

Как варить рыбу

Буществует убеждение, что рыбу варить долго нельзя, ибо она непременно разварится. Это не основательно, можно долго варить рыбу и она не разваривается. Кроме того, чем дольше варить ее, тем становится она вкуснее и совершенно исчезает в ней вкус сырости, столь обыкновенный в отваренной рыбе, особенно крупной.

Для того, чтобы рыба не разварилась, выпотрошив, ее следует посолить и оставить некоторое время полежать в соли. Затем варить следует в небольшом количестве воды.

Варить рыбу лучше на чем-нибудь плоском, налив водой до три четверти ее величины. Посуду брать по размеру рыбы, чтобы не было лишней воды. Прибавить луку, английского перца, немного лаврового листа. Варить, не закрывая крышкой, час, даже полтора, чаще поливая сверху. Если можно, перевернуть один раз, конечно, стараясь не ломать рыбы.

Бульон, получаемый при такой варке, очень вкусен, на холоду застывает. Между тем, когда обваривают рыбу в большом количестве воды, получаемый

бульон, как жидкий и потому никуда не годный, выбрасывают.

Остывать рыбе следует давать в этом бульоне; в нем же и разогревать перед подачей.

Долго варить нельзя только сига, он действительно разваривается, особенно сонный. Живого еще можно варить сравнительно долго. Вообще, сиг нежнее других рыб.

Бульон из рыбы

Если рыба свежая, не мороженная, то с нее соскабливают чешую, потрошат, кладут в холодную воду, на каждый фунт по 1 бутылке, и кипятят до тех пор, пока рыба свободно будет отделяться от костей, тогда процеживают через сито, кладут лук, разных кореньев и продолжают кипятить часа 2 на легком огне в закрытой кастрюле, чтобы коренья как можно лучше уварились, потом вторично остуживают.

Берут этого бульона небольшое количество, охлаждают и в нем растирают как можно лучше паюсную икру, вливают в общий бульон и дают постоять. Когда он совершенно очистится, процеживают

ют через салфетку, в несколько рядов сложенную.

Если же и после этого бульон не вполне будет чист, то к нему прибавляют

немного холодной воды и несколько капель лимонного соку, еще один раз оттягивают икрой и процеживают вторично через салфетку.



С у п ы , б о р щ и

Грибной бульон

Перебрав нужное количество белых грибов, положите их в кастрюлю с водою и поставьте на огонь. Очистив свежих рубленых шампиньонов, прибавьте их туда же, положите две изрубленные мелко луковицы и немного соли и кипятите все это хорошенько, пока лук совершенно разварится. После того, процедив бульон сквозь салфетку, употребляйте в супы, щи и проч.

Суп из свежих грибов

Взять 2 десятка молодых белых грибов, налить от 6 до 8 тарелок воды, дать закипеть, снять накипь, положить соли, перца, лаврового листа, разных нашинкованных кореньев, луковицу, поджаренную в постном масле; когда грибы будут почти готовы, положить нарезанного кусками картофеля, сварить до готовности, подправить мукою, всыпать рубленой зелени и подать.

Суп из сухих грибов

Взять по 2 штуки разных кореньев, четверть кочана свежей капусты или 1 ф. кислой, 5 штук картофеля, 2 ложки порошка сухих грибов (или четверть фунтов сухих грибов), 1 ложку муки.

Бульон приготавливают из кореньев, куда прибавляют капусту и картофель и всыпают порошок сухих грибов, или цельные грибы, которые, когда разварятся, мелко рубят, хорошо уваривают и подправляют мукою, поджаренной с рубленным луком.

Щи из кислой капусты

Взять 3 ф. осетрины или осетринной головы, вымыть, налить водою, вскипятить, снять пену и варить, прибавить кореньев, пока мясо отделится от костей, процедить. В бульон положить 3 стакана кислой капусты, поджаренной с луком в каком-нибудь постном масле. Сварить капусту до мягкости, подправить мукою, прокипятить, положить рыбу и подать.

Щи из кислой капусты с грибами

Взять 4 луковицы, полфунта постного масла, 1 ф. кислой капусты, четверть фунта сухих грибов, 1 ложку муки. Лук рубленный поджаривают до мягкости, соблюдая, чтобы не зарумянился; после этого сюда же прибавляют кислую капусту и продолжают жарить, постоянно мешая, до тех пор, когда капуста делается мягкой; потом все кладут в кастрюлю, наливают водою, размоченные в этой же воде грибы, варят на легком огне под крышкой. Подправляют мукою, прибавляют масла и, хорошо вскипятив, подают к столу.

Рыбный борщ

Взять хороший белый кочан капусты, нашинковать ее мелко, затем нашинковать свеклы, моркови и разных кореньев; все это поджарить, прибавить также часть муки; когда все это достаточно ужарится, взять ложки две муки, развести на бульоне, полить в капусту и снова немного пожарить; затем положить все это в кастрюлю, налить водою и поставить вариться. Взять два или три свежих карася, промыть хорошенько, вытереть, выпотрошить и добавить в борщ и проварить.

Луковый суп

Взять 1 ф. лука, по 1 штуке разных кореньев, полфунта грибного порошка, 1 ложку муки, полфунта постного масла.

Рубленный лук томят в масле, потом кладут в кастрюлю с водой куда помещают грибной порошок и все коренья, солят и уваривают до спелости кореньев; после этого коренья вынимают и все прочее протирают через решето, подправляют мукой и кладут нарезанные коренья.

Отдельно подают гренки на постном масле.

Суп-пюре из картофеля

Сварить бульон из кореньев, процедить, положить глубокую тарелку чищенного картофеля и полфунта французской булки без корки, пол-ложки муки, растертой с каким-нибудь постным маслом, разварить, протереть сквозь друшлак, развести по мере надобности кипяченою водой, так, чтоб суп был густоты жидкой сметаны, всыпать рубленной зелени и подать с гренками.

Ушник

Взять десяток соленых огурцов, нарезать их ломтиками, положить в кастрюлю и поставить вариться. Нашинковать белых грибов, луку, кореньев, все это пожарить и опустить в бульон; когда хорошо прокипит, — чашку рису и затем подавать к столу.

Суп из помидоров

Сварить бульон из разных кореньев, прибавить перцу, процедить. Взять штук 5 самых зрелых помидоров, сок выжать, зерна отбросить прочь, остальное нарезать кусками, сложить в кастрюлю, положить две ложки постного масла, тушить до мягкости, всыпать пол-ложки муки, размешать, налить немного бульону, прокипятить, протереть сквозь друшлак, развести приготовленным бульоном, вскипятить, положить отдельно отваренную перловую крупу и подать с гренками.

Суп-пюре из чечевицы с кореньями

Положить в кастрюлю чечевицы в очищенных кореньях петрушки, морковки, сельдерея, лука-порея, налить воды и вскипятить, накрывши, а потом поставить в печку, чтобы упрело. Когда будет готово, протереть сквозь сито, развести водою и кипятить на легком огне, снимая накипь; потом протереть сквозь салфетку, посолить по вкусу и опустить коренья, сваренные в воде.

Суп-пюре из раков

Раки отварить в посоленной воде с кореньями и отбросить на решето, в этой же воде отварить свежую рыбу.

Раковые черепа очищают от внутреннего их содержания, шейки и клещи тоже очищают, а 25-30 раков оставляют цельными; из скорлупы приготавливают раковое масло. В кастрюлю протирают как рыбу, так и коренья, сюда же процеживают полученный бульон, кладут пюре из риса, оставшееся мясо раков, которое крупно рубят, цельные раки, раковое масло, фаршированные черепа раков, дают вскипятить, посыпают перцем, зеленью и подают с белыми гренками, с сыром или без него. Черепа можно фаршировать любым постным фаршем.

Суп-рассольник с осетриной

Свежей осетрины 3 ф. вымыть, оскоблить хорошенько, изрезать на куски, сложить в кастрюлю; также добавить очищенную репчатую луковицу, 4 лавровых листа и 5 перчиков; залить 7-ю тарелками воды холодной, посолить немного и выставить варить. Затем 5 соленых огурцов нарезать кусочками (очистить их), нашинковать моркови и сельдерея по полкорешка, сложить с огурцами в отдельную кастрюлю, залить 1-м стаканом огуречного рассола и двумя стаканами осетрового горячего бульона; дать хорошенько увариться. Когда коренья будут достаточно мягки, то вылить весь этот взвар в общий осетровый суп; сделать подправку из од-

ной ложки крупчатой муки и одной ложки масла, какого пожелают, хорошенько растереть, развести рыбьим бульоном и вылить в суп во время его кипения и дать провариться минут 5. Подавая к столу, усыпать рубленным укропом или зеленой петрушкой.

Солянка рыбная, жидкая

Взять 2^{1/2} ф. рыбы, полтора фунта кислой капусты, 2 ложки масла, немного перца, пряностей, 1 ложку муки, 4 луковицы, 2 ложки каперсов, сливок, маслин, 4 соленых огурца.

Для этого берут свежую или свежепросоленную белугу, осетрину или вообще крупную рыбу без костей, которую нарезают четырехугольными кусками примерно в 1/2 вершка.

Берут капусту кислую, отжимают руками и поджаривают в небольшом количестве масла; кладут в кастрюлю, наливают воды, прибавляют немного лаврового листа и нарезанных ломтиками огурцов, несколько головок гвоздики, рубленный лук, дают вскипеть, кладут рыбу, которой также дают вскипеть; когда рыба готова, подправляют мукой, прибавляют каперсов, сливок и маслин, перчат.

Солянка из осетрины

Сварить с кореньями и луком кусок осетрины и кусок белуги, бульон процедить, рыбу нарезать небольшими кусочками, положить обратно в бульон, прибавить пюре из помидоров (или огуречного рассола), немного перца, лавр. листу и, если нужно, соли; подправьте немного мукой и кипятите; когда поспеет, прибавить каперсов, оливок и лимон, нарезанный кружками.

Уха из ершей и пескарей

Посолив воду и положив в нее перец, петрушку в лук, поставить кастрюлю на огонь. Когда вода закипит, то, отобрав штук 6-8 покрупнее рыбы, очистить ее, а остальную рыбу, не чистя и не потроша, опустить в кипяток и разварить совершен-

но. Потом истолочь четверть фунта паюсной икры и положить ее в уху, для того, чтоб бульон был чист и прозрачен; кроме того икра придаст приятный вкус бульону. Когда икра побелеет, процедить уху сквозь салфетку; кастрюлю вымыть, влить в нее процеженный бульон, довести последний до самого тихого кипения, спустить в него крупные куски ершей и пескарей и варить до готовности

Грибная окрошка

В небольшом количестве воды сварите полфунта грибов, изрубите их мелко и, положив обратно в бульон, вынесите на погреб. Во время обеда, выложив грибы и бульон в миску, прибавьте бутылки две хорошего квасу, десяток очищенных от кожи и семечек, мелко изрубленных соленых огурцов, полфунта вареной рубленной свеклы; особо, для желающих, подайте натертый хрен и мелко изрубленный зеленый лук.

Свекольник

Взять четверть фунта сухих грибов, 1 ф. свеклы, 1 ф. картофеля, 5 соленых огурцов, полстакана зеленого лука, полстакана рубленной зелени укропа, 2 бутылки квасу, хрену, соли, перцу и сахару по вкусу.

Грибы отваривают по возможности в небольшом количестве воды, в закрытом сосуде, на легком огне; когда грибы сделаются мягкими, их мелко рубят и вместе с отваром помещают в миску, куда прибавляют рубленную свеклу, также отваренную в воде, рубленного и отваренного картофеля, 5 рубленных соленых или свежих огурцов и проч., наливают квасом, кладут кусок льда и заправляют по вкусу солью, перцем, хреном и сахаром.

Ботвинья

Взять 1 ф. листьев свеклы или лебеды, шпинату или зелени молодой редьки или редиски, 20 отварных раков, 3 свежих огурца, 4 ложки рубленного зеленого лука, 2 ложки укропа, 2 бутылки хороше-

го хлебного кваса или кислых щей, 2^{1/2} фунта свежей рыбы (белуги или осетрины). Отдельно тертый хрен, сахар, перец и соль.

Зелень отваривают в соленой воде, протирают через решето, и кладут в миску, куда прибавляют очищенных шеек и клещей вареных раков, свежих огурцов,

нарезанных маленькими кусочками, рубленного зеленого лука, укропа, солят и вливают квас или кислые щи. Отдельно подают сахар мелкий, тертый хрен, кто любит, горчицу и перец и какую-либо свежую, нарезанную ломтиками по числу обедающих, рыбу лучше всего осетрину или белугу.

Вторые блюда

Галантир рыбный

Взять рыбы, свежего судака, 2-3 ф., немного пряностей, полуфунта икры, по 1 штуке разных корней.

На каждые 2 фунта берут 1 бут. воды. Рыбу промывают, потрошат и вместе с чешуей разбирают на куски и помещают в кастрюлю, куда вливают воду, солят, кладут корни и пряности, закрывают и кипятят на сильном огне. Когда рыба вполне разварится и мясо само собой отделится от костей, тогда рыбу вытаскивают, бульон процеживают. Этот галантир можно окрашивать, как и мясной.

Лапша

Приготавливается крутое постное тесто на посоленной воде, раскатывается и нарезывается в виде шинкованной капусты. Лапша должна слегка подсохнуть. За 10 минут до подачи, лапша засыпается в любой бульон — рыбный или грибной.

Лапша гороховая

Взять чашку холодной воды, прибавить ложки три орехового масла и на этом замесить крутое тесто, какое обыкновенно делают для лапши, раскатать тонко и крошить; потом сварить гороху; когда он совершенно разопреет, протереть сквозь сито и развести жидко кипятком, поставить в печь, дать закипеть; когда суп вскипит два раза, следует засыпать лапшой и дать снова вскипеть не более двух раз и подавать к столу.

Рыбная лапша

Нашинковать мелко кореньев: петрушки, луку, порея и сельдерея, положить в кастрюлю, налить водою, посолить и варить, пока корни не будут мягки. Нарезать свежую рыбу кусками, положить в кипящую с кореньями воду и сварить до готовности; а пред отпуском, когда суп будет в чашке, опустить лапшу, особо сваренную в кипятке, и рубленной зеленой петрушки.

Рыбный фарш

Взять 1 ф. очищенной от костей щуки, судака или окуней, посолить, всыпать перцу, 1 мелко изрубленную луковицу, поджаренную в масле, 1/2 французского хлеба, размоченного в воде и выжатого, мелко изрубить, истолочь, протереть сквозь сито. Посыпать на стол муки, скатать фарш в виде колбасы, завязать в тряпочку, обмотать ниткою, сварить в рыбном бульоне, остудить, снять тряпочку, нарезать ломтиками, положить в суповую чашку и налить ухой.

Пельмени с рыбным фаршем

Приготовить постное тесто, как на лапшу, из 2 стаканов муки и немного более полстакана воды, раскатать очень тонко, класть по чайной ложечке рыбного фарша, накрыть другою стороною теста, вырезывать рюмкою пирожки, в виде полумесяца, крепко залепить, сварить в рыбном бульоне, вынуть друшлаковой ложкой в суповую чашку, налить щами или ухой.

Жареные ушки с грибным фаршем с кашей

Приготовить тесто, как для пельменей, начинить ушки следующим фаршем: мелко изрубленную луковицу поджарить в постном масле, положить мелко изрубленные варенные белые грибы, пополам с крутой гречневой кашей, поджарить с луком и начинить ушки. Обжарить их в постном масле и подать с борщом или с грибным супом.

Угорь в красном вине

3 ф. угря очистить, нарезать кусками, посолить, сложить в кастрюлю с двумя луковицами, прибавить несколько зерен перцу, гвоздичек, кусок имбиря, 3-4 ломтика лимона, налить около бутылки дешевого красного вина, чтоб покрыло рыбу, дать вскипеть, ложку муки размешать с ложкою прованского масла, развести немного соусом из-под рыбы, влить к рыбе и варить до готовности. Можно прибавить 2 куска сахара.

Карп под соусом с шампиньонами

Стереть на терке 2 луковицы, до 20 штук шампиньонов мелко искрошить, пожарить в двух ложках какого-либо постного масла, влить полстакана рыбного бульону или воды кипяченой, 1 стакан красного вина, несколько зерен простого перцу, рубленной зеленой петрушки, от 3 до 4 ф. нарезанного на куски карпа, накрыть крышкой и варить на большом огне. Когда рыба будет готова, подправить пол-ложкою муки, прокипятить, подавать.

Жареные лещи, караси, язи и другая подобная рыба

Вычистить, выпотрошить леща, карасей или другую какую-либо свежую рыбу из этого рода, перемойте их на чисто, посыпьте солью, обваляйте в муке и, вложив в них икры, обжарить в любом постном масле. Продержав потом сколько време-

ни в печи, подавайте горячими, засыпав сверху сухарями или рубленую зеленью петрушки.

Пастет из рыбы

Снять филеи избранной рыбы, посолить и изжарить на легком огне. Приготовит рамку для пастета, и гарнир: раковые шейки, печенки из налимов, шампиньоны, грибы, сморчки, кнель и соус, соответствующий вкусу избранного гарнира. Положить ряд филеев в пастет, переложить гарниром и, заливать соусом, продолжать так до тех пор, пока пастет не наполнится до верха. Тесто берется сдобное. Кнель из рыбы.

Котлеты из рыбы

Взять 8 ф. какой угодно рыбы, очистить, вынуть кости, изрубить, истолочь в ступке, прибавить 1/2 французской булки, намоченной в воде и выжатой, соли, 2 ложки постного масла, размешать, сделать котлеты, обвалять в сухарях и жарить на сковороде в постном масле.

Щучья икра

Когда случится вам готовить к обеду в весеннее время щуку, то выньте из нее сырую еще икру и опустите в тузлук, то есть в круто посоленную холодную воду, на несколько часов. Опуская икру в тузлук, должно снять с нее перепонку. Когда икра достаточно просолится, откиньте ее на решето и дайте рассолу хорошенько стечь. К щучьей икре, как и вообще к икре зернистой, идет мелко изрубленный зеленый лук.

Разная стерлядь по-русски

Выставьте стерлядь и выньте из нее вязигу, кладите ее в рыбный бульон, закройте кастрюлю крышкой и варите до готовности. Когда поспеет, выложите стерлядь на блюдо, облейте обжаренными в масле сухариками из белого и пеклеванного хлеба, кнелью из судака и разной зеленью или гарнируйте по своему вкусу.

Пудинг грибной

Свежие или сухие грибы отварить в посоленной воде и отбросить на решето, потом мелко изрубить, смешать с поджаренным рубленым луком, посыпать не-

много перцем, посолить; прибавить масла и белых сухарей столько, чтобы прибавив грибного бульона, вышло бы густое тесто. Все помещают в форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями, и запекают. Отдельно подают какой-либо соус.



С л а д к и е б л ю д а

Постный крем из манных круп

Взять стакан какого-нибудь сиропа или сока из свежих ягод, а если он достаточно густой, то и меньше, и развести водой, чтобы смеси получилось 5 стаканов; прибавить по вкусу сахару, а для запаха ванили (ваниль потом нужно вынуть), всего этого положить в такой мере, чтобы жидкость получилась вкусная, и все закипятить. Когда жидкость закипит, в нее засыпают $1\frac{1}{2}$ стакана или немного меньше манных круп и варят. Когда каша готова, ее перекладывают в миску и утирают, как крем. Потом все это ложкой выкладывает на блюдо и ставится не больше как на час на холоду. Перед тем как крем подается, его следует украсить ягодами из варенья.

Постный крем из манных круп, лимонов или апельсин

Таким способом хорошо выходит крем из апельсин или лимонов. Из 4 апельсин получается стакан сока, который разводит-

ся водой; в него кладут апельсиновой цедры и сахару, а если в жидкости мало слышно кислоты, то прибавляют лимонного сока. Жидкость эту кипятят и процеживают, чтобы удалить цедру. Этот крем украшается ломтиками апельсин.

Можно такой крем делать из клюквенного сока.

Сладкое постное блюдо

Порезать на куски черствую французскую булку, обмакнуть каждый кусок в миндальное молоко, положить на блюдо, украсить вареньем и вынести на лед.

Постное блюдо с маком

Порезать кусочками французскую булку, намазать каждый кусок хорошо утертым маком с сахаром, положить в глубокое блюдо в род бабки, полить миндальным молоком и вынести на лед часа на два. Можно прямо полить обыкновенным молоком.