О. МЕРЕЖКОВСКАЯ

СОВѢТЫ ХОЗЯЙКАМ

КУЛИНАРІЯ

ПАРИЖ

Раковый суп

Сварить до красна 20 штук раков. Очистить от скорлупы. 10 скорлупок истолочь в ступкѣ. Поджарить с кореньями на сливочном маслѣ в кастрюлѣ. Залить бульоном, желательно рыбным. В кисейку всыпать 6-7 ложек перловой крупы и опустить в бульон. Прибавить укропу и варить полтора часа. Когда готово — процѣдить. Заправить сметаной, солью и перцем.

Взять 200 грамм мясистой рыбы, истолочь в ступкѣ, прибавить перцу, соли, 2 бѣлка и начинить оставшіеся 10 штук раковых скорлупок.

Залить холодной водой и варить 5-7 минут. Когда готово, то положить в суп вмѣстѣ с очищенными клещами и шейками.

Примѣчаніе: Перловая крупа варится для густоты супа, но не для ѣды.

Рыбный суп с лангустинами.

Приготовить бульон из овощей: влить полтора литра воды в кастрюлю, туда нарѣзать три-четыре штуки моркови, двѣ луковицы положить цѣльными, три порея, лавровый лист, петрушку, перец в зернах и соль; дать покипѣть нѣкоторое врмея. Взять чѣтыре маленьких дорада (рыба) или другой какой-нибудь сорт рыбы, выпотрошить, вымыть в холодной водѣ, опустить вариться в приготовленный бульон, варить рыбу на очень маленьком огнѣ, чтобы почти не кипѣла. Когда рыба будет готова, вынуть ее осторожно, чтобы не развалилась, на блюдо, и в этот же кипящій бульон опустить один фунт лангустин, предварительно промыв их хорошо в холодной водe. Когда лангустины сварятся, т. е. шейки будут лёгко отставать от туловища, вынуть их, бульон процѣдить и засыпать его тремя ложками риса, который, чтобы скорѣе сварился, намочить заранѣе в холодной водѣ. Лангустины очистить, огарнировать ими сваренную рыбу или опустить шейки в суп. Рыбу же можно огарнировать отварными овощами: морковью, картофелем, свеклой, огурчиками, все нарѣзав маленькими кубиками.

Жидкая рыбная селянка

Взять 2 фунта мясистой рыбы, отдѣлить от костей; мясо нарѣзать крупными ломтями. Положить в кастрюлю, залить 2 литрами воды и прибавить бѣлых кореньев.

Когда рыба закипит, оставить на тихом огнѣ 15 минут. В это время нарѣзать кубиками сельдерей, лук порей и испанскій лук в небольшом количествѣ поджарить в кастрюлѣ на сливочном маслѣ и положить 2 столовыя ложки томатнаго пюре, залить это все рыбным процеженным бульоном, предварительно вынув рыбу. 3 соленых огурца очистить от кожицы, порѣзать кубиками, 50 грамм капорцев, 100 грамм зеленых оливок (вынув косточки) полжить в селянку. Заправить по вкусу солью, сахаром и перцем.

В суповую миску положить отвареную рыбу, 50 грамм черных оливок, очищенных и порѣзанных кружками и залить селянкой.

Bouillabaisse (Марсельскій суп из разных рыб)

Пропорція на 6 человѣк: 3 кило рыбы. — Омар или лунгуст — раки, лангустины.

Этот суп приготавливается из всевозможных сортов свѣжей рыбы, (француз. названія: Merlan — Rasscasse — Daurade — St. Pierre Raie — Rouget — Mulet — Bar — Sole и т. д.).

В кастрюлю нашинковать 4 луковицы — 1 большой бѣлый порей, добавить чесноку, петрушки, fenouil (род нашего укропа), положить нѣсколько павровых листьев, «thym», влить прованскаго масла, закрыть крышкой и дать потушиться до золотистаго цвѣта. Прибавить 2 томата, с которых снять кожу и покрыть водой. Дать покипѣть. Добавить еще воды. Посолить, поперчить и всыпать хорошую щепотку шафрана в порошкѣ. Положить в этот бульон всю рыбу: большую, порѣзанной на куски, маленькую цѣльной, но вычищенной. Дать кипѣть на сильном огнѣ минут 15. Когда рыба сварится, вынуть. Часть рыбы оставить для подачи на стол. А остальную, протереть нѣсколько раз с бульоном. Перелить в кастрюлю. Заправить суп, маленьким количеством муки и свѣжим маслом, прибавить отвар от омара, если омар варят отдѣльно. Для этого нужно поварить, в теченіе 3 четвертей часа, сельдерей порей, морковь, лук, с лавровым листом и thym, и только тогда опустить омара в этот отвар.

К супу Bouillabaisse подаются гренки. А рыба — на блюдѣ — отдѣльно.

Примѣчаніе: Заранѣе отварить шафран (столовую ложку), дать покипѣть, когда готов, по вкусу влить шафран в суп.

Уха

Для приготовленія ухи лучше брать ершей и окуней, но слѣдует прибавить также и мясистой рыбы (на 4 челов. нужно 2 кило рыбы: полтора кило окуней и ершей и ½ кило мясистой рыбы, лучше осетрины). Ершей и окуней очистить, осетрину промыть, положить в кастрюлю, бросить бѣлыя коренья, дать закипѣть, оставить на легком огнѣ в теченіе 15 минут. Мясистую рыбу вынуть, а остальную рыбу оставить еще полчаса на легком огнѣ.

Для прозрачности бульона отдѣльно взбить 2 бѣлка с лимонным соком и солью и прибавить кусочки льда, положит в бульон мѣшая вѣничком, оставить на легком огнѣ, покрыв крышкой. Когда бульон закипит и очистится, процѣдить через салфетку.

В миску положить мясистую рыбу, ломтики лимона по количеству персон и залить горячим и прозрачным бульоном.

Примѣчаніе: Если бульон не очистится, то повторить операцію с бѣлками.