



Для приготовления хорошего бульона, основания всех супов, считают необходимым использование 1/2 ф. мяса на человека. Эта норма может быть применяема только в маленьких семьях, даже на 6 порций можно взять 2 ф. мяса и побольше корней. При больших кухнях, где бульон готовится сразу для значительного числа лиц, количество мяса, положенного на одного человека, прогрессивно уменьшается в такой степени, что может быть доведено до 1/4 ф. на порцию и даже меньше. На 40 порций можно взять 7-8 ф. от ссека без костей и 3 ф. отдельно костей (из 1 ф. мяса без костей выходит 6-7 порций говядины, подаваемой на порцию супа или борща). От этого уменьшения количества мяса, качество бульона несколько не страдает.

Суп можно варить из разных частей говядины: филейного ребра (более жирная говядина), ссека (более удобная для разделения на порции), костреца, огузка, лопатки, а на дешевый суп используется булдышка.

На борщ, щи — грудинка или кусок от огузка.

На супы со сметаной, и если не подается говядина в суп, можно отдельно не покупать мясо, а употребить кости, обрезки от жаркого, жилы, которые остаются на машинке, конечно, это возможно в домашнем небольшом хозяйстве.

Необходимо иметь отдельную кастрюлю для супа, поливяную миску (чашку) для процеживания и обмывания говядины, ситко и кусочек полотна, всегда чисто вымытый и высушенный, а также кружку величиной в стакан, чтобы мерить воду.

Величина кастрюли должна быть такова, чтобы количество супа помещалось в двух третях (2/3) кастрюли. Если кастрюля будет вдвое больше против количества супа, то это не мешает, но воды наливать столько, сколько требуется для количества порций, принимая во внимание, что суп уменьшается вследствие испарения воды и уменьшения в объеме твердых продуктов. На небольшую тарелку супа можно считать меньше стакана жидкости, если туда приходится еще положить клецки, макароны, корни и т.п. Если бульон подается чистый, то жидкости считать 1 стакан.

Итак, возьмем пропорцию на 6 тарелок: на чистый бульон следует взять 9-10 стаканов воды; на суп, засыпанный чем-нибудь и заправленный сметаной, достаточно 7-8 стака-

нов воды. Это условие очень важное. Если влить воды на глаз слишком мало, супу не станет на порции, если слишком много — будет не крепкий, а, следовательно, и не вкусный. При том надо наблюдать, чтобы суп не очень выкипел, так как доливать его водой не следует.

## Б о р щ и

Несомненно, самую главную роль играет бурак, который должен быть хорошего сорта, сладкий, красный; у нас в Малороссии круглые бураки считаются лучшими. Бураков надо класть много в борщ. На каждые две тарелки — один небольшой бурак, величиной в большое яблоко. На 10 тарелок — от 4 до 5-ти бураков. Бураки надо обмыть, обчистить, нашинковать мелко и тогда уже класть не в воду, а прямо в бульон; от воды они теряют вкус. Если борщ должен быть красным, то надо нашинкованные бураки налить квасом: сыровцем или уксусом, разбавленным водой, закипятить раза два, не больше, слить эту красную жидкость и отставить, а бураки положить в бульон, чтобы доварились. Когда борщ нужно отпускать, подкрасить этим отваром, но уже не кипятить. Квас должен быть свежий и хороший. Капуста кладется, когда уже бураки мягкие; некоторые мелко ее режут, а некоторые любят, когда капуста разделена на порции, по небольшому кусочку на каждую тарелку, а то борщ и так бывает густой от бураков и кореньев. Баклажаны оттушиваются с кусочком масла или и без него (можно их оттушивать с луком, отпаренным и протертым на тертушке) и протираются сквозь сито. Количество их зависит от вкуса и стоимости, можно взять на 10 тарелок штуки 3, можно и целый десяток; тогда они заменят квас.

Фасоль придает тоже много вкуса, но нужно ее отварить отдельно до мягкости, и влить вместе с отваром. Сухой грибок тоже не портит борща, отварить его вместе с бураками, а потом вынуть и порезать. Картофель кладется последним, потому что он разваривается. Сметана должна быть хорошая; если попадется мелкая или горькая, испортит весь борщ. Если сметана жидковатая, тогда ее нужно растереть с крутым желтком, подливая понемногу борща в миску. Когда все это готово, всыпать зеленого укропу, петрушки, если кто любит; сильно только подогреть, но не кипятить его со сметаной.

---

### Борщ малороссийский на 10 порций

3-4 фунта филейного ребра или грудинки налить 12 стаканами холодной воды, положить 2 луковицы, несколько зернышек перцу, 2-3 лавровых листа и поставить, чтобы сильно и скоро закипело.

Процедить, говядину вымыть, поделить на порции. Положить в кастрюлю мелко нарезанных кореньев, нашинкованного красного бурака от 4 до 5 штук, величиной в большое яблоко, говядину, налить бульоном и поставить варить; когда бураки готовы, положить капусту, разрезанную на порции, посолить; когда капуста сварится, влить отваренную отдельно фасоль с соком, несколько штук картофеля. Несколько штук красных баклажанов, свежих или консервов, оттушить с кусочком масла, протереть на сито и влить в

борщ. Можно баклажаны прямо класть в борщ, не подтушивая с маслом. Если баклажанов много, то борщ будет достаточно кислым, если же их недостаточно, то влить переваренного сыровцу. Закипятить, заправить сметаной.

---

### Борщ польский

Сварить обыкновенный бульон с кореньями, процедить, положить много нашинкованного красного бурака; когда бурак сварится, влить сыровцу отваренного или буракового квасу, посолить, поставить, чтобы кипело не очень сильно. Отдельно нарезать несколько кусков бурака, налить сыровцем или водой с уксусом, закипятить раза два и отставить, слить эту красную жидкость и, когда уже борщ готов, подкрасить его этой настойкой, но не кипятить, а сейчас подавать. Можно заправить сметаной.

## Борщ петербургский

Сварить обыкновенный бульон, процедить. Нашинкованный красный бурлак поджарить на сковородке до темного цвета, налить бульоном, добавить уксусу по вкусу. Сметана подается отдельно.

Все эти борщи можно делать постными, употребляя вместо говяжьего бульона бульон из корней и грибов.

## Борщ с карасями

Разные корни, в довольно большом количестве, надо налить водой и сварить бульон. Процедить. Отдельно отварить грибы и фасоль. Караси обсыпать мукой и поджарить на постном масле. Влить в бульон сок из грибов сквозь сито, бросить нашинкованные грибы, фасоль с соком, нашинкованного поджаренного сладкого бурака довольно много, немного картофеля, переваренного сыровцу или буракового квасу, или уксусу, по вкусу соли и поставить варить. Положить поджаренные караси, несколько маслин, закипятить, всыпать укропу и заправить мукой с постным маслом и луком.

## Борщ с ушками

Варить так же, как и борщ с карасями, только бульон можно варить из корней и мелкой рыбы; влить сок из грибов и фасоли, а фасоль и грибы оставить на ушки.

Грибы мелко изрубить, фасоль протереть сквозь сито, смешать с грибами, положить масла (постного или скоромного), пережаренного с луком, перцу и соли. Делать маленькие варенички с этой начинкой, соединяя кончики, и сварить их в борще. Картофель в этот борщ не кладется, разве только вместе с корнями

перед тем, как цедить. Тесто на варенички месят без яиц.

## Борщ с потрохами

Потрохами называют в Малороссии шею, крылышки, печенку и лапки какой-нибудь птицы. Лучшие потроха из индейки и гуся. Сварить из них бульон с корнями, положить баклажанов; когда сварится, процедить. Прибавить переваренного сыровцу, если окажется недостаточно кислым от баклажанов, положить нашинкованного и поджаренного бурака, заправить мукой, сметаной и всыпать укропу.

## Борщ из щавеля

Сварить бульон, процедить, всыпать щавель, не очень мелко изрубленный, положить укропу. Если окажется недостаточно кислым от щавеля, влить немного уксусу или сыровцу; закипятить хорошенько, заправить сметаной, растертой с желтком.

Желтки употребляются из круто сваренного яйца, холодные. Растертый желток придает лучший цвет борщу, и сметаны нужно меньше.

В борщ кладут обыкновенно крутые яйца, разрезанные пополам, или фаршированные яйца.

## Борщ из кислых яблок

Сварить обыкновенный бульон и прибавить к нему несколько очень кислых яблок. Потом положить поджаренные бураки и капусту. Если борщ окажется недостаточно кислым, испечь еще яблок и протереть их сквозь сито. Можно заправить сметаной.



# С у п ы

## Экономный бульон

4 ф. филейного ребра (или ссека, огузка, костреца) сполоснуть холодной водой, но не выжимать, положить в кастрюлю, прибавить цельный лук с шелухой, 2-3 сухих грибка, налить 25-тью стаканами воды. Закипятить раза два на сильном огне, снять накипь шумовкой. Положить 2 большие морковки (все остальное будем брать средней величины), 1 сельдерей, 1 лук-порей, 2 петрушки, 1 кольраби, соли (если кто не любит какого-нибудь из этих корней, положить меньше) и доваривать на легком огне, снимая накипь и посматривая, чтобы потихоньку кипел часа 2-3. Взять ложки две моркови, мелко нашинкованной, как и все остальные корни; по ложке сельдерея, лука-порея и ложку масла, утушить до совершенно темного цвета, только смотреть, чтобы не подгорело. Суп снять с плиты, вынуть говядину, в бульон влить две ложки холодной воды и дать устояться. Мясо вымыть в теплой воде, поделить на порции. Бульон процедить в чашку. Кастрюлю вымыть, положить говядину и подтушенные корни.

Если бульон подается чистый, то тушенные корни положить в ситко и на них перелить горячий бульон, который получит хороший цвет и приятный запах и вкус.

## Суп с лапшой

Лапшу сварить в воде, отцедить и положить в бульон подкрашенный тушеными корнями.

## Суп с фасолей или картофелем

Фасоль отваривается отдельно в подсоленной воде и кладется в бульон без нава. Картофель отваривается с солью и укропом, холодным режется на куски и кладется в горячий бульон.

## Суп с макаронами

Отварить макароны в воде, перелить холодной водой и положить в горячий бульон.

## Квасок

Взять 1<sup>1/2</sup> ф. ребрышек свиных. Порезать их, посолить, обвалить мукой, положить в кастрюльку, добавить ложки две мелко изрубленного лука и подтушить в духовке, после чего налить раз водой, по вкусу борщевым квасом. К этому следует прибавить 1/2 ф. малороссийской колбасы, предварительно нарезанной кусочками и немного поджаренной, после чего суп доварить на плите.

## Суп из баклажанов

Подтушить в кастрюле с кусочком масла несколько красных баклажанов, протереть их сквозь сито в бульон, заботясь о том, чтобы был в меру кислый. Положить соли, немного сахару. Лучше делать все это в миске, куда процеживается бульон, затем влить в кастрюлю и дать кипеть потихоньку. Перед тем, как подавать, положить рису, сваренного отдельно и перелитого холодной водой. Всыпать немного муки. Дать раз закипеть и влить в кипящий суп сметаны, растертой с яичным желтком, помешать ложкой и сейчас же снять с огня. На 5 тарелок супа считается 1 желток и 1/2 стакана сметаны. Баклажанов — штук 6 больших.

## Суп раковый

Чем больше раков, тем суп вкуснее. Приблизительно считается от 5 до 10 раков на тарелку. Вымыть очень чисто раки, поставить варить с солью и укропом. Приготовить обыкновенный бульон, употребляя меньше обыкновенного говядины, а больше корней. Шейки и лапки очистить, выбирая шейки, которые побольше. Отдельно скорлупу класть в чистую посуду вместе с тем, что находится в спинных скорлупах, которые очищают для фарширования. Остальные скорлупы истолочь в ступке и положить в кастрюлю с куском масла (на 60 раков положить ложку масла), тушить час или больше, подливая бульону. Все время снимать ложкой

сверху желтое масло и класть в отдельную кастрюлю. Взять ложку муки и свежего масла (на 5 тарелок небольшую ложку) и поджарить, как на заправку; в эту заправку вливать понемногу раковое масло и хорошенько мешать. Скорлупы выжать в салфетке, и дать устояться этой жидкости. Спинные скорлупы нафаршировать следующим фаршем: сварить рис, в него положить рубленные шейки, которые поменьше, и лапки; укропу, соли, перцу, сырое яйцо и все это хорошенько смешать. Нафаршировать этим спинки, поджарить их слегка на сковородке скорлупой вверх. Жидкость из раковых скорлупок слить осторожно в суповую кастрюлю и разбавить бульоном. Заправку с раковым маслом тоже разбавить бульоном и влить туда же. Положить туда раковые шейки, фаршированные спинки, укропу и закипятить. Растереть сметану с желтком и влить в кипящий суп, после чего сейчас же отставить, чтобы не кипел.

---

### Суп из щавеля

Изрубить мелко щавель и сварить. Протереть его сквозь сито и разбавить бульоном. Растереть сметану с желтком и заправить суп. К этому супу подают сваренные вкрутую или фаршированные яйца.

---

### Суп-пюре из корней

Нарезать штук шесть морковок, 2 корешка петрушки, один сельдерей, 1 лук-порей, налить немного воды, положить кусок масла, 5 или 6 штук картофеля; все это сварить до мягкости; ложки три зеленого горошка или фасоли сварить отдельно. Все это протереть через сито и развести бульоном. Можно положить сметаны. К этому подаются гренки из французской булки. Суп-пюре из каждого из этих корней отдельно делается таким же способом. В суп из гороха кладут сосиски или ветчину.

---

### Суп с рисом и лимоном

Сварить 1/2 фунта рису с куском масла совсем мягко. Разбить его хорошенько с

одним стаканом сметаны, одним сырым желтком и соком из одного большого лимона. Развести бульоном и дать сильно нагреться, чтобы только начало кипеть. Подавая, положить тонкие ломтики лимона, вынув косточки. Можно всыпать укропу.

---

### Суп белый с грибами

Сварить суп из гусиных или индючьих потрохов

Сварить отдельно кашу из стакана перловых круп, положить ложку масла и растереть ложкой добела. Развести бульоном, прибавить один стакан сметаны, закипятить и подавать. Если желают сделать этот суп постным, то варят бульон из корней и грибов. Грибы нашинковать и бросить в суп.

---

### Суп из кислых огурцов

Очистить и нарезать тонкими ломтиками несколько кислых огурцов, посыпать мукой и поджарить на масле. Налить их бульоном и варить почти час. Заправить сметаной с мукой; если суп недостаточно кислый, прибавить соку из лимона. Бульон ко всем этим супам можно варить только из костей или из остатков говядины от жаркого, даже из одних корней.

---

### Суп из курицы

Хорошо вымыть курицу холодной водой и варить ее недолго с большим количеством корней так, чтобы она не разваривалась (из одной курицы выходит 5 тарелок хорошего бульона). Бульон процедить, курицу разделить на порции. Поставить суп кипеть потихоньку, не подливая воды. Перед тем, как подавать, положить кусочек свежего сливочного масла и укропу. Можно засыпать смоленской или манной крупой, лапшей.

---

### Суп из курицы другим способом

Сварить обыкновенный бульон из курицы, большого количества корней и костей из говядины. Вынуть курицу и сделать к ней соус, а в суп бросить клецки

## Суп из фаршированной курицы

Взять молодую жирную курицу, отделить шейку и крылышки, снять с них мясо, порубить вместе с остальными потрошками, печенкой и желудком, добавить по 1/2 ф. ветчины и свежего сала, булку, намоченную в молоке, соли, перцу, зеленой петрушку, зубок чесноку с сырым яйцом и этой смесью нафаршировать курицу, зашить, налить холодной водой, прибавить костей или обрезки от жаркого, побольше кореньев и варить, как обыкновенный бульон. Курицу вынуть, помазать яйчком, обсыпать сухариками, полить маслом, подрумянить в духовке и подать как отдельное блюдо под красным соусом с лимоном. Суп процедить и подать с лапшей или клецками.

Не мешает подкрасить тушеными кореньями с маслом.

## Суп из гуся или утки

Сварить обыкновенный бульон, побольше кореньев, процедить, влить грибного бульону, положить нашинкованных грибов, засыпать перловой крупой и забелить сметаной.

## Суп с катушками

Говядину, назначенную для бульона, обрезать от костей и оставить на катушки. Из костей сварить бульон, прибавив побольше кореньев, процедить его. Мясо изрубить, как на котлеты, положить в него намоченной в бульоне булки, пережаренного с луком масла и желток; все это вымесить хорошенько, сделать катушки, посыпать их мукой и поджарить немного на горячем масле. В чистый бульон положить нашинкованных кореньев, подтушенных в масле, отваренного картофеля и дать немного закипеть вместе с катушками. Заправить поджаренным луком с маслом.

## Рассольник

Сварить бульон из потрохов, процедить, положить нарезанных тоненькими ломтиками кислых огурцов, немного нашинкованной моркови и варить около

часу. Сварить отдельно перловую кашу, размешать с маслом и положить в суп. Если суп окажется недостаточно кислым, прибавить соку из лимона. Потом положить сметаны и укропу.

## Рассольник с почками

Приготовить обыкновенный бульон, прибавив на 6 тарелок 2 почки телячьих или 1 большую. Бульон отцедить, почки вымыть, порезать ломтиками и доваривать в бульоне, положить 3-4 кислых огурца, обчищенных и порезанных, немного нашинкованной морковки, под конец — картофеля. Если суп недостаточно кислый, прибавить кислоты лимонной или суровцу, закипятить, заправить луком перепаренным в масле. Можно заправить сметаной и мукой

## Суп из потрохов отличный

Взять, какие угодно, птичьих потроха 4-5 шт, снять с шеек осторожно кожицу; печенки и кожицы с шеек оставить сырыми, а из всего остального сварить бульон с кореньями. Изрубить мелко печенки; добавить луку, трехкопеечную булку, намоченную в молоке; немного луку, пережаренного с маслом, перцу, 2 сырых желтка. Наложить этим фаршем кожицы, снятые с шеек, зашить и отварить их в бульоне.

Отдельно сваренную перловую кашу из 1/4 фунта крупы разбить с маслом, положить в суповую чашку, разбавить бульоном, закипятить, заправить сметаной с желтком.

Шейки порезать кусочками и положить в суп. Всыпать укропу.

## Суп Julienne

Взять 3 фунта мяса и поставить обыкновенный бульон. Несколько кусочков мяса, прямо обрезки из говядины, предназначенной для жаркого, будь это телятина или другое мясо, несколько кусочков потрохов из какой-нибудь птицы положить в маленькую кастрюльку с кусочком масла и поджаривать; когда под-

румянится, прибавить печеную луковицу, немного нашинкованной моркови, подбавить немного воды, все это вместе подрумянить хорошо и влить в бульон, который должен кипеть еще около часу. Нашинковать мелко разных кореньев, сварить; отдельно отварить зеленого горошку, летом спаржи или цветной капусты, и когда бульон уже готов, процежен, положить в него отваренные коренья.

---

### Суп французский «Julienne»

Сварить обыкновенный бульон, считая по 1/4 ф. говядины на порцию. Подсушить до румяного цвета 1/2 ф. ржаного хлеба, налить бульоном и оставить. Нашинковать по одному корешку разного коренья, подтушить с маслом и положить в чистый бульон; кроме того, по сезону, отварить: спаржи, цветной капусты, зеленого горошку. Под конец процедить в суп на ситко и плотно настой из сухарей, закипятить все.

---

### Бульон, подаваемый в чашках

5 ф. говядины поджарить докрасна на сковороде на очень сильном огне. Взять большую кастрюлю, положить 1 сельдерей, 3 моркови, 1 петрушку, 1 лук-порей, 1 луковицу, обжаренную говядину, налить 25-тью чашками воды, смерить лучинкой и еще воды прибавить столько же, так как при варке бульон уменьшается вдвое, закипятить, снять пену и положить 1 курицу, варить 2-3 часа, снимая накипь и жир.

Очистить 2-3 моркови, 1 сельдерей, лук-порей, луковицу, петрушку, ложку горошку зеленого, положить ложку масла и оттушить до совершенно темного цвета, но смотреть, чтобы не подгорело. Положить в ситко поджаренные коренья и готовый горячий бульон пропустить на эти коренья в чашку, кастрюлю вымыть и еще раз процедить бульон. Перед тем, как подавать, влить 1/2 стакана мадеры.

---

### Швейцарский суп

Порезать тонкие гренки из белого хлеба, обмакнуть их в бульоне, посыпать

швейцарским сыром и, поджарив слегка, положить в суповую чашку, налить бульоном, подкрашенным тушеными кореньями с маслом. Всыпать зелени.

---

### Суп с перловой или ячневой крупой

Отварить 5-6 сухих грибов, 1/2 стакана фасоли или несколько штук картофеля. Сварить густую кашу, но не рассыпчатую, из перловой или ячневой крупы, растереть ее с ложкой масла и развести бульоном из небольшого количества мяса с кореньями, влить навар из грибов и фасоли, положить грибы, нарезанные длинными кусочками, фасоль, картофель. Заправить сметаной и всыпать зелени

---

### Суп из свежих грибов

Сварить бульон из говядины или только из кореньев на 6 порций. Полную тарелку свежих грибов, каких бы то ни было, кроме волнушек, поджарить в масле с луком и перцем, налить чистым бульоном, положить немного нарезанного картофеля, закипятить, всыпать укропу, петрушки, заправить сметаной.

---

### Капустняк

#### (щи из кислой капусты)

Сварить бульон из свинины, процедить его, положить кислой капусты и варить, пока не будет мягкая. Зажарить мукой с луком и салом, посыпать перцем и подавать. Этот же суп делается постным. Тогда бульон варится из кореньев и грибов.

---

### Щи из свежей капусты

Варится бульон. Капуста обдается кипятком, режется на части и отваривается в бульон. Некоторые кладут в эти щи сметану.

---

### Уха

Всякий рыбный суп называется «уха» и готовится следующим образом. Варится сначала бульон из кореньев, а

кто желает, может прибавить говядины или мелкой рыбы. Чем крепче бульон, тем уха вкуснее. Процедив его на ситко и полотно, варят в нем цельную рыбу: осетрину, стерлядь, окуня или щуку. Положить укропу и зеленой петрушки. Можно влить рюмку мадеры, хересу или шампанского. Кладут ломтиками лимон.

---

### Суп из щуки

Рыбу надо покупать очень осторожно; лучше всего живую. Если она заморожена, надо смотреть, чтобы жабры были ярко-красного цвета (3 фунта щуки на 5-6 тарелок). Рыбу надо сейчас же очистить осторожно, чтобы не раздавить желчи. Вымыть ее хорошенько в холодной воде, посолить и оставить лежать с солью около часу. Снять кожицу, начиная с головы, подрезая ножиком. Отделить мясо от костей; голову, хвост и кости употребить на бульон. Кореньев берется вдвое больше, чем на бульоне из говядины: головки 2 луку, по несколько штук разного коренья, лаврового листа, перцу; все это должно хорошо кипеть час или больше. Мясо из рыбы изрубить на машинке, положить намоченную в воде двух- или трехкопеечную французскую булку, сырого, потертого на тертушке, луку, скоромного или постного масла, 2 желтка, довольно много перцу и соли, и все это вымесить, как тесто, на доске. Снятую с рыбы кожицу начинить свободно этим фаршем и зашить концы. В процеженный сквозь сито и полотно бульон положить фаршированную рыбу и сварить. Перед тем, как подавать суп, зажарить его мукой с маслом и луком, а рыбу порезать и подавать в суп. Всыпать укропу; если кто любит — зеленой петрушки.

---

### Постный суп из сухих грибов

1/4 ф. сухих белых грибов. Сварить грибы. Отдельно сварить бульон из разных кореньев, процедить и влить грибной сок. Положить мелко нашинкованных грибов и очищенного, мелко нарезанного картофеля. Закипятить и бросить клецки, сделанные следующим образом: замесить тесто, как на вареники (мука, вода и соль), рас-

катать, приблизительно толщиной вдвое больше, чем на лапшу. Порезать тоже вдвое толще, чем лапшу, и посыпать мукой, чтобы не склеивались, сварить их в супе и подавать. К этому супу подается или свежее сливочное масло, или пережаренное постное масло с луком.

---

### Суп из рябчика или цыпленка

Очищенного рябчика или цыпленка сжарить на сковородке вместе с одной целой луковицей, только не очень подрумянивать и не пережаривать. Одновременно поставить в кастрюльке нашинкованных кореньев (2 морковки, 1 петрушку, кусочек сельдерея, лук-порей) с ложкой масла, оттушить до мягкости. Готовую птицу и тушеные коренья налить бульоном или водой (стакана 4) и варить на легком огне; потом процедить, снять мясо с костей и вместе с кореньями протереть сквозь сито в бульон и закипятить. Размешать 1/4 стакана сливок с сырым желтком, влить в кипящий суп, мешая ложкой, и сейчас же подавать с гренками.

---

### Суп-пюре (puree) из зайца

Передние части зайца и ножки положить в кастрюлю, прибавить разных кореньев (кроме картофеля), несколько сухих грибов, сварить очень мягко, отделить мясо от костей, протереть на сито вместе с кореньями, прибавить стакан белого легкого вина, немного уксусу, ложку масла и развести это все бульоном.

---

### Суп из спаржи

Порезать спаржу на кусочки, отварить в соленой воде, протереть на сито, положить ложку масла или стакан сливок, развести бульоном.

Оставить лучшие кусочки спаржи и положить их в суп.

---

### Суп из цветной капусты

Три головки цветной капусты закипятить в соленой воде, порезать на куски и доварить в бульоне, протереть на сито,



прибавить стакан густых сливок и развести бульоном.

---

### Суп польсти (чернина)

Суп этот делается из поросенка или гуся, или утки. Отварить с полстакана уксуса, посолить, остудить и в холодный отвар спустить кровь при зарезывании птицы или поросенка, которые идут на жаркое, и только потрошки употребляются в суп. Приготовить бульон на 4 тарелки из говядины и потрохов, процедить, посолить, положить немного кореньев, штуки 2 грибков, луковицу, кусочек сала с кожицей; когда все станет мягким, суп процедить. Кусочек медового пряника, стертого на тертушке, намочить в крови с уксусом, разбить хорошо ложкой и тем заправить бульон.

Отдельно отварить 1/2 ф. слив французских и несколько груш сушеных (летом свежих груш и яблок), влить вместе с наваром, которого должно быть очень мало. После заправки супа кровью, его не надо кипятить, а только подогреть. Иногда отваривают отдельно клецки и кладут в суп. Конечно, надо делать все по вкусу, чтобы был в меру кислый и сладкий, добавляя лимона или сахара.

---

### Суп из сома

Из головы сома получается отличный суп. Сварить с кореньями, перцем, лавровым листом, процедить, положить в него пулупеты из рыбы или какие-нибудь клецки, или отдельно отваренных кореньев. В суповую чашку положить укропу или петрушки. Можно этот суп подать совершенно чистым к пирогу.

---

### Солянка постная

Сварить бульон из головы осетра или сома, или из какой-нибудь другой рыбы с кореньями, перцем, лавровым листом, солью и процедить; положить нашинкованной сырой моркови, картофеля, одну целую луковицу, даже с шелухой (после ее нужно вынуть), и нарезанную кусочками осетрину, отваренную в воде с

уксусом до половины готовности. Прибавить несколько протертых красных баклажанов и несколько очищенных и порезанных ломтиками соленых огурцов. Если суп окажется недостаточно кислым или нет баклажанов, нужно прибавить уксусу или лимонного соку. Когда коренья сварятся — вынуть лук, положить несколько маслин и подправить мукой, пережаренной с маслом постным или скоромным.

---

### Солянка скоромная

Скоромная солянка делается так же, как и постная, только бульон готовится куриный, употребляется скоромное масло.

---

### Суп из баранины

Из нескольких фунтов баранины сварить бульон, положив побольше кореньев, лаврового листа, перцу и луковицу; процедить, порезать говядину на порции, обмыть, бульон засыпать пшеном, положить картофеля, порезанного кусочками; когда суп готов — засмажить салом с луком. Этот суп удобен для пикников, так как его можно сварить хорошо в котелке на треножнике.

---

### Полевая каша

Сварить бульон из баранины или курицы с большим количеством кореньев, считая 1 курицу на 5 порций, а 5 ф. баранины — на 25 тарелок, воды 13 кварт, или 52 стакана. Можно взять 3<sup>1/2</sup> ф. баранины и 1 курицу или только одних кур (тогда 4 курицы). Тоже очень вкусный суп, с прибавлением копченого ребрышка или малороссийской колбасы. 3 ф. баранины и 3 ф. ребрышка (или колбасы), то и другое положить в чистый процеженный бульон и почти без соли. Закипятить два раза, попробовать на счет соли и засыпать хорошо вымытым пшеном (1<sup>1/4</sup> ф.) Засмажить суп пережаренным луком с маслом или салом. Всыпать мелко изрубленной зеленой петрушки и укропу, а если кто любит — зеленого луку.

## Полевая каша другим способом

6-7 ф. баранины без костей порезать на порции, положить в котелок, прибавить 1<sup>1/2</sup> ф. сала кусочками и поджарить, потом налить 12 кварт воды, варить до полной готовности мяса, засыпать пшеном (1<sup>1/2</sup> ф.), засмажить салом, пережаренным с луком.

---

## Суп из вымени

Сварить, как обыкновенный бульон, с кореньями и прочим. Имеет вкус куриного бульона. К борщу можно с большим успехом употреблять вымя вместо говядины или пополам того и другого. Подкрасить тушенными в масле кореньями.

Вымя стоит дешевле говядины.

---

## Суп «Итальянский»

Приготовить обыкновенный бульон. 1/4 ф. макарон поломать на куски и отварить в бульоне. Готовый суп заправить бешамелем. Заварить неполную ложку масла и неполную ложку муки, развести 2-мя стаканами молока и заварить, вымешивая, с 2-мя желтками и ложкой сыра голландского.

---

## Польский холодильник (окрошка)

Взять 30-40 штук раков, которые предварительно тщательно вымыть, сварить с солью, укропом и петрушкой. Шейки и лапки очистить, а скорлупки столочь, налить 4-мя стаканами отвара из раков и поставить довариваться. Все это можно сделать накануне и вынести на лед. Раковые скорлупы выжать в куске полотна, а весь отвар процедить на ситко. Отварить щавель или бураковых листьев в таком количестве, чтобы после протерки на ситке получилось от 2-х до 3-х ложек. Приготовить переваренный остывший суровец; сварить вкрутую штук 10 яиц, нарезать ломтиками от 3 до 7 штук свежих огурцов, нарубить укропу и зеленого луку. Разболтать 4 стакана кислого молока, разбавить отваром из скорлуп, положить щавель, влить по вкусу суровец и посолить. Стакана два сметаны выме-

шать с 4-мя круто сваренными и протертыми желтками, влить в суп, вымешать ложкой, прибавить остальные яйца, разрезанные на части белки, отделенные от протертых желтков, раковые шейки, огурцы, зелень и вынести часа за два перед обедом на лед; если же за это время суп недостаточно остынет, подать к столу нарубленный кусочками лед.

Пропорции только приблизительно обозначены, надо делать все по вкусу.

---

## Окрошка

Сварить в соленой воде с укропом 30-40 штук предварительно хорошо вымытых раков. Шейки и лапки почистить, все остальное столочь, налить наваром из раков и доварить, потом выжать через полотно и процедить на сито. Приготовить ложки 3 отваренного протертого щавеля, изрубленных отваренных листьев бурака, 8 отваренных вкрутую яиц, несколько очищенных свежих огурцов (порезать ломтиками), маслин, зелени, мелко изрубленной. Из приготовленных яиц взять 4 желтка, утереть их с ложечкой столовой горчицы, подливая понемногу ложки две прованского масла, разбавить это раковым бульоном, положить щавель и бураковые листья, квасу, соли и сахару по вкусу, яйца, разрезанные на части: белки, отделенные от утертых желтков, огурцы, маслины, зелени и зеленого луку. По желанно добавляют кусочки холодной телятины, баранины или осетрины, семги и т. п.

---

## Литовская окрошка

Нашинковать 2-3 красных бурака, налить сыровцом и закипятить раза два, слить красный навар, оставить. Бураки налить водой и доварить до полной готовности. Отварить бураковые листья или щавель. Яйца — вкрутую. Очистить огурцы и порезать кусочками. Влить в чашку кислое молоко, разболтать, положить немного бураков, яйца, огурцы, укроп, кто любит — лук зеленый, красную настойку сыровца по вкусу, соли и сметаны с растертыми крутыми желтками. Вынести на лед.

Очень вкусно. Окрошка получается прекрасного розового цвета.

## Суп из яблок и груш

Вымыть, порезать и сварить яблоки. Груши сварить отдельно с кусочком корицы и несколькими гвоздиками. Процедить сквозь сито навар из груш и яблок, сами же фрукты протереть на сито и разбавить наваром так, чтобы суп был не очень густой. Положить по вкусу сахару и вынести на холод. Сметану класть в холодный суп.

---

## Суп из вишен, малины или красной смородины

Сварить ягоды с сахаром, корицей, гвоздикой (малина варится с ванилью), навар процедить, а ягоды протереть. Заправить потом немного картофельной мукой, заварить и вынести на холод. Перед тем как подавать, положить сметаны. Картофельную муку развести холодной водой.

## Молочный холодный суп

6 желтков, стакан сахару, 4 стакана молока, кусок ванили или корицы разболтать и заварить, как на мороженое, то есть помешивая, не допуская до кипения. Взбить пену из 6-ти белков с ложкой сахара. Закипятить 4 стакана молока и класть по ложке пены. Когда оба эти состава остынут совсем, смешать их вместе и вынести на лед.

---

## Миндальный суп

1 фунт сладкого миндаля и 5 штук горького, очищенного и мелко изрубленного, утереть в макотре, подливая воды или молока, развести эту массу восьмью стаканами переваренной воды, вымешать и процедить на салфетку или сито. Гущу еще потереть в макотре, подлить миндального супу и еще раз процедить, положить по вкусу сахару.

Положить отдельно отваренного рису и, кто любит, изюму. Этот суп гораздо вкуснее с молоком, чем с водой, тогда надо на половину уменьшить пропорцию миндаля.



---



---

# ПРИНАДЛЕЖНОСТИ К СУПУ

---

## Клецки и другие изделия к супам

### Отличные клецки к супу

Четверть фунта свежего масла растереть ложкой в миске добела, вбить 2 яйца и хорошенько утереть. Всыпать 2 ложки муки, немного соли и опять утереть. Если тесто очень жидкое — добавить муки; если оно твердое — добавить яйцо. Тесто должно быть мягкое, но не жидкое. Бросать клецки нужно ложкой в кипящий бульон. Главное условие, чтобы клецки были хороши, — хорошенько утирать их. Они должны быть пухкие и без закала. Это качество достигается после некоторой практики.

---

### Маннe катухки к супу

Стакана 3 молока влить в кастрюлю, добавить ложки 2 топленого масла. Когда все это закипит, всыпать туда манной крупы и сварить густую кашу. Затем выложить ее в миску и, когда она остынет, вбить 3-4 целых яйца, вымесить хорошо и делать катухечки величиной с грецкий орех. Перед тем как подавать, вбросить катухечки в горячий суп и заварить.

---

### Клецки из картофеля

Протереть сквозь сито 6 вареных картофелин. Затем утереть их с ложкой масла и 2-3 яйцами. Посолить, добавить муки так, чтобы тесто не было очень густо. Бросать ложкой в суп, чтобы закипели.

---

### Бисквитные клецки

Полстакана топленого масла утереть добела, вбивать по одному 4 желтка и по

немножку муки, не больше одной ложки. Когда тесто отлично утерто, вымесить с пеной из 4 белков. Положить в сотейник (мелкая кастрюлька) и печь в легкой печке. Порезать кусочками и положить в суп. Главное — хорошо утереть.

---

### Клецки скорые

Ложка масла, полстакана муки, 3 яйца и достаточное количество соли утираются ложкой минут 5 и сейчас же бросаются ложкой в кипящий суп.

---

### Клецки из маннe круп

Ложку растопленного масла утереть в макотре, вбивая по одному 4 желтка, белки взбить и влить туда же; хорошенько размешать и понемногу всыпать неполный стакан маннe круп. Все это хорошенько вымесить ложкой, посолить и поставить на некоторое время, чтобы крупа разбухла. Бросать клецки ложкой в кипящий бульон, причем каждый раз ложка обмакивается в холодную воду. Бульон с клецками накрыть крышкой, чтобы клецки подросли, а кастрюлю поставить на небольшой огонь.

---

### Клецки заварные к супу

1/2 стакана масла, стакан воды с солью закипятить, всыпать туда понемногу стакан муки; мешать на плите, пока тесто начнет отставать от кастрюли. Когда все остынет, вбить 3 или 4 яйца, хорошенько утереть и бросать ложкой в горячий бульон.

Можно также из этого теста сделать маленькие шарики, поджарить их на горячем смальце (свином жире) и подать к супу.

---

### **Клецки к молочному супу**

Взбить пену из 5 белков, размешать с 5-тью желтками, 1 ложкой муки, вылить все в кипящее молоко и накрыть крышкой. Тесто будет плавать сверху; перевернуть его на другую сторону и опять накрыть крышкой. Когда тесто готово, порезать его и опустить в суп.

---

### **Ушки к борщу или супу**

Изрубить мелко полфунта вареной говядины и кусочек сала (шпику). Положить в кастрюлю это мясо, прибавить немного масла, зеленого луку, 2 вареных грибка, мелко изрубленных, подлить немного грибного бульону, положить 2 ложки тертой булки, 1 желток, соли, перцу, вымешать все хорошо и потушить. Сделать из муки и воды обыкновенное тесто, поделать маленькие варенички, кончики соединить. Отварив ушки в воде, класть в бульон или в борщ. Можно поджарить их на масле и тогда класть в суп.

---

### **Пульпеты к борщу или супу**

Изрубить мелко 2 ф. говядины, 1/4 ф. почечного жиру, прибавить соли, перцу, печеную стертую луковицу, 1 желток и размоченную булку, все это утереть хорошо, делать шарики и бросать в кипящий бульон или борщ.

---

### **Пульпеты из рыбы**

2 ф. рыбы изрубить, посолить, положить ложку масла, тертый сырой лук, булку, намоченную в молоке, два желтка и все вымешать хорошенько. На доске, посыпанной мукой, сделать валик, как качалочка, и сварить в воде. Потом порезать и бросить в рыбный бульон.

### **Пульпеты из оставшегося жаркого**

Кусочек жаркого мелко изрубить, посолить, положить масла, ложки 2 сметаны, пару яичек, тертой булки настолько, чтобы масса была довольно густая, поделать катушки, посыпать мукой, поджарить на масле или прямо отварить в бульоне.

---

### **Пульпеты из печенки**

Очистить печенку от пленки, изрубить мелко, положить луку, поджаренного в масле, трехкопеечную булку, вымоченную в молоке, 2 яичка, 2 ложки сметаны, перцу, соли. Утереть все это хорошо, выделывать катушки и отварить в бульоне.

---

### **Гренки со шпиком (костяной мозг)**

Порезать булку на гренки в палец толщины, в середине каждой вырезать четырехугольное углубление, положить гренки в горячее масло и немного поджарить.

Шпик отварить в воде с солью; когда он остынет, порезать кусочками и наложить в углубления гренок. Перед тем как подавать, поставить в духовую печь, чтобы они обогрелись, сверху посыпать поджаренной петрушкой. Петрушка отлично поджаривается на говяжьем жире.

---

### **Гренки с сыром**

Французскую булку порезать тонкими ломтиками, помазать маслом и, посыпав голландским сыром, поджарить на масле. Подать горячими. Такие же гренки можно делать с фаршем из говядины, а также очень вкусные с ветчиной. Кусочек ветчины пропустить на машинке, перемешать ее с бешамелем и намазанные гренки поджарить на масле.

---

### **Тесто для пирогов и пирожков**

1 чашку муки запарить чашкой молока, растереть хорошо и поставить, чтобы остыло. Развести дрожжей на 10 коп. (4 лота) 1/2 чашки молока и положить в

тесто. Когда тесто поднимется, влить еще чашку молока тепленького, но не горячего, положить 8 желтков, утертых с чашкой сахара, а если кто любит сладкое тесто, то с целой чашкой сахара, прибавить взбитые белки и ложечку соли, можно для запаха положить ванили, лимонной корки или кардамону; потом подсыпать муки столько, чтобы тесто было мягкое, но не жидкое. Месить нужно до тех пор, пока тесто начнет отставать от рук и от посуды. Затем влить чашку теплого масла (лучше даже смальца), размесить и поставить, чтобы подошло. Когда тесто достаточно подойдет, и на нем начнут показываться пузырьки, можно начать делать пироги.

Если пироги должны быть готовы к 12 часам, нужно расчинить тесто в 4 часа утра.

Для пирожков выделывать круглые булочки, растягивать в руках в продолговатые коржики, накладывать фарш, смазывать яйцом.

---

### Пирожки со шпинатом в раковинах

Отварить шпинат, перелить холодной водой, протереть сквозь сито, посолить и заправить ложкой масла, с пол-ложки муки (смотря по пропорции), подтушить. Из обыкновенного теста (мука и вода) поделать маленькие варенички, при чем тесто должно быть очень тонкое, отварить их в просоленной воде, наложить в раковины, поливая маслом, посыпать сыром и слегка подрумянить в духовке.

---

### Пирожки из мозгов в раковинах

Отварить 2 мозга в соленой воде; стакан воды пол-ложки уксуса); порезать их кусочками. Заварить ложку масла с ложкой муки, прибавить 1 печеный лук, протертый на тертушке, перцу, соли, 2 ложки сметаны и лимонного соку; смешать все это, прибавить 2 растертые желтка и накладывать этот фарш в раковины или на круглые коржики из слоеного теста; сверху положить масла, пережаренного с сухарями. Поставить на 15-20 минут в духовую печку.

## Дрожжевые пирожки

1 чашку муки запарить чашкой молока, растерев хорошо, влить еще 2 стакана молока и положить дрожжей на 5 коп. (2 лота). Когда тесто поднимется, влить еще 1/3 стакана молока, вбить 6 яиц, положить ложечку соли и подсыпать столько муки, чтобы можно было выделывать пирожки. (Если тесто хорошо вымешено, то даже из мягкого можно свободно делать пирожки). Тесто месить нужно хорошенько, пока оно не начнет отставать от рук. Когда тесто хорошо взойдет, делать продолговатые, круглые пирожки с мясным или рыбным фаршем и жарить в смальце. Смалец должен шипеть в кастрюле. Чтобы тесто не впитывало сильно жира, можно в смалец влить рюмку водки или спирту. А чтобы смалец не очень румянился, нужно почаще снимать его на минуту с плиты, но пирожки бросать в кипящий смалец. Жарить не на сильном огне.

---

### Расстегаи

Из дрожжевого теста поделать шарики; когда подойдут, порастягивать в продолговатые коржики, понадрезывать по краям в ширину, как петли, накладывать фаршем из риса, вязиги и грибов переложить одну петлю в другую, и, таким образом, получится пирожок с 3-мя отверстиями, в которые положить по кусочку семги, смазать пироги маслом и печь в духовке; когда будут готовы, в среднее отверстие впустить четверть ложечки крепкого бульона и горячими подавать. Бульон сделать из поджаренных кусочков мяса, обрезков от жаркого и кореньев.

---

### Кулебяка на скорую руку

Фунт муки развести стаканом теплого молока, размешать хорошо, влить 3 лота дрожжей, 4 желтка, утереть с 2 ложками сахару, добавить 2 ложки теплого масла, что-нибудь для запаха, соли и пену из 4 белков, прибавить муки столько, чтобы тесто было мягкое, но не жидкое. Полученное тесто вымесить хорошо и поставить в теплом месте, чтобы поднялось. Это тесто должно очень скоро подняться;

тогда выложить его на доску, подсыпать мукой, раскатать качалкою в палец толщины, наложить каким-нибудь фаршем: мясным, рыбным и даже густым вареньем или повидлом. Сложить конвертиком и оставить на час, чтобы подошло, помазать яйцом и печь в духовке.

---

### **Крохкое тесто для пирожков**

1/2 ф. масла, 1/2 ф. сметаны, соли и 1 яйцо растереть ложкой в чашке настолько, чтобы масло растереть, всыпать муки столько, чтобы тесто можно было раскатать на доске, но чтобы не было очень твердое, вынести немного на холод, потом раскатать на доске и делать маленькие пирожки, как варенички, помазать яйцом, печь в горячей духовке.

---

### **Крохкое тесто для пирожков жареных**

1 стакан густой и не очень кислой сметаны влить в миску, посолить и всыпать 2 стакана муки. Все хорошенько утереть, выложить на доску и делать маленькие пирожки с каким угодно фаршем. Пирожки жарить в масле или смальце.

Или: 1 ф. муки, стакан сметаны, 1/2 смальцу или масла, 4 желтка, соли и пол-ложечки соды замесить, прибавляя немного муки, так чтобы тесто не было очень твердое. Сейчас выделывать и печь. Всякое тесто с содой должно тотчас поставить в печку.

---

### **Слоеное тесто для пирогов и пирожков**

Замесить холодной водой 1 ф. муки, соли и 2 лота мозгового жиру, тесто не должно быть очень твердое, вынести в холодное место. 1 ф. кухонного хорошего масла вымочить в воде (хорошее соленое масло лучше для слойки, чем свежее сливочное). Потом непременно его хорошо выжать досуха, — это непременно условие. Разделить его на 4 части. Взять тесто, раскатать его в прохладном месте в палец толщины, положить 4-ю часть масла, сложить конвертиком, так чтобы мас-

ло было все закрыто тестом, и раскатывать все сверху к себе, а не так, чтобы на все стороны. Оставить в холодном помещении на 10 минут, потом так его перекачивать еще 3 раза, всего 4 раза и последний раз оставить лежать 10 минут.

Если делать пирог с фаршем, то вернее разделить тесто на две равные части, растянуть в полпальца или чуть толще на листе и спечь в горячей духовке. Если поставить в теплую только печку — масло растает, и тесто выйдет неудачное. Надо посматривать, чтобы и не сгорело, приоткрываться к духовке. В 15-20 минут тесто готово. Лист вынести, чтобы остыл, и сейчас же печь другую половину теста; смотреть только, чтобы обе половины были одинаковой величины. Тесто помазать яичком. Когда обе половины готовы, наложить споднюю фаршем горячим, прикрыть аккуратно другой половиной, чтобы фарш не был заметным по бокам, и перед тем как подавать, поставить на минутку в духовку. Пирожки можно делать обыкновенные. Сладкие пироги лучше делать круглые на тонкой сковороде с решеткой, а потом накладывать вареньем или мармеладом из яблоч.

---

### **Пирожки из слоеного теста**

Сделать слоеное тесто, стаканом вырезать кружков вдвое больше, чем нужно сделать пирожков, на верхних кружках сделать надрезы в виде зубчиков, а на нижних поделать углубления для фарша, помазать нижние белками, а верхние — желтками и поставить в горячую печь. Когда коржики готовы, наполнить их фаршем, сложить, а перед тем как подавать, поставить на минуту в печь.

---

### **Пирог с семгой и саго**

Приготовить тесто. Саго намочить с вечера в холодной воде, утром слить воду; обдать его кипятком и сварить до прозрачности, только не переварить; перелить холодной водой, положить в кастрюлю, прибавить несколько ложек теплого масла, соли, перцу, изрубленных яичек, можно добавить грибов. Наложить этим фаршем тесто, потом тоненькими ломтиками семгу

или другую мало просоленную рыбу, прикрыть фаршем, потом тестом, помазать яйцом, посыпать сухариками и спечь.

---

### Ватрушки к красному борщу

Приготовить, испечь ватрушки с высокими бортами, вроде чашек. Бывают такие специальные формочки жестяные. Малороссийскую колбасу пропустить на машинке и этим фаршем понакладывать понемногу в ватрушки, сверху же положить пшеничную кашу рассыпчатую, посыпать голландским сыром и поставить на минутку в духовку.

---

### Дешевый пирог

Один ф. муки приблизительно, 2 яйца, 1/2 ф. смальцу, соли, воды. Замесить тесто довольно мягкое, растянуть на лист тонким слоем, наложить фаршем, прикрыть тестом, помазать яйцом и спечь в горячей духовке.

---

### Постные пирожки

4 стакана теплой воды, 2 ложки сахара, на 3 коп. дрожжей, разведенных мукой, муки столько, чтобы тесто было мягкое, помесить, влить чашку подсолнечного масла, вымесить хорошо и дать подойти. Выделывать пирожки или пирог с каким-нибудь постным фаршем. Когда подойдут, смазать горчичным маслом и печь.

---

### Заварные пирожки

Закипятить чашку топленого масла с 2 чашками воды; не снимая с плиты, всыпать 2 чашки муки и мешать ложкой, пока тесто не станет густым. Остудить, переложить в макотру, утереть, вбивая по одному 5 яиц. Когда утрется отлично, вынести на холод. Выделывать кругленькие маленькие булочки, помазать яйчком и печь в духовке. Когда готовы, разрезать пополам ножиком, наложить фаршу мясного или другого, поставить на минуту в печь, чтобы фарш подрумянился. Из этого теста можно делать обыкновенные пирожки с фаршем.

---

### Пирожки с грибами

Сделать обыкновенные блинчики. Отварить грибов, свежих или сухих, мелко изрубить, прибавить луку, поджаренного в масле, зеленого укропу, петрушки, перцу, соли, сырое яичко; вымешать хорошо, накладывать этим фаршем блинчики, свертывать продолговато, помазать яичком, посыпать сухариками и поджарить на масле или на смальце, а лучше пополам. Можно прибавить к этому фаршу отваренного риса.

---

### Пирожки с рисом

Отварить рис, перелить холодной водой, положить мелко изрубленных яичек, масла, укропу, петрушки, поджаренной в масле, перцу, соли; можно прибавить и грибов; понакладывать в блинчики и поджарить

---

### Пирожки с ветчиной

Сделать тесто, вынести на холод. 1/2 ветчины пропустить на машинку и перемешать с бешамелем, заварить ложку муки с ложкой масла, развести молоком до густоты сливок, выстудить немного, вбить 2-3 желтка, вымешать и заварить, все мешая ложкой, под конец всыпать ложку тертого голландского сыра. С этим фаршем делать маленькие пирожки, помазать яйцом и спечь в горячей печи.

---

### Крокеты для бульона (очень хорошие)

Фунт муки, 1/2 ф. масла сливочного и 1/4 ф. голландского сыра, стертого на терке, замесить вместе на доске, раскатать в палец толщины, разрезать длинными полосками, приблизительно в палец величиной, брать на нож каждый кусочек и класть на лист. Поставить в духовую печку не больше, как на 20 мин., смотреть, чтобы стали чуть-чуть румяными, скорее светлыми. Сильно подрумянивать не следует.



## Рис с сыром к бульону

Отварить 1/2 ф. рису. Положить в кастрюльку пол-ложки масла, немного рису, посыпать голландским сыром, опять положить рису и т. д.; сверху посыпать сыром, полить маслом и запечь в духовке. Точно так же можно делать и макароны.

## Яички к бульону или борщу

Поставить воды в низкой кастрюльке или сотейник так, чтобы воды было не больше, как на 2 пальца; прибавить ложку уксусу и, когда закипит, впускать осторожно яичко, держа его очень близко к кастрюле. Когда белок свернется, вынуть друшлаковой ложкою прямо в тарелку с супом.

## Фаршированные яички

Сварить круто яйца, положить в холодную воду и холодные разрезать пополам в длину. Вынуть осторожно из скорлупы яичко, изрубить мелко, прибавить сливочного масла, перцу, соли, укропу, вымешать, накладывать этот фарш в скорлупы, посыпать сухариками, класть фаршем вниз на горячее масло. Когда подрумянятся, подавать к борщу.

## Гречневая каша с блинчиками к борщу

3 стакана мелких гречневых круп протереть с 2-мя яичками и подсушить, вымешивая ложкой. Закипятить 2 стакана воды с 1/2 ложки смальца или масла и солью, всыпать в нее крупу и поставить в горячую печку подвариться, потом хорошенько вымешать и доварить совершенно. Когда каша готова, положить масла и вымешать с фаршем. Вареную говядину изрубить мелко, перемешать с луком, пережаренным с маслом, посыпать перцем, солью и положить в нее несколько мелко изрубленных яичек. Кастрюлю, вымазанную маслом или смальцем, выложить блинчиками, положить в кастрюлю шар каши, блинчики и так наполнить кастрюлю, блинчиками сверху закрыть, полить маслом и запечь в духовке.

## Пшенная каша с блинчиками к борщу

Сварить на молоке рассыпчатую пшенную кашу, потом вымешать ее в чашке с маслом и солью так, чтобы комков не было и чтобы была довольно жирная. Кастрюлю, или лучше глиняную рынку, выложить ломтиками сала и блинчиками, положить кашу и закрыть блинчиками, поставить в духовку, чтобы блинчики кругом зарумянились, выложить, как бабку, на блюдо.

## Фарш из курицы

Наскоблить ножом филей от курицы, нарубить совершенно мелко или истолочь в ступке, положить 1-2 ложки масла, кусок мякиша белой булки, слегка размоченной в молоке или в бульоне и выжатой, 1-2 ложки сливок, яйцо, если фарш будет жидок добавить толченых сухарей, наделать шариков, или продолговатых лепешек и сварить их отдельно в кастрюле с бульоном, когда сварится можно нарезать ломтиками и положить в суповую миску.

## Фрикадельки из потроха

Взять вареного потроха, натереть на терке, протереть сквозь сито, четверть фунта говяжьего свежего сала порубить мелко, смешать вместе, прибавить тертой булки, 2 яйца, перца, соли и рубленой зеленой петрушки скатать в круглые шарики и опустить в кипящий бульон или соленую воду и дать кипеть не более двух минут. Выбрать друшлаковой ложкой, положить в миску и налить бульоном.

## Фрикадельки из мозгов

Взять один телячий мозг, отварить в воде с солью и уксусом, остудить, порезать на кусочки, выбрать тщательно все пленки, протереть через сито. Взять ложку масла, стереть добела, смешать с мозгами, вбить по одному 4 желтка, постоянно мешая, всыпать перца, соли и 4 белка, взбитые в пену, вымешать хорошенько, брать ложкой как клецки и спускать в кастрюльку с кипящим жиром; когда немно-

го обрумянятся вынимать друшлаковой ложкой и класть в миску. Налить пригтовленным бульоном или борщом. Бульон следует лить осторожно, чтоб не попортить клецок. Можно вместо телячьего мозга взять половину коровьего.

---

### **Фрикадельки из мяса к борщу**

Четверть фунта мяса, четверть фунта свежего сала порубить мелко, посолить, посыпать перца, немного сока из тертого на терке лука, 1 желток, немного белого хлеба, размоченного в воде, размешать хорошенько, сделать круглые шарики, сварить и подать к борщу.

---

### **Фрикадельки из говядины или телятины**

Очистить от жил и изрубить мелко 1/8 фунта говядины или телятины; хорошо также прибавить почечного жира, положить перца, соли, мускатного ореха, мелко изрубленную луковцу, кусок мякиша булки, намоченной в воде или молоке и выжатой, две ложки сливок, два сырых яйца, смешать все хорошенько, а еще лучше истолочь в ступке, скатать шарики, обмакивая при этом чаще руки в муку, чтобы мясо не приставало и за полчаса до обеда спустить в борщ или суп.

---

### **Кнель из кур**

Снять кожу с одной курицы, отделить белое мясо от костей, порубить, истолочь в ступке, положить размоченной в молоке выжатой булки столько сколько мяса от курицы, пол-ложки сливочного масла и одно яйцо. Протереть все вместе сквозь сито, прибавить густых сливок настолько, чтобы тесто было не особенно густо, соли, мускатного ореха, вымешать и класть столовой ложкой в кипящий бульон.

---

### **Кнель годиво**

Взять филей рябчиков 1 ф., жиру говяжьего 1<sup>3/4</sup> ф., яйцо 1 шт., трюфелей или шампиньонов 1-2 штуки.

Изрубить мелко филей рябчиков и поставить в холодное место. Точно также изрубить говяжий жир, смешать с филейми, положить яйцо, посолить, истолочь в каменной ступке с куском льда величинной в куриное яйцо, протереть через сито; прибавить рубленные трюфели или шампиньоны и, накрывши, поставить в холодное место. Потом сварить одну кнель на пробу и если она будет тверда, то прибавить соку из трюфелей.

---

### **Лапша**

Приготовить тесто на яйцах, можно и на масле, раскатать на блинчики, слегка просушить, изрезать, всыпать в пригтовленный мясной бульон, прокипятить и суп готов.

---

### **Клецки мучные**

Взять четверть фунта хорошего масла, 1 желток, растереть хорошенько в холодном месте или на льду, посолить, прибавить немного воды и муки, чтобы тесто сделалось густым, потом еще хорошенько протереть и положить пену из одного или двух белков. За полчаса до подачи на стол опускать тесто в кипящий бульон чайной ложечкой, намоченной в бульоне или в кипятке.

---

### **Клецки заварные**

Вскипятить полстакана молока с одной третью стакана масла, шибко мешая всыпать пол-стакана муки и, мешая же варить на легком огне, пока тесто не станет отставать от кастрюли, затем снять с огня, и пока тесто горячее разбить и положить туда 2-3 яйца, немного соли, размешать, посыпать зеленью и спускать клецки в кипящий суп или бульон чайной ложечкой намоченной в бульоне или кипятке.

Вместо молока заварные клецки делают и на воде, а также на сливках.

---

### **Клецки из творога**

Взять творога по 1 ложке на 3 человека; на каждую ложку творога по 1 лож-

ке масла, муки, сметаны или взбитых сливок и по 1 яйцу.

Протереть творог через сито, размешать в кастрюле, прибавить масло и желтки, и мешать до тех пор, пока не поднимется; тогда положить муку, сметану, взбитые белки, посолить и опустить пробную клецку; если клецка удовлетворительна, то сварить в соленом кипятке за 5 минут до подачи.

Для твердого творога нужно муки менее, чем для мягкого; при кислом твороге сметана заменяется сливками.

---

### Клецки из манной крупы

Вскипятить один стакан молока и полстакана масла, посолить, быстро мешая всыпать полстакана манной крупы, когда загустеет, остудить прибавить из 3-4 яиц пену, размешать, посыпать зеленью, и опустить клецки в кипящий суп или бульон чайной ложечкой, когда выплывут наверх, собрать, положить на суповую миску и подавать на стол.

---

### Клецки из риса

Отварить полфунта риса в молоке или воде, 2 яйца и ложку масла растереть хорошенько, смешать с остывшей рисовой кашей и спускать клецки в кипящий бульон.

---

### Клецки картофельные

Взять несколько штук картофеля, вычистить, вымыть и, сварив, протереть его сквозь решето в каменную чашку, положить в ту же чашку желток от яйца, муки и соли, все смешать, когда масса эта будет готова, нужно белки поднять, смешать с ней и класть ложкой в кипящий бульон; клецки всплывут и готовы.

---

### Клецки лимонные

Взять лимона 1 штуку, масла 4 ложки, яиц 6 штук, муки 3 ложки.

Положить в кастрюлю лимон, налить холодную водою и заварить на плите; когда вскипит, слить воду, налить вторично и повторять это до трех раз; потом налить

бульоном и, сварить до мягкости, разрезать на части, выбрать зернышки, истолочь в ступке, протереть сквозь сито, сложить в кастрюлю, положить растопленное масло и мешать лопаткой, пока масло с лимоном не обратится в густую массу, потом положить 3 яйца цельные и 3 желтка, муку и, размешав, класть понемногу взбитые в пену белки, продолжая мешать, пока не будет совершенно гладка. Потом сделать клецки и сварить в бульоне.

---

### Саксонские клецки

Растереть ложку масла с 5 желтками, прибавить ложку холодной воды, прибавить столько муки, чтобы было густоватое тесто, вымешать хорошенько, прибавить взбитые в пену белки и тоже размешать. Нарезать кусочками вареной ветчины, немного тертой булки поджарить в масле, вложить все это в тесто, вымешать, делать круглые шарики и опускать в кипящую соленую воду. Когда всплывут наверх, выбрать дуршлаговою ложкою и подать, облив поджаренным маслом или мелко нарезанным и поджаренным свиным салом.

---

### Печеные клецки

Взять жареного мяса полфунта, хлеба тертого 3 ложки, яйца 3 штуки, масла пол-ложки. Изрубить мелко, а потом истолочь мясо, смешать с размоченным хлебом, прибавить 2 целых яйца и один желток; истолочь, переделать в клецки, которые испечь на сковороде, вымазанной маслом, а потом вскипятить в бульоне. В печи держать около получаса.

---

### Клецки из печенки

Отварную в соленой воде печенку остужают и натирают на терке и 1 стакан ее смешивают с двумя ложками муки, и 2 яйцами, добавляють 1 ложку масла, немного соли, перцу и перед подачей на стол, за 10 минут, опускают в кипящий бульон.

## Клецки из костяных мозгов

Полфунта мозга из костей растопить и процедить сквозь сито, прибавить 2 ложки муки, два яйца, посолить и, хорошо размешав, опускать в кипящий бульон в ложке за 5 минут до подачи.

## Ушки из кислой капусты

Все делается так, как и для ушек с говядиной. Но кислую капусту хорошо отжимают, смешивают с рубленным луком, хорошо поджаривают и перчат. Если ушки делаются из свежей капусты, то прибавляют к ней 5 рубленых крутых яиц. Свежую капусту рубят, солят, и когда она даст из себя сок, хорошо отжимают и тогда только поджаривают в масле до спелости с луком. Можно сюда же прибавить чайную ложку мелкого сахара.

## Ушки из каши

Все делается так, как и в ушках с говядиной. Но крутую кашу, из каких угодно круп, поджаривают в масле вместе с рубленным луком, прибавляют немного бульона или просто воду и, если

желают, то скоромного супа, можно прибавить немного вареной и мелко изрубленной печенки.

## Ушки к борщу

Полфунта вареной говядины мелко изрубить, разогреть на сковороде ложку масла, положить тертого на терке лука, дать немного прокипеть, снять с огня, смешать с рубленной говядиной, 2 грибка вареных мелко изрубить, смешать с мясом, влить немного грибного бульона, прибавить тертой булки, на полфунта мяса взбить одно яйцо, посолить, прибавить перца и хорошенько вымешать.

Приготовить тесто из одного яйца и небольшого количества воды, как на лапшу, только не очень крутое, иначе будет плохо слепляться; раскатать скалкой довольно тонко, порезать квадратиками в вершок величины, на каждый квадратик положить фарша, сложить косынкой и слепить, отчего получится форма ушка бросить в кипящую соленую воду; когда ушки всплывут откинуть на друшлак и положить в миску, в которой подать борщ. Такие же ушки в пост делаются с грибами вместо мяса.