ПОДАРОКЪ

МОЛОДЫМЪ ХОЗЯЙКАМЪ

ИЛИ

СРЕДСТВО КЪ УМЕНЬШЕНІЮ РАСХОДОВЪ

ВЪ ДОМАШНЕМЪ ХОЗЯЙСТВѢ.

ЧАСТЬ I и II.

ВЪ НИХЪ ЗАКЛЮЧАЮТСЯ:

Предисловіе съ 7-ю отдѣлами.
4 реестра скоромныхъ обѣдовъ, на разныя цѣны:
болѣе 2000 описаній разныхъ кушаньевъ съ подробнымъ казаніемъ выдачи для нихъ провизіи мѣрою и вѣсомъ;
болѣе 1000 описаній приготовленія разныхъ запасовъ: фруктовыхъ, овощныхъ и мясныхъ, разнаго печенья, варенья, наливокъ, сыра, уксуса, крахмала, масла и пр., всего болѣе 4000 номеровъ.

СТОЛЪ ВЕГЕТАРЬЯНСКІЙ.

ПОСТНЫЙ СТОЛЪ съ реестромъ постныхъ обѣдовъ.

Образцы сервировки стола и блюдъ.

Пять плановъ удобныхъ квартиръ, кухонная посуда, новѣйшія принадлежности обѣденнаго и чайнаго стола.

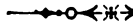
(съ рисунками).

СОСТАВИЛА И ИЗДАЛА

ЕЛЕНА МОЛОХОВЕЦЪ.

ДВАДЦАТЬ ВТОРОЕ ИЗДАНІЕ, ИСПРАВЛЕННОЕ И ДОПОЛНЕННОЕ.

Къ каждой книгѣ приложенъ слѣдующій мой штемпель.



С.-ПЕТЕРБУРГЪ.
Типографія Н. Н. Клобукова, Пряжка, д. № 3.
1901.

Е. Молоховецъ

Библиотека "Руниверс"

57) **Супъ а-ля-тортю.** Этотъ супъ приготовляется изъ краснаго бульона № 4 или 5. Онъ долженъ быть крѣпокъ и сваренъ изъ нѣсколькихъ сортовъ мяса, а по крайней мѣрѣ изъ 3 фунтовъ говядины, 1 фунта телятины, 1 телячьей головки, $^1/_2$ курицы и разныхъ кореньевъ. Сваривъ этотъ красный бульонъ, какъ слѣдуетъ, снять сверху жиръ, процѣдить сквозь салфетку.

$^1/_8$ фунта свѣжаго масла распустить въ кастрюлѣ, положить 1, мелко нарѣзанную петрушку, 5—6 штукъ гвоздики, 5—10 зеренъ англійскаго, крупно истолченнаго перца, поджарить все на легкомъ огнѣ, всыпать потомъ $^2/_3$ стакана пшеничной муки, размѣшать, развести 2 стаканами бульона, прокипятить, процѣдить, развести всѣмъ бульономъ, положить въ него аморетки, фаршированныя оливки, ровными ломтиками нарѣзанное мясо отъ головки телячьей, немного трюфелей, въ мадерѣ вскипяченныхъ, и шампиньоновъ, если есть; вскипятить еще разъ, вливая $^1/_2$—1 стакана мадеры или французскаго вина, и наконецъ положить ломтики лимона, безъ зеренъ, соли и не очень мелко истолченнаго, простаго перца, смотря по вкусу.

Выдать: 2 фунта говядины.
1 телячью гол., вѣс. до $5^1/_2$ ф.
1 фун. телятины, $^1/_2$ курицы.
2 моркови, 1 пор., 1 петрушку.
1 пастернакъ, 1 селлерей.
(5—10 зеренъ англ. перца).
(1—2 шт. лавр. листа), $^1/_8$ ф. масла.
5—6 шт. гвоздики, $^1/_2$ лимона.
$^1/_2$—1 ст. мадеры или французск. вина; а на мужскомъ столѣ прибавить 1 рюмку рома, 1 рюмку коньяку.
4—5 трюфелей, аморетки.
5—6 шт. шампиньоновъ, если очень маленькіе, то 10 шт.
Фаршированныя оливки № 235.
Простаго перцу.

На простой, домашній обѣдъ можно сварить красный супъ изъ 1—2 фунтовъ говядины и 1 головки телячьей, которую очистить хорошенько; снять съ нея все мясо и уши въ супъ. Кости же изрубить мелко, прибавить 1 фунтъ говядины, жареныя кости отъ дичи, индѣйки и пр., кореньевъ, пряностей, уксусу, налить водою, уварить до $3^1/_2$ стак., употребить на ланспикъ для заливнаго или маіонеза.

Изъ оставшихся мозговъ приготовить круглые, слоеные пирожки № 222 или № 237.

58) **Супъ изъ курицы съ фаршированными сморчками.** Сварить бульонъ изъ 3-хъ фунтовой курицы (если же маленькія курицы, то изъ двухъ, прибавивъ съ фунтъ говяжьихъ костей). Съ курицы снять предварительно полъ филея, сдѣлать изъ него фаршъ, а именно: изрубить и истолочь эту грудинку, положить пол-ложки масла, немного соли, мушкатнаго орѣху, $^1/_8$ рюмки рейнскаго вина, одно яйцо и немного муки такъ, чтобы масса не была слишкомъ жидка. Выбрать штукъ 18 или 24 крупныхъ сморчковъ, вымыть ихъ хорошенько, отрѣзать корешки, и гдѣ только возможно вкладывать въ сморчки этого фарша, — потомъ сварить ихъ до готовности въ отдѣльной кастрюлечкѣ, въ куриномъ бульонѣ. Общій бульонъ процѣдить, можно подправить его масломъ съ мукою, прокипятить, влить $^1/_2$ стакана сливокъ съ 2 желтками, подогрѣть, мѣшая до самаго горячаго состоянія, процѣдить въ суповую миску, куда положить нафаршированные сморчки.

Выдать: 1 большую курицу.
Съ фунтъ говяжьихъ костей.
$^1/_2$ морк. $^1/_2$ селл., $^1/_2$ петрушки.
Укропъ и зеленой петрушки.
1 ложку сливочнаго масла.
$^1/_8$ рюмки рейнскаго вина, 1 яйцо.
Ложки 2 муки, 1 ложку масла.
18—24 штукъ сморчковъ,
$^1/_2$ стакана сливокъ и 2 желтка.
Мушкатнаго орѣху.

59) **Селянка мясная.** Приготовить, бѣлый бульонъ изъ 1 или 2 фунтовъ говядины, съ кореньями, перцомъ и лавровымъ листомъ, процѣдить и, когда бульонъ будетъ готовъ, положить въ него тарелку небольшими кусочками нарѣзаннаго раз-

Библиотека "Руниверс"

наго мяса, какъ-то: вареной или жареной говядины, телятины, курицы, ветчины, гуся, утки, сосисокъ, всего понемногу. 1 луковицу мелко изрубить, поджарить въ ложкѣ свѣжаго масла, всыпать 1 ложку муки, слегка поджарить, развести бульономъ, положить два соленые, очищенные, кусочками нарѣзанные огурца, 12 оливокъ, 6—12 шампиньоновъ, 6—12 маринованныхъ рыжиковъ; 6—12 соленыхъ груздей, обдавъ ихъ разъ кипяткомъ, или свѣжихъ бѣлыхъ грибовъ, рыжиковъ, масляниковъ или груздей, въ такомъ случаѣ ихъ надо очистить, обдать кипяткомъ и сварить отдѣльно, снимая накипь; влить 1—2 стакана огуречнаго разсола. Кладутъ и обданную кипяткомъ свѣжую капусту. Когда же все будетъ готово, положить все это въ общій бульонъ къ разнымъ сортамъ мяса, прибавить отъ 1/2 до 1 стакана сметаны или густыхъ сливокъ, разъ вскипятить, подавая всыпать въ суповую миску мелкаго укропу и зеленой петрушки, а кто любитъ хорошую горсть мелко накрошеннаго зеленаго луку.

Выдать: Отъ 1 до 3 фун. говядины.
Разнаго мяса не полную тарел.
Кореньевъ, луковицу.
Пряностей, лож. масла, лож. муки.
Неполную тарелку разныхъ свѣжихъ или марин. грибовъ.
12 оливокъ, 2 соленыхъ огурца.
1—2 стакана огуречнаго разсола.
1/4 кочешка свѣжей капусты.
1/2—1 стак. свѣжей сметаны или сливокъ.
Укропу, зел. петрушки и зел. луку.

60) **Супъ кровяной изъ гуся.** Сварить супъ изъ гусиныхъ потроховъ, положивъ 2 луковицы, 10 зеренъ простаго перца, 1—2 шт. лавроваго листа, влить свекольнаго разсола стакана 2, варить пока мясо не будетъ готово, процѣдить. Или вмѣсто разсола положить сушеныхъ грушъ и сушеныхъ или свѣжихъ яблокъ. Взять кровь отъ цѣлаго гуся, растереть ее въ каменной чашкѣ съ однимъ стаканомъ тертаго хлѣба, развести, мѣшая, процѣженнымъ бульономъ, процѣдить сквозь дурхшлагъ, поставить на плиту, подогрѣть безпрестанно мѣшая, до самаго горячаго состоянія, но не кипятить.

Къ супу изъ гуся подается гусиная шейка, фаршированная слѣдующимъ манеромъ: вынуть изъ шейки кость, оставить одну кожицу; гусиную печонку сварить, взять 1 ложку сыраго гусинаго сала, 1/2 французской булки, намоченной и выжатой, англійскаго перца, 1/4 луковицы, все это мелко изрубить, прибавить соли, мушкатнаго орѣху, 2 сырыя яйца, размѣшать, нафаршировать шейку, перевязать кожицу съ обоихъ концовъ, опустить въ кипящій, процѣженный бульонъ, сварить, остудить нарѣзать кусочками, опустить въ суповую миску.

Выдать: 1/2 гуся и гусиную кровь.
5 зер. англ. и 5 зер. прост. перц.
1—2 шт. лавр. листа, 2 луковицы.
1 стак. тертаго ржанаго хлѣба.
5—10 сушон. грушъ, 5—10 шт. сушон. или свѣжихъ яблокъ.
Или свекольнаго разсола.

На фаршъ:
Гусиную печенку, 2 яйца.
1 ложку гусинаго сала.
1/2 французской булки.
1/4 луковицы, прост. перцу, 1—2 зерна.
Соли, мушкатнаго орѣху.

61) **Супъ кровяной изъ свинины.** Сварить супъ изъ 3 ф. свинины, лучше всего отъ хребтовой кости, положить 2 луковицы, англійскаго перцу, лавроваго листа, влить свекольнаго разсола стакана 2, варить, пока мясо не будетъ готово, процѣдить. Или вмѣсто разсола положить сушеныхъ грушъ и сушеныхъ или свѣжихъ яблокъ. Взять стакана 1 1/2—2 свиной крови, растереть въ каменной чашкѣ съ однимъ стаканомъ тертаго ржанаго хлѣба, развести мѣшая, процѣженнымъ бульономъ, процѣдить сквозь дурхшлагъ, поставить на плиту, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, но не кипятить. Подать съ 2 отваренными и ломтиками нарѣзанными свиными почками.

Библиотека "Руниверс"

140) **Селяна рыбная, сборная.** Очистить свѣжую рыбу, снять съ нея филе. Сварить бульонъ изъ бѣлыхъ кореньевъ, лука, перца, лавр. листа, букета зелени, изъ кожи, костей и головы свѣжей рыбы, процѣдить, подправить поджаренною мукою съ масломъ, положить слегка поджаренные, маринованные, бѣлые грибки, капорцы, оливки, корнишоны. За 20 минутъ до отпуска вскипятить все это, опустить филеи свѣжей рыбы, сварить. Когда рыба будетъ готова, положить въ тотъ же супъ отдѣльно сваренную, соленую рыбу, раковыя шейки, лимоннаго соку, по вкусу и, кромѣ того, для цвѣта 1 ложку поджареннаго въ маслѣ пюре изъ помидоровъ, щепотку рубленой зеленой петрушки, размѣшать слегка, перелить въ суповую миску, подавать.

Выдать: 6—8 ершей. ¾ ф. сига.
¾ ф. судака.
¾ ф. солен. осетрины, бѣлорыбицы, бѣлужины или севрюги.
½ ф. бѣлыхъ корен., 2 луков.
1—3 шт. лавр. листа, 3—6 з. перцу.
Букетъ зелени, ½ стак. муки.
Шт. 20 раковыхъ шеекъ.
Ложку масла, ложку томата.
6—8 чайныхъ ложекъ сливокъ.
6—8 ложечекъ корнишоновъ.
6—8 ложечекъ капорцовъ.
8—12 бѣлыхъ марин. грибковъ.
½ лимона.
Щепотку зелени петрушки.

141) **Селянка рыбная съ капустою.** 1 луковицу мелко изрубить, поджарить въ ложкѣ скоромнаго масла, всыпать ½ стак. муки, слегка поджарить, развести бульономъ изъ кореньевъ, костей, кожи и головы свѣжей рыбы, перца и лавр. листа, прокипятить, процѣдить, вскипятить, положить сырой, на мелкіе куски, нарѣзанной свѣжей рыбы, какъ-то: осетрины, бѣлужины и сига, всего по ровной части, 10 оливокъ, 10 мелко нарѣзанныхъ шампиньоновъ, 2 соленые очищенные отъ кожицы, и квадратиками нарѣзанные огурца, и немного свѣжей или кислой капусты, предварительно обданной кипяткомъ, вскипятить разъ, доварить на маломъ огнѣ, прибавить, по вкусу, огуречнаго разсола, вскипятить, положить сметаны, посыпать зелени, подавать.

Выдать; 3 ф. разной рыбы, ⅛ ф. масла.
½ стак муки, 1 луковицу.
10 оливокъ.
Свѣжей или кислой капусты съ ½ ф.
10 шампиньоновъ, 2 соленые огурца.
Лавроваго листу, перцу.
Огуречнаго разсола 1—2 стак.
½—1 стак. свѣжей сметаны или густыхъ сливокъ.

Ж) СУПЫ МАСЛЯНЫЕ, т. е. безъ мяса и рыбы.

Примѣчаніе. Приготовляются, какъ и мясные, только безъ говядины и мяса вообще, слѣдовательно изъ одной воды. Отсутствіе мяса надо пополнять большимъ количествомъ основныхъ кореньевъ, часть которыхъ также можно поджаривать на плитѣ или въ маслѣ; класть непремѣнно пучекъ зелени селлерея, петрушки и порея и фунтъ неразсыпчатаго картофеля, а также, по желанію, зеленый и рѣпчатый лукъ, грибы, которые варить отдѣльно, мелко изрубить, отваръ влить по вкусу; класть сливочное или самое свѣжее столовое масло, свѣжую сметану, желтки со сливками и кромѣ того слѣд. зелень: укропъ, маіоронъ, порей, эстрагонъ, размаринъ, шалфей, кервель, чаберъ, базиликъ, смородинный листъ, перечную мяту, кудрявую мяту, виноградный листъ, сушеный барбарисъ, а также шафранъ, лавр. листъ, англ. и простой перецъ. Вся эта душистая и вкусовая зелень, равно какъ и спеціи употребляются смотря по вкусу каждаго въ частности и по вкусу, усвоенному различными народностями и обществами.

Этотъ отдѣлъ суповъ, равно какъ и отдѣлъ постныхъ масляныхъ суповъ особенно пригоденъ для гг. вегетарьянцовъ.

145) **Супъ итальянскій, съ макаронами.** Сварить бѣлый отваръ изъ полуторной пропорціи основныхъ кореньевъ, кортофеля и пучка зелени, процѣдить; ⅓ ф. итальянскихъ наломанныхъ макароновъ опустить въ посоленный кипятокъ, разъ вскипятить, откинуть на рѣшето, переложить въ процѣженный бульонъ, доварить ихъ. 2 желтка разбить съ ½ стак. сливокъ, развести мѣшая стаканомъ горя-

Библиотека "Руниверс"

Фаршъ для голубцовъ обертываютъ, въ южныхъ губерніяхъ, въ листья салата—латукъ, въ крупные листья щавеля или крапивы, беря ихъ по нѣсколько листочковъ заразъ.

Но прежде чѣмъ ими завернуть фаршъ, надо ихъ обдать кипяткомъ, отъ котораго они съежатся, а затѣмъ опустить въ холодную воду, отъ которой они расправятся.

г) Кислая капуста.

Примѣчаніе. Самою здоровою пищею признается шинкованная, кислая капуста, какъ содержащая много молочной кислоты, для всѣхъ очень здоровой. Варить ее надо всегда въ каменной или эмальированной кастрюлькѣ. Надо сперва отжать; если слишкомъ кисла, то перемыть въ водѣ и выжать. Никакого кушанья изъ кислой капусты не оставлять въ мѣдной кастрюлькѣ, легко отравиться.

548) **Кислая, тушоная капуста къ сосискамъ и пр.** Взять 2 ф. т. е. 4 стакана кислой, шинкованной капусты; выжимая слить сокъ въ отдѣльную кастрюлечку и вскипятить. Капусту же, обдать, мѣшая на рѣшетѣ, кипяткомъ. Когда вода стечетъ, переложить, на раскаленное въ сотейникѣ, масло съ 1/4 ф. поджарить до красна, положить 1 ф. кисло-сладкихъ, очищенныхъ только отъ сердцевины, мелко нарѣзанныхъ яблокъ, залить бульономъ, чтобы едва покрыло; мѣшая тушить подъ крышкою до готовности. Не класть ни лука, ни перца, ни лавроваго листа. Если понадобится, подлить вскипяченаго капустнаго сока, или сокъ изъ крыжовника, или яблочной сои, положить сахару, размѣшать, потушить, подавать къ жаренымъ сосискамъ, къ уткѣ и гусю.

Выдать: 2 ф. кислой капусты. 1 ф. яблокъ, т. е. 2—4. шт. 1/4 ф. масла. (Сахару, яблочную сою, сокъ изъ крыжовника).

549) **Селянка изъ кислой капусты съ рыбою, подаваемая въ сотейникѣ.** Одну луковицу мелко нашинковать, поджарить въ 4-хъ ложкахъ масла, положить четыре стакана кислой шинкованной капусты, сполоснувъ ее въ водѣ и выжавъ, размѣшать, накрыть крышкою. Немного погодя положить 2—3 очищенныя, мелко нарѣзанныя, кислыя яблока, тушить вмѣстѣ съ капустою мѣшая, чтобы не пригорѣло, подправить ложкою муки, размѣшать, переложить въ каменный или металлическій, плоскій сотейникъ, кладя рядъ капусты, рядъ испеченной или поджаренной рыбы: щуки, сига, судака, осетрины, вареной лососины или проч. рыбы фунта полтора, посыпать немного перцомъ и зеленью, наверхъ опять рядъ капусты. Украсить сверху мелко нарѣзанными солеными огурцами, маринованными грибками, облить соусомъ изъ подъ печеной рыбы, подрумянить въ печи, подать въ томъ же самомъ сотейникѣ, посыпавъ мелко истолченными сухарями.

550) **Селянка изъ кислой капусты съ мясомъ.** Взять 3 фунта кислой капусты, перемыть въ двухъ холодныхъ водахъ, если очень кисла, то и въ двухъ горячихъ, выжать; изрубить большую луковицу, поджарить съ 2—3 ложками масла, положить капусту, поджарить мѣшая и подливая понемногу 3 стак. отвара, отъ 6-ти сушеныхъ грибовъ. Когда капуста сдѣлается совершенно мягкою, приблизительно черезъ полтора часа, положить мелко нарѣзанной, 1 фунтъ жареной, готовой ветчины или одинъ фунтъ жареной свинины или положить того и другого, 1/4 фунта колбасы и дичи оставшейся отъ обѣда и вообще всякаго холоднаго мяса, чтобы всего было полтора фунта; положить перца, лавроваго листа и соли, тушить подъ крышкою полчаса. Ложку масла поджарить съ 1/2 ложкою муки, смѣшать съ капустою и мясомъ, потушить еще съ 10 минутъ, переложить въ сотейникъ, поставить въ духовую печь, на 1/2 часа, чтобы сверху подрумянилось; подать на столъ въ сотейникѣ.

Библиотека "Руниверс"

Выдать: 3 фунта кислой капусты.
1 луковицу.
1—2 ложки масла.
6 сушенныхъ грибовъ.
Ложку масла.
1 ф. жареной готовой ветчины или жаренной свинины.
1/4 ф. колбасы, дичи, лавроваго листа, соли, 1/2 ложки муки.
По 6 зеренъ англійскаго и прост. перца.

551) **Московская селянка на сковородѣ.** Эта селянка должна быть густая и подается, если за обѣдомъ, то передъ бульономъ, но большею частью подается къ завтраку. 1 луковицу мелко нашинковать, поджарить въ 1/4 фунта масла, положить кислой, перемытой и выжатой, шинкованной капусты, фунта 1 1/2, размѣшать, накрыть крышкою, тушить до готовности, мѣшая, чтобы не пригорѣло, осыпать 1/2 ложкою муки, размѣшать; потомъ переложить капусту на сковородку, кладя рядъ капусты, рядъ разнаго сорта жаренаго мяса, мелкими кусочками нарѣзаннаго, какъ-то: говядины, телятины, ветчины, курицы, разной дичи и пр., наверхъ опять рядъ капусты; украсить сверху мелко нарѣзанными солеными огурцами, корнишонами, оливками, маринованными грибками, кто хочетъ, трюфелями, сосисками, облить соусомъ изъ подъ жаркаго, поставить въ печь, заколеровать; подавать на той же самой сковородкѣ.

Выдать: 1 1/2—2 ф. капусты.
1/4 ф. масла, 1/2 ложки муки.
1 1/2—2 ф. разнаго мяса.
1 луковицу, 2 огурца.
10 корнишоновъ. 10 оливокъ.
10 маринован. грибковъ, 1—3 шт. трюфеля.

Вмѣсто кислой капусты можно употребить свѣжую, въ такомъ случаѣ нашинковать ее, опустить въ кипятокъ, когда закипитъ, вынуть дуршлаговою ложкою, положить въ кастрюлю съ масломъ, прибавить 2—3 мелко нашинкованныя кислыя яблока, посолить, тушить до готовности.

552) **Кислая капуста съ грибами и сметаною.** Сварить сушеныхъ грибовъ, этимъ грибнымъ бульономъ залить 4 стакана кислой и обваренной капусты; положить мелко нашинкованные грибы, посолить, варить; влить 1 стаканъ сметаны и наконецъ положить муку, поджаренную въ маслѣ, смѣшать все вмѣстѣ, прокипятить подъ крышкою до готовности.

Выдать: 4 стак., т. е. 2 ф. кисл. капусты.
5—6 сушеныхъ грибовъ.
1 стаканъ сметаны, 1 ложку масла.
1 ложку муки, соли.

553) **Тушоная капуста по-литовски.** 1 ф. шпика, 1 фунтъ сырой говядины нарѣзать и то и другое маленькими кусочками, поджарить до красна въ кастрюлѣ, мѣшая лопаткою, положить 3 мелко изрубленныя луковицы, поджарить, положить кислой или свѣжей, шинкованной, обваренной капусты, соли, подлить 1 1/2 стакана бульона, накрыть крышкою, тушить до мягкости. Когда будетъ готова, всыпать простаго перца; эта капуста должна быть красноватаго цвѣта. Если капуста свѣжая, то положить 10 кислыхъ маленькихъ яблокъ, мелко ихъ нарѣзавъ, сложить въ кастрюлю, къ капустѣ, почти уже готовой и тушить до мягкости.

Выдать: Кочна 2 свѣжей капусты, или 2 фун., т. е. стак. 4 кислой.
1 ф. шпика, 1 ф. говядины.
3 луковицы, простаго перца.
(10 небольшихъ кислыхъ яблокъ).

Огарнировать жареными сосисками.

554) **Соусъ изъ капусты съ икрой.** Взять 3 фунта кислой шинкованной капусты, сварить, смочивъ только водой на столько, чтобы не пригорѣла; когда будетъ готова, выложить на рѣшето, чтобы стекла вода; тогда взять 1/2 фунта чухонскаго масла, прожарить его на сковородѣ, смѣшать съ капустою, прожарить вмѣстѣ; вынутую изъ свѣжей рыбы икру, обдать соленой водой, растереть мелко, смѣшать съ капустой и дать ей еще прокипѣть на огнѣ; капуста отъ икры получитъ отличный вкусъ, можно ее подавать съ котлетами, съ сосисками и съ

Библиотека "Руниверс"

1) Хрѣнъ съ уксусомъ № 473.
2) Или соусъ изъ шампиньоновъ № 485.
3) Кислосладкій соусъ № 415.
4) Красный соусъ № 406 и 407.
5) Изъ соленыхъ огурцовъ № 410, и пр.

1134) **Родъ селянки по-французски.** Мелко нашинковать лукъ и корень селлерея, всыпать въ кастрюльку съ ложкою масла и $^1/_2$ стак. воды, потушить подъ крышкою, переложить въ глубокій сотейникъ, прибавить рубленную зелень петрушки, очищенные отъ зеренъ и кожицы помидоры, прованское масло и настойку шафрана.

Между тѣмъ взять ерши, черезъ брюшко выпотрошить ихъ, сварить 3—4 стак. бульона. Взять крупную, сырую рыбу, разрѣзанную на порціи, вмѣстѣ съ костями, сырыхъ чисто перемытыхъ раковъ, у которыхъ выдернуть черную жилку и разрубить ихъ пополамъ, сложить все въ чашку, за часъ до приготовленія посолить, посыпать простымъ и каенскимъ перцомъ.

За полчаса до отпуска, переложить все это въ сотейникъ къ тушонымъ кореньямъ, влить бѣлаго вина и процѣженнаго, холоднаго бульона, сваренаго изъ кореньевъ и ершей, такъ чтобы покрыло рыбу. Накрыть крышкою, кипятить, на сильномъ огнѣ, пока рыба не сварится. Передъ отпускомъ кладутъ нѣкоторые растертый чеснокъ. Подаютъ въ той же посудѣ.

Къ этой селянкѣ подаются крутоны, смазанные анчоусовымъ масломъ.

Выдать: 1 луковицу.
$^1/_2$ ф. селлерея.
$^1/_2$ ложки масла.
Зелень петрушки.
3—4 шт. помидоровъ.
$^1/_2$ стак. прованскаго масла.
Нѣсколько капель настойки шафрана.
6—8 ершей для бульона и кости, кожу и голову отъ крупной рыбы.
15 шт. раковъ.
3 ф. крупной рыбы, какъ-то: бѣлорыбицы, бѣлужины, стерлядей и пр.
Простой и каэнскій перецъ.
$1^1/_2$ стак. бѣлаго вина.
1—$1^1/_2$ ложки пюре-томатовъ.

1135) **Бѣлорыбица или бѣлужина жареныя.** Выпотрошить, распластать вдоль пополамъ. На противнѣ подрумянить масла, положить на него рыбу, полить тѣмъ же масломъ, поставить въ горячую духовую печь, чтобы подрумянилась. Подлить тогда процѣженнаго огуречнаго разсола и кислыхъ щей, положить разныхъ маринадъ, какъ-то: грибовъ, огурчиковъ, рыжиковъ, груздей, вишень и обжареннаго лука, полить сверху масломъ, накрыть крышкой, дожарить въ той же духовой печи. Переложить на блюдо, нарѣзать, огарнировать тѣми же маринадами, облить изъ-подъ рыбы соусомъ, подавать.

Выдать: 3 ф. рыбы.
12 маринован. бѣлыхъ грибовъ.
12—18 маринованныхъ вишень.
2—3 ложки масла.
12—18 корнишоновъ.
6 шт. нарѣзанныхъ груздей.
$1^1/_2$ ст. кислыхъ щей.
$1^1/_2$ стак. огуречнаго разсола.

1136) **Бѣлорыбица очень вкусная съ бѣлымъ столовымъ виномъ.** Взять 3 фунта рыбы, предпочтительно стерляди, вымыть ее хорошенько, вытереть до-суха полотенцемъ, нарѣзать ее на куски, положить въ кастрюльку, налить на рыбу бѣлаго столоваго вина все равно какого, только не крѣпкаго, столько, чтобы покрыло рыбу до половины, положить чухонскаго самаго свѣжаго масла $^1/_8$ фунта и цѣлый лимонъ, разрѣзанный на куски, какъ рѣжутъ яблоки, вынувъ зерна, накрыть кастрюльку крышкою, зажечь подъ нею спиртъ и черезъ $^1/_4$ часа это прекрасное кушанье готово. Такимъ образомъ приготовляется осетрина, судакъ, въ особенности хороша стерлядь и пр. рыбы, у которыхъ мало костей.

Выдать: 3 ф. рыбы, вина съ $^1/_2$—1 бутылку. | $^1/_8$ фунта масла, 1 небольшой лимонъ.

Бѣлорыбица или бѣлужина маринованная, см. № 4080, часть II.

Библиотека "Руниверс"

отъ костей, процѣдить. Въ процѣженный бульонъ положить 3 стак. кислой капусты, слегка выжатой и поджаренной въ 3—4 ложкахъ маковаго масла съ 1—2 луковицами, сварить капусту до мягкости, подправить ложкою муки, разведенной холодною водою, прокипятить, вылить въ миску на рыбу, всыпать зелени.

2306) **Селянка изъ бѣлужины или осетрины.** 2—3 фунта бѣлужины или осетрины нарѣзать небольшими кусками, вымыть хорошенько; 3—4 стакана кислой капусты отжать, поджарить слегка въ кастрюлѣ въ 2-хъ ложкахъ горчичнаго, маковаго или подсолнечнаго масла; поджарить также отдѣльно въ 2-хъ ложкахъ масла 1—2 луковицы и рыбу, обкаченную въ мукѣ; смѣшать все вмѣстѣ, налить кипяткомъ, стаканами 9, прибавить 2—3 шт. лавр. листа, 2—3 зер. простого перца, а по желанію и $^1/_8$—$^1/_4$ фунта зернистой черной икры; сварить все до готовности, подавать. См. также №№ 140 и 141.

2307) **Борщъ изъ карасей.** См. № 135. Вмѣсто скоромнаго взять $^1/_8$ стак. какого-нибудь постнаго масла. Подавать съ тѣми же карасями, или съ ушками № 2363, или съ рыбнымъ фаршемъ № 2357.

Б) ПОСТНЫЕ СУПЫ—МАСЛЯНЫЕ.

2308) **Борщъ.** Ко всѣмъ борщамъ нижеописаннымъ подается:

1) Отдѣльно крутая гречневая каша № 2361.
2) Или жареная гречневая каша № 2359.
3) Или жареная каша изъ смоленскихъ крупъ № 2360.
4) Или дрожжевые пирожки отъ № 2387 до № 2403.
5) Или ушки № 2363.
6) Или пышки изъ сушоныхъ бѣлыхъ грибовъ № 233.
7) Или въ самый борщъ опускается рыбный фаршъ, иначе кисель № 2357.

2309) **Малороссійскій борщъ.** См. № 2242.

2310) **Борщъ изъ жареной свеклы.** 5 штукъ крупной свеклы очистить, нашинковать; большую сковороду смазать подсолнечнымъ или горчичнымъ масломъ, разогрѣть, положить свеклу, смочить ее тремя ложками уксуса, поджарить мѣшая, посыпать ложкою муки, размѣшать, поджарить еще, подливая по ложкѣ бульона сваренаго изъ кореньевъ, пока свекла не будетъ почти готова, переложить ее въ процѣженный бульонъ, сварить до готовности, подавать, всыпавъ зелени и 2—3 нашинкованные грибка.

Выдать: 5 шт. крупной свеклы. 3 ложки уксуса. 1—2 ложки масла. 2 моркови, 2 луковицы. $^1/_8$ петрушки, $^1/_8$ селлерея. $^1/_8$ порея, лавроваго листу и англ. перцу, зелени. 2—3 грибка, 1 ложку муки.

2311) **Борщъ изъ печеной свеклы съ виномъ.** Свеклу испечь, мелко нашинковать, сложить въ суповую чашку, выжать сокъ изъ лимона, влить бѣлаго французскаго вина или сотерна, развести горячимъ процѣженнымъ бульономъ, сваренным изъ кореньевъ и пряностей.

Выдать: 1 фунтъ свеклы. (2 луковицы), пучекъ зелени. 1 петрушку, 1 селлерей. 2—3 шт. лавроваго листа. 10—15 зеренъ англ. перца. 1 порей, $^1/_2$ лимона. 1—$1^1/_2$ ст. бѣлаго фр. вина или сотерна. Зеленой петрушки и укропа.

2312) **Борщъ съ жареною селедкою.** Сварить бульонъ изъ кореньевъ, пучка зелени и $^1/_8$ фун. сушоныхъ боровиковъ, процѣдить. Испечь 1 фунтъ свеклы, очистить ее, нашинковать, сложить въ кастрюлю, налить процѣженнымъ бульономъ, влить свекольнаго, отдѣльно вскипяченаго разсола, положить соли, перцу, зелени, мелко нашинкованныхъ грибовъ, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, опустить 2—3 шотландскія селедки, которыя надо слерва вымочить, очистить, распластать, разрѣ-

Библиотека "Руниверс"

2451) **Капуста фаршированная рисомъ и грибами.** Отдѣлить отъ кочна всѣ листья, положить въ чашку, обдать кипяткомъ, дать постоять. Когда листья сдѣлаются мягкими, откинуть ихъ осторожно на рѣшето, затѣмъ брать каждый листъ отдѣльно, накладывать на него фаршъ, свернуть, перевязать ниткой, поджарить въ $^1/_2$ стаканѣ горчичнаго масла, осыпать 3—4 истолченными сухарями, подавать. Фаршъ же приготовить слѣд.: стаканъ риса разварить въ водѣ, смѣшать съ $^1/_8$ фун. сушоныхъ свареныхъ, мелко изрубленныхъ грибовъ, поджареныхъ съ луковицею, посолить.

Въ скоромный день вмѣсто грибовъ положить мелко изрубленной говядины, поджаренной съ лукомъ и грибами; нафаршированную капусту поджарить слегка на сковородѣ, облить затѣмъ сверху стакономъ сметаны, запечь въ духовой печи.

2452) **Фаршированная капуста съ грибнымъ соусомъ.** 1—2 кочна капусты очистить, вскипятить раза два; откинуть на рѣшето, дать стечь водѣ и начинить ее слѣд. фаршемъ: изъ $^1/_2$ фунта гречневой крупы сварить крутую гречневую кашу, положить въ нее $^1/_8$ стак. орѣховаго или маковаго масла, немного соли и мелко нашинкованные грибы, нафаршировать этою кашею листья капусты, перевязать нитками, положить на сковороду намазанную масломъ, смазать капусту масломъ, осыпать сухарями и поджарить ее. Подавая, облить слѣд. соусомъ: 6 бѣлыхъ сушоныхъ грибовъ сварить съ солью, луковицею и 2—3 зернами прост. перца. Поджарить 2 ложки масла съ мелко изрубленною луковицею и ложкою муки, развести $2^1/_4$ стак. грибного бульона, прокипятить хорошенько, положить нашинкованные грибы, вскипятить и облить капусту.

2453) **Селянка изъ кислой капусты.** 1 луковицу мелко нашинковать, поджарить въ 2—4 ложкахъ масла, положить $1^1/_2$ фунта кислой шинкованной капусты, сполоснутой въ водѣ и выжатой, размѣшать, накрыть крышкою; немного погодя положить 1—2 очищенныя кислыя яблока, тушить вмѣстѣ съ капустою, мѣшая, чтобы не пригорѣло, подправить $^1/_2$ ложкою муки, размѣшать, переложить на сотейникъ, кладя рядъ капусты, рядъ испеченой рыбы щуки, сига, судака, осетвины или варенои лососины, посыпать немного перцемъ и зеленью, наверхъ опять рядъ капусты, украсить сверху мелко нарѣзанными солеными огурцами, корнишонами, оливками, маринованными грибами, даже трюфелями, облить соусомъ изъ подъ печеной рыбы, заколеровать въ печи, подавать на той же самой сковородкѣ, посыпавъ мелко истолченными сухарями.

Выдать: $1^1/_2$ ф. кислой капусты, т. е. 3 ст. $1^1/_2$—2 ф. рыбы, 1—2 луковицы. 1—2 яблока, $^1/_2$ ложки муки. | 2 огурца, 10 корнишоновъ. 10 оливокъ. 10 марин. грибовъ. (1—2 трюф.) $^1/_8$ стак. масла, 1—2 сухаря.

2454) **Картофель печеный.**

2455) **Картофель съ селедкой или съ сардельками.** 2—3 фунта сваренаго и очищеннаго картофеля нарѣзать ломтиками; вымоченныя двѣ селедки или 6 сарделекъ очистить отъ костей, мелко изрубить; поджарить 1—2 мелко изрубленныя луковицы въ 3—4 ложкахъ масла, смѣшать съ селедкою и картофелемъ, посыпая немного толченымъ англ. и простымъ перцемъ, сверху посыпать тертою булкою, скропить масломъ, вставить въ печь, чтобы подрумянилось.

2456) **Картофель фаршированный грибами.** Очищенные и отвареные боровики свѣжіе или сушоные ($^1/_8$—$^1/_4$ фунта) мелко изрубить. Въ 2—3 ложкахъ масла поджарить 2 мелко изрубленные порея, смѣшать съ грибами, положить $^1/_4$ франц. тертаго бѣлаго хлѣба, ложки 2—3 грибнаго бульона, размѣшать. Взять очищеннаго и вымытаго, крупнаго сырого картофеля, вырѣзать осторожно сере-

Библиотека "Руниверс"