

Заготовки к соусам



Для того, чтобы сделать соус, нужно иметь под рукой переваренную муку с маслом. Лучше всего иметь готовую эту приправу, так как почти каждый день приходится заправить какой-нибудь соус или суп.

Нужно взять фунт очень хорошего свежего масла, закипятить раз, дать устояться, слить чистое, без осадка, и в кипящее масло сыпать, мешая все ложкой, 2 стакана муки, вскипятить несколько раз, смотреть, чтобы не было комков, перелить в поливяную банку; когда остынет, завязать и держать в холодном месте. Это для белых соусов; для румяных, муку надо подрумянить, то есть просто всыпать на сковородку и на плите мешать ложкой, пока не будет румяная; вскипятить с маслом и употреблять для крепких румяных соусов. На 6 человек употребляется приблизительно 1 ложка такой приправы, при чем надо сначала развести в небольшом количестве бульона, растереть ложкой, а потом подбавить бульону, приблизительно стакана два.

Бульон лучше всего заготовить тоже на несколько дней. Взять обрезков с мяса, птицы, дичи (что есть под рукой), жилы, которые остаются на машинке от рубленого мяса, поджарить на хорошем масле так, чтобы зарумянилось, налить водой, прибавить кореньев, сварить крепкий бульон и вынести в холодное место. Для постных соусов можно подрумянить до темного цвета коренья с маслом, но их заготавливать надо каждый раз перед употреблением.

Соусы

Соус из мозгов

Отварить мозги, порезать кусочками. Навар из мозгов заправить мукой с маслом, прибавить лимонного сока, заварить и заправить желтками, положить мозги, подогреть, но не кипятить, всыпать зеленой петрушки.

Соус из цыплят с шампиньонами

Очищенные цыплята разрезать на 4 части и положить в глиняную кастрюлю с ложкой масла, посыпать сверху мелко нарезанных шампиньонов, посолить, прикрыть глиняной крышкой, поставить на плиту, только на закрытую камфорку. В

полчаса цыплята пустят из себя столько бульону, что будут им покрыты. Встряхнуть кастрюлю, посыпать зеленой петрушкой и еще поставить на горячую плиту. Соус должен до половины выкипеть; подправить его мукой, пережаренной с маслом, сметаной и закипятить.

Соус из цыплят с крыжовником

Оттушить цыплята. Когда цыплята почти готовы, всыпать стакан зеленого крыжовника и еще подтушить, прибавить по вкусу сахару и заправить соус мукой.

Соус из цыплят для любителей лука

Очищенных и разрезанных на 4 части цыплят обсыпать белым луком хорошего сорта, положить в кастрюлю масло, немного нашинкованных кореньев; положить цыплят с луком, посоленных и обсыпанных немного перцем, кусочек масла сверху, подлить бульону несколько ложек или холодной воды, накрыть крышкой и тушить.

Соус с горошком

Отварить цыпленка, только вместо спаржи положить зеленого горошка в чистый бульон, заправить соус мукой и прибавить сахару и масла.

Соус из уток или гуся

Положить в кастрюлю разных кореньев (мелко порезанных), несколько сухих грибов, лаврового листа, перцу, луку, налить немного воды и отварить. Бульон процедить, грибы мелко порезать или порубить, засыпать не густо перловой крупой и все сварить.

Соус из рябчиков

Очистить рябчика, посолить, положить в кастрюльку с герметической крышкой, залить пятью ложками сметаны и тушить в легкой печке не больше, как полчаса; перед обедом поставить в печку.

Соус из голубей

Штук 10 голубей, очищенных и посоленных, положить в кастрюлю, налить жиденьким бульоном или водой с кореньями; только чтобы жидкости было немного. Когда закипят, положить ложку масла и еще подварить, потом соус процедить, заправить сметаной, мукой; положить несколько кусков лимона, подогреть вместе с голубями.

Еще соус из голубей

Штук 6 голубей, нашпигованных салом, изжарить, разрезать на половинки и залить следующим соусом.

Стакана 2 крепкого бульону заправить мукой, пережаренной с маслом, влить лимонного соку, полрюмки мадеры, положить, если кто хочет, мелко нарезанных шампиньонов, тушеных в масле, или маринованных грибочков и поставить на полчаса в духовку. Соус должен быть румяный.

Соус из барашка с сыром

Сжарить барашка до половины готовности, то есть немного не дожаривая, разрезать на куски, сложить на открытой камфорке. Положить в кастрюлю много нарезанного луку, сала несколько кусочков и поставить в духовку; когда готово, порезать, положить на блюдо, облить соусом с жаркого. Кислую капусту подтушить с салом или смальцем, пережаренным луком, перцем и подать, уложив на блюде по одну сторону жаркое, а по другую — капусту.

Соус из поросенка

Вымыть поросенка, порезать на куски, посолить, налить водой, положить луку, кореньев и отварить. Бульон процедить, заправить мукой с маслом, положить сметаны, мелко изрубленных маринованных грибочков и залить этим соусом поросенка. Подогреть, подавая на стол.

Соус из холодного жаркого

Стакана два воды или лучше бульону, стакан тертого черствого хлеба, ложки 2 луку, подтушенного с ложкой масла, уксусу по вкусу, соли, жаркое кусочками; все вместе закипятить. Если кто любит, можно прибавить чесноку.

Vol au vent (соус из курицы)

Хорошую жирную курицу, зарезанную за день или два до употребления, намочить в холодной воде на 1/2 часа, вытереть досуха, потом вытереть еще мукой, посолить, налить водой и варить до половины готовности. Суп процедить, курицу вымыть, порезать филейчики на 4 части, оставить кусочек при крылышках, положить в кастрюлю, положить кореньев: петрушки, сельерея, моркови, кусочек масла, налить бульоном, прикрыть кастрюлю белой бумагой, чтобы курица не потемнела, и доваривать на легком огне, не подливая воды, а в случае надобности доливать бульоном.

Пока курица варится, спечь слойку, которую нужно приготовить гораздо раньше из 1^{1/2} ф. муки и 1^{1/2} ф. масла (раскатать корж величиной в большую тарелку в палец толщины, потом еще два круга такой же величины, только вырезать середину, так чтобы осталась по краям ширина в 2 пальца, еще 4-й круг той же величины на крышку, украсить его розочками из того же теста, помазать яйцом и красиво подрумянить). Все это тесто спечь в очень горячей духовке скоро, поглядывая, чтобы не сгорало. Приготовить соус: подтушить шампиньонов (свежих или консервов) в масле с лимонным соком. Изрубить мелко куриные печенки, отваренные отдельно. 1/4 ф. сливочного масла и 2 ложки муки растереть ложкой на сметане, разбавить сливками и бульоном, закипятить, прибавить сок из одного лимона и пол-ложки сахару, разбить 2 желтка в холодном бульоне, влить в горячий соус, вымешивая ложкой, положить шампиньоны и печенки. Положить на блюдо цельный круг из слойки, потом 2 круга с вырезанной серединой, положить в это отверстие курицу, полить силь-

но подогретым соусом, накрыть крышкой и вставить в легкую духовку перед тем как подавать. Соус подать еще отдельно.

Соус белый основной

Берут примерное количество чухонского или сливочного масла, помещают в кастрюлю и нагревают на плите на умеренном жару. Когда масло распустится, то прибавляют сюда пшеничной муки сколько она может впитать в себя масла, и мешают постоянно, чтобы не пригорело и не кипело, после чего прибавляют бульон или просто теплой воды до требуемой густоты и немного соли и продолжают нагревать, пока соус этот примет однообразный вид.

Вместо скоромного масла, для постных соусов, можно брать какое угодно постное, а вместо бульона мясного — рыбный навар.

Этот белый соус, как мы сказали, есть основа всем прочим белым соусам, и раз хозяйка маломальски изучила вкус потребителей, она всегда сама, без помощи книги, может сочинять такие соусы, которые будут вкусны и дешевы, и питательны.

Соус красный основной

Этот соус приготавливается, как и предыдущий, но только мука с маслом поджаривается до желтоватого цвета на сильном жару, при постоянном мешании, чтобы не пригорела. Разбавляют, как и белый соус и продолжают кипятить также на сильном огне. Из этого соуса приготавливают все красные соусы.

Соус бешамель

Этот соус отличается от белого тем, что вместо бульона или воды он разводится на сливках или сметане. Кроме того, бешамель должна быть густою, а потому для приготовления на 1 ложку масла берут полторы - 2 ложки муки, подбавить в горячую бешамель, когда она уже готова и снята с огня, один или два яичных желтка.

Сабайон

6 желтков стереть до бела со стаканом мелкого сахара, развести полтора стакана белого легкого кисловатого вина, поставить на плиту и бить венчиком, пока соус погустеет и обратится в пену. Нужно наблюдать, чтобы соус не закипал, ибо он тогда превратится в яичницу. Этот соус нельзя готовить заранее, т.е. за час или за два до обеда, а непременно пред самой подачей на стол.

Соус с шампиньонами

Для приготовления этого соуса берут: полторы ложки масла, 2 стакана бульона, 3 ложки рубленых шампиньонов и пол-лимона.

В готовый белый основной соус прибавляют очищенных и нарезанных тонкими ломтиками шампиньонов, складывают все в кастрюлю и прибавляют сока от полтора лимона и при постоянном помешивании кипятят.

К этому соусу можно прибавить по вкусу сахара и тогда получится сладкий соус, а к сладкому, если прибавить лимонной кислоты, то получается кисло-сладкий соус с шампиньонами.

Соус парижский

Берут полбутылки рейнвейна, прибавляют ароматных трав, очистки трюфеля и шампиньонов, белого основного соуса 5 ложек, сливочного масла 1 ложку.

Варят под крышкой на легком огне вино, травы и очистки грибные. Отдельно уваривают до необходимой густоты белый соус, сливают вместе, процеживают и прибавляют сливочное масло.

Соус голландский

Берут 6 яичных желтков, 2 ложки крепкого белого соуса, полфунта сливочного масла и 1 ложку уксуса.

К желткам прибавляют белый соус и ставят в кастрюлю на край плиты, хорошо сбивают. Отдельно распускают масло и кипятят уксус. Когда яичные желтки начнут подниматься, прибавляют по лож-

ке растопленного масла и по несколько капель уксуса, продолжать взбивать и когда выльется все масло и соус загустеет, несколько подымется, подать к столу.

Такой соус нельзя приготовить заранее, а только перед подачей на стол.

Соус польский

Распустить полфунта масла, всыпать 3 ложки тертого белого хлеба и поставить на огонь, мешая постепенно. Когда хлеб зарумянится, снять тотчас с огня и употреблять.

Кипятить три столовых ложки тертого хлеба, одну ложку сливочного масла, чумичку хорошего бульона, когда соус загустеет, прибавить немного сливочного масла, сок из лимона, размешать и употреблять.

Соус итальянский

Выкипятить полбутылки шампанского с соком трюфелей и шампиньонов, положить чесноку, зелени, немного красного перца.

5 ложек выкипяченного белого соуса, вина 1 стакан прокипятить сквозь салфетку, размешать и выжать сок из одного лимона.

Соус лионский

Нашинковать 3 луковицы, поджарить слегка в равных количествах прованского и коровьего масла. Когда лук будет готов, влить стакан сотерна.

Соус из раков

Взять 25 раков, четверть стакана муки, 2 ложки масла, 2 ложки сметаны, ложку сыра и укропа, 1 лимон.

Раки сварить с солью и укропом, очистить ножки и шейки, всю оставшуюся скорлупу истолочь, поджарить в масле, всыпать четверть стакана муки, размешать, развести 3-мя стаканами бульона, прокипятить, положить сок из лимона, 2 ложки сметаны, ложку сыра (можно и без него), вскипятить и высыпать немного зеленого укропа.

Облить на блюде вареную курицу, мозги, рыбу и проч., огарнировать их раковыми шейками и ножками.

Соус из артишек по-английски

Взять 10 штук артишек и 4 стакана основного белого соуса. Артишки очищают от зелени, отваривают через решето, и смешивают с соусом, солят и прибавляют немного каенского перца и мадеры.

Соус из помидоров

Разрезать поперек несколько помидоров, выжать сок и зерна отбросить. Поджарить в масле нарезанный кружками лук, всыпать пол-ложки муки, поджарить помидоры, немного соли, английско-го перца и лаврового листа и варить час, часто мешая, чтоб не пригорало. Подавая, протереть сквозь сито.

Соус из анчоусов к телятине

Взять анчоусов, вымыть, вынуть из них кости, мелко порубить и поджарить на масле. Влить стакан бульону, прибавить несколько ломтиков лимона, вместе вскипятить. Растереть 3 желтка с полстаканом вина, с ложкою муки, смешать с соусом, подогреть, но не кипятить, и подать к жареной телятине.

Соус «Томат»

Томаты можно, по желанию, смешать с основным красным или белым соусом и приправить их сахаром или лимоном.

Соус «Тартар»

Столовую ложку дельной французской горчицы, три ложки прованского масла и пол-ложки уксуса. Все это хорошенько сбить вилкой. К вышеупомянутому соусу прибавьте ложки две мелко на мелко изрубленных каперсов и хорошенько все перемешайте. Это будет соус тартар с каперсами.

Прибавьте в тот же соус анчоусовый сой, вы получите тартар с соей.

Соус провансаль

Крепкой желтой горчицы ложку и ложек 6-8 прованского масла, которое надо подбавлять к горчице и сбивать тщательно деревянной вилкой, да пол-ложки уксуса (неприменно самого лучшего французского). Провансаль должен быть сбит очень хорошо, чтобы был нежен и мягок.

Лимонный соус к домашним птицам

Поджарить ложку муки с ложкой масла, влить немного бульону, в котором варилась птица, полстакана белого вина, стертую на терке цедру с одного лимона и также сок из него, прибавить кусок сахара и 4 желтка, подогреть на огне, не переставая мешать. Когда погустеет, отставить от огня залить какую угодно домашнюю вареную птицу.

Соус горчичный к сосискам

Поджарить ложку муки с ложкой масла, развести стаканом бульона, прибавить 2 чайные ложки горчицы в порошке, влить немного вина или уксуса, немного сахара и хорошо вскипятить.

Соус из селедки к говядине

Вымочить и очистить селедку, мелко изрубить с луковицею. Поджарить ложку масла с ложкой муки. Смешать с рубленой селедкой и еще раз поджарить; влить стакан бульону, ложку лимонного соку, вскипятить все вместе и залить мясо

Соус «Сальми»

Обрезки и кости от обжаренной дичи нарубить мелко, налить бульоном с вином, и варить до густоты. Потом процедить и прибавить красного соуса, прокипятить и процедить сквозь салфетку.

Соус из хрена к вареной говядине

Стереть на терку большой корень хрена и тушить в масле недолго, влить

несколько ложек бульону, сметаны и потушить. Когда сделается мягким, подправить 2 или 3 желтками, подогреть и подать к разварной говядине.

Красный соус с луком

Изрубить 2-3 мелких луковицы, поджарьте их в полужложке сливочного масла до красна на сотейнике, потом положите поджаренный лук в красный соус и хорошенько вымешайте веселкой.

Соус из луку острый

Взять несколько кусков сахара, залить двумя ложками воды и поджарить. Когда зарумянится, вложить полфунта масла, поджаренного с мукой, подлить воды столько, сколько нужно соусу, положить нарезанного луку и варить до мягкости. Когда уварится, влить две ложки уксусу, вскипятить и потереть сквозь сито. Соус этот должен быть золотистого цвета и кисло-сладкого вкуса.

Соус горчичный холодный

Несколько ложек сухой горчицы обварить кипятком, поставить на огонь, подогреть, не переставая мешать, потом оставить и остудить. Несколько круто сваренных желтков растереть в порошок, прибавить две ложки мелкого сахару, две ложки прованского масла, смешать хорошенько с горчицей, развести уксусом и пролить сквозь сито. Соус должен быть густоватым. Можно к нему прибавить немного каперсов.

Соус из цветной капусты

Взять полтора стакана мясного бульону, 5 шампиньонов, 1 стакан сметаны, 1 вилочек цветной капусты, 1 ложку муки, лимонной кислоты.

К мясному бульону прибавить рубленные шампиньоны, по вкусу лимонной кислоты, сметану солить и прибавлять мелкого сахару, также по вкусу, хорошо кипятить и отпускать разобранную по частям капусту, чтоб было довольно густо.

продолжать кипятить, пока капуста подоспеет, подправляют мукой.

Подать к отварной домашней птице.

Соус из помд'амуров

В белый соус положите 6-8 штук спелых, т.е. красных, а не зеленых пом-дамуров, отваренных на воде и протертых сквозь сито. Помд'амуры достаточно прокипятить 2 раза. Переложите пюре из помд'амуров в соус, прокипятите его один раз, не больше. Этот соус должен иметь розовый цвет.

Соус горчичный к рыбе

Взять полстакана рыбного бульону, полстакана вина, 8 ложек горчицы, ложку масла, крепко вскипятить, положить несколько ломтиков лимона, еще раз вскипятить, растереть 4 желтка, прибавить немного муки и воды, смешать с приготовленным соусом и подогреть, но не кипятить, и залить им какую-нибудь отварную рыбу.

Соус миндальный к пудингу

Взять полстакана сладкого и несколько зерен горького миндаля и мелко истолочь, развести двумя стаканами горячего молока, процедить и выжать. Прибавить 4 желтка и пол-ложки картофельной муки, прибавить ещё пол-стакана молока, положить по вкусу сахару и подогреть на огне, постоянно мешая, пока не погустеет.

Соус из вишен к пудингам

2 ф. спелых вишен очистить от косточек, которые истолочь, смешать с вишнями, влить стакан вина, столько же воды и разварить; протереть через сито, положить немного корицы или лимонной цедры, подправить ложкой картофельной муки, разведенной водою, прибавить сахара по вкусу и еще раз вскипятить.

Соус сливочный к пудингам

Около двух стаканов сливок вскипятить с двумя ложками мелкого сахара и куском ванили, остудить. Растереть 6 желтков с двумя ложками холодных сливок, подправить приготовленные раньше сливки, вынуть ваниль и подогреть, не переставая мешать, пока погустеет.

Соус сладкий с изюмом

Поджарить ложку муки с ложкою масла, развести стаканом бульона, вскипятить и подцветить жженым сахаром, прибавить горсть изюму, немного уксуса, сахара и вскипятить; перед подачей положить несколько ломтиков лимона и еще раз вскипятить. Этот соус идет к жареному лещу или линю.

Соус из клюквы

Клюкву варить с небольшим количеством воды, пока делается очень мягкая, тогда протирают через решето, прибавляют для запаха 1 каплю розового масла или настойки ванили, или несколько листьев пахучей герани, прибавляют по вкусу сахар, сгущают картофельной мукой, а листья герани выбрасывают.

Соус-салат по-венгерски

Взять 1 ф. белой сухой фасоли, полстакана уксуса, 2 ложки прованского масла, 2 рубленых луковицы, соли и перцу по вкусу.

Белую фасоль отваривают в воде без соли, отбрасывают на решето, обливают холодной водой и прибавляют уксус, но вместо него можно брать лимонную кислоту, разведенную в холодной воде, и в заключение прибавляют прованское масло, рубленый лук и перцу по вкусу.

Соус «Финансер»

Вскипятить 2 стакана рейнвейна, по полстакана сока из трюфелей и шампиньонов. Когда вскипит, положить 5 ложек красного соуса и уварить до надлежащей

густоты. Изрезать мелко трюфель, сложить в кастрюлю, залить шампанским и варить под крышкой на легком огне. Когда соус будет готов, процедить сквозь салфетку и размешать с трюфелем.

Соус «Кольбер»

Уварить 5 ложек белого соуса с 2 ложками рыбного бульона, подбить желтками, процедить через салфетку, положить кусок масла, лимонного сока, шампиньонов, изрезанных ломтиками, и 10 раковых шеек.

Соус из кольраби

Шесть головок кольраби, очищенной от верхней кожицы, режут мелкими пластинками, складывают в кастрюлю, заливают бульоном и ставят на огонь. Когда сварится, добавляют соус, приготовленный с одной ложки муки, поджаренной с одной ложкой масла и бульона, и смешанный со стаканом сметаны. Когда кольраби закипит в этом соусе, тогда подают его на стол как самостоятельное блюдо, или же к котлетам или жаркому.

Соус из шпината с яйцами

Взять два фунта молодого шпинату, очистить его от травы и земли, перемыть листочки в холодной воде, положить его в кастрюлю и залить непременно кипяток настолько, чтобы вся зелень была покрыта им, поставить варить, но не накрывать кастрюлю крышкой. Когда шпинат будет готов, откинуть на решето, чтобы вода стекла, протереть сквозь решето деревянной ложкой в кастрюлю, налить стакан цельного молока, размешать и поставить варить. Как закипит, влить подправку из одной столовой ложки муки, с 1/2 ложки сливочного масла, растереть это и развести немного молоком, положить немного соли и сахару (по вкусу), дать прокипеть с четверть часа; потом положить в соусник, обложить вареными яйцами, какими пожелают: крутыми или всмятку.

К соусу из шпината подается также обжаренная, вымоченная в молоке булка. Делается это так: взять французскую булку, нарезать ломтиками, потом смешать 2 яичных желтка с половиной чашки молока, положить нарезанные куски булки и обжарить их хорошенько на сковороде, в двух с половиной ложках масла, поворачивая каждый кусок, чтоб ровно обжарился и зарумянился.

Соус из гусиных потрохов

Очистить хорошенько гусиные потроха и поставить вариться с различными кореньями; 2 стакана гусиной крови смешать с несколькими ложками уксуса и размешать с ложкой муки, поджаренной с маслом; подлить немного бульона, в котором варились потроха, положить немного сахара, пару толченых гвоздичек, несколько зерен английского перца, вскипятить, постоянно мешая, вложить туда потроха, подогреть и подать.

Соус из раков с рисом

Отварить раки с укропом и солью. Почистить, как обыкновенно, сделать раковое масло. Отварить рис в молоке, положить в миску, влить топленого масла, вымешать ложкой, положить часть очищенных шеек и лапки слегка изрубленные, укропу и этим нафаршировать раки, поджарить их на масле скорлупой вверх. Сделать соус из бульона, с мукой и с раковым маслом, влить сметаны, растертой с крутым желтком, подогреть и залить поджаренные раки. Муки не надо много класть.

Соус из раков со смоленской крупой

1 стакан смоленских круп, перетерев 1 яйцом, высушить хорошенько. Полтора стакана воды и 1 ложку масла вскипятить, всыпать крупу, посолить, вымешать, положить укропу, накрыть крышкой и поставить в духовку. Кашу остудить, вбить одно яйцо, укропу, нафаршировать спинки раковые, уложить их в кастрюлю,

перекладывая раковыми шейками и ножками, и залить следующим соусом. Полторы ложки муки поджарить с раковым маслом, развести 2-3 стаканами бульона, влить полтора стакана сметаны, всыпать укропу, размешать, налить раки, прикрыть крышкой и закипятить.

Карамель (пережженный сахар для подкраски соусов)

Взять 1/2 ф. сахара (можно песку), помочить водою и на сковороде поставить на плиту, мешать ложкой, пока не подрумянится; смотреть, чтобы не пережарить (тогда будет горький), налить горячей воды на сковородку, вымешать, слить в бутылку. Должен быть, как черный кофе, а не как сироп. Может сохраняться очень долго.

Соус из лимона (к котлетам, мозгам)

Взять ложку подрумяненной муки с маслом, развести бульоном, закипятить, закрасить пережженным сахаром, положить сахару, соли по вкусу, лимон и еще раз закипятить.

Соус из луку

Стакана два бульона закипятить с ложкой муки с маслом, положить 3-4 рубленые луковицы, заправить пережженным сахаром, процедить, прибавить по вкусу уксусу и сахару, еще вскипятить. Соус должен быть кисло-сладкий.

Соус из луку крепкий

Несколько луковиц спарить кипятком, натереть на терке, налить бульоном, положить масла, протертого с мукой, подкрасить пережженным сахаром и варить, пока лук не будет мягкий; прибавить уксусу, ложечку столовой французской горчицы, закипятить все вместе. Можно протереть сквозь сито этот соус и тогда еще вскипятить, можно подавать и не протертый.

Соус из лука белый a la Soubise к бараньим котлетам

10 больших белых очищенных луковиц налить соленым кипятком на 10 минут. Вынуть из воды луковицы, порезать мелко и оттушить в ложке масла, только чтобы не зарумянились. Развести стаканом бульона, всыпать полную ложку муки, влить стакан сливок и заварить на закрытой камфорке, мешая ложкой. Положить немного сахара, ложечку сливочного масла, и все это протереть сквозь сито. Перед подачей подогреть.

Соус с чесноком к бараньим котлетам

Сделать красный соус, только более кислый, прибавить мелко изрубленного чеснока и вместе закипятить.

Соус из кислых огурцов для разварной говядины

Нарезать очищенных кислых огурцов, налить их бульоном, заварить и заправить мукой с маслом; если бы соус был недостаточно кислый, прибавить соку из лимона или уксусу, положить немного сахара и еще вскипятить.

Соус из сардели

2-3 штуки сардели вымыть, вынуть из них кости, изрубить мелко и поджарить в ложке несоленого масла, потом развести стаканом бульона, положить туда несколько кусочков лимона, разбить 3 желтка со стаканом белого вина и ложкой муки, влить все в соус и подогреть, мешая ложкой

Этот соус подается к телятине.

Соус из селедки

Вымочить в молоке селедку, вынуть кости, мелко изрубить ее и поджарить с луковицей и кусочком масла, прибавить ложку муки с маслом, вымешать хорошенько и поджарить еще раз, потом

разбавить бульоном, прибавить ложку лимонного сока и вскипятить.

Соус из трюфелей

Несколько свежих или вымоченных сушеных трюфелей сварить в 1^{1/2} стакан, белого вина. 1 ложку муки с маслом развести бульоном, положить несколько кружочков лимона, заварить, а потом положить порезанные трюфели и еще раз вскипятить.

Соус из горчицы

Ложку муки с маслом развести бульоном, положить целую луковицу, закипятить, луковицу вынуть, положить по вкусу столовой горчицы, немного уксусу, сахару, все вскипятить.

Соус из горчицы к грибным блюдам

Ложку подрумяненной муки с маслом развести рыбным бульоном, положить ложечку столовой горчицы, влить немного вина и уксусу, немного сахара, несколько ломтиков лимона, вскипятить. Этот соус можно развести говяжьим бульоном и подать к поджаренной колбасе.

Соус из шампиньонов

Снять верхнюю кожицу с шампиньонов, вымыть их хорошенько, нарезать кусочками и отварить в небольшом количестве воды. Выжать сок из 1/2 лимона, прибавить ложку поджаренной с маслом муки, развести все бульоном, влить отваренные шампиньоны и заправить сметаной. Если соус недостаточно кислый, прибавить еще соку из лимона и немного сахара.

Соус из грибов

Ложку муки, пережаренной с маслом, развести грибным бульоном, прибавить 2 ложки сметаны и заварить. Растереть желток, влить в горячий соус, мешая ложкой, положить мелко изрубленные грибы.

Соус из мадеры

Растопить 1/2 ф. свежего сливочного масла, всыпать понемногу ложку, полную с верхом, поджаренной муки, постоянно мешая, влить 2 стакана крепкого бульона, полбутылки мадеры, накрыть крышкой и варить, пока соус не будет должной густоты; тогда процедить на сито в кастрюльку и поставить его в теплую воду. В этот соус можно положить маринованных трюфелей, шампиньонов или просто маслин.

Соус этот подается к паштету, филею и к телячьим котлетам.

Соус голландский к рыбе

Кусочек свежего масла растереть с ложкой сметаны, вбить туда 4 желтка, всыпать ложку муки, прибавить уксусу и сахару, хорошенько растереть и влить понемногу стакан говяжьего или рыбного бульона, все время растирая хорошенько. Соус должен быть густым. Положить несколько кусочков лимона и поставить на плиту, чтобы соус поднялся, но не закипел. Облить им рыбу.

Соус из сметаны для рыбы

Ложку переваренной муки с маслом развести 2 стаканами рыбного бульона, закипятить; влить 1/2-1 стак. сметаны, посолить, прибавить изрубленной петрушки и укропу или зеленого луку.

Соус с оливками и капорцами (к вареной рыбе)

Ложку масла, переваренного с ложкой муки, развести 1^{1/2} стак. рыбного бульона, закипятить, процедить, положить оливок, капорцев, или маринованных грибов, или всего по ложке, вместе с их соком, вскипятить, положить зелени.

Соус из раков

Штук 20 раков отварить в соленой воде с укропом, шейки почистить, а все остальное истолочь в ступке (нужно скор-

лупки оставить на фаршировку). Взять большую ложку свежего масла и еще раз истолочь с ним раки, положить в кастрюльку и тушить их, подливая бульону. Ложку масла вскипятить с ложкой муки. Когда раки с маслом и бульоном подтушатся и начнет показываться желтое масло, собирать его ложкой и вливать, вымешивая ложкой, в масло, пережаренное с мукой; таким образом получится раковое масло. Взять две-три ложки ракового масла, добавить еще ложку масла, посолить, посыпать белым перцем, развести бульоном и, постоянно мешая, вскипятить. Два-три желтка разбить с полстаканом сметаны, влить в горячий соус, вымешивая ложкой, но кипятить уже не надо, положить раковые шейки и лапки. Вместо сметаны кладут иногда сливки. Этот соус очень вкусен, он употребляется к цыплятам, к курице, к судаку и к фаршированным ракам.

Соус из щавеля

Перебрать листья щавеля, помыть, изрубить, отварить в соленой воде, протереть сквозь сито, положить кусочек масла, немного бульону и подтушить. Несколько ложек сметаны растереть с ложкой муки и сахаром, заварить вместе с протертым щавелем.

Соус из баклажанов

Штук десять красных баклажанов подтушить с кусочком масла, протереть сквозь сито, изрубить 2 отпаренные луковицы, вскипятить немного бульона с баклажанами, положить соли, сахару по вкусу; если жидкий — заправить мукой с маслом, а если довольно густой, то положить кусочек масла и вскипятить. Можно положить белого перца.

Соус из баклажанов со сметаной

Несколько красных баклажанов оттушить с кусочком масла, протереть сквозь сито, влить немного бульона, положить сахару и заварить. Потом прибавить побольше сметаны и подогреть.

Соус баклажановый экономный

Переварить ложку масла с 1/2 ложки муки и разводить, все мешая, теплым молоком до густоты сметаны; прибавить протертых баклажанов, соли, сахару.

Соус из хрену

Натереть на терке ложки две хрену, спарить кипятком, выжать и подтушить с кусочком масла. Ложки 3-4 сметаны растереть с ложкой муки, влить соку из лимона, ложки две бульона и закипятить. Утереть два желтка с ложечкой сахара, влить в соус, посолить и только подогреть.

Соус из картофеля

Штук 6 картофеля порезать, налить бульоном и разварить. Отдельно отварить несколько штук сушеных или свежих шампиньонов в маленьком количестве воды с кусочком масла, положить в картофельный соус, заправить ложкой муки с маслом. Можно этот соус делать без шампиньонов, только тогда бросить в него зеленого укропу и петрушки. Таким соусом поливают разварную говядину.

Соус из капорцев

1 ложку поджаренной с маслом муки развести со стаканом крепкого бульона, положить ложку капорцев, соку из лимона, 1 рюмку белого вина (лучше мадеры), 2 кусочка сахару и все закипятить. Можно и без вина. Подается этот соус к котлетам.

Соус из крыжовника

Ложку масла, переваренного с мукой, развести бульоном, всыпать неспелого крыжовника и заварить. Можно прибавить сметаны.

Соус из масла для зелени

Закипятить ложку масла с ложкой муки, разбавить бульоном, подогреть и облить зелень.

Соус с медом

Закипятить 1 ф. меду до красного цвета, только чтобы не подгорел. Заварить ложку масла с 1/2 ложкой муки, развести стаканом бульона рыбного или мясного. Влить мед, по вкусу уксусу, 1/4 ф. кишмишу, немного очищенного цельного миндаля, соли, все закипятить. Если недостаточно красный, подкрасить пережженным сахаром. Когда подавать, положить несколько ломтиков очищенного лимона.

Соус для холодного жаркого

10 крутых желтков протереть сквозь сито, растереть их ложкой с ложечкой столовой горчицы и 2-3 ложками прованского масла, подлить по вкусу уксусу или лимонного соку, соли и сахару.

Соус для селедки, сига и холодного жаркого

Растереть французской горчицы с уксусом, положить много мелко изрубленного луку и пикули, соли и перцу.

Соус сладкий сливочный

Стакан сливок закипятить с ложкой сахару, разбить 2 желтка с ложкой холодных сливок, влить все это в заваренные сливки (только не горячие), поставить на плиту и мешать ложкой, пока соус не делается густым, но не давать ему закипеть. Прибавить ванили.

Соус из вина

Закипятить стакан белого вина, всыпать 1/2 стакана сахару, влить рюмку рому, сок из половины лимона, 4 желтка разбить с ложкой воды, влить в горячее вино и помешать на плите, пока не делается густым.

Соус из сиропа

Взять стакан сиропа или морса, 1/2 стакана красного вина, немного саха-

ру, ложку картофельной муки, разведенной с 1/2 стакана воды; все закипятить на легком огне, не переставая мешать.

Сабайон

Стакан сахару утереть с 6 желтками, влить стакан белого вина, поставить на негорячую плиту и все взбивать метелкой, пока не сделается густым. Не нужно давать закипеть.

Бешамель

1/4 ф. свежего масла вскипятить с ложкой муки, развести полстаканом сливок и доливать понемногу 2 стакана молока, мешая постоянно ложкой на плите, и так заваривать довольно долго, посматривая, чтобы не подгорело; потом перелить в другую посуду, чтобы остыло. 4 желтка разбить с ложкой молока, заправить холодный соус, посолить по вкусу. Таким соусом залить жареную телятину. Уложить телятину на эмалированное блюдо или никелированную кастрюльку, полить бешамелем, посыпать сыром, положить опять ряд телятины, сверху залить бешамелем, посыпать сыром, полить немного свежим маслом и вставить в духовку, чтобы слегка подрумянилось.

Бешамель

Ложку масла с ложкой муки заварить, как на соус, подливать понемногу теплого масла, все мешая ложкой на плите, до густоты сметаны, под конец прибавить ложку тертого голландского сыра.

Бешамель для сладких блюд

Заварить ложку муки с ложкой масла, подливать понемногу теплого молока до густоты сливок. Остудить соус, 2 желтка разболтать с 2-мя ложками молока, влить в соус, вымешать хорошо и опять заварить, не переставая мешать. Можно прибавить немного сахару в молоко и кусочек ванили.

Настоящий «Провансаль»

Утирать обязательно в холодном месте, делая немного соуса (можно утирать в обыкновенной температуре, но тогда будет всегда слышно прованское масло). Взять большую миску со льдом, поставить в нее поменьше чашку, разбить 2-3 желтка, всыпать ложечку соли, немного белого перца и утереть деревянной ложкой добела, потом, не переставая утирать, вливать по несколько капель хорошего, не елкого, прованского масла (лучше соус делать вдвоем) и так, смотря, сколько нужно соуса, можно втереть 1 фунт масла. Надо, чтобы соус был очень густой, как мягкое тесто, а если он делается почему-либо жидким, тогда надо перелить в другую посуду, опять утереть 1-2 желтка и понемногу вливать неудавшийся соус, не переставая утирать. Можно его утереть накануне употребления и вынести на лед. Когда понадобится, влить по вкусу крепкого уксусу или лимонного сока, прибавить сахару, только тогда уже не утирать, а только вымешивать ложкой. Можно делать провансаль из горчичного масла, в особенности, если нужно облить большую рыбу, только тогда делать его густым, то есть не очень разбавлять уксусом, чтобы держался на рыбе. А для соусницы сделать отдельно из прованского масла.

Провансаль из сметаны

Несколько крутых желтков протереть через сито, растереть со сметаной, добавить по вкусу уксусу, соли, сахару.

Эссенция

для подкрашивания соусов

Взять 1 ф. говядины, нарезать ее мелкими кусочками, а равно нарезать кусочками 1 луковицу, 1 морковь, 1 сельдерей, 1 петрушку, 1-3 штуки лаврового листа; все положить в кастрюлю, куда прибавить полторы ложки масла и поджарить до красна; после чего влить стакана 2 воды или бульона, прокипятить, процедить и хранить закупоривши. Когда потребуется, то брать 1-2 ложки для соуса.

Эссенция для крепких соусов

Полтора стакана хересу или мадеры, рюмку крепкого уксуса эстрагону, 12 очищенных сарделек, немного перца, 1/2 мускатного истертого ореха, несколько головок гвоздики, кусок хрену, цедры из лимона, 2 нарезанных петрушки, все вместе смешать и варить, пока разварятся сардельки; процедить сквозь сито, пере-

лить в бутылки, охладить, крепко закупорить. Приготовляя из этой эссенции соус, следует взять ложку муки, хорошо пожарить ее без масла, после чего вскипятить ее с 1^{1/2} ложки масла, развести 2 стак. бульона, влить ложку или две, смотря по вкусу, этой эссенции, прибавить, если желают, сахарного подцвета, вскипятить, процедить и облить кушанье.

М а й о н е з ы

Ланспик для майонезов

Телячью головку и ножки налить водой, прибавить разных кореньев и поставить варить. Когда мясо начнет отпадать от костей, процедить, снять жир, влить немного уксуса, положить соли, вскипятить и охладить, взбить несколько белков с ложкой холодной воды, влить в ланспик и поставить на легкий огонь, чтоб кипело слегка. Когда яйца свернутся и бульон сделается чист, вылить его в салфетку, привязанную четырьмя концами к ножкам обернутой табуретки, и дать стечь. Когда все стечет, поставить на холод.

Если же яйца не совсем очистили бульон, то положить еще кусок льда и снова кипятить, потом слить в салфетку и процедить.

Мусс для майонезов

Взять 2 стакана очищенного и процеженного ланспика, пока еще не остыл, влить три четверти стакана прованского масла, полстакана уксуса; смешать и бить веничком на льду, пока обратится в белую пену. Этим муссом облить какое угодно оставшееся жареное мясо или рыбу и дать застыть. Сверху убрать каперсами, кругом обложить вареной фасолью, картофелем, мелко нарезанной свеклой и солеными грибами.

Майонез постный

Отварить несколько штук картофеля и протереть его сквозь сито. Утирать нужно с прованским маслом, которое влива-

ется понемногу, потом положить соли, горчицы, сахару и уксусу.

Майонез экономный

3 сырых желтка растереть с прованским маслом, которое прибавляется по 1/2 ложечки; прибавить немного крепкого куриного или рыбного бульона и распущенного желатина. Когда все утрется, положить соли, сахару, а под конец — лимонного сока или уксусу.

Майонез из поросенка

Вымыть поросенка, порезать на куски, налить воду, положить разных кореньев. Немного соли, перца и сварить до мягкости. Когда будет готов, вынуть кости, порезать мясо на небольшие кусочки, в бульоне же прибавить уксуса и варить до тех пор, пока его останется стакана три, не больше. Подрумянить жженным сахаром, очистить белкам, собрать жир, процедить сквозь салфетку, налить немного в форму, положить на дно кусочков лимона и застудить, уложить сверху мясо поросенка, залить оставшимся ланспиком и застудить.

Майонез из цыплят

Вскипятить воду с кореньями, прибавить ложку масла и кусок мяса; когда вода хорошенько вскипит, положить в нее очищенных цыплят и сварить до мягкости. Когда будут готовы, вынуть, охладить, разобрать на части, снять кожу, уложить на

блюдо, убрать муссом, обложить вареной спаржей и цветной капустой, раковыми шейками (которые должны сначала полежать в уксусе с прованским маслом). Подать к этому майонезу соус провансаль.

Майонез из фаршированной индейки

Молодую индейку очистить от перьев, опалить на огне пух, выпотрошить, обрезать голову с шеей, крылья и ноги, а из туловища осторожно вынуть кости, обмыть в воде, посолить внутри и снаружи и начинить таким фаршем: 1/2 французского пятикопеечного хлеба намочить в воде, отжать, смешать с 1 фунтом мелко изрубленной телятины, вбить 2 сырых яйца, положить 2 ст. ложки сливочного масла и протереть через решето. К этой массе прибавить яичницу из двух яиц и одну чайную чашку мелко изрубленной вареной ветчины, размешать возможно больше. Когда фаршем будет набита индейка, зашить отверстие ниткой, опустить в кипяток и варить до готовности мясо индейки. Затем вынуть, положить под пресс на 1 час, пока совершенно остынет. Наконец выдернуть нитки, нарезать индейку на продолговатые ломти, но так, чтобы фарш не вывалился, облить соусом и огарнировать.

Майонез из индейки с фаршем из потрохов

Разрезать индейку вдоль хребта, вынуть кости и посолить. Взять телячью лопатку, срезать мясо, выбрать жилы, мелко изрубить и смешать с поджаренным в масле луком; снять пленки с телячьего потроха, мелко порубить; вбить несколько яиц, положить белый хлеб, размоченный в молоке и отжатый, немного соли, перца, 1 ф. мелко порубленного шпика, вымешать все вместе, истолочь в ступке, начинить индейку этим фаршем и зашить. Обвернуть в салфетку и варить в воде часа два. Вынув из воды, положить под пресс и, когда остынет, снять салфетку, убрать ланспиком или облить муссом

с каперсами и корнишонами. Подать соус из горчицы.

Майонез из телячьих ножек

Взять 4 телячьих ножки и головку, сварить до мягкости с разными кореньями, английским перцем. Вынув ножки и головки, выполоскать в теплой воде, порезать на кусочки, а бульон оттянуть белком, прибавить немного уксуса. Очищенного бульона налить немного в форму и остудить. Мозг нарезать кусочками; положить сверху остывшего бульона, потом положить мелко нарезанное мясо от ножек, залить остальным бульоном и застудить. Подать к этому майонезу соус из горчицы или же уксус и прованское масло.

Майонез из дичи

Очищенные и выпотрошенные рябчики обложить тонким слоем шпигу, посолить и изжарить в кастрюле; остудить лимоном, смочить прованским маслом и дать стоять 1-2 часа, после чего, каждый кусочек обмакнуть в майонез, укладывать на блюдо, облить тем же майонезом и гарнировать свежим салатом, кусочками свежих огурцов, маринадом, мелко изрубленным галантиром и крутыми яйцами, нарезанными кружочками.

Отдельно подают укус, перец, прованское масло и соус провансаль.

Таким точно способом можно приготовить майонез и из прочей дичи.

Майонез из курицы, цыплят, наплунов или пулярок

Отварить 2 курицы, разрезать на аккуратные куски, вынимая большие кости, уложить на блюдо филейчиками сверху. Кругом блюда положить красиво порезанный холодный картофель, морковь, горошек, капорцы, корнишоны, маринованные грибы, пикули. Если блюдо большое, круглое, можно положить на средину немного винегрета, кругом — курицу и по краям опять винегрет и залить все соусом провансаль или следующим: сварить 15 желтков круто, протереть на сито;

2 желтка сырых утереть с ложечкой прованского масла в миске деревянной ложкой, потом прибавлять по ложке вареных желтков и по пол-ложечки прованского масла. Когда все утрется, влить крепкого уксусу по вкусу, вымешать ложкой, но не утирать, прибавить соли, сахару и столовой горчицы. Винегрет полить уксусом с сахаром, солью и горчицей.

Майонез «provencale»

Отварить кур с кореньями (можно их вытереть раньше мукой, чтобы были белые), поделить на аккуратные куски, при филейчиках оставлять косточки от крылышек. С филейчиков снять кожицу. Взять большое круглое блюдо, положить на низ винегрет, так чтобы на самой середине была как горка, а по бокам более плоско. Горку отделать красной капустой, салатом например, посредине воткнуть пучок салата, а кругом обложить красной капустой, приготовленной с уксусом, кругом горки положить курицу, каждый кусок которой обмакнуть в густой провансаль, по краям блюда опять разложить красную капусту, маслины, укроп зеленый, петрушку. Красная капуста должна быть нашинкованная. Винегрет делать так: отварить картофель и холодным порезать мелко, фасоль или зеленый горошек, нашинковать красный печеный буррак, маринованные грибки или рыжики, огурцы, пикули, перемешать все, посолить. Если кто не желает прованского масла или горчичного, то сделать больше провансалью, развести его более жидко уксусом с горчицей, положить немного сахару, перцу, даже мелко изрубленного луку, если кто любит, и облить этим винегрет, вымешать, а если делать экономнее, то

просто уксус с горчицей и ложкой прованского масла, сахару и соли по вкусу.

Провансаль непременно делать в холодном помещении. В большую миску нарубить льду, поставить миску поменьше и деревянной ложкой утереть два-три желтка добела, потом, не переставая утирать, прибавлять по несколько капель прованского масла и все утирать; чем больше надо соуса, тем больше масла. Когда утрется хорошо, тогда разбавить уксусом, но уже не утирать, а вымешать, горчицу столовую развести с уксусом, соли, сахара, положить всего по вкусу. Если нужно, чтобы был густой, то развести более крепким уксусом. Уксус можно заменить лимонным соком.

Майонез в штале

Отварить курицу молодую, поделить на части. В кастрюлю уложить на низ листочки салата, яйца крутые порезанные, маслины, лимон очищенный, пикули, зеленые огурцы ломтиками, уложить все это красиво, потом уложить курицу, так чтобы по краям кастрюли было пустое место, бока тоже украсить, курицу перекладывать яйцами, пикулями, салатом, огурчиками и залить это все шталом из телячьих ножек. Очищенные ножки налить водой, положить цельных кореньев, лавровых листьев, перцу, соли, разварить хорошо, процедить сквозь сито. Потом табуретку поставить вверх ножками, привязать к каждой ножке конец салфетки и сквозь это процедить бульон из ножек, залить этим курицу и вынести на холод.

Когда подавать, поставить на минутку кастрюлю в горячую воду и выложить майонез на круглое блюдо, кругом украсить салатом.

Масло, горчица, хрен

Коковар

Это жир или масло из кокосовых орехов. Если этот продукт действительно готовится из орехов, то в безвредности его для здоровья и в питательных свойствах не может быть никакого сомне-

ния. Производя опыты над этим продуктом в течение нескольких лет, люди пришли к следующим выводам: для пищеварения этот продукт вполне удобоварим, он весьма пригоден, даже более коровьего масла для жаренья мяса, рыбы, оладий

и т. п., а также для вымазывания посуды, сковород, кастрюль, форм для папушников, тортов и всяких пирожных. Как приправа для зелени, овощей и мучных блюд, каши, макарон, коковар непригоден, так как вещество это не обладает заманчивым вкусом и гастрономическим запахом. К положительным качествам коковара следует отнести его свойство выносить при жарении продолжительное время высокую температуру, при чем он не выгорает, как масло, и не придает специфического вкуса, как сало (смалец), почему для жарения и так называемого подрумянивания коковар весьма пригоден; следует только, когда жарение подходит к концу, для придания приятного вкуса, прибавлять немного хорошего коровьего масла. Для лиц, которые не переносят вкуса постных масел, а желают питаться постными блюдами, коковар является весьма ценным приобретением, так как все постные блюда, приготовленные на коковаре, ни вкусом ни запахом не напоминают постных масел. Всякие печения, изготовленные на коковаре, как пироги, коржики, даже слойка, получаются очень крохкими.

Раковое масло

Раковую скорлупу — черепа, шейки, клешни — истолките в ступе помельче, положите на сковороду с куском сливочного масла, поставьте на плиту и жарьте, мешая до тех пор, пока масло не покраснеет. Тогда процедите масло сквозь частое сито в глиняную или фарфоровую банку и поставьте в холодное место до употребления.

Анчоусное масло

Возьмите 1/8 ф. анчоусов и 1/4 ф. сливочного масла. Анчоусы истолките в ступке, протрите сквозь сито; потом смешайте с маслом, вновь протрите сквозь сито; выложите в какую-либо каменную чашечку, уложите и храните на льду. Анчоусы можно заменить хорошей селедкой. Анчоусы нужно сначала промыть, чтобы в них не было соли, которая в анчоусах бывает чуть ли не кусками.

Горчичное масло

Столовую горчицу растирают со сливочным маслом.

Горчица французская

1) Взять пополам желтой и серой горчицы, обварить кипяченым уксусом, настоящим эстрагоном и кипятком, перемешать и поставить в закрытом каменном сосуде на 3 часа. Потом прибавить мелко истертых анчоусов или селедки, или сардинки по вкусу, хорошо размешать и развести уксусом до желаемой густоты. Хранить в хорошо закупоренных банках.

2) На два с половиной фунта сухой горчицы берется: свежих листьев петрушки три с половиной золот., кервеля три с половиной золот., сельдерея три с половиной золот., эстрагона два с половиной золот., чесноку 1 головку, соленых анчоусов 12 шт. Все это рубится как можно мельче, смешивается с горчицею и растирается в каменной или стеклянной ступке до тех пор, пока не получится самый мелкий и однородный порошок, который подслащается виноградным суслом, но как оно не везде есть, то сахаром; к этому прибавляется семь золот. белой самой мелкой соли, вся смесь растирается снова, разводится водою и разливается в банки. Но перед закупоркой банок с горчицею в каждую из них опускается раскаленный до красна кусок железа толщиной в средний палец и оставляется в ней до тех пор, пока не остынет; этим отнимается у горчицы часть ее остроты и выпаривается лишняя вода. Вынув железо, банки доливают крепким белым уксусом, закупоривают и заливают водою.

Хрен

Хрен употребляется в двух видах: наскобленный ножом, в виде тонких стружек, употребляется как гарнир для бифштекса, ростбифа, котлет и пр. Тертый хрен напоминает собою горчицу. Для последней цели он приготавливается с уксусом, солью и сахаром, подается к разварной говядине, рыбам, студню и т.п. или с сахаром и сметаной, — для разварного поросенка и для разварной говядины.