

Салаты

Цветная капуста салатом

Разделите цветную капусту головками, обварите и варите в воде вместе с молодыми листьями. Последние надо положить в воду раньше, так как они варятся дольше. Откиньте их, нарежьте кусками длиной в два пальца; положите в салатник, прибавьте головки, приправьте солью, перцем, маслом, уксусом и горчицей, жарьте на сковороде на протяжении 2-х минут. Можно подать это блюдо горячим и холодным.

Свежий салат со сметаной

Очистить, промыть и отжать салаты, как сказано выше, крошить тонкими ломтиками 1-2 свежих огурца, влить в салатник 2-3 ложки уксуса, полстакана сметаны, посолить, добавить мелкого сахара, размешать все, положить туда очищенный салат и огурцы, можно положить наверх тонко нарезанные пласточки круто сваренных яиц, или растереть 1 желток и размешать их с уксусом и сметаной, посыпать зеленью укропа и подать на стол.

Свежий зеленый салат с уксусом и прованским маслом

Перебрать салат, очистить от верхних негодных листков, промыть хорошенько, отжать слегка руками, чтоб стекла вода, положить в салатник, полить прованским маслом и уксусом, если есть свежие огурцы, то положить их тоже, нарезать тонкими ломтиками, перемешать все осторожно, посыпать зеленью укропа и подать на стол.

Свежий салат с горчичным соусом

Положить в салатник пару крутых вареных желтков, 1 ложечку горчицы, растереть деревянной ложкой, взять 2 ложки прованского масла, 2-3 ложки уксуса, размешать все хорошо и полить этим соусом хорошо вычищенный и вымытый салат.

Салат со сметаной

Растереть крутой желток со сметаной, положить уксусу, сахару, соли, горчицы, всыпать зеленого укропу, а если кто любит — зеленого лука, облить салат и

обложить яйцами, сваренными вкрутую, разрезанными на 4 части.

Французский способ приготовления салата

Вымыть салат в холодной воде, вынуть в салфетку и встряхнуть, чтобы вода вошла в салфетку. Сварить одно яйцо всмятку, выпустить желток на тарелочку, влить ложку уксуса, две ложки прованского масла, 1/2 ложечки сахара, соли и взбить это, как майонез. Облить салат и дать постоят минут 10.

Гастрономический салат

Подсушить гренку с хлеба и натереть ее чесноком, положить ее в салатник, сверху салат, прикрыть тарелкою и оставить на час. Растереть два крутых желтка с ложечкой столовой горчицы, влить две ложки прованского масла, ложку крепкого уксуса, щепотку сахара и соли. Сухарик вынуть из-под салата и облить соусом.

Это очень хороший и пикантный салат.

Салат, облитый салом

Сжарить порезанное мелко сало, подлить в него уксуса, закипятить и залить этим салат, вымытый, выжатый и посоленный.

Салат из свежих огурцов

Очистить огурцы, порезать тонкими ломтиками, посолить и оставить на 1/2 часа. Размешать сметану с уксусом, всыпать укропу. Огурцы из себя пустят жидкость — слить ее и полить сметаной, посыпать перцем. Можно делать этот салат без сметаны, положить только уксус, перец и немного сахара.

Красная капуста

Нашинковать мелко, спарить горячей водой, можно даже бросить в кипяток, чтобы раз закипела, отцедить, выжать, по-

солить, полить уксусом, прованским маслом (если кто желает), посыпать сахаром.

Салат из картофеля

Нарезать отваренный холодный картофель тонкими ломтиками, посолить, прибавить мелко изрубленного луку, перцу, полить уксусом. Можно такой точно салат делать из фасоли.

Салат из свежей красной или белой капусты

Взять небольшой кочан свежей красной или белой капусты, мелко шинковать ее; положить в миску, залить горячим кипятком, пусть постоит несколько минут, потом откинуть на друшляк или на решето, когда стечет, переложить ее в салатник, посолить, посыпать мелким сахаром, влить 2-3 ложки уксуса, 1-3 ложки прованского масла и подать на стол.

Салат из цветной капусты

Очистить 2-3 головки цветной капусты, вымыть, порезать на части, сварить в соленом кипятке, оттянуть на друшляк или решето, дать отечь, положить в салатник и облить следующим соусом: взять 2-3 ложки уксуса и столько же прованского масла, немного соли, две чайные ложки мелкого сахара и размешать.

Винегрет экономный

Приготовить все овощи, положить, что имеется под рукой — грибы, пикули, но можно обойтись и без них, прибавить кусками порезанную селедку и перемешать с уксусом, горчицей, перцем, солью. Можно прибавить мелко изрубленного луку и постного масла.

Винегрет (1-й способ)

Нашинковать мелко красную капусту, полить кипятком, выдавить, потом полить уксусом, посыпать солью и сахаром. Порезанный мелко печеный красный бурак, отваренный холодный карто-

фель, отваренная фасоль, или зеленый горошек, очищенные и порезанные мелко кислые огурцы (летом можно прибавить свежих), отваренные вкрутую яйца, порезанные на 4 части, маринованные рыжики или грибы, пикули изрубленные, маслины, все это перемешать с уксусом, ложечкой столовой горчицы, солью, перцем, а потом с соусом провансаль. Растереть несколько желтков с горчицей, потом прибавлять по несколько капель прованского или горчичного масла и все утирать на льду, под конец вымешать (но не утирать) с уксусом, солью и сахаром. Если кто не любит прованского масла, то можно сделать соус следующим образом. Протереть сквозь сито несколько круто сваренных желтков, растереть их ложкой с горчицей, уксусом и сметаной, прибавить сахару по вкусу. Вымешать винегрет с соусом, положить в салатник или блюдо, кругом обложить красной капустой, посредине — пучок красной капусты, украсить

маслинами, зеленым салатом или пикулями, огурцами. Можно прибавить к винегрету, в особенности, если он делается с провансалем, отваренную осетрину или севрюгу, даже коропа, раковые шейки.

Винегрет (2-й способ)

Винегрет делается из разного оставшегося жаркого, как-то: свинины, телятины, птиц, говядины и т.п. Какое-нибудь оставшееся жаркое порезать на мелкие кусочки, также нарезать кусочками вареную свеклу, корнишоны или соленые огурцы, немного селедки, несколько крутых пикулей; уложить все рядами на блюдо, облить соусом из горчицы с каперсами или же уксусом с прованским маслом. В пост вмсето говядины можно положить какой угодно вареной рыбы, а также кусочками нарезанного рыбного желе. Можно также в винегрет прибавить вареного картофеля.

Г а р н и р ы

Цветная капуста (1-й способ)

Перемыть капусту цельными головками, налить холодной водой, посолить воду, всыпать немного сахару и поставить кипеть; когда сделается уже мягкая, вынуть и на блюде облить маслом с сухариками.

Цветная капуста (2-й способ)

Очистить цветную капусту, разрезать на части, пересмотреть хорошенько, чтоб не было внутри червяков, выполоскать, опустить в кипящую соленую воду и сварить. Вынуть на сито, дать воде стечь, уложить на блюдо цветами вверх и залить маслом, поджаренным с сухарями, или подать с сабайоном.

Цветная капуста au gratin

Отварить цветную капусту. Разделить на маленькие пучки величиной с волошский орех; кочанчики срезать, уложить на сковородку или блюдо, не совсем

близко один от другого, залить бешамелем, посыпать сыром и поставить в печь, чтобы красиво подрумянилось.

Капуста кислая с грибами

Сварить бульон из свежих белых грибов. Взять кислой капусты, обварить кипятком, отжать, налить грибным бульоном, грибы шинковать, положить в капусту и тушить. Наконец положить несколько ложек сметаны, подправить ложкою муки, поджаренной с маслом.

Капуста по-литовски

1 ф. шпига, 1 ф. сырой говядины, нарезать и то, и другое мелкими кусочками, поджарить до красна в кастрюле, мешая лопаткой, положить 3 мелко изрубленные луковицы, положить кислой или свежей шинкованной обваренной капусты, соли, подлить полтора стакана бульону, накрыть крышкой, тушить до мягкости. Когда будет готова, высыпать простого перца, при этом капуста должна быть

красноватого цвета. Если капуста свежая — положить 10 кислых маленьких яблок, мелко их нарезать в кастрюлю с капустой (почти уже готовой) и тушить до мягкости.

Огарнировать жареными сосисками.

Фасоль обыкновенная

Самая вкусная фасоль — белая большая. Намочить ее в теплой воде на ночь, а потом отварить с солью, отцедить и облить маслом и сухариками.

Фасоль со сметаной

Желтую или зеленую фасоль, побрезав кончики стручков, обчистить от волокон, спарить, а потом отварить в небольшом количестве воды с солью и сахаром; когда будет мягка, положить кусочек масла, подлить сметаны с мукой, как для соуса, прибавить лимонного соку, подогреть и подать к какому-нибудь жаркому.

Зеленая фасоль со сметаной

Молодую зеленую фасоль очистить от волокон, сварить в соленой воде. В заваренное с мукой масло положить порезанную фасоль, посолить, влить сливок или сметаны, прибавить сахару и все подтушить.

Зеленая фасоль со сливками

Взять молодые зеленые стручки фасоли, обобрать волокна нашинковать вкось, отварить в соленой воде, отцедить. Ложку масла поджарить с ложкой муки, положить в фасоль, прибавить немного соли, наконец, немного более стакана сливок, немного сахара и вместе варить до надлежащей густоты. Кто хочет, чтобы соус был кисло-сладкий, то вместо сливок употребить сметану.

Фасоль зеленая в стручках

Взять молодых стручков, обобрать волокна и сварить в соленой воде до мягкости. Отцедить и залить поджаренным

маслом с сухарями или подать к ним поджаренное масло с сухарями отдельно.

Фасоль с медом

Отварить обыкновенную фасоль. Взять часть навару с фасоли, положить пережаренного меду по вкусу, лимонного соку, заправить мукой и заварить вместе с фасолей.

Фасоль белая

Зерна спелой фасоли отварить в воде до мягкости и отцедить. Распустить ложку масла, смешать с ложкой муки и развести бульоном; влить 2 ложки уксуса, немного мелкого сахара, соли, смешать с фасолью и вместе вскипятить. Этот соус идет к разварной говядине.

Белая фасоль (спаржевая)

Это отдельный сорт фасоли. Стручки у ней белые, сочные, а зерна черные. Очистить стручки от волокон, отварить их в соленой воде, отцедить и полить горячим маслом с сухариками.

Фасоль спаржевая

Есть особый сорт фасоли, которую варят со стручками, она имеет желтые стручки, а зернышки черные, а другая — зеленые стручки. Молодую фасоль такого сорта, не почистив от волокна, отварить со стручками в подсоленной воде с небольшим количеством сахара, отцедить и полить маслом с сухариками.

Лук фаршированный

Очистить крупные луковицы, обварить соленым кипятком; вынуть и, когда остынет, срезать немного с обеих сторон, выбрать ложечкой середину, так чтобы осталось не более двух слоев; положить на масло в сотейник. Вынуть сердки, изрубить мелко, изжарить до мягкости, положить муки, развести сливками, и уварить до совершенной густоты, а потом остудить. Приготовить фарш из кур (потверже),

прибавить приготовленный лук, размешать, нафаршировать луковицы, влить на сотейник немного бульона, положить сливочного масла и, накрывши крышкой, сварить на легком огне. Когда поспеет, выложить лук на глубокое блюдо, а к соку прибавить ложку красного соуса, гляса, уварить до густоты и облить лук.

Репа

Очистить репу, как всякие подобные овощи, нарезать вдоль большими кусками и сварить в воде с солью до мягкости, отцедить и залить маслом с сухарями или же следующим соусом: поджарить ложку масла с мукой, развести водой, в которой варилась репа, прибавить сахара, вскипятить и облить приготовленную репу.

Фаршированная желтая репа

Маленькую круглую желтую репу обмыть, испечь наполовину, очистить от кожицы, срезать верхушку, вынуть середину и эту середину, пока она еще горячая, перемешать с манной крупой (на 10 штук репы положить стакан манной крупы) и поставить в кастрюльке, чтобы все разопрело; тогда положить ложки 2 сметаны, немного сахара, соли и нафаршировать репу; прикрыть сверху срезанной верхушкой, уложить в кастрюлю, предварительно положив туда масла, и тушить полчаса.

Земляная груша в кляре

Очистить и сварить земляные груши, как сказано выше. Каждую грушу взять иголкой, обмакнуть в кляр и жарить во фритюре. Сложить на блюдо. Подать отдельно.

Свекла

Спечь красные бураки, почистить, порезать тонкими ломтиками, посолить, сложить в банку, пересыпая тертым хреном, залить переваренным холодным уксусом. Может сохраняться очень долго.

Маринованные рыжики и опенки

Порезать длинными кусочками, перемешать с мелко изрубленным луком, полить уксусом.

Фаршированные шампиньоны

Взять больших молодых шампиньонов, очистить с них кожу и срезать корни. Между тем мелкие шампиньоны порубить, прибавить тертой булки, тертого лука и немного зелени петрушки, поджарить несколько раз в масле, посолить, прибавить перца и наполнить им приготовленные верхушки шампиньонов. Обмазать каждый яйцом, осыпать сухарями и жарить, осторожно перекладывая, чтобы фарш не выпал. Когда будут готовы, уложить на блюдо, посыпать жареною в масле петрушкой и подать.

Шампиньоны в сметане

Очистить от верхней кожицы и тушить. Под конец добавить сметаны.

Грибы и шампиньоны тушеные целые

Выбрать молодые грибки, почистить от корешков, а шампиньоны от кожицы, вымыть, посолить, посыпать перцем, прибавить луку, бросить на горячее масло и тушить (сначала под крышкой, а потом подрумянить).

Грибы «au gratin»

Тушеные грибы или шампиньоны уложить на блюдо или сковородку, полить сметаной, разбитой с мукой, как для соусов, посыпать пармезаном или другим сыром, положить масла кусочками и подрумянить.

Масляки

Масляки очистить от кожицы и корешков и тушить в масле или сметане, как белые грибы.

Шампиньоны в раковинах

Штук 15-17 очищенных шампиньонов порезать не очень мелко, сбрызнуть лимонным соком и тушить в масле с луком. Когда будут готовы, всыпать 1/2 ложки муки, 2 ложки сыра, залить стаканом сливок, разболтанных с 2-мя желтками, наложить в раковины, полить маслом, посыпать булкой и вставить на 5 минут в духовку.

Сухие грибы, как свежие

Намочить на несколько часов в воде, выжать их хорошо, потом налить молоком, поставить в теплом месте на 6 часов. Приготовить, как свежие.

Белые грибы со сметаной

Перечищенные и перемытые грибы порезать, сполоснуть в холодной воде. Положить в кастрюлю кусок масла, грибы и тушить под крышечкой, часто вымешивая ложкой, чтобы не подгорели, посолить немного и, когда уже почти готовы, подлить сметаны и еще подгушить.

Грибы «au gratin»

Маленькие свежие грибы оттушить в масле с луком, прибавить сметаны, посыпать мукой, перцем, посолить, закипятить и, когда будут готовы, выложить на блюдо, посыпать пармезаном или другим сыром и тертой булкой, поставить на несколько минут в духовку, чтобы подрумянились. Если подается много грибов, то хорошо сделать кругом блюда раунт из теста, помазанный яйцом.

Котлеты из свежих грибов

1 ф. грибов оттушить в масле, порубить, прибавить булки, размоченной в молоке, луку, оттушенного в масле, 2 яйца, перцу; все это вымешать, поделав котлеты, помазать яйцом, посыпать сухариками и жарить.

Пудинг из грибов

На каждую 3-х копейную французскую булку, очищенную от корки и вымоченную в воде, взять 2 желтка, утереть в чашке (макотре), прибавить ложку отваренных, мелко изрубленных грибов, 1/2 ложки масла с оттушенным луком, вымешать с пеной двух белков и сварить на пар. Из грибного бульона сделать соус со сметаной, с прибавлением лимонного соку.

Опенки

Перемыть хорошо, тушить с маслом, подливая понемногу воды, прибавить довольно много луку и перцу.

Рыжики

Рыжики нужно вымыть в нескольких водах, положить в кастрюлю с маслом и мелко изрубленным луком и тушить более часу. Можно их прямо жарить на горячем масле на сковородке, только не на сильном огне.

Спаржа (1-й способ)

Спаржа полезная для здоровья, вкусна и готовится легко. Чем крупнее спаржа, тем она лучше. Для приготовления спаржи прежде всего с нее нужно снять ножом верхнюю кожу, сделать их все одинаковой величины, связать в пучки и положить на несколько минут в кипящую воду. Если же оставить спаржу долго кипеть, то вся ей присущая нежность теряется и ее головка становится мягкой и волокнистой. Ею гарнируют мясные и рыбные блюда и подают с другой зеленью. Для этого прежде всего спаржу нужно хорошенько промыть, разрезать на небольшие куски и варить в небольшом количестве соленой воды, чтобы спаржа не разварилась и осталась нежной и хрупкой. Подают спаржу пучками на блюде, накрытом салфеткой. К спарже подается белый соус, голландский соус, а также распущенное сливочное масло с толчеными сухарями. Если спаржа подается к мясу, то нужно брать самые нежные стеб-

ли и разрезать их на куски величинной с мизинец. Когда спаржа сварится, положить ее в один из соусов и подавать к чему угодно.

Спаржа (2-й способ)

Очистить спаржу от верхней шелухи, не трогая головок, обрезать ровно, связать в пучки и положить в кипяток, прибавив соли и немного сахара; когда спаржа мягкая, попробовать, достаточно ли она посолена; если нет, можно еще посолить, вынуть, развязать и положить на обогретое блюдо, облить маслом с сухариками или положить на салфетку и подать масло с сухариками отдельно.

Горох зеленый

Вылущенный зеленый горох отварить в соленой воде, отцедить и перелить холодной водой. Распустить ложку масла, всыпать немножко муки, положить в горох, посолить, прибавить зеленого рубленого укропа, влить, немного бульона, положить по вкусу сахара и варить до мягкости. Горох зеленый, сушеный или маринованный в бутылках, следует мочить один час в горячей воде, потом поступать, как со свежим.

Зеленый горошек

Закипятить зеленый горошек в соленой воде, слить эту воду и перелить свежей водой. Растопить ложку масла, всыпать ложку муки, положить приваренный горошек, посолить, прибавить немного сахара, укропу, подлить навару и варить, пока горошек будет готов. Горошек сушеный или соленый нужно намочить на 1 час в воде и варить, как свежий.

Горошек по-французски

Взять 4 стакана зеленого хорошего горошка, положить в кастрюлю и перемешать с ложкой нетопленного масла, положить горсть зеленой изрубленной петрушки и маленькую головку салата и варить это все на легком огне, размешивая лож-

кой, чтобы масло распустилось. Салат должен выпустить из себя достаточно сока, но если его окажется мало, то подлить немного бульону и сахара и варить до мягкости. Когда горошек готов, нужно его отставить, а перед тем как подавать, положить в него кусочек масла и слегка подогреть, но только не дать ему закипеть.

Горошек из консервов

Откупорив коробку с консервами, слить воду, подлить в кастрюльку несколько ложек бульона, сильно подогреть, прибавить ложку масла, соли, сахару, заправить мукой, всыпать укропу, если есть, и на 10 минут поставить в духовку.

Морковь с горошком

Морковь до половины готовности отварить с маслом и водой, а горошек отварить отдельно в соленой воде, слить воду, смешать горошек с морковью, положить масла, муки, укропу, сахару и подтушить.

Морковь

Очищенную и нарезанную морковь положить в кастрюлю с кусочком масла, налить бульоном или водой так, чтобы покрыть морковь, и варить. Когда она будет на половину сварена, посолить, посыпать мукой и сахаром и подтушить.

Морковь для гарнира

Порезать тонко морковь, налить горячей водой и отцедить. Положить ее в кастрюлю с куском масла и тушить. Когда она почти готова, посолить, прибавить сахару и тушить.

Очень хорошо подавать такую морковь, как отдельное блюдо с гренками, подрумяненными в масле.

Брюква фаршированная

Очищенную брюкву порезать, налить холодной водой и закипятить, прибавив немного соды; воду отлить. Потом опять налить горячей водой или бульоном и

варить, пока она не делается мягкой; тогда положить ложку масла и мелко изрубленного сала, немного муки, соли, сахара и заварить.

Шпинат

Перечистив листья шпината, перемыть, отварить в соленой воде, перелить холодной водой, протереть сквозь негустое сито. Масло заварить с мукой, положить шпинат, разбавить сливками или молоком; перед тем как подавать, подогреть сильно, но не допускать кипеть, потому что потеряет цвет.

Шпинат подают с поджаренными гренками из белого хлеба, обмакивают их в молоко или сливки и жарят в масле. Подают его с отваренными яйцами.

Вареники со шпинатом (равйоли)

Отварить листья шпината в воде, отцедить и протереть сквозь сито; положить масла, заваренного с мукой, прибавить немного сливок или молока, соли, немного сахара. Полученная масса должна быть довольно густая. Сделать маленькие, тоненькие вареники из обыкновенного теста из муки и воды, без яичек, отварить в соленой воде, облить маслом с сухариками.

Суфле из шпината

Отварить шпинат, как обыкновенно в воде, столько, чтобы протертого получилась полная глубокая тарелка, выжать в чистой салфетке, чтобы окончательно удалить всю воду, протереть сквозь сито, посолить и прибавить немного перца. Заварить в кастрюле соответствующей величины ложку масла с ложкой муки, положить сюда шпинат, вымешивая ложкой на плите в продолжение нескольких минут, чтобы остальная вода испарилась, после чего влить полстакана густых сливок и поставить на 20 минут в духовку.

Блюдо вымазать толстым слоем масла, посыпать пармезаном или другим сыром и нарезать тонкими полосками 1/2 ф. ветчины. Когда вынутый из печки шпинат

остынет, растереть 3 желтка, с которых белки поднять в густую пену. Холодный шпинат вымешать с желтками, потом, прибавляя понемногу, вымешать слегка с пеной, быстро переложить на блюдо горкой, потыкать вокруг этой горки ветчины; все это делать быстро; обсыпать сыром и поставить на низ умеренной температуры духовки на 20 минут. Если окажется, что нижняя часть духовки недостаточно горячая, то блюдо сначала подержать на плите.

Щавель

Отварить щавель в воде, отцедить, протереть сквозь сито, положить в него масла, сметаны, разбавленной с мукой, прибавить сахару и все заварить.

Подают этот соус с котлетами, гренками и отваренными яичками.

Macedoine из зелени

На 4 порции взять 10 штук молодой моркови, очистить, порезать пополам в длину штук 10 спаржи, порезанной кусочками не очень маленькими, две ложки зеленого горошка; все это отварить (каждый сорт отдельно), со щепоткой соли и сахару. Ложку масла заварить с ложкой муки, разводить теплым молоком, все вымешивая ложкой на плите до густоты сметаны, положить приготовленную зелень, посыпать укропом, поставить на 5 минут в духовку.

Разная зелень в черепашках или на сковородке

Отварить брюссельскую или цветную капусту, кольраби, брюкву или морковь, потушить в небольшом количестве масла, поджарить маленькие греночки на масле. Если подаются в черепашках, положить овощи, греночки и опять овощи, залить соусом и поставить на несколько минут, чтобы подрумянилось, но не выжарилось.

Соус. Ложку масла растереть с чайной ложечкой муки, разбавить сливками или молоком до консистенции негустой сметаны, посолить и залить. Можно то же самое кушанье делать на сковородке.

Длинные кабачки

Кабачки очистить, порезать в длину, отварить в воде до половины готовности, потом воду слить, кабачки опять налить горячей водой, положить соли и сахару. Когда кабачки готовы, их выкладывают на блюдо и обливают маслом с сухариками.

Фаршированные кабачки

Молоденькие кабачки, очистить от кожицы, разрезать пополам, вынуть середину и половину ее оставить на фарш. Вынутую середину с кабачков с зернышками порубить, прибавить мелко изрубленного луку и оттушить с маслом, прибавить рубленого сырого мяса, отваренного до половины готовности, рису, соли, перцу (все в меру) и этим нафаршировать кабачки. Поджарить в масле на сковороде, потом сложить в кастрюльку и под крышкой тушить в духовке. За полчаса до обеда залить сметаной.

Фаршированные кабачки

Очищенные и разрезанные пополам в длину кабачки (небольшие кабачки режут пополам поперек) нужно отварить с солью и сахаром и наложить следующим фаршем. Изрубить мелко вареную говядину, положить в нее масла, пережаренного с тертой булкой, прибавить соли, укропу и сырой желток.

Другой фарш. Рисовую кашу сварить на грибном бульоне; и смешать с изрубленными грибами, прибавить масла и соли.

Третий фарш. Отваренный кабачок протирают сквозь сито, кладут в него немного манной каши, отваренной немного, масла, соли и сахару.

Нафаршированные кабачки нужно поджарить на масле и облить соусом, который делается следующим образом.

Ложку масла, поджаренного с ложкой муки, разбавляют водой, в которой варились кабачки, и прибавляют сметаны. Все кипятят и обливают соусом кабачки.

Можно соус сделать из баклажан.

Небольшие кабачки режут пополам поперек.

Фаршированные кабачки и баклажаны вместе

Маленькие кабачки резать пополам поперек, очистить, как обыкновенно (сверху и в середине), нафаршировать. Или: красные баклажаны тоже нафаршировать, поджарить, уложить в одну кастрюлю и залить баклажановым соусом

Кабачки со сметаной

Отварить кабачки, положить на глубокую сковородку на горячее масло, залить сметаной, посыпать сыром голландским и поставить на минуту в печь. Масла класть немного.

Фаршированные помидоры

Взять полфунта телятины, полфунта масла, полстакана молока, половину французской булки, 10 помидор, немного перца, соли и мускатного ореха.

Телятину пропустить через мясорубку, потом истолочь в ступке с одной третью несоленого масла, 1 сырым яйцом, полбулки намоченной в молоке; посолить, прибавить перца и мускатного ореха по вкусу, протереть сквозь сито, нафаршировать зеленые помидоры, предварительно вынуть из них осторожно всю середину, налить немножко бульоном, сварить на легком огне под крышкой и спустить в суп.

Фаршированные баклажаны (постные)

Несколько красных баклажан бросить на одну минуту в кипяток, потом их вынуть, срезать верхушки, вынуть осторожно середину, которая может пойти на соус, и наложить баклажаны следующим фаршем.

Фарш. Мелко изрубленные шампиньоны или свежие грибы (штук 10) положить в кастрюльку с ложкой масла и ложкой муки и подтушить, подливая воды, чтобы вода выкипела наполовину; тогда еще штук 10 грибов или шампиньонов порезать маленькими кусочками, сполоснуть в воде, выжать и бросить туда же;

кроме того, всыпать ложечку мелко изрубленной зеленой петрушки, прибавить соли, перцу и все опять подтушить.

Этим фаршем наложить баклажаны, посыпать сухариками и поджарить их в прованском или горчичном масле. Середины от баклажанов отварить; протереть, заправить пережаренным постным маслом с мукой, положить немного сахара, соли и залить баклажаны.

Баклажаны, фаршированные булкой

Приготовленные баклажаны наложить следующим фаршем: намочить булку в молоке или воде, выжать; на одну 3-копеечную булку положить 1 яйцо, пол-ложки топленого масла, соли, вымешать, наложить этим баклажаны, посыпать голландским сыром и поджарить на масле.

Баклажаны, фаршированные ветчиной

Изрубить мелко ветчину, перемешать с бешамелем, нафаршировать баклажаны и поджарить на масле.

Баклажаны, фаршированные говядиной

Сделать фарш из вареной или поджаренной говядины с маслом, луком, солью и перцем, перемешать его хорошенько с рисовой кашей. Этим фаршем нафаршировать баклажаны и поджарить их на масле. Середину, вынутую из баклажанов, протереть, заварить мукой с маслом, разбавить сметаной, прибавить немного сахара и соли. Этим соусом залить баклажаны и поставить в духовую печь, чтобы подтушить немного.

Красные баклажаны

Несколько баклажанов вымыть, порезать кружочками, положить в эмалированную сковородку или сотейник на горячее масло, посолить, посыпать сахаром, залить сметаной и тушить в духовке минут 20.

Баклажаны тушеные

Спелые, твердые баклажаны порезать кружочками, косточки выбросить. Вымазать кастрюльку маслом и обсыпать тертой булкой, положить шар баклажан, посолить, посыпать перцем, тертой булкой и положить кусочки свежего масла и опять баклажаны, сверху булку и масло, накрыть крышкой и тушить на плите минут 20. Подать как гарнир к жаркому.

Баклажаны сырые

Вымытые и вытертые красные баклажаны порезать кружочками (если старые, то вынуть зернышки) и залить следующим соусом: 1 желток вымешать с ложечкой горчицы, двумя ложками хорошего прованского масла (или горчичного), прибавить ложку сахара и ложку уксуса.

Баклажаны с луком и перцем

Порезать кружочками, полить уксусом, посолить, посыпать перцем и зеленым луком.

Баклажаны с луком

Спарить несколько луковиц, изрубить и оттушить немного с маслом сливочным или прованским. Баклажаны понадрезывать, вынуть часть середины, понакладывать луком, перемешанным с тертой черствой булкой, солью и перцем, посыпать голландским сыром и поджарить на масле.

Баклажаны с провансалем

Порезать кружочками баклажаны, положить аккуратно на маленькое селедочное блюдо, посолить немного, полить слегка уксусом, потом уксус слить, посыпать перцем, наложить ложечкой густого провансалу.

Баклажаны с яичницей

Снять верхушки с баклажанов, вычистить немного. Сделать жиденькую яичницу с зеленым луком, наложить в бакла-

жаны, посыпать перцем и поджарить на масле.

Синие баклажаны

Обмытые в сите баклажаны порезать кружочками, посолить на обе стороны и оставить так на час (приблизительно). Потом их обмыть, вытереть, поджарить слегка на масле. Сложить в кастрюльку, залить сметаной и оттушить, как грибы. Посыпать немного перцем.

Икра из синих баклажанов

Печеные синие баклажаны очищаются от верхней кожицы и мелко рубятся; потом к ним прибавляют уксусу, прованского масла, соли, перцу и мелко изрубленного луку.

Синие баклажаны маринованные

Отварить 10 синих баклажанов или зеленого стручковатого сладкого перцу, а лучше то и другое вместе; разрезать пополам баклажаны, вынуть часть мякоти, изрубить ее мелко и прибавить к ней отваренные в соленой воде и мелко изрубленные следующие коренья: морковь, сельдерей, лук-порей, пастернак, зеленую петрушку, укроп, прибавить горчичного или подсолнечного масла (только не слишком много), понакладывать в баклажаны, сложить обе половинки вместе, завязать ниточкой, сложить в банку, полить переваренным уксусом с перцем и лавровым листом, немножко сахару, уксус разбавить бульоном из кореньев.

Синие баклажаны с мясом

Срезать со стороны корешка, вычистить зернышки, посолить сверху и в середине и так оставить на час. Сырую жирную свинину изрубить, положить на фунт мяса ложку сырого рису, перцу, соли, много луку, оттушить; если недостаточно жирный фарш, прибавить смальцу. Баклажаны обмыть от соли, вытереть, нафаршировать, уложить в кастрюлю, залить протертыми красными баклажанами, по-

ложить на дно кастрюли масла или смальцу и тушить в духовке.

Мусака

Нарезать кружками синие баклажаны, посолить хорошо на обе стороны, сложить в чашку, оставить так стоять около часу, потом вымыть, выжать, вытереть, обмакивать в муке и поджарить на масле до румяного цвета. Мясо воловье промолоть, прибавить соли, перцу и поджаренного луку, только не до румяного цвета; фарш этот поджарить с маслом или смальцем на сковородке. Положить в кастрюлю кусочек масла, ряд баклажанов, ряд мяса и так наполнить до половины кастрюли. Оттушенные красные баклажаны протереть сквозь сито, залить этим соусом, чтобы кастрюля была почти полная, поставить в духовку. Смотреть, чтобы соус весь не выкипел.

Синие баклажаны с картофелем

Синие баклажаны приготовить, как сказано в предыдущем рецепте. Отваренный картофель порезать кусочками. Положить в кастрюлю кусок масла, ряд картофеля, ряд синих поджаренных баклажан и так наполнить кастрюлю до половины, залить соусом из красных баклажан со сметаной, оттушить в духовке.

Молодой картофель под бешамелем

Отварить картофель с зеленью и солью, отцедить и залить в кастрюльке бешамелем. Заварить масло с мукой, как для соусов, подливать понемногу теплого молока, все вымешивая, под конец добавить или протертых баклажан, или сыра голландского и залить горячим, поставить на минутку в духовку.

Молодой картофель

Налить холодной водой очищенный ложкой молодой картофель, положить связанный пучок зеленой петрушки и укропу, варить не на сильном огне, отлить,

посолить, положить кусочек масла, посыпать зеленым укропом и горячим подавать. Точно так же варить и старый картофель.

Молодой картофель с соусом

Налить картофель холодной водой с зеленой петрушкой и укропом, связанным в пучки; когда сварится, зелень вынуть, отлить немного воды, а остальную оставить на соус, посолить, заправить сметаной, положить кусочек масла и мелко изрубленного укропу, подогреть и сейчас же подавать.

Пюре из картофеля

Очистить и отварить в соленой воде штук 15 картофеля и горячим протереть сквозь сито в кастрюлю, поставленную в горячую воду и обогретую раньше, перемешать с ложкой масла и полстаканом сметаны или обогретых густых сливок, или полстакана теплого молока (тогда масла надо больше) и подогреть. Вообще пюре надо делать перед подачей на стол, иначе оно покраснеет и будет не вкусным.

Пюре из картофеля (1-й способ)

8 штук большого картофеля отварить, протереть сквозь сито. стакан сливок или сметаны разбить с 3-мя желтками и ложкой голландского сыра. Картофель с половиной этого соуса вымешать, уложить на блюдо или сковородку, вымазанную маслом, залить остальным соусом, посыпать сыром и запечь в духовке.

Пюре из картофеля (2-й способ)

Сварить штук 15 хорошего картофеля. Поставить кастрюлю в горячую воду, положить в кастрюлю ложку масла и протереть туда горячий картофель; прибавить в него ложку тертого хрена, влить 1/3 стакана горячих сливок, посолить; все хорошенько вымешать и подавать сейчас же.

Крокеты из картофеля

Отваренный и протертый картофель развести со сливками и сырыми желтками и делать катушечки или качалочки. Их обмакивают в яичко с сухариками и жарят на масле или смальце. Можно к протертому картофелю добавить немного отваренной моркови.

Печеный картофель

Очистить картофель, обсыпать хорошенько ржаной мукой, посолить, положить на листе и поставить в горячую печь на час. Этот картофель подается со свежим маслом.

Вареный картофель

Картофель нужно налить холодной водой и варить на небольшом огне. Когда картофель сварится, воду нужно слить, посыпать солью и хорошенько встряхивать, чтобы соль прошла на весь картофель.

Жареный картофель

Отварить, порезать и поджарить в смальце или лучше в масле, но его очень много нужно для картофеля.

Жареный картофель с луком

Поджарить лук в масле или смальце, только не пережаривать, положить отваренный, нарезанный и посоленный картофель и поджарить.

Картофель с салом

Отварить картофель, посолить, встряхнуть, чтобы хорошо прошел соль, протереть сквозь сито в обогретую посуду, поставленную в горячую воду, полить поджаренным салом. Сало не пережарить; картофель подавать горячий.

Картофель со сметаной

Варить картофель до половины готовности, порезать его, пока он горячий, по-

ложить в кастрюлю с ложкой масла, влить сметаны, положить укропу, прикрыть все крышкой и подтушить с полчаса.

Фаршированный картофель

Отварить пол фунта грибов, изрубить их мелко, прибавить пережаренного луку с маслом, немного тертой булки, 2 желтка, соли и перцу, все смешать и накладывать в середину сырого картофеля, который очищен и вымыт и из которого вырезали середину. Фаршированный картофель жарится на масле, а к нему подается соус из грибного бульона.

Картофель, фаршированный говядиной или ветчиной

Спечь картофель вымытый, но нечищенный. Середину утереть с яйцами, сметаной и маслом с луком, прибавить мелко изрубленной говядины с оставшегося жаркого или ветчины, фаршировать картофель и поджарить.

Картофель, фаршированный селедкой

Спечь картофель, надрезать верхушки, вынуть ложкой из горячего картофеля середину, положить в чашку (макотру), вбить яиц (на стакан протертого картофеля, слегка набранного, считать по одному яичку), положить мелко изрубленную селедку, масла с луком столько, чтобы фарш был довольно жирный, перцу, ложку сметаны, утереть хорошо качалкой, понакладывать в картофель и жарить на масле.

Картофельные котлеты

На один стакан протертого картофеля взять 2 яйца, ложку масла топленого, но не горячего, соли, перцу, утереть в чашке качалкой; если масса очень густая, прибавить сливок или сметаны, выделывать котлеты, обмакивая руки в муку. Жарить на масле пополам со смальцем на небольшом огне до желтого цвета. Жарить перед подачей на стол и подать к ним грибной соус.

Картофельная бабка с грибами

Утереть в чашке качалкой картофель. Грибы отварить, изрубить мелко, подтушить с маслом, луком и перцем. Кастрюльку вымазать смальцем или маслом, высыпать сухарями, положить шар картофеля, шар грибов, перемешанных с тертой булкой, только булки не надо много, и опять шар картофеля, сверху картофель и запечь в духовке. Из грибного бульона сделать соус, прибавить немного сметаны и сейчас же подавать.

Если кто желает иметь это блюдо постным, то вместо масла коровьего употреблять постное масло, а вместо яиц прибавить 1 ложку тертого сырого картофеля.

Омлет из картофеля

Несколько штук большого картофеля отварить, протереть сквозь сито, положить яичко, масла, соли, утереть хорошо и разложить коржом на сковородку и поджарить на масле; сверху полить маслом, посыпать зеленой петрушкой или сыром. Когда немного подрумянится в духовке, тотчас подавать.

Картофельный омлет с салом

Очищенный картофель сварить, протереть сквозь сито. На стакан картофеля положить 2 яйца, соли, утереть хорошо и перемешать с поджаренным до желтого цвета, порезанным длинными кусочками сала. Вымазать сковородку салом, обсыпать сухариками, положить картофель, посыпать сухариками и поставить в духовку. Когда зарумянится, выложить на тарелку или блюдо.

Картофель с ветчиной

Очищенный картофель порезать на кусочки, посолить немного, тушить сначала с маслом, потом подлить сметаны и под конец — мелко порезанной ветчины столько, чтобы закуска не была очень соленая, она должна быть довольно жирная.

Кольраби

Молодую кольраби очистить, порезать ломтиками, залить водой столько, чтобы ее покрыла, посолить, капельку сахара прибавить и варить под крышкой, пока не будет мягкая; потом заправить мукой с маслом. На ложку масла взять 1/2 ложки муки.

Фаршированная кольраби

Обчистить кольраби, срезать верхушки, вынуть ложечкой середину. Фарш сделать из мяса, баранины или свинины. На 6-8 штук кольраби взять 1/2 ф. мяса, пропустить на машинку, вымешать с ложкой размоченной булки, с луком, пережаренным с маслом, с 1 яйцом, посолить, посыпать перцем, наложить этим фаршем кольраби, выложить в кастрюлю, налить водой, посолить и варить до мягкости. Навар заправить мукой с маслом, положить то, что было вычищено из кольраби, заварить, залить этим соусом фаршированный кольраби.

Капуста брюссельская

Головки брюссельской капусты отпарить кипятком, налить теплым молоком, посолить и отварить; потом молоко слить, а капусту полить маслом с сухариками.

Капуста с каштанами

Каштаны спарить кипятком, очистить от верхней кожицы, потом вторично спарить, очистить от второй кожицы, положить их в кастрюльку, подлить немного бульона, прибавить масла и сахару и тушить, посматривая и подливая понемногу бульона, чтобы не подгорели, пока не будут мягкие, но целые. Отдельно спарить брюссельскую капусту, посолить, прибавить немножечко сахара и тушить с маслом, подливая понемногу бульона. Выложить на круглое блюдо капусту, облить ее маслом с сухариками и обложить кругом каштанами.

Груша (булева) жареная

Отварить земляную грушу, отцедить, обвалить в яйцо и сухарики и жарить на масле.

Тыква (кабак)

Очищенный и порезанный кабак налить молоком и сварить. Отдельно отварить негустую пшеничную кашу на молоке, перемешать с протертым кабаком, положить масла и раза два закипятить.

Бабка из тыквы

Взять хорошего сорта небольшой кабак, срезать аккуратно верхушку, вычистить в середине. Отдельно сварить в молоке кусок кабака, протереть сквозь сито, посолить и положить немного сахару и масла. Отварить рис на молоке, как обыкновенно, раньше спарить и перелить холодной водой (каша должна быть рассыпчатая, вымешать с маслом, положить кишмишу, несколько зернышек горького, мелко изрубленного миндаля, сахару и соли по вкусу. В приготовленный целый кабак положить кусочек масла, шар рису, шар протертого кабака и опять рис, кабак, сверху рис, положить кусочек масла, прикрыть верхушкой и на сковороде поставить в духовку; когда спечется, осторожно снять верхнюю кожицу, посыпать сахаром и подать целым.

Тыква в сметане

Порезать тыкву на продолговатые кусочки толщиной в палец, обвалить мукой и поджарить на масле, положить в кастрюлю, вымазанную маслом и посыпанную сухариками; посыпать каждый слой сахаром и немножко посолить; залить сметаной и поставить на полчаса в духовку.

Лук-порей

Очистить лук-порей, порезать на длинные кусочки, отварить с солью, отцедить, положить в сотейник или в эмалированное блюдо, залить хорошей сметаной,

посыпать немного сухариками и тушить. Сметаны положить довольно много.

Бураки

В кастрюле распускается масло или мелко изрубленное сало, в него кладется лук и печеные нашинкованные бураки, все немного подтушивается, потом вливают по вкусу уксусу, кладут сахару и соли и снова подтушивают до полной готовности. Бураки подают к зайцу, к уткам и жаркому из свинины.

Пюре из каштанов

1 фунт каштанов почистить сырыми от верхней и нижней кожи и, закипятив, отлить воду; порезать, жарить в масле.

Надо часто вымешивать ложкой, чтобы не подгорели и солить очень мало. Можно добавить сметаны.

Каштаны со сливками

Отварите несколько дюжин каштанов, чтобы легче снять с них кожу, сварите их в воде, разбавленной молоком, и протрите сквозь сито. Положите в кастрюлю 58 золотников этого пюре, 35 золотников сахарной пудры и кусочек ванили; кипятите, пока не уварится, снимите с огня. Когда пюре немного остынет, протрите сквозь сито и выложите на середину блюда, придавая форму пирамидки и отнюдь не нажимая на пюре: залейте потом сбитыми сливками, вскипяченными с ванилью и двумя ложками мелкого сахара.