и разными кореньями и луком, нарезанным кружочками, налить столько бульона, чтобы утка могла свариться в нем. Когда утка поспеет, вынуть из бульона, разрезать на части и подавать со следующим соусом: очистить горсть каштанов, положить в кастрюлю, налить полстакана виноградного вина и полстакана красного соуса, уварить до готовности, а когда соус будет готов, подать в соуснике.

Утка с кореньями

Выпотрошив и вымыв утку, заправить, как обыкновенно заправляют ее для жаренья; положить в кастрюлю ложку коровьего масла и ложку муки, поджарить до красна, влить 4 стакана бульона, смешать хорошенько, опустить в бульон утку, посолить, посыпать перцу, положить кореньев, петрушки, и моркови, нашинковав полосками или нарезав покрасивее иным манером; положить их в одно время с уткой, а если коренья молодые и мягкие, то в половине варки, накрыть кастрюлю и варить на легком огне. Когда утка будет готова, вынуть, разрубить, уложить на блюдо, обложить кореньями, если бульон выкипел, прибавить еще полстакана, вскипятить раза два и облить утку. (6).

Гренад

Отобрать круглые кочешки цветной капусты, обрезать кочерыжки, но так, чтобы самые кочешки не развалились, отварить в воде с солью, однако, не очень мягко, и откинуть на решето, чтобы вода стекла. Потом взять разрубленных на части цыплят, молодых голубей или молодого барашка и отварить со сморчками; в бульоне; далее обжарить в коровьем масле, прибавить немного отвара, в котором варилось мясо, приправить чуть-чуть мускатным цветом и подбить истертым белым хлебом. В то же время сделать фарш из мелко изрубленного мяса с тертым хлебом, коровьим маслом, и замесить с сырыми яйцами. Когда все будет приготовлено; взять глубокую кастрюлю или форму, вымазать ее холодным коровьим маслом и уложить полосками ветчинного сала, на них положить цветную капусту, цветками вниз, плотно между собою как на дне кастрюли, так и по сторонам; промежутки наполнить фаршем и сверху покрыть им же на палец толщиной, уровнять нагретым ножом и вымазать взбитыми яичными желтками. После того положить туда же фрикасе, т. е. изрезанное мясо, грибы, и проч., но без соуса, намазать еще фаршем потолще, чем в первый раз, и укрепить со всех сторон, чтобы держалось. Наконец, покрыть тоненькими ломтиками ветчинного сала, поставить форму в большую кастрюлю, в которую влить немного горячей воды, накрыть кастрюлю плотно и поставить запекаться в печь. Перед тем, как подавать на стол, ветчинное сало снять, положить на форму блюдо, на котором должен подаваться гренад, опрокинуть осторожно и обтереть сало и соус от приготовленного фрикасе подавать отдельно.

Компот из мозгов

Вымочив мозги, вскипятите, снимите перепонку, потом сделайте масляный соус, поджарьте в масле 12 шампиньонов с мелко рубленою зеленою петрушкою, положите их в соус; сварив и очистив 20 раков, также сварив и отрезав головки у спаржи, положите в соус вместе с мозгами; все это поварив четверть часа, выложите в волован сделанный из слоеного теста (8).

Фрикасе из гуся

Вычищенного и, надлежащим образом, приготовленного гуся обдайте кипятком, потом положите гуся в кастрюлю, налейте столько воды, чтобы она покрыла гуся, посолите, прибавьте кореньев, луку, нарезанного кружками лимону, зеленой петрушки и уварите гуся до мягкости. В то же время ложку коровьего масла спассируйте с ложкою муки. Вареные сморчки или шампиньоны и спаржу мелко нарезанную обжарьте вместе на масле. Потом влейте немного мясного или гусиного отвара, в пассировку влейте по вкусу уксусу, выдавите сок из одного лимона, прокипятите раз и положите приготовленный гарнир в соус. Вынув гуся, облейте соусом посыпьте толчеными сухарями и подавайте. (8).

Гусь в соусе

Взять молодого гуся, обжарить в масле до половины готовности, разрубить на части, положить в кастрюлю, прибавить накрошенных крупно шампиньонов и артишоковых доньшек, налить немного бульону, посолить, посыпать перцу, положить несколько головок шарлоту, уварить до готовности и приправить уксусом.

Когда гусь будет готов, уложить на блюдо и облить соусом. (6).

Гусь с каперсами

Изжарить молодого гуся, но чтобы он не был пережарен, разрубить на части и уложить на блюдо. Подавать со следующим соусом: положить в кастрюлю 2 ложки каперсов, 2 вымоченных и мелко изрубленных анчоуса, немного мягкой муки, ложку коровьего масла, посыпать перцу, прибавить горсть рубленных шарлот или 1 луковицу, искрошенную мелко, обжарить все вместе, влить полстакана бульону, поварить четверть часа и облить гуся. (6).

Говядина с гарниром

Чтобы можно было выбрать из бульона хороший кусок говядины без костей на второе блюдо, на 6-8 человек, надо варить бульон из 2,4 кг, но не менее 2 кг говядины. Вымыть ее, очистить, варить с кореньями, как обыкновенно. Вынув на блюдо мясо, нарезать ломтиками, и обложить отваренною цветною капустою, красиво нарезанною морковью, репою, картофелем и итальянскими макаронами и облить распущенным маслом и подавать. К мясу на соус можно подать тертый хрен в белом соусе, прибавив немного уксуса. (8).

Фюмэ

Фюмэ, на языке поваров, называется темный бульон, употребляемый для подкраски супов и всяких соусов, причем он дает и приятный вкус. Для приготовления его положить в кастрюлю 100 г чухонского масла, 1,6 кг говядины, которую нарезать ломтиками, костей телячьих 800 г и, если есть, костей, оставшихся от жаркого, ростбифа, окорока телятины или дичи. Сложить все вместе на противень, подлить немного воды и поставить в духовой шкаф жарить до хорошего колера. Затем очистить и вымыть корни петрушки, сельдерея, моркови, репы и побольше луку репчатого и, нарезав крупно, положить на противень и жарить вместе. Во время жаренья в духовом шкафу, мешать, поворачивая шумовкой. Когда готово, сложить все это в котел или большую кастрюлю (смотря по количеству) и залить холодной водой, чтобы все было покрыто, и поставить на плиту варить. Когда закипит, сдвинуть на край плиты, чтобы варилось, тихонько кипя, и так варить часов 5 или 6. Когда вода уварится и получится клейкий бульон (его клейкость можно ощущать пальцами), это означает его готовность. Тогда надо процедить и выставить на холод. Застыв, он представляет собою крепкий кусок. Употребляется специально для мясных соусов, подаваемых к жарким и к горячим закускам.

Рябчики с оливками

Пару или более рябчиков изжарить в кастрюле с маслом. Соус приготовить таким образом: взять луковицы, изрубить мелко, прибавить горсть рубленой зеленой петрушки, положить в кастрюлю лук и петрушку с ложкою коровьего масла, обжарить немного, прибавить ложку муки, полстакана фюмэ или мясного соку, рюмку виноградного вина, развести бульоном, чтобы не был густой соус, дать 2 раза вскипеть и процедить. Потом влить опять в кастрюльку, положить чайную чашку оливок, поставить на огонь и дать увариться. Рябчиков разрубить и, уложить на блюдо; соус подавать отдельно.

Фаршированные оливки

Взять 50 оливок, выбрать из них кости, начинить их фаршем из телятины, опустить в кипяток и дать раз вскипеть. Вынув из воды, положить в кастрюлю, прибавить полстакана фюмэ и полстакана бульону, положить небольшой кусок ветчины, закрыть кастрюльку; варить на легком огне полчаса, а когда соус будет готов, вынуть ветчину и подавать ко всякой дичине, как-то: и рябчикам, куропаткам, тетерькам, и диким гусям и уткам, и зайцу и даже и дикой козе. (10).

Зразы из зайца

Очистить зайца как следует, снять мягкие частицы с костей, изрезать их в продолговатые полоски, разбить тяпкой и разложив на мокрую доску, посыпать солью и перцем, наложить сверх каждой штуки ряд рубленых и спассированных шампиньонов, завернуть в продолговатый рулет, сложить на растопленное масло в сотейник и поставить на легкий огонь накрытыми. Когда все обжарится до колера, залить красным соусом и припустить под крышкою до мягкости, потом выложить на блюдо, перекладывая крутонами. Зразы, приготовленные этим способом, подаются по желанию с рисом, кашею, лапшою и зеленью. (4).

Телячья печенка № 1

Надо взять хорошую, большую телячью печенку; чем она светлее и розовее, тем лучше. Нашпигуйте ее продолговатыми кусками шпика, которые необходимо немного посолить и посыпать молотым или толченым перцем. Когда печенка нашпигована, положите в кастрюлю несколько тоненьких ломтиков шпика, на эти ломтики выложите печенку с 4 штуками репчатого луку, одним лавровым листом, пучком свежей петрушки и крошечкою соли. Все это прикройте еще новым слоем шпика, прибавьте полбутылки обыкновенного столового белого вина и поставьте на огонь. Когда закипит, то надобно поставить в плитную печку с крышкою и дать печься часа полтора времени, в течение которого надобно кушанье поливать, и если сок чересчур загустеет, то прибавить обыкновенного говяжьего бульона, потом вынуть печенку, пропустить сок через салфетку, снять жир и половину этого соуса соединить с таким же количеством пуаврадного соуса, очень горячего.

Когда эта смесь поварится несколько минут, можно подавать печенку с этим соусом, всю им облитую. (6).

Котлеты де-воляй

Это почти то же, что и котлеты «марешаль», и приготавливаются он так же и тем же порядком, разница в следующем: на марешаль берется дичь: рябчик, глухарь или тетерька, т. е. темное мясо, а на котлеты де-воляй берется кура или цыплята, т. е. белое мясо. Подается так же, с теми же гарнирами и соусами.

Телячья печенка № 3

Нарезать телячью печенку продолговатыми ломтиками, нашинковать ветчинным салом и поджарить в масле. Соус и ней приготовить следующий ложку муки стереть с ложкою масла, поджарить докрасна, развести бульоном, прибавить рюмку виноградного вина, ложку уксусу, подцветить подоженным сахаром и облить печенку. (6).

Телячья печенка № 4

Нарезать телячью печенку кусочками, положить в кастрюлю, прибавить 2 ложки чухонского масла, 2 луковицы, нарезанные кружочками, по корню петрушки и моркови нашинковав их полосками, поставить на огонь, обжарить слегка, посолить, посыпать мукою и перцем, вымешать, развести бульоном, а перед обедом положить сметаны. (6).

Телячья головка

Хорошенько опалить вычистить и обмыть и, если надобно, отмочить в воде, поставить на огонь, варить в воде, снимать пену, посолить и варить 3 часа и более. Голову класть в кастрюлю таким образом, чтобы она не могла пригореть. Как только она достаточно размягнется, выложить на блюдо, срезать кожу, разложить красиво на том блюде, на котором хотят подавать на стол, снять все мясо с костей, а с языка кожу, очистить ее, нарезать полосками и обложить блюдо. Мозг также очистить, обвалить его в тертом хлебе и поджарить дожелта в растопленном масле. От головы отнять челюсть, положить голову посередине блюда, а все остальное красиво уложить вокруг головы. Подавать с соусом, горячий или холодный, хрен на уксусе.

Телячий бифштекс

Взять телячий филе, разрезать наискось толстыми кусками, разбить тяпкой, посолить, посыпать перцем и жарить на раскаленном столовом масле. Когда будет готов, облить соусом, который появится после жаренья, прибавив и нему немного сметаны, кабуля, и чуть-чуть бульона. К этому бифштексу подается какой-либо сухой картофель, пай, суфле, фрит или а ля пушкин.

Телячья грудинка фрикасе

Вычистив как следует хорошую телячью грудину, изрезать ее в круглые или четырехугольные кусочки, по усмотрению. Тогда налить на них холодной воды и поставить на огонь; затем дать минут 6 покипеть и снять с огня. Действие это на поварском жаргоне называется бланшированием. Затем 100 г сливочного масла кладется в особую кастрюльку, где оно распускается на легком огне. В это распущенное масло складываются куски грудинки, причем они слегка обжариваются на огне. Как только они обжарились, на них высыпается 2 столовых ложки муки, перемешивая хорошенько, чтобы она не была заметна. На эту смесь налить немного горячего бульону, размешать все, через что получится жидковатый соус, и положить сюда крошечку соли, перцу, корзиночку хорошо вычищенных шампиньонов и букетик (поварской букетик состоит из нескольких веток петрушки с одним лавровым листиком и парочкою перышек зеленого лука; все это перевязывается ниткой и опускается в кастрюлю). Все это поставить вариться часа на 2, после прибавить 100 г мелкого чищенного репчатого луку. Когда все это вместе сварится, то снять с плиты; грудинку лук и шампиньоны, сложить их в блюдо; а соус отжать через тонкую чистую салфетку в особую кастрюльку. Если соус окажется слишком жидким, то поставьте на плиту, осаживая его до тех пор, пока сгустится до степени густоты хороших сливок. Рагу, состоящее из грудины с шампиньонами и луком, сложите туда же и, перед подачею на стол, закрепите все это лезоном из 4 желтков и прибавьте сок из одного хорошего лимона.

Гаши

Разрезать жареную телятину на куски, положить в кастрюлю и вскипятить с коровьим маслом, лимонного коркой и бульоном. Если нужно, то посолить еще, потом прибавить тертого хлеба и подавать на стол, облив лимонным соком. Вместо мясного бульона можно подлить стакан вина и немного воды.

Рябчики в соусе

Изжарив рябчиков, разрубить и подавать с таким соусом: влить в кастрюлю стакан бульона и стакан виноградного вина, прибавить 2 кружочка лимону, немного лаврового листа, корень петрушки и луковицу; варить на легком огне, процедить сквозь сито, посолить, подбить двумя круто сваренными желтками, положить рубленой зеленой петрушки и кусочек масла, смятого с мукой и вымешать, поддержать на плите четверть часа и облить рябчиков. (По полрябчика на каждого человека).

Фазан (или глухарь)

Фазана (или глухаря) изжарив, разрубить на части.

Соус приготовить следующий: влить в кастрюлю полбутылки красного виноградного вина, прибавить сахару, корицы, мускатного цвету, кардамону и гвоздики; когда начнет кипеть, положить фисташек и померанцевой корки цуката, изрезав ее мелко, подбить немного мелкою мукою и выжать сок из одного лимона. Потом нарезать тоненькими ломтиками белого хлеба, обжарить в масле, положить на блюдо, а на хлеб уложить разрубленную на части дичину и облить соусом. (6).

Бычачий язык

Взять свежий язык, отварить в воде с солью, с прибавкой лука и лаврового листа, а когда поспеет, снять кожу, разрезать и уложить на блюдо. Потом приготовить соус таким манером: очистить 50 г сладкого миндаля, нашинковать полосками, прибавить горсть коринки, сахару по вкусу, цедру с 1 лимона, влить понемногу уксусу и красного соуса, прибавить бульону, дать еще раз вскипеть и облить язык. (10).

Язык с яблоками

Сварив язык, снять с него кожу, положить на сковороду масла и, дав ему закипать, положить в масло язык, разрезав его по толщине надвое, обжарить румяно. Между тем, очистить несколько кислых яблок и нашинковать полосками, положить в кастрюлю, влить стакан виноградного вина и стакан воды, прибавить по вкусу сахару и немного гвоздики и уварить хорошенько. Положив язык на блюдо, соус подавать отдельно.

Фаршированный язык

Уварив язык домягка, снять кожу и разрезать вдоль по толщине надвое. Приготовив из телятины фарш, намазать об половинки языка в палец толщиной, пригладить мокрым ножом, чтобы каждая половинка языка походила на целый язык; положив язык на сковороду, облить маслом, прибавить немного бульону, поставить в печь или духовой шкаф и дать зарумяниться. Соус и языку приготовить следующий: ложку коровьего масла растереть с 1 ложкой муки, положить цедру с 1 лимона стертую на сахар, выжать сок из 1 лимона, влить стакан виноградного вина и стакан воды, размешать и поставить на огонь, дать раз вскипеть, потом подбить 2 желтками и вымешать. Положив язык на блюдо, соус подавать отдельно.

Рагу из сладкого мяса

Взять телячьего сладкого мяса⁵, вылуценных раковых шеек, сморчков, чашечек артишоковых или что есть подобного в запасе; все это изрезать и сварить каждое, как должно, порознь. В кастрюлю положить коровьего масла, обжарить в нем немного муки, мелко изрубленного луку, прибавить лаврового листу, залить все это хорошим мясным отваром и проварить, и положив в соус приготовленный гарнир, часто встряхивать кастрюлю, чтобы ко дну не пригорело. Подавая на стол, надобно подавить в соус лимонного сока.

⁵ Сладкое мясо – зобная железа животного, располагающаяся на шее справа и слева от трахеи.

Телятина в гвоздичном соусе

Домашнее приготовление. Отварить телятину в воде с солью, а тем временем положить в кастрюлю истертого ржаного хлеба, влить несколько мясного отвара и уксусу, приправить перцем, и гвоздикой; уваривать все это достаточно и положить туда же немалый кусок коровьего масла; наконец, положить в соус телятину и дать прокипеть.

Цыплята со спаржею

Вычистив пару цыплят, выпотрошить, вымыть, отделить осторожно кожу от мяса и начинить цыплят за кожу следующим фаршем: обрезав с белого хлеба корку, размочить в молоке, а потом выжать досуха, положить 2 или 3 сырых яйца и ложку чухонского масла, растереть все вместе, прибавить рубленой зеленой петрушки, посолить, начинить цыплят, заткнув сначала отверстие у зоба пупком, чтобы фарш не проходил во внутренность цыпленка; когда начините, кожу у шеи завязать ниткой, разрез сзади зашить; таким образом начиняют всех птиц.

Начинив и заправив цыплят, положить на противень, облить маслом, изжарить или, положив в кастрюлю, жарить, поливая маслом, поворачивая на обе стороны, чтобы цыплята хорошо зарумянились.

Соус под цыплят готовят следующий: отварить очищенную спаржу в соленой воде, но не переварить, нарезать ее кусочками, 4-5 сантиметров длиною; положить в кастрюлю ложку сливочного масла, стереть с ложкою муки, развести горячими сливками, прокипятить и положить туда же спаржу, проварить на малом огне. Отпуская на стол цыплят разрубить уложить на блюдо и посыпать зеленою рубленою петрушкою, а соус подать отдельно. (4).

Цыплята в раковом соусе

Вычистив и вымыв цыплят, заправить, обжарить в кастрюле, поливая маслом, а когда вполовину ужарятся, разрубить на части, обвалить в сырых яйцах, обсыпать сухарями и дожарить на глубокой сковороде, в коровьем масле. Потом приготовить соус: взять полсотни вареных раков, очистить шейки, верхние черепки и клешни истолочь, положить в кастрюлю с ложкою свежего масла, жарить, пока масло покраснеет; тогда слить масло, а на гущу налить два стакана бульона; поварив полчаса, процедить сквозь сито, опустить раковые шейки, заправить, немного мукою с раковым маслом, посолить, выжать сок из одного лимона и облить цыплят.

Цыплята с горохом

Изжарив цыплят, разрубить на части. Потом налущить зеленого гороху, положить в кастрюльку с ложкою чухонского масла, поддержать на легком жару, чтобы масло распустилось, залить бульоном и варить на легком огне час; бульону наливать не очень много, лишь бы он покрыл горох; 2 яичных желтка смешать с 2 ложками густых сливок и заправить соус. Выложив горох в соусник, уложить на него цыплят.

Телячьи легкие

Сварив легкие, изрубите мелко и примешайте изрубленную же сырую печенку. Положите в кастрюлю и жарьте в 100 г масла. Потом изжарить в масле рубленый лук, прибавить тертой булки, взбить пять сырых яиц, перцу, соли все это смешать с жареным легким и печенкой и еще жарить, мешая старательно и для вкуса прибавив немного лимонной корки. Тогда наложить эту смесь на тонкие куски телятины, расколоченные тяпкой и завернуть, связать ниткой и жарить на противне в масле. (6).

Сальме из куропаток

Очищенных и заправленных куропаток (пару) сложить на растопленное в кастрюльке масло, посолить, поставить на огонь и изжарить под крышкою до мягкости; тогда вынуть куропаток на стол, разрезать частями, как следует, сложить в сотейник, а косточки положить обратно в кастрюлю, залить бульоном и выварить сок. Между тем, очистить 10 шампиньонов, сварить в воде с лимоном, изрезать пластами, а сок из них и очистки положить и соку из куропаток. Потом распустить ложку масла, положить полторы ложки муки и поджарить на огне; когда мука начнет желтеть, развести соком из куропаток, выкипятить до надлежащей густоты и вкуса, прожарить через салфетку, залить куропаток и, вскипятив один раз, выбрать их на блюдо, переложить крутонами, а в соус положить ложку мадеры, полложки масла, размешать и залить куропаток. (4).

Маринованная оленина

Взять филейную часть оленины, вымыть, очистить, обрезать пашины и верхнюю кожицу, сложить в чашку или соразмерной величины горшок, залить уксусом так, чтобы оленина была вся залита. В уксус положить соли, перцу, изрезанного пластами луку, частицу чесноку и вскипятить остудить и залить оставить в маринаде на сутки, а если кусок маленький, то меньше. Обрезки сложить в кастрюлю, залить водою, выварить сперва бульон, а из бульона выварить сок до совершенной густоты, слить, в чашку и оставить в холодном месте до приготовления оленины. Когда оленина промаринуется, вынуть из маринада, сложить на плафон, залить маслом, поставить в горячую печку, заколеровать, подлить бульону, покрыть крышкою и дожарить в печке окончательно. Когда будет готово, снять с плафона на блюдо, а на плафон положить полторы ложки муки, размешать, развести, как быть должно соусу, положить сок, приготовленный из обрезков, выварить до надлежащей густоты, процедить и залить оленину на блюде. Любителям подается к этому жаркому особо желе из ягод или варенье, фруктовый маринад и разные пикули.

Почки с красным соусом

Запассировать на масле мелко изрубленную луковицу, после того очистить и снять с почек верхнюю кожицу, ошпарить и изрезать в тоненькие ломтики, посолить солью и перцем, а когда лук начнет желтеть, почки положить в кастрюлю, размешать, покрыть крышкою и поставить на огонь; потом взять на тарелку ложку масла и полторы ложки муки, смять вместе, положить в кастрюлю и запассированным почкам, размешать, прибавить столько бульону, чтобы соус в почках был умеренно густ, положить рубленой зелени, вскипятить и выложить в глубокое блюдо. (4).

Зразы из телятины

Изрезать мягкую часть телятины в длинные ломтики, разбить каждый ломтик тупой, разложить на стол и посыпать солью и перцем. В то же время взять в чашку ложку масла, разбить добела, положить соли, перцу, и протертого через решето мякиш белого или черного хлеба со спассированным луком, размешать, наложить на каждую пластинку, свернуть в рулет, сложить на растопленное в кастрюльке масло, поставить на огонь и покрыть крышкою. Когда поджарится, перевернуть на другую сторону и поджарить окончательно; из обрезков телячьих сварить отдельно сок. Взять в кастрюлю ложку муки, развести немного холодным бульоном, потом влить стакан соку, процедить, залить зразы, положить букет зелени, кипятить еще немного, а когда зразы будут мягки и соус выкипит до густоты, тогда выложить на глубокое блюдо, вынуть букет прочь, а соус размешать, снабдить по вкусу солью, положить рубленой зелени и залить уложенные на блюде зразы. (4).

Отбивные телячьи котлеты

Взять телячье каре, отделить каждое ребро от позвонков, спустить все мясо книзу кости, но от костей не отделять, избить тяпкой, посыпать немного солью, обвалить в сырых яйцах, обсыпать сухарями, оправить ножом, как обыкновенные котлеты, и изжарить в масле. Потом взять кочан капусты, исшинковать мелко, обдать кипятком и дать полчаса постоять, откинуть на сито, выжать воду, положить в кастрюлю с ложкою свежего коровьего масла, поставить на огонь и поджарить, непрерывно мешая, чтобы капуста не пригорела; налить немного бульону, прибавить ложку мелкого сахара, ложку уксусу и ложку муки, вымешать и уварить на легком огне; когда капуста будет готова, выложить в салатник и выложить венчиком котлеты на блюдо. Вместо обыкновенной капусты, можно взять сколько будет нужно кочнов сафоя⁶, очистить верхние листы, разрезать каждый кочан начетверо, обдать кипятком, дать постоять, откинуть на сито; когда вода стечет, положить в кастрюлю, залить бульоном, чтобы он покрыл капусту; стереть муки с маслом, заправить соус, посолить, положить по вкусу уксусу.

⁶ Савойская капуста.

Котлеты с горохом

Взять каре телятины или баранины, отделить от позвонков, снять с них все мясо, прибавить мякоти от задней ноги, вырезать жилки, изрубить мелко, посолить, наделать котлет, вложить в каждую котлету по косточки от ребра, обмазав в сырые яйца, обваливать в сухарях, изжарить в масле. Потом, налуцив свежего гороху, сварить в бульоне мягко, откинуть на сито и, когда бульон стечет, протереть сквозь сито, прибавить 2 горсти перебранного и сваренного шпинату, также протереть, смешать вместе с горохом, положить 2 ложки свежего чухонского масла и влить бульону, в котором варился горох, поставить на легкий огонь, выжать сок из одного лимона; дав прокипеть, вылить в соусник, а на блюдо положить котлеты. С этим соусом можно подавать телячью грудинку; сварив ее, нарезать ломтиками, обваливать в сырых яйцах, обсыпать сухарями и обжарить в масле.

Картофель a la maitre d'hotel

Вымыть и сварить в воде без соли картофель; когда будет готов, очистить и изрезать тонкими ломтиками, сложить в сотейник, положить 2 ложки масла, 2 ложки бульону и 2 ложки молока, поставить на огонь; когда закипит, помешать, положить рубленой петрушки и, снабдив по вкусу солью, выложить на глубокое блюдо. (4).

Соте из печенки

Изрезать тонкими пластами воловью печенку, разложить на столе, посыпать солью и перцем, обвалять в муке, сложить на растопленное в сковороде масло, поставить на огонь и обжарить с обеих сторон; потом переложить на сотейник, а в сковороду влить бульону, выварить сок и процедить сквозь сито.

Между тем, запассировать на масле одну луковицу и когда она начнет желтеть, положить ложку муки, развести процеженным соком, залить переложенную в сотейнике печенку, поставить на огонь и вскипятить, уложить печенку на блюдо, а соус снабдить по вкусу солью, перцем, сметаной, и залить печенку на блюде. (4).

Крепинет

Очистить, вымыть и сварить с кореньями свиные ножки; когда будут готовы, остудить, вынуть из бульона, очистить, выбрать косточки, а вместо них положить сосисочного фаршу так, чтобы ножки имели круглую форму, обернуть внутренним свиным салом (наподобие сетки), сложить на сковородку, поджарить немного, повернуть, поставить в горячую печку, заколеровать, сложить на блюдо, слить жир в чашку, на сковороду прибавить бульону, вскипятить сок и подлить в крепинет.

Тушеный карбонад

Для этого можно брать баранину, свинину или телятину. Счистить мясо с костей так, чтобы оно осталось лишь на их оконечностях, сравнять его ножом, промыть, положить на противень, посолить, залить водою, накрыть и поставить в жар. Если берут телятину, то необходимо подкладывать и ней коровьего масла; для прочих же двух сортов мяса это бывает нужно только тогда, когда мясо не достаточно жирно. Наконец, посыпать мясо тертым хлебом и поджарить дотемна.

Рябчиковая каша

Возьмите несколько рябчиков, ощипите, выпотрошите, вымойте и варите их в бульоне с луком, перцем и солью до тех пор, пока они не разварятся.

Протрите рябчиков сквозь сито, процедите этот бульон и на нем заварите гречневую кашу из мелкой крупы, хотя гастрономы предпочитают смоленскую кашу. Масло кладется тогда, когда подают кашу на стол.

***Примечание:** гречневую сырую крупу перед тем, как заварить бульоном, надо прожарить с маслом на сковороде.*

Сыр из дичи

Ощипать, выпотрошить и вымыть назначенную для этого дичь, сложить на растопленное в кастрюльке масло, посолить, покрыть крышкой, изжарить до мягкости, снять с огня, выбрать мягкие части, изрубить, истолочь в ступки с куском сливочного масла и протереть сквозь частое сито. Кости сложить обратно в кастрюлю, положить кореньев, залить бульоном (прилить, если окажется, бульон из головки и ножек телячьих) и сварить до возможной крепости; потом процедить на ситейник, прибавить ланшпику, соку или глянсу, какой есть под рукою, и выварить до совершенной густоты.

Одновременно изрубить, истолочь и протереть сквозь сито свиной шпик; когда будет готово, поступить так: вначале взять в обширную кастрюльку протертое пюре из дичи, размешать и, взбивая, прибавлять по ложке вываренного сока и протертого сквозь сито свиного шпику. Положив таким образом весь шпик и размешав сыр до гладкости, снабдить по вкусу солью и поставить на лед пробу, а когда застынет и окажется достаточно крепкою, то наложить плотно полную паштетную форму, покрыть наложенною свиным салом бумагою, остудить и, закрыв крышкой, держать в холодном месте.

Штуфад (stufatto) с макаронами

Взять мягкую часть говядины от костреца с верхним жиром, нашпиговать толстыми кусками шпику, сложить на растопленное в кастрюльке масло, поставить на огонь и заколе-
ровать с обеих сторон. Тогда подлить бульону, положить 2 луковицы, 2 моркови, 1 сельдерей
и варить на легком огне под крышкою до тех пор, пока штуфад не упрееет до мягкости, а сок
не выкипит до густоты; выложить штуфад на блюдо, обложить кореньями и залить проце-
женным соком без жиру. Макароны подаются особо в масле и с тертым сыром.

Спаржа, белая или зеленая – приготовление одинаковое

Спаржу нужно очистить, т. е. немного обрезать снизу и снять верхнюю кожицу тоненько, тесемочкой, задев ножиком с одного конца кожицы. Потом связать в пучок в двух местах, по концам, затем положить в овальную кастрюлю, или в рыбный котелок. Очистив спаржу, сварить перед обедом в воде с солью и подавать горячую со следующим соусом: взять 4 желтка, 2 ложки мелкого сахара, бить ложкою до тех пор, пока желтки побелеют, тогда влить стакан виноградного вина и рюмку воды, поставить на четверть часа на огонь и мешать непрерывно, не давая кипеть. Другой соус к спарже готовят таким манером: взять 100 г сливочного масла, ложку муки, стереть вместе, поставить на огонь, развести горячими сливками, положить цедру с одного лимона, стертую на сахар, и прокипятить. Также подают спаржу просто с растопленным маслом и смешанным с сухарными крошками.

Цветная капуста

Очистить и отварить цветную капусту в воде с солью, наблюдая, чтобы капуста не переварилась, и откинуть на сито. Потом сварить 3 десятка раков, очистить шейки, а клешни и верхние черепки истолочь; жарить с ложкою коровьего масла до тех пор, пока масло не покраснеет; тогда масло слить, а на гущу налить бульону; варить час, процедить сквозь сито, подправить мукою, стертою с раковым маслом, положить раковые шейки, дать раза два прокипеть. Выложив капусту в соусник, облить соусом, хотя подают также цветную капусту с тем соусом из виноградного вина с желтками, который подают к спарже. Еще готовят капусту со следующим соусом: взять ложку свежего чухонского масла, стереть с половиной ложки муки, развести бульоном, снять на сахар цедру с 1 лимона, положить в соус, выдавить сок из лимона, дать прокипеть и подбить 2 яичными желтками. Когда цветная капуста приготовлена с соусом из раков или с бульоном, то ее можно подавать с жареными и разрубленными на части цыплятами. Наконец, если нет ничего под руками, можно и цветной капусте подавать мелко истолченные простые сухари в растопленном сливочном масле.

Артишоки

Обрезав верхнюю зеленую часть у артишоков до половины листьев, отварить фонды (нижнюю часть) в воде с солью; когда будут готовы, очистить твердые части. Соус для артишоков приготовить следующий; взять хорошего соуса, положить на него ложку свежего чухонского масла, посолить, посыпать немного крупно истолченного перцу, влить чайную ложку уксусу и, уварив соус, облить артишоки. Подают также артишоки с соусом из виноградного вина, с которым подается спаржа. Иногда подают к артишокам другой соус: положить в кастрюлю крошек белого хлеба, протертого на решете, луку, нарезанного кружочками, влить 2 стакана бульона, уварить хорошенько, протереть сквозь сито; потом вылить опять в кастрюлю, дать раз вскипеть, снять с огня, подбить 2 яичными желтками и ложкою сметаны, вымешать, поддержать еще на плите, мешая непрерывно ложкою, но кипеть более уже не давать.

Маседуан

Сварить в кипятке очищенные и изрезанные зеленые бобы, отлить на дуршлаг, перелить холодной водою и, осушив, сложить на ситечко; вынуть молодой горошек, сварить в кипятке, отлить на дуршлаг, остудить и переложить в ситечко и бобам; очистить и сварить 400 г зеленой и белой спаржи, цветной капусты, молодого картофеля и нарезанной выемкой моркови и репы. Зелень для маседуана варится в обширной кастрюле и на большом огне, чтобы зеленый цвет остался в натуральном виде, и разогревая маседуан, не нужно кипятить. За 15 минут до отпуска поставить ситечко на огонь и, осушив немного, положить 200 г сливочного масла, ложку белого соуса или бешамеля, разогреть и положить всю приготовленную зелень, размешав, выложить на глубокое блюдо и обложить крутонами или уложить на блюдо вокруг жаркого. (6).

Артишоки с горошком

Очистить низы и срезать листы артишоков так чтобы остался лишь один середок, наподобие круглой чашечки, потом вытереть каждую очищенную штуку лимоном и класть в холодную воду, разведенную уксусом. Когда все фонды будут очищены, выложить в соленый кипяток, обланширить, выбрать в холодную воду, очистить середину от мякоти, сложить на растопленное в сотейнике масло, выжать сок из лимона, покрыть бумагою и за полчаса до отпуска влить 2 ст. ложки бульона, поставить на плиту, накрыть крышкою и варить до тех пор, пока сок не выкипит и артишоки не заколеруются. Тогда влить красного соуса и прокипятить. Между тем, сварить вылущенный молодой горошек, сложить на сотейник, размешать со сливочным маслом, уложить артишоки на блюдо и, положив на середину каждого артишока горошку, подлить процеженным из-под артишоков соусом и подавать.

Цикорий под бешамелем

Перебрать листки цикория, вымыть и обланширить в 2 водах; когда закипит во второй воде, отлить на дуршлаг, скатить холодной водою и, отжав досуха, изрубить мелко, положить на растопленное масло в кастрюлю, влить немного бульону, покрыть крышкою и поставить на час в горячую печку, чтобы совершенно упрело. Когда будет готово, протереть сквозь сито, переложить в кастрюлю, положить соответственную пропорцию густого бешамеля из сливок, снабдить по вкусу солью, глянсом и выложить на глубокое блюдо и обложить крутонами из хлеба и подавать к жарким блюдам.

Латук с красным соусом

Очистить нужное число кочанного салату, вымыть дочиста и обланширить в соленой воде, отлить на дуршлаг, скатить холодною водою, отжать до сухости, разложить на доску, посолить, завернуть в виде филеев, уложить в сотейник или шарлотную форму, покрыть тонким шпиком и, залив бульоном или фюмэ, сварить на легком огне до мягкости. Потом снять шпик, осушить на сите, сложить на блюдо, перекладывая крутонами, и залить красным соусом. О бланшированный латук можно фаршировать, а потом варить, как сказано выше. Подать в перекладку с языком вместо крутонов, полить сверху выкипяченным по вкусу красным соусом.

Спаржа с бешамелем

Очистить спаржу средней толщины до половины, нарезать правильно и сварить в соленом кипятке; когда будет готова, отлить на дуршлаг, скатить холодной водою, осушить на салфетке, сложить на растопленное в сотейнике масло и запассировать немного. Перед отпуском положить бешамеля из сливок столько, чтобы спаржа была достаточно густа, снабдить по вкусу солью и самою малостью мелкого сахара, выложить на глубокое блюдо и обложить крутонами. (6).

Красная фаршированная капуста

От кочна красной капусты обрежьте кочерыжку вровень с листьями, залейте кипятком и дайте ей так постоять. Затем приготовьте следующий фарш: возьмите телячьего ссеку, немного говяжьего сала, горсть рубленой петрушки, луку, шампиньонов, соли, перцу, пропустите все через мясорубку, прибавьте три рубленых яйца, все хорошо перемешать; потом капусту откиньте на сито, выжмите хорошенько воду, начините приготовленным фаршем, дно кастрюли устелите ломтиками ветчинного сала, положите капусту на сало вниз, потом фарша, затем еще капусты, и опять фарша и так до конца кастрюли, потом облейте хорошим бульоном и варите на легком огне. Когда капуста поспеет, накройте кастрюлю блюдом и, придерживая левою рукою, опрокиньте капусту на блюдо; соус эспаньоль подать отдельно.

Зеленая фасоль

Молодые зеленые стручки очистить, нашинковать наискось, опустить в соленый кипяток, варить до мягкости, только не под крышкою, отлить на дуршлаг, скатить холодною водою; когда вода стечет, переложить в кастрюлю, обсыпать сахаром, положить ложку масла и муки, развести полтора стакана сливок, положить еще сахару, зеленой петрушки, вскипятить и подавать, гарнировав котлетами или чем другим.

Земляные груши

Очистить их как можно лучше, бросая тотчас в холодную воду с уксусом; перемыть, сварить в соленой воде, в которую влить немного уксуса, и положить пол-ложки муки, размешанной с половиной ложки масла; подавая, выложить на блюдо, обложенное рантом из теста, облить маслом с сухарями или сабайоном. Земляная груша подается также приготовленная и в кляре.

Свекла

Сварить, но лучше испечь 1-1,2 кг свеклы, очистить, изрубить очень мелко; ложку мелко изрубленной луковицы поджарить в полутора ложках масла, всыпать пол-ложки муки, свеклу размешать, влить три четверти стакана сметаны, соли, 2-3 ложки уксусу и вскипятить; некоторые прибавляют сахар или мед. и зайцу или и тетереву подается свекла без сметаны, а вместо нее берут несколько ложек жирного бульона.

Фаршированная репа

Очистить несколько штук репы, вымыть, и обланширить до половины готовности, срезать сверху каждый ломтик, выбрать осторожно чайной ложечкой середину, изрубить ее мелко, поджарить с ложкою масла, прибавить мелко изрубленного жаркого (телятины или почек), немножко говяжьего жиру или мозгов из костей, натертую и в масле поджаренную булку, 2 рубленых яйца, соли, немного перцу, ложки 2 сметаны и смешать все вместе. Нафаршировать этим заготовленную репу, накрыть срезанным ломтиком, обвязать ниточкою, уложить в сотейник одну при другой, залить бульоном и варить до мягкости. Перед отпуском снять нитки, а подавая, облить соусом, в котором варились, подается на гарнир и жаркому. (5).

Пюре из чечевицы

Чечевицу перебрать, вымыть в теплой воде, всыпать в кастрюлю, положить сырой ветчины, 2 очищенных, луковицы, 2 моркови, 2 порея; залить бульоном, вскипятить, поставить в печь на 2 два часа, чтобы упрела до мягкости, потом вынуть ветчину и корни, а чечевицу протереть сквозь сито; за 15 минут до отпуска смешать со сливочным маслом, развести вскипяченной малагою или бульоном. Подавать с гренками. (5).

Зеленый горошек

Полтора стакана зеленого горошку перебрать, вымыть, сложить в кастрюлю и залить полнее водою; когда закипит, посолить, положить луковицу, 1-2 куса сахара, варить до мягкости и откинуть на решето. 50 г белых грибов сварить в воде, мелко изрубить; стакан рису разварить в воде с солью, петрушкою, смешать с грибами, сделать котлеты, обвалять их в яйце и толченых сухарях, изжарить в чухонском или, если пост, то в маковом масле. Ложку муки растереть с ложкою масла, развести 2-3 стаканами грибного бульону, смешанного с бульоном, стекшим с зеленого горошка, облить горошек, сложенный на блюдо, и огарнировать котлетами. Зеленый горошек специально подается в масле или под белым соусом. (10).

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.