

Горчица

Горчица обыкновенная



Запарить горчичную муку, чтобы была как тесто, комком, на другой день слить воду и опять запарить и так повторять несколько дней.

Потом развести горячим уксусом, переваренным с лавровым листом, перцем и луковицей, растирая ложкой в миске в течение нескольких дней; когда горчица уже утертая и не слишком крепкая, прибавить по вкусу соли, сахара и, кто желает, прованского масла.

Горчица другим способом

1 фунт Сарептской горчичной муки запарить в чашке кипятком так, чтобы хорошо покрыло горчицу, и оставить на сутки. Сделать мешочек из коленкора по величине большого кувшина, вымыть его в горячей воде и плотно надеть на кувшин; слить в этот мешочек горчицу, чтобы хорошо стекла вода в кувшин. Заварить стакан крепкого уксуса, с ложечкой соли, 8-ю лавровыми листьями, 10-тью зернами перцу и двумя луковичами с шелухой. Когда луковичи уже мягкие (если уксус очень выкипит, то во время

кипения долить немного), процедить и горячим залить горчицу; попробовать, достаточно ли она кислая, так как уксус бывает разной кислоты, утирать ложкой, прибавить полную ложку сахара, соли и, если кто хочет, две ложки прованского масла. Утирать долго и отлично. Если горчица очень крепкая, то оставить в миске на несколько дней, потом сложить в банки, завязать или закупорить.

Простое приготовление горчицы

1. Взять по 1 фунту толченых семян желтой и серой горчицы, всыпать в чашку, прибавить 1 ф. сахара, натертого лимонной коркой, или накапать на сахар двадцать капель лимонной эссенции; потом взять бутылку белого вина, смешать все вместе и вылить в узкогорлый сосуд, отверстие которого обвязать пузырем, проколотым иглой, и оставить в покое, чтобы все это смешалось лучше. По прошествии нескольких суток нужно в эту горчицу влить крепкого уксуса столько, чтоб не слишком ее разжижить; наконец разложить в обыкновенные банки, закупорить их и засмолить.

2. Полбутылки белого виноградного вина наливают на смесь из 1/2 ф. желтой и белой горчицы, 1/2 ф. сахара, тертой лимонной корки и, завязав горлышко банки пузырем, прокалывают в нескольких местах иголкой, а по прошествии нескольких суток, подлив укус, закупоривают и смолят банки.

3. Растворяют водой 16 золот. горчицы и 2 золот. сухой поваренной соли, растертых в порошок, и прибавляют сахара и уксуса.

4. 1/2 ф. сухой горчицы смешивают мало-помалу с бутылкой белого вина и с небольшим количеством толченой гвоздики. Вскипятив смесь на малом огне, прибавляют к ней немного сахара и соли; массу помешивают и заставляют еще раз прокипеть.

5. Смешивают 1/2 ф. горчицы с бутылкой кипящего уксуса и размешивают до тех пор, пока не исчезнут комки. Потом прибавляют немного холодного уксуса и оставляют на ночь в теплом месте. На другой день прибавляют 1/4 ф. мелко сахара, 1 золот. корицы, 1/2 золот. гвоздики, 1^{1/2} золот. перца и 6 золот. соли, разваренных в бутылке крепкого уксуса. Перемешав все это, кладут смесь в сосуд, затыкают пробкой или завязывают пузырем.

6. Толкут 6 лотов каперсов, прибавляют 1 лот соли, 4 лота толченого сахара, 3/4 ф. горчицы и штоф горячего уксуса, мешают и оставляют на сутки в теплом месте, временами помешивая. Потом прибавляют еще 1/2 штофа горячего уксуса, вскипяченного с пряностями, и по охлаждении закупоривают горчицу.

7. Смешивают 1/2 ф. горчицы с 1 штофом хорошего уксуса и оставляют сутки в теплом месте, потом прибавляют 1/4 ф. сахара, 5 золот. соли и 1^{1/2} золот. перца, кладут в сосуд и закупоривают.

8. Настаивают мелкоискрошенный лук или чеснок в течение суток в штофе хорошего винного уксуса; потом, вскипятив, сливают укус и обливают им 1/2 ф. горчицы, постоянно растирая, и оставляют стоять на ночь. На другой день к горчице прибавляют 1^{1/2} золот. мелкой гвоздики, 1/4 золот. кардамона, столько же муската, 1 лот соли и 2 лота сахара, размешивают все и кладут в сосуд.

9. Мешают деревянной ложкой 1 фунт горчицы с 1/4 фунта сахара, 8 золот. мелкой соли и одним штофом уксуса, и смесь оставляют на сутки в теплом месте.

Английская горчица

Обыкновенно употребляется в русских хозяйствах и затирается дома. Брать хорошую горчицу светло-желтого цвета в порошке. Многие размешивают эту горчицу только кипятком, растирают до гладкости, иногда прибавляя соли и уксусу, дают выстояться сутки или более, почаше помешивая ее, потом раскладывают по баночкам и завязывают пузырем. Смотря по качеству горчицы, она должна выстаиваться более или менее долго, чтобы потерять горечь и сделаться крепкой. Такую горчицу вкуснее растирать кипятком пополам с уксусом, вскипяченным с обычными духами, и прибавить немного соли и сахара. Можно растереть на душистом уксусе, настаиванном на травах. Кто любит не слишком крепкую горчицу, можно прибавить немного пшеничной муки.

Английская горчица

На 16 частей мелкоистертой желтой горчицы взять 2 ч. обыкновенной сухой соли и растереть ее с таким количеством чистой воды, чтобы смесь была вроде жидкой кашицы; прибавить к ней сахара и уксуса по вкусу.

Французская горчица

1. На 16 лотов свежего эстрагона, 5 лотов базилика, 4 штуки лаврового листа, 8 лотов лука рокамболь, изрубить мелко, всыпать в стеклянную бутылку и влить три штофа крепкого винного уксуса; завязать горло мокрым пузырем, проткнуть пузырь булавкой для выхода воздуха; бутылку поставить в горячий песок, в котором и дать ей стоять четыре дня в тепле (не выше 60° по Реомюру). После чего жидкость процедить, прибавив на каждый

штоф ее по 2 лота соли; с этим ароматным уксусом растирать мелкоистолченную горчицу, пока смесь не делается подобна густой каше.

2. На 2,5 фунта сухой горчицы берет-ся: свежих листьев петрушки 3^{1/2} золот., кервеля 3^{1/2} золот., сельдерея 3^{1/2} золот., эстрагона 2^{1/2} золот., чеснока 1 головка, соленых анчоусов 12 штук. Все это рубит-ся острой сечкой как можно мельче, сме-шивается с горчицей и растирается в ка-менной или стеклянной ступке до тех пор, пока не получится самый мелкий и одно-родный порошок, который подслащается виноградным суслом, но так как оно не везде есть, то сахаром; к этому прибавля-ется 7 золот. белой, самой мелкой соли, вся смесь растирается снова, разводится водой и разливается в банки.

Перед закупоркой банок с горчицей в каждую из них опускается раскаленный докрасна кусок железа, толщиной в сред-ний палец, и оставляется в ней до тех пор, пока совсем не остынет; этим отнима-ется у горчицы часть ее остроты и выпа-ривается лишняя вода. Вынув железо, банки доливают крепким белым уксусом, закупоривают и заливают смолой.

3. На 2,5 ф. горчицы: петрушки, кер-веля, сельдерея по большой горсти, мел-кого лука 1/2 гарнца, чеснока 1 головка, мелкой соли 14 золот., прованского мас-ла 7 золот., мелкоистертой корицы 1 зо-лот., гвоздики 1 золот., мускатного ореха 1 золот., перца 1 золот., тминного масла 10 золот., коричневого масла 8 золот., эстра-гонного масла 1 золот. Вычистив и изру-бив хорошенько петрушку, кервель, сель-дерей, лук и чеснок, вымачивают их две недели в хорошем белом уксусе; потом вынимают из него, растирают как можно лучше и мельче на камне; в растертую массу высыпают горчицу и опять растира-ют; потом кладут соль, прованское масло, душистые эссенции и пряности; снова ра-стирают эту смесь и, наконец, разводят ее тем же самым уксусом, в котором выма-чивались взятые растения, и все вместе хорошенько размешивают. Через двое суток разливают приготовленную таким образом горчицу в банки, закупоривают их и заливают пробки смолой.

Французская горчица

Вымыть и вычистить 3 крупных ан-чоуса в соли, снять с костей, еще вымыть и выжать, потом изрубить так мелко и растереть так, чтобы превратилось совер-шенно в тесто. Вместе с анчоусами изру-бить и растереть две чайные ложечки выжатых каперсов и 1 чайную ложку сня-тых с косточек оливок. Все это должно образовать гладкую массу. На каждый стакан крепкого, непременно эстрагонно-го, уксуса взять 2 зубка чесноку, 1 боль-шую луковицу, 4 лавровых листа, по 1 чайной ложке душистого перца, гвоздики, кориандру, кусочек корицы, маленький, с орешек, кусочек имбирю, кусочек мускат-ного ореха и цвета и 4 десертных ложки сахару. Все это истолочь немного, потом вскипятить с уксусом, накрыв крышкой. Должно кипеть 1/4 часа. Отставить, не снимая крышки, и дать остыть. Проце-дить. Этим уксусом растереть горчицу одну и долго мешать. Сначала она долж-на быть жидковата. На другой день погу-стеет. Когда хорошо растерта, вмешать в нее анчоусы с каперсами и оливками. На другой день хорошенько перемешать и разложить по баночкам. Держать крепко закупоренными. Можно делать на желтой или на черной горчице или взять пополам той и другой.

Франкфуртская горчица

Взять пополам желтой и черной гор-чицы, как можно мельче толченой. Взять по 1/2 ф. каждой и 1/4 ф. сахарной пудры, 15 шт. гвоздики и 30 шт. душистого пер-цу, истолочь и просеять. Все вместе сте-реть как можно лучше, подливая хороше-го уксуса пополам с белым вином. Тереть, пока делается совсем гладкая полужид-кая кашица, вроде густой сметаны. Разло-жить по баночкам и не закупоривать. Употреблять можно через 3 недели.

Франкфуртская горчица

Приготавливается, смешивая вино или уксус с 1 фунтом черной и 1 ф. белой гор-чицы, 1/2 ф. полурафинада, 2 золот. гвоз-дики и 4 лотами соли.

Дюссельдорфская горчица

Наполняют уксусом две кадки, емкостью каждая около 5 ведер; в одну из них всыпают 2 фунта соли и столько же душицы, а в другую — около ведра истолченного лука и обе кадки оставляют стоять на сутки. Между тем всыпают 40 ф. горчицы в особую кадку; прибавляют 60 ф. черной горчицы, 1 фунт толченой гвоздики и $1\frac{1}{3}$ ф. кишнецовых семян и разводят 8 ведрами уксуса, взяв 4 ведра из первой и столько же из второй кадки. Все это хорошенько размешивают, чтобы не было комков. Если горчица густа, то к ней примешивают еще поровну обоих сортов уксуса и растирают как можно лучше однообразнее. Такую горчицу складывают в горшки, с небольшой примесью луковичного уксуса (из второй кадки) и с прибавкой сахара и поваренной соли.

Ленморановская горчица

1. Настаивать чесноком лучший рейнский уксус в продолжение нескольких часов. Вскипятив большой стакан этого уксуса, вылить его, пока он еще горяч, на один фунт серой горчицы и мешать деревянной лопаткой; потом прибавить стакан белого виноградного вина и опять мешать. Затем на каждый фунт горчицы истолочь фунт каперсов и смешать с горчицей, прибавив десертную ложку сахарного сиропа. Перемешав все это как можно лучше, разложить по банкам и засмолить.

2. На 3 ф. горчицы берут по 3 золот. свежей петрушки, эстрагона, чесночных луковиц и 12 изрубленных соленых анчоусов или две сельди. Растирают вместе, прибавляя поровну белого вина и рейнского уксуса, с 6 золот. соли; полученное жидкое тесто разливают в банки и прибавляют белого хорошего уксуса.

Горчица Сойэ

1. Настаивают в течение 8 дней 6 фунтов горчичных семян в 5 кружках хорошего уксуса, разведенного 8 кружками вина. Смесь ежедневно мешают два раза и по истечении 8 дней мелют.

2. Берут петрушки и сельдерея, по 8 унций соли и 4 ун. свежего прованского масла; изрубив коренья, настаивают в течение 14 дней в хорошем уксусе; между тем готовят смесь из равных частей корицы, гвоздики, мускатного ореха и индийского перца. Уксусный настой смешивают с 15 ф. горчицы и прибавляют к нему 2 ун. означенной смеси, так чтоб образовалось жидкое тесто; его разводят уксусным настоем, если окажется нужным, и хорошенько перемешивают. По прошествии 2 дней эту смесь выкладывают в банки и плотно закупоривают.

Скорая горчица

Если желательно иметь горчицу скоро, надо размешать ее кипятком очень жидко, дать ей отстояться, слить воду, еще размешать ее с кипятком и еще раз слить воду, когда отстоится, и потом уже стереть хорошенько с уксусом, солью и проч.

Индийская горчица

$\frac{1}{4}$ ф. лучшей горчицы, немного сухой, мелко просеянной муки, $\frac{1}{4}$ ф. соли, 4 шарлотки, 5 ложек крепкого уксуса, 4 чайные ложки английской соли, 2-3 ложки анчоусной эссенций. Горчицу, муку, соль растереть в густое тесто, подливая крутого кипятку. Шарлотки вскипятить с уксусом, соей и анчоусной эссенцией, процедить, прибавить в него на кончике ножа кайенского перца, вылить кипящим в горчичное тесто. Сильно и быстро мешать и довести до желаемой густоты. Наложить в баночки. На другой день крепко закупорить. Чем старше эта горчица, тем она делается лучше.

Французская горчица

2 луковицы, 4 лавровых листа, стертые в порошок, 1 головку чесноку налить стаканом крепкого уксуса, варить час под крышкой, запарить этим 4 лота серой горчицы и 4 лота желтой; утирать ложкой, не снимая с огня, пока не будет густая. Положить соли и сахара по вкусу.

Горчица с яблоками

Спечь несколько кислых яблок, протереть на сито. На 3 ложки горчицы положить 4 ложки протертых яблок, две

ложки сахара, чайную ложку соли, развести горячим уксусом, вскипяченным со специями, утирать хорошо. На 3-й день будет готова.

Сои, эссенции и экстракты

Сои в продаже дороги, чересчур остры по большей части, между тем можно домашним способом приготовить целый выбор таких чудных запасных сой, запасных соусов и эссенций, которые не только не уступят покупным, но, будучи несравненно вкуснее, обойдутся очень дешево, если их готовить в то время, когда необходимые продукты дешевы, или, живя в деревне, большинство их брать в собственном саду. Хорошо сделанные, эти сои и эссенции составляют прямо неоцененное подспорье для всех поварских приготовлений, придавая каждому блюду, слабому бульону или супу, моментально самый изысканный вкус и отличный цвет. За границей теперь в большой моде приправы «магги», в виде бульонных капсул, сои и проч., без которых буквально ни один повар или кухарка, ни одна хозяйка не умеет более обходиться. Между тем, по нашему мнению, эти «магги», хотя и придают цвет бульону или соусу и некоторую крепость, но вкуса они далеко не восхитительного, между тем, домашним образом приготовленные запасные бульоны, особенно с дичью, с прибавкой грибной или шампиньонной сои, а иногда и томатной или печеночной, не оставляют желать ничего лучшего.

Грибная соя

Взять побольше самых свежих, рослых и молодых шампиньонов, очистить, нарезать на маленькие кусочки, положить в большую банку и порядочно посолить. Должны стоять так 4 дня, и ежедневно 2 раза их перемешивать чистой ложкой. Потом выложить их все на сито, а под сито поставить глубокое блюдо. Когда все с них стечет, положить грибы в кастрюлю, подлить немножко холодной воды, накрыть крышкой и дать тихонько кипеть $1\frac{1}{2}$ часа, опять выложить на сито и дать стечь всей жидкости, слегка выжимая ложкой. Соединить всю жидкость вместе, прибавить в нее порядочную ложечку душистого порошка без соли, хорошенько прокипятить, процедить сквозь частое сито или кисейку и, когда остынет, слить в бутылочки. Закупорить и засмолить.

Еще соя

Можно сделать и так: взять два фунта чищенных и нарезанных шампиньонов, самых свежих, горсть очищенных, мелко резаных шарлотов, ложку соли, ложку толченых духов, небольшую горсть эстра-

гону и укропу. Положить грибы в банку, пересыпая приправами, и дать стоять в холодном месте дня 4 или положить в горшок и поставить в негорячую печку на всю ночь, накрыв крышкой. Потом выжать сок как можно крепче сквозь холст или салфетку, еще процедить и сок этот высаживать совсем потихоньку, пока делается, как густой сироп. Когда совсем остынет, разлить по бутылочкам, закупорить и засмолить. Эта соя особенно душиста, так как приготовлена совсем без воды. Ее нужно очень мало для приправы в соус или суп.

Все рецепты для заготовки шампиньонов можно применить и к другим грибам, в особенности подходят опенки, как всего более душистые, но некоторые грибы, как, например, рыжики, сырыми заготавливать нельзя, так как они имеют большую горечь. Их надо обдать кипятком, дать постоять и слить воду. Но самые душистые, без сомнения, молодые, свежие шампиньоны.

Грибная соя

1. Взять взрослых, но совсем еще молодых, здоровых шампиньонов, собранных

в сухую погоду. Очистить и изрубить. Положить ряд в каменную чашку, посыпать солью, еще ряд грибов и т. д. Дать постоять сутки, потом поставить в прохладное место на трое суток, почаще мешая их и разминая деревянной ложкой, а еще лучше скалкой, чтобы как можно более выдавить соку. Переложить все в эмалированную кастрюлю, прибавив душистого перца, чуть-чуть имбирю и толченого мускатного цвету. Духов класть очень немного или вовсе не класть. Все это, плотно закрыв крышкой, поставить в кастрюлю с кипятком и дать кипеть 3 часа. Перелить в чистую посудину и дать еще тихонько тушиться с полчаса. Слить в чистый кувшин или горшок. Дать стоять до другого дня в холодном месте. Процедить в другую посуду, не выжимая. Дать отстояться. Слить в маленькие бутылочки, не встряхивая, чтобы не попало осадка. Даже лучше еще раз процедить через фланель. Закупорить и запечатать.

Через некоторое время пересмотреть. Если немного мутно, надо переварить, прибавив несколько зернышек перца и процедить снова. Если сделана хорошо, эта соя держится несколько лет. Если высадить ее наполовину, то достаточно нескольких капель для соуса. Осадок можно слить отдельно и употребить в течение недели.

Точно таким же способом отличную сою можно сделать из **рыжиков, опенков** и даже из **белых грибов**.

2. Можно, выжав хорошенько сок из грибов, смешать его с хорошим соусом от жаркого, например, от ростбифа или от крупной дичи, снять весь жир, прибавить третью часть всего, хорошо вываренный отвар от телячьих ножек, прибавив немного душистого порошку, и высадить эту смесь до совершенной густоты. Вылить на мелкие тарелки. Когда подсохнет, нарезать кусочками, сохранять в жестянке или налить в самые маленькие баночки. Небольшого кусочка такого бульона достаточно, чтобы придать чудный вкус всякому супу или соусу.

Отличная шампиньонная соя

На 2 ф. больших, но совершенно еще молодых свежих шампиньонов, брать

2 чайных ложки соли, 25 зерен черного перца, 10 зерен душистого, 5 штук гвоздики. Чутьочку мускатного ореха, столько же мускатного цвету, 2 небольших лавровых листа, очень маленький кусочек имбирю. Все духи истолочь очень мелко. Изрезать очень мелко 5 шт. шарлоток. Грибы очистить хорошенько, но не мыть. Изрубить их как можно мельче. Смешать с духами и с луком, накрыть тарелкой. Дать стоять двое суток в холодном месте. Несколько раз в день перемешивать серебряной или деревянной ложкой. Потом процедить сначала сквозь волосяное ситечко, сильно нажимая ложкой, потом процедить жидкость еще раз сквозь редкий холст, не выжимая. Уварить жидкость более чем наполовину и еще процедить. Снести на холод. На другой день осторожно слить с осадка. Влить в маленькие бутылочки, закупорить новыми пробками, залить сургучом. Держать в прохладном сухом месте. Если хорошо сделано и несколько осадка не попало, продержится несколько лет. Брать немного этой сои пополам с томатной, и, прибавив ложку мадеры или хереса, получается самый изысканный вкус для всякого темного соуса.

Выжимки от шампиньонов потушить с куском сливочного масла, очень хорошо употребить на фарш в пирожки.

Хорошо выходит такая же соя из рыжиков и опенков.

Грибная соя на вегетарианский манер

Особенно хорошо для постных супов. Насушив в печке шампиньонов или опенков, так как это самые душистые грибы, перемыть их в теплой воде, налить их чистой водой, кипятить до совершенной мягкости, как можно мельче изрубив, прибавить душистого порошку, соли и полную столовую ложку разваренной и протертой чечевицы. Еще покипятить, потом все протереть сквозь сито и провертеть сквозь холст. Наполнить маленькие бутылочки, вскипятить их в кастрюле с водой. Когда остынет — закупорить.

Соя из бузины

Взять совсем спелых ягод красной бузины, ошипать их, всыпать в горшок и налить крепким кипящим уксусом. Накрыть горшок и поставить в совершенно остывшую печку на всю ночь. На другой день, не нажимая ягод, процедить и кипятить с прибавкой небольшого кусочка мускатного цвета, маленькой щепоточки толченого имбирю, немного соли, несколько штук анчоуса, мелко рубленых и цельного черного перцу. Кипятить до тех пор, пока анчоусы совершенно растают. Когда остынет, процедить сквозь сито и разлить по бутылочкам. Закупорить и засмолить. Это дешевая и отличная соя для всех соусов.

Соя из бобов «сои»

Семена этого растения продаются в больших семенных магазинах. Взять спелых бобов сои, сварить с одинаковым количеством пшеничных зерен, подливая холодной воды. Потом стереть вместе и протереть сквозь решето. Эту кашу уварить до совершенной густоты. Вылить на блюдо. Когда остынет, нарезать тоненькими ломтиками, накрыть соломой, держать в сухом месте три недели. Оно будет бродить и покроется плесенью. Обмыть кипяченой, слегка посоленной водой. Переложить в чашку и налить доверху соленой водой. Дать стоять долгое время, переворачивая ежедневно, потом выложить в холщовой мешок и положить под тяжелый гнет. Вытекающий сок и будет настоящая соя.

Или смолоть бобы сои вместе с пшеничными зернами, размочив их, потом дать им перебродить хорошенько. Вмешать соли, дать остыть долго, месяца три, мешая ежедневно, по крайней мере, полчаса, потом процедить и выжать. Этот способ еще лучше первого. Соя не должна иметь сладковатого вкуса, должна быть густа, почти как сироп, темно-коричневого цвета, не слишком пересолена, крепкого, приятного вкуса. На поверхности отделяется несколько светлее.

Соя сборная

50 штук грецких орехов расколотить, обдать кипятком, снять кожицу, положить в горшок, прибавить 12 шт. гвоздики, 25 зерен горчицы, очень немного мускатного цвета, 20 штук перца, 2 лавровых листа, очень немного имбирю, тертого хрена 1/2 чайной ложки и столько же соли. Налить кипящим крепким уксусом, оставить не покрывая. Когда совсем остынет, завязать пергаментной бумагой. Через 3 недели процедить и разлить в бутылочки.

Еще сборная соя (отличная)

Два стакана портвейна или мадеры и 2 стакана шампиньонной эссенции, 1 стакан эссенции грецких орехов, 5 штук анчоус мелко толченых, до превращения в тесто, самую тонкую желтую кожицу с 1/2 лимона, мелко изрубить. Пять штук очищенной и мелко рубленой шарлотки и 1 десертную ложку тертого хрена, 20 штук черного перца и 20 зерен душистого, оба истолочь, но не мелко. Четверть чайной ложки красного перца. Все положить в бутылку, закупорить и поставить на 2 недели в теплое место, крепко взбалтывая ежедневно. Процедить сквозь фланелевый мешок, разлить по бутылочкам, закупорить и засмолить.

Соя для соусов и подливок

Взять грецких орехов уже спелых, но еще в зеленой скорлупе. Мелко истолочь, посыпать солью и дать стоять 3 дня, почаще мешая. Выжать сок и на каждый стакан соку взять три стакана уксуса, 1/2 бутылочки сои Кабуль, 1/2 стакана портвейна или хорошей мадеры, 2 зубка чесноку, чуточку кайенского перца и 4-5 шарлоток. Все истолочь врозь, потом хорошенько смешать, разлить по бутылочкам, закупорить и засмолить.

Лимонная соя

Сделать рассол такой крепости, чтобы держал свежее сырое яйцо. Положить

в него лимоны с кожей. Дать стоять шесть дней, мешая ежедневно. Вынуть лимоны и переложить в воду, кипящую ключом. Когда закипит, снова дать кипеть 1/4 часа. Вынуть и положить их в чистое полотенце, пока совсем остынут и обсохнут. Вскипятить уксусу с прибавкой нескольких гвоздичек, черного и английского перцу, 1 зубок чесноку, немного имбирю, мускатного цвета, горчичного семени и мелко нарезанного хрена. Залить лимоны горячим уксусом со всеми специями и тотчас завязать банку пузырем или толстой пергаментной бумагой. Дать стоять 6 месяцев. Слить всю жидкость, разлить по бутылочкам, закупорить и засмолить. Употреблять только по прошествии еще шести месяцев.

Яблочная соя, рецепт из Индии

Взять самых кислых яблок, очистить и нарезать самыми маленькими кубиками, свесить их, взять одинаковый вес помидор (томат), столько же соли, столько же сахару, столько же кишмишу, половина веса яблок красного перцу, столько же мелко толченого имбирю, четвертую часть веса яблок, чесноку и столько же шарлоток. Для неиндейского языка, вероятно, данное количество красного перцу покажется страшным, советую убавить его на половину или более.

Все вместе перемешать, положить в банку, налить уксусом, чтобы только покрыло, прибавить сок из одного лимона. Завязать банку и дать настояться целый месяц. Каждый день хорошенько мешать деревянной ложкой и плотно завязать. По прошествии месяца процедить, совсем не выжимая. Разлить в бутылочки, закупорить и залить сургучом.

Виноградная соя

На 5 ф. спелого винограда 2^{1/2} ф. сахару, 2 стакана крепкого уксуса, можно даже взять 3. По 1 чайной ложке гвоздики, корицы, душистого перцу и черного, 1/2 чайной ложки соли. Сварить виноград, надавливая ложкой.

Когда все ягоды полопаются и один раз вскипят, снять с огня и процедить сок через решето, протирая ложкой. Все духи истолочь мелко. Прибавить все прочее в виноградный сок, варить, пока начнет густеть. Остудить немного, разлить по бутылочкам, закупорить и засмолить.

Употреблять месяца через два.

Если виноград очень сладок, можно взять меньше сахару.

Эта соя особенно хороша в соус к рыбе.

Крепкая английская соя

Положить в каменный горшок 2 ложки соли, сок из одного лимона, 6 столовых ложек самого крепкого уксусу, 1/2 чайной ложечки толченого черного перцу, столько же толченого мускатного цвета, столько же толченой гвоздики, полную чайную ложку мелко нарубленной апельсинной корки, 1/2 ложечки толченого горчичного семени, по горсточке тимьяну, тмину, базилики, эстрагону, 2 лавровых листа, 6 нарезанных шарлоток, 1 зубок чесноку мелко резаный и 2 полных стакана белого вина. Закрывать крышкой как можно плотнее или замазать тестом. Поставить в довольно горячую печку на всю ночь. Потом процедить раза два, чтобы было совсем прозрачно. Разлить по бутылкам, закупорить новыми пробками и засмолить. Для соуса нужно очень немного такой сои, придает блюду отличный вкус.

Запасный соус

Небольшой корешок хрену нарезать как можно мельче, взять по несколько веточек, какая есть под рукой, душистой зелени: базилика, майорана, тимьяна, эстрагону, укропу. Мелко нарезать 3 шарлотки, 2 гвоздички, зерен 10 цельного черного перцу. Положить все в кастрюлечку, налить стакан уксусу и сок из одного лимона. Нарезать 1/2 луковицы и немного подрумянить ее без масла на сковородке, прибавить туда же щепоточку соли. Дать закипеть, потом сдвинуть, накрыть крышкой и дать кипеть 1/2 часа совсем тихо, но непрерывно. Процедить и совсем холод-

ным разлить по маленьким бутылочкам или скляночкам. Закупорить и засмолить. Этот соус отлично улучшает все соусы и должен быть всегда в запасе у хозяек.

Соя из печенки

Достать совсем свежую говяжью печенку, натереть ее хорошенько мелкой солью, втирая соли как можно больше. Положить в глубокую миску, чтобы лежала свободно. В течение 10 дней ежедневно переворачивать печенку и втирать в нее соль. На одну печенку пойдет 2 ф. соли.

Потом нарезать ее на самые маленькие кусочки, положить в кастрюлю, налить водой и варить, плотно накрыв крышкой, пока не укипит наполовину. Процедить сквозь сито и дать устояться до следующего дня. На другой день всыпать по 1 ложечке душистого перца, имбирю и 2 ложечки черного перца. Все истолочь. Варить тихонько, пока не укипит еще наполовину. Когда совсем остынет, разлить по маленьким бутылочкам, закупорить и засмолить. Прибавлять этой сои надо очень немного. Она удивительно вкусна и дает отличный цвет, крепость и вкус соусам и слабому бульону.

Соя из томатов

Разломать их на куски, сварить и протереть. На 4 стакана протертого пюре 1 чайную ложку красного перца, 1 чайную ложку гвоздики, 1 столовую ложку соли, 5 стаканов крепкого уксуса. Перемешать, варить, мешая целый час или даже более.

Самая лучшая томатная соя

Наломать помидоры, пересыпая их солью. На каждый десяток самых крупных томатов брать не полную ложку (чайную) соли, 2 зубка чесноку, 10 штук шарлоток. Мелко изрубить то и другое, дать стоять, перемешивая, 30 часов. Слить долой лишнюю жижу. Остальное поставить варить. Когда совершенно обратится в кашу, протереть сквозь решето. Варить, пока останется только третья часть. Влить

капель 15 самой лучшей уксусной эссенции или 1/2 столовой ложки самого крепкого уксусу, 1 ложку водки. Дать кипеть еще с 1/4 часа. Процедить. Еще теплым разлить в самые маленькие бутылочки и на другой день закупорить новыми пробками и засмолить. Помидоровые сои — очень ценное подспорье во все темные соусы, одни, а еще лучше с прибавкой, даже малого количества, хорошего вина: мадеры или хереса с грибной соей.

Грибная эссенция

Обыкновенно готовится из шампиньонов, но может быть приготовлена и из белых грибов. Очистив, обмыв и обсушив шампиньоны, положить их с небольшим количеством соли в каменный сосуд, раздавив их деревянной ложкой, подправить перцем, гвоздикой, шарлотами, чесноком и лавровым листом, прикрыть и оставить в покое в прохладном месте. Через неделю поставить на легкий огонь, продавить грибную массу сквозь дуршлак, откинуть на салфетку и процедить через нее сок. Когда сок отстоится, слить его с осадка, пропустить через полотно и, непрерывно мешая, уварить его до консистенции сиропа. Когда остынет, разлить сок в небольшие пузырьки, плотно закупорить, засмолить и держать в прохладном месте. Чайная ложка такой эссенции придает соусам приятный грибной вкус.

Грибная эссенция

Взять совсем взрослых и свежих шампиньонов, но у которых бы нижняя пленка была еще совершенно цела, около 2 ф., хорошенько их очистить, но не мыть. Мелко нарезать, пересыпать не полной чайной ложкой соли и прибавить сок из 2 лимонов, накрыть и тушить на слабом огне с 1/4 часа. Потом прибавить 5 стаканов самого крепкого бульона, а лучше консоме, варить все вместе еще минут 20, потом процедить сквозь салфетку, не выжимая. Когда совсем остынет, разлить в маленькие бутылочки, закупорить, запечатать, хранить в сухом, прохладном месте.

Отлично для каждого соуса и в суп. Оставшиеся в салфетке грибы годятся очень хорошо еще для употребления сейчас в соус или в фарш. Можно точно так же делать из опенков.

Ароматическая эссенция (вроде сои)

Налить в глиняный горшок хорошего крепкого белого вина, а еще лучше, если мадеры или портвейна, или хересу, 1 ложку крепкого уксуса, 1 десертную ложку соли, 20 зерен черного перца, 4 гвоздички, 3 листика мускатного цвета, 2 полных горсти сухих шампиньонов или опенков, за неимением того и другого, горсть самых лучших белых грибов, или же свежих грибов, 3 лавровых листа, 10 штук шарлоток, 1 зубок чеснока, несколько веточек укропу, 2 веточки петрушки, 1/2 чайной ложки кориандру, если есть, немножко кервелю, тимьяну, нарезанную кусками морковь, 1 луковицу, сельдерея по вкусу, 1 веточку эстрагону. Все это должно закипеть в вине, потом плотно закрыть крышкой горшок и тотчас поставить, до половины зарыв в золу, чтобы не кипело, а парилось часов 7-8 в печке. После того процедить, выжать крепко весь сок. Когда остынет, разлить в бутылочки, на другой день закупорить и засмолить. Очень вкусная эссенция для приправы соусов. Употреблять в очень малом количестве.

Ванильная эссенция

Нарезать свежей, жирной, хорошей ванили очень мелко, потом не толочь, а тереть ее пестиком с 1 ф. сахару-песку. На 1 ф. сахару довольно двух палочек хорошей ванили. Тереть надо лучше в мраморной ступке или в миске. Когда хорошо стерто вместе, всыпать в 2-3 чистые полубутылки, налить доверху спиртом и крепко закупорить. Несколько раз взбалтывать, потом дать отстояться. По мере того как берется спирт для употребления в торты, пирожное и всякие сладкие блюда, доливать свежим спиртом. Хватает очень надолго. Это самый эко-

номный способ употребления дорогостоящей ванили.

Эссенция из анчоус

Взять самых лучших анчоус в соли, вымочить их хорошенько, вычистить и вместе с косточками изрубить мелко, затем налить на них немного хорошего белого вина, а если нет, то ложки две воды с лимонным соком и варить до тех пор, пока анчоусы совершенно разойдутся в жидкости. Прибавить немножко толченого перца, процедить сквозь частое сито, налить в бутылочки, закупорить, сохранять на холоду. Очень хорошо во все соусы к рыбе.

Селедочная эссенция готовится так же, как анчоусная, из хороших королевских селедочек.

Хорошо закупоренные и в холодном месте эти две эссенции сохраняются довольно долго.

Эссенция из трюфелей

Я думаю, что хозяйкам редко придется иметь дело со свежими трюфелями и притом в таком количестве, чтобы из них делать заготовку, скорее, когда желательно употребить трюфели в какое-нибудь блюдо, придется купить трюфельные консервы, но на всякий случай укажу здесь способ, как можно из свежих трюфелей заготовить эссенцию.

Надо чисто вымыть, вычистить щеточкой трюфели, срезать с них кожицу, вымыть ее и отдельно уварить для скорого употребления в соус. Вычищенные трюфели нарезать кусками, положить в кастрюлю, и на 2 ф. их приблизительно считать стаканов 6 самого лучшего консоме и 1 бутылку мадеры, положить перца, соли, немного толченого перца и чуточку мускатного цвета, накрыть крышкой и дать кипеть 1/4 часа ключом. Снять с огня, процедить, когда совсем остынет, разлить по маленьким бутылочкам, закупорить, засмолить. Вываренные еще отличны, ничуть не потеряли аромата и годятся для немедленного употребления в фарш и соус.

Почти все сои много лучше, когда постоят, по крайней мере, несколько месяцев, а то и год.

Эссенция из ветчины

Необходима для некоторых соусов, а также, чтобы придать хороший вкус некоторым супам. Тоже отлична в итальянской ризотто, в соус. Между тем не всегда бывает ветчина под рукой, особенно в деревне.

1 ф. хорошей, не слишком малосолевой ветчины без жира нарезать тонкими ломтиками, положить на сковороду с кусочком сливочного масла и припустить, не давая кипеть. Посыпать муки 1/4 чайной ложки, перемешать, подлить хорошего консоме, положить понемногу корней, трав, перцу в зернах, 1-2 гвоздички, чуточку мускатного ореха или цвета и 1 лавровый лист. Накрывать крышкой и тихонько варить 5 часов. Потом прибавить несколько капель лимонной сои или 1/2 стакана белого вина. Варить еще 1/4 часа. Процедить и разлить по бутылочкам.

Французская мясная эссенция

Нарезать на мелкие кусочки 2 ф. самой лучшей говядины, если можно, от филейной части, без жира и старую курицу разрубить помельче, вместе с костями, 4 телячьи ножки, 2-3 морковки, 2-3 луковицы, 1 репу, очень немного сельдерея, 1 порей, несколько веточек укропа, 2 гвоздички, 5 зерен черного перца. Все это залить простым, но хорошим бульоном (стаканов 5), накрыть и варить 5 часов. Процедить, выжимая крепко сквозь сито, потом перелить в другую кастрюлю и высаживать еще 2 часа, не накрывая крышкой, прибавить 1/2 стакана мадеры или хереса, еще поварить не более 10 минут. Когда остынет, процедить сквозь салфетку и разлить по маленьким баночкам. На другой день завязать их пергаментной бумагой. Держать в холодном сухом месте. При неимении свежего мяса нецененно для приготовления на скорую руку любого супа или соуса.

Еще мясная эссенция

Эта сохраняется лучше предыдущей, так как не твердеет. Ее можно разлить по бутылочкам, закупорить новыми пробками, засмолить и сохранять в холодном месте очень долго. Взять 2 ф. хорошей не жирной говядины, нарезать очень мелко. Можно прибавить 1/2 ф. сырой ветчины, но многим этот вкус в бульоне не нравится, ее изрубить. Одного рябчика изрубить вместе с костями и 1/2 ф. хорошего не копченого сала, прибавить обычные корни, лука, травы, но так, чтобы никакой вкус не преобладал, кусок сливочного масла — все хорошо прожарить, потом прибавить 5 штук черного перца и 2 гвоздички, залить 10 стаканами хорошего не жирного бульона. Варить 5 часов. Процедить. Прибавить 2 стакана мадеры и еще варить минут 10 или 15. Остудить, разлить по бутылочкам. На другой день хорошенько закупорить и засмолить. Процеженное мясо можно употребить на фарш, если не было положено костей, или выбрать их.

Эссенция из дичи

2 рябчика, 2 серых куропатки, если есть кусок мяса дикой козы или 1/2 зайца, без передних и задних ножек. Можно от всей дичи вырезать филеи для употребления, оставив на костях довольно мяса, взять их на эссенцию. Разрубить все очень мелко, не дурно даже слегка потолочь кости. Положить в кастрюлю, прибавить 1 луковицу, 1/2 морковки, 2 гвоздички, очень немного мускатного цвета, по веточке укропу и петрушки, налить 2 стакана мадеры и варить до тех пор, пока все покроется темным блестящим глянцем. Наблюдать, чтобы никак не пригорело ко дну. Залить 15 стаканами хорошего бульона. Должно кипеть 2 часа, не переставая, на самом краю плиты. Снимать тщательно пену. Когда остынет немного, процедить сквозь салфетку. Когда остынет совсем, тщательно снять весь жир. Разлить и закупорить.

Эссенция из птицы

Если делать куриные котлеты и на костях остается еще много мяса, надо из этих костей заготовить эссенцию впрок. Мелко изрубить все кости. Положить в кастрюлю с куском телятины, нарезанной довольно мелко. Прибавить 1 луковицу, 2 гвоздички, 1 небольшую морковку и очень немного укропу и петрушки. Залить 10 стаканами белого бульона или кипятком. Варить 4 часа, пока телятина совсем разварится. Процедить сквозь салфетку. Когда совсем остынет, снять весь жир. Разлить по бутылочкам и закупорить. Если со временем застынет, что может случиться, если куры были молоды или если телятины взято много, то надо, откупорив бутылочки, опустить их в холодную воду в кастрюле и потихоньку нагревать воду до тех пор, пока все распустится.

Крепкий мясной сок для запаса

Особенно выгодно сделать тогда, когда скопилось большое количество костей, обрезков от дичи, птицы и говядины, но надо, чтобы все было совершенно свежее и даже не слишком вялое или сухое. Следовательно, надо делать не далее, как на другой день после того, как был приготовлен обед на большое количество гостей или, когда делается годовая заготовка в жестянках. Все кости хороши для запасного сока, только не класть костей и обрезок от баранины, утки и гуся. Положить в большую кастрюлю 1 морковку и 1 луковицу мелко нарезанные, сверху положить все, что есть костей, разрубив их помельче. Все обрезки и потроха, все, что имеется под рукой, чем больше, тем лучше, если есть кожа от свежей свинины или от соленого сала, непременно положить, не следует только класть копченую свинину или даже кожу от ветчины, так как этот запах не всем нравится. Кожу следует хорошенько оскоблить с обеих сторон. Положить часть телячьего окорока или обрезки от телячьего жаркого, обрезки говядины. Если ничего нет оставшегося и желательнее приготовить запасный соус, то надо взять несколько фунтов говядины,

напр., от сека, несколько фунтов телятины и непременно какой-нибудь дичи. Положить в кастрюлю с морковкой или луковицей, как было сказано, поставить на слабый огонь, налить в кастрюлю только 1 стакан холодной воды, дать стоять 1 час. Когда на дне слышно шипение, как будто начинает поджариваться, внимательно наблюдать, чтобы не давать пригореть, тотчас налить стакан белого вина. Когда сверху начнет темнеть, налить кастрюлю доверху холодной водой. Поставить на открытый огонь, снять пену, подлить еще 1/2 стакана холодной воды, еще снять пену и еще подлив 1/2 стакана холодной воды, снять пену. Прибавить 1-2 морковки, 3-4 луковицы, воткнув в каждую по гвоздичке, 1 лавровый лист, несколько веточек укропу, 1 листик петрушки, 1 порей, 6 зерен черного перца. Очень хорошо прибавить штуки 2 сухих белых грибов. Дать кипеть совсем тихо, но беспрерывно, на краю плиты часов 7 или 8, накрыв кастрюлю крышкой только до половины. После того тщательно снять весь жир, процедить бульон сквозь редкую салфетку в глиняную посуду, остудить, потом вынести в кладовую. На другой день снять весь остальной жир, перелить бульон в кастрюлю и высадить его, не покрывая крышкой, как можно более. Этот сок особенно хорош, когда в состав его входит много дичи, но обязателен рябчик или хоть половина зайца, и все кости от него. Такой запасный сок почти необходим во всяком хозяйстве, где готовится немного изысканный стол; его нетрудно приготовить и всюду, и он является огромным подспорьем для супов и соусов. Если время очень теплое и нет холодной кладовой или погреба, то следует его переваривать непременно каждые два-три дня. Если замечен хотя бы немного кисловатый вкус, прибавить 1/2 ложечки соды, вскипятить, снять пену. Этот сок не должен никак быть очень темного цвета, а белокурый, с очень приятным запахом и вкусом. Из него же легко приготовить отличное заливное, разбавив его обыкновенным бульоном или даже кипятком, прибавив вина или лимонного соку или даже уксусу, потом очистить белком, как обыкновенно.

Сухой запасный бульон

Для лучшего сохранения можно сделать совсем сухой запасный бульон, особенно ценный в дороге для больных. Положить в большую кастрюлю фунтов 7-8 говядины, 2 нижних половинки от обеих задних ног телятины, если можно, 2 курицы, какой-нибудь дичи. Налить стаканов 30 уже готового вареного со всеми кореньями обыкновенного бульону. Без соли. Поставить на огонь и дать хорошо закипеть, снять два раза пену. Прибавить 1 морковку, 1-2 луковицы, порею, сдвинуть на самый край плиты и дать кипеть тихонько до тех пор, пока все мясо разварится так, что не останется ни одного кусочка. Процедить сквозь салфетку. Вынести на холод и снять тщательно весь жир. Опять поставить на огонь и высаживать до тех пор, пока сделается, как густой сироп. Когда начнет густеть и тянуться с ложки, надо смотреть внимательно, чтобы не сел на дно. Еще лучше высаживать, поставив кастрюлю в другую с кипятком. Запастись чисто вычищенными солеными бычачьими кишками. Отмочить их в воде, потом насухо вытереть с одной стороны, вывернуть и вытереть с другой. Завязать один конец. Дать бульону немного остынуть и, пока он еще полужидкий, влить в кишки. Завязать другую сторону и дать совсем остыть.

При употреблении отрезать кусками, как колбасу, снять пленку, распустить бульон в кипятке или дать один раз вскипеть.

Такой бульон можно даже, когда он совсем остынет, нарезать тоненькими полосками, просушить на сквозном ветру или поставить на ночь в почти совсем остывшую печку, в которой трубу не закрывать. Когда ломтики совсем высохнут, завернуть каждый кусочек в чистую бумагу, сохранить в жестянке из-под бисквит. Хорошо сделанный, такой бульон неocenен для всякой потребы, для улучшения слабого бульона, для придания цвета всякому соусу и супу, между тем, сделанный домашним способом из самой лучшей провизии, он обходится дешевле, чем дорогостоящий черный крепкий бульон, имеющийся в продаже, без которого мно-

гие повара и кухарки никак обойтись не могут. Этот бульон отвратительно пахнет столярным клеем, придает только цвет, но не вкус, и сделан кто знает из каких отвратительных отбросов.

Рыбный запасный бульон

Варится тоже из костей, голов и хвостов употребленной для кушанья рыбы, с прибавкой какой-нибудь мелкой дешевой рыбы, кореньев, немного духов, грибного отвара и белого вина. Процедить. Если не прозрачно, очистить икрой. Сохраняется долго в сухом прохладном месте. Запасный бульон и сок не следует плотно завязывать, а только накрыть от пыли фарфоровой тарелочкой или крышкой. Если дня через два переваривать, то можно сохранить около двух недель.

Рыбная эссенция

Можно делать в запас на долгое время. Взять побольше разной мелкой речной рыбы, удостоверившись, что она не пахнет тинной, особенно хороша прибавка ершей, или даже сделать из одних ершей, а если из морской рыбы, то всего лучше — бычки. Рыба должна быть вся только что наловлена. Очень тщательно вычистить, нарезать мелко и перемять в нескольких водах, положить в кастрюлю, прибавить 2-3 луковицы, 2 гвоздички, 1 морковку, немного петрушки и укропу, несколько шарлоток, 1 листочек эстрагону, соли, 1 лавр. лист, несколько зерен черного перца. Все залить холодной водой и, если можно, с прибавкой белого вина. Закрывать плотно крышкой, а еще лучше, если можно, в какой-либо герметически завинчивающейся посуде. Варить очень тихо, на самом краю плиты или в духовом шкафу, но не в горячем. Варить до тех пор, пока рыба разварится совершенно в кашу. Жидкость процедить сквозь чистую салфетку. Если мутно, необходимо очистить белком или икрой, если для постного стола. На другой день разлить в бутылочки, закупорить и засмолить. Держать на погребке. Очень хорошо для всех постных соусов и для изготовления ухи.

Бульон для постного стола

1. Для постного стола хорош в запас на несколько дней, а зимой и долее, следующий бульон. Взять желтого гороху, столько же белой фасоли и полную горсть чечевицы, поставить все вместе варить в холодной воде, но с прибавкой щепотки соли. Положить морковь, 1/2 сельдерея, 2 луковицы, порею, 1/2 репы, 1 лавр. лист небольшой, 2-3 гвоздички, несколько зерен черного перца, побольше укропу и 1 веточку петрушки, 1 сухой белый гриб. Варить долго, до тех пор, пока фасоль и горох станут совершенно мягки, они не разварятся, как без соли. Процедить не протирая. Дать отстояться, потом осторожно слить в чистую посуду весь бульон без осадка. Очень хорошо, как основа для всех постных и вегетарианских супов и соусов. Немного иначе делают так:

2. Налить в большую кастрюлю стаканов 10 воды, прибавить немного масла

скоромного или постного, щепотку соли. Штук 10 морковок мелко нарезать и штук три репы, 1/2 сельдерея, порей, 2 луковицы, укропу. Варить сильно, пока укипит почти вся жидкость, тогда накрыть овощи намащенной бумагой и поставить в протопившуюся русскую печку на целый час. Потом наполнить кастрюлю доверху холодной водой и дать кипеть два часа, не накрывая крышкой. Если летом есть отвар от спаржи или другой зелени, прибавить туда же, а зимой залить отваром белой фасоли и чечевицы, как в первом рецепте. Потом процедить. Это для тех, кто не любит в бульоне запах духов.

При приготовлении всех сой и эссенций должно быть внимание обращено на то, чтобы в бутылочки была слита соя безо всякого осадка и совершенно прозрачная, иначе она не сохраняется.

