

Р Ы Б А

Рыба считается очень здоровой и полезной пищей, но она должна быть безусловно свежа. Самая вкусная рыба — живая. При покупке рыбы надо обращать внимание на жабры: они должны быть ярко-красного цвета. Если рыба мерзлая, то нужно обращать внимание на глаза: если они впалые, то рыба не годится; глаза должны быть выпуклые. Живую рыбу нужно заколоть, мерзлую — положить в холодную воду. Разрезать в длину, вынуть внутренности; посолить, лучше всего поджаренной солью, потом вымыть и вытереть бумагой досуха. Если рыба варится, то не вынимать ее сразу из бульона, а оставить ее на полчаса. Для сохранения рыбы некоторое время живой, всунуть ей в рот кусок хлеба с водкой и положить ее в снег. Летом дать ей рюмку водки и обложить мхом.

Треска

Треска

Положить треску в деревянную посуду и залить щелоком на 4 дня, сменяя каждый день щелок. Потом выполоскать и залить на 1 сутки известковой водой и когда побелеет, опять выполоскать и намочить в холодной воде на 1 сутки, переменяя воду раза три. Вымочивши таким образом треску, в зимнюю пору ее можно заготовить на несколько раз и брать по мере надобности. Положить в кастрюлю треску, налить водой и подогреть на вольном огне, слить первую воду, налить свежей и опять подогреть; так поступать, пока вода будет более слизкой. Налив

последний раз водой, поставить на горячее место, сильно подогреть, но не кипятить, иначе треска будет жестка; подогреть надо треску до тех пор, пока она будет делиться слоями, тогда выбрать ее на решето, дать воде стечь, посолить, прикрыть, чтоб не остыла, и подать, облив маслом, поджаренным с сухарями, или же маслом, поджаренным с луком.

Треска со сметанным соусом

Приготовленную вышесказанным способом треску, порезать кусочками, посолить, прикрыть, чтоб не остыла, и залить следующим соусом: поджарить лож-

ку масла с ложкой муки и немного шинкованной петрушки, развести 3 стаканами сметаны, прибавить немного мускатного ореха, вскипятить, положить в этот соус треску, вбить 2 желтка и перед подачей подогреть.

Треска по-капуцински

Вымоченную, сваренную и порезанную на куски треску посолить и посыпать толченым тмином. Вымазать блюдо маслом, уложить ряд трески, ряд тушеных в масле с прибавлением немного воды мелко нарезанных кореньев, как: лука, петрушки, сельдерея, снова ряд трески, за-

лить маслом, поджаренным с сухарями и запечь.

Треска с гренками

Приготовленную вышесказанным способом треску посолить и накрыть, чтоб не остыла. Обмазать маслом глубокое блюдо, налить немного сметаны, уложить ряд нарезанной кусками трески, на нее ряд гренков из белого хлеба, поджаренных в масле и намазанных мелко изрубленными сардинками, снова ряд трески и ряд гренков; наконец, залить сверху сметаной и ненадолго поставить в горячую печь.

Щука

Рыба по-еврейски

Какую-нибудь свежую рыбу, лучше всего щуку, порезать большими кусками, посолить и поставить часа на два, 2 петрушки нарезать кружочками, 2 луковицы порезать на куски, немного сельдерея, пару перьев, немного соли, несколько зерен простого и английского перца, налить водой и поставить варить. Вынуть из каждого куса рыбы понемногу мякоти, порубить хорошенько, смешать с несколькими мелко изрубленными луковицами, еще порубить, посыпать перцем, вбить 1 яйцо и наложить этим фаршем те места в рыбе, из которых вынута мякоть. Положить рыбу в воду, в которой варились коренья, и варить на сильном огне. Воды должно быть столько, чтоб только покрыло рыбу. Варить рыбу полчаса, потом подлить стакан холодной воды и варить еще четверть часа; потом влить еще полстакана холодной воды и поварить полчаса перед подачей на стол. Подливая первый раз холодную воду в рыбу, можно положить немного шафрана.

Щука по-еврейски

Очищенную, вымытую и посоленную щуку порезать на куски, переложить кружочками сырого луку и так оставить часа

на два. Положить в кастрюлю полную ложку масла и разных кореньев, порезанных кружочками: петрушки, моркови, сельдерея, зерна 2 перца, немного лаврового листа; потом положить щуку вместе с луком, потом опять коренья, ложку масла; прикрыть крышкой и тушить около часу.

Щука на бураковом рассоле

Очистить, порезать и посолить на 1 час щуку. Взять бутылку буракового рассола, положить в него 2 луковицы, петрушки, моркови, немного перца, лаврового листа, пару гвоздичек, тертый на терке бурак, вскипятить все хорошенько и процедить на уложенную в другую кастрюлю рыбу; всыпать немного тмина, накрыть крышкой и варить на сильном огне. Распустить большую ложку масла, смешать с тремя ложками муки, размешать с бульоном от рыбы, влить все в вареную рыбу, подержать на огне, пока погустеет, и подать.

Щука под соусом с хреном

Порезать на куски щуку, положить в кастрюлю; налить кипяченой водой с разными кореньями, влить ложки 2 уксусу, положить несколько зерен перца и сварить на сильном огне под крышкой. Взять ложку масла, столько же муки, поджарить

слегка, стакана полтора или 2 тертого хрена тоже слегка поджарить вместе; развести стаканом рыбного бульона, вскипятить, влить стакан сметаны, размешать, вскипятить и облить этим соусом вареную щуку.

Щука с овощами

Порезать на куски и посолить щуку, вымазать маслом кастрюлю, положить туда разных кореньев, мелко нашинкованных, сверху уложить куски щуки, опять положить ряд овощей, полить маслом, и так далее. Тушить в печи, накрыв крышкой. Когда овощи будут готовы, влить 2 рюмки рому и тушить до подачи на стол.

Щука под красным соусом

Разрезать на куски и посолить очищенную щуку, вложить в кастрюлю кусок масла, мелко изрезанную головку сельдерея, 2 моркови, положить сверху рыбу, посыпать мелко нарезанным лимоном, покрыть крышкой и тушить. Когда рыба будет готова, вынуть, накрыть крышкой и держать в теплоте, чтоб не остыла. В соус, который получится из-под рыбы, прибавить немного масла, всыпать ложки 2 муки, подкрасить жженным сахаром, развести бульоном, хорошенько вскипятить, процедить, вложить в этот соус рыбу и потушить перед подачей на стол.

Щука под желтым соусом

Очистить щуку, разрезать большими кусками, посолить и дать полежать так 1 час, потом сложить в кастрюлю, влить стакан вина, столько же уксуса, положить вареных и красиво нарезанных кореньев, лимон, нарезанный кусками, и поставить на сильный огонь. Когда рыба сварится, взять три четверти стакана растопленного масла, столько же муки, немного (мнее четверти фунта) сахара, немного стерттого в порошок шафрана, размешать в маленькой кастрюльке, развести соусом из-под рыбы, кипятить, постоянно мешая, пока погустеет. Подавая на стол, облить этим соусом щуку.

Щука, запеченная с хреном

Порезать щуку на куски, посолить; порубить пару луковиц, поджарить с ложкой масла, натереть хрена и поджарить вместе с луком, положить в кастрюлю ряд рыбы, переложить хреном с луком и так поступать, пока не уложится. Наконец, залить сметаной, накрыть крышкой и тушить в печи.

Щука фаршированная (1-й способ)

Очищенную щуку разрезать вдоль живота, вынуть мясо и кости, оставив, однако, немного мяса около кожи и стараться кожу нигде не прорезать, голову и хвост оставить около кожи. Вынутое мясо очистить от костей, посолить, мелко порубить с печеной луковицей, зеленой петрушкой, несколькими сардинками и лимонной коркой; прибавить размоченной в молоке и выжатой булки, смешать все с ложкой масла, прибавить немножко мускатного цвета, перца, соли и истолочь все в ступке. Наполнить этим фаршем щуку и зашить. Положить с боков лучинки, обмотать рыбу веревочкой, вымазать сковороду маслом, положить щуку, полить маслом и сметаной и поставить в печь. Поливать маслом и сметаной следует несколько раз, пока щука спечется. Когда спечется, снять на блюдо, развязать веревочки, снять лучинки, облить соусом, который образовался на сковороде, и подавать.

Щука фаршированная (2-й способ)

Вымыть щуку в холодной воде, подрезать кожу возле головы и осторожно ее снимать, подрезывая потихоньку ножиком так, чтобы не разорвать ее, хвост оставить. Мясо снять с костей, пропустить на машинку, доложить булки, намоченной в воде (на каждый фунт рыбы считать на 1 коп. булки), желток 1 на 2 фунта рыбы, соли, перцу довольно много, сырого луку, стерттого на тертушке, масла, только не горячего, и на 5-6 фунтов рыбы сардинок на 35 коп. (это не необходимо, но придает хороший вкус). Всю эту смесь хорошо

вымесить и еще раз пропустить на машинку. Этим фаршем начинить кожу рыбы, но не плотно, так как фарш разбухает, зашить рыбу. Положить в кастрюлю голову, фаршированную рыбу, все кости, коренья, соли, перцу, луку, все это налить холодной водой и поставить на сильный огонь, а потом доваривать на легком огне. Сваренную рыбу оставить накрытой, чтобы не остыла, а из бульона сделать соус.

Соус. Заправить бульон мукой, положить ложечку горчицы, уксусу или лимона, доварить, а потом заправить сметаной и подогреть. Выложить на блюдо рыбу, облить ее соусом.

Щука, запеченная с кислой капустой

Очищенную и посоленную щуку сварить с кореньями; кислую капусту утушить отдельно до мягкости с ложкой масла, то и другое остудить. Намазать маслом блюдо, уложить на него приготовленную капусту, потом порезанную на куски рыбу, вынув из нее кости, полить маслом, опять положить капусту и так поступать, пока все уложится, но чтобы сверху была капуста. Вынув, посыпать сверху сухарями, полить маслом, проткнуть в нескольких местах вилкой, чтоб масло прошло насквозь, и поставить в печь, чтоб зарумянилось.

Щука, тушеная с хреном

3 ф. щуки очистить, порезать на куски и посолить. Стереть 2 корешка хрену, спарить. За час до обеда положить в кастрюлю ложку масла, щуку, посыпать хреном, полить стаканом хорошей сметаны, поставить на небольшой огонь и тушить, потряхивая кастрюлю, чтобы не пригорело.

Рулет из щуки

Очищенную щуку посолить, а через час сполоснуть и вытереть салфеткой. Голову отнять, разрезать живот, вынуть хребтовую кость, оставив все мясо при коже, положить на салфетку, намазанную маслом, и наложить рыбным фаршем, приготовленным по способу, как сказано

в отделе о рыбах. Завязать салфетку, обмотать веревочкой и сварить в воде с уксусом, разными кореньями, а также прибавить все рыбные кости. Вынуть рулет из салфетки, положить под пресс, бульон уварить на желе и убрать им порезанную на куски щуку. Подать соус из горчицы или уксус и прованское масло.

Тушеная щука с кореньями

Нашинковать 2 петрушки, 1 сельсереи, 2 моркови, печеный лук. Положив все это в кастрюлю, влить туда ложку масла, положить кусками рыбу, посыпать ее перцем, а сверху положить картофель и коренья. Затем вливается еще ложка масла, кладется опять слой кореньев, рыбы и т. д. Положив сверх всего кусочек масла, накрыть кастрюлю и медленно тушить. Нужно смотреть, чтобы рыба не подгорела, и осторожно переворачивать ее на другую сторону.

Зразы из щуки (1-й способ)

Взять щуку фунта 4-5, снять с нее кожу, вынуть все кости, порезать на куски, слегка побить, посолить. С нескольких штук мелкой щуки снять кожицу, вынуть кости, изрубить, положить булки, намоченной в воде или рыбном бульоне; положить масла постного или скоромного, пережаренного с луком; соли, перцу; если рыба скоромная — 2 яйца, если постная — 2 тертые вареные картофеля. Наложить этим фаршем каждый кусок рыбы; свернуть, как зразы; связать ниткой, жарить на масле. Из голов и костей сварить бульон с кореньями, процедить, заправить поджаренной мукой, положить лимон или пикулей и облить зразы.

Зразы из щуки (2-й способ)

Очистить большую щуку, снять с костей и порезать на зразы, посолить, слегка побить. Поджарить лук в масле, положить тертого черного или белого хлеба, соли, перцу. Фарш должен быть довольно жирный, можно добавить кусочек масла. Наложить этим фаршем куски рыбы, обвязать

ниткой и положить в кастрюлю с ложкой масла, сверху тоже полить маслом, прикрыть крышкой и оттушить на легком огне.

Маринад из щуки или судака

Очищенную рыбу порезать на куски, обсыпать сухарями, обжарить в каком-либо постном масле и подсушить в печке. Вскипятить уксус с разными кореньями, как для всякого маринада, остудить и залить этим уксусом рыбу. Маринад, приготовленный таким способом, может очень долго держаться.

Щука или судак с сельдереем

Фунта 3-4 рыбы порезать на куски, вымыть, посолить, положить в кастрюлю, перекладывая нашинкованным сельдереем в довольно большом количестве, налить полстакана прованского или горчичного

масла, полстакана белого вина и столько же уксуса, поставить тушить, посматривая, чтобы не подгорело.

Котлеты из судака или щуки

Рыбные котлеты можно делать из щуки, судака, сома и даже селедки, которую для этого нужно положить в воду на сутки. Рыбу надо вымыть, вычистить, вынуть кости; рыбное мясо изрубить на машинке, положить в него булки, вымоченной в молоке или воде, но хорошенько выжатой, пережаренного с маслом луку, желтков, перцу и по вкусу соли. Полученную массу вымесить хорошенько, как тесто, и сделать из нее круглые котлеты, помазать их яичком, посыпать сухариками и жарить на горячем масле. К ним подается острый соус с горчицей, сделанный из бульона, сваренного из рыбьих костей и головы. На 3 ф. рыбы 1/2 французской 2-коп. булки и 1 желток.

С у д а к

Заливное из щуки, судака или сома

Какую-нибудь из этих рыб посолить часа на 2, вымыть, вытереть порезать на куски, налить холодным бульоном из кореньев и сварить. Вынуть рыбу, а бульон еще доварить. Очистить его белками и скорлупами от яиц и процедить на салфетке. Взять круглую форму, положить на дно несколько кусков вареных яиц, пикули, маринованные грибки, капорцы — кто что имеет под рукой. Налить немного бульону и застудить. Потом положить рыбу, залить остальным бульоном и вынести на холод. Потом выложить на блюдо вверх дном.

Печеная щука или судак

С очищенного судака или щуки снять кожу, положить на лист и посолить. Разогреть вместе: стакан белого вина, стакан сметаны, сок из лимона и ложку масла, и этим поливать рыбу во время жарен-

ья, поворачивая ее на листе. Когда рыба полопается и разделится на ломтики, снять ее, соус еще подварить и полить им рыбу. Жарить в духовке.

Тушеный судак или щука

Порезать кусками судак, положить в кастрюлю кусочек масла, рыбу, сырой, нарезанный кусочками картофель и опять судак, картофель и т. д., в том же порядке; залить все это сметаной и поставить тушить.

Судак с горчичным соусом

Очищенного судака порезать на куски, вымыть и немного посолить. Положить в кастрюлю, налить водкою настолько, чтоб вода была немного выше рыбы, прибавить немного нарезанного лука, петрушки, всыпать немного перца, соли, лаврового листа, несколько гвоздичек и варить полчаса на сильном огне, подливая раза два понемногу холодной воды. Отставив кас-

трюлю, дать рыбе полежать в бульоне несколько минут, после чего вынуть и залить следующим соусом: взять 2 или 3 стакана бульона, в котором варился судак, неполный стакан вина, 2 или 3 ложки горчицы, немного сахара, пол-ложки масла и вскипятить. Разбить несколько желтков с мукой и водой, влить в соус и подогреть на огне, постоянно мешая, пока соус погустеет, наблюдая только, чтобы не закипел, а то желтки свернутся.

Судак со сметаной

Положить кусочек масла, куски порезанного судака, сырого картофеля, затем снова масла и так далее. Залить все сметаной и поставить тушить.

Судак целый с голландским соусом

Очистить и вымыть судака, нашпиговать шпиком (если пост, то морковью и петрушкой), посолить и положить в длинную кастрюлю с решеткой чтоб, вынимая, не поломать, или завернуть судака в салфетку, намазанную маслом, залить водой, вскипяченной с кореньями и мускатным цветом. Когда рыба уварится, вынуть осторожно на блюдо и залить следующим соусом: ложку свежего масла стереть добела, вбить 4 желтка, столовую ложку муки, размешать хорошенько, развести 2 или 3 стаканами бульона, в котором варился судак, положить немного каперсов, сок из одного лимона; перед подачей вскипятить, залить рыбу и подать.

Судак a la bonne tante

Взять огнеупорное блюдо, положить очищенный судак, залить белым крымским вином настолько, чтобы рыба была покрыта, но чтобы его не было много, посыпать чашечкой изрубленного, спаренного, хорошего сорта луку, столько же положить шампиньонов (консервов) посыпать сухариками, полить маслом и оттушить в духовке.

Судак с раковым соусом

Очищенный судак вытереть полотенцем, посолить и положить на час в холодный, переваренный с кореньями уксус. За час до обеда вынуть рыбу из уксуса, распустить на сковороде масло, положить туда рыбу, полить ее маслом, поставить в не очень горячую духовую пещь. Рыбу надо почаще поливать маслом, которое с нее стекает. Через 3/4 часа она уже готова. Выложить рыбу на блюде, полить раковым маслом, посыпать укропом, облить раковым соусом.

Судак со свежими или маринованными шампиньонами

Сварить бульон из кореньев, положив перцу, лаврового листа, картофеля и луку. Положить целую рыбу в кастрюлю, налить негорячим, процеженным бульоном и варить. Растереть ложку свежего масла с ложкой муки и немного сахара и влить туда стакан соуса, в котором кипела рыба. Шампиньоны сварить отдельно с ложкой сока из лимона. Если рыба готова, а подавать еще рано, то поставить ее сбоку на плите, чтобы не остыла. Облить соусом с шампиньонами.

Судак по-польски

Сварить в кастрюле судака с кореньями и перцем в небольшом количестве воды. Отварить яйца и, изрубив их мелко, всыпать в горячее масло. Вынув осторожно рыбу, положить ее на блюдо и облить яйцами с маслом. К судaku обыкновенно подают тертый хрен с уксусом.

Судак по-французски

Для этого более изысканного блюда нужно сделать ратт из слоеного теста, который делается так: выложить бока и дно кастрюли куском слоеного теста, спечь; осторожно вынуть и положить на блюдо. В крышке этой самой кастрюли спечь круг, помазанный яйцом и украшенный этим же тестом.

Судак, фунта в 4-5, порезать на аккуратные куски, посолить, затем вытереть досуха и сжарить на масле, поливая соком из лимона. Голову и все кости сварить с кореньями. Слить то масло, на котором рыба жарилась, заправить мукой и развести рыбным бульоном, влить рюмочку белого вина, сок из лимона, 3 или 4 желтка, разбитые с ложкою бульона; вымешать хорошо и сильно подогреть. Немного шампиньонов подтушить с маслом и лимоном, положить их в соус, прибавить очищенных раковых шеек и пульпетов из рыбы.

Рант выложить на эмалированное блюдо, положить рыбу и облить соусом. Сверху положить крышку из теста. Можно делать без ранта.

Судак au graitin (отличный способ)

В утертые желтки прибавить муки, сметаны и соли; все вместе утереть ложкой в чашке. Судак очистить от костей, выжать в булаг, чтобы не был мокрый, посолить, порезать поперек на тонкие куски пальца в два, не больше, обмакивать в тесто кругом и жарить на прованском масле или горчичном. Повара жарят на фритюре. Пропорция теста: на 1 желток ложка сметаны и ложка муки.

К этому блюду подают соус провансаль или другой острый рыбный, холодный.

Судак au graitin

Очищенного судака (фунта в 3) разрезать в длину, вынуть кость, голову отрезать, посолить и изжарить на горячем масле. Ложку сливочного масла поджарить с ложкой муки, развести стаканом сливок и заваривать на небольшом огне, мешая ложкой, пока не погустеет; выстудить, заправить двумя желтками, хорошо разбитыми, всыпать 2 лота тертого пармезану или голландского сыра и хорошо

вымешать. Холодную рыбу порезать на куски, уложить на блюдо, помазанное маслом, полить соусом, посыпать еще двумя лотами пармезану, полить маслом, поджаренным с булкой, и поставить в духовку так, чтобы сверху было больше тепла; блюдо можно поставить на кирпичине, чтобы не поджаривалось снизу. Когда подрумянится, подавать с блюдом.

Можно положить еще несколько маринованных или тушеных в масле шампиньонов.

Котлеты из судака или щуки

Очистив от костей судак или щуку, пропустить на машинку. Из костей, головы и кореньев сварить крепкий бульон, в который можно положить и косточку из мяса. На 3 фунта рыбы положить пятикопеечную булку, размоченную в молоке или бульоне, ложку пережаренного с луком масла, перца, соли и 2 ложки тертого голландского сыра. Сделать из этой массы продолговатые круглые котлеты, обсыпать их сухариками, жарить их в горячем масле. Бульон процедить, растереть и влить туда ложку горчицы, засмажить мукой и добавить сметаны; можно положить капорцев или пикулей. Как только котлеты готовы, залить их соусом и сейчас же подавать.

Солянка из рыбы

Малосольного судака вымыть и намочить накануне; порезать на куски и поджарить на постном или скоромном масле. Из головы и хвоста сварить бульон с кореньями. Небольшие кусочки рыбы положить в кастрюлю, залить бульоном, можно прибавить бульону из сухих грибов, нарезать картофеля и других кореньев и перекладывать ими рыбу. Когда коренья утушатся — рыба готова; подправить соус сметаной или мукой, пережаренной с постным маслом.



Осетрина

Осетрина

Вымыть осетрину холодной водой, посолить и оставить на час.

Сварить бульон из кореньев, прибавить к нему немного уксуса или кислого вина белого, выстудить и налить им осетрину; должна кипеть не очень сильно. Рыба должна быть сварена в пору, переваренная совсем невкусна, недоваренная — очень вредна. Оставить ее в бульоне; когда остынет, вынуть и совсем холодной нарезать острым ножом в палец толщины, как режется жаркое. Если она переварена, то вынуть тотчас же с бульона.

Приготовить винегрет: порезать мелкими кусочками вареный картофель, красный печеный бурак, кислые огурцы, маринованные грибки, маслины, капорцы, фасоль, или лучше зеленый горошек.

Несколько крутых желтков протереть на сито, утереть со столовой горчицей и прованским маслом, разбавить уксусом; если уксус очень крепкий, то развести водой, положить по вкусу сахара и соли и полить этим.

Винегрет. Положить на блюдо снизу винегрет, сверху рыбу и облить густым провансалем.

На то, чтобы помазать рыбу, нужно, чтобы провансаль был довольно густой, а в сосиерке подать более жидкий. Можно так сделать: утереть соус с крутыми желтками для смазывания рыбы, а отдельно сделать настоящий провансаль, без прибавки крутых желтков и подать в сосиерке.

Накануне приготовить желе из какой-нибудь мелкой рыбы: просто отварить крепкий бульон с кореньями, процедить на салфетку, дать устояться, чтобы был прозрачный, вылить половину на тарелку, а другую половину подкрасить пережженным сахаром или красным желатином и тоже застудить на тарелке. Порезать желе длинными полосками, украсить ими рыбу, а между этими полосками посыпать зеленым укропом, украсить маслинами, ломтиками лимона, пикулями и огурчиками.

Осетрина

Хорошего сорта астраханскую осетрину отварить, хотя бы накануне, оставив ее на ночь в бульоне. Очистить от кожи, порезать совсем холодной на куски не толще пальца. Приготовить хороший винегрет, положить на блюдо снизу, сверху аккуратно уложить рыбу, кругом обложить винегретом. В сосиерке подать хороший провансаль.

Осетрина, запеченная с горчичным соусом

Намазать густо сковороду маслом, обложить нарезанными кружочками морковь, петрушкой и луком. Взять кусок осетрины, положить на обложенную кореньями сковороду и облить сверху поджаренным в масле рубленным, остуженным и смешанным с двумя яйцами луком и поставить в горячую печь. Когда упечется, снять со сковороды осетрину, коренья же смешать с 3/4 стакана вина, стаканом крепкого бульона и полстаканом уксуса, положить 2 ложки горчицы, вскипятить и залить этим соусом печеную осетрину.

Осетрина разварная

Сварить осетрину, бульон процедить, осетрину порезать, облить бульоном, подать горячую и к ней хрену с уксусом.

Осетрина с вишневым и винным соусом

Вымытую осетрину сварить с разными кореньями, английским перцем, и если есть, то прибавить в бульон какой-нибудь мелкой рыбы и залить следующим соусом: подрумянить несколько кусков сахара, полить водой, влить рюмку прованского масла, ложку коровьего масла, 2 ложки муки и подрумянить на огне, мешая. Развести бульоном, в котором варила осетрина, влить три четверти стака-

на крепкого вина, столько же вишневого сока, положить несколько гвоздичек, немного корицы и варить, постоянно мешая, пока соус погустеет; потом процедить, положить немного каперсов и сливок (или же пикулей), раз вскипятить и залить осетрину.

Осетрина со сметаной

Отварить осетрину с прибавлением небольшого количества уксуса и кореньев, смотреть, чтобы не переварить; когда остынет, вынуть с бульона, процедить его, рыбу порезать тонкими зразами. Бульон заправить сметаной и яйцом или мукой, заварить, мешая ложкой, на плите, положить осетрину, бросить укропу и сильно подогреть.

Винегрет из осетрины

Приготовить винегрет из мелко нарезанного красного печеного бурака, картофеля, горошка, маслин, маринованных грибов или рыжиков, порезанных длинными кусочками, перемешать все с соусом провансаль, прибавить осетрину, отваренную, порезанную кусочками, положить в соусник. Круглое блюдо украсить кругом нашинкованной красной капустой, пикулями, маслинами, лимоном и зеленым укропом.

Солянка из осетрины

Оттушить кислую капусту с горчичным или подсолнечным маслом, перемешать ее с грибами, мелко изрубленными,

луком, пережаренным с маслом. Положить в сотейник ряд капусты, ряд отваренной осетрины и опять капусту; подлить грибным крепким бульоном (сверху на капусту); положить маслины и перед тем как подавать, вставить в печку, чтобы потушилась.

Мандарин из осетрины, коропа или сома

Отварить с кореньями, перцем, лавровым листом и уксусом осетрину или коропа. Бульон процедить. Отдельно оттушить несколько красных баклажанов (свежих или консервов из них) и протереть их на сито в рыбный бульон. Порезать красивыми звездочками морковь, селлерей, особый сорт маленького лука (шалет), немного чесноку, всыпать все это в бульон, разбавить его уксусом и прибавить сахару. Следует попробовать, чтобы знать, достаточно ли в нем кислоты, и вкусен ли он. Потом нужно варить его до тех пор, пока коренья не будут мягкие. Рыбу порезать довольно большими кусками, сложить в стеклянную банку и залить холодным соусом. Через несколько дней нужно попробовать, достаточно ли в рыбе уксуса и соли. Если мало кислая, то долить еще переваренного уксусу; но если рыба слишком кислая, то прибавить рыбного бульону. Маринад хорошо сохраняется целый месяц на холоде, лишь бы только не замерз. Если желают, чтобы соус был как желе, то бульон нужно варить крепче, а рыбу складывать в соуснике и заливать горячим соусом.

К о р о п

Фаршированный короп

Очищенного и посоленного коропа нафаршировать следующим фаршем: на 4-5 фунтового коропа, взять 2 ф. отдельно коропа или судака, отделить от костей и кожицы, изрубить мелко, прибавить на 1 ф. булки, намоченной в воде, масла пережаренного с луком, сырое яйцо, соли,

перцу, все пропустить на машинке, наложить этим фаршем рыбу, зашить, налить холодным бульоном из остатков рыбы и кореньев, отварить, соус процедить, заправить мукой с маслом, прибавить столовой горчицы и ложку сметаны.

Приготовленный таким образом короп можно жарить и подать холодным.

Жареный короп

Разрезать на куски, обмакнуть в яйца, обсыпать сухариками и жарить на масле.

Короп с медом

Порезанный кусками короп налить холодным бульоном из кореньев и сварить. Вынув рыбу, положить ее в соусник, а бульон еще доварить, чтобы осталось 2/3 прежнего, вбить два яйца и еще варить, пока он сделается прозрачным, тогда его процедить на салфетке. Поджарить мед, чтобы он сделался темным, разбавить его бульоном, влить по вкусу уксуса, всыпать кишмишу, очищенного цельного миндаля и заварить все вместе. В соусник с рыбой положить кусочки лимона, залить соусом и вынести на холод. Если соус недостаточно красный, то подкрасить его жженым сахаром.

Заливной короп

Очищенную, посоленную рыбу налить холодным бульоном из кореньев и пряностей и поставить варить. Вынув готовую рыбу, доварить бульон так, чтобы из него вышло 2/3 прежнего. Когда он остынет, вбить в него 2 яйца и поставить варить до тех пор, пока он сделается прозрачным; тогда его процедить на салфетке. Взять глиняную форму или соусник, положить на дно кусочки лимона, пикули, капорцы, маринованные грибы, крутые яйца, налить немного соуса и вынести на холод; когда застынет, уложить лучшие куски рыбы внизу, а худшие

наверху, залить соусом и вынести опять на холод, только смотреть, чтобы не замерзло. Если желают сохранить рыбу неделю или больше, то при варке соуса прибавляют крепкого уксуса (1 стакан на 5 фунтов рыбы).

Короп в сметане

Вынуть все кости, вымыть и посолить, а затем оставить на час. Потом рыбу посыпать мукой и изжарить в горячем масле; уложить на эмалированное блюдо, залить сметаной и поставить в духовку.

Можно сверху посыпать голландским или зеленым сыром.

Короп копченый

Рыбу, не больше 3-х ф. весом, вычистить, посолить и вынести на 12 часов на холод. Затем вытереть, продеть палочку от хвоста до головы. Наложить в печку коры и разных сырых дров второго сорта, которые бы не горели, а тлели и дымили. Край печки хорошо вытереть, положить с краю 2 кирпичины и на них — рыбу; закрыть печь, посматривая время от времени, чтобы дрова не очень горели и не потухали. Рыбу перевернуть на другую сторону, т. е. так, чтобы обе стороны были попеременно ближе к огню. Когда рыба готова, что бывает после 2-х или 3-х часов, вынуть ее из печки и смазать скоромным или постным маслом, лучше всего прованским. Такая рыба очень вкусна и сохраняется долго.

Если привыкнуть, можно отлично коптить рыбу и таким же способом — селедки, предварительно вымоченные.

С о м

Котлеты из сома

2 фунта сома очистить от костей, посолить, мелко порубить, положить ложку пережаренного с маслом луку, только не горячего, французскую булку, намоченную в молоке, перцу; ложку масла, 3 желтка, вымесить отлично, сделать котле-

ты, помазать яичком, посыпать тертой булкой и жарить на горячем масле. Подать к ним соус из капорцев или корншонов.

Точно так же котлеты можно делать из селедки, которую раньше нужно намочить в воде на целые сутки, переменяя воду несколько раз.

Маринад из сома

Большие, хорошие куски сома, предварительно посоленные, обвалить мукой, жарить на постном масле и залить следующим составом: переварить уксус (если очень крепкий — с водой) с разными кореньями, нарезанными звездочками, перцем душистым и простым. Отдельно отгустить с маслом штуки 3-4 красных баклажана (помидоры, томаты) и протереть их на сито. Уксус процедить, вынуть коренья, которые не разварились. Рыбу положить в стеклянную банку, положить коренья и залить уксусом и соусом из

баклажан. Завязать банку и вынести на холод. На другой или третий день надо подать рыбу, и если она окажется недостаточно кислой или соленой, то добавить пережаренного уксусу или баклажан; если же окажется уже слишком кислой, то добавить переваренной воды. Если заливают горячую рыбу горячим составом, то нужно желе переварить, поправляя его вкус, и опять залить горячим.

Примечание. Если кто желает, чтобы рыба была как студень, то состав должен быть горячий, и наливать его на горячую рыбу. Если состав холодный и рыба холодная, то желе не образуется.

Стерлядь

Стерлядь

Довольно трудно очистить стерлядь, надо ее спарить горячей водой и тогда соскребать ножом, обмыть, посолить, потом вытереть и варить цельную с кореньями, прибавив стаканчик белого кухонного вина. Подают эту рыбу на салфетке, обложенную вареным картофелем с петрушкой. Можно подать к ней соус «тар-тар» или масло, переваренное с лимонным соком.

Стерлядь с шампанским

3-4 фунта стерляди разрезать на куски, перемыть в холодной воде, вытереть салфеткой, посолить, положить в никелевую кастрюльку, положить ложку сливочного масла, сок из 1 лимона, влить 2 стакана шампанского. За десять минут до обеда поставить, чтобы сварилась; подать в кастрюльке.

Налим

Это очень нежная и вкусная рыба, особенно ее печенки, которые нужно вынимать очень осторожно, чтобы не раздавить желчи. С налимов нужно снять кожицу, подрезав ее возле головы, и снять до хвоста. Жарятся, как навага, т. е. обмазываются яйцом, посыпаются сухариками и жарятся на масле. Печенки жарятся отдельно. Кожу снять.

Соус из налимовых печенок

Налить печенки небольшим количеством воды с рюмкой вина. Когда сварятся, посолить, поджарить муку с маслом, заправить соус; положить лимона, пикулей или маринованных грибов.

в особенности, если рыбы не очень много. Печенки, отваренные вместе, режутся длинными кусочками, как грибы. Уха засмаживается маслом с мукой. Головы налимов считаются вредными, их выбрасывают.

Уха из налимов

Налимы считаются рыбой настолько вкусной, что даже в уху не кладут кореньев, а только посоленную рыбу наливают холодной водой с перцем и лавровым листом. Но можно варить уху и с кореньями,

Маринованные налимы

Налимы сжарить, только обсыпать не сухариками, а мукой. Печенки употребить на соус. Когда рыба остынет, налить переваренным уксусом (если крепкий — прибавить воды) с кореньями, перцем и лавровым листом. Рыбу надо жарить на постном масле, лучше на горчичном.

Л о с о с ь

Соус из лососины по-немецки

Очищенного и вымытого лосося порезать большими квадратными кусками и посолить. Вскипятить воду с разными кореньями, перцем и лавровым листом, положить и сварить на сильном огне; когда будет мягкий, вынуть, бульон процедить, подправить мукой, поджаренной с маслом, влить стакана 2 сметаны, вскипятить, положить в этот соус рыбу и разогреть на сильном огне перед подачею. Обложить вареным картофелем.

Лососина с раковым соусом

Очищенного лосося посолить, обсыпать разными кореньями, завязать в салфетку, положить в длинную кастрюлю, налить холодной водой, прибавить непол-

ный стакан уксуса и полбутылки белого вина. Варить сначала на сильном огне, а потом на легком. Когда сварится, выложить на длинное блюдо, прикрыть горячей салфеткой чтоб не остыл, убрать вареной цветной капустой и раковыми шейками, облить сметанным соусом, подправленным желтками и раковым маслом. Для перемены можно подать с горчичным соусом с каперсами.

Лососина, жареная на вертеле

Вынув внутренности, ошпарить кипятком лосося, очистить шелуху, порезать на тонкие куски, посолить, пожарить на вертеле, поливая растопленным маслом, пока подрумянится. Наконец обсыпать сухарями, еще поджарить и подать с салатом или залить красным соусом с каперсами.

К а р п

Карп по-польски

Очищенного и порезанного на куски карпа залить кипящим уксусом, прикрыть крышкой и дать так постоять. Налить в кастрюлю пива столько, чтоб покрыло рыбок, прибавить немного жженого сахара, мелко нарезанной моркови, сельдерея, порея, пару гвоздичек, немного лаврового листа, лимонной корки, соли и вместе с пивом вскипятить. Когда вскипит несколько раз, положить рыбу, корку черного хлеба, и когда вскипит, прибавить кусок масла и варить, потряхивая кастрюльку, чтоб не пригорело. Когда рыба

будет готова, оставить на несколько минут, выбрать рыбу на блюдо, посыпать петрушкой и залить процеженным соусом.

Карп жаренный

Очистить и порезать на куски карпа, посолить и дать полежать. Когда просолится, вытереть сухо салфеткой, обвалить в яйце, обсыпать сухарями, положить в разогретое масло и поджарить. Подать, обсыпать жареной в масле петрушкой или обложить каким-нибудь вареными овощами, как-то: горшком, шпинатом.

С е л ь д ь

Маринад из сельдей

Вымочить в молоке или воде сельдей, залить кипяченым с перцем и лавровым листом и остуженным уксусом, а подавая, полить прованским маслом.

Котлеты из сельдей

Несколько вымоченных сельдей обварить, очистить от костей и мелко порубить. Прибавить поджаренного в масле лука, вымешать все вместе, и когда осты-

нет, всыпать немного тертой булки, вбить 2 яйца, положить ложку сметаны, вымешать и делать котлеты. Обвалить в яйце, обсыпать сухарями и жарить на масле. Соус к ним сделать кисло-сладкий красный с лимоном или каперсами.

Селедки жаренные с грибным соусом

Вымочить селедки, снять кожу, вынуть кости и мелко порубить, прибавить немного лука и молоки от сельдей. Намочить в воде булки, выжать и порубить вместе с сельдями в одну массу. Сделать форму селедки, положив в середину хребтовую кость от сельди, обсыпать мукой и жарить в прованском масле, или же испечь в печи. Соус к ним сделать красный с лимоном, или же поджарить ложку муки в прованском масле, развести бурковым рассолом и прибавить вареных грибов, мелко изрубленных.

Фаршированная селедка

Вымыть отлично селедку, разрезать пополам в длину, вынуть кости (только не снимать кожицы), намочить в воде или молоке на 36 часов, обтереть бумагой, наложить следующим фаршем: порубить мелко молоко из селедки с луком, положить ложку масла, тертой булки, перцу, яичко сырое, вымешать, нафаршировать селедки, обмочить в яичко с водой, обсыпать булкой и жарить на масле, не очень горячем, потому что раскрошится. Вообще для форшмаков есть дешевый сорт селедок, которые прекрасно заменяют королевские. Нужно только выбирать сорта не твердые, жесткие.

Форшмак с сыром

Королевскую или какого-нибудь другого сорта селедку (только не керченскую), вымоченную хорошенько и изрубленную, стакан протертого вареного картофеля, стакан сметаны, ложку голландского сыра, стертого на тертушке, 4 сырых желтка, перцу, утереть все вместе в макотре, вымешать с пеной из 4 бел-

ков и сейчас же жарить на масле в духовой печи. Лучше жарить на длинной сковородке, разложив массу в палец толщины. Можно запечь в кастрюльке, как бабку.

Форшмак из селедки с гренками

Изрубить мелко вымоченную селедку, прибавить приблизительно, 1 ф. белого или обыкновенного жаренного мяса, пропущенного на машинке, 2-3 ложки сметаны, сырых 2-3 яйца, ложку масла с тушеным луком, ложку булки, намоченной в молоке, перцу, — все отлично утереть, вымешать с сухариками из белого или ржаного хлеба, поджаренными на масле, положить в сотейнике и поставить в духовку, чтобы подрумянились. Хлеб на сухарики резать маленькими квадратиками.

Форшмак с картофелем

Две вымоченные селедки изрубить, 1 луковицу, подтушенную в ложке масла, 3/4 стакана сметаны, два яйца, маленькую французскую булку, намоченную и выжатую, вареного и протертого картофеля, перцу, — все смешать, выложить в кастрюльку, вымазанную маслом и обсыпанную сухариками, и жарить 1/4 часа. Подать с кастрюлькой.

Форшмак с говядиной

Большую селедку (или 2 поменьше) очистить, снять кожицу, 3/4 ф. сырого мяса порубить мелко, прибавить масла 2 ложки, ложку сметаны, 1 яйцо, вымешать с вареным, протертым на сито, картофелем (3-4 стакана), положить на сковородку и жарить в духовке.

Форшмак из селедки

Вымыть 4 небольшие селедки, изрубить мелко, положить 5-копеечную французскую булку, намоченную в молоке, штуки 2 отваренного, протертого картофеля, перцу, ложки две масла, поджаренного с луком, 3-4 желтка, утереть все, вымешать с пеной из белков, выложить в

кастрюльку, вымазанную маслом и обсыпанную сухариками, и жарить в духовке.

Форшмак из селедки холодный

Хорошая селедка хорошенько вымачивается, рубится мелко и смешивается с 3 яичками, которые варятся вкрутую и рубятся, при чем 2 яичка рубятся очень мелко, а 3-е покрупнее; потом прибавляют луку, ложку свежего масла и, вымешав все хорошенько, придают этой массе форму селедки, прикладывают голову и хвост.

Селедка с яблоками

Вымочить селедку, изрубить мелко, положить булку, масла свежего, два кислые яблока, очень мелко изрубленные, ложку сметаны, утереть. Придать форму селедки, приложить головку и хвост.

Масло из селедки

Хорошая голландская или королевская селедка мелко рубится и протирается сквозь сито, а потом в макотре утирается со свежим маслом. Масла кладется по вкусу, но не более фунта на селедку.

Жареная селедка

Большая селедка моется несколько раз в теплой воде, а потом намачивается на некоторое время, причем воду нужно почаще менять. Когда селедка достаточно вымокнет, ее вытирают бумагой и накладывают в середину протертого картофеля, перемешанного с постным маслом, перцем и луком. Сверху селедку обсыпают мукой и жарят на постном масле.

Селедка с яйцами

Вымоченную селедку очистить, разрезать пополам в длину, вынуть кости, вытереть досуха промокательной бумагой, обмакнуть в яичко, разбитое с водой, обсыпать булкой и жарить на горячем масле; перевернуть на другую сторону и тогда выпустить на эту самую сковородку 2

или 3 яичка. Когда белок сядет, сейчас подавать.

Яички положить раньше в теплую воду на 5 минут, — холодные долго жарятся. Подавать со сковородкой.

Селедки в кляре

Три королевские селедки разрезать в длину пополам, вынуть все кости, отрезать головки и хвосты, вымыть и намочить в молоке или воде на сутки, потом вытереть хорошо, чтобы не было сырости, свернуть в трубку, обмакивать в кляре, поджарить на масле, посыпать жаренной в масле зеленой петрушкой и сейчас же подавать. Кляр делается таким образом: $1\frac{1}{2}$ стакана муки размешать и выбить ложкой с $\frac{1}{2}$ стакана белков и $\frac{1}{2}$ стакана прованского масла или горчичного. Селедки могут быть и другого сорта, лишь бы не керченские и не дунайская.

Тушение селедки

Недорогого сорта селедки вымочить хорошо, меняя воду, почистить от кожицы и костей, обрезать головки и хвостики, разрезать пополам, обсыпать мукой и слегка подрумянить; потом вставить в духовку, чтобы подтушились. Подать на сковородке, так как они очень нежные. Жарить можно на постном или на скоромном масле, или лучше всего, — на прованском.

Маринованные селедки (10 штук)

Можно брать тоже недорогие селедки, только не твердые, вымочить в воде, потом почистить, отнять головки и хвостики, снять кожицу, вынуть кости, разрезав селедки пополам, и залить переваренным холодным уксусом; стакан уксуса, 3 стакана воды, по 2 ложечки перцу цельного душистого и простого, и горсть лаврового листа, ложку сахару. По истечении суток, вынуть селедки, вытереть бумагой и укладывать в банку, перекладывая кружочками белого лука. Залить $\frac{1}{2}$ ф. прованского масла или подсолнечного, только не горчичного.

Л и н ь

Линь с красной или белой капустой

Нашинковать головку капусты, посолить. Отварить в воде несколько сухих грибов с разными кореньями и несколькими зернами перца. Налить этим отваром капусту, прибавить ложку масла, прикрыть и поставить на огонь и мешать, чтобы не пристало к кастрюле. Когда капуста помягчает, положить несколько толченых гвоздичек, кусок корицы, столовую ложку сахара, стакана полтора сметаны и тушить, пока погустеет. Посоленного линя порезать на куски, вытереть салфеткой, вынуть кости, обмакнуть в разбитом

яйце, посыпать слегка перцем, обвалить в сухарях и обжарить в масле. Подать с приготовленной капустой.

Линь с кашей

Сварить крутую гречневую кашу на крутом бульоне, с прибавкой немного масла; порезать на куски и посолить линя, сварить его с кореньями и с двумя ложками уксуса. Вымазать кастрюлю маслом, положить ряд каши и опять рыбы, сверху залить маслом и поставить в печь. Выложить из кастрюли на блюдо и подать к этому соус из грибов.



Д р у г а я р ы б а

Навага

Подрезать от головки кожу и немного сбоку и снять ее; навагу посолить, обмакнуть в яйцо, посыпать сухариками и жарить на масле. Масла требуется много, только не пережаривать, ставить на небольшой огонь. Облить навагу маслом, в котором жарилась. Подавать с разрезанным на 4 части лимоном.

Угорь фаршированный

Мясо угря истолочь в ступке с тертой булкой и рубленным луком, поджаренным в масле, и зеленой петрушкой. Посолить этот фарш, посыпать перцем, вбить 3 яйца, прибавить немного рубленых трюфелей или шампиньонов, ложки 2 сметаны, хорошенько размешать, обложить этим фаршем хребтовую кость угря, обсыпать сухарями и зажарить на сковороде, поливая маслом. Подавая, залить красным соусом из поджаренной муки с маслом, разведенный бульоном, с прибавкой лимона, нарезанного ломтями.

Форель в собственном соусе

Очистить, выбрать внутренности, вымыть форель и залить теплым уксусом, но не кипятком, так как форель имеет очень тонкую кожу; накрыть и дать постоять.

Вскипятить воду в большой кастрюле (так чтоб могла поместиться целая рыба), прибавить немного уксуса, положить форель и варить не очень долго, чтобы рыба не развалилась. Оставивши, подлить немного холодной воды, накрыть кастрюлю бумагой и так оставить на несколько минут; подавая, обложить зеленой петрушкой и накрыть салфеткой, сложенной в несколько рядов, чтобы форель не остыла. Подать к ней соус из горчицы.

Рыбное блюдо с белым вином

3-4 фунта рыбы: стерляди, белужины, осетрины или судака, разрезать на куски; положить в кастрюльку ложку масла, рыбу, лимон очищенный, залить белым столовым вином, прикрыть крышкой и сварить на спиртовке. Через 1/2 часа блюдо готово.

Котлеты из рыбы

Взять какую угодно рыбу, лучше всего щуку, вынуть кости, мясо посолить и

посыпать немного перцем. Поджарить на масле немного рубленого лука; когда остынет, смешать с рубленой рыбой и размоченной в молоке булкой, хорошенько размешать, прибавить свежего масла, потолочь в ступке, прибавить 2 желтка, 1 яйцо, вымешать хорошенько и делать котлеты, обваливать их в муке, обмазать яйцом, посыпать сухарями и жарить в масле; подать с красным или иным каким соусом.

Караси с соусом из сметаны

Очистить и посолить карасей, налить водой настолько, чтоб рыбу покрыло, прибавить разных кореньев и сварить на сильном огне. Взять 2 стакана сметаны, полложки масла, ложку муки, размешать, держа на вольном огне, развести бульоном, в котором варилась рыба, поварить этот соус до густоты и залить им караси.

Пастерь из рыбы

Снять филе с избранной рыбы, посолить и изжарить на легком огне. Приготовить рамку для паштета и гарнир: раковые шейки, печенки из налимов, шампиньоны, грибы, сморчки, кнель и соус, соответствующий вкусу выбранного гарнира. Положить ряд филеев в паштет, переложить гарниром и залить соусом, продолжать так до тех пор, пока паштет не наполнится доверху. Тесто берется сдобное. Кнель — из рыбы.

Рыба, тушенная в сметане с картофелем

Обмазать густо кастрюлю маслом и обложить сырым картофелем, нарезанным кружками. Какую-нибудь рыбу вычистить, порезать кусками, посолить, посыпать перцем, уложить в кастрюлю, перекладывая каждый раз картофелем. Залить сметаной и поставить в печь, пока утушится.

Раки в сметане

Вымыть чисто в нескольких водах раки и отварить до половины готовности с солью, потом воду отлить, залить раки сметаной, можно пополам с кислым молоком и ложкой масла, положить укропу и доварить.

Винегрет из раков

Порезать кусочками очищенные раковые шейки, жаркое из телятины, огурцы, помидоры, крутые яйца, прибавить зеленого горошку; утереть один сырой желток с несколькими ложками прованского масла, прибавить 2-3 крутых желтка, ложечку горчицы, сахару по вкусу, уксусу, соли, укропу и вымешать со сметаной (все это должно быть отлично утерто), перемешать с винегретом, который можно украсить раками в скорлупках. Можно сметану не класть, а больше прованского масла, утереть. Без телятины тоже можно обойтись.

Маринад из разных рыб

Очистить, порезать на куски какую угодно рыбу, посолить и дать час постоять. Вскипятить воду с разными кореньями, влить ложки 2 уксуса, положить туда рыбу и сварить. Отставив от огня, прикрыть бумагой и, когда немного остынет, вынуть рыбу; бульон уварить подцветить жженым сахаром и очистить, как всякое желе. Обложить форму кусочками лимона, кусочками красиво нарезанной свеклы и корнишонами, налить немного ланспику; когда застынет, положить сверху рыбу, залить остальным ланспиком и застудить. Ежели ланспик не довольно густ, то прибавить белого желатина. Щука имеет клею менее других рыб. Линей следует сначала обварить кипятком, чтоб шелуха лучше чистилась.

