РУЧНАЯ КНИГА
РУССКОЙ ОПЫТНОЙ
ХОЗЯЙКИ

СОСТАВЛЕННАЯ

ИЗЪ СОРОКАЛѢТНИХЪ ОПЫТОВЪ И НАБЛЮДЕНІЙ ДОБРОЙ ХОЗЯЙКИ РУССКОЙ.

К. Авдѣевой.

ИЗДАНІЕ ПЯТОЕ

ЧАСТЬ I.

ОПЫТНАЯ СТРЯПУХА.

САНКТПЕТЕРБУРГЪ.

У КНИГОПРОДАВЦА Свѣшникова.

На Невскомъ проспектѣ, въ Гостиномъ дворѣ, подъ № 16.

1846.

онъ, взять зелени, какой угодно изъ вышесказанныхъ, перебрать, вымыть, сварить въ водѣ и откинуть на сито; когда остынетъ, выжать воду, изрубить мелко, прибавить нарѣзанную луковицу, взять ложку масла, поджарить въ кастрюлѣ, на небольшомъ огнѣ, мѣшая, чтобы не пригорѣло; положить полную ложку муки, ложку сметаны и поставить вариться до обѣда. Къ зеленымъ щамъ подаютъ иногда яицы, сваренныя въ густую смятку, что называется «въ мѣшечкѣ», или круто сваренныя, разрѣзанныя пополамъ, или изрубленныя мелко.

8-е. *Похлёбка изъ рубцовъ.* Взять хорошо вычищенный рубецъ, смотря по семейству, половину, или третью часть; поставить варить въ горшкѣ; когда довольно уварится и будетъ мягокъ, вынуть, нарѣзать мелкими, продолговатыми кусочками, или изрубить: бульонъ процѣдить, прибавить мелко изрѣзанную луковицу, положить приготовленный рубецъ и луковицу въ бульонъ; когда начнетъ кипѣть, взять ложку масла и ложку муки, заправить, потомъ поставить вариться до обѣда.

9-е. *Солянка съ огурцами.* Взять для бульона три фунта хорошей говядины, 10 огурцовъ соленыхъ и луковицу, вычистить, изрѣ-

зать все мелко и положить въ бульонъ; когда хорошо уварится, подправить мукою съ масломъ.

10-е. *Солянка съ рыжиками.* Приготовя бульонъ изъ говядины, взять рыжиковъ, или груздей, вымыть, нарѣзать, или изрубить, прибавить одну луковицу и положить въ бульонъ; когда уварится, заправить мукой съ масломъ.

11-е. *Сибирскіе пельмени.* Взять три фунта хорошей мягкой говядины, изрубить мелко, прибавить луковицу, перцу, мушкатнаго орѣшка, соли и смѣшать хорошенько. Приготовя такимъ образомъ начинку, взять два яйца и чайную чашку холодной воды; смѣшавъ яйцы съ водою, положить немного соли и замѣсить крутое тѣсто, такъ, чтобы можно было его разсучивать. Потомъ раздѣлить тѣсто на нѣсколько частей, раскатать скалкою въ тонкіе сочни, какія дѣлаются для лапши, только немного потолще: изъ приготовленныхъ пластовъ вырѣзать рюмкою кружки, или нарѣзать четыреугольные квадратцы; положивъ на каждый, приготовленной изъ говядины начинки, защипывать его и класть на сито, Когда пельмени готовы, процѣдить бульонъ, приготовленный уже прежде изъ го-