ЗАОЧНЫЙ ИНСТИТУТ СОВЕТСКОЙ ТОРГОВЛИ
СОЮЗТРАНСТОРГПИТА НКПС

R 395/42

А. С. ИВАНОВ

НОРМЫ РАСКЛАДКИ И КРАТКИЕ ПРАВИЛА ИЗГОТОВЛЕНИЯ УЛУЧШЕННЫХ БЛЮД ДЛЯ СТОЛОВЫХ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНОГО ТРАНСПОРТА

НАСТОЯЩИЙ СПРАВОЧНИК СОСТАВЛЕН ПОД ОБЩЕЙ ТЕХНИЧЕСКОЙ РЕДАКЦИЕЙ
О. А. БАЙКОВА

МОСКВА — 1937

37-24425

ОГЛАВЛЕНИЕ

	Стр.
Предисловие	3
I. Бульоны	15
II. Прозрачные супы	18
III. Пюреобразные супы	27
IV. Заправочные супы	35
V. Супы холодные	55
VI. Вторые вегетарианские блюда	57
VII. Каши, пудинги	67
VIII. Вторые мясные блюда	70
IX. Вторые блюда из дичи и птицы	118
X. Вторые блюда из голья	126
XI. Варка рыбы осетровых пород	130
XII. Вторые рыбные блюда	132
XIII. Гарниры	148
XIV. Соуса	158
XV. Холодные закуски для буфетов	164
XVI. Бутерброды	178
XVII. Заказные блюда	188
XVIII. Пироги, тесто и фарш	189
XIX. Сладкие блюда	201
XX. Торты в целом виде	221

Ответственный редактор Н. Введенский
Технический редактор А. Алексеев

Издание Заочного института советской торговли Союзтрансторгпита НКПС

Уп. Главлита № 20035 Тираж 3.000 экз.
Сдано в набор 15 января 1937 г. Подписано к печати 4/V 1937 г.
Объем 14 п. л. 46 000 зн. в 1 п. л. Формат бум. 60×88¹/₁₆. Зак. № 82

Тип. изд-ва «Дер-Эмес», Москва, Покровка, 9.

ПРЕДИСЛОВИЕ

Решающие успехи социалистического строительства, достигнутые под руководством партии Ленина—Сталина, обеспечили непрерывный рост материального и культурного уровня народов СССР.

В своем докладе на Чрезвычайном VIII всесоюзном съезде советов вождь народов, гениальный творец Конституции СССР тов. Сталин, говоря об изменениях, происшедших в жизни СССР с 1924 по 1936 год, указал:

> «наша промышленность выросла за этот период в гигантскую силу. Теперь уже нельзя назвать ее слабой и технически плохо оснащенной. Наоборот, она базируется теперь на новой, богатой современной технике с сильно развитой тяжелой индустрией и еще более развитым машиностроением. Самое же главное в том, что капитализм изгнан вовсе из сферы нашей промышленности, а социалистическая форма производства является теперь безраздельно господствующей системой в области нашей промышленности» [1].

Наша родина превращается в страну социалистического изобилия. Производству и потреблению пищевых продуктов открываются безграничные просторы. Историческое стахановское движение, поднимая производительность труда, повышает зарплату рабочих и спрос их на продукты потребления.

---

[1] И. В. Сталин. Доклад о проекте Конституции Союза ССР. Партиздат. 1937 г., стр. 10.

Общественное питание в свете исторических побед СССР в части улучшения материального и культурного уровня народов СССР должно пойти навстречу повысившемуся спросу потребителей со всем разнообразием питательных и вкусных блюд, изготовляемых на кухнях.

Теперь уже недостаточно в столовых иметь в меню только так называемые «массовые», упрощенные блюда. Нужно, вооружившись кулинарной техникой, разнообразить меню.

Задачей настоящей книги является практическая помощь кулинарам в организации этой работы — по выпуску улучшенных блюд в столовых.

Наряду с блюдами дешевого набора продуктов и несложного изготовления данная книга включила достаточное количество разнообразных блюд более квалифицированного изготовления и повышенного набора.

Основное назначение книги — предоставить кулинарам практическое пособие в изготовлении так называемых порционных блюд.

Нужно оговорить, что книга рассчитана исключительно на поваров, имеющих уже навыки в изготовлении различных блюд, так как автор стремился, при ограниченном объеме книги, наполнить ее наибольшим количеством блюд. Вследствие этого основой в книге является рецептура. Что касается способов изготовления, то они приведены весьма кратко.

В интересах сокращения объема книги в ней не дается также раскладка на такой продукт, как соль, предполагая, что квалифицированный повар знает, какое количество соли по вкусу требует то или иное блюдо.

В расчете на квалифицированного читателя, книга не объясняет также различных кулинарных терминов. Нужно оговорить также, что все продукты, указанные в раскладке, приведены весом брутто. Что касается жиров, то для приготовления супов и вторых мясных блюд необходимо топленое масло, за исключением тех блюд, где в раскладке указано сливочное масло. Для приготовления рыбных и грибных блюд необходимо масло растительное. Раскладки на гарниры к вторым блюдам указаны в отделе гарниров.

При обучении поварских кадров книга может быть использована при условии проработки ее молодыми поварами под руководством опытных мастеров. Книга включила также минимум справочного материала.

Автор будет благодарен всем практическим замечаниям, какие будут даны по этой книге со стороны читателей.

Примерная таблица расчетов норм выходов и отходов

Наименование продуктов или изделий	Вес брутто в граммах	% отходов при обработке	Вес нетто в граммах	Вес полуфабрикатов в граммах	% потери при тепловой обработке	Выход готовой продукции в граммах
1	2	3	4	5	6	7
Мясные продукты в вареном виде						
Говядина	100	29	71	71	38	44
	125	29	89	89	38	55
	150	29	107	107	38	66
	170	29	121	121	38	75
Свинина	100	20	80	80	40	48
	125	20	100	100	40	60
	150	20	120	120	40	72
	170	20	136	136	40	82
Баранина	100	21	79	79	36	51
	125	21	99	99	36	63
	150	21	119	119	36	76
	170	21	134	134	36	86
Телятина	100	31,5	68,5	68,5	37	43
	125	31,5	86	86	37	54
	150	31,5	103	103	37	65
	170	31,5	116	116	37	73
Языки без горловины	150	14	129	129	26	95
Почки	150	10	135	135	47	72
Легкие	170	9	155	155	4	149
Сердце	150	9	137	137	43	78
Вымя	170	1	168	168	39	102
Солонина	170	27	124	124	40	75
Куры	200	33	134	134	25	100

Наименование продуктов или изделий	Вес брутто в граммах	% отходов при обработке	Вес нетто в граммах	Вес полуфабрикатов в граммах	% потери при тепловой обработке	Выход готовой продукции в граммах
1	2	3	4	5	6	7
Мясные продукты в тушеном виде						
Говядина крупными кусками (1,5—2 кг)	100	29	71	71	40	43
	125	29	89	89	40	53
	150	29	107	107	40	64
	170	29	121	121	40	73
Говядина мелкими кусками (25—30 кг)—гуляш, рагу	100	29	71	71	37	45
	125	29	89	89	37	56
	150	29	107	107	37	67
	170	29	121	121	37	76
Баранина мелкими кусками	170	21	134	134	31	92
Мясные продукты в жареном виде						
Говядина крупными кусками (1,5—2)	150	29	1 7	107	35	70
	170	29	121	121	35	79
Говядина порционными кусками	200	29	142	142	37	90
Баранина без кости	150	25	113	113	35	73
	170	25	118	118	35	83
	200	25	150	150	35	98
Свинина без кости	150	20	120	120	33	80
	170	20	136	136	33	91
	200	20	160	160	33	107
Телятина без кости	150	31,5	103	103	36	66
	170	31,5	116	116	36	74
	200	31,5	137	137	36	88
Куры	200	33	134	134	31	92
Гуси	200	43	114	114	40	68
Утки	200	42	116	116	35	75

Наименование продуктов или изделий	Вес брутто в граммах	% отходов при обработке	Вес нетто в граммах	Вес полуфабрикатов в граммах	% потери при тепловой обработке	Выход готовой продукции в граммах
1	2	3	4	5	6	7
Котлеты или битки запанированные	100	29	71	120	13	104
	125	29	89	150	13	130
	135	29	96	160	13	139
	170	29	121	200	13	174
Зразы	150	29	107	200	13	174
Тефтели	150	29	107	170	9	155
Рыбные продукты в вареном виде						
Судак свежий на кости	150	36	96	96	18	79
	175	36	112	112	18	92
	200	36	128	128	18	105
Филе судака с кожей	150	48	78	78	20	62
	175	48	91	91	20	73
	200	48	104	104	20	83
Судак соленый на кости	150	29	107	107	17	89
	175	29	124	124	17	103
	200	29	142	142	17	118
Вобла свежая	150	34	99	99	27	72
	175	34	116	116	27	85
	200	34	132	132	27	96
Вобла соленая	150	28	108	108	23	83
	175	28	126	126	23	97
	200	28	144	144	23	110
Лещ свежий	150	36	96	96	25	72
	175	36	112	112	25	84
	200	36	128	128	25	96
Осетрина	150	32	102	102	17	85
	175	32	119	119	17	99
	200	32	136	136	17	113

Наименование продуктов или изделий	Вес брутто в граммах	% отходов при обработке	Вес нетто в граммах	Вес полуфабрикатов в граммах	% потери при тепловой обработке	Выход готовой продукции в граммах
1	2	3	4	5	6	7
Рыбные продукты в жареном виде						
Судак, запанированный в муке	150	48	78	80	18	65
	175	48	91	85	18	70
	200	48	104	110	18	90
Судак, запанированный в сухарях	150	48	78	95	16	80
	175	48	91	115	16	97
	200	48	104	130	16	109
Сазан, запанированный в муке	150	42	87	90	22	70
	175	42	102	105	22	82
	200	42	116	120	22	94
Сом, запанированный в муке.	150	28	108	115	27	84
	175	28	126	130	27	95
	200	28	144	150	27	110
Осетрина, запанированная в муке	150	32	102	105	14	90
	175	28	119	125	14	108
	200	28	136	140	14	120
Осетрина, запанированная в сухарях	150	28	102	125	12	110
	175	28	119	150	12	132
	200	28	136	170	12	150
Вобла, запанированная в муке	150	34	99	105	22	82
	175	34	116	120	22	94
	200	34	132	140	22	109
Котлеты или битки, запанированные в сухарях	150	48	78	140	15	119
	175	48	91	165	15	140
	200	48	104	185	15	157
Овощные продукты в вареном виде						
Картофель целый	100	30	70	70	—	70
Овощные продукты в жареном виде						
Картофель нарезанный	100	30	70	70	32	48
Котлеты картофельные	300	30	210	254	3,5	245

Примерная расчетная таблица выходов при обработке крупяных и мучных продуктов

Наименование продуктов или изделий	Крупа в граммах	Норма воды в граммах	Приварок крупы в %	Выход готовой каши в граммах
Каша гречневая рассыпчатая . . .	100	130	110	210
Каша гречневая для биточков . . .	100	180	175	275
Каша пшенная рассыпчатая	100	150	150	250
Каша пшенная для запеканок и котлет	100	200	200	300
Каша рисовая рассыпчатая	100	200	180	280
Каша рисовая для котлет	100	300	280	380
Каша молочная манная	60	200	317	250
Каша манная для котлет	100	250	225	325
Каша перловая	100	180	180	280
Макароны отварные	100	400	150	250

Примечания: Приведенная таблица расчетов составлена на основе норм сырья, применяемых для различных категорий потребителей, причем в ряде случаев приведены расчеты по 3—4 нормам в соответствии с практикой работы по различным продуктам. На отдельные же продукты, как, например, легкое, сердце и др., взята одна норма, как наиболее целесообразная для данного продукта. Если же по некоторым

предприятиям устанавливаются другие нормы сырья, то в основном для расчетов можно пользоваться этими же таблицами с соответствующими пересчетами.

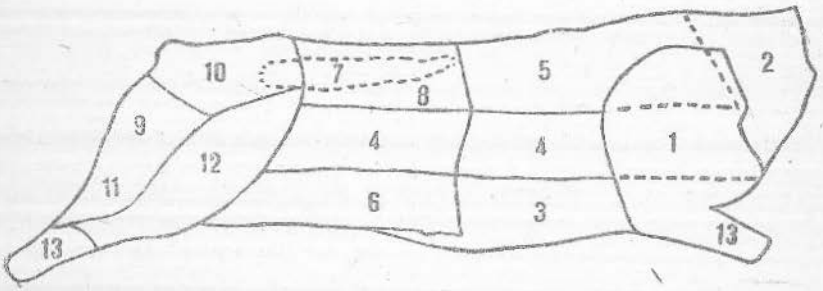
Колебания в процентном отношении выходов при различных нормах сырья, отличающиеся в весе на 10—25 г., крайне незначительны.

Потери при тепловой обработке указаны на момент окончания процесса (варки или жарения). При хранении изделий в готовом виде потери увеличиваются в зависимости от длительности хранения: так, готовые котлеты рубленые по окончании жарения теряют в весе 13%, через 15 мин.—16%, через час—19%.

В сумму веса рубленых или панированных полуфабрикатов включены помимо основного сырья (мяса или рыбы), панировка, льезон, хлеб и т. д.

Колебания в выходах готовой каши по отношению к количеству взятых воды и крупы зависят от степени набухания крупы при промывке и длительности варки (подробности изложены в разделе «Крупяные блюда»).

Схема кулинарной разборки мясных туш



1 — лопатка, 2 — шея, 3 — грудинка, 4 — покромка, 5 — толстый край, 6 — пашина, 7 — вырезка, 8 — тонкий край; части задней ноги: 9 — внутренняя, 10 — верхняя, 11 — наружная, 12 — боковая, 13 — голяшки.

Приготовление мяса по следующим видам: вареное, жареное, тушеное, брезерованное, паровое, запеченное, вяленое, копченое, маринованное, заливное, консервированное.

Назначение: для приготовления филеев и бефштексов берется вырезка; для беф-строганов — тонкий край или вырезка; для брезолей, ромштексов, розбратен — толстый край; для тушения и брезерования — задняя часть и подплечный край. Все остальные части туши идут для супов, рубки, фаршей и по специальному назначению, согласно меню.

О припускании продуктов

«Припускание» продуктов является методом тепловой обработки, наиболее похожим на разновидность варки. Под припусканием продуктов, как правило, понимают такой метод тепловой обработки, при котором продукт проходит эту обработку с малым количеством жидкости, погружаясь в нее не более чем на $^1/_3$. При этом такая обработка не является, собственно, ни жаркой, ни варкой.

Припускание, как правило, производится в закрытой посуде.

Приводим пример обработки риса путем припускания для куриного плова или ризотто.

Нужное количество риса тщательно перебрать от посторонних примесей, промыть раза три в чистой холодной воде, положить в кастрюлю, налить холодной водой, положить соли и оставить в таком положении часа на три, затем откинуть рис на сито, еще раз промыть и опустить в кастрюлю с кипящей водой. Как только вода закипит, немедленно снять кастрюлю с плиты и откинуть рис на сито. Затем надо распустить в чистой кастрюле или сотейнике топленое масло, добавить в масло бульона и положить в кастрюлю рис, хорошо вымешать его и заправить в середину риса целую очищенную морковь, закрыть кастрюлю крышкой и поставить на плиту. Через некоторое время переставить рис с плиты на мармит (в большой железный противень с горячей водой), изредка помешивая рис веселкой, но чтобы морковь все время была внутри сотейника, и так довести до готовности (морковь при этом вы-

деляет полезный сок с витаминами и делает рис ароматным).

Кроме риса очень вкусной, благодаря припусканию, получается капуста, свежая или кислая, которая идет по назначению для московских солянок, на гарниры к гусю, к жареной свиной корейке и прочим блюдам. Припускаются также и все прочие овощи для улучшенного стола на гарниры.

Брезерование мяса

Брезерованное мясо изготовляется следующим методом: Заднюю часть туши (фрикандон) хорошо обмыть чистой водой, разделить на части от двух до трех килограммов в куске, и если мясо очень жирное, то часть лишнего жира отделить; натереть мясо солью, слегка присыпать перцем и оставить в таком положении на десять минут; затем положить мясо в чистый луженый сотейник или рыбный котел, залить чистой водой, добавить хлебного кислого кваса или пива, но с таким расчетом, чтобы жидкостью только закрыть мясо, и поставить на горячую плиту. Как жидкость закипит, снять крышку, снять накипь и отставить к борту плиты, чтобы кипение было умеренное. Очищенные овощи (морковь, петрушка, сельдерей) порезать кружками, а лук — на две части и слегка поджарить эти овощи на чистой горячей плите, положив слегка обжареные овощи в сотейник, где брезеруется мясо; туда же положить лавровый лист, перец горошком и накрыть крышкой.

Когда жидкость от кипения наполовину убавится, следует перевернуть мясо. За полчаса до готовности опустить в сотейник букет зелени и небольшое количество эстрагона (зеленый букет придает брезу аромат). Букет приготовить при этом следующим образом: взять стеблей зелени (петрушки, укропа, сельдерея), порезать в два дюйма длиною и толщиной в палец и перевязать чистой белой ниткой.

Если мясо брезеруется для беф-були, то не следует доводить его до колера, так как на були идет белый соус с хреном, а если по меню идет беф-брезе, то мясо нужно слегка заколеровать в золотистый цвет и высадить (выпа-

рить брез). Доведя мясо до готовности, нужно вынуть его, порезать на порции, а брез вместе с корешками (кроме букета) процедить и протереть через сито в другую посуду. Этим брезом нужно заливать порезанное на порции мясо. Брез должен быть очень тонкого вкуса и ароматичен.

Способ приготовления пассеровок

Пассеровкой называется обжаривание овощей в неглубокой широкой посуде с небольшим количеством жира. Для пассерования овощей применяются кастрюли или сотейники. Нельзя допускать плохо луженую посуду. Для пассерования нужно положить в кастрюлю жиры в количестве до 20% к весу сырых овощей и поставить на плиту. Для соусов идет масло топленое или сливочное, а в некоторых случаях и растительное. Для супов пассеровка приготовляется следующим образом: как только жиры распустятся, положить в кастрюлю овощи, добавить специй, в частности лавровый лист и перец горошком, и хорошо вымешать веселкой. При пассеровании кастрюлю нужно накрывать крышкой. Когда коренья будут доведены до полуготовности, немедленно положить туда муку и хорошо вымешать, а затем ввести томат. Когда овощи уже готовы, развести их мясным или грибным бульоном, отваром, смотря по назначению супов, непрерывно размешивая веселкой. Все бульоны и отвары пропускаются через частое, хорошо промытое сито или салфетки. При пассеровке овощей с мукой и томатом не следует допускать их до полной готовности, иначе форма кореньев и цвет их изменятся, что отразится неблагоприятно на качестве супа.

Для соусов пассеровка изготовляется следующим образом: положить в чистую кастрюлю нужное количество масла, распустить его и всыпать муку, размешивая непрерывно веселкой. Плита не должна быть раскаленной, иначе овощи и мука подгорят. Пассеровка должна быть не жидкая и не густая. Для белых соусов не следует допускать пожелтения пассеровки, пассеровка должна быть белой и ароматной. Как только она будет готова, немедленно отставить ее на борт плиты и развести процеженным бульоном, затем дать хорошо прокипеть и оформлять по назначению. Если пассеровка предназначена для красных соусов, то следует довести ее до золотистого цвета, а разводить

красным или белым бульоном. Если в пассеровку по рецептуре данного блюда требуется добавить томат, то его необходимо прокипятить в отдельной кастрюле, положив в нее немного жиров, а затем ввести мучную пассеровку, хорошо вымешивая массу.

I. БУЛЬОНЫ

Бульоном называется навар, полученный в результате насыщения воды питательными и экстрактивными веществами из вываренного мяса, рыбы, костей, птицы, овощей и грибов.

В практике существуют два вида бульонов: белый и красный. Белый идет преимущественно для приготовления прозрачных супов, красный — для приготовления соусов

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЕЛОГО БУЛЬОНА

Норма продуктов на 1 литр бульона:

Мясо	80 г
Кости	250 „
Морковь	10 „
Лук порей	5 „
„ репчатый	5 „
Петрушка	3 „
Сельдерей	2 „
Грибы сухие	2 „
Соль	7 „

При варке бульона необходимо учесть, что варить мясо и кости в одном котле не следует, так как варка костей занимает значительно больше времени. Необходимо кости варить в одном, а мясо с кореньями — в другом котле, а после смешать костный бульон с мясным.

Костный бульон

Кости мелко рубятся, укладываются в котел и заливаются водой из расчета на 1 кг костей 4 литра воды (не-

обходимо следить, чтобы в продолжение всей варки кости были покрыты водой) и поставить варить в течение шести часов при медленном кипении. Всплывающий на поверхность бульона жир следует снимать в течение трех раз. Первый раз жир следует снять после трех часов кипения. Готовый бульон процеживается и смешивается с мясным бульоном.

Мясной бульон

В котел закладываются мясо, коренья и грибы и заливаются холодной водой из расчета на 100 г мяса 1,5 литра воды, после чего котел закрывается крышкой и ставится на плиту; как бульон закипит — составить на умеренный огонь, не давая сильно кипеть, варить в течение трех часов. С бульона снимаются шумовкой пена и жир. Готовый мясной бульон соединяется с костным, после чего производится его оттяжка. Для оттяжки бульона надо провернуть через мясорубку мясо из расчета на один литр бульона 25 г мяса, размешать его с водой, добавив 8 г яичного белка, и влить в бульон; варить в течение 30—40 минут.

Красный бульон

Красный бульон варится так же, как и белый, особенность его заключается в том, что кости перед варкой хорошо прожариваются.

РЫБНЫЙ БУЛЬОН

Норма на 1 литр бульона:

Кости и рыбные отходы	450 г
Лук репчатый	20 „
Зелень—петрушка	30 „
Вода	1,1 л

В котел закладываются тщательно промытые рыба, хвосты, плавники, головы (за исключением голов сазана, леща и воблы, придающих бульону горький вкус) и заливаются холодной водой. Варка бульона продолжается в течение одного часа после закипания при открытом котле, после чего бульон отстаивается и процеживается через салфетку.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЛЬЕЗОНА

Льезон приготовляется нижеследующим способом: распускается в сотейнике сливочное масло, отделяются от яиц желтки и соединяются со сливочным маслом; тщательно помешивая, добавляются кипяченые остуженные сливки и все тщательно промешивается, а затем прогревается на плите.

Льезон идет на заправку супов, которым супы заправляются перед отпуском для усиления их питательности, и для соусов.

Яично-мучной льезон идет на панировку.

Норма на одну порцию:

Масла сливочного	10 г
Яичных желтков	1/4 шт.
Сливок	40 г

II. ПРОЗРАЧНЫЕ СУПЫ

Прозрачные супы получаются в результате осветления бульонов с помощью оттяжки. Прозрачные супы бывают двух видов:

а) чистые бульоны (консоме), отпускаемые с подаваемыми отдельно кулебякой, пирожками, гренками или яйцом;

б) бульоны с различными гарнирами (овощи, птица, рыба, мясо, мучные изделия и т. д.).

Особенностью прозрачных супов с гарнирами является то, что гарниры изготовляются отдельно и вводятся в бульон при отпуске.

ИЗГОТОВЛЕНИЕ ГАРНИРОВ К ПРОЗРАЧНЫМ СУПАМ

Норма продуктов, идущих на гарнир к каждому прозрачному супу, указана в раскладке каждого блюда.

1) Кнели

Норма продуктов на одну порцию:

Филе птицы, дичи или телятины	80 г
Молоко	50 „
Белки яичные	30 „
Хлеб белый	15 „
Соль	1 „

Кнели приготовляются из филейных частей снятой с костей птицы, нежирной телятины (рыбные кнели изготовляются из рыбы и идут к ухе). Филе пропускают три-четыре раза через мясорубку с частой решеткой вместе с раз-

моченным в молоке хлебом, после чего мясо протирается через частое миллиметровое сито; в массу вводятся соль и белки и взбиваются веселкой, постепенно добавляя молоко, производя взбивание на льду. Разделка кнелей по величине зависит от назначения. Разделываются кнели чайной ложкой или путем выпуска их из конверта.

Готовность кнелей определяется путем спускания кнелей в холодную воду: если кнели всплывают и держатся на поверхности — значит кнели готовы. Кроме того, готовые кнели, поднятые на лопатку, сползают с нее.

Кнели могут вариться в воде или бульоне, предназначенном для заправочных супов, и, как правило, вводятся в бульон при температуре 90° С и до кипения не доводятся. Готовность кнелей при варке определяется всплыванием их на поверхность бульона.

2) Овощные гарниры

а) Очищенные свекла, морковь, репа, петрушка и сельдерей для прозрачных супов режутся определенной формы, в зависимости от названия супа, и варятся отдельно от бульона до полной готовности в небольшом количестве воды. Отвар из-под овощей используется для соусов и бульонов. Овощные гарниры могут вариться и в бульоне для заправочных супов.

б) Цветная и брюссельская капуста предварительно разбирается на мелкие кочешки, а спаржа и лопаточки бобов и гороха промываются и опускаются в крутой кипяток и варятся до готовности.

в) Помидоры режутся дольками и бланшируются (а не варятся).

Нормы продуктов на одну порцию:

1. КОНСОМЕ С САВОЙСКОЙ КАПУСТОЙ (КРУТОПО)

Кости	250 г
Мясо мякоть (или дичь)	30 „
Куриное филе	50 „
Савойская капуста	100 „
Хлеб пшен. на гренки	50 „
Морковь	10 „
Лук	10 „
Белок яйца	1/5 шт.
Жиры	5 г
Соль	по вкусу

Промыть кости и сварить бульон, отцедив его в котел. Провернуть через мясорубку мясо мякоть (или дичь), положить в кастрюлю, добавить немного холодной воды, яичных белков, хорошо размешать и все влить в котел с бульоном. Спассеровать на плите разрезанную пополам луковицу, толченые морковь, петрушку и сельдерей и все это положить в консоме и варить не менее часа, не давая сильно кипеть. Когда консоме сварится и получится чистый золотистый цвет, присолив по вкусу, процедить бульон через селфетку и подавать с савойской капустой, куриными бланкетами и гренками.

2. КОНСОМЕ С ГРЕНКАМИ С СЫРОМ (ДЬЯБЛИ)

Кости	250 г
Мясо мякоть	30 „
Морковь	10 „
Лук	10 „
Яйцо	1/2 шт.
Хлеб пшеничный	100 г
Сыр	30 „
Масло сливочное	10 „
Соль	по вкусу
Перец кайенский	„ „

Приготовить бульон. Нарезать гренки из белого хлеба. Натереть через терку сыр, смешать с желтком, добавить сливочного масла и кайенского перца, все перемешать и, густо намазав этой массой гренки, заколеровать гренки в духовом шкафу, чтобы они поднялись в виде подушечек. Затем процедить консоме через чистую салфетку, разлить в бульонные чашки и подавать с гренками-дьябли.

3. БУЛЬОН С ЯЙЦОМ (КОНСОМЕ ПАШОТ)

Кости	250 г
Мясо	30 „
Морковь	10 „
Лук	10 „
Яйцо	1,25 шт.

Отварить свежие куриные яйца, чтобы желток был всмятку, осторожно очистить в холодной воде. Давать к консоме отдельно в салатниках.

4. КОНСОМЕ С ЯИЧНЫМИ КУБИКАМИ (руаяль)

Кости	250 г
Мясо	30 „
Яйцо	1 шт.
Молоко	25 г
Морковь	10 „
Лук	10 „
Укроп, зелень	5 „

Выпустить в кастрюлю яйца, добавить молока и рубленой зелени, сбить веничком и, промазав сотейник маслом, влить яйца и запечь на парах; когда изготовится — вынуть, порезав кубиками; давать к консоме пирожки; соль — по вкусу.

5. КОНСОМЕ С КЛЕЦКАМИ

Кости	250 г
Мясо	70 „
Морковь	10 „
Лук	10 „
Мука пшеничная	30 „
Масло сливочное	2 „
Яйцо	1/2 шт.

Заварить клецки на пшеничной или манной муке, опустив их с ложки в кипяток, сварить, вынуть шумовкой, положить в кипящее консоме и подавать как только всплывут; соль — по вкусу.

6. КОНСОМЕ С ФРИКАДЕЛЯМИ

Кости	250 г
Мясо	80 „
Морковь	10 „
Лук	10 „
Хлеб белый на фрикадели	20 „
Яйцо	1/4 шт.
Перец, соль	по вкусу

Приготовить фарш из жирного мяса, заправив его белым хлебом, яйцами, перцем, посолить, положить в фарш рубленого поджаренного лука, хорошо размешать фарш, затем разделать из фарша шарики величиной в желток и отварить их в бульоне, переложив в консоме.

7. КОНСОМЕ С ПЕЛЬМЕНЯМИ

Кости	250 г
Мясо мякоть	60 „
Мука пшеничная	30 „
Яйцо	1/4 шт.
Лук	10 г
Морковь	10 „

Приготовить пельмени, отварить их, и осторожно, набирая их шумовкой, переложить в кипящее консоме, подавать как только всплывут; соль — по вкусу.

8. КОНСОМЕ С КОРЕНЬЯМИ И ЯЙЦОМ (КОЛЬБЕР)

Кости	250 г
Мясо	30 „
Морковь	30 „
Лук	10 „
Сельдерей	10 „
Репа	10 „
Яйцо	1,25 шт.

Накорбовать и отварить коренья, отдельно сварить пашот, перед отпуском положить в консоме коренья и пашот; соль — по вкусу.

9. КОНСОМЕ С МЕЛКИМИ БУЛОЧКАМИ (ПРОФИТРОЛЬ)

Кости	250 г
Мясо	30 „
Мука пшеничная	30 „
Масло сливочное	5 „
Яйцо	1/4 шт.
Морковь	10 г
Лук	10 „

Приготовить заварное тесто, выпустить из конверта мелкими штуканчиками и запечь в духовке. Подавать профитроли на тарелке к чистому консоме; соль — по вкусу.

10. КОНСОМЕ С МЕЛКОНАРЕЗАННЫМИ КОРЕНЬЯМИ (БРЕНАУЗ)

Кости	250 г
Мясо	30 „
Морковь	20 „
Пастернак	20 „
Сельдерей	20 „
Лук	10 „
Яйцо	1/4 шт.
Зеленый укроп	5 г

Приготовить мелкими кубиками коренья, припустить на пару и положить в консоме; соль — по вкусу.

11. КОНСОМЕ С МОЗГАМИ В ТЕСТЕ (равиоль)

Кости	250 г
Мясо	30 „
Мозги	50 „
Мука пшеничная	30 „
Яйцо	1/4 шт.
Морковь	10 г
Лук	10 „

Приготовить тесто как на пельмени, тонко раскатать, сделать из теста маленькие равиоли в виде пельменей (продолговатые), начинить фаршем из мозгов, склеив края равиолей льезоном, и сварить в бульоне. Вынуть осторожно шумовкой из бульона равиоли и переложить в консоме. В консоме добавляется рубленая зелень. Соль — по вкусу.

12. КОНСОМЕ КУРИНОЕ

Курица	200 г
Мясо	30 „
Яйцо	1/5 шт.
Морковь	10 г
Лук	10 „
Хлеб белый	10 „

Для оттяжки бульона использовать, предварительно изрубив, куриные кости, а из мякоти курицы сделать кнель. Выпустить кнели из конверта, отварить в бульоне или воде и отпускать, положив в чистый бульон. Соль—по вкусу.

13. КОНСОМЕ РАССОЛЬНИК

Курица	200 г
Мясо	30 „
Почки	20 „
Огурец	1/4 шт.
Мука пшеничная	30 г
Яйцо	1/5 шт.
Морковь	10 г
Лук	10 „

Приготовить куриный бульон с оттяжкой из куриных рубленых костей. Отдельно сварить почки, заварить клец-

ки; положить в чистый бульон немного шинкованных огурцов, вареные почки и готовые клецки; подавать консоме с пирожками. Соль — по вкусу.

14. КОНСОМЕ БОРЩОК

Кости	200 г
Дичь	50 „
Морковь	10 „
Свекла	50 „
Лук	10 „
Яйцо	1/5 шт.
Перец кайенский	по вкусу

На борщок в качестве оттяжки используется рубленая с костями дичь. Мелкорезаная свекла проваривается в бульоне, затем бульон процеживается через салфетку. Консоме подается с дьяблями или со слоеными пирожками. Соль — по вкусу.

15. КОНСОМЕ С ТЕЛЯЧЬЕЙ ГОЛОВКОЙ (А-ЛЯ-ТОРТЮ)

Куриные кости	200 г
Головка телячья	100 „
Морковь	10 „
Сельдерей	10 „
Яйцо	1/5 шт.

Консоме приготовляется на оттяжке из куриных рубленых костей с кореньями. По окончании варки бульон процеживается. Когда бульон готов, в него шинкуется телячье мясо. Соль — по вкусу.

16. КОНСОМЕ С ЗАПЕЧЕННЫМ РИСОМ (РИЗОТТО)

Кости	250 г
Мясо	30 „
Морковь	30 „
Лук	10 „
Рис	30 „
Сыр	10 „
Яйцо	1/4 шт.
Сахар	3 г

Отварив морковь, мелко нарубить ее, заправить маслом и немного сахаром, зафаршировать этой массой рис, за-

правленный яйцами, засыпать сверху тертым сыром и запечь. Выпеченное изделие порезать штуканами и подавать к чистому консоме. Соль — по вкусу.

17. КОНСОМЕ ИЗ ДИЧИ

Кости	250 г
Дичь	100 „
Яйцо	1/4 шт
Хлеб пшеничный	10 г
Морковь	10 „

Из филе дичи приготовить кнель, а кости использовать для оттяжки бульона, мелко нарубив их. Подается консоме с кнелью и пирожками. Соль — по вкусу.

18. КОНСОМЕ ПРЕНТАНЬЕР

Приготовляется так же, как суп пренташьер, с той же раскладкой, но коренья в консоме не пассеруются, а припускаются на чистом бульоне.

19. УХА ИЗ СТЕРЛЯДИ

Стерлядь	250 г
Ерши свежие	200 „
Икра свежая	10 „
Яйцо (белок)	1/4 шт.
Лук репчатый	10 г
Лимон	1/10 шт.
Лавровый лист	0,2 г
Перец горошек	0,2 „

Сварить бульон из ершей, положив в него лук, лавровый лист и перец. Процедив бульон, оттянуть его свежей икрой, размешанной с белками. Вливая в бульон оттяжку, размешать бульон и не давать ему сильно кипеть. Когда уха станет прозрачной, процедить ее через салфетку, влить в уху несколько капель мадеры и отпускать со стерлядью и лимоном, положенными в уху перед отпуском. К ухе подаются также растегаи. Соль — по вкусу.

20. УХА ИЗ РАЗНОЙ РЫБЫ

Окунь	100 г
Линь (или ерш)	100 „
Налим	100 „
Лук репчатый	10 „
Икра свежая зернистая	10 „
Яйцо (белок)	1/10 шт.
Лимон	1/10 „
Лавровый лист	0,2 г
Перец горошек	0,2 „

Очистив, отварить всю рыбу, осторожно вынуть из бульона шумовкой, положить в бульон лук, лавровый лист, перец, проварив эти продукты, запустить в бульон оттяжку из икры и яйца, медленно кипятить бульон, затем процедить его через салфетку и подавать с разной рыбой и растегаями.

21. УХА С ФРИКАДЕЛЯМИ

Ерш свежий	200 г
Линь свежий	200 „
Хлеб пшеничный	50 „
Яйцо	1/5 шт.
Лук репчатый	20 г
Икра свежая зернистая	10 „
Лимон	1/10 шт.
Перец горошек	0,2 г
Лавровый лист	0,2 „

Снять филе с ершей и линей, отварить остальную часть в бульоне и, процедив бульон, положить в него лук, лавровый лист и перец и продолжать варить бульон. Затем приготовить оттяжку из икры и яйца и запустить ее в бульон, помешивая бульон и не давая ему сильно кипеть. Когда бульон посветлеет, процедить его через салфетку и поставить на плиту. Приготовить фрикадели из филе ершей и линей, заправить их луком, перцем и опустить в уху, дав ухе вновь вскипеть. Перед отпуском положить в уху лимон. Соль — по вкусу.

III. ПЮРЕОБРАЗНЫЕ СУПЫ

Все продукты, входящие в состав пюреобразных супов, после варки протираются через мелкую миллиметровую решетку на машине, или через сито ручным способом. Полученная после протирки масса (пюре) употребляется для приготовления супов-пюре. Протертую массу разводят частью бульона, хорошо размешивают, прибавляют туда же белый соус или перловый или рисовый отвар (шлемм), а также оставшийся бульон, и доводят до густоты супа. После этого вводят в суп молоко и вновь кипятят, непрерывно размешивая. Если в суп-пюре вводится льезон, то такой суп называется супом-крем. Готовый суп, чтобы он не пригорел, ставится на мармит при температуре не более 80° С. Все пюреобразные супы, как правило, отпускаются с гренками или пирожками.

22. СУП-КРЕМ ОХОТНИЧИЙ (ШАССЕР)

Рябчик или куропатка	1/2 шт.
Мука пшеничная	15 г
Масло сливочное	20 „
Яйцо	1/5 шт.
Хлеб пшеничный (на гренки)	20 г
Молоко	50 „

Разделав очищенную дичь, отделить половину филе дичи, использовав ее для приготовления кнелей. Приготовив кнели, выпустить их из конверта. Остальную часть дичи и кости порубить и сварить на бульон. Из готового бульона извлечь сваренную дичь и протереть через сито. Спассеровав муку на масле, развести этим бульоном и проварить. Готовый бульон заправить льезоном, маслом и молоком. Перед отпуском крема положить в тарелку кнели и сухари.

Хлеб на гренки режется мелкими кубиками и посушивается. Соль — по вкусу.

23. СУП-КРЕМ ИЗ СПАРЖИ

Кости	200 г
Спаржа	100 „
Мука пшеничная	15 „
Масло сливочное	20 „
Молоко	50 „
Яйцо (желток)	1/5 шт.

Отцедив бульон, положить в него рубленую спаржу и сварить ее в бульоне. Сварив спаржу, вынуть из бульона, протереть через сито, а лучше — кусочки спаржи, порезав некрупно, положить обратно в суп, заправить пассерованной мукой. Готовый крем зальезонить желтками, маслом, молоком или сливками. Подавать крем с гренками. Соль — по вкусу.

24. СУП-ПЮРЕ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ (ШУФЛЕР)

Кости	250 г
Цветная капуста	100 „
Масло сливочное	20 „
Мука пшеничная	15 „
Молоко	50 „
Яйцо (желток)	1/5 шт.
Хлеб пшеничный на гренки	50 г

Отобрать лучшие кочны капусты и разделить на мелкие части. Остальную капусту сварить в бульоне и, сварив, протереть, заправить пассерованной мукой. Готовый крем зальезонить желтками, маслом, молоком или сливками. Положить в крем мелкие кочешочки и подавать с гренками. Соль — по вкусу.

25. СУП-КРЕМ ИЗ ПЕРЛОВОЙ КРУПЫ

Кости	250 г
Крупа перловая	50 „
Мука пшеничная	15 „
Масло сливочное	20 „
Молоко	50 „
Хлеб пшеничный на гренки	50 „
Яйцо (желток)	1/5 шт.

Промыв перловую крупу, залить кипящим бульоном, поставить варить в течение двух часов в закрытом котле при медленном кипении. Затем протереть через сито и развести бульоном, прокипятить, заправить льезоном и маслом. Подавать с гренками. Соль — по вкусу.

26. СУП-КРЕМ ИЗ ФАСОЛИ (БОФОР)

Кости	250 г
Фасоль	50 „
Мука пшеничная	15 „
Масло сливочное	20 „
Молоко	50 „
Яйцо (желток)	1/5 шт.
Хлеб пшеничный (на гренки)	50 г

Сварить фасоль в бульоне и протереть. Заправка и подача так же, как указано в № 23. Соль — по вкусу.

27. СУП-ПЮРЕ ГОРОХОВЫЙ

Горох	50 г
Фасоль	50 „
Мука пшеничная	15 „
Масло сливочное	20 „
Молоко	50 „
Яйцо (желток)	1/2 шт.
Хлеб пшеничный	50 г
Лук испанский	25 „

Промыв горох, лук и коренья, залить их бульоном до половины, сварить в бульоне, после чего вынуть из бульона, провернуть через мясорубку, вновь развести бульоном, заправить мукой и льезоном и прокипятить. Подавать с гренками. Соль — по вкусу.

28. СУП-ПЮРЕ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА

Горошек сухой зеленый	25 г
Мука пшеничная	15 „
Масло сливочное	20 „
Лук порей	20 „
Сливки	30 „
Хлеб пшеничный на гренки	50 „

Залив горошек бульоном, сварить его в бульоне, затем вынуть из бульона, протереть и заправить мукой, маслом, луком и сливками. Подавать с гренками. Соль—по вкусу.

29. СУП-ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

Кости	250 г
Картофель	300 „
Лук репчатый	20 „
Морковь	20 „
Пастернак	20 „
Мука пшеничная	10 „
Масло сливочное	20 „
Молоко	50 „
Хлеб пшеничный (на гренки)	50 „

Приготовить бульон, сварить картофель и овощи, сварив, протереть и заправить так же, как указано в № 23. Соль — по вкусу.

30. СУП-КРЕМ ИЗ ОВОЩЕЙ (АЛЕМАН)

Кости	250 г
Морковь	50 „
Кабачки	50 „
Пастернак	40 „
Лук испанский	20 „
Мука пшеничная	15 „
Масло сливочное	20 „
Сливки	25 „
Хлеб пшеничный (на гренки)	25 „

Очистить овощи, сварить в бульоне, протереть и заправить так же, как указано в № 23. Соль — по вкусу.

31. СУП-ПЮРЕ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ

Огурцы свежие	2 шт.
Шлемм	50 г
Курица	200 „
Мука пшеничная	15 „
Масло сливочное	20 „
Молоко	50 „
Хлеб пшеничный (на гренки)	50 „

Очистив кур, использовать часть мякоти на кнели, а вторую часть мякоти, когда сварится, нарезать на куриные бланкеты. Куриные кости варить с огурцами, и когда огурцы сварятся, протереть их, заправив, как указано в № 23. Подавать с кнелями и бланкетами. Соль — по вкусу.

32. СУП-ПЮРЕ С ТЕЛЯЧЬЕЙ НОЖКОЙ

Курица	100 г
Ножка телячья	1 шт.
Шлемм	50 г
Мука пшеничная	10 „
Масло сливочное	20 „
Молоко	50 „
Хлеб пшеничный	50 „

Сделать из мякоти курицы кнели, а кости выварить на бульон. Как наварится бульон, процедить его и заправить им шлемм из овощей и зальезонить. Нашинковать в суп телячьи ножки. Подавать с кнелями и гренками. Соль — по вкусу.

33. СУП-ПЮРЕ С МОРКОВЬЮ И РИСОМ (КРЕССИ Д'ОРИ)

Кости	250 г
Морковь	100 „
Рис	10 „
Мука пшеничная	15 „
Масло сливочное	20 „
Сливки	25 „

Разварив на бульоне овощи, протереть, развести бульоном, положить рис и заправить так же, как указано в № 23. Соль — по вкусу.

34. СУП-ПЮРЕ ИЗ КУР

Курица	200 г
Шлемм	50 „
Мука пшеничная	15 „
Масло сливочное	20 „
Молоко	50 „
Масло русское	15 „
Яйцо	1/4 шт.

Срезать от курицы филе на кнели, остальное, сварив, протереть, заправить пюре и зальезонить. Подавать с кнелями и мелкими пирожками. Соль — по вкусу.

35. СУП-ПЮРЕ ИЗ ТЫКВЫ

Тыква	100 г
Лук	20 „
Пастернак	20 „
Перец сладкий, свежий	20 „
Мука пшеничная	20 „
Масло сливочное	20 „
Молоко	100 „
Гренки	20 „
Яйцо (желток)	1/10 шт.

Отварить овощи, затем тыкву, протереть ее через сито и развести овощным отваром. Положить в пюре пассерованную муку, тщательно размешать, заправить молоком и перед подачей зальезонить яйцами и маслом. Отпускать с гренками. Соль — по вкусу.

36. СУП-ПЮРЕ ИЗ КАБАЧКОВ

Кабачки	200 г
Петрушка	10 „
Пастернак	20 „
Лук	20 „
Мука пшеничная	20 „
Масло сливочное	20 „
Яйцо (желток)	1/10 шт.
Молоко	100 г
Сухари	20 „

Изготовляется так же, как и пюре из тыквы. Соль — по вкусу.

37. СУП-ПЮРЕ ИЗ РИСА

Рис	40 г
Лук	10 „
Петрушка	10 „
Мука пшеничная	10 „
Молоко	100 „
Масло сливочное	20 „
Сухари	20 „
Яйцо (желток)	1/10 шт.
Соль	по вкусу

Заправляется как все пюре.

38. СУП-ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ

Мясо	100 г
Морковь	120 „
Репа	40 „
Лук испанский	30 „
Мука	10 „
Жиры	5 „
Молоко	20 „

Очистив овощи и нарезав их, залить бульоном и варить до готовности. Затем откинуть на сито, протереть через сито или пропустить через мясорубку с частой решеткой, вновь развести бульоном. Спассеровать муку на масле и заправить этой пассеровкой суп и прокипятить его, не забывая помешивать. Готовое пюре заправить молоком. Соль — по вкусу.

39. СУП-ПЮРЕ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

Шампиньоны	100 г.
Сельдерей	10 „
Петрушка	10 „
Лук	10 „
Мука пшеничная	25 г.
Масло сливочное	20 „
Молоко	100 „
Сухари	20 „
Яйцо (желток)	1/10 шт.

Очищенные шампиньоны промываются холодной водой, тонко шинкуются и затем припускаются с жирами, с добавлением небольшого количества бульона, в закрытом котле при температуре 100° С в течение 40 минут, после чего шампиньоны протираются и соединяются с заранее приготовленным белым соусом. Затем пюреобразную массу разводят бульоном до нормальной густоты сливок и доводят до кипения. Прокипятив, суп составляют на мармит. Соль — по вкусу.

40. СУП-ПЮРЕ ИЗ БЕЛЫХ СВЕЖИХ ГРИБОВ

Грибы белые	150 г

Остальная норма раскладки продуктов и метод изготовления те же, что и в № 39.

41. СУП-ПЮРЕ ИЗ СМОРЧКОВ

Сморчки	150 г

Остальная норма продуктов и изготовление те же, что и в № 39.

42. СУП-ПЮРЕ ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ

Мясо	100 г
Чечевица	100 „
Морковь	10 „
Петрушка	10 „
Лук	20 „
Мука пшеничная	10 „
Молоко	100 „
Масло сливочное	20 „
Сухари	20 „
Яйцо (желток)	1/10 шт.

Приготовить мясной бульон. Отлить около половины бульона и варить в нем чечевицу до двух часов. Вынув чечевицу из бульона, протереть ее через сито или пропустить через мясорубку с частой решеткой. На оставшемся бульоне приготовить белый соус, соединив его с протертой чечевицей. За десять минут до отпуска положить в суп обжаренные коренья. Когда суп сварится, процедить его, заправить молоком и вскипятить. Подавать с сухарями. Соль — по вкусу.

43. СУП-ПЮРЕ ИЗ ПОМИДОРОВ

Помидоры	200 г
Морковь	50 „
Петрушка	10 „
Пастернак	10 „
Лук	10 „
Мука пшеничная	30 „
Молоко	50 „
Масло сливочное	20 „
Сухари	20 „
Яйцо (желток)	1/10 шт.

Очищенные и хорошо промытые коренья и помидоры припускаются на жирах до готовности (отдельно коренья и помидоры), затем протираются через сито. Протертая масса соединяется с заранее приготовленным белым соусом, разводится бульоном до определенной густоты и доводится до кипения, после чего составляется на борт плиты, доводится до температуры 80° С, заправляется солью и льезоном.

IV. ЗАПРАВОЧНЫЕ СУПЫ

Наиболее общим признаком заправочных супов является то, что они варятся с предварительно спассерованными кореньями, а кроме того эти супы заправляются льезоном, сметаной или спассерованной мукой, в зависимости от их названия. В зависимости от того, какие продукты являются преобладающими, заправочные супы могут быть овощные, крупяные или мучные.

К числу «разных» супов, не подпадающих полностью под характеристику заправочных, относятся: солянка, молочные супы и холодные супы (последние выделены нами в специальный раздел).

При изготовлении заправочных супов продукты закладываются в строгой последовательности, учитывая время, необходимое на варку этих продуктов.

44. СУП РИСОВЫЙ С ТОМАТОМ (АНДАЛУЗ)

Мясо	125 г
Рис	25 „
Картофель	200 „
Морковь	20 „
Петрушка	20 „
Лук репчатый	20 „
Томат	15 „
Масло русское	15 „
Сельдерей	10 „
Лавровый лист	0,2 „
Перец горошек	0,2 „
Сметана	25 „

Залить бульоном картофель, порезанный чесноком, и положить в бульон рис. Затем спассеровать мелконарезан-

ные коренья, положить их в суп, добавить лавровый лист и перец и заправить томатом и сметаной. Соль — по вкусу.

45. СУП ИЗ БЫЧЬИХ ХВОСТОВ (АШПО)

Бычий хвост	300 г
Морковь	20 „
Пастернак	20 „
Лук порей	20 „
Жиры	15 „
Лавровый лист	0,2 „
Перец горошек	0,2 „

Суп из бычьих хвостов приготовляется на красном бульоне с хвостовыми позвонками. В бульон кладутся морковь и пряные овощи. Перец, лавровый лист и соль кладутся по вкусу.

46. СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ (ПЕЙЗАН)

Мясо	125 г
Капуста свежая	100 „
Морковь	20 „
Петрушка	20 „
Лук репчатый	20 „
Картофель	100 „
Масло русское	15 „
Зелень укроп	5 „
Лавровый лист	0,2 „
Перец горошек	0,2 „
Сметана	20 „

Промыв и очистив овощи, в том числе картофель, нашинковать их кружочками, а капусту нарезать небольшими квадратами, затем припустить на жирах коренья. Готовый бульон процедить через салфетку и в процеженный бульон заложить овощи, не давая бульону сильно кипеть, чтобы суп был чистый. Перед отпуском посыпать для аромата рубленой зелени. Отпускается суп с мясом и сметаной. Соль — по вкусу.

47. СУП ИЗ САВОЙСКОЙ КАПУСТЫ (ПОТАФЕ)

Мясо	125 г
Капуста савойская	200 „
Морковь	20 „
Репа	20 „
Петрушка	20 „
Лук	20 „
Перец горошек	0,2 „
Сметана	20 „

Нарезать крупно савойскую капусту или же сделать искусственные мелкие кочешки из обланшированной капусты в салфетке, затем наточить коренья фигурками, чтобы каждый штукан имел форму маленькой ручки. Овощи закладываются в готовый процеженный бульон и доводятся до готовности. Перед подачей суп посыпается рубленой зеленью, а подается суп-потафе с пирожками. Соль — по вкусу.

48. СУП ОЗЕЙЛЬ ИЗ МОЛОДЫХ ОВОЩЕЙ

Мясо	125 г
Горох лопаточки	50 „
Фасоль лопаточки	30 „
Цветная капуста	30 „
Морковь молодая	20 „
Петрушка молодая	20 „
Лук порей	20 „
Рассада	50 „
Жиры	15 „
Укроп, зелень	5 „
Сметана	20 „

Нашинковав и спассеровав молодые коренья, залить их чистым бульоном, поставив вновь варить бульон. Позднее положить цветную капусту и лопаточки (они варятся быстрее). По готовности, заправить суп рубленой зеленью. Подается суп с мясом и сметаной. Соль — по вкусу.

49. СУП МАВРИТАНСКИЙ

Мясо	125 г
Помидоры	50 „
Картофель молодой	50 „
Морковь	30 „
Петрушка	20 „
Лук репчатый	20 „
Лук порей	20 „
Пастернак	10 „
Горошек сухой	2 „
Капуста савойская	50 „
Капуста брюссельская	30 „
Масло русское	20 „

Нашинковать коренья, спассеровать, развести их чистым бульоном, вновь варить. Затем положить сухой горошек, позднее — капусту и незадолго до отпуска опустить порезанные помидоры и посыпать рубленой зелени. Этот суп

следует приготовлять особо внимательно, кладя овощи в указанной выше последовательности, учитывая, что срок варки овощей различен. Соль — по вкусу.

50. СУП ПРЕНТАНЬЕР (ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ)

Мясо	125 г
Морковь	50 „
Репа	20 „
Горошек сухой	3 „
Фасоль лопаточки	50 „
Цветная капуста	40 „
Салат зеленый	20 „

Спассеровав шинкованные коренья, долить их бульоном и поставить вновь варить бульон, затем положить горошек, позднее—цветную капусту. По готовности супа положить в него салат зеленый и рубленую зелень. Подается суп прентаньер с пирожком. Соль — по вкусу.

51. СУП ИТАЛЬЕН (СУП С МАКАРОНАМИ)

Мясо	125 г
Макароны	40 „
Картофель	100 „
Морковь	20 „
Петрушка	20 „
Лук	20 „
Томат	15 „
Жиры	15 „

Нашинковать и спассеровать коренья и лук, развести их чистым бульоном, затем опустить картофель, несколько позднее положить в суп макароны. Заправляется суп итальен томатом, отпускается с мясом. Соль — по вкусу.

52. СУП С ВЕРМИШЕЛЬЮ

Мясо	125 г
Вермишель	40 „
Картофель	100 „
Морковь	20 „
Петрушка	20 „
Лук репчатый	20 „
Жиры	20 „
Лавровый лист	4 „

Способ приготовления супа с вермишелью тот же, что и супа с макаронами (см. № 51).

53. СУП РАССОЛЬНИК

Мясо (или телячья грудинка)	50 г
Почки	100 „
Репа	10 „
Сельдерей	20 „
Петрушка	10 „
Пастернак	10 „
Лук репчатый	10 „
Огурец	1/2 шт.
Мука пшеничная	5 г
Жиры	15 „
Сметана	20 „
Лавровый лист	0,2 „
Перец горошек	0,2 „
Зелень, укроп или петрушка	5 „

Отварив почки, мелко их нарезать. Коренья спассеровать. Очистить и порезать огурцы, затем положить в пассеровку муку, развести ее процеженным бульоном, положить затем в бульон огурцы, влив по вкусу рассолу, положить также почки и нарезанное мелко мясо. Рассольник заправляется сметаной и рубленой зеленью, подается с ватрушками. Соль — по вкусу.

54. РАССОЛЬНИК РЫБНЫЙ

Ерши свежие	200 г
Осетрина	100 „
Раки	2 шт.
Морковь	20 г
Петрушка	10 „
Сельдерей	20 „
Лук порей	10 „
Огурец	1/2 шт.
Жиры	15 г
Мука пшеничная	5 „
Томат	10 „
Лавровый лист	0,2 „
Перец горошек	0,2 „
Сметана	20 „

Сварить бульон из ершей и процедить его; отдельно отварить осетрину. Отварить раки, отобрать шейки и клешни, сделать раковое масло и спассеровать коренья на раковом масле, затем развести коренья рыбным бульоном, положить огурцы, добавив по вкусу рассолу, положить раковые шейки, заправить рассольник томатом и сметаной. Перед отпуском положить осетрину. Соль — по вкусу.

55. РАССОЛЬНИК ГРИБНОЙ

Грибы сухие белые	20 г
Сельдерей	20 „
Петрушка	20 „
Репа	20 „
Лук репчатый	20 „
Лук порей	20 „
Огурец	1/2 шт.
Мука пшеничная	5 г
Жиры	15 „
Лавровый лист	0,2 „
Перец горошек	0,2 „
Сметана	20 „

Отварить грибы. Процедить сваренный грибной бульон. Спассеровать коренья, развести их грибным бульоном, положить в бульон огурцы и шинкованные грибы, лавровый лист и перец, добавить огуречного рассола, заправить мукой и поставить варить. По окончании варки заправить рассольник сметаной. Соль — по вкусу.

56. СУП С УШКАМИ ГРИБНОЙ

Грибы сухие белые	20 г
Мука пшеничная	30 „
Яйцо	1/5 шт.
Лук репчатый	10 г
Жиры	15 „
Перец молотый	0,2 „

Поставить варить сухие грибы, положить в кипящий бульон жареный лук, перец и соль. Затем замесить пресное тесто, тонко раскатать, тоньше, чем на пельмени, и сделать ушки и, вытянув их, зальезонить кончики и скрепить. Готовый грибной бульон процедить, опустить в него ушки и заправить маслом. Когда ушки сварятся, что узнается по всплыванию их на поверхность, суп составить на борт плиты. Соль — по вкусу.

57. СУП ИЗ ГУСИНЫХ ПОТРОХОВ

Гусиные потроха	200 г
Картофель	100 „
Рис	30 „
Морковь	20 „
Петрушка	10 „
Лук репчатый	20 „
Жиры	15 „

Очистив и опалив гусиные потроха, поставить их варить, затем спассеровать коренья, развести их бульоном, положить в бульон коренья а затем рис и картофель, варить до готовности. Потроха вынуть из бульона, порезать и вновь опустить в суп. Соль — по вкусу.

58. СУП РАКОВЫЙ С КНЕЛЯМИ, РЫБОЙ И КОРЕНЬЯМИ ПО-МОСКОВСКИ

Ерши свежие	200 г
Судак свежий	100 „
Раки	2 шт.
Лук	20 г
Сельдерей	10 „
Петрушка	25 „
Осетрина	100 „
Томат	10 „
Масло сливочное	20 „
Яйцо белок	1/5 шт.
Мука пшеничная	10 г
Перец горошком	0,5 „
Лавровый лист	0,2 „

Сварить бульон из ершей. Отварить нарезанную кусками рыбу-осетрину. Полученный от варки осетрины бульон соединить с бульоном из ершей. Бульон процедить и хранить в горячем состоянии. Осетрину нарезать более мелкими кусками, залить бульоном и хранить в горячем состоянии до подачи.

Очистить лук, сельдерей и петрушку, перемыть, накорбовать, спассеровать в столовом масле до полуготовности с лавровым листом и перцем горошком. Приготовить кнели.

Приготовить затем раковое масло и фаршированные кнелью из рыбы раковые каркасы, отварить в посоленной воде.

Каркасы и кнели выбрать шумовкой в холодную посоленную воду и дать остыть.

При отпуске в суп положить рыбу, кнели, раковые шейки, хрящи, фаршированные кнелями каркасы.

При желании рыбный бульон может быть оттянут так же, как уха.

ГОСУДАРСТВЕННАЯ БИБЛИОТЕКА СССР имени

59. СОЛЯНКА ИЗ ОСЕТРИНЫ

Ерши свежие	200 г
Осетрина	150 „
Лук репчатый	25 „
Масло сливочное	20 „
Томат-пюре	15 „
Огурец	1/2 шт.
Каперсы	15 г
Маслины	10 „
Лимон	1/5 шт.
Лавровый лист	0,4 г
Перец горошком	0,5 „

В отваренный из ершей бульон ввести спассерованный на масле с томатом лавровый лист и перец горошком и лук, предварительно разведенный бульоном, линкованные огурцы, каперсы, маслины и зашпаренную, порезанную кусками, осетрину и довести все до готовности. Отпускать с ломтиками лимона, зеленью и растегаем. Соль — по вкусу.

60. СОЛЯНКА ИЗ РАЗНОЙ РЫБЫ

Окунь	100 г
Линь	100 „
Налим	100 „
Лук репчатый	25 „
Масло сливочное	20 „
Томат	15 „
Огурец	1/2 шт.
Каперсы	15 г
Маслины	10 „
Сливки	5 „
Лимон	1/5 шт.
Лавровый лист и перец горошек	0,5 г

Очистив и порубив кусками рыбу, отварить ее, спассеровать лук на масле с томатом и развести бульоном; заправляется так же, как указано в № 59 осетровая. Соль — по вкусу.

61. СОЛЯНКА ГРИБНАЯ

Грибы сухие белые	20 г
Грибы маринованные белые	20 „
Лук репчатый	25 „
Масло сливочное	20 „
Томат	5 „
Огурец	1/2 шт.
Каперсы	10 г
Маслины	10 „
Лимон	1/10 шт.
Лавровый лист и перец горошком	0,5 г

Отварить сухие и маринованные грибы, вынуть из бульона и, нашинковав их, поставить пассеровать с луком и томатом, положив лавровый лист, перец. Спассеровав, развести грибным бульоном, положить огурцы, каперсы, маслины и грибы, заправить по вкусу лимоном, солью и перцем. Подавать с растегаями с грибной начинкой.

62. ЩИ СВЕЖИЕ

Мясо	125 г
Капуста свежая	200 „
Морковь	20 „
Петрушка	10 „
Репа	10 „
Лук репчатый	20 „
Томат	10 „
Жиры	15 „
Сметана	20 „
Лавровый лист	0,2 „
Перец горошком	0,2 „

Сварить мясной бульон. В кипящий бульон опустить мелконарезанную капусту. При вторичном закипании опустить в бульон спассерованные на масле коренья и лук. Доводят бульон вновь до кипения, затем открывают крышку и дальнейшую варку ведут при слабом кипении. Затем кладут приправы: лавровый лист, перец. В почти готовые щи вводится спассерованный томат-пюре. Готовые щи заправляются сметаной и посыпаются зеленью. Щи подаются с мясом. Соль — по вкусу.

63. ЩИ ЛЕНИВЫЕ

Мясо	125 г
Капуста свежая	150 „
Картофель	50 „
Морковь	10 „
Петрушка	10 „
Репа	10 „
Пастернак	10 „
Лук репчатый	10 „
Лук порей	10 „
Перец горький овощной	10 „
Мука пшеничная	10 „
Жиры	15 „
Томат	10 „
Лавровый лист	0,2 „
Перец горошек	0,2 „
Сметана	20 „

Спассеровав коренья с томатом, развести их бульоном, затем положить в бульон капусту и картофель и варить до готовности, заправив мукой и введя в бульон спассерованные коренья с томатом. Подавать щи с мясом. Соль — по вкусу.

64. ЩИ СУТОЧНЫЕ

Мясо	125 г
Капуста квашеная	200 „
Морковь	20 „
Сельдерей	10 „
Петрушка	10 „
Репа	10 „
Лук репчатый	15 „
Томат	10 „
Жиры	15 „
Мука пшеничная	10 „
Сметана	20 „
Сахар	5 „
Лавровый лист	0,2 „
Перец горошек	0,2 „

Очистить коренья, провернуть их на мясорубке и отдельно провернуть на мясорубке квашеную капусту. Затем поставить капусту тушить на жирах, положив туда лавровый лист, перец, томат и сахар, и перед тем, как готова, положить муки и тщательно размешать. Отдельно поставить пассеровать на масле коренья и, окончив пассеровку, смешать ее с капустой и развести бульоном, поставив бульон кипеть, заправив его перцем и солью; при подаче положить сметаны и мяса. Отдельно подается ватрушка.

65. ЩИ ЗЕЛЕНЫЕ

Мясо	125 г
Щавель и шпинат	200 „
Лук репчатый	25 „
Мука пшеничная	15 „
Жиры	15 „
Перец молотый	0,2 „
Яйцо	1 шт.
Сметана	20 г
Сахар	4 „
Лавровый лист	0,2 „
Лимонная кислота	—
Укроп	1 „

Поставить варить мясной бульон. В это время протереть через сито шпинат и щавель, поставить пассеровать с мукой мелкорубленый лук, а затем туда же положить щавель и шпинат. Пассеровку развести бульоном, прокипятить ее в течение 10 минут, помешивая лопаткой. Пассеровку ввести в бульон. Заправить перцем, солью, лимонной кислотой, лавровым листом. Варить при тихом кипении 15 минут. Подавать с яйцом, сметаной и укропом.

66. ЩИ ДОНСКИЕ (С ОСЕТРИНОЙ ИЛИ СЕВРЮГОЙ)

Севрюга (или осетрина)	200 г
Капуста квашеная	200 „
Картофель	50 „
Морковь	20 „
Брюква	20 „
Лук репчатый	20 „
Перец стручковый	20 „
Мука пшеничная	10 „
Томат	15 „
Жиры	15 „
Лавровый лист	0,2 „
Перец горошек	0,2 „

Приготовляются из квашеной капусты, с малосольной севрюгой или осетриной, добавляется немного картофеля, а в пассеровку кореньев вводится стручковый перец. Заправляются щи спассерованными мукой и томатом. Вместо квашеной можно положить свежую капусту, порезанную квадратиками.

67. ЩИ РАХМАНОВСКИЕ (С ОСЕТРИНОЙ И ЯЙЦОМ)

Ерши свежие	200 г
Щавель и шпинат	200 „
Осетрина свежая	100 „
Лук репчатый	25 „
Жиры	15 „
Мука пшеничная	15 „
Яйцо	1 шт.
Перец молотый	0,2 г

Приготовляются на крепком ершовом бульоне со спассерованными луком, мукой и щавелем, шпинатом (предварительно протертым на сите). Пассеровка разводится рыбным бульоном; щи подаются с осетриной и целым вареным яйцом. Соль — по вкусу.

68. ЩИ РЫБНЫЕ С ГОЛОВИЗНОЙ

Головизна	200 г
Осетрина	100 „
Капуста квашеная	200 „
Морковь	10 „
Брюква	10 „
Сельдерей	10 „
Петрушка	10 „
Лук репчатый	10 „
Лук порей	10 „
Мука пшеничная	10 „
Жиры	15 „
Лавровый лист	0,2 „
Перец горошек	0,2 „
Томат	10 „

Нашинковать букет разных кореньев, спассеровать их с томатом и, наварив из головизны бульон, припустить на нем капусту, затем развести пассеровку бульоном и положить в котел, кипятить, опустив туда же хрящи от головизны. Заправить щи пассерованной мукой и за 10—15 минут до отпуска — перцем, лавровым листом. Подавать щи с осетриной и хрящами. Соль — по вкусу.

69. ЩИ СО СНЕТКАМИ

Ерши свежие	200 г
Снетки свежие	100 „
Капуста квашеная	200 „
Морковь	10 „
Петрушка	10 „
Репа	10 „
Лук репчатый	20 „
Мука пшеничная	10 „
Жиры	15 „
Томат	10 „
Лавровый лист	0,2 „
Перец горошек	0,2 „

Приготовляются из квашеной капусты на ершовом бульоне. Припущенная капуста и коренья разводятся бульоном, который надо предварительно процедить. В котел с процеженным бульоном закладываются промытые снетки, позднее — припущенные коренья и капуста и все доводится до готовности. Заправляются щи мукой, спассерованной с томатом, лавровым листом и перцем. Соль — по вкусу.

70. ЩИ ГРИБНЫЕ

Грибы сухие	20 г
Капуста квашеная	200 „
Морковь	20 „
Петрушка	20 „
Лук репчатый	20 „
Мука пшеничная	10 „
Томат	5 „
Жиры	15 „
Лавровый лист	0,2 „
Перец горошек	0,2 „

Из хорошо промытых сухих грибов приготовить бульон, притушить на части бульона капусту квашеную, а сваренные грибы мелко пошинковать. Спассеровав коренья и лук на жирах с мукой и томатом, соединить эту пассеровку с капустой и положить в котел, опустив туда же грибы, лавровый лист, перец горошек. Готовые щи заправить сметаной. Подаются грибные щи с растегаями, фаршированными грибами. Соль — по вкусу.

71. БОРЩ УКРАИНСКИЙ

Мясо	120 г
Сосиски	25 „
Грудинка копченая	50 „
Капуста свежая	100 „
Свекла	100 „
Морковь	10 „
Петрушка	10 „
Перец свежий горький	15 „
Лук репчатый	10 „
Мука пшеничная	10 „
Томат	20 „
Помидоры	50 „
Жиры	15 „
Сметана	20 „
Сахар	4 „
Уксус	—
Лавровый лист	0,2 „
Перец горошек	0,2 „

Приготовленный украинский борщ должен иметь блестящий, красный цвет с золотистым оттенком, свекла должна иметь природный ярко-красный цвет и вкус. Для изготовления борща надо нашинковать коренья и свеклу и положить кипящие жиры в котел и, немного спассеровав,

положить в коренья томат-пюре, уксус, сахар, лавровый лист и перец. При пассеровании добавляется жирный бульон (брез-жир, снятый с бульона). Вся масса припускается до готовности. Затем надо пассеровку развести процеженным бульоном, положить в бульон капусту и, размешав, поставить вновь на плиту. Заправлять борщ надо прежде пассерованной мукой, затем сметаной, затем краской, отваренной из промытых очистков кожи свеклы с уксусом, и томатом, отколерованным на жирах, положив по вкусу соли, сахара и лимонной или винно-каменной кислоты. При подаче присыпать немного рубленой зеленью. Готовый борщ никогда не следует закрывать, иначе он теряет цвет. Для украинского борща коренья, свекла и капуста шинкуются жульеном. По желанию в борщ может быть добавлено немного картофеля и свежих помидоров, последние режутся «чесночком». Борщ подается с мясом, сосиской, копченой грудинкой и ватрушками; часть сметаны подается отдельно для заправки на столе.

72. БОРЩ ФЛОТСКИЙ

Мясо	125 г
Капуста свежая	100 „
Свекла	75 „
Морковь	10 „
Брюква	10 „
Петрушка	10 „
Лук репчатый	20 „
Мука пшеничная	10 „
Жиры	15 „
Томат	10 „
Сметана	20 „
Сахар	4 „
Уксус	—
Лавровый лист	0,2 „
Перец горошек	0,2 „

Борщ флотский приготовляется так же, как и украинский, но свекла режется кружочками, капуста же режется небольшими квадратами и припускается. Заправляется борщ флотский так же, как украинский, а подается с мясом и сметаной. Картофель вводится по желанию. Соль — по вкусу.

73. БОРЩ ПОЛЬСКИЙ

Мясо	225 г
Сардели	30 „
Капуста свежая	75 „
Картофель	50 „
Свекла	75 „
Кольраби	20 „
Морковь	10 „
Пастернак	10 „
Лук репчатый	10 „
Мука пшеничная	10 „
Жиры	15 „
Томат	10 „
Сметана	20 „
Сахар	4 „
Лимонная кислота	—
Лавровый лист	0,2 „
Перец горошек	0,2 „

Все овощи и капуста шинкуются так же, как и для борща украинского, так же и заправляется, но добавляются картофель и капуста кольраби. Борщ польский подается с мясом и сарделькой, сметана заправляется перед подачей. Соль — по вкусу.

74. БОРЩ ПОЛТАВСКИЙ

Мясо	125 г
Свиной шпиг	30 „
Капуста свежая	100 „
Свекла	100 „
Картофель	50 „
Морковь	10 „
Петрушка	10 „
Сельдерей	10 „
Перец стручковый горький	15 „
Лук репчатый	10 „
Лук порей	10 „
Мука пшеничная	10 „
Томат	20 „
Жиры	15 „
Сметана	20 „
Сахар	10 „
Лимонная кислота	—
Зелень, укроп	5 „
Лавровый лист	0,2 „
Перец горошек	0,2 „

Приготовляется так же, как и украинский, только заправляется мелкорубленым шпигом и зеленью. Подается с ватрушкой. Соль — по вкусу.

75. БОРЩ ЗЕЛЕНЫЙ

Мясо	125 г
Рассада	75 „
Ботва свекольная	50 „
Щавель	25 „
Свекла молодая	50 „
Морковь	10 „
Петрушка	10 „
Репа	10 „
Лук зеленый	10 „
Лук порей	10 „
Мука пшеничная	10 „
Жиры	15 „
Томат	10 „
Сметана	20 „
Сахар	4 „
Уксус винный	—
Лавровый лист	0,2 „
Перец	0,2 „

Нашинковать все молодые коренья, припустить и развести бульон, затем положить в котел рассаду, ботву свекольную и щавель. Борщ зеленый заправляется так же, как и другие борщи, продуктами, предусмотренными раскладкой. Соль — по вкусу.

76. БОРЩ ЛИТОВСКИЙ

Мясо	125 г
Свиная грудинка	50 „
Сосиски	50 „
Свекла	100 „
Морковь	10 „
Картофель	50 „
Репа	10 „
Петрушка	10 „
Помидоры свежие	50 „
Лук репчатый	20 „
Сметана	20 „
Томат	10 „
Мука пшеничная	10 „
Сахар	4 „
Уксус	10 „
Лавровый лист и перец	0,4 „

Все коренья и свекла шинкуются жульеном и припускаются. Припущенные коренья и свеклу затем нужно развести бульоном. Нашинкованное мясо, свиную грудинку и сосиски поджариваются в масле и опускаются в котел, позднее туда же закладываются свежие помидоры. Гото-

вый борщ заправляется сметаной. Борщ приготовляется без капусты. Соль — по вкусу.

77. БОРЩ ВЕГЕТАРИАНСКИЙ

Свежая капуста	100 г
Картофель	50 „
Свекла	10 „
Морковь	10 „
Петрушка	10 „
Помидоры	50 „
Пастернак	10 „
Лук репчатый	10 „
Лук порей	10 „
Томат	15 „
Мука	10 „
Масло сливочное	25 „
Сметана	25 „
Сахар	5 „
Лимонная кислота	— „
Лавровый лист	0,2 „
Перец горошек	0,2 „
Зеленый укроп	5 „

Все коренья и капуста шинкуются так же, как и на украинский борщ, также и припускаются, но так как вегетарианский борщ разводится не бульоном, а водой или отваром от капусты, картофеля или риса, то для заправки его отпускается несколько большее количество жиров, масла и сметаны, а также и сахара. Соль — по вкусу.

78. БОРЩ РЫБНЫЙ

Головизна свежая осетровая	200 г
Осетрина	100 „
Капуста свежая	100 „
Свекла	100 „
Морковь	10 „
Петрушка	10 „
Репа	10 „
Лук репчатый	20 „
Мука пшеничная	40 „
Жиры	15 „
Томат	15 „
Лавровый лист	0,2 „
Перец горошек	0,2 „

Отварив с головизной бульон, отобрать с головизны хрящи и мясо. Отдельно отварить осетрину, нарезать ее

на порции, соединить бульон от головизны и осетрины. Нашинковать и припустить коренья, положив их в бульон, и варить. Борщ рыбный заправляется так же, как и все борщи, но без сметаны. Подается с хрящами и осетриной. Соль — по вкусу.

79. БОРЩ ГРИБНОЙ

Грибы сухие белые	20 г
Капуста свежая	100 „
Свекла	100 „
Картофель	50 „
Жиры	15 „
Мука пшеничная	10 „
Томат	10 „
Сметана	25 „
Морковь	20 „
Петрушка	10 „
Лук репчатый	20 „
Лавровый лист	0,2 „
Перец горошек	0,2 „

Отварив белые сухие грибы, вынуть из котла и нашинковать. Овощи нашинковать жульеном и припустить, затем развести грибным бульоном и довести до готовности. Заправлять грибной борщ сметаной и рубленой зеленью. Соль — по вкусу.

80. СОЛЯНКА СБОРНАЯ МЯСНАЯ, ЖИДКАЯ

Кости мясные	300 г
Почки	20 „
Ветчина	20 „
Язык вареный или соленый	20 „
Сосиски вареные	20 „
Телятина вареная	20 „
Филе дичи жареное	20 „
Масло сливочное	15 „
Перец кайенский	по вкусу
Лук репчатый	20 г
Томат	10 „
Сметана	20 „
Огурец соленый	1/2 шт.
Каперсы	10 г
Оливки	10 „
Лимон	1/10 шт.
Лавровый лист	0,2 г
Перец горошек	0,2 „

Спассеровать лук, затем сметану, положить лавровый лист, перец горошек, томат и сметану, развести эту массу

бульоном. Шинкованные огурцы, каперсы, сливки, нарезанную ветчину, почки, сосиски и дичь положить в котел и довести все до готовности. Готовую солянку заправлять по вкусу лимонной кислотой, солью и кайенским перцем. Подавать с лимоном.

81. СУП МОЛОЧНЫЙ РИСОВЫЙ

Молоко	400 г
Рис	30 „
Масло сливочное	10 „
Сахар	4 „

Вскипятить молоко, промыть рис; опустив в котел рис, варить в течение 40 минут, чаще размешивать, чтобы не пригорело. Заправить маслом, солью и сахаром.

82. СУП МОЛОЧНЫЙ МАННЫЙ

Молоко	400 г
Манная крупа	25 „
Масло сливочное	10 „

Засыпать манную крупу в кипяченое горячее молоко, не переставая размешивать, заправить маслом и сахаром.

83. ЛАПША МОЛОЧНАЯ

Молоко	400 г
Лапша сухая	30 „
Масло сливочное	5 „
Сахар	3 „

Засыпать предварительно обланшированную лапшу в кипящее молоко и варить в течение 25—30 минут, немного присолив, заправить маслом и сахаром.

84. СУП МОЛОЧНЫЙ С ВЕРМИШЕЛЬЮ

Молоко	400 г
Вермишель	30 „
Масло сливочное	10 „
Сахар	3 „

Заправляется так же, как лапша молочная.

85. СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОНАМИ

Молоко	400 г
Макароны	35 „
Масло сливочное	10 „
Сахар песок	3 „

Заправляется так же, как и лапша.

86. СУП МОЛОЧНЫЙ С КЛЕЦКАМИ

Молоко	400 г
Манная крупа	30 „
Яйцо	1/5 шт.
Сахар песок	3 г.

Приготовить клецки и ввести в кипящее молоко. Варить в течение 40 минут. Соль — по вкусу.

V. СУПЫ ХОЛОДНЫЕ

87. ОКРОШКА МЯСНАЯ

Мясо вареное	30 г
Ветчина вареная	30 „
Телятина вареная	30 „
Дичь жареная	30 „
Язык вареный	30 „
Квас хлебный	1/2 л
Сметана	15 „
Лук зеленый	15 „
Огурец свежий	1/2 шт.
Яйцо	1/5 „
Горчица	2 г
Сахар	4 „
Укроп зеленый	5 „

Нарезать мелко мясо, ветчину, телятину, дичь и язык, нашинковать огурцы, зеленый лук и яичные белки, положить в котел и развести квасом. Стереть желтки яичные с сахаром и горчицей и заправить окрошку этими желтками и сметаной и поставить на лед. При отпуске положить кусочки льда и посыпать укропом.

88. ХЛОДНИК (ПОЛЬСКИЙ)

Зельц	75 г
Студень	75 „
Квас хлебный	1/2 л
Огурец свежий	1/2 шт.
Лук зеленый	20 г
Яйцо вареное	1/5 шт.
Сметана	15 г
Горчица	2 „
Сахар	4 „
Укроп зеленый	5 „
Соль	по вкусу

Нарезать кусочками зельц и студень, нашинковать огурцы свежие, зеленый лук и яйца, положить все это в котел, налить квас, заправить горчицей и сметаной, поставить на лед, отпускать с кусочками льда.

89. БОТВИНЬЯ С ОСЕТРИНОЙ

Осетрина	200 г
Квас хлебный	1/2 л
Щавель протертый	20 г
Шпинат протертый	20 „
Сахар песок	20 „
Огурец свежий	1/2 шт.
Лук зеленый	10 г
Хрен тертый	10 „
Зеленый укроп	5 „
Уксус винный	по вкусу

Очистив и отварив осетрину, нарезать ее на порции. Положить в котел шпинат и протертый щавель, заправить сахаром и уксусом по вкусу, положить мелкорубленый зеленый лук и укроп, нашинковать мелко свежие огурцы и положить в котел, развести квасом. Хорошо промешать, посолить, положить на лед. Отпускать с осетриной и отдельно давать тертый хрен и сахар. В тарелку положить кусочек льда.

90. ОКРОШКА РЫБНАЯ

Рыба свежая	20 г
Квас хлебный	1/2 л
Огурец свежий	1/2 шт.
Лук зеленый	20 г
Картофель	50 „
Яйцо	1/5 шт.
Горчица	2 г
Сахар песок	4 „
Соль	по вкусу

Отварив рыбу и картофель, нарезать их мелко и положить в котел. Нашинковать мелко зеленый лук, огурцы и вареные яйца, все это также положить в котел и развести квасом. Растереть желтки вареные с горчицей и сахаром, заправив ими окрошку; соль добавить по вкусу, поставить на лед. При отпуске положить рубленую зелень и кусочки льда.

VI. ВТОРЫЕ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

91. КАБАЧКИ ФАРШИРОВАННЫЕ

Кабачки	300 г
Рис	30 „
Масло животное	25 „
Лук	25 „
Сметана	20 „
Томат	10 „
Мука пшеничная	20 „
Соль	по вкусу

Приготовить фарш из риса с яйцом и поджаренным луком, нафаршировать этим фаршем кабачки, подготовленные для фарширования, нарезанные кружками, освобожденные от зерен и сваренные в течение 10—15 минут; приготовить соус на пассерованной муке с томатом и сметаной, залить соусом кабачки и запечь последние в духовке.

92. КОТЛЕТЫ ИЗ ФАСОЛИ

Фасоли стручковой	200 г
Хлеб пшеничный	25 „
Молоко	50 „
Яйцо	1/4 шт.
Сухари	15 г
Соль	по вкусу

Отварить фасоль, пропустить ее через мясорубку, затем смешать фасоль с белым хлебом, размоченным в молоке, туда же положить яйца, пропустить второй раз массу через мясорубку. Разделать из фарша котлеты в сухарях, обжарить их и полить маслом. Подавать облитые маслом, без гарнира.

93. КОТЛЕТЫ ИЗ КАПУСТЫ

Капуста свежая	200 г
Хлеб белый	30 „
Молоко	50 „
Масло	25 „
Яйцо	1/4 шт.
Сухари	15 г
Мука пшеничная	10 „

Отварить свежую капусту, отжать на салфетке, провернуть через мясорубку, а остальное так же, как указано в № 92.

94. КОТЛЕТЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

Картофель	400 г
Яйцо	1/10 шт.
Мука пшеничная	15 г
Масло	30 „
Мука картофельная	4 „
Сухари	10 „
Соль	по вкусу

Отварить картофель до состояния готовности, но не переварить до водянистого состояния, откинуть на дуршлак и в горячем состоянии протереть, либо пропустить через мясорубку. Затем, пока еще картофель не остыл, смешать с картофельной мукой, положить яйца и разделать в сухарях или в пшеничной муке на котлеты и обжарить на сковороде в раскаленном масле.

95. КОТЛЕТЫ ИЗ МОРКОВИ

Морковь	200 г
Молоко	50 „
Хлеб пшеничный	30 „
Яйцо	1/4 шт.
Масло	25 г
Сухари	15 „
Манная крупа	30 „
Соль	по вкусу

Припустить в течение 35—40 минут нашинкованную в виде соломки морковь. Всыпать манной крупы, размешать, затем влить сырых яиц, еще раз тщательно размешать. Вынув массу из котла, остудить до 40—45°, разделывать из нее котлеты, смачивая их яичным льезоном и обваливая в

сухарной крошке. Обжарить котлеты, затем поставить на пять минут в духовой шкаф. Подавать с томатным или сметанным соусом.

Второй способ приготовления морковных котлет:

Очищенную и отваренную морковь пропустить через мясорубку, отжать массу на салфетку, смешать с пшеничным хлебом, размоченным в молоке, добавив яйца и соли по вкусу, хорошо вымешать, пропустить вторично на мясорубку и разделать котлеты с льезоном в сухарях, поджарить в топленом масле, отпускать без гарнира, полив сливочным маслом.

96. ЗРАЗЫ ОВОЩНЫЕ С ГРИБНЫМ ФАРШЕМ

Репа	60 г
Морковь	60 „
Яйцо	1/4 шт.
Масло	25 г
Хлеб белый	25 „
Лук	50 „
Молоко	50 „
Грибы сухие	3 „
Сухари	15 „
Соль	по вкусу

Приготовить фарш из лука, яиц и грибов. Отварить морковь и репу, провернуть их через мясорубку, смешать с размоченным в молоке хлебом и вторично провернуть через мясорубку, разделать из моркови и репы зразы в сухарях, положив в середину приготовленный фарш из лука, яиц и грибов, поджарить на масле.

97. КОТЛЕТЫ РИСОВЫЕ

Рис	60 г
Масло	25 „
Сухари	10 „
Молоко	50 „
Яйцо	1/10 шт.
Мука пшеничная	20 г
Соль	по вкусу

Разварить в молоке рис до загустения, выложить на стол, дать ему немного остыть, затем заправить его сырыми яйцами, пропустить через мясорубку и разделать котлеты, запанировав их в сухарях или муке, обжарить в масле.

98. ИКРА БАКЛАЖАННАЯ

Баклажаны	250 г
Помидоры	100 „
Лук	70 „
Масло растительное	40 „
Перец молотый	3 „

Испечь в духовке баклажаны, затем очистить их от кожи, изрубить намелко вместе с помидорами. Нашинковать лук и поставить на плиту жарить в противнях, туда же положить баклажаны и помидоры, хорошо прожарить, заправить перцем и солью по вкусу, снять с плиты и мелко изрубить, заправить маслом.

99. РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ

Морковь, петрушка, репа	150 г
Картофель	200 „
Лук репчатый или порей	40 „
Горох лопаточки	20 „
Помидоры	50 „
Томат	20 „
Мука пшеничная	10 „
Масло	25 „
Зелень	10 „
Соль	по вкусу

Стушить на парах все овощи и картофель по отдельности, затем порезать чесноком и обжарить в масле. После обжарки все овощи соединить и припустить с соусом, приготовленным на пассеровке с томатом и луком. Перед подачей рагу посыпать зеленью петрушки.

100. ТЫКВА ПОД БЕШАМЕЛЬЮ

Тыква	400 г
Масло	20 „
Мука пшеничная	25 „
Молоко	100 „
Сыр	5 „
Сухари	5 „
Соль	по вкусу

Очистить, нашинковать и припустить тыкву, приготовить бешамель, заварить пассерованную на масле муку горячим молоком, покрыть бешамелью тыкву и поставить в духовой шкаф на 5—10 минут, посыпав тертым сыром.

101. СПАРЖА СОУС ГОЛЛАНДСКИЙ (НА ЖЕЛТКАХ)

Спаржа	300 г
Мука	10 „
Масло сливочное	20 „
Яйцо (желток)	1/4 шт.
Лимон	1/3 „
Соль	по вкусу

Промыть и припустить с маслом спаржу, а на пассерованной на масле муке заварить на брезе соус, зальезонить его желтками и сливочным маслом, отжать в него лимон и процедить соус через салфетку. Этим соусом залить спаржу перед подачей.

102. СПАРЖА САМБАНЬОН

Спаржа	300 г
Молоко	30 „
Яйцо (желток)	1/2 шт.
Сахар	10 г
Соль	по вкусу

Отварить спаржу, затем растереть желтки с сахаром, постепенно добавляя в них горячее молоко, поставить на плиту и сбивать веничком, пока поднимется. Полить этим соусом спаржу и подавать.

103. ЦВЕТНАЯ КАПУСТА В СУХАРЯХ

Цветная капуста	1 кочан
Масло сливочное	40 г
Сухари	20 г
Соль	по вкусу

Очистить и отварить в соленой воде цветную капусту. Поджарить сухари, положить в них масло и полить маслом с сухарями цветную капусту. Поставить на пять минут в духовой шкаф.

104. КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА

Картофель	400 г
Молоко	50 „
Яйцо	1/5 шт.
Масло	20 г
Сухари	5 „
Соль	по вкусу

Сделать картофельное пюре, заправить его маслом и яйцом, положить его в противни, смазанные предварительно маслом и посыпанные белой сухарной крошкой, разравнять ножом, смазать верх запеканки яйцом, посыпать сухарями, поставить в духовку запечь.

105. РУЛЕТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ

Картофель	400 г
Морковь	30 „
Лук	30 „
Яйцо	1/4 шт.
Масло	25 г
Мука пшеничная	20 „
Зелень—укроп, петрушка	10 „
Соль	по вкусу

Приготовить из картофеля пюре, замесить его с мукой. Затем приготовить фарш из моркови, яиц, лука и туда же положить рубленую зелень. Раскатать картофельное тесто, положить в середину фарш и завернуть рулетами. Рулеты уложить на лист, смазанный жирами, смазать сверху яйцом и жирами и запечь.

106. МАКАРОНЫ С ТВОРОГОМ

Макароны	70 г
Творог	40 „
Яйцо	1/2 шт.
Масло	20 „
Сахар	5 „
Соль	по вкусу

Отварить в соленой воде и откинуть макароны, смешать с творогом, яйцами, маслом, сахаром и запечь.

107. ГРИБЫ В СМЕТАНЕ

Грибы свежие	500 г
Сметана	40 „
Мука	5 „
Масло	20 „
Лук	20 „
Сухари	10 „
Соль	по вкусу

Очистить грибы и поджарить их с луком, заправить мукой и сметаной, посолить, разложить в сотейники, засыпать сухарями и заколеровать в духовке.

108. ГОЛУБЦЫ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ

Капуста свежая	200 г
Рис	30 „
Яйцо	1/4 шт.
Масло	30 г
Мука пшеничная	10 „
Сметана	20 „
Томат	10 „
Лук	20 „
Соль	по вкусу

Хорошо отварить капусту. По готовности переложить в холодную воду, дать остыть и вынуть из воды, дать воде стечь. Приготовить фарш из вареного риса, яиц, сваренных вкрутую и нашинкованных, а также шинкованного пассерованного лука. Завернуть фарш в капустные листья, залить соусом из муки, сметаны и томата и поставить в духовку.

109. СОЛЯНКА ГРИБНАЯ НА СКОВОРОДКЕ

Капуста квашеная	300 г
Грибы сухие	15 „
Огурцы	1/2 шт.
Лук	25 г
Томат	20 „
Мука	10 „
Сахар песок	7 „
Уксус	—
Каперсы	10 „
Брусника	10 „
Сухари	5 „
Лавровый лист	0,2 „
Перец горошком	0,2 „
Масло	20 „
Соль	по вкусу

Припустить капусту на масле с луком и томатом, положить в нее муку, сухари, уксус, лавровый лист, соль и перец по вкусу, разложив капусту на сковороды нетолстым слоем. В середину положить очищенные и шинкованные огурцы, каперсы, грибы вареные, бруснику и закрыть капустой, посыпать сухарями и заколеровать в духовке.

110. ЛАПШЕВНИК

Лапша сухая	70 г
Масло	25 „
Молоко	200 „
Яйца	1/7 шт.
Сухари	7 г
Сахар	15 „
Соль	по вкусу

Разварить лапшу в молоке, заправить маслом, яйцами и сахаром, хорошо вымешать, подмазать маслом и посыпать сухарями противень, разложить лапшу, обрызгать сверху жирами и смазать яйцом, запечь лапшевник.

111. КРУПЕНИК ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ

Крупа гречневая	80 г
Молоко	100 „
Сметана	30 „
Масло	20 „
Творог	40 „
Яйцо	1/4 шт.
Сахар	10 г
Сухари	10 „
Соль	по вкусу

Разварить крупу в молоке, смешать с творогом, положить туда сметану, масло, яйца, сахар, хорошо вымешать, промазать сотейники маслом, обсыпать сухарями, наполнить и поставить запечь в духовку.

112. ШПИНАТ С ЯЙЦОМ

Шпинат	400 г
Молоко	100 „
Масло	25 „
Мука	20 „
Яйцо	1/4 ш
Сахар	10 г
Хлеб белый	40 „
Соль	по вкусу

Обланжирив шпинат, протереть его, затем заправить мукой, маслом, молоком, яйцами, сахаром и проварить, высадив до густоты. Сварить пашот и очистить его. Смочить крутон в льезоне, поджарить в масле. Положить шпинат на тарелку, рядом — крутон, на крутон положить пашот и подавать.

113. ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ

Мука	50 г
Творог	80 „
Яйца	1/10 шт.
Масло	20 г
Сахар	5 „
Сметана	40 „

Замесить тесто, как на пельмени, пропустить творог через мясорубку или протереть через сито и положить в него яйца и сахар. Сделать вареники некрупные, сварить их в кипятке, вынуть, как только всплывут на поверхность, и подавать с маслом и сметаной.

114. ВАРЕНИКИ С ЯГОДАМИ

Мука	60 г
Яйцо	1/10 шт.
Вишня	60 г
Сахар	10 „
Масло	40 „

Замесить тесто и раскатать его тонко. Вынуть из вишни косточки, положить немного сахара и сделать вареники. Отварить их в кипятке, залить маслом и присыпать сахарной пудрой.

115. ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ

Мука	60 г
Творог	80 „
Сахар	15 „
Яйцо	1/10 шт.
Масло	10 г
Сметана	40 „

Отжать творог и замесить его с мукой, положить туда яйца и половину сахара. Раскатать тесто в палец толщиной и нарезать квадратами длиною в вершок, нарезав, наложить приготовленный фарш. Защипать. Затем сварить вареники в соленом кипятке, вынуть шумовкой, полить маслом и сметаной; посыпав сахарной пудрой, подавать.

116. СМЕТАНА ПОРЦИЯ

Сметана	200 г
Сахар	20 „

117. ТВОРОГ ПОРЦИЯ

Творог	200 г
Сахар	20 „

118. ВИНЕГРЕТ ИЗ ОВОЩЕЙ

Свекла	100 г
Капуста	60 „
Картофель	150 „
Огурец соленый	50 „
Морковь	30 „
Лук зеленый	10 „
Лук репчатый	10 „
Масло растительное	10 „
Сахар	5 „
Уксус	10 „
Горчица	1 ст. л.
Зелень укроп или петрушка	5 г
Перец	0,3 „
Соль	по вкусу

Отварить картофель и овощи, нашинковать вместе с луком и огурцами, перемешать все в котле, сделать горчичный соус, смешать в горчицу, сахар, уксус и масло и заправить овощи солью, положить по вкусу перец. При отпуске посыпать винегрет рубленой зеленью.

119. САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ

Картофель	500 г
Лук зеленый	20 „
Масло растительное	10 „
Огурец свежий	1 шт.
Уксус	10 г
Сахар	5 „
Зеленый укроп	5 „
Перец молотый	0,3 „
Соль	по вкусу

Отварить картофель. Огурцы и зеленый лук нашинковать с картофелем, смешать. Размешать масло, уксус и сахар, а перед подачей посыпать изрубленной зеленью.

VII. КАШИ, ПУДИНГИ

120. КАША РИСОВАЯ

Рис	100 г
Сахар	15 „
Чернослив	10 „
Изюм	5 „
Картофельная мука	5 „

Промыть чернослив и изюм, налить воды, положить туда сахар и вскипятить. Развести холодной водой картофельную муку и заварить ею фрукты. Разварную рисовую кашу при подаче полить этим сладким соусом.

121. КАША МАННАЯ

Манная крупа	100 г
Сахар	15 „
Урюк	20 „
Изюм	5 „
Картофельная мука	5 „

Разварить манную крупу, приготовить сладкий соус и залить кашу перед подачей.

122. КАША ПЕРЛОВАЯ

Крупа перловая	100 г
Сахар	15 „
Сухие фрукты	25 „
Мука картофельная	5 „

Сварить перловую кашу, приготовить сладкий соус и полить кашу перед раздачей.

123. СЫРНИКИ СО СМЕТАНОЙ

Творог	150 г
Сметана	40 „
Яйца	1/4 шт.
Мука пшеничная	40 г
Сахар	25 „
Масло	20 „
Ваниль	—

Отжатый творог заправить яйцами, мукой, сахаром, ванилью и разделать в муке биточками, обжарить в масле, полить сметаной и подавать.

124. ПУДИНГ МОРКОВНЫЙ

Морковь	250 г
Молоко	100 „
Яйца	1/2 шт.
Сахар	25 г
Сухари	5 „
Масло	15 „

Притушить морковь с молоком и пропустить через мясорубку, заправить ее сахаром, яйцами, маслом, хорошо вымешать, смазать формы маслом, обсыпать мелкими сухарями, наложить в формы морковный пудинг и поставить выпекать в духовку.

125. ПУДИНГ ТВОРОЖНЫЙ

Творог	200 г
Масло	10 „
Яйца	1/2 шт.
Мука	10 г
Молоко	10 „
Сахар	20 „
Изюм	20 „
Сухари	5 „
Ваниль	—

Отжать под прессом творог, положить в творог муку, размешанную в молоке, немного масла, изюма, сахара, яйца и ванили, промазать формы маслом, обсыпать сухарями и, разложив творог на формы, поставить запечь.

126. ПУДИНГ РИСОВЫЙ

Рис	60 г
Молоко	100 „
Яйца	1/2 шт.
Сахар	15 г
Масло	15 „
Изюм	20 „
Сухари	5 „
Ваниль	—

Разварить рис в молоке, положить в него изюм, яйца, сахар, ваниль, хорошо вымешать, смазать форму или противень маслом, обсыпать сухарями, выложить на противень пудинг и запечь.

127. ПУДИНГ МАННЫЙ С ТВОРОГОМ

Творог	80 г
Манная крупа	40 „
Яйца	1/4 шт.
Молоко	50 г
Масло	20 „
Ваниль	—

Разварить манную крупу в молоке и соединить с творогом, яйцами, сахаром и ванилью, вымешать, смазать формы, обсыпать сухарями, разложить массу в формы и запечь в духовке.

VIII. ВТОРЫЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

При приготовлении вторых блюд особое внимание уделяется соусам, их разнообразию с тем, чтобы соуса соответствовали тем блюдам, которые ими заправляются. Основными соусами являются красный и белый соус. Чтобы получить хороший красный соус, нужно взять телячьи кости, промыть их, изрубить, поджарить в духовке, положить в котел и варить на плите 3—4 часа. Затем, очистив коренья (морковь, петрушку, сельдерей и лук) и поджарив на плите, опустить в котел, положив туда лавровый лист и перец, немного присолить, затем варить еще 2—3 часа; когда бульон станет уже достаточно крепким и вкусным, а кости в основном выварятся, отцедить бульон от костей. Часть бульона оставить на плите в отдельной кастрюле и высаживать еще 2—3 часа; готовность бульона испытывается на льду: если бульон крепко застывает, значит он готов; готовый бульон надо снять с плиты, процедить и, если он недостаточно темно-коричневого цвета, то бульон надо подкрасить жженым сахаром и вынести на лед остудить. Расходовать такой бульон при необходимости в тонкие соуса. Такой бульон, выпаренный до 1/8 своего первоначального объема и превращенный в патообразную массу, называется фюме или глясом. Оставшийся бульон от телячьих костей поставить на плиту, вновь поджарить на плите морковь, лук и сельдерей, положить в бульон лавровый лист и перец, спассеровав на масле пшеничную муку, чтобы она получилась красноватая, ввести в пассеровку бульон, проварить, затем протереть на частое сито, остудить, поставить на лед,—получится запасный красный соус. Для ланспига в кипящий бульон вводится желатин, размоченный в холодной воде, а бульон оттягивают и осветляют яйцами и уксусом. Белый соус приготовляется на белом бульоне, и когда мука пшеничная пассеруется на масле,

надо следить, чтобы пассеровка не пожелтела, затем процедить на сито, заправить по вкусу солью, льезонить сливочным маслом.

В некоторые соуса для оформления вводятся трюфели и куриные гребешки, однако они не всегда имеются под руками, а поэтому трюфели можно заменить шампиньонами или маринованными белыми грибами, а для острых соусов—маслинами, а гребешки куриные заменить выточенными гребешками из моркови.

Ко вторым блюдам, помимо горячих гарниров, необходимо отпускать огурец, а также зелень, петрушку и укроп в сезонное время. При отпуске блюд особо уделить внимание оформлению отпускаемого блюда.

128. БЕФ-СТРОГАНОВ

Вырезка филе (или край)	150 г
Масло топленое	15 „
Лук репчатый	20 „
Томат-пюре	10 „
Мука пшеничная	10 „
Сметана	15 „
Соя-кабуль	5 „
Перец молотый	0,2 „
Перец кайенский	по вкусу
Соль	„ „

Беф-строганов приготовляется из вырезки или края. Для его приготовления надо нарезать мясо тонкими ломтиками и отбить тяпкой, пошинковать «червячками», присолить и посыпать перцем, нашинковать лук и вместе с мясом поджарить на раскаленном противне или сковороде. Спассеровав муку на масле, соединить ее с томатом и сметаной, добавить сои-кабуль и, перемешав с мясом и луком, дать протушиться до готовности, заправив перцем. Беф-строганов подается с картофелем фри.

129. БЕФ-БУЛИ (СОУС ХРЕН)

Мясо	200 г
Масло топленое	15 „
Мука пшеничная	10 „
Хрен	10 „
Сметана	10 „
Уксус	—
Сахар	4 г
Лавровый лист	0,2 „
Соль	по вкусу

Отваренное в брезе мясо порезать порциями. Затем приготовить соус: в пассерованную муку положить тертый хрен, развести уксусом и сметаной, прокипятить и, залив мясо этим соусом, подавать. На гарнир—картофель англес.

130. БЕФ-МИРАНТОН

Мясо вареное	150 г
Масло	15 „
Мука пшеничная	10 „
Томат	10 „
Сметана	10 „
Горчица	1 „
Перец молотый	0,2 „
Лук репчатый	25 „
Соль	по вкусу

Вареное мясо нарезать ломтиками. Приготовить соус: изрубить мелко лук, спассеровать с мукой, добавить томата и сметаны и заправить горчицей. Залив этим соусом, мясо заколеровать в духовке. На гарнир — картофель «Пушкин».

131. БЕФ-БРЕЗЕ

Мясо (огузок)	200 г
Масло	15 „
Мука пшеничная	10 „
Томат	10 „
Морковь	10 „
Лук	10 „
Петрушка	10 „
Лавровый лист	0,2 „
Перец молотый	0,2 „
Соль	по вкусу

Заколеровать в брезе огузок мяса. Затем переложить мясо в соус, приготовленый на пассеровке с томатом и приправленный поджаренными на плите кореньями, лавровым листом, перцем. Тушить мясо в соусе до готовности, затем, вынув мясо, соус протереть через сито и подавать мясо, залив его протертым соусом. На гарнир — картофель жареный.

132. БЕФ БАВАРСКИЙ

Мясо	200 г
Масло	15 „
Мука пшеничная	10 „
Томат	10 „
Квас или пиво	1/10 стак.
Лук	10 г
Морковь	10 „
Шпиг	20 „
Хлеб ржаной	3 „
Лавровый лист	0,2 „
Перец горошек	0,2 „
Соль	по вкусу

Нашпиговать огузок мяса шпигом, присолить и, посыпав перцем, обжарить в духовке. Сделать соус на пассеровке с мукой, томатом и кореньями, добавить в соус кваса (хлебного) или пива, положить мясо и тушить, поворачивая мясо. По готовности вынуть мясо, нарезать на порции, а соус протереть и подавать с мясом. Гарнир — картофель по-немецки.

133. ПАПРИКАШ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Телятина	300 г
Масло	15 „
Мука пшеничная	10 „
Морковь	10 „
Томат	5 „
Паприка	по вкусу
Соль	„ „

Поджарив телятину, порубить ее на два куска на порции и, залив красным соусом с паприкой, притушить до готовности. При отпуске присыпать рубленой зеленью. Гарнир — картофель «метрдотель».

134. ЛАНГЕТ (СОУС ПИКАН)

Вырезки филе	150 г
Масло	15 „
Лук репчатый	15 „
Мука пшеничная	10 „
Томат	10 „
Огурец соленый (или корнишоны)	1/4 шт.
Каперсы	3 „
Шампиньоны	4 „
Соя-кабуль	1 „
Перец кайенский, уксус	по вкусу

Порезать вырезку по три кусочка на порции, отбить тяпкой и, присолив с перцем, поджарить на масле. Приготовить соус-пикан: порубив мелко лук, шампиньоны, огурцы (или корнишоны), каперсы, спассеровать все на масле с мукой, добавить томат, соя-кабуль, кайенский перец и уксус, проварив, заливать филейные порции соусом и подавать. Гарнир — картофель фри.

135. РАГУ ИЗ БАРАШКА

Баранина	200 г
Картофель	200 „
Морковь	30 „
Репа	20 „
Лук	20 „
Томат	10 „
Мука пшеничная	10 „
Жиры	20 „
Лавровый лист	0,2 „
Перец горошком	0,2 „
Зелень укроп	5 „

Промыть баранину, разобрать по частям, отделить крупные кости и поставить на бульон, а баранину с мелкими костями изрубить из расчета 3—4 куска на порцию и поджарить до полуготовности. Затем очистить и промыть картофель, крупный порезать пополам, а мелкий оставить целиком и чуть заколеровать картофель на сковороде или противне. Положить в баранину морковь, репу и лук, очистив, порезать не мелко, поджарить на плите в масле, после чего смешать с бараниной и картофелем. На пассерованной муке с томатом сделать соус и залить баранину. Затем поставить рагу тушить, положив в него перец, лавровый лист и соль по вкусу, не забывая помешивать. Готовое рагу отпускать посыпанное рубленой зеленью.

136. ТЕЛЯЧЬЯ ГРУДИНКА В СУХАРЯХ

Телятина	250 г
Жиры	20 „
Мука пшеничная	5 „
Яйца	1 (10 шт.)
Сухари	20 г

Отварить грудинку, положить под пресс и остудить, после чего вынуть крупные кости и нарубить порции, посо-

лить и, запанировав в муке, окунуть в яичный льезон, после чего запанировать в сухарях и поджарить в масле. Гарнир-картофель «Пушкин».

137. ШНЕЛЬ-КЛОПС

Мясо (вырезка)	150 г
Масло	20 „
Мука пшеничная	10 „
Лук	20 „
Сметана	20 „
Соя-кабуль	2 „
Зелень—петрушка	3 „
Перец молотый	0,2 „
Соль	по вкусу

Нарезав вырезку по три куска на порции, посолить, посыпать перцем с двух сторон, обжарить, затем приготовить соус: нашинковать лук, спассеровав его на масле, добавив муки, развести сметаной, заправить соей-кабуль и перцем и, залив этим соусом мясо, отпускать, посыпать зеленью—петрушкой. Гарнир — картофель «Пушкин».

138. ВИННЕР-КЛОПС

Мясо	175 г
Сосиски	30 „
Масло	20 „
Хлеб пшеничный	20 „
Молоко	10 „
Яйцо	1/10 шт.
Перец молотый	0,2 г
Сухари	10 „
Сметана	20 „
Лук	20 „
Соль	по вкусу

Приготовить рубку и, заправив ее хлебом, молоком и яйцами, провернуть вторично через мясорубку. Затем разделать биточки по два на порцию, фаршируя в середину поджаренные сосиски. По разделке в сухарях поджарить биточки и, приготовив соус на поджаренном луке со сметаной, залить биточки перед подачей. Гарнир — картофель по-немецки.

139. ЦВИБЕЛЬ-КЛОПС (БИТОЧКИ)

Мясо	150 г
Хлеб пшеничный	25 „
Жиры	20 „
Лук	20 „
Сметана	15 „
Соя-кабуль	2 „
Мука	10 „
Перец молотый	0,2 „
Соль	по вкусу

Приготовить рубку как на котлеты, разделать биточками по две штуки на порцию и поджарить. Приготовить соус: спассеровав муку, лук, положить сметану и добавить сою-кабуль, перец, разведя бульоном, проварить. Залить соусом биточки и подавать, положив на гарнир картофель «Пушкин» Цвибель-клопс по-ленинградски изготовляется не из рубки, а из целого куска мяса.

140. ГУЛЯШ ПО-РУССКИ

Мясо	200 г
Масло	20 „
Мука пшеничная	10 „
Лук	20 „
Горчица	1 „
Перец молотый	0,2 „
Томат	10 „
Соль	по вкусу

Нарезать мясо кубиками в 3—4 см³ и поставить в сотейнике жарить на раскаленном масле, посолив мясо по вкусу и присыпав его перцем. Затем пошинковать лук, поджарить и положить в мясо. Приготовить соус на пассеровке с томатом, залить поджаренное мясо и, закрыв крышкой, притомить до готовности. Готовый гуляш может быть заправлен сметаной. Гарнир — картофель «Пушкин».

141. КАБАЧКИ ФАРШИРОВАННЫЕ

Кабачки	300 г
Мясо	100 „
Яйца	1/5 шт.
Масло	20 г
Лук	10 „
Сметана	15 „
Томат	10 „
Мука пшеничная	10 „
Перец молотый	0,2 „
Соль	по вкусу

Очистив кабачки от кожи и семян, порезать их поперек. Приготовить фарш мясной с жареным луком и перцем, заправить фарш яйцом и, зафаршировав мясом кабачки, уложить их на противни, залить соусом из пассерованной муки со сметаной и томатом и припустить до готовности.

142. ПОМИДОРЫ ФАРШИРОВАННЫЕ

Помидоры	200 г
Мясо	100 „
Рис	15 „
Мука пшеничная	10 „
Жиры	10 „
Томат	10 „
Сметана	10 „
Лук	10 „
Соль	по вкусу

Приготовить фарш из мяса, риса и лука. Этим фаршем нафаршировать помидоры с предварительно вынутой серединой и поставить колеровать в духовку, обрызгнув помидоры жиром; можно посыпать их тертым сыром.

143. ПЕРЕЦ ФАРШИРОВАННЫЙ

Перец свежий	3 шт.
Мясо	150 г
Лук	10 „
Яйца	1/5 шт.
Масло	20 г
Мука пшеничная	10 „
Томат	10 „
Сметана	10 „
Соль	по вкусу

Очистить перец от стеблей, вынуть из него семена и, обланшировав, откинуть на сито. Приготовить из мяса фарш, положив в него лук и вареные рубленые яйца. Нафаршировать перец, поставив его на противень. Приготовить соус на пассеровке с томатом и сметаной и, залив перец соусом, поставить в духовку, доведя до готовности.

143. БИГУС СВИНОЙ

Свинина	200 г
Капуста квашеная	200 „
Жиры	10 „
Лук	25 „
Мука пшеничная	10 „
Томат	10 „
Лавровый лист	0,2 „
Перец горошком	0,2 „
Соль	по вкусу

Отжать и поставить тушить квашеную капусту, положив масло, перец душистый и влив немного бульона. Свинину отобрать от костей, порезать кусочками и поставить жарить, затем положить в свинину томат, заправить мукой и лавровым листом, соединить с капустой и, вымешав хорошо, довести до готовности.

145. РИЗОТТО ИЗ КУР

Курица	250 г
Рис	40 „
Томат	10 „
Масло	20 „
Морковь	10 „
Лук	5 „
Сыр	10 „
Соль	по вкусу

Разделав и поджарив кур, порубить на два куска на порцию. Заправить рис, сваренный на пару, маслом и томатом с луком и, положив на рис куски кур, а в середину — поджареной моркови, засыпать куски тертым сыром, облить соусом и заколеровать в духовке.

146. РУЛЕТ ПО-ВЕНСКИ

Мясо	175 г
Хлеб белый	20 „
Яйца	1/4 шт.
Молоко	10 г
Сосиски	40 „
Масло топленое	10 „
Томат	10 „
Мука пшеничная	10 „

Приготовить рубку из хорошего мяса, разбавить хлебом, размоченным в молоке и яйцах, посолив по вкусу, положить перец, провернуть вторично на частую кнелевую решетку и, намочив чистую салфетку, расстилать на ней рубку, положив в середину жареные сосиски, завертывать рулет и класть на листы, смазав льезоном, ставить в духовку запекать. Готовый рулет порезать на порции, залить красным соусом и подавать. Гарнир — капуста брюссельская.

147. РУЛЕТ ПО-ПОЛЬСКИ, С ЛУКОМ и ЯЙЦАМИ

Мясо	175 г
Яйца	1/2 шт.
Лук	20 г
Хлеб пшеничный	20 „
Сухари	10 „
Молоко	10 „
Масло	20 „
Томат	10 „
Мука пшеничная	10 „
Перец молотый	0,2 „
Соль	по вкусу

Приготовить рубку, так же, как на венский, а фаршировать жареным луком, вареными яйцами и сухарями, смешав все вместе. Соус—красный. Гарнир—картофель по-польски.

148. РУЛЕТ (ПО-ЛИТОВСКИ) СО ШПИГОМ

Мясо	175 г
Шпиг	30 „
Лук	10 „
Хлеб	20 „
Молоко	10 „
Яйца	1/4 шт.
Сухари	5 г
Масло	10 „
Соль	по вкусу

Приготовляется так же, как и венский, но фаршируется шпигом. На гарнир — макароны.

149. УТКА ПО-ИСПАНСКИ С ПОМИДОРАМИ И ЯБЛОКАМИ

Утка	250 г
Яблоки	150 „
Помидоры	150 „
Демигляс	пропорция
Хлеб пшеничный на крутоны	100 г
Масло	20 „
Соль	по вкусу

Поджарить уток, снять с костей, положить в сотейник и туда же положить яблоки и помидоры и тушить; как будут готовы, вынуть уток, порезать и положить на крутоны, а яблоки и помидоры протереть и давать на гарнир к уткам.

150. МАКАРОНЫ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ

Макароны	100 г
Ветчина	30 „
Масло сливочное	25 „
Томат	10 „
Сыр	10 „
Соль	по вкусу

Отварить и промыть макароны, заправить маслом и поставить в духовку, нашинковать ветчину, протереть сыр, смешать с макаронами и заправить томатом-пюре.

151. КУРЫ СУПРЕМ

Курица	250 г
Масло	20 „
Сливки	10 „
Яйца (желток)	1/2 шт.
Мука пшеничная	10 г
Зелень (петрушка)	10 „
Луковица	1 шт.
Лимон	1/10 „

Разделать и сварить кур. По готовности вынуть из бульона и порубить на порции. Приготовить соус-супрем на курином бульоне, заправленном льезоном из сливок и желтков. Соус процедить через салфетку и заправить маслом сливочным и лимонным соком. Залить кур перед подачей этим соусом, положив отваренный рис.

152. ЦЫПЛЯТА ПАРОВЫЕ

Цыпленок	1 шт.
Масло сливочное	20 г
Мука	10 „
Лимоны	1/10 шт.
Белое вино	—

Очистив цыплят, заправить и припустить на парах, вынув, уложить целиком на блюдо, а на брезе сделать паровой соус с мукой, добавив белого вина, лимона и шампиньо... Гарнир — картофель молодой, салат.

153. РАГУ ИЗ ДИЧИ

Дичь разная	300 г
Масло	20 „
Мука пшеничная	5 „
Томат	5 „
Демигляс	по вкусу
Лук испанский	20 г
Морковь	50 „
Баклажаны	20 „
Картофель молодой	100 „
Соя-кабуль	1/2 „
Перец молотый душистый	0,2 „

Очистив дичь, заправить ее и, порубив, поставить жарить. Крупно порезать лук и баклажаны, а морковь положить целиком, все поджарить и смешать с дичью, туда же положить молодой, слегка обжаренный, картофель, залить приготовленным красным соусом и тушить. При подаче посыпать рубленой зеленью.

154. КАУРМА ИЗ МЕДВЕДЯ

Мясо медвежье	300 г
Масло	50 „
Рис	40 „
Лук репчатый	25 „
Мука пшеничная	5 „
Томат	5 „
Перец душистый молотый	0,2 „
Перец кайенский	по вкусу
Сыр тертый	10 г
Барбарис	по вкусу

Замариновать накануне мясо медведя и, пошинковав, как на беф-строганов, поджарить с луком и заправить тонким соусом, припустить на парах рис и, заправив его маслом, луком и барбарисом, уложить на длинное металлическое блюдо по краям, а в середину положить туда мясо медведя и, залив соусом, закрыть с краев рисом, засыпать сыром и заколеровать в духовке.

155. МЯСО ТУШЕНОЕ

Мясо	200 г
Жиры	20 „
Мука пшеничная	10 „
Томат	15 „
Морковь	20 „
Лук	20 „
Лавровый лист	0,2 „
Перец горошек	0,2 „
Картофель	250 „

Разобрать мясо и, отобрав куски мякоти, порезать их, посолив, посыпать перцем, положить на противень с разогретым жиром. Вместе с мясом положить очищенный и крупнопорезанный картофель и обжарить мясо до полуготовности. В пассерованную на масле муку положить томат и, пропассеровав, развести бульон. В готовый соус положить мясо, очистить морковь и лук и поджарить на плите. Положить в соус лавровый лист и перец горошком, после чего закрыть крышкой и тушить до готовности. Готовое мясо вынуть из противня, порезать на порции, а соус протереть через сито, заправив по вкусу солью и перцем и полить мясо соусом. На гарнир давать поджаренный вместе с мясом картофель.

156. ПЕЧЕНКА ОГРАТЕН

Печенка	150 г
Жиры	15 „
Мука пшеничная	10 „
Томат	15 „
Лук	20 „
Перец молотый	0,2 „
Сухари	10 „

Нарезать печенку порциями, присолить и, запанировав в муке, поджарить. Изрубить мелко лук и, спассеровав его с мукою на масле, положить туда томат и пропассеровать. Уложить печенку на лист, полить соусом, посыпать сухарями и, поставив в духовку, заколеровать.

157. ТЕФТЕЛИ С РИСОМ

Мясо	150 г
Хлеб пшеничный	25 „
Томат	15 „
Рис	50 „
Лук	20 „
Мука пшеничная	10 „
Жиры	20 „

Промыть помидоры, вынуть из них середины. Мясо провернуть через мясорубку, после чего положить в мясо отварной рис, поджаренный лук и вынутую мякоть помидоров, хорошо промешать. Зафаршировать помидоры этим фаршем. Приготовить затем соус на пассерованной муке с томатом и сметаной и, проварив соус, процедить его через сито. Залив помидоры соусом, поставить в духовку.

Промыть и отобрать мясо от костей, провернуть через мясорубку, заправить размоченным хлебом, солью и перцем, положить немного луку и, размешав, провернуть еще раз. Сделать соус на пассерованной муке с луком и томатом, пропассеровав до готовности. Разделать тефтели по три биточка на порцию, поджарить и залить соусом. Подается с отваренным и откинутым рисом.

158. ГОЛУБЦЫ УКРАИНСКИЕ

Мясо	130 г
Капуста свежая	150 „
Рис	20 „
Лук	20 „
Мука пшеничная	16 „
Томат	15 „
Жиры	20 „
Сметана	15 „
Перец молотый	0,2 „
Соль	по вкусу

Провернуть через мясорубку мясо один раз и, смешав его с разваренным рисом и рубленым поджаренным луком, заправить перцем, присолить, размешать, положить в листы капусты и завернуть из расчета по две штуки на порцию. Затем уложить голубцы на противни, смазать сметаной и поставить в духовку для выпечки до готовности. Сделать соус, спассеровав муку и томат, развести сметаной, проварить и заливать этим соусом голубцы.

159. ПИЛАВ ИЗ БАРАНИНЫ

Баранина	200 г
Жиры	20 „
Лук	20 „
Рис	40 „
Томат	15 „
Морковь	10 „

Промыв и нарубив мелкими кусками баранину, обжарить ее до полуготовности, затем выложить в котел вместе с брезом и добавить бульону, положив туда слегка обжаренные морковь и лук. Добавить лавровый лист, перец и томат, перемешав хорошо. Промыть рис и положить в котел вместе с бараниной, перемешать и закрыть крышкой, тушить до готовности, чаще помешивая.

160. СОСИСКИ С КАПУСТОЙ

Сосиски	100 г
Капуста квашеная	250 „
Жиры	10 „
Томат	10 „

Сырые сосиски поджарить в масле, если же они вареные, то прогреть их в бульоне и подавать с тушеной капустой.

161. ОГУРЦЫ ФАРШИРОВАННЫЕ

Огурцы свежие	2 шт.
Мясо	120 г
Лук	20 „
Жиры	20 „
Мука пшеничная	10 „
Сметана	15 „

Очистить огурцы от кожи, вычистить середину чайной ложкой, сделать фарш из мяса, положить в него лук и зафаршировать огурцы. Сделать соус на пассерованной муке со сметаной и залить соусом огурцы, поставить в духовку и довести до готовности.

162. ЯЗЫК С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Язык	120 г
Картофель	300 „
Молоко	20 „
Жиры	15 „
Томат	10 „
Мука пшеничная	10 „
Соль	по вкусу

Поставить варить языки и очищенный картофель. Когда языки будут готовы, очистить с них кожицу и поре-

зать порциями, а вареный картофель пропустить через мясорубку и развести молоком, посолив по вкусу. Сделать соус на пассерованной муке и масле с томатом. Подавать язык с картофельным пюре, полив язык соусом.

163. ПОРОСЕНОК С КАШЕЙ

Поросенок	200 г
Жиры	15 „
Сметана	4 „

Очистить, промыть поросенка, натереть солью и, смазав сверху сметаной, поставить на противне жарить, сделав лучиной распорки снизу между передними и задними окорочками и полив поросенок брезом. Готовый поросенок порубить на порции. На гарнир к поросенку подавать кашу.

164. КОЛДУНЫ ЛИТОВСКИЕ (ВАРЕНЫЕ ПИРОЖКИ)

Мясо или свинина	130 г
Лук	20 „
Жиры	15 „
Мука пшеничная	50 „
Яйца	1/10 шт.

Приготовить из мяса фарш, положить в него поджаренный лук и заправить перцем. Сделать тесто на яйцах, добавить воды, замесить покруче и тонко раскатать. Положить на тесто мясо, завернуть и, прижав края теста, вынимать выемкой по 4 шт. на порцию. Затем варить колдуны в кипятке. Готовые колдуны вынуть шумовкой, полить маслом и подавать.

165. ШТУФАТ С МАКАРОНАМИ

Мясо	200 г
Жиры	15 „
Мука пшеничная	10 „
Томат	10 „
Перец горошек	0,2 „
Лавровый лист	0,2 „
Лук	5 „
Морковь	5 „

Толстую покромку от филея промыть, завернуть рулетом и, перевязав чистыми нитками, поставить жарить. Сделать соус: пассерованную муку с томатом развести бульоном и брезом от рулета и положить туда рулеты. Поджарив на плите лук и морковь, положить в соус, добавить перец и лавровый лист и тушить до готовности. Вынув рулеты, порезать их порциями, а соус протереть через сито и залить штуфат соусом. На гарнир подаются отваренные и откинутые макароны.

166. ШНИЦЕЛЬ МЯСНОЙ РУБЛЕНЫЙ

Мясо	150 г
Хлеб пшеничный	25 „
Жиры	15 „
Сухари	15 „

Приготовить рубку так же, как и на котлеты, затем разделать тонкими шницелями и поджарить. На гарнир — картофель отварной.

167. МОЗГИ ЖАРЕНЫЕ В СУХАРЯХ

Мозги	1/2 шт.
Жиры	20 г
Мука пшеничная	10 „
Сухари	25 „
Яйца	1/10 шт.

Отварив мозги, нарезать их порциями, обвалять в муке, окунуть в льезон и, запанировав в сухарях, поджарить.

168. ПЕЧЕНКА В СМЕТАНЕ

Печенка	150 г
Мука пшеничная	10 „
Жиры	15 „
Сметана	15 „

Очистить печенку от пленок и нарезать порциями, посолить, запанировать в муке и поставить жарить. Спассеровать муку на масле, развести сметаной, добавить бульона, проварить соус и, полив им печенку, притушить в духовке.

169. ЗРАЗЫ С КАШЕЙ

Мясо	150 г
Хлеб пшеничный	25 „
Яйца	1/10 шт.
Жиры	20 г
Сухари	15 „
Лук	10 „
Перец молотый	0,2 „

Приготовить рубку как на котлеты и разделать зразы по две штуки на порцию. Поджарить на масле лук и нафаршировать им зразы, запанировать зразы в сухарях и поджарить. На гарнир подавать кашу гречневую.

170. РАЗВАРНАЯ СОЛОНИНА

Солонина	200 г
Хрен	20 „
Мука пшеничная	5 „
Жиры	5 „
Уксус	5 „
Сметана	10 „

Вымочить и отварить солонину, порезать ее на порции. Сделать соус на пассерованной муке, положить в него тертый хрен и сметану, развести уксусом, прокипятить и полить этим соусом солонину. Гарнир — отварной картофель.

171. ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ

Мясо	150 г
Картофель	300 „
Жиры	15 „
Лук	15 „
Сухари	10 „

Промыть и сварить мясо. Провернув его через мясорубку, смешать с поджаренным луком и добавить бульону. Отварив картофель, приготовить из него пюре. Противень подмазать жиром и положить на него слой картофеля толщиной в палец, на картофель разравнять мясо и снова закрыть картофелем, разравнять его, посыпать сухарями и поставить заколеровать в духовку.

172. ЧАХОМБИЛИ ИЗ БАРАШКА

Барашек молодой	280 г
Жиры	20 „
Лук	50 „
Помидоры	50 „
Мука пшеничная	5 „
Томат-пюре	15 „
Перец молотый	0,2 „

Промыть и нарубить барашка по два куска на порцию и поставить жарить до полуготовности. Нашинковать лук, поджарить его на масле, заправить пассерованной мукой, томатом, перцем, добавить бульону и промешать. Положить этот соус в баранину и залить брезом. Туда же положить порезанные дольками помидоры, посыпать рубленой зеленью, покрыть крышкой и тушить до готовности. На гарнир — фасоль или картофель.

173. БЕФ-ПАЙ (АНГЛИЙСКИЙ)

Мясо (вырезка)	150 г
Масло	30 „
Мука пшеничная	50 „
Сметана	20 „
Яйца	1/5 шт.
Сахар	4 г
Перец молотый	0,2 „
Соль	по вкусу

Нарезав вырезку на порции, поджарить из нее бифштексы, затем, приготовив пресное тесто, раскатать его и, заделав бифштексы в тесто, сварить их в брезе.

174. ГРУДИНКА ТЕЛЯЧЬЯ СУПРЕМ

Грудинка телячья	300 г
Масло	20 „
Молоко	10 „
Мука пшеничная	10 „
Рис	40 „
Лимон	1/10 шт.
Соль	по вкусу

Отварив грудинку, вынуть из нее кости, порубить грудинку на порции, затем приготовить соус-супрем и залить

горячую грудинку этим соусом перед подачей. На гарнир приготовить сваренный рис, высушив его откидыванием на сито.

175. ГРУДИНКА ТЕЛЯЧЬЯ ОГРАТЕН

Грудинка телячья	300 г
Масло	20 „
Лук репчатый	20 „
Шампиньоны	10 „
Мука пшеничная	10 „
Томат	10 „
Картофель	200 „
Горчица	1/2 „
Сыр	10 „
Соль	по вкусу

Отварив грудинку, вынуть кости, нарубить грудинку на порции. Приготовить соус огратен, для чего спассеровать мелкорубленый лук и шампиньоны с мукой и томатом и прибавить горчицы по вкусу. Уложить телятину на листы, густо покрыть соусом, присыпать сверху сухарями и сыром и заколеровать в духовке. Гарнир—картофель, жареный ломтиками.

176. НОЖКИ ТЕЛЯЧЬИ А-ЛЯ-ПУЛЕТ

Ножка телячья	1 шт
Масло	15 г
Мука пшеничная	15 „
Молоко	20 „
Яйца	1/10 шт.
Лук шалот	10 г
Сыр	10 „
Соль	по вкусу

Ошпарив ножки, отварить их, положить на листы, заварив бешамель, заглазировать ею ножки, положить по верху шалот, засыпать тертым сыром и заколеровать в духовке. Гарнир — жареный молодой картофель.

177. ФАРШИРОВАННЫЙ КОЧАН КАПУСТЫ

Капуста свежая	400 г
Мясо	150 „
Масло	20 „
Лук	20 „
Яйца	1/5 шт.
Перец молотый	0,2 г
Соль	по вкусу

Очистить и обланшировать небольшой кочан капусты. Приготовить из мяса фарш, заправив его поджаренным луком, яйцами, перцем, затем, отогнув листья кочана, класть мясо и закрывать листья, кочан залить соусом с томатом и сметаной и тушить в духовке.

178. ФИЛЕ (ГОДАР) С ЯЗЫКОМ

Мясо (вырезка)	150 г
Шпиг	100 „
Масло	15 „
Телятина на кнель	20 „
Язык на гренки	20 „
Соль	по вкусу
Молоко	10 г
Яйца	1/10 шт.
Трюфели	5 г
Хлеб пшеничный на крутоны	50 „

Нашпиговать вырезку, завернуть в шпиг и поджарить на бризе, затем сделать соус и спустить в него кнель, фаршированную трюфелями, приготовить гренки из языка, и как филе будет готово, порезать его и, полив соусом, подавать на крутонах.

179. БИТКИ В СМЕТАНЕ

Мясо	175 г
Хлеб пшеничный	20 „
Молоко	20 „
Яйца	1/10 шт.
Картофель	200 г
Масло	20 „
Мука пшеничная	5 „
Сметана	20 „
Перец молотый	0,2 „
Сухари	10 „
Соль	по вкусу

Приготовить рубку и, заправив ее внимательно хлебом, смоченным в молоке, провернуть вторично, затем рубку посолить, вымешать и разделать рукой, смачиваемой в льезоне, биточки в сухарях, по два на порцию, поджарить их. Приготовить соус: пассерованную муку развести сметаной и проварить; залить биточки этим соусом перед подачей. На гарнир подавать картофель фри, нарезанный продолговатыми брусочками и обжаренный во фритюре до румяного колера.

180. БИТКИ ПО-КАЗАЦКИ

Мясо	175 г
Хлеб	20 „
Молоко	20 „
Яйца	1/10 шт
Масло	20 г
Мука пшеничная	10 „
Лук	20 „
Томат	10 „
Сметана	10 „
Рис	40 „
Перец молотый	0,2 „
Соль	по вкусу

Приготовить рубку, нашинковать лук и при разделке биточков фаршировать их луком, затем разделать в сухарях и поджарить. Подавать биточки с рисом и соусом из томата и сметаны.

181. ГОЛОВКА ТЕЛЯЧЬЯ (ТОРТЮ) С ТРЮФЕЛЯМИ

Головка телячья отварная	200 г
Масло	20 „
Мука пшеничная	20 „
Томат	10 „
Хлеб на крутоны	100 „
Демигляс	—
Гребешки	2 шт.
Шампиньоны	10 г
Трефели	5 „
Лук испанский	10 „
Перец кайенский	по вкусу
Соль	„ „

Ошпарив и отварив головку, класть на блюдо на заранее приготовленные крутоны с таким расчетом, чтобы была часть головы, часть языка и мозга, затем приготовить соус демигляс с томатом, гребешками, трюфелями и шампиньонами и при отпуске залить головку соусом. На гарнир — картофель дюшес.

182. ПОЧКИ ПО-РУССКИ

Почки	200 г
Морковь	20 „
Репа	20 „
Лук	20 „

Огурец	1/2 шт.
Масло	20 г
Томат	10 „
Сметана	10 „
Мука	10 „
Перец молотый	0,2 „
Соль	по вкусу

Пошинковать и обланшировать почки, наточить коренья и припустить их на парах, затем спассеровать муку для соуса с томатом и сметаной. По приготовлении соуса положить в него коренья, шинкованный огурец, добавить шампиньон и, смешав с почками, проварить. Заправить по вкусу солью, перцем и соей-кабуль. На гарнир — картофель «Пушкин».

183. ПОЧКИ СОТЭ В МАДЕРЕ

Почки	200 г
Масло	15 „
Мука пшеничная	10 „
Томат	3 „
Демигляс	—
Шампиньоны	10 г.
Мадера	2 ч. л.
Соль	по вкусу

Почки нашинковать и проварить. Приготовить соус из демигляса, добавив немного пассеровки с томатом, положить в соус шампиньоны, а перед отпуском влить мадеры и, проварив соус, залить им почки и поставить в духовку. Гарнир — картофель фри.

184. ПОЧКИ ЖУЛЬЕН

Почки	100 г
Ветчина	30 „
Язык	30 „
Шпиг	30 „
Грибы белые свежие	50 „
Масло	10 „
Зелень	5 „
Томат	10 „
Соль	по вкусу

Обланшированные почки пошинковать жульеном, язык, ветчину, шпиг нарезать мелко жульеном, смешав вместе, доба-

вить белых жареных грибов. Приготовить соус с томатом, сметаной и поджаренным луком, смешать соус с почками, языком и ветчиной и проварить. Перед отпуском присыпать зеленью.

185. ПИЛАВ ИЗ КУРИЦЫ

Курица	250 г
Рис	40 „
Морковь	20 „
Лук	20 „
Томат	15 „
Масло	25 „
Перец молотый	0,2 „
Лавровый лист	0,2 „
Соль	по вкусу

Опалить, промыть и, до полуготовности изжарив кур, порубить их на пилав. Поджарив шинкованные коренья и лук в масле, смешать с курами и положить в котел, туда же всыпать обланшированный рис и, заправив томатом, долить куриным бульоном и тушить до готовности.

186. ЗРАЗЫ (НЕЛЬСОН) ОТБИВНЫЕ С КЛЕЦКАМИ

Мясо (вырезка)	150 г
Масло	20 „
Мука пшеничная	25 „
Яйца	1/5 шт.
Лук	10 г
Томат	5 „
Шампиньоны	10 „
Трюфели	5 „
Мадера	2 ч. л.
Соя-кабуль	1 г
Перец молотый	0,2 „
Перец кайенский	по вкусу
Соль	„ „

Порезать вырезку по два куска и, отбив их, посолить, поперчить и поджарить. Приготовить соус демигляс с мадерой, положив в него шампиньоны, трюфели и клецки, заправить соей-кабуль. Изготовить клецки. Затем класть зразы, поливать их соусом с клецками и накрывать другими зразами, а сверху поливать соусом без клецок.

187. ПЕЧЕНКА СТРОГАНОВ

Печенка	200 г
Мука пшеничная	15 „
Масло	20 „
Сметана	20 „
Томат	10 „
Лук	20 „
Соя-кабуль	1 „
Перец молотый	0,2 „
Перец кайенский	по вкусу
Соль	„ „

Пошинковать печенку как на беф-строганов, присолить, посыпать перцем и поджарить в масле с луком. Приготовить соус с мукой и сметаной, добавив в него сои-кабуль. Полить печенку этим соусом и поставить в духовку.

188. ЯИЧНИЦА-ГЛАЗУНЬЯ

Яйца	3 шт.
Соль	по вкусу
Масло	10 г

Разогреть на сковородке масло, выпустить туда яйца, посолить и выпечь, сохранив белки и желтки в целом виде. Выпекать не более 5—7 минут, чтобы желтки остались полужидкими.

189. ЯИЧНИЦА С ПОМИДОРАМИ

Помидоры	60 г
Яйца	3 шт.
Масло	10 г
Соль	по вкусу

Прежде поджарить помидоры на сковородке, потом выпустить яйца на сковородку и посолить. В остальном руководствоваться указанным в № 188.

190. ЯЙЦА С МОЛОКОМ (ЭФБРУЙЕ)

Яйца	3 шт.
Молоко	30 г
Соль	по вкусу
Масло	10 г
Зелень	5 „

Растопить масло на сковородке и влить туда яйца, смешанные с молоком, размешать и отпускать, прибавив зелени.

191. ЯИЧНИЦА С ВЕТЧИНОЙ НА КРУТОНАХ

Яйца	3 шт.
Ветчина	30 г
Шампиньоны	10 „
Хлеб пшеничный на крутоны	20 „
Молоко	20 „
Масло	20 „
Соль	по вкусу

Приготовить крутоны, выпустить на них яйца, обложить кругом шинкованной жареной ветчиной и шампиньонами и, залив томатным соусом, заколеровать в духовке.

192. ЯИЧНИЦА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

Яйца	3 шт.
Молоко	40 г
Масло сливочное	10 „
Картофель	200 „
Соль	по вкусу

На раскаленную с маслом сковородку положить отварной порезанный кружками картофель, слегка поджарив его, залить яйцами, размешанными с молоком, и довести в духовке до готовности, или сделать омлетом, завернуть в середину омлета отварный поджаренный картофель, перед отпуском полить сверху сливочным маслом.

193. ЯЙЦА ФАРШИРОВАННЫЕ

Яйца	3 шт.
Шампиньоны	15 г
Лук зеленый	10 „
Масло	20 „
Мука пшеничная	20 „
Молоко	60 „
Сыр	5 „
Сухари	5 „
Соль	по вкусу

Из вареных очищенных яиц вынуть желток. Из мелко-рубленых шампиньонов с поджаренным луком сделать фарш и нафаршировать им яйца, посолить. Положить яйца

на лист, закрыть их приготовленной бешамелью, посыпать сверху сухарями и сыром и заколеровать в духовке.

194. ОМЛЕТ С КАБАЧКАМИ

Яйца	3 шт.
Молоко	30 г
Масло	25 „
Кабачки	100 „
Соль	по вкусу

Размешать яйца с молоком, приготовить, посолить и выпечь омлет, поджарить кабачки, положив их на омлет, и, завернув, поставить омлет на несколько минут в духовой шкаф.

195. ОМЛЕТ ОФИНЬЗЕРБ

Яйца	3 шт.
Молоко	30 г
Масло	20 „
Зеленый лук	15 „
Зелень, петрушка	10 „
Соль	по вкусу

Приготавливается так же, как указано в № 194. В середину омлета положить поджаренный лук и зелень.

196. ОМЛЕТ С СЫРОМ

Яйца	3 шт.
Молоко	30 г
Соль	по вкусу
Масло	10 г
Сыр	10 „

Приготавливается так же, как указано в № 194. В середину омлета положить поджареный лук и зелень.

197. ОМЛЕТ С ПОЧКАМИ

Яйца	3 шт.
Молоко	1/5 ст.
Масло	10 г
Почки	100 „
Соль	по вкусу

Мелко нашинковать и припустить почки, затем приготовить омлет и положить в середину его почки и завернуть омлет. При подаче облить жирами.

198. ОМЛЕТ С ВЕТЧИНОЙ

Яйца	3 шт.
Молоко	1/5 ст.
Масло	10 г
Ветчина	100 „
Соль	по вкусу

Делается так же, как и с почками, но фаршируется шинкованной ветчиной.

199. ОМЛЕТ О ВАРЕНЬЕМ

Яйца	3 шт.
Молоко	30 г
Масло	10 „
Варенье	60 „
Сахар	10 „

Положить в омлет варенье, завернуть его, посыпать сверху сахарной пудрой и прижечь раскаленными металлическими прутьями, чтобы на омлете остались следы — полосы; посолить.

200. ОМЛЕТ С МОЗГАМИ

Яйца	3 шт.
Молоко	40 г
Масло	10 „
Мозги	100 „
Соль	по вкусу

Очистив от пленок мозги и отварив их, нашинковать и фаршировать ими омлеты, завертывая перед самой подачей. При подаче омлета облить его жирами.

201. ЗАЯЦ ШПИГОВАННЫЙ, В СМЕТАНЕ

Заяц	300 г
Шпиг	40 „
Масло	20 „
Мука пшеничная	10 „
Сметана	20 „
Картофель	100 „
Свекла	50 „
Соль	по вкусу

Очистив зайца, хорошо его вымочить, затем нашпиговать шпигом и поставить жарить, по готовности порубить на порции, залить соусом со сметаной и притушить. Гарнируется вареным картофелем и свеклой.

202. ЗАЯЦ В КРАСНОМ ВИНЕ

Заяц	300 г
Шпиг	40 „
Масло	20 „
Мука пшеничная	10 „
Свекла	100 „
Томат	5 „
Соль	по вкусу
Красное вино	0,01 л

Шпигуется и жарится так же, как указано в № 201, но заливается красным соусом с томатом и красным вином (сотерн или лафит). Гарнируется вареной мелконарезанной свеклой.

203. ТЕМБАЛЛЬ С МАКАРОНАМИ И ВЕТЧИНОЙ

Макароны	100 г
Масло	30 „
Ветчина	30 „
Трюфели	5 „
Шампиньоны	10 „
Гребешки	2 шт.
Томат	10 г
Мука пшеничная	50 „
Сметана	30 „
Яйца	1/5 шт.

Отварить макароны и откинуть их на решето. Приготовить соус с томатом, шампиньонами, трюфелями, гребешками и шинкованной ветчиной и приправить демиглясом. Сделать из паштетного теста коробку и, смешав макароны с соусом, положить туда же сырые яйца, промешать хорошо и наполнить этой массой коробку, накрыть крышкой и запечь в духовке. По готовности вынуть и нарезать порциями.

204. ВАЛОВАНЫ ИЗ ДИЧИ

Рябчик	1 шт.
Хлеб пшеничный	10 г
Молоко	150 „
Яйца	1/5 шт.
Мука на слойку	40 г
Масло сливочное	30 „

Приготовить слоеное тесто, взять его на выемку и приготовить из теста валованы. Половину дичи припустить на парах и нарезать бланкетами (небольшими), а из второй половины приготовить кнели и, заварив жидкую бешамель, заправить ею кнель и с бланкетами вместе выпечь валованы, нафаршировав их приготовленным фаршем, накрыть и подержать в духовке.

205. ВЕТЧИНА С ГОРОШКОМ

Ветчина	200 г
Масло	10 „
Мука пшеничная	10 „
Сахар	5 „
Томат	10 „
Соль	по вкусу
Зеленый горошек	30 г

Отваренную ветчину порезать и прогреть в брезе или поджарить на масле. Затем, отварив зеленый горошек, заправить его мукой, сахаром и маслом и отпускать с ветчиной, поливая тонким красным соусом.

206. СОСИСКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Сосиски	150 г
Масло	10 „
Томат	5 „

Поджарив сосиски и, приготовив пюре, положить пюре по всю длину блюда к одной стороне, выравнять ножом, сделать пюре волнистым и положить рядом сосиски, полив при отпуске красным соусом.

207. ФИЛЕ (СОУС ПИКАН)

Мясо (вырезка)	150 г
Масло	20 „
Лук	20 „
Томат	10 „
Шампиньоны	5 „
Корнишоны	10 „
Каперсы	3 „
Горчица	1 „
Соя-кабуль	1 „
Перец кайенский	по вкусу
Соль	„ „

Порезать вырезку на порции, разбить немного, присолить, посыпать перцем и поджарить с двух сторон. Приготовить соус пикан: порубить мелко лук, огурцы (или корнишоны), шампиньоны и каперсы, спассеровать, добавив томата, демигляс, горчицы, сои-кабуль и перца кайенского по вкусу. Затем проварить соус и заливать им филе. На гарнир давать картофель фри.

208. ФИЛЕ В МАДЕРЕ С ШАМПИНЬОНАМИ

Мясо (вырезка)	150 г
Масло	20 „
Мука пшеничная	5 „
Шампиньоны	10 „
Мадера	10 „
Соль	по вкусу

Отбивные филе посолить и поджарить на масле. Приготовить соус на пассеровке с демиглясом и шинкованными шампиньонами, добавив в соус мадеры, проварить и залить филе соусом. Гарнир—картофель шато. Соус—демигляс.

209. ФИЛЕ (ЭРМИТАЖ) С АНЧОУСАМИ

Мясо (вырезка)	150 г
Масло	20 „
Ветчина	30 „
Мука пшеничная	5 „
Хлеб пшеничный на крутоны	50 „
Анчоусы	1 шт.
Шампиньоны	10 г
Соя-кабуль	1 „
Перец молотый	0,2 „
Соль	по вкусу

Поджарить филей, приготовить соус с шампиньонами и, поджарив крутоны и ветчину, разложить на блюдо крутоны, на них филе, затем ветчину, а сверху положить анчоусы и немного сои-кабуль. Перед подачей густо полить соусом. Гарнир — картофель-дюшес.

210. ФИЛЕ БИРИГУЛЬ (СОУС РАКОВЫЙ)

Мясо (вырезка)	150 г
Масло	20 „
Трюфели	5 „
Гребешки	2 шт.
Раки	2 „
Шампиньоны	10 г
Хлеб пшеничный	50 „
Перец молотый	0,2 „
Соя-кабуль	1 „
Соль	по вкусу

Поджарить нарезанное филе. Затем отварить раки, поджарить крутоны, приготовить соус на демиглясе, пошинковать мелко (соломкой) трюфели и шампиньоны, положить в соус, заправить соей-кабуль, положить на крутоны филе, по бокам поставить клешни раков и в каждую вставить гребешок, полить филе соусом, а наверх положить раковые шейки. На гарнир — картофель-пай.

211. ФИЛЕ ПОРТУГЕС С ПОМИДОРАМИ

Мясо (вырезка)	150 г
Масло	20 „
Хлеб пшеничный	50 „
Помидоры свежие	100 „

Приготовить и поджарить филе до полуготовности, положить на крутоны, поставить на сковороды, положить на филе по целому помидору и запечь в духовке, залив соусом сотэ. Гарнир—ассорти.

212. ФИЛЕ ПРОВАНСАЛЬ

Мясо (вырезка)	150 г
Масло	20 „
Лук	10 „
Томат	10 „
Шампиньоны	5 „
Чеснок	5 „

Нарезать вырезку на порции, присолить и поджарить филе. Сделать соус на пассеровке с томатом, луком, чесноком и шампиньонами, хорошо проварить соус, чтобы чувствовался чеснок, и залить филе соусом перед подачей. Гарнир—картофель-фри.

213. ФИЛЕ С КРАСНЫМ СОУСОМ (БОРДОЛЕЗ)

Мясо (вырезка)	150 г
Масло	20 „
Морковь	20 „
Лук	10 „
Шампиньоны	5 „
Томат	10 „
Мука пшеничная	5 „
Соя-кабуль	1 „
Вино	20 „
Перец кайенский	по вкусу

Зачистив и обжарив филе, приготовить соус, мелко порубить морковь, лук и шампиньоны, спассеровать их и заправить соус вином с томатом, добавив демигляс и соя-кабуль. Проварив соус, залить им филе. Гарнир—картофель-шато.

214. ФИЛЕ ПАУВРАТ (СОУС КИСЛОСЛАДКИЙ)

Мясо (вырезка)	150 г
Масло	15 „
Желе или варенье	15 „
Красная смородина	—
Мука картофельная	8 г

Поджарим филе, приготовить кислосладкий соус на фруктовом желе или на красно-смородиновом варенье и подавать филе, облитое этим соусом. На гарнир—горошек зеленый.

215. ЯЗЫК С ГОРОШКОМ

Язык	200 г
Томат	10 „
Мука пшеничная	10 „
Масло	70 „

Отварить языки, очистить их от кожи и порезать по три куска на порцию. Заправить отваренный горошек мукой, сахаром и маслом и давать с языком, полив соусом с томатом. Гарнир — горошек зеленый.

216. ГРЕНАДИНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С КНЕЛЬЮ

Телятина	300 г
Шпиг	25 „
Масло	20 „
Молоко	10 „
Хлеб пшеничный	10 „
Яйца	1/10 шт.

Взяв мякоть телятины, порезать порционными кусками, нашинковать шпигом, заправить и поджарить. Сделать из телятины кнель, приготовить из нее постамент, припустив ее под бумагой, и при отпуске уложить на постамент куски телятины. Подавать с соусом демигляс и на гарнир — картофель-суфле.

217. ЧАХОМБИЛИ ИЗ КУР

Курица	250 г
Масло	20 „
Лук	50 „
Помидоры свежие	100 „
Мука пшеничная	10 „
Перец горошек	0,2 „
Перец кайенский	по вкусу
Соль	„ „

Очистив и опалив, промыть кур, прижарить до полуготовности, порубить по три куска на порцию. Заправляется и приготовляется так же, как и чахомбили из барашка (смотри № 172). Гарнир — фасоль-лопаточки.

218. МУСАК КАВКАЗСКИЙ (ЗАПЕЧЕННЫЙ ФАРШ С БАКЛАЖАНАМИ)

Мясо отварное	120 г
Баклажаны	100 „
Помидоры	100 „
Лук	50 „
Томат	20 „
Яйца	1/2 шт.
Перец молотый	0,2 г

Провернуть вареное мясо через мясорубку, заправить жареным луком, перцем, порезать баклажаны кружочками, присолить, запанировать в муке и поджарить. Порезать помидоры кружками. Смазав противень маслом, положить

тонкий слой мяса, затем слой баклажан, мясо, на мясо — помидоры. Затем, взбив яйца с молоком, залить сверху мусака. Посыпав сухарями и залив томатом, заколеровать мусака в духовке и по готовности порезать на порции.

219. ФОРШМАК

Мясо отварное	120 г
Масло	20 „
Селедка	30 „
Лук	20 „
Картофель	50 „
Яйца	1/5 шт.
Сметана	20 г
Томат	5 „
Мука пшеничная	5 „
Перец молотый	0,2 „

Провернуть вареное мясо через мясорубку. Очистить селедки от кожи и костей, провернуть селедки с вареным картофелем через мясорубку, заправить поджаренным луком, маслом, сметаной, положить желтки яйца, взбить белки, все хорошо вымешать, смазать листы маслом и посыпать сухарями. Положить на листы форшмак, разравнять ровно ножом, смазать яйцами со сметаной, посыпать сухарями, сбрызнуть маслом и заколеровать в духовке.

220. БЕФШТЕКС ИЗ СЫРОГО МЯСА (ТАТАРСКИЙ)

Мясо (вырезка)	200 г
Яйцо (желток)	1 шт.
Лук репчатый	20 г
Лук зеленый	10 „
Корнишоны	20 „
Пикули	20 „
Вишня маринованная	20 „
Каперсы	10 „
Перец молотый	0.3 „

Взяв вырезку, очистить от жилок, провернуть через мясорубку на частую решетку, заправить мясо солью, перцем и мелкорубленым сырым луком, сделать форму круглого бефштекса, а в середине—углубление и выпустить туда желток, присолив его, положить кругом гарниры—мелкорубленый репчатый и зеленый лук, корнишоны, пикули, маринованные вишни, каперсы и, загарнировав, подавать в сыром виде.

221. СОЛЯНКА МЯСНАЯ НА СКОВОРОДКЕ

Капуста квашеная	250 г
Свинина	30 „
Сосиски	30 „
Язык	30 „
Телятина	20 „
Дичь	30 „
Огурец	1/2 шт.
Томат	10 г
Мука пшеничная	10 „
Сахар	5 „
Каперсы	10 „
Сливки	10 „
Масло	20 „
Лимон	1/10 шт.
Перец горошек	0,2 г
Лавровый лист	0,2 „

Припустив капусту, уложить ее тонким слоем на сковородки. Нашинковать свинину, сосиски, язык, телятину, дичь и огурцы, все это поджарить на масле и, заправив немного томатом, положить на капусту и закрыть кругом капустой. Посыпать сверху солянку сухарями и заколеровать ее в духовке. По готовности убрать верх каперсами, оливками, лимоном и подавать.

222. ШНИЦЕЛЬ ПО-ВЕНСКИ В СУХАРЯХ

Телятина (фрикандоны)	250 г
Масло	20 „
Сухари	20 „
Яйца	1/5 шт.
Лимон	1/5 „
Каперсы	10 г

Из мякоти телятины нарезать порционные куски и, отбив их тяпкой, присолить, зальезонить и запанировать в сухарях, поджарить в масле, положив на блюдо. Нашинковать очень мелко лимонную цедру и вместе с каперсами, поджарив в масле, залить ею шницель и подавать. Гарнир — картофель-фри.

223. ШНИЦЕЛЬ ДЕЛИКАТЕС ИЗ КУР

Куриное филе	2 шт.
Масло	30 г
Сухари	20 „
Яйца	1/5 шт.
Хлеб пшеничный	60 г
Анчоусы	2 шт.
Яйца	1/2 „
Соя-кабуль	2 г

Взяв куриные филе, по две на порцию, отбить, запанировать в сухарях, поджарить. Затем отварить, очистить и порезать кружочками яйца. Приготовить крутоны, положить их на блюдо, на крутоны положить шницели, на шницели — кружки яиц, на яйца — анчоусы, а в середину анчоусов — сою-кабуль, и, полив шницели сливочным маслом, отпускать. На гарнир — ассорти, картофель-суфле, цветная капуста, зеленый горошек, салат зеленый.

224. ПОЧКИ МИНЬЕР (ЖАРЕНЫЕ В МУКЕ)

Почки	200 г
Масло	20 „
Мука пшеничная	10 „

Порезав телячьи почки тонкими ломтиками, присолить и запанировать в муке, поджарить в масле и отпускать. Гарнир — картофель-фри.

225. СВИНОЙ КАРБОНАД

Свинина	250 г
Масло	16 „
Лук	25 „
Сало свиное	25 „

Прорезав из мякоти свинины порции, отбить тяпкой, покорбовать, присолить и поджарить в масле. Изжарить во фритюре лук, положить на свинину и, полив маслом, отпускать. Гарнир — капуста тушеная.

226. РОМШТЕКС

Мясо (тонкий край)	200 г
Масло	15 „
Мука пшеничная	10 „
Сухари	20 „
Яйца	1/5 шт.
Перец молотый	0,2 г

Отбить порции от тонкого края, присолив, зальезонить, запанировать в сухарях, поджарить и подавать в масле. На гарнир — картофель-фри.

227. РОЗБРАТЕН-БЕФ

Мясо (тонкий край)	200 г
Масло	10 „
Лук	25 „
Сало свиное	20 „
Перец молотый	0,2 „

Порезав край на порции и, отбив тяпкой, присолить, посыпать перцем, поджарить в масле. Нашинковать и изжарить во фритюре лук, положить на розбратен и, полив соком, отпускать. Гарнир — картофель-фри.

228. РОСТБИФ АНГЛЕЗ С КРОВЬЮ

Мясо (тонкий край или филе)	200 г
Масло топленое	15 „
Хрен	20 „

Зачистив тонкий край, присолить, посыпать перцем, положить на противни и поджарить так, чтобы заколеровать верх, а середину оставить недожаренной с кровью, нарезать мясо и отпускать, поливая соком, и подавать со строганым хреном и гарниром. На гарнир — картофель-фри, горошек зеленый, огурец.

229. БЕФШТЕКС ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

Мясо (толстый край)	200 г
Масло	10 „
Лук	30 „
Сало свиное	20 „
Морковь	20 „
Картофель	400 „
Хрен	20 „
Огурец	1 шт.
Перец молотый	0,2 г

Нарезав от края бифштексы, отбить и поджарить. Приготовить лук-фри, поджарить морковь кружочками. Порезать толстыми кружками картофель и поджарить обе стороны. Уложить на блюдо бифштекс, кругом его уложить картофель и морковь, наверх — лук-фри и строганый хрен и, полив соком, отпускать.

230. БЕФШТЕКС ПО-ГАМБУРГСКИ

Мясо (толстый край)	200 г
Масло	20 „
Лук	15 „
Томат	5 „
Яйцо	1 шт.
Перец молотый	0,2 г

Поджарить бефштексы, приготовить соус с томатом и луком и посолить соусом бефштексы, а наверх положить выпущенное и поджаренное яйцо, добавить строганый хрен и отпускать. Гарнир — картофель-шато.

231. АНТРЕКОТ МЕТРДОТЕЛЬ

Мясо (тонкий край)	200 г
Масло	20 „
Перец молотый	0,2 „
Хрен	20 „

Отбив из края антрекоты, поджарить их и отпускать со строганым хреном и картофелем метрдотель.

232. БЕФШТЕКС ЛОПАРСКИЙ (ИЗ ОЛЕНЯ)

Олень (фрикандоны)	200 г
Масло	20 „
Шпиг	30 „
Лук	25 „
Перец молотый	0,2 „
Хрен	20 „
Соя-кабуль	2 „

Нарезав бефштексы из мякоти оленя, нашпиговать их, присолить и, посыпав перцем, поджарить. Приготовить лук-фри, положить на бефштексы сок демигляс и сою-кабуль и, проварив, залить бефштексы. Подавать с картофелем, хреном, брусникой и красной капустой.

233. БРИЗОЛЬ НА РОШПАРЕ

Мясо (тонкий край)	200 г
Масло	15 „
Перец молотый	0,2 „
Хрен	20 „

Нарезав порции от тонкого края, разбить тонко тяпкой, присолить, посыпать перцем и поджарить на рошпаре (или прямо на плите) и, полив маслом, завернуть трубочкой. Подавать со строганым хреном, картофельным пюре и огурцом.

234. ГРУДИНКА ТЕЛЯЧЬЯ ФАРШИРОВАННАЯ

Грудинка телячья	300 г
Макароны	40 „
Яйцо	1/2 шт.
Масло	25 г
Сыр	10 „

Отварив и откинув макароны, заправить их маслом, сыром и яйцами и, подрезать грудинку, нафаршировать ее и поставить жарить. По готовности порезать на порции и отпускать. На гарнир подаются кабачки.

235. КРОКЕТЫ МЯСНЫЕ

Язык вареный	30 г
Мозги	30 „
Дичь	30 „
Ветчина	30 „
Телятина	30 „
Масло	15 „
Сало свиное	20 „
Мука пшеничная	15 „
Молоко	40 „
Яйцо	1/5 шт.
Сухари	20 г

Взять в готовом виде мозги, ветчину, телятину, язык и дичь, разделать бланкетами и, соединив вместе, заглазировать в бешамель, окунуть в яичный льезон и запанировать в сухарях, придать продолговатую форму и поджарить во фритюре. Подавать с огуречным салатом.

236. ШАШЛЫК ИЗ БАРАШКА

Барашек	300 г
Масло	20 „
Лук	40 „
Шпиг	30 „
Перец молотый	0,2 „

Отобрав мякоть молодого барашка, порезать бланкеты, отбить и нанизать на шпажку, или, чередуя кусок баранины и кусок лука, уложить в сотейник, присолить, присыпать перцем, ввести уксус, дать промариноваться и потом обжарить. На гарнир подавать рис паровой.

237. ШАШЛЫК ПО-КАРСКИ

Барашек	300 г
Масло	20 „
Лук	30 „
Баклажаны	30 „
Помидоры	100 „
Шпиг	30 „
Лук зеленый	30 „
Перец молотый	0,2 „

Нанизать на шпажку баранину в переслойку с кружочками фиолетовых баклажан и шпига и поджарить. Снять со шпажки и обложить зеленым луком и поджаренными помидорами.

238. ТЕЛЯТИНА ЖАРЕНАЯ

Телятина	300 г
Масло	20 „

Целую заднюю часть телятины зачистить, промыть, натереть солью, положить на медный луженый противень, полить маслом топленым и поставить в духовой шкаф, подлив немного воды, и в процессе поджарки чаще поливать телятину собственным соком, чтобы была сочней. По готовности нарезать телятину на порции, полить соком и подавать с картофелем, поджаренным по-деревенски, с огурцом.

239. БУЖЕНИНА (СВИНИНА) ЖАРЕНАЯ

Свинина	250 г
Масло	10 „

Буженина жарится в целом виде, но предварительно снимается кожа и верхний слой жира и надрезается (иначе жир задерживает прожарку окорока). По готовности нарезается на порции и поливается соком. Подавать с шукрутом и огурцом.

240. БАРАШЕК КАРАЧАЕВСКИЙ

Барашек	300 г
Масло	20 „

Очистив и промыв хорошо барашка, поставить жарить, поливая чаще соком. По готовности нарезать по два куска на порцию (один — от задней части, один — от почечного места или грудинки) и, залив соком, подавать с гречневой кашей, огурцом и зеленым салатом.

241. КАБАН ДИКИЙ

Кабанина	250 г
Масло	15 „
Уксус винный	1/4 „

Приготовленные части кабана замариновать хорошо винным уксусом и поджарить. Подавать с пюре из тыквы и жареными помидорами.

242. КРОЛИК ЖАРЕНЫЙ

Кролик	300 г
Масло	20 „
Мука пшеничная	10 „
Томат	5 „
Лук	10 „

Очистив кролика, порубить на порции, поджарить и притушить. Подавать с рисом и эф-бруйе, под красным соусом.

243. КРОЛИК СИБУЛЬ

Кролик	300 г
Масло	20 „
Шпиг	30 „
Мука	10 „
Лук	30 „
Сметана	25 „
Молодой картофель	200 „

Нашпиговать кролика шпигом, примариновать и поджарить. Очистить лук (шарлот) и молодой картофель в целом виде и поджарить, обложив ими в сотейнике кролика. Затем заправить мукой и маслом сметану и залить ею жаркое, прибавив сои-кабуль, и притушить до готовности.

244. КАРТОФЕЛЬ ФАРШИРОВАННЫЙ

Картофель крупный	2 шт.
Мясо	130 г
Жиры	10 „
Мука пшеничная	10 „
Лук	15 „
Сметана	10 „

Сделать рубку из мяса, заправить луком, перцем и солью. Очистить картофель, вынуть середину, нафаршировав ее мясом и поставить жарить. Сделать соус на пассерованной муке со сметаной и луком и залить им картофель. Томить до готовности.

245. МАРЕШАЛИ ИЗ КУРИЦЫ, ДИЧИ (КОТЛЕТЫ ФАРШИРОВАННЫЕ)

Куропатка или курица	1 шт.
Масло	25 г
Мука пшеничная	15 „
Молоко	30 „
Яйца	1/1 шт.
Сухари	20 г
Мускатный орех	0,2 „
Шампиньоны	10 „
Хлеб пшеничный	60 „

Отделив два куриных филея с косточкой, зачистить их от сухожилий и осторожно разбить тяпкой. Приготовить бешамель, смешав ее с мелкорублеными и поджаренными шампиньонами, заправить мускатным орехом и положить

на середину приготовленных филеев, осторожно завернув края, чтобы марешали были круглые; присолив, опустить в льезон, хорошо запанировать, чтобы не видно было бешамели, и поджарить во фритюре. Когда марешали будут готовы, положить их на блюдо на поджаренные крутоны, одеть на косточки папильотки и положить гарнир.

Марешали из дичи приготовляются так же, как из кур, только когда вынимаются из фритюра, кладутся на сито и затем в сотейник на распущенное сливочное масло. Гарнир — ассорти.

246. КОТЛЕТЫ ДЕ-ВОЙЛЯЙ КУРИНЫЕ, ОТБИВНЫЕ

Куриное филе	2 шт.
Масло	20 г
Сухари	20 „
Яйцо	1/2 шт.
Хлеб пшеничный (на крутоны)	60 г

Снять куриные филе, вынуть жилки, разбить тяпкой, зальезонить, запанировать в сухарях и поджарить. Подавать на крутонах с несколькими гарнирами

247. КОТЛЕТЫ ПО-КИЕВСКИ

Куриное филе	2 шт.
Масло сливочное	20 г
Масло русское	20 „
Яйцо	1/5 шт.
Сухари	20 г
Хлеб пшеничный	60 „

Приготовляются так же, как и де-войляй, только фаршируются сливочным маслом и хорошо запанировываются, чтобы масло не вытекло. Подаются на крутонах, гарниры — разные (ассорти).

248. КОТЛЕТЫ ШАССЕР (ОХОТНИЧЬИ КУРИНЫЕ)

Курица	250 г
Дичь разная	50 „
Шампиньоны	10 „
Трюфели	5 „
Сладкое мясо	10 „
Масло	20 „
Хлеб пшеничный	20 „
Молоко	20 „
Яйцо	1/10 шт.
Сухари	5 г

Приготовить фарш из курицы, а из него приготовить котлеты, сделать посредине во всю длину углубления и вставить в них косточки, поджарить в сотейнике в духовке до полуготовности. Затем изрубить мелкопропущенную дичь, шампиньоны и трюфели и заполнить ими углубления в котлетах, накрыть пергаментом и довести до готовности. Подавать на крутонах, с разными гарнирами (ассорти).

249. КОТЛЕТЫ ОХОТНИЧЬИ ИЗ ДИЧИ

Дичь разная	250 г
Масло	20 „
Хлеб пшеничный	20 „
Молоко	20 „
Яйцо	1/10 шт.
Сухари	20 г

Приготовляются из рубленой дичи; в рубку добавляются взбитые белки и сливочное масло для нежности, чтобы были мягкие. Подаются на крутонах и в папильотках. На гарнир — картофель-фри, вишня маринованная.

250. КОТЛЕТЫ ПОЖАРСКИЕ

Курица	250 г
Масло	20 „
Хлеб пшеничный	20 „
Молоко	20 „
Сухари	20 „

Приготовляются из кур или из молочной телятины, рубленые, со вставкой косточки, с добавлением белого хлеба, размоченного в молоке. Подаются с несколькими гарнирами.

251. КОТЛЕТЫ ЗИНЧАРА (С ВЕТЧИНОЙ)

Телятина (корейка)	250 г
Ветчина	40 „
Масло	20 „
Лук	10 „
Шампиньоны	10 „
Трюфели	5 „
Томат	5 „
Мука пшеничная	5 „
Сухари	5 „

Хорошую телячью корейку разделить на отбивные котлеты. Затем поджарить тонкий ломтик ветчины и, разрезав котлету на две тонкие части, вложить в середину ветчину, запанировать котлеты в сухарях и поджарить. Приготовить соус красный с томатом, луком, трюфелями, шампиньонами и подавать с гарниром из картофеля-фри и фасоли лопаточками (соус подавать отдельно).

252. КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ В БЕШАМЕЛЕ

Куриное филе	2 шт.
Масло	25 г
Мука пшеничная	25 „
Молоко	30 „
Яйцо	1/4 шт.
Шампиньоны	10 г
Сухари	20 „
Хлеб пшеничный на крутоны	60 „

Куриные филе разбить тяпкой. Приготовить бешамель с шампиньонами и нафаршировать ими куриные филе, обернуть в пергамент или, обмотав ниткой, поставить в духовку, припустить, а как будет готово — заглазировать в бешамель, затем окунуть в льезон, запанировать в сухарях и поджарить во фритюре. Подавать на крутонах с папильотками и разными гарнирами (ассорти).

253. КОТЛЕТЫ ПАРОВЫЕ

Телятина (корейка)	250 г
Масло сливочное	10 „
Мука пшеничная	10 „
Шампиньоны	15 „

Взяв телячью корейку, порезать ее на котлеты с косточкой, осторожно разбить котлеты тяпкой и припускать на парах в сотейнике до готовности. Приготовить паровой соус на брезе с шампиньонами. Залив соусом, подавать с гарниром — паровой рис.

254. КОТЛЕТЫ ТЕЛЯЧЬИ ОТБИВНЫЕ

Телятина (корейка)	250 г
Масло	20 „
Сухари	20 „
Яйцо	1/10 шт.

Из хорошей телячьей корейки нарезать с ребрышками котлеты, зачистить и отбить тяпкой. Присолить и, окунув в льезон котлеты, запанировать их в сухарях, поджарить в топленом масле. Подавать с папильотками и гарниром — картофель-фри, морковь и зеленый горошек.

255. КОТЛЕТЫ СВИНЫЕ ОТБИВНЫЕ

Свинина (корейка)	250 г.
Сухари	20 „
Масло	15 „
Яйцо	1/10 шт.

Приготовляются так же, как и телячьи, но со следующими гарнирами: картофельное пюре, капуста брюссельская, репа.

256. КОТЛЕТЫ БАРАНЬИ ОТБИВНЫЕ

Баранина (корейка)	250 г
Масло	20 „
Сухари	20 „
Яйцо	1/10 шт.

Если корейка от крупного жирного барана, то котлеты нарезаются через два ребрышка и даже три, отбиваются и жарятся натуральные, но если корейка от мелкого барашка, то на отбивную котлету накладывается провернутый через мясорубку фарш и заделывается тонкими пленками барашка, льезонится, панируется в сухарях и жарится. На гарнир: фасоль, каша гречневая, картофель-пай.

257. КОТЛЕТЫ РУБЛЕНЫЕ МЯСНЫЕ

Мясо	200 г
Масло	20 „
Хлеб пшеничный	20 „
Молоко	20 „
Яйцо	1/10 шт.
Сухари	20 г
Перец молотый	0,2 „

Взяв хорошее, свежее мясо, отделить от кости, промять, пропустить через мясорубку на среднюю решетку. Затем размочить в молоке белый хлеб, смешать с фаршем, положив яйца, соль и перец, хорошо вымешать и прону-

стить через мясорубку на частую решетку. Если рубка густа, то следует добавить молока или жирного бульона. Разделав котлеты в сухарях, жарить на сковородах на плите. Обжарив обе стороны, поставить в духовку. Гарнир: картофель «Пушкин», горошек зеленый, морковь.

258. КОТЛЕТЫ РУБЛЕНЫЕ ТЕЛЯЧЬИ

Телятина	200 г
Масло	20 „
Хлеб пшеничный	20 „
Молоко	20 „
Яйцо	1/10 шт.
Сухари	20 г

Приготовляются так же, как и мясные, только рубка делается нежнее; для этого следует пропустить фарш через мясорубку три раза и развести рубку сливками, хорошо выбить в кастрюле, рубку разделать на котлеты и поджарить. На гарнир: картофель-сотэ, морковь, рис.

259. КОТЛЕТЫ ДОКТОРСКИЕ

Телятина	200 г
Масло	20 „
Хлеб пшеничный	20 „
Молоко	40 „
Яйцо	1/5 шт.
Мука пшеничная	15 г
Мускатный орех	0,2 „
Сухари	5 „
Сыр	5 „

Приготовляются из телятины, рубка хорошо прорабатывается, разделываются котлеты по три на порцию. Поджарить их с обеих сторон до полуготовности, затем покрыть слоем бешамели, посыпать тертым сыром и, положив на сыр немного сливочного масла, поставить в духовку, заколеровать. На гарнир: картофель-фри, грибы свежие, эф-бруйе, салат зеленый.

IX. ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ ДИЧИ И ПТИЦЫ

Всякую дичь и домашнюю птицу необходимо хорошо очистить от мелкого пушка и, натерев мукой, опалить на огне, чтобы не осталось пера и чтобы птица не потемнела на огне. Выпотрошив, тщательно промыть несколько раз в воде, чтобы она не имела тяжелого внутреннего запаха. Промыв, заправить ножки в каркасы, а крылышки завернуть на спинку папорков. Некоторую дичь необходимо заправлять шпагатом с иголкой, а мелкую дичь заправлять деревянными спичками, чтобы в жареном виде она имела естественную форму и не торчали бы врозь ножки. Присолив сверху и положив внутрь соли, затем положить на противни, залить жиром и, подлив немного бульона, жарить и следить, чтобы не подгорело, поворачивать и поливать брезом. Когда дичь или птица будет готова, снять и вынуть заправки. Крупную дичь или птицу порубить на порции, а мелкую подавать целиком. Надо использовать также тот брез, на котором жарилась птица, поставив противни на плиту, отколеровать жир и слить его. В сок положить муки, размешать шумовкой и, как запассеруется, развести бульон, прокипятить и процедить на чистое сито, и чтобы этот сок был не густой, в него можно добавить пропорционально слитого с птицы жира и, проварив, таким соком заливать при подаче дичь. При изготовлении индейки нужно подготовить, заправить ее, как указано выше, поставить жарить, поворачивая, и поливать почаще; как будет готова, порубить на порции и, сложив в сотейник, залить соком, сделанным на брезе; отпуская, поливать соком и добавлять гарнир и салат.

260. ИНДЕЙКА ЖАРЕНАЯ

Индейка	350 г
Масло топленое	15 „

Гарнир — картофель фри и зеленый салат (изготовление — см. стр. 118).

261. КАПЛУН ЖАРЕНЫЙ

Каплун	300 г
Масло	10 „

Очистив, опалив каплунов, заправить их и жарить на листах в духовке. Как будет готово, порубить на порции и, заливая соком, подавать. Гарнир — картофель-пай, вишня моченая.

262. ГУСЬ С КАПУСТОЙ

Гусь	350 г
Масло	5 „

Поджарив и порубив на порции гуся, прогреть в соку и давать с припущенной, хорошо заправленной капустой.

263. ГУСЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ КАШЕЙ

Гусь	350 г
Масло	10 „
Крупа гречневая	50 „
Лук	20 „
Яйца	1/4 шт.

Разварить гречневую крупу, заправить ее жареным луком, вареными рублеными и сырыми яйцами и зафаршировать гуся, зашить ниткой, сделав по позвонку и бокам надрубку ножом, и поставить жарить. Как будет готово, вынуть нитки и осторожно, по надрубам, разнять гуся на части вместе с запеченной кашей и отпускать, заливая соком.

264. УТКА ЖАРЕНАЯ

Утка	300 г
Масло	10 „

Поджарив утку, порубить и отпускать, полив соком. Гарнир — красная капуста, салат зеленый.

265. УТКА С ЯБЛОКАМИ ФАРШИРОВАННАЯ

Утка	300 г
Масло	10 „
Яблоки антоновские	200 „

Очистив уток, промыть хорошо, нафаршировать антоновскими яблоками, очистив их от косточек и стеблей, и порезать, чтобы зафаршировать плотно, и, зашив, поджарить. Как будет готово, нарубить на порции. Отпускать вместе с яблоками и поливать соком.

266. КУРИЦА ЖАРЕНАЯ

Курица	250 г
Масло топленое	10 „

Очистив и опалив кур, промыть и, заправив, опустить на несколько минут в кипящий бульон и, вынув, уложить на листы, смазать слегка верх и бока сметаной, а вниз подлить масла и бульону, поджарить и, как будет готово, рубить. Гарнир—рис и корнишоны.

267. ЦЫПЛЕНОК ЖАРЕНЫЙ НАТЮРЕЛЬ

Цыпленок	1 шт.
Масло	20 г
Сметана	5 „

Жарится так же, как и курица, но быстрее. Подается в целом виде. Гарнир — картофель-фри, цветная капуста.

268. ЦЫПЛЕНОК ПО-ВЕНСКИ (В СУХАРЯХ)

Цыпленок	1 шт.
Масло	20 г
Сухари	20 „
Яйцо	1/4 шт.
Мука пшеничная	10 г

Очищенные и промытые цыплята панировать в муке, затем опустить в льезон и запанировать цыплят, разрезан-

ных на две части, в сухарях, поджарить во фритюре, отпускать две половинки. Гарнир — картофель-дюшес, горошек зеленый.

269. ЦЫПЛЕНОК ПО-КАВКАЗСКИ, БЕЗ КОСТЕЙ

Цыплята	1 шт.
Масло	20 г

Очистив и приготовив цыплят, вынуть из них позвоночники и развернуть их, просолить, выложить на противень в кипящее масло в развернутом виде, положив на них сверху чистую фанеру, а на фанеру — груз; поджарив одну сторону, повернуть на другую. Подавать на блюдах с гарниром из баклажан и кабачков.

270. ЦЫПЛЯТА КРОПАДИНГ

Цыпленок	1 шт.
Масло	20 г
Яйца	1/14 шт.
Хлеб	10 г
Зелень, укроп	10 „

Из очищенных и приготовленных к жарке цыплят вынуть грудную кость и, приготовив фарш из пшеничного хлеба, яйца и зелени, зафаршировать место вынутой кости, зашить и поджарить. Подавать в масле. Гарнир — шпинат на крутоне.

271. РЯБЧИК НАТЮРЕЛЬ

Рябчик	1 шт.
Масло	20 г

Ощипав, очистив и промыв рябчиков, заправить и поставить жарить; как будет готово — очистить от заправки и подавать в целом виде. Гарнир — салат со свежим огурцом.

272. РЯБЧИК СОТЭ

Рябчик	1 шт.
Масло	20 г
Хлеб пшеничный	20 „
Шампиньоны	10 „
Трюфели	5 „
Мадера	1 ч. л.
Мука пшеничная	5 г
Томат	5 „

Поджарив рябчиков, порубить их пополам, очистить и вырубить позвоночник. Приготовить крутоны, положить на них рябчиков, приготовить сотэ (жидкий соус с трюфелями и шампиньонами), заправить его мадерой и, проварив, залить соусом рябчиков. На гарнир — картофель-дюшес.

273. ГЛУХАРЬ СЕВЭ

Глухарь	300 г
Масло	25 „
Шпиг	15 „
Сметана	25 „
Молодой картофель	100 „
Лук шалот	25 „
Мука пшеничная	10 „

Очистив, промыв глухарей, нашпиговать их шпигом и поставить жарить. Приготовить севэ, спассировать муку, развести сметаной, добавив бульона, положить в соус поджаренный в целом виде молодой картофель и лук шалот, порубить на порции глухаря и, залив соусом, притушить. Отпускать с рубленой зеленью.

274. ТЕТЕРЕВ В СМЕТАНЕ

Тетерев	300 г
Масло	20 „
Мука пшеничная	15 „
Сметана	25 „
Шпиг	15 „

Нашпиговать тетерок, поставить их жарить. Приготовить соус со сметаной. Когда тетерки будут готовы, порубить их и, положив в соус, притушить и подавать. Гарнир — картофель-шато.

275. САЛЬМЕ ИЗ ДИЧИ

Куропатка	1 шт.
Масло	20 г
Хлеб пшеничный	50 „
Мука пшеничная	10 „
Томат	5 „
Лук порей	15 „
Сливки	10 „
Корнишоны	10 „
Шампиньоны	10 „

Приготовить соус на пассеровке с томатом и жареным луком порей, положив в соус корнишоны, трюфели, оливки и шампиньоны, заправить соей-кабуль, приготовить крутоны и, положив на крутоны дичь, залить соусом. Гарнир — салат зеленый.

276. КУРОПАТКА ЖАРЕНАЯ НАТЮРЕЛЬ

Куропатка	1 шт.
Шпиг	15 г
Масло	15 „

Очистив и нашпиговав куропаток, поставить жарить. Обжарив, порубить пополам и подавать, полив соком. Гарнир — красная капуста.

277. КУРОПАТКА В СМЕТАНЕ

Куропатка	1 шт.
Масло	20 г
Сметана	20 „
Мука пшеничная	10 „

Нашпиговать куропаток, поджарить. Приготовить соус со сметаной. Обжарив куропаток, нарубить их, положить в соус, притушить и подавать. Гарнир — картофель-фри.

278. ФАЗАН В КРАСНОМ ВИНЕ

Фазан	300 г
Масло	20 „
Шпиг	15 „
Красное вино Рислинг	1 ч. л.
Мука пшеничная	5 г
Соя-кабуль	1 „
Томат	5 „

Очистив и заправив фазана, нашпиговать и поставить жарить. Приготовить на пассеровке соус с томатом, развести его красным вином и, порубив фазана, положить в соус, притушить и подавать, залив соусом. Гарнир — вишня, салат зеленый.

279. ФАЗАН ПАУВРАД

Фазан	300 г
Масло	20 „
Варенье красно-смородиновое	30 „
Мука картофельная	4 „
Лимон	1/5 шт.

Поджарив нашпигованного фазана, порубить его. Приготовить соус на протертом варенье из красной смородины, заправить картофельной мукой и поливать этим соусом дичь. Гарнир — рис.

280. ДУПЕЛЬ-ДЮШЕС (ЖАРЕНЫЙ)

Дупель	1 шт.
Масло	15 г
Шпиг	15 „
Хлеб пшеничный	50 „
Демигляс	—
Мука пшеничная	5 г

Очистив, нашпиговав дичь, поджарить; поджарить крутоны, положить на них дичь, смешать сок с демиглясом, поливать дичь, подавать с картофелем-дюшес, салатом, свежим огурцом.

281. ВАЛЬДШНЕП НАТЮРЕЛЬ

Вальдшнеп	1 шт.
Шпиг	15 г
Масло	15 „
Хлеб пшеничный на крутоны	50 „

Нашпиговать вельдшнепа, поджарить, подавать на крутонах в соку. Гарнир — эф-бруйе, рис.

282. БЕКАС НА ВЕРТЕЛЕ

Бекас	1 шт.
Масло топленое	10 г
Шпиг	40 „
Хлеб пшеничный	50 „

Очистив бекаса, нашпиговать и поджарить на вертеле, приготовить крутоны и гляс. Отпускать на крутоне, залив глясом. Гарнир — картофель-дюшес, красная капуста. Соус — гляс.

283. ДРОЗД МАРИЭТ (НА КРУТОНЕ)

Дрозд	1 шт.
Масло	20 г
Хлеб пшеничный	50 „
Молоко	20 „
Яйцо	1/5 шт.
Сахарный песок	5 г

Очистить и поджарить дичь. Приготовить крутоны: взбить яйца с молоком и сахаром, намочить в льезоне, панировать в сухарях и поджарить в масле. Положить на крутон дичь, поливать маслом и отпускать. Гарнир — рис и горошек зеленый.

284. ДИКИЙ ГОЛУБЬ

Голубь	1 шт.
Масло	20 г
Шпиг	15 „
Хлеб пшеничный	50 „

Очистив, нашпиговать голубей и поджарить. Подавать на крутонах, смешав сок от дичи с демигляс, проварить и, отпуская, полить дичь. Гарнир — яблоко печеное и помидор жареный.

X. ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ ГОЛЬЯ

285. ЗАПЕКАНКА С ЛИВЕРОМ

Ливер	150 г
Пшено	60 „
Жиры	15 „
Лук	15 „
Мука пшеничная	10 „
Сметана	10 „
Сухари	4 „

Сварить кашу из пшена. Отдельно сварить ливер. Вареный ливер провернуть через мясорубку, положить в него поджареный лук, муку и сметану и, смешав с кашей, положить на противни, посыпать сухарями и запечь.

286. СВИНОЙ СЫЧУГ (СОУС КРАСНЫЙ)

Свиной желудок	200 г
Лук	20 „
Петрушка	10 „
Морковь	20 „
Мука	5 „
Томат	15 „
Жиры	15 „
Картофель	400 „
Перец	0,2 „
Лавровый лист	0,2 „

Ошпарить и хорошо очистить желудок, отварить и нарезать кусочками, положить в развар и туда же положить порезанные и поджаренные коренья и лук. Сделать соус с мукой и томатом и залить соусом сычуг и коренья, туда же положить лавровый лист и перец. Закрыв крышкой, тушить. Готовый сычуг подавать с отварным картофелем.

287. РАГУ ИЗ БЫЧЬИХ ХВОСТОВ

Хвосты бычьи	300 г
Картофель	300 „
Морковь	40 „
Петрушка	10 „
Лук	20 „
Томат	15 „
Мука пшеничная	10 „
Жиры	10 „
Перец	0,2 „
Лавровый лист	0,2 „

Промыть и нарубить хвосты. Обжарить и поставить тушить порезанные коренья и, обжарив, положить с хвостами. Сделать соус на пассерованной муке с томатом и с лавровым листом, перцем. Залив хвосты этим соусом, тушить до готовности. Гарнир — отварной картофель.

288. СВИНЫЕ НОЖКИ В СУХАРЯХ

Ножки свиные	250 г
Мука пшеничная	10 „
Жиры	15 „
Яйцо	1/10 шт.
Сухари	20 г

Отварив ножки, запанировать их в муке, окунуть в льезон и запанировать в сухарях, поджарить. Гарнир — картофельное пюре.

289. ФЛЯКИ ПО-ПОЛЬСКИ (РУБЕЦ)

Рубец	200 г.
Жиры	15 „
Мука пшеничная	10 „
Манная крупа	25 „
Яйцо	1/10 шт.
Перец молотый	0,2 г
Зелень укроп	10 „

Зашпарив, хорошо очистить рубец, промыть в горячей воде несколько раз, нашинковать в виде макарон. Сделать соус на пасерованной муке, положить туда рубец и тушить. Заварить манные клецки, положив в них яйца, опустить в кипяток, а как будут готовы, положить в рубец, полить маслом, посыпать перцем и рубленой зеленью.

290. ХОЛОДЕЦ ИЗ РУБЦА

Ошпаренный рубец	200 г
Лук	10 „
Морковь	10 „
Яйцо	1/2 шт.
Лавровый лист	0,2 г
Перец	0,2 „
Желатин	2 „

Промыть хорошо несколько раз в воде рубец и поставить варить, положив лавровый лист, перец, лук, морковь. Готовый рубец провернуть через мясорубку, разложить на противни, залить процеженным бреэом, в который положить желатин, и размешивать. Когда рубец станет уже застывать, положить наверх карбованную морковь и вареные, нарезанные кружками, яйца и поставить на лед. Подавать с хреном или с горчицей.

291. АЗУ ИЗ БЫЧЬИХ ЛИВЕРОВ

Ливер	200 г
Морковь	200 „
Лук	20 „
Жиры	15 „
Томат	15 „
Мука пшеничная	10 „
Перец	0,3 „

Отварить ливер и порезать некрупно. Очищенные коренья и лук порезать кубиками, поджарить и положить в ливер. Приготовив соус на пассерованной муке с томатом и перцем, залить ливер и притушить до готовности. Гарнир — картофель-англез.

292. ГУЛЯШ ИЗ БЫЧЬИХ СЕРДЕЦ

Сердце	150 г
Жиры	5 „
Мука пшеничная	10 „
Лук	10 „
Морковь	15 „
Перец молотый	0,2 „
Лавровый лист	0,2 „
Томат	5 „

Порезать отваренное сердце кусочками, положить в котел вместе с поджаренными кореньями и луком, заправить

перцем, соль — по вкусу и лавровый лист. Сделав соус на пассерованной муке с томатом, залить соусом гуляш. Накрыть крышкой и довести до готовности. Гарнир — каша пшенная.

293. БЫЧЬЕ СЕРДЦЕ ЖАРЕНОЕ

Сердце	150 г
Мука пшеничная	10 „
Жиры	15 „
Сухари	15 „
Яйцо	1/10 шт.

Промыть и нарезать сердце тонкими полосками, посолив, обвалять в муке, окунуть в яичный льезон, запанировать и обжарить в масле. Гарнир — картофель жареный.

294. МАКАРОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЛИВЕРОМ

Ливер	200 г
Макароны	70 „
Жиры	5 „
Лук	20 „
Яйцо	1/10 шт.
Мука пшеничная	10 г
Сухари	8 „

Провернуть вареный ливер через мясорубку, смешать с вареными макаронами, прибавить лук, муку и жиры, перемешать, посыпать сухарями и запечь.

XI. ВАРКА РЫБЫ ОСЕТРОВЫХ ПОРОД

Отделить голову плотнее к жабрам, срезать спинные шипы, начиная от хвоста, во всю длину рыбы, вынуть внутренности, сделать надрез у хвоста поперек и кругом, но осторожно, чтобы не порезать визиги. Повернув в руке надрезанный хвост, с силой потянуть к себе, вынуть визигу, разрезать рыбу вдоль на две равные части, промыть и положить в рыбный котел на решетку. Затем залить рыбу горячей водой и поставить на плиту. Не доводя до кипения, снять котел с плиты, слить горячий отвар, а в котел налить немного холодной воды и осторожно снять шипы, отделить хрящи, очистить ножом слизь, после чего хорошо промыть рыбу в чистой воде, вынуть из котла, обернуть чистой салфеткой, перевязать поперек в нескольких местах шпагатом, положить в чистый котел на решетку, налить холодной водой так, чтобы покрыть рыбу, и поставить на горячую плиту. Положить в котел лавровый лист, репчатый лук, перец горошком и, как закипит, отставить к борту, чтобы в дальнейшем вода не кипела и не остывала, положить по вкусу соли. Крупную рыбу следует держать в таком положении 40 минут после кипения, а более мелкую — 30 минут. Чтобы узнать готовность рыбы, нужно взять поварскую иглу и воткнуть ее в середину рыбы, подержать четверть минуты и вынуть. Если игла достаточно горяча и не упруго входила в рыбу — значит рыба готова. В последнем случае немедленно вынуть ее из котла вместе с решеткой, дать немного остынуть, потом отправить на лед. Охлажденную рыбу освободить от салфетки. Если варится белуга, то на плите солить ее не следует, ибо во время варки соль даст некоторую красноту этой

рыбе. В этом случае нужно, когда рыба будет готова, вынуть ее из котла, присолить через салфетку и оставить в таком положении до полного охлаждения.

Соленую рыбу, прежде чем отваривать, надо замочить холодной водой и продержать в воде от 12 до 24 часов, меняя воду несколько раз: первый раз — через один час, второй — через два, третий — через три, четвертый — через шесть часов и т. д.

Если свежая рыба отваривалась для заливного, то в рыбный бульон, в котором варилась рыба, положить хрящи и голову, проварить, процедить и заправить на бульоне ланспиг.

XII. ВТОРЫЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

295. СОЛЯНКА РЫБНАЯ НА СКОВОРОДКЕ

Осетрина	200 г
Капуста квашеная	250 „
Масло	20 „
Свекла	10 „
Морковь	10 „
Лук	25 „
Томат	15 „
Мука пшеничная	10 „
Огурец	1/2 шт.
Сахар	5 г
Каперсы	10 „
Маслины	10 „
Сливки	5 „

Взяв припущенную и заправленную капусту, разложить тонким слоем на сковородки, порезать небольшими кусками осетрину, ошпарить ее и положить в сковородки на капусту. Поджарив лук, положить в него шинкованные огурцы и томат, залить рыбу и покрыть ее капустой, сверху посыпав сухарями, заколеровать в духовке, а как будет готова, убрать сверху штуканами свеклы, моркови, каперсами, маслинами, лимоном и подавать.

296. КОТЛЕТЫ ИЗ СУДАКА

Судак	200 г
Хлеб пшеничный	25 „
Жиры	10 „
Сухари	15 „
Молоко	15 „

Сняты филе судака, провернуть через мясорубку, заправить хлебом и молоком, солью, перцем, разделать котлеты в сухарях и поджарить. Гарнир—картофель.

297. ОСЕТРИНА ПО-РУССКИ

Осетрина	200 г
Масло	20 „
Мука пшеничная	10 „
Томат	20 „
Морковь	20 „
Лук	10 „
Огурец	1/2 шт.
Каперсы	5 г
Шампиньоны	10 „
Лимон	1/10 шт.
Перец кайенский	по вкусу

Обланшировав и очистив осетрину, нарезать ее на порции и припустить на парах. Приготовить соус: наточить морковь, порезать и припустить, спассеровав лук на масле с томатом и мукой, добавить брезу, положить морковь, порезанные огурцы, каперсы и шампиньоны, заправить и, проварив хорошо соус, заливать им осетрину, положив на каждую порцию кружок лимона. На гарнир—картофель-англез.

298. ОСЕТРИНА В РАССОЛЕ

Осетрина	200 г
Масло сливочное	20 „
Петрушка	25 „
Шампиньоны	10 „
Огурец	1/2 шт.
Лимон	1/10 „

Подшпарив осетрину и порезав на порции, припустить на парах, приготовить паровой белый соус, добавив в него рассола и огурцов, штуканы петрушки и шампиньоны. Отпускать с лимоном. Гарнир — картофель-англез.

299. ОСЕТРИНА ПАРОВАЯ

Осетрина	200 г
Масло сливочное	20 „
Шампиньоны	20 „
Вино белое	1 ст. л.
Мука пшеничная	10 г
Лимон	1/10 шт.

Припустив на парах осетрину, приготовить белый паровой соус, положить в него шампиньонов и белого вина. Отпускать с лимоном. Гарнир — картофель-англез.

300. ОСЕТРИНА ЖАРЕНАЯ

Осетрина	200 г
Масло	20 „
Мука пшеничная	10 „

Поджарив и порезав на порции осетрину, присолить, запанировать в муке, поджарить на раскаленном масле и подавать в горячем виде. Гарнир — картофель-фри.

301. СЕВРЮГА АМЕРИКЕН

Севрюга	200 г
Масло	10 „
Мука пшеничная	10 „
Томат	15 „
Шампиньоны	10 „
Раки	1 шт.
Лимон	1/10 „
Перец кайенский	по вкусу

Очистив поджаренную рыбу, порезать ее и припустить на парах. Приготовить соус американ на пассерованной муке с томатом, развести бульоном, приправив шампиньонами и красным вином, кайенским перцем. При подаче залить рыбу соусом, положить на каждую порцию раковую шейку, очищенные клешни и лимон. Гарнир — картофель-англез.

302. СУДАК ЖАРЕНЫЙ ФРИ

Судак	200 г
Жиры	15 „
Мука пшеничная	10 „
Яйцо	1/10 шт.
Лимон	1/10 „
Сухари	15 г

Очистить судак, снять с костей, присолить, порезать на порции, обвалять в муке, окунув в льезон и, запанировав в сухарной крошке, обжарить во фритюре и положить на решето, чтобы стек жир. Подавать с гарниром — картофелем жареным и лимоном.

303. СУДАК ПО-ПОЛЬСКИ С ЯЙЦОМ

Судак	200 г
Жиры	20 „
Яйцо	1/4 шт.
Мука пшеничная	5 г

Отварить судак, нарубленный порциями с костями. Заварить жидкий белый соус, положить в него вареные рубленые яйца и масло и полить отварного судака. Гарнир — картофель отварной.

304. БЕЛОРЫБИЦА НА СКОВОРОДКЕ В СМЕТАНЕ

Белорыбица	300 г
Масло	15 „
Сметана	25 „
Картофель	400 „
Яйцо	1/2 шт.
Лук	40 г
Мука	5 „

Разложив рыбу на сковороды, нашинковать лук, спассеровать, добавить муки и развести сметаной, залить в сковородах рыбу доверха и, закрыв кружками картофеля, заколеровать в духовке.

305. БЕЛУГА ЖАРЕНАЯ ФРИ

Белуга	200 г
Масло	20 „
Мука пшеничная	10 „
Яйцо	1/10 шт.
Сухари	15 г
Лимон	1/15 шт.

Очищенную белугу порезать, посолить, запанировать в муке, окунуть в льезон, запанировать в сухарях и поджарить во фритюре. Подавать с куском лимона. Гарнир—картофель-фри.

306. ФОРЕЛЬ В БЕШАМЕЛИ

Форель	300 г
Масло	20 „
Мука пшеничная	20 „
Молоко	20 „
Яйцо	1/5 шт.
Шампиньоны	5 г
Сухари	10 „
Сало на фритюр	20 „

Очищенную рыбу, без костей, порезать и в каждой порции сделать в середине глубокий надрез. Приготовить бешамель с шампиньонами и зафаршировать середину фар-

шем, завернуть в бумагу, уложить в сотейник и припустить. Затем развернуть, покрыть кругом бешамелью, окунуть в льезон, запанировать в сухарях и поджарить во фритюре. Подавать с картофелем суфле.

307. СЕМГА РАЗВАРНАЯ

Семга	200 г
Масло сливочное	20 „
Мука пшеничная	10 „
Грибы белые свежие	25 „
Лимон	1/10 шт.

Припустить на парах порезанную на порции семгу. Приготовить соус на сливочном масле. Пассеровку развести брезом от семги и, припустив свежие белые грибы, положить в соус. Заправить семгу сливочным маслом и лимонным соком. Гарнир — картофель-англез.

308. ЛОСОСИНА В ТОМАТЕ

Лососина	200 г
Масло	16 „
Мука пшеничная	20 „
Томат	20 „
Лимон	1/10 шт.
Перец кайенский	по вкусу

Аккуратно снять с костей нежную лососину, порезать на порции, поставить на пары, приготовить соус с томатом и отпускать с лимоном. Гарнир — картофель-англез.

309. СУДАК ОРЛИ (СУДАК В ТЕСТЕ)

Судак	200 г
Масло растительное	25 „
Мука пшеничная	40 „
Яйцо	1/4 шт.
Томат	15 г

Очистив судака, снять с костей, порезать небольшими бланкетами. Сделать кляр: отделить белки от желтков, на желтках развести не густо тесто, взбить белки и смешать с тестом, чтобы оно было воздушное, и, окунув в него полоску судака, опускать в раскаленное масло, и когда заколеруется — вынимать шумовкой. Сделать на пассерованной муке с томатом соус и подавать к судаку.

310. СУДАК СОУС ГОЛЛАНДСКИЙ (ЯИЧНЫЙ)

Судак	200 г
Жиры	15 „
Мука пшеничная	10 „
Яйцо (желток)	1/5 шт.
Лимон	1/25 „

Очистить и снять с костей судак, нарезать на порции и припустить на пару. Сделать соус на пассерованной муке, развести его бреэом, зальезонить желтками и сливочным маслом, добавить лимонной кислоты, процедить соус через салфетку и заливать рыбу этим соусом перед подачей.

311. САЗАН ЖАРЕНЫЙ

Сазан	250 г
Мука	10 „
Жиры	10 „

Очистить и промыть сазан, нарубить порциями, присолить, запанировать в муке и поджарить на масле. Гарнир — картофель жареный.

312. СУДАК ОГРАТЕН

Судак	200 г
Жиры	15 „
Томат	15 „
Мука пшеничная	15 „
Лук	25 „
Сухари	10 „

Очистить и снять с костей судак, нарезать на порции, припустить на парах. Сделать густой соус на пассерованной муке с луком и томатом, разложить судак на листы, густо покрыть соусом и, посыпав сухарями, заколеровать. Гарнир — картофель «Пушкин».

313. СУДАК КОЛЬБЕР

Судак	200 г
Жиры	15 „
Мука	10 „
Сухари	15 „
Яйцо	1/10 шт.

Очистить судак, снять с костей, нарезать полосками на порции. Сделать в середине надрез, просунуть в него один конец и, вывернув, запанировать в муке. Сделать из яиц льезон, окунуть судак в льезон и, запанировав в сухарях, поджарить в масле. Гарнир — картофель-пай.

314. СУДАК ГРИЛЬЕ

Судак	300 г
Масло	5 „
Яйцо на провансаль	1/5 шт.
Масло прованское	15 г
Уксус	—
Горчица	—

Очистив судака, снять с костей, выбрав лучшую мясистую часть, порезать на куски, присолить, промаслить, поджарить на углях на рошпаре. Приготовить соус провансаль или тартар и давать соус отдельно. Гарнир — зеленый салат со свежим огурцом.

315. ЩУКА В ТОМАТЕ

Щука	200 г
Жиры	15 „
Мука пшеничная	10 „
Томат	15 „

Очистив рыбу, нарезать ее порциями, припустить на парах. Сделать соус на пассерованной муке с томатом, процедить его через сито и залить соусом рыбу. На гарнир — картофель-англез.

316. АСПАЗИ ИЗ ЩУКИ

Щука	200 г
Хлеб пшеничный	25 „
Молоко	15 „
Яйцо (желток)	1/10 шт.
Лук	10 г
Жиры	10 „
Сухари	15 „

Очистить, снять с костей рыбу, провернуть через мясорубку, заправить размоченным хлебом в молоке, посолить, положить лук и перец и пропустить через мясорубку еще 2—3 раза на частую решетку и, поставив на лед, вы-

бивать веселкой; взбить белки и смешать с фаршем. Промазав маслом порционные формочки, посыпать их кругом сухарями и наполнить фаршем, посыпав сверху сухарями, запечь в духовке, потом вынуть и подавать. Гарнир — картофель метрдотель.

317. ЛОСОСИНА ГРИЛЬЕ

Лососина	200 г
Жиры	10 „
Лимон	0,5 шт.

Очистив и промыв рыбу, снять ее с костей, нарезать на порции, присолить, смазать маслом и уложить на рошпар и жарить над углями, поворачивая. Готовую лососину положить на блюдо, полить маслом, на рыбу положить лимон. Гарнир — картофель-суфле.

318. ТЕЛЬНОЕ ИЗ СУДАКА

Судак	200 г
Хлеб пшеничный	25 „
Сухари	15 „
Молоко	15 „
Яйцо	1/10 шт.
Лук	20 г
Жиры	20 „

Снять судака с костей, провернуть через мясорубку, заправить хлебом, молоком, солью и перцем, размешать, положить яйца и провернуть еще раз через мясорубку. Поджарить лук и, разделав рубку, положить в середину лук, отформовать, чтобы один край был прямой, а другой — полукругом, запанировать в сухарях и обжарить в масле. Гарнир — картофель-фри.

319. ЩУКА ФАРШИРОВАННАЯ ПО-ЕВРЕЙСКИ

Щука	300 г
Жиры	25 „
Лук	20 „
Чеснок	10 „
Яйцо	1/10 шт.
Молоко	15 г
Перец молотый	0,3 „
Хлеб пшеничный	25 „

Очистить и промыть рыбу, снять кожу, оставив на ней тонкий слой рыбы. Остальную рыбу очистить от костей, смешать с размоченным в молоке хлебом, провернуть через мясорубку, заправить перцем, посолить и пропустить еще раз через мясорубку. Мелко изрубить и поджарить лук, мелко нарубить чеснок и в сыром виде положить в рубку, все смешать, прибавив рубленые яйца. Положить фарш в щучью кожу и осторожно зашивать по брюшку, чтобы не порвать и рыба была бы в целом виде, положить в рыбный развар, подлить немного воды, посолить, положить лук, лавровый лист, перец горошком, закрыть крышкой и довести до готовности; как будет готово, нарезать порциями и поливать густым брезом. Гарнир — картофель-англез.

320. ЛОСОСИНА МАРЕШАЛЬ

Лососина	200 г
Молоко	60 „
Мука пшеничная	10 „
Яйцо	1/10 шт.
Жиры	15 г
Шампиньоны	30 „
Сухари	15 „

Очистить, промыть лососину, порезать тонкими ломтиками, отбить тяпкой. Спассеровав муку, заварить густой бешамель горячим молоком. Положить в бешамель изрубленные и поджаренные шампиньоны, смешав, разложить на тонкие листы. Завернув лососину хорошо в бешамель, чтобы получилась форма котлеты, обвалять в муке, зальезонить и запанировать в сухарях, обжарить в масле. Гарнир — картофель-фри.

321. ЩУКА ПАПЬЕ

Щука	250 г
Хлеб пшеничный	20 „
Жиры	15 „
Мука пшеничная	10 „
Сухари	15 „
Яйцо	1/10 шт.
Лук	10 г

Очистив, промыть щуку, снять с костей, разделать порции пополам, одну половину провернуть через мясорубку,

заправить хлебом, положить туда жареный лук, сделать фарш. Из другой же половины нарезать и отбить тяпкой тонкие ломтики, положить в них фарш и завертывать как голубцы. Обваляв их в муке, окунуть в льезон и запанировать в сухарях и поджарить, подавать по две штуки на порцию. Гарнир — картофель-фри.

322. НЕЛЬМА ЖАРЕНАЯ

Нельма	220 г
Жиры	15 „
Мука пшеничная	10 „

Очистив рыбу, промыть, порезать на порции, посолить, запанировать в муке и поджарить в масле. Гарнир—картофель жареный «Пушкин».

323. ТРЕСКА ПО-АРХАНГЕЛЬСКИ

Треска	200 г
Жиры	15 „
Лук	20 „
Мука пшеничная	15 „
Яйцо	1/4 шт.
Картофель	300 г
Молоко	80 „

Отварить треску и нарезать на мелкие части. Отварить картофель и порезать кружочками. Нашинковать лук и поджарить в масле. Размешать яйца с молоком. Подмазав маслом противень, положить ряд картофеля, ряд мелкой трески, присыпать луком, положить еще ряд картофеля и залить молоком с яйцами и поставить в духовку запечь. Готовую треску подавать, нарезав порциями.

324. КАРАСИ В СМЕТАНЕ

Караси	250 г
Мука пшеничная	10 „
Жиры	15 „
Сметана	20 „
Сухари	5 „
Сыр	5 „

Очистив и промыв карасей, поджарить их. Сделать соус на пассерованной муке, развести сметаной и, залив карасей, присыпать сверху сухарями и сыром, заколеровать в духовке. Гарнир — картофель-англез.

325. КОКИЛЬ ИЗ РЫБЫ

Рыба свежая	200 г
Молоко	100 „
Мука пшеничная	25 „
Жиры	10 „
Грибы консервированные	50 „
Сухари	5 „
Сыр	10 „

Очистить и припустить на парах рыбу. Сделать на пассерованной муке бешамель. Нашинковать и поджарить грибы, положить на дно кокильницы бешамель и на нее горкой кусочки рыбы и грибы, закрыть со всех сторон бешамелью, сравнять ножом, засыпать сухарями и тертым сыром и заколеровать в духовке.

326. СТЕРЛЯДЬ ПАРОВАЯ

Стерлядь	250 г
Жиры	10 „
Мука пшеничная	10 „
Шампиньоны	15 „
Лимон	1/10 шт.

Очистить и промыть рыбу, вынуть из нее визигу и припустить на парах. Сделать соус на пассерованной муке, развести бульоном, процедить сквозь сито, положить в соус шинкованные шампиньоны, отжать лимоны и полить этим соусом стерлядь.

327. СТЕРЛЯДЬ ПО-РУССКИ

Стерлядь	250 г
Жиры	15 „
Мука пшеничная	10 „
Томат	15 „
Шампиньоны	10 „
Огурцы	20 „
Морковь	15 „
Лимон	1/25 шт.

Очистить стерлядь, вынуть визигу и поставить на пары. Припустить нарезанные морковь и огурцы. Сделать соус на пассерованной муке с томатом, положить в него морковь, каперсы, огурцы, шампиньоны, проварив соус, положить в него лимонной кислоты по вкусу и полить соусом стерлядь.

328. ЛЕЩ ЖАРЕНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ

Лещ	250 г
Жиры	15 „
Мука пшеничная	10 „

Изготовление так же, как и корюшки (см. № 330).

329. КЕФАЛЬ МИНЬЕР

Кефаль	250 г
Жиры	20 „
Мука пшеничная	10 „
Зелень (укроп, петрушка)	10 „
Лимон	1/10 шт.

Промытую и очищенную кефель посолить, запанировать в муке и поджарить. Изрубить мелко зелень, протереть ее с маслом, разделать кружочками; к рыбе подавать кусок лимона и зеленое масло. Гарнир — картофель-фри.

330. КОРЮШКА ЖАРЕНАЯ

Корюшка	200 г
Мука пшеничная	10 „
Жиры	15 „

Очистить корюшку, промыть, посолить, запанировать в муке и поджарить. Гарнир — картофель «Пушкин».

331. СИГ ПОРТУГЕС

Сиг	200 г
Томат	15 „
Мука пшеничная	10 „
Морковь	5 „
Лук	10 „
Жиры	15 „
Помидоры	50 „
Яйцо	1/4 шт.
Сыр	5 г

Очистить и промыть рыбу, нарезать порциями, припустить на парах, нашинковать морковь и лук и поджарить. Сделать соус на пассерованной муке, положить томат, лук и морковь, чтобы был густой, залить соусом рыбу. Порезать кружками помидоры и положить на рыбу, размешать яйца, залить сверху и, присыпав сыром, заколеровать в духовке.

332. БЕЛОРЫБИЦА ОБЕРНУАР

Белорыбица	200 г
Масло	25 „
Зелень—петрушка	20 „
Мука пшеничная	10 „
Каперсы	10 „
Уксус	5 „

Очистить и промыть рыбу, нарезать порциями, запанировать в муке и поджарить. Перебрать мелкую зелень, раскалить масло и бросить в него зелень, помешав, быстро вынуть шумовкой и положить на рыбу, бросить в масло каперсы и, как масло задымит, влить в него уксус и поливать этим маслом рыбу.

333. НЕЛЬМА ПАРОВАЯ

Нельма	200 г
Жиры	10 „
Мука пшеничная	10 „
Шампиньоны	15 „
Лимон	1/25 шт.

Очистить, промыть рыбу, нарезать порциями, посолить и припустить на парах. Сделать соус на пассерованной муке. Развести соус бреэом из-под рыбы, процедить через сито и положить в него шинкованные шампиньоны, прокипятить соус, зальезонить лимоном и сливочным маслом. Гарнир — картофель отварной.

334. ОМУЛЬ ЖАРЕНЫЙ

Омуль	200 г
Жиры	15 „
Мука пшеничная	10 „

Очистить рыбу, промыть, порезать на порции, посолить, запанировать в муке и поджарить. Гарнир — картофель жареный «Пушкин».

335. ПАЛТУС ХОЛОДНЫЙ

Палтус	200 г

Промыть и нарезать порциями рыбу, припустить на парах. Остудить и давать с винегретом.

336. ЖЕРЕХ (СОУС СЛАДКИЙ)

Жерех	200 г
Мука пшеничная	10 „
Мука картофельная	8 „
Жиры	10 „
Варенье из красной смородины	30 „

Почистить и промыть рыбу, нарезать на порции, посолить, запанировать в муке, поджарить. Положить варенье в кастрюлю, разогреть, добавить немного кипятку, развести картофелную муку холодной водой и заварить соус, вымешать его и полить соусом рыбу.

337. ГОЛЕЦ АМЕРИКЕН

Голец	200 г
Жиры	10 „
Томат	15 „
Мука пшеничная	10 „
Шампиньоны	15 „
Лимон	1/25 шт.

Промыть рыбу, нарезать порциями, поставить отварить. Сделать соус на пассерованной муке с томатом, положив в него шинкованные шампиньоны, заправить лимонной кислотой. Гарнир — картофель-англез.

338. КАМБАЛА В СМЕТАНЕ

Камбала	200 г
Жиры	10 „
Мука пшеничная	10 „
Сметана	20 „

Очищенную рыбу порезать на порции, запанировать в муке и поджарить. Сделать соус со сметаной и залить рыбу перед отпуском. Гарнир — картофель отварной.

339. БЫЧКИ В ТОМАТЕ

Бычки	250 г
Мука пшеничная	10 „
Жиры	10 „
Томат	15 „

Очистить и промыть бычки, припустить на парах. Сделать соус с пассерованной мукой и томатом и подавать с бычками. Гарнир — картофель отварной.

340. МАТЛОТ ИЗ НАЛИМА

Налим	300 г
Масло	20 „
Хлеб пшеничный	50 „
Мука пшеничная	10 „
Лук (шалот)	20 „
Томат	15 „
Перец горошек	0,2 „
Анчоусы	10 „

Очистив, нарезать налима по два куска на порцию, припустить на парах. Приготовить соус на пассеровке с томатом и луком шалот, полить налима соусом, положить гренки и наверх анчоусы. Гарнир — картофельная стружка.

341. НАВАГА ЖАРЕНАЯ ФРИ

Навага	300 г
Масло	25 „
Мука пшеничная	10 „
Сухари	15 „
Яйцо	1/10 шт.
Лимон	1/5 „

Очистив навагу, снять с нее кожу, промыть, посолить, обвалять в муке, окунуть в льезон, запанировать в сухарях, поджарить во фритюре и подавать с лимоном. Гарнир — картофель «Пушкин».

342. УГОРЬ АМЕРИКЕН (СОУС ТОМАТ)

Угорь	300 г
Масло	15 „
Мука пшеничная	10 „
Томат	15 „
Шампиньоны	10 „
Лимон	1/5 шт.
Раки	2 „

Припустив угря на парах, приготовить соус американ с томатом, шампиньонами и раковыми шейками и залить рыбу. Гарнир — картофель-шато.

343. ШАМАЯ С ШАМПИНЬОНАМИ

Шамая	300 г
Масло	20 „
Мука пшеничная	15 „
Трюфели	10 „
Лимон	1/5 шт
Зелень—петрушка	10 „

Припустить рыбу на парах. Приготовить соус берешаль на пассеровке с томатом, развести брезом и экстрактом. Трюфели пошинковать и положить в соус, зальезонить сливочным маслом, заправить кайенским перцем и залить этим соусом рыбу. Гарнир — картофель-фри.

344. СУДАК ЖАУНВИЛЬ (СОУС РАКОВЫЙ)

Судак	300 г
Масло раковое слив	20 „
Раки	2 шт.
Мука пшеничная	10 г
Хлеб пшеничный на гренки	30 „
Томат	5 „

Порезав на порции без костей судака, припустить. Отварив раки, отобрать шейки и клешни, а на костях сделать раковое масло и приготовить на нем раковый соус, которым поливать судака, и наверх положить раковые шейки. Приготовив гренки, положить в соус. Гарнир — картофель-шато.

XIII. ГАРНИРЫ

345. КАРТОФЕЛЬ «ПУШКИН»

Картофель	300 г
Жиры	10 „
Зелень	5 „

Отварить картофель, очистить его, нашинковать и поджарить в масле, положив соли по вкусу.

346. КАРТОФЕЛЬ АНГЛЕЗ ОТВАРНОЙ

Картофель	300 г
Масло	10 „
Зелень	5 „

Очищенный картофель порезать на две и четыре части, в зависимости от величины, отварить в соленой воде, откинуть на сито, положить в котел, заправить маслом и зажарить в масле, положив соли по вкусу.

347. КАРТОФЕЛЬ МЕТРДОТЕЛЬ

Картофель	300 г
Молоко	50 „
Масло	5 „
Зелень	5 „
Мука пшеничная	2 „

Очищенный картофель промыть, нарезать крупными кубиками, залить молоком и припустить, заправить маслом, мукой и посыпать рубленой зеленью.

348. КАРТОФЕЛЬ «ШАТОБРИАН»

Картофель	300 г
Сало	15 „

Очистить картофель, обточить его немного, чтобы не было углов, нарезать чесноком и поджарить во фритюре.

349. КАРТОФЕЛЬ ФРИ

Картофель	300 г
Сало	10 „

Очищенный картофель нарезать длинными квадратами и поджарить в раскаленном сале (фритюре). Когда зарумянится, вынимать шумовкой. Соль положить по вкусу.

350. КАРТОФЕЛЬ СТРУЖКОЙ

Картофель	300 г
Сало	15 „

Очищенный картофель нарезать крупными, толстыми кругами и каждый кружок сверху подрезать до центра тонкой стружкой и поджарить во фритюре.

351. КАРТОФЕЛЬ ПО-ПОЛЬСКИ

Картофель	300 г
Сало	15 „
Сухари	10 „

Очищенный картофель порезать тонкими кружками и, запанировав в сухарях обе стороны, обжарить в жирах на противне, посолив по вкусу.

352. КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Картофель	300 г
Молоко	25 „
Масло	5 „

Очищенный и промытый картофель отварить, пропустить через мясорубку, развести горячим молоком, заправить маслом, посолить по вкусу.

353. КАРТОФЕЛЬ ШАТО

Картофель	400 г
Сало	15 „

Отобрать ровный картофель, обточить его, поджарить, положив соль по вкусу.

354. КАРТОФЕЛЬ ПАЙ

Очищенный и промытый картофель нашинковать соломкой (форма лапши) и поджарить во фритюре.

355. КАРТОФЕЛЬ ДЮШЕС

Картофель	300 г
Сало	15 „
Мука пшеничная	8 „
Яйцо	1/5 шт.
Сухари	10 г

Картофель приготовляется так же, как крокеты, пюре, только при его разделке нужно ребром ладони нажимать на один конец, чтобы получилась форма груши дюшес. Отформовав, поджарить, запанированный в сухарях.

356. КАРТОФЕЛЬ МОЛОДОЙ СОТЭ

Картофель	400 г
Жиры	15 „

Если имеется молодой картофель, то, приточив его, поджарить круглым во фритюре; если берется старый картофель, то, очистив его, вынимать на выемку и, как готов, положить в него масла и рубленой зелени, соль—по вкусу.

357. КАРТОФЕЛЬ ПО-НЕМЕЦКИ СО СМЕТАНОЙ

Картофель	300 г
Жиры	5 „
Лук	15 „
Сметана	10 „

Отварить очищенный картофель и полить его поджаренным на масле со сметаной луком и посыпать зеленью.

358. КАРТОФЕЛЬ ПО-АНГЛИЙСКИ

Картофель	300 г
Жиры	5 „
Лук порей	15 „

Отварной картофель посыпать поджаренным луком пореем и рубленой зеленью, соль положить по вкусу.

359. КАРТОФЕЛЬ СУФЛЕ

Картофель	300 г
Сало	15 „

Наточить картофель круглопродолговатыми роликами, порезать кружочками и поджарить их в раскаленном фритюре, чтобы каждый кружочек имел форму подушки, как готов, вынуть шумовкой и посолить по вкусу. Подается на салфетке.

360. КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

Картофель	300 г
Жиры	5 „

Очищенный картофель порезать не тонко кружками и поджарить обе стороны. Посолить по вкусу.

361. САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ

Картофель	300 г.
Лук зеленый	40 „
Масло растительное	8 „
Уксус	5 „
Перец молотый	0,3 „
Сахар песок	2 „
Зелень	5 „

Вареный картофель нашинковать потоньше, посолить, положить мелкорубленой зелени, лук, перец, уксус, масло и сахар, салат промешать и посыпать зеленью.

362. КАПУСТА ТУШЕНАЯ

Капуста	200 г
Жиры	10 „
Сахар	3 „
Уксус	5 „
Томат	15 „
Лук	20 „
Перец горошек	0,2 „
Лавровый лист	0,2 „

Отжав кислую капусту, поставить ее тушить на плиту. Добавить бульона, положить лавровый лист, перец, уксус и сахар. Нашинковав лук, поджарить его с томатом и мукой и заправить капусту. Промешав, закрыть и тушить до готовности. Соль положить по вкусу.

363. ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ СУХОЙ

Горошек	15 г
Мука пшеничная	4 „
Сахар	3 „
Жиры	5 „

Отварить сухой горошек, заправить его маслом, мукой и сахаром, солью—по вкусу.

364. ФАСОЛЬ (ЛОПАТОЧКИ) СВЕЖАЯ

Фасоль	75 г
Мука пшеничная	3 „
Масло	8 „
Сахар	3 „

Отварить фасоль в соленой воде, заправить мукой, маслом и сахаром.

365. ГОРОХ (ЛОПАТОЧКИ) СВЕЖИЙ

Горох (лопаточки)	75 г
Масло	10 „
Соль	2 „

Очистить от стеблей горох, припустить на парах с маслом и заправить солью по вкусу.

366. МАКАРОНЫ

Макароны	40 г
Масло	10 „

Отварить макароны в кипятке, откинуть на сито, положить в котел и заправить маслом.

367. РИС

Рис	40 г
Жиры	10 „

Отварить рис в соленой воде, откинуть на сито и заправить маслом, солью—по вкусу.

368. КАША ГРЕЧНЕВАЯ

Крупа гречневая	40 г
Жиры	10 „
Соль	2 „

Просеять крупу от пыли и, просмотрев, поджарить в духовке, чтобы была коричневая, всыпать в котел, залить кипятком и помешать, посолить и во время кипения снять шумовкой грязную пену, размешивать, пока не загустеет, потом закрыть плотно крышкой, держать до готовности.

369. ПЮРЕ КАШТАНОВОЕ

Каштаны	200 г
Масло	10 „
Молоко	25 „

Положить каштаны в духовку и, когда полопается скорлупа, очистить и залить молоком, затем припустить, протереть через сито и заправить маслом и молоком.

370. КАПУСТА САВОЙСКАЯ

Капуста сафо	200 „
Масло	10 „
Мука пшеничная	4 „
Сахар	4 „

Пошинковав, отварить капусту, заправить маслом, мукой и сахаром, положить соль по вкусу.

371. КАПУСТА ЦВЕТНАЯ

Капуста цветная	100 г
Масло	15 „
Сухари	10 „

Отварить цветную капусту в соленой воде. Поджарить сухари в сотейнике, положить в сухари масло и, распустив его, полить им капусту.

372. БРЮССЕЛЬСКАЯ КАПУСТА

Капуста	200 г
Масло	10 „
Мука пшеничная	4 „
Сахар	3 „

Срезав со стебля кочешки, отварить их в соленой воде, заправить мукой, маслом, сахаром и солью.

373. МОРКОВЬ

Морковь	200 г
Жиры	10 „
Сахар	3 „

Промыть морковь, порезать на мелкие части, поставить на пар, заправить маслом и сахаром и небольшим количеством соли.

374. РЕПА

Репа	200 г
Масло	10 „

Очистить и порезать репу чесночком, припустить и заправить маслом.

375. СВЕКЛА

Свекла	200 г
Жиры	10 „
Мука пшеничная	8 „
Молоко	15 „

Отварив свеклу в кожице, очистить, порезать кубиками не крупно, заварить бешамель не густо и заправить ею свеклу.

376. КАША ПШЕННАЯ

Пшено	40 г
Жиры	10 „
Соль	2 „

Промыть несколько раз в воде пшено и заварить кипятком, положить соль, размешивая, пока не загустеет, затем закрыть плотно крышку и держать до готовности. Готовую кашу заправить маслом. Если пшено не слишком высокого качества, то после промывки его опустить в кипящей котел с водой, дать закипеть, затем откинуть пшено на дуршлаг и варить до готовности.

377. КАБАЧКИ

Кабачки	400 г
Масло	10 „

Очистить кабачки от кожи семян, порезать кубиками и припустить, заправить маслом и солью по вкусу.

378. БАКЛАЖАНЫ

Баклажаны	150 г
Жиры	10 „
Мука пшеничная	10 „

Очистив от стеблей и промыв баклажаны, порезать не тонко кружками, посолить, запанировать в муке и поджарить.

379. КОЛЬРАБИ

Кольраби	200 г
Жиры	10 „
Молоко	20 „
Мука пшеничная	5 „
Зелень	5 „

Очистить, нарезать кубиками кольраби, припустить на парах, затем заправить мукой, маслом, молоком и посыпать зеленью.

380. ПОМИДОРЫ

Помидоры	150 г
Жиры	5 „

Промыть помидоры и, уложив на листы, присолить, полить маслом и испечь в духовке.

381. КРАСНАЯ КАПУСТА

Капуста красная	200 г
Уксус	10 „
Сахар	5 „
Масло растительное	5 „

Пошинковать красную капусту, посолить и растереть руками, чтобы вытекал черный сок. Отжав капусту, положить ее в котел и заправить уксусом, сахаром и растительным маслом.

382. БРУСНИКА

Брусника	100 г
Сахар	10 „

Промыть бруснику, уложить в глиняную или деревянную посуду. Вскипятить чистую воду с сахаром, остудить и залить ею бруснику и держать в плотно закрытой посуде не менее трех суток.

383. ВИШНЯ

Вишня	100 г
Сахар	15 „

Промыть и уложить в чистую посуду вишни и залить экстрактом, как и бруснику.

384. САЛАТ ЗЕЛЕНЫЙ

Салат	200 г
Огурец свежий	50 „
Масло растительное	5 „
Сахар песок	2 „
Уксус	4 „
Укроп зеленый	4 „

Очистить от стеблей и промыть хорошо салат, нашинковать его не мелко, порезать огурцы, смешав с салатом масло, уксус и сахар, хорошо размешать и заправить салат, добавить соли и посыпать рубленым укропом.

385. ЯБЛОКИ ПЕЧЕНЫЕ

Яблоки крупные	1 шт.
Сахар	5 г

Промыв яблоки, вынуть из них сердцевину, всыпав в нее сахар, уложить на листы, подлить немного воды и поставить выпекать.

386. КАША ПЕРЛОВАЯ

Крупа перловая	40 г
Жиры	10 „

Промыть хорошо крупу, положить в котел, залить кипятком и, посолив, размешивать, пока не загустеет, закрыть крышкой и держать до готовности, подавать с маслом.

XIV. СОУСА

387. СОУС ПИКАН

Мелкорубленую морковь и лук поставить в сотейник и пассеровать на масле, затем ввести мелкорубленые грибы и огурцы и, не переставая размешивать, всыпать муку, спассерованную с томатом. Когда пассеровка будет готова, развести ее процеженным бульоном, дать хорошо прокипеть, заправить по вкусу горчицей и кайенским перцем и зальезонить сливочным маслом. Подавать с рубленой зеленью.

388. СОУС ГОЛЛАНДСКИЙ

Зальезонить желтками и сливочным маслом белый паровой соус, добавить по вкусу лимонный сок или кислоты, провернуть соус через чистую салфетку.

389. СОУС СУПРЕМ

Мучную пассеровку развести куриным бульоном, ввести по об'ему бульона четвертую часть сливок или молока, зальезонить яичными желтками с сливочным маслом, положить лимонной кислоты по вкусу, провернуть через чистую салфетку. После льезона не кипятить.

390. СОУС МАДЕРА

В красный соус ввести в половинном размере глясе (крепкий бульон), положить шинкованных шампиньонов и

хорошо прокипятить на плите. Сок, оставшийся от поджарки мяса, соединить с соусом, а перед подачей влить в соус мадеру.

391. СОУС ПРАВАНСАЛЬ ГОРЯЧИЙ

Спассеровать мелкорубленый лук, морковь, шампиньоны, развести красным соусом, ввести перец горошком и шинкованный чеснок, прокипятить и зальезонить сливочным маслом.

392. БЕШАМЕЛЬ

Мучную пассеровку развести горячим сливками или молоком так, чтобы соус был очень густой, зальезонить желтками и ввести по вкусу тертого мускатного ореха.

393. СОУС ПАРОВОЙ

Приготовляется на холодной пассеровке. Отцедить в сотейник через салфетку рыбный бреэ и поставить на плиту. В просеянную пшеничную муку положить сливочного масла, размешать с массой, превратив в тесто, опустить тесто в кипящий бреэ и взбивать веничком. Затем положить в соус шинкованных шампиньонов, влить белого вина (рислинг) и лимонный сок по вкусу и зальезонить сливочным маслом. К мясным блюдам льезонить желтками, а в соус вводить мясной бульон.

394. СОУС БЕРЕШАЛЬ

Слегка поджарив в сотейнике шампиньоны, развести их красным соусом, ввести порезанных кружочками трюфелей и заправить по вкусу красным вином (лафитом).

395. СОУС ПАУВРАД

В разведенный на холодной пассеровке соус добавить жженого сахара. Протереть через сито варенье из крас-

ной смородины, добавить красного вина (лафита), лимонного сока, ввести в соус, соль — по вкусу, хорошо вскипятить.

396. СОУС «РОБЕРТ»

Спассеровать на масле в сотейнике мелкорубленый лук, развести красным соусом, заправить по вкусу горчицей и кайенским перцем, зальезонить сливочным маслом.

397. СОУС СУБИЗ

Мелкорубленый лук положить в сотейник, залить молоком, поставить на плиту и припустить. Мучную пассеровку развести горячим молоком, но не жидко, туда же протереть через сито припущенный на молоке лук, прокипятить и зальезонить сливочным маслом.

398. СОУС КУМБЕРЛЕН

Печеные яблоки протереть через сито, развести их красным вином (кагором) и добавить лимонного и апельсинного сока по вкусу.

399. СОУС БОРДОЛЕЗ

Мелкорубленый лук и морковь спассеровать в сотейнике, развести красным соусом, ввести эстрагон, перец горошком и красное вино (бордо) по вкусу.

400. СОУС ПОЛЬСКИЙ

Распустить в сотейнике сливочное масло, пошинковать вареные яйца и слегка обжарить. Присолив по вкусу, присыпать рубленой зеленью. Можно ввести небольшое количество парового соуса.

401. СОУС С СУХАРЯМИ

В чистый сотейник всыпать мелкотолченых сухарей, поджарить на плите, развести распущенным сливочным маслом и посолить по вкусу.

402. СОУС С ХРЕНОМ ГОРЯЧИЙ

В разведенную мучную пассеровку ввести тертый хрен, слегка поджарить его с уксусом, положить сметану и перец горошком.

403. СОУС СМЕТАНА

В мучную пассеровку вести сметану и прокипятить.

404. СОУС СМЕТАНА С ТОМАТОМ

В мучную пассеровку ввести томат-пюре, не переставая размешивать веселкой, положить сметану и развести бульоном, прокипятить.

405. СОУС ТОМАТ

В мучную пассеровку ввести томат и, пропассеровав, развести бульон, добавить гляс и довести до вкуса.

406. СОУС ТОМАТОВЫЙ

Спассеровать в сотейнике на масле шинкованный лук, положить муку. Продолжая пассерование, ввести томат, развести сметаной и довести до вкуса.

407. СОУС БЕАРНЕЗ

В чистый сотейник процедить через салфетку бульон и, положив эстрагон, лук, перец горошком, поставить кипятить на плиту. Затем отцеженным брезом развести мучную пассеровку, протереть через сито отваренные желтки и постепенно вводить их в соус, не переставая размешивать. Добавить по вкусу лимонной кислоты.

408. СОУС РАКОВЫЙ

Мучную пассеровку изготовить на раковом масле с добавлением небольшого количества томата, развести рыбным бульоном, ввести раковые шейки и вино (херес) и довести до вкуса. Подается соус раковый с гренками.

409. СОУС ОБЕРНУАР

В раскаленное на сковороде сливочное масло бросить ветки зелени—петрушки и влить небольшую дозу эстрагонного уксуса; поливать перед отпуском.

410. СОУС ГРИБНОЙ

В мучную пассеровку ввести поджаренный лук, развести грибным бульоном и мелко пошинковать отваренные грибы, соединить их с соусом, заправить лавровым листом, перцем горошком и прокипятить.

411. СОУС С ИЗЮМОМ

Развести соус на картофельной муке, подкрасить жженым сахаром. Затем перебрать и промыть изюм, положить в соус, прокипятить и довести до вкуса.

412. СОУС С ЧЕРНОСЛИВОМ СЛАДКИЙ

Промыв чернослив, сварить в воде на плите. Развести в сотейники соус на черносливовом отваре с картофельной мукой, подкрасить жженым сахаром. Вареный чернослив нашинковать и ввести в соус, дать прокипеть и заправить по вкусу сахаром. Соль — по вкусу.

413. СОУС ВИШНЕВЫЙ

Изготовляется так же, как с черносливом.

414. СОУС ИЗ КЛЮКВЫ

Клюквенный процеженный морс прокипятить, положить в него сахар, развести в холодной воде или морсе картофельную муку, процедить на частое сито и заваривать этой мукой соус.

415. СОУС ИЗ СУХОФРУКТОВ

Приготовляется так же, как из чернослива.

416. СОУС ХРЕН СО СМЕТАНОЙ, ХОЛОДНЫЙ

Очищенный промытый хрен натереть на терке, положить в сотейник, ввести сметану и заправить уксусом, солью и сахаром.

417. СОУС ПРОВАНСАЛЬ ХОЛОДНЫЙ

В сотейник отбить яичные желтки, положить в них горчицы и соли, затем лить медленной струей прованское масло, беспрерывно размешивая веселкой в одну сторону.

Когда соус достаточно загустеет, развести его уксусом. Прованское масло можно заменить подсолнечным.

418. СОУС МУКТАРД

В готовый соус провансаль добавить французской горчицы и сои-кабуль, хорошо вымешать.

419. СОУС РУВЕГОД ХОЛОДНЫЙ

В готовый соус провансаль ввести в половинной порции шпинатный экстракт, хорошо вымешать, чтобы получился голубой цвет. Соль вводится по вкусу.

420. СОУС ТАРТАР

В готовый соус провансаль добавить четвертую часть мелкорубленых корнишонов и сои-кабуль.

XV. ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ДЛЯ БУФЕТОВ

421. СЕЛЕДКА С ГАРНИРОМ

Селедка	1 шт.
Картофель	30 г
Свекла	30 „
Огурец свежий	1 шт.
Морковь	20 г
Лук зеленый	15 „
Лук репчатый	10 „
Масло растительное	10 „
Уксус	15 „
Горчица	2 „
Сахар	3 „

Отварить овощи и нашинковать мелкими кубиками, очистить селедку, вынуть кости. Порезав селедку, положить на блюдо, по бокам селедки положить резаный огурец и кругом гарнир, в середину — зеленый лук, а на верх селедки и по краям—репчатый лук, тонко порезанный колечками. Залить горчичным соусом.

422. РЕДИСКА В СМЕТАНЕ

Редиска красная	100 г
Сметана	30 „

Очистить редиску от стебля, пошинковать, посолить и заправить сметаной.

423. РЕДИСКА С МАСЛОМ

Редиска белая	100 г
Масло сливочное	30 „

Промыть редис и подавать в целом виде, отдельно — масло сливочное в кубике.

424. ПОРОСЕНОК ХОЛОДНЫЙ С ХРЕНОМ

Поросенок	250 г
Сметана	30 „
Хрен	25 „
Уксус	15 „
Сахар	8 „
Огурец свежий	1/2 шт.

Отварив поросенка, остудить. Натереть хрен, заправить его сметаной, уксусом, сахаром. Подавать поросенка с этой заправкой и гарниром — огурцом.

425. САРДИНЫ В МАСЛЕ

Сардины	5 шт.
Огурец свежий	1 „

426. ШПРОТЫ

Шпроты	10 шт.
Огурец свежий	1 „

Огурец подается очищенный и нарезанный.

427. ВИНЕГРЕТ ИЗ ОВОЩЕЙ

Свекла	60 г
Картофель	150 „
Помидоры	50 „
Капуста красная	70 „
Сметана	30 „
Уксус	10 „
Огурец свежий	1/2 шт.
Лук зеленый	25 г
Морковь	25 „
Сахар	3 „
Перец молотый	0,2 „

Отварить овощи, нашинковать и смешать, заправить сметаной, уксусом, перцем с сахаром (соль по вкусу) и посыпать зеленью.

428. ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ С МЯСОМ

Мясо	100 г
Свекла	60 „
Морковь	25 „
Картофель	150 „
Капуста красная	40 „
Лук зеленый	20 „
Огурец свежий	1/2 шт.
Сметана	20 г
Масло растительное	15 „
цо	1/2 шт.
Уксус	5 г
Сахар	3 „
Перец	0,2 „
Зелень—укроп или петрушка	5 „

Заправляется так же, как и овощной винегрет, но добавляется шинкованное вареное мясо.

429. САЛАТ С РЫБОЙ

Рыба свежая	100 г
Картофель	100 „
Лук зеленый	20 „
Огурец свежий	1 шт.
Яйцо	1/2 „
Помидоры	100 г
Масло растительное	25 „
Уксус	5 „
Зелень	5 „
Перец молотый	0,2 „

Отварить рыбу, порезать некрупно, также и овощи, посолить, перемешать, заправить маслом, уксусом, перцем и посыпать зеленью.

430. САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ

Помидоры	200 г
Огурец свежий	1 шт.
Лук зеленый	40 г
Уксус	5 „
Перец	0,2 „
Масло растительное	15 „

Промыть и порезать помидоры и огурцы, переложить рядами, положить сбоку лук, заправить маслом, уксусом, перцем и солью.

431. САЛАТ ЗЕЛЕНЫЙ

Салат зеленый	200 г
Огурец свежий	1/2 шт.
Сметана	25 г.
Уксус	5 „
Сахар	3 „
Яйцо	1/4 шт.
Укроп зеленый	5 г

Хорошо промыть салат и огурцы. Салат порезать, огурцы нашинковать, заправить сметаной, уксусом, сахаром, посолить и перемешать, посыпать рубленым яйцом и зеленью.

432. КЕФАЛЬ В МАРИНАДЕ

Кефаль	1 шт.
Морковь	40 г
Лук	30 „
Томат-пюре	15 „
Мука пшеничная	5 „
Масло растительное	15 „
Уксус	10 „
Сахар	4 „
Лавровый лист	0,2 „
Перец	0,2 „

Очистить и припустить кефаль на парах. Нашинковать морковь и лук, припустить с уксусом, положив туда лавровый лист, перец, сахар. Спассеровав муку с томатом на масле, смешать с кореньями, остудить и заливать рыбу, посыпая зеленью.

433. СУДАК ЗАЛИВНОЙ

Судак	200 г
Лук	10 „
Желатин	4 „
Морковь	10 „
Лимон	1/20 шт.
Хрен	20 г
Уксус	15 „

Очистив и промыв судак, нарезать его на порции и отварить, положить лук и морковь, посолить. И когда будет готово, вынуть, разложить на противень, положив на порцию листик лимона, кружочек моркови и веточку зелени. Положить в брез желатин, осторожно размешать, добавить

лимонной кислоты и процедить. Остудив брез, залить им рыбу. Натертый хрен заправить с уксусом и подавать. Ланспиг для заливного можно оттянуть.

434. СЫР ШВЕЙЦАРСКИЙ РАЗНЫЙ

Сыр	100 г

435. ИКРА ПАЮСНАЯ

Икра паюсная	100 г
Лук зеленый	30 „

436. ИКРА ЗЕРНИСТАЯ

Икра зернистая	100 г
Лук зеленый	30 „

437. ИКРА БАКЛАЖАННАЯ

Баклажаны	200 г
Помидоры	100 „
Лук репчатый	70 „
Масло растительное	30 „
Перец молотый	0,3 „

Запечь в духовке баклажаны, затем очистить их от кожи, изрезать помидоры и лук, пошинковать и все поставить жарить на противнях, влив масло, перец и посолив. Как изжарится, изрубить мелко и подавать.

438. САНДВИЧИ МЯСНЫЕ

Ветчина	20 г
Язык	20 „
Телятина	20 „
Яйцо	1/2 шт.
Масло сливочное	20 г
Хлеб белый	75 „

Порезать тонко длинные батоны. Нарезать ветчину, телятину, язык узкими, в палец, тонкими полосками, положить на хлеб, намазанный маслом, в длину, оставляя промежутки, в которые положить мелкорубленые яйца. Желтки и белки необходимо прокладывать отдельно.

439. САНДВИЧИ РЫБНЫЕ

Икра паюсная	20 г
Сардины	2 шт.
Лососина	30 г
Яйцо	1/2 шт.
Хлеб пшеничный	75 г

Порезать вдоль хлеб, наложив на край хлеба узкую полоску икры, на другой край положить узкую полоску лососины, а в середину—сардины, в промежутки положить изрубленные яйца и нарезать поперек на порции; можно украшать зеленым майонезом (протертый шпинат).

440. САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ

Огурцы	2 шт.
Сметана	30 г
Уксус	5 „
Укроп зеленый	5 „

Порезав огурцы, заправить сметаной, уксусом, посыпать зеленью и добавить соль по вкусу.

441. ПЕЧЕНКА

Телячья или гусиная печенка	75 г
Масло сливочное	15 „
Молоко	10 „
Яйца (белки)	1/5 шт.
Хлеб пшеничный	75 г

Припустить на пару печенку, провернуть ее через мясорубку на частой решетке, затем положить в кастрюлю, влить туда молока, положить распущенное масло и взбить веселкой, отделить белки и вновь взбить, смешать с печенкой и посолить. Нарезав тонко хлеб, положить во всю длину на него печенку рулетом, овалообразно, закруглить ножом и поставить в духовку запечь. Как будет готово, резать порциями поперек и подавать.

442. ЗАЛИВНАЯ РЫБА

Судак	300 г
Яйцо	1/4 шт.
Молоко	10 г
Шампиньоны	10 „
Трюфели	5 „
Лимон	1/10 шт.
Лавровый лист	0,2 г
Перец горошком	0,2 „
Лук	5 „
Желатин	5 „

Очистить судак, снять его с костей, нарезать филейчики, поставить филе в духовку на парах, закрыв пергаментом. Готовое филе вынуть и, сделав надрезы, зафаршировать их шампиньонами и трюфелями, затем остудить, уложить на противни и, залив ланспигом, поставить на лед. Потом разрезать ножом и уложить на блюдо порциями.

443. САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ

Картофель	400 г
Огурец свежий	1/2 шт.
Лук зеленый	40 г
Сметана	30 „
Уксус	10 „
Перец молотый	0,2 „
Зелень—укроп	5 „

Отварив, нашинковать картофель и огурец, затем нашинковать лук зеленый, смешать с картофелем и огурцом, залить сметаной, уксусом, перцем, посолить и посыпать зеленью.

444. САЛАТ КРАСНАЯ КАПУСТА

Красная капуста	300 г
Масло растительное	20 „
Сахар песок	10 „
Уксус	10 „

Отжать, протереть и заправить капусту, присыпав зеленью, и посолить по вкусу.

445. КАПУСТА ПРОВАНСАЛЬ

Капуста квашеная	250 г
Лук зеленый	40 „
Брусника	30 „
Масло растительное	20 „
Сахар	20 „
Уксус	15 „

Нашинковать лук зеленый и, положив бруснику в капусту, заправить маслом, сахаром и уксусом.

446. ГРИБЫ БЕЛЫЕ МАРИНОВАННЫЕ

Грибы маринованые	250 г
Лук зеленый	10 „

Нашинковать лук и заправить им грибы.

447. ГРУЗДИ В СМЕТАНЕ

Грузди	250 г
Сметана	30 „
Лук зеленый	30 „

Нашинковать грибы, лук и заправить все сметаной.

448. ИКРА ГРИБНАЯ

Грибы сухие	40 г
Лук репчатый	25 „
Масло растительное	10 „
Уксус	10 „
Перец молотый	0,2 „

Отварить сухие грибы и мелко нарубить вместе с луком. Заправить маслом, уксусом, перцем.

449. ВЕТЧИНА ХОЛОДНАЯ

Ветчина	120 г
Огурец свежий	1/2 шт.
Винегрет	60 г

Порезать и положить ветчину на блюдо; на гарнир— огурец и винегрет.

450. КАНАПЕ ЗАЛИВНОЕ РАЗНОЕ

Сардина	30 г
Яйца	3/4 шт.
Ветчина	30 г
Кильки	30 „
Язык	30 „
Кости рыбные	100 „
Лук	10 „
Желатин	4 „
Уксус	5 „

Сварить из костей ланспиг, порезать ветчину и язык узкими полосками длиной с сардину и уложить на противни ветчину, рядом—сардины, язык, килька и ряд резаных кружками яиц, залить ланспигом, когда застынет ланспиг, нарезать порциями и аккуратно вынуть.

451. ЯЙЦА ПРОВАНСАЛЬ

Яйца	3 шт.
Кильки	20 г
Масло растительное	30 „
Горчица	2 „
Уксус	5 „

Отварить и очистить яйца, порезать их пополам. Приготовить провансаль, очистить кильки и на каждую половину яйца положить по кильке колечиком, а в середину выпустить из конверта провансаль.

452. ОГУРЦЫ ФАРШИРОВАННЫЕ

Огурцы	2 шт.
Мясо	120 г
Лук	20 „
Масло	10 „
Хлеб	10 „
Сметана	25 „

Очистить огурцы от кожи и вынуть середину. Приготовить мясной фарш с луком и перцем и нафаршировать им огурцы, залить сметаной и поставить тушить в духовку.

453. РОСТБИФ ХОЛОДНЫЙ

Мясо (тонкий край)	150 г
Красная капуста	100 „
Картофель	100 „
Масло растительное	10 „
Масло русское	10 „
Уксус	5 „

Поджарив ростбиф, остудить и нарезать порциями. На гарнир подавать красную капусту и картофель, заправленный растительным маслом и уксусом.

454. БАЛЫК БЕЛОРЫБИЙ—ПОРЦИЯ

Балык	100 г
Лук зеленый	30 „

455. СЕМГА МАЛОСОЛЬНАЯ

Семга	100 г
Лук зеленый	30 „

456. БАЛЫК ОСЕТРОВЫЙ

Балык	100 г
Лук зеленый	30 „

457. ОСЕТРИНА В МАРИНАДЕ

Осетрина	200 г
Томат	20 „
Мука пшеничная	5 „
Морковь	40 „
Лук	30 „
Петрушка	20 „
Масло растительное	15 „
Уксус	15 „
Сахар песок	5 „
Лавровый лист	0,2 „
Перец горошком	0,2 „

Отварив осетрину, порезать ее на порции. Нашинковать овощи, залить их уксусом и сварить, добавив сахар, лимон и перец. Спассеровать лук с томатом на масле и смешать с кореньями, остудить и заливать рыбу.

458. МАЙОНЕЗ ИЗ ОСЕТРИНЫ

Осетрина	150 г
Масло растительное	35 „
Желатин	5 „
Яйца	1/4 шт.
Морковь	30 г
Репа	20 „
Свекла	30 „
Горошек зеленый	3 „
Картофель	50 „
Корнишоны	15 „
Огурец свежий	1/2 шт.
Маслины	5 г
Соя-кабуль	2 „
Уксус	10 „

Сварить ланспиг из костей осетрины, отварить осетрину, порезать по два куска на порцию и остудить, Отварить и порезать мелкими кубиками все овощи. Приготовить соус провансаль. Положить на каждое блюдо отдельно разный овощной гарнир, заправленный провансалем, уксусом и соей-кабуль, положить на гарнир осетрину, обложить кругом разными гарнирами и штуканами из ланспига, залить осетрину провансалем, чтобы не было видно рыбы, цару-

бить мелко ланспиг и выпустить из конверта сет. рыбу.

459. СТУДЕНЬ ГОВЯЖИЙ

Ноги	200 г
Морковь	5 „
Лук	5 „
Хрен	20 „
Сметана	20 „
Уксус	10 „

460. ЛОСОСИНА — ПОРЦИЯ

Лососина	100 г
Лук зеленый	30 „

461. ОСЕТРИНА ХОЛОДНАЯ

Осетрина	300 г
Хрен	30 „
Огурец свежий	1/2 шт.
Картофель	100 г
Масло растительное	10 „
Уксус	20 „
Сахар	4 „
Свекла	60 „

Отварив осетрину, порезать порциями, порезать гарнир и лук, заправить маслом и уксусом. Приготовить хрен и подавать к рыбе.

462. МАЙОНЕЗ ИЗ ДИЧИ

Рябчик	1 шт.
Масло растительное	35 г
Желатин	5 „
Яйца	1/4 шт.
Морковь	30 г
Репа	30 „
Свекла	20 „
Огурец свежий	1/2 шт.
Картофель	55 г
Горошек сухой	5 „
Маслины	10 „
Горчица	2 „
Соя-кабуль	2 „
Уксус	5 „

Очистить, промыть и поджарить дичь, сделать провансаль, отварить сухой горошек, сварить ланспиг, отварить

рать овощи мелкими кубиками. Вся остальная за-
к изготовление такие же, как и майонеза из
ы.

463. СЕЛЕДОЧНОЕ МАСЛО

Селедка	1 шт.
Масло сливочное	40 г
Яйца	1/4 шт.

истить и протереть селедки на сито. Распустив немно-
сло, смешать его с селедкой и взбить веселкой и по-
ить на хлеб. Подавать, положив на верх рубленое яйцо.

469. ГУСЬ ХОЛОДНЫЙ

Гусь	350 г
Масло топленое	10 „
Капуста красная	150 „
Масло растительное	5 „
Уксус	15 „
Сахар	5 „

Очистив и промыв гусей, поставить жарить. Заправить красную капусту маслом, уксусом и сахаром и заправить гуся этим гарниром.

470. ТЕЛЯТИНА ХОЛОДНАЯ

Телятина	200 г
Масло топленое	10 „
Огурец	1/2 шт.
Картофель	100 г
Салат зеленый	30 „
Морковь	30 „
Масло растительное	5 „
Уксус	10 „

Обжарив телятину, нарезать порциями, приготовить гарнир и подавать с телятиной.

471. ЯЗЫК ХОЛОДНЫЙ

Язык	200 г
Картофель	100 „
Салат зеленый	30 „
Огурец	1/2 шт.
Масло растительное	5 г
Уксус	10 „

Отварив языки, очистить, порезать порциями, подавать с гарниром.

472. КУРИЦА ХОЛОДНАЯ

Курица	250 г
Масло топленое	10 „
Картофель	100 „
Лук зеленый	25 „
Огурец свежий	1/2 шт.
Салат зеленый	30 г
Масло растительное	10 „
Уксус	10 „
Сахар	3 „

Поджарив кур, порубить на порции и подавать с гарниром.

473. СОЛОНИНА С ХРЕНОМ

Солонина	200 г
Хрен	30 „
Сметана	25 „
Огурец свежий	1 шт.
Уксус	10 г
Сахар	4 „

Отварив солонину, нарезать на порции и заправить хреном.

474. МИНОГИ МАРИНОВАНЫЕ

Миноги	200 г
Масло растительное	20 „
Мука пшеничная	10 „
Сухари	15 „
Яйца	1/5 шт.
Уксус	30 г
Салат зеленый	50 „
Огурец свежий	1/2 шт.

Очистить и обваляв в муке миноги, зальезонить и запанировать их в сухарях, поджарить в растительном масле и замариновать уксусом. Подавать с салатом и огурцом.

475. ПЕРЕЦ ФАРШИРОВАННЫЙ

Перец	3 шт.
Масло растительное	25 г
Морковь	30 „
Лук репчатый	30 „
Пастернак	20 „
Помидоры	40 „
Томат-пюре	15 „
Мука пшеничная	10 „

Очистить перец и обланшировать. Пошинковать мелкими кубиками овощи, припустить с маслом и зафаршировать ими перец. Сделать соус на пассерованной муке с томатом, залить им перец и поставить в духовку.

476. БЫЧКИ ФАРШИРОВАННЫЕ

Бычки	200 г
Хлеб пшеничный	20 „
Масло растительное	25 „
Яйца	1/5 ш
Молоко	15 т.

477. ПАЛТУС О ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ

Палтус	300 г
Картофель	150 „
Зеленый лук	30 „
Масло растительное	10 „
Горчица	3 „
Уксус	15 „
Сахар песок	5 „

Отварив кусками палтус, подавать с гарниром и горчичным соусом.

XVI. БУТЕРБРОДЫ

478. С ВЕТЧИНОЙ

Ветчина . . . . . 35 г
Хлеб пшеничный . . . . . 50 „

479. С КОЛБАСОЙ ВАРЕНОЙ

Колбаса . . . . . 35 г
Хлеб пшеничный . . . . . 50 „

480. С КОЛБАСОЙ КОПЧЕНОЙ

Колбаса . . . . . 25 г
Хлеб пшеничный . . . . . 50 „

481. С КОЛБАСОЙ ЛИВЕРНОЙ

Колбаса . . . . . 35 г
Хлеб пшеничный . . . . . 50 „

482. С ЯЗЫКОМ

Язык . . . . . 35 г
Хлеб пшеничный . . . . . 50 „

483. С ТЕЛЯТИНОЙ

Телятина . . . . . 35 г
Хлеб пшеничный . . . . . 50 „

484. С РОСТБИФОМ

Ростбиф . . . . . 35 г
Хлеб пшеничный . . . . . 50 „

485. СО ШПИГОМ

Шпиг . . . . . 25 г
Хлеб пшеничный . . . . . 50 „

486. С БУЖЕНИНОЙ

Буженина . . . . . 35 г
Хлеб пшеничный . . . . . 50 „

487. С ЯЙЦОМ И МАСЛОМ

Яйцо . . . . . 1 шт.
Масло сливочное . . . . . 10 г
Хлеб пшеничный . . . . . 50 „

488. С СОЛОНИНОЙ

Солонина . . . . . 35 г
Хлеб пшеничный . . . . . 50 „

489. С СЫРОМ ШВЕЙЦАРСКИМ

Сыр швейцарский . . . . . 35 г
Хлеб пшеничный 50,

490. С СЫРОМ ГОЛЛАНДСКИМ

Сыр . . . . . 35 г
Хлеб пшеничный . . . . . 50 „

491. С КИЛЬКОЙ

Кильки . . . . . .
Хлеб пшеничный 50

492. С КИЛЬКОЙ И ЯЙЦОМ

Кильки . . . . . 20 г
Яйца . . . . . 1/2 шт.
Хлеб пшеничный . . . . . 50 г

493. С САРДИНАМИ

Сардин . . . . . 35 г
Хлеб пшеничный . . . . . .

494. С ИКРОЙ КЕТОВОЙ

Икра кетовая . . . . . 35 г
Хлеб пшеничный . . . . . 50 „

495. С ИКРОЙ ЗЕРНИСТОЙ

Икра зернистая . . . . . 35 г
Хлеб пшеничный . . . . . 50 „

496. С ИКРОЙ ПАЮСНОЙ

Икра паюсная . . . . . 35 г
Хлеб пшеничный . . . . . 50 „

497. С ИКРОЙ ЖЕРЕХОВОЙ

Икра жереховая . . . . . 35 г
Хлеб пшеничный . . . . . 50 „

498. С СЕМГОЙ

Семга . . . . . 35 г
Хлеб пшеничный . . . . . 0 „

499. С АНЧОУСАМИ

Яйца . . . . . 1/2 шт.
Анчоусы . . . . . 0 г
Соя-кабуль . . . . . 3 „
Хлеб пшеничный . . . . . 50 „

500. С ОСЕТРИНОЙ

Осетрина . . . . . 35 г
Хлеб пшеничный . . . . . 50 „

501. С БЕЛОРЫБИЦЕЙ

Белорыбица . . . . . 30 г
Хлеб пшеничный . . . . . 50 „

502. С ПЕЧОНКОЙ ТЕЛЯЧЬЕЙ

Печонка . . . . . 25 г
Масло сливочное . . . . . 5 „
Хлеб пшеничный . . . . . 50 „

503. С БРЫНЗОЙ

Брынза . . . . . 35 г
Хлеб пшеничный . . . . . 50 „

504. С СОСИСКАМИ

Сосиски . . . . . 35 г
Хлеб пшеничный . . . . . 50 „

505. С ИКРОЙ БАКЛАЖАНОВОЙ

Икра баклажановая . . . . . 40 г
Хлеб пшеничный . . . . . 50 „

506. С БАЛЫКОМ ОСЕТРОВЫМ

Балык осетровый . . . . . 35 г
Хлеб пшеничный . . . . . 50 „

507. С СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ

Масло сливочное . . . . . 30 г
Хлеб пшеничный . . . . . 50 „

508. С ПАШТЕТОМ ИЗ ПЕЧЕНКИ

Паштет 35
Хлеб пшеничный . . . . . 50 „

509. С КУРИНЫМ ФИЛЕ

Куриное филе. . . . . .
Хлеб пшеничный . . . . . 50 „

510. С ШПРОТАМИ

Шпроты . . . . . 35 г
Хлеб пшеничный. . . . . 50 „

511. С СЕЛЕДКОЙ

Селедка . . . . . 35 г
Масло растительное . . . . . 5 „
Лук зеленый . . . . . 10 „
Хлеб ржаной . . . . . 50 „

512. С САЛОМ СВИНЫМ

Сало свиное . . . . . 35 г
Хлеб ржаной . . . . . 50 „

513. С ПОВИДЛОМ

Повидло . . . . . 30 г
Хлеб пшеничный . . . . . 50 „

514. С ВАРЕНЬЕМ

Варенье . . . . . 30 г
Хлеб пшеничный . . . . . 50 „

515. С МЕДОМ

. . . . . 30 г
Хлеб пшеничный . . . . . 50 „

XVII. ЗАКАЗНЫЕ БЛЮДА

516. ОСЕТРИНА ЗАЛИВНАЯ

Очистить, промыть и ошпарить осетрину. Остудив, нарезать ровными, наискось, порциями и разложить на листах. Сварив ланспиг, процедить его и остудить, слегка залив осетрину ланспигом, после чего сделать уборку: на каждый кусок осетрины положить ломтик карбованного лимона, веточку зелени, несколько звездочек из моркови, трюфели, каперсы и по одной раковой шейке. Затем заливать все ланспигом доверха, вырезать рубчиком все порции и на длинное блюдо уложить один кусок, накрывая до половины другим, во всю длину блюда. Оба края блюда загарнировать, положив морковь, свеклу, зелень, горошек, свежий огурец, корнишоны, маслины, хрен строганый и тертый, заправленный ланспиг штуканами, зеленый салат и зелень—петрушку. Загарнировав осетрину, выпустить из конверта сетку из ланспига.

517. СЕВРЮГА КОПЧЕНАЯ

Зачистить целую севрюгу, порезать ее тонкими ломтиками и сложить опять в целую. Переложить сверху каждый кусок рыбы долькой лимона, а с боков—веткой зелени. На гарнир положить салат зеленый, вишни маринованные, свежий огурец и рубленый ланспиг.

518. ЛОСОСИНА—ЗВЕНО

Порезав и снова уложив звено лососины на длинное блюдо, отделить каждый ломтик листком зеленого салата,

по бокам положить молюсье — шинкованный зеленый лук, порезанные кубиками свежие огурцы и кусочки карбованного лимона, сделать розы из свежих огурцов, пересыпав их мелкорубленой свеклой и расставить по бокам, убрать зеленью — петрушкой и салатом.

519. БАЛЫК БЕЛОРЫБИЙ

Зачистить балык, снять кожу, вынуть позвонок и ребра и, нарезав ровно, уложить на хрустат, чтобы вид был целого. Загарнировать зеленым луком, салатом и свежими огурцами, поставив по бокам розаны из свежих зеленых огурцов и штуканы красного ланспига.

520. ЩУКА ФАРШИРОВАННАЯ

Взять крупную щуку и нафаршировать ее, припустить, остудить, порезать ломтиками и сложить, чтобы имела форму целой рыбы, и присоединить голову. Подложить под рыбу хрустат из обжаренного белого хлеба, вырезать из овощей букет цветов и вставить его в хрустат между головой и рыбой, переложив каждый ломтик рыбы карбованным и тонко резаным огурцом. Загарнировать рыбу с боков во всю длину блюда салатом, штуканами и ланспигом. Отдельно подавать соус провансаль.

521. СТУДЕНЬ ИЗ КРУПНОЙ СТЕРЛЯДИ

Очистив и промыв стерлядь, вынуть визигу и порезать поперек небольшими порциями, сделав надрез вдоль визиги. Припустив на парах, промыть и разложить на листы и полить немного ланспигом. Затем убрать рыбу, положив на каждую порцию кружочек вареного яйца, ветку зелени, трюфелей и лимон и залить до основания. Когда рыба застынет, выбрав ее, уложить на длинное блюдо сплошным рядом и гарнировать, подав отдельно хрен с уксусом и сметаной и соей-кабуль.

522. ОСЕТРИНА МАЙОНЕЗ

Отварив звено осетрины, порезать и разложить на лист. Приготовив провансаль, залить им куски, распустить ланспиг и залить им провансаль сверху тонким слоем. Когда

ланспиг застынет, уложить рыбу на блюдо на заправленные гарниры ровным рядом. Сделать сетку из ланспига наверх и гарнировать по бокам.

523. ШОФРУА ИЗ ОСЕТРИНЫ

Сделать из хлеба хрустат трехярусный пирамидой, нарезать бланкеты холодной отварной осетрины и разложить по листу. Распустив ланспиг, влить в него прованского масла (на стакан ланспига 1/8 стакана масла) и взбить веничком на льду. Когда масса станет белая и загустеет, залить ею бланкеты из столовой ложки и вставить в бланкеты, пока они не застыли, трюфели, вырезанные бубновкой, по три штуки. Когда бланкеты окончательно застынут, укладывать на хрустат, стоя, одна к другой, кругом уставив нижний широкий круг, продолжить средний и затем верхний, узкий круг. В самый верх вставить букет из овощей, а низ загарнировать так же, как и осетрины заливной.

524. ПОРОСЕНОК ЗАЛИВНОЙ

Очистив и отварив поросенка в салфетке, остудить и нарубить небольшие порции, вынуть позвонок, затем разложить по листу, убрать лимоном, зеленью и трюфелями и заливать. Как застынет, придать форму целого поросенка, сделать сетку из ланспига и загарнировать. Дать отдельно хрен со сметаной.

525. ГАЛАНТИН ИЗ ЦЕЛЫХ ИНДЕЕК

Опалив и промыв индеек, снять всю кожу в целом виде, оставив на ней небольшой слой мяса, зачистить кости, добавить еще мяса индейки и провернуть мясо через мясорубку, заправив размоченным в молоке хлебом. Положить в фарш яйца, посолить и, размешав, провернуть на частую кнелевую решетку, затем приготовить длинные квадратные штуканы (полоски) из мяса индейки и языка вареного и шпига, положить врасстилку на вершок фарша в кожу индейки, на фарш рядами уложить язык, шпиг и куски индейки, и так 2—3 раза, пока не получится целая форма индейки. Затем зашить все швы чистой ниткой, положить в таз, а на индейку—пресс, обернуть ее в салфетку, подлить бульона и припустить. Как будет готова,

развернуть, остудить, сделав в ней надрезы, влить туда крепкого бульона, чтобы хорошо застыл, после чего нарезать и загарнировать.

526. ПАШТЕТЫ, ЗАПЕЧЕНЫЕ В ТЕСТЕ

Фарш для паштетов делается из печонок или дичи. Провернув фарш через мясорубку, добавить сыр и сливочное масло и снова провернуть на кнелевую решетку. Затем хорошо вымешать (вымешать на плите), положить сливочное масло. Затем остудить, добавить яйца и хорошо выбить на льду. Раскатать паштетное тесто и положить фарш, чтобы паштеты были высокие и продолговатые, закрыть тестом, заделав края, смазать льезоном, убрать верх штуканами из теста, сделать небольшие надрезы и выпекать.

527. ПАШТЕТ В ШПИГЕ

Приготовив фарш, как указано выше, нарезать шпиг полосами и, взяв нужную посуду, обложить дно и края стенки тонкими полосами шпига с тем, чтобы полосы были длиннее стенок и концы спускались. Затем, положив в середину фарш, постепенно (полоса за полосой) закрывать верх. Заделав кругом, поставить на парах, варить в духовке. Как будет готово, остудить и вынуть из формы.

528. РУЛЕТ ФАРШИРОВАННЫЙ ИЗ ГУСЯ

Снять кожу с гусей, не допуская порезов кожи. Очистив от костей, мясо провернуть через мясорубку, заправить рубку и пропустить еще раз на кнелевую решетку. Готовым фаршем зафаршировать кожу гуся, но не отрубать ножки, завернуть рулетом, перевязать чистым шпагатом, обернуть в салфетку и припускать на пару. Затем остудить и подавать.

529. ОКОРОК ИЗ ДИКОГО КАБАНА

Зачищенный и прокопченый окорок убирается сливочным маслом, белым и подкрашенным кармином, заделывается в папильотки и частью в нарезанном виде подается.

530. ТЕЛЯТИНА ФРИКАНДО

Зачистив, промыв и поджарив заднюю ногу теленка, остудить, зачистить, нарезать несколько порций, убрать окорок зеленью, папильотками (можно сделать наверху арфу), загарнировать зеленым салатом, ланспигом и свежими огурцами.

531. РУЛЕТ ИЗ СОЛОНИНЫ

Отобрав филейные части и вырезки из соленого мяса, вымочить их и завернуть рулеты. Варить с лавровым листом, перцем, горошком, луком и морковью. Как будет готово, порезать и загарнировать.

532. КАПЛУН ФАРШИРОВАННЫЙ

Сняв каплуна с костей и, не порезав кожи, очистить мясо и сделать фарш. Добавить в фарш рубленые вареные яйца и вареную зелень и, зафаршировав, отварить на парах, придать вид целого, остудить и подавать.

533. ШОФРУА ИЗ ДИЧИ

Сделав трехярусный хрустат, приготовить филейчики из дичи, порезать их пластинами потоньше. Приготовить сальпикон и добавить в него кнели из дичи, наложить поровнее на филейчики и, завернув каждый в пергамент, припустить в духовке. Как будут готовы, развернув, остудить и заливать демиглясом. Чуть заглазировать ланспигом, положить под ланспиг трюфели, уложить ровными рядами кругом на хрустаты доверха, вверху сделать букет из овощей, а внизу, в круг хрустата, на круглом блюде положить гарниры, зелень — петрушку, салат, розы из свежих огурцов, сделать сетку из ланспига как на гарнире, так и на шофруа.

534. СТЕРЛЯДЬ МАРИНОВАННАЯ

Сделать маринад на стерляжьем бульоне. Очистить большую стерлядь, вынуть визигу и припустить целиком в разваре. Положив на длинное блюдо с головой и хвостом, остудить, сделав на боках надрезы поглубже, чтобы легко

отделять порции, и вложить в каждый надрез дольку карбованного лимона, залить маринадом, посыпать рубленой зеленью, салатом, луком и штуканами из ланспига.

535. САЛАТ ДЕ-КРЕВИЗ

Отварив нужное количество раков, очистить шейки и половину клешней; отварив на парах порезанную кусками стерлядь, порезать мелкими кубиками, отвариты зеленый горошек, сделать провансаль и, заправив часть гарнира провансалем и соей-кабуль, положить на середину длинного блюда стерляди, залить их провансалем, убрать трюфелями, а с боков кругом, стоя, поставить раковые шейки, во второй круг наверх шеек — клешни, а неочищенные клешни поставить по бокам пореже (клешней вверх) и в каждый развод вставить ломтик карбованного лимона и загарнировать кругом, чтобы больше было зелени, убрать из конверта сеткой из ланспига.

XVIII. ПИРОГИ, ТЕСТО И ФАРШ

536. ТЕСТО ДЛЯ КУЛЕБЯК

Мука пшеничная	80 г
Дрожжи	1 „
Масло	15 „
Яйца	1/5 шт.
Молоко	20 г
Сахар	5 „

Просеяв муку, поставить опару, учтя, что на опаре тесто получается рыхлее и устойчивее. Опара ставится на теплом, отнюдь не горячем, молоке (иначе завариваются дрожжи и тесто не будет подниматься и не будет сладковатым). Молоко для опары не должно быть и холодным, иначе тесто будет слабо подниматься и опресняться. Молоко необходимо при этом пропустить через сито и, посолив по вкусу, развести молоком дрожжи. Затем положить муку, хорошо размешать, чтобы опара не была густой, и поставить опару в теплое место (опара ставится за 4 часа до разделки теста). Когда опара поднимется, положить в тесто сахар, масло, яйца, размешав, добавить муки и замесить. Хорошо промесив, чтобы тесто не прилипало к рукам и не было жидким, чуть присыпать сверху мукой, покрыть котел и следить, чтобы тесто не ушло через верх. Когда тесто поднимется, разделывать из него кулебяки и дать разделанным кулебякам постоять в теплом месте 20—30 минут (без этого тесто получается не пышное). При выпечке следить за тем, чтобы кулебяки выпекались со всех сторон равномерно, для чего поворачивать их. Чтобы тесто не подгорало, следует прикрывать его чистой промасленой бумагой.

537. ТЕСТО ДЛЯ СЛОЙКИ

Мука пшеничная	70 г
Масло	35 „
Яйца	1/20 шт.
Сахар	5 г

Просеять муку и замесить на чистой воде пресное тесто и дать ему постоять в теплом месте 30 минут. Если масло соленое, то в тесто не следует класть соли, а если свежее, то посолить. Как тесто будет готово, раскатать, но не тонко, затем измять масло, чтобы оно было мягкое, и, положив на середину теста, закрыть с четырех сторон и, защипав края, раскатывать ровно, сложить тесто в четыре слоя и вынести остудить, но не морозить, чтобы масло не застыло. По остужении раскатать тесто еще раз, сложить опять вчетверо и снова вынести остудить, повторяя такую процедуру четыре раза. Хорошая слойка получается, если масло кладется в половинном размере к весу теста (например, теста 4 кг, масла 2 кг). Яйца и сахар в тесто не вводятся, а только при разделке кулебяк из теста смазывается яйцами поверхность кулебяк.

538. ТЕСТО ПЕСОЧНОЕ

Мука пшеничная	60 г
Масло	30 „
Яйца	1/5 шт.
Сахар	10 г
Сметана	15 „

Просеяв муку, положить масло, яйца, сметану и сахар, добавить воды и замесить пресное густое тесто, добавить соль по вкусу. Раскатывать не толсто. Следить, чтобы хорошо пропекалось.

539. БЛИНЧАТОЕ ТЕСТО

Мука пшеничная	50 г
Молоко	40 „
Яйца	1/5 шт.
Сахар	10 г
Масло	15 „

Распустить в чистую кастрюлю яйца, положить сахар, соль и, добавив немного молока, размешать и сыпать просеянную муку, чтобы тесто было густое. Хорошо вымешать.

тесто, Разводить тесто надо теплым молоком, размешивая, при этом не допускать, чтобы тесто было жидким. Если молока недостаточно, то добавить чистой воды. Выпекать блины следует на раскаленной сковороде, смазанной маслом. Наливая тесто на сковороды, нужно распускать тесто по всей сковороде. Для подмазки сковород следует употреблять лучину с привязанным куском свиного сала.

540. ТЕСТО ДЛЯ ВЕНСКОГО ПИРОГА

Мука	80 г
Дрожжи	1 „
Яйца	1/5 шт.
Сахар	20 г
Молоко	20 „
Изюм	10 „

На просеянной муке поставить опару. Когда опара будет готова, положить яйца, сахар, молоко и промытый изюм и замесить не очень крутое тесто (слабее, чем на кулебяку), но хорошо выбить его. В фарш кладутся припущенные яблоки, повидло и густой яблочный мармелад. Раскатав тесто и положив в него фарш, завертывать тесто рулетом и, дав небольшую расстойку, смазать яйцом и выпекать. Сверху посыпать сахарной пудрой.

541. ТЕСТО ДЛЯ КУРНИКА

Мука пшеничная	80 г
Масло	20 „
Сметана	20 „
Яйца	1/4 шт.
Сахар	10 г

Просеять муку и сделать в середине углубление, положить масло, сметану, яйца и сахар и замесить тесто, посолив его по вкусу. Если тесто рассыпается и рвется, то добавить воды и, замесив, раскатывать.

542. ТЕСТО ДЛЯ СЛАДКОГО ДОМАШНЕГО ПИРОГА

Мука	60 г
Дрожжи	1 „
Сахар	20 „
Яйца	1/5 шт.
Масло	20 г
Молоко	20 „

Просеять муку и поставить опару. Когда опара подойдет, положить сахар, яйца, масло и молоко и замесить. В дальнейшем поступают так же, как и при изготовлении теста для кулебяк.

543. ТЕСТО ДЛЯ ПЕЛЬМЕНЕЙ И КОЛДУНОВ

Мука	60 г
Яйца	1/4 шт.

Замесить пресное тесто, прибавив к яйцам воды и посолив, раскатывать тесто тонко, чтобы тесто не было слабым.

544. ТЕСТО ДЛЯ ЧЕБУРЕК

Мука	60 г
Яйца	1/4 шт.
Сметана	10 г

На просеянной муке замесить пресное тесто, как на пельмени, и раскатывать тесто, несколько потолще, чем для пельменей.

545. ТЕСТО ДЛЯ ОБЫКНОВЕННОГО ПИРОГА

Мука	60 г
Дрожжи	1/2 „
Масло	10 „
Сахар	3 „
Яйца	1/10 шт.
Молоко	20 г

Поставить опару, замесить ее и приготовить тесто так же, как и для кулебяк.

546. ТЕСТО ДЛЯ БЛИНОВ

Мука	60 г
Дрожжи	1 „
Яйца	1/4 шт
Сахар	20 г
Масло	40 „
Молоко	100 „
Сметана	40 „

Поставить опару, посолить, как поднимется, положить яйца, сахар и часть масла, замесить, но не очень густо, и развести горячим молоком до нормального теста, дать подняться, промешав, можно печь.

547. ТЕСТО ДЛЯ ШОКОЛАДНЫХ БЛИНОВ

Мука	60 г
Дрожжи	1 „
Шоколад порошком	10 „
Сахар	20 „
Яйца	1/2 шт.
Масло	40 г
Сметана	40 „
Молоко	100 „
Ваниль	—

Это тесто изготовляется так же, как и на обыкновенные блины, только положить в тесто разваренный в молоке шоколад, а яичные белки взбить и смешать с тестом. При выпечке блинов, наливая тесто на сковородки, последние не встряхивать, иначе будет садиться тесто.

548. ФАРШ ДЛЯ ПИРОГОВ И КУЛЕБЯК

Рис	35 г
Масло	10 „
Лук	20 „
Яйца	1/4 шт.
Соль	по вкусу

Отварив рис, положить в него нарубленный поджаренный лук и шинкованные яйца и заправить маслом и немного перцем.

549. ФАРШ КАПУСТА

Капуста свежая	300 г
Масло	10 „
Яйцо	1/4 шт.
Молоко	20 г
Лук	20 „
Перец молотый	0,2 „

Пошинковать и обланшировать капусту и, полив ее молоком, поставить в духовку. Как будет готова, положить лук, масло, перец, яйца и соль по вкусу.

550. ФАРШ МЯСНОЙ

Мясо вареное	90 г
Яйца	1/4 шт.
Масло	5 г
Лук	10 „
Перец молотый	0,2 „

Провернуть мясо через мясорубку, положить поджаренный лук, яйца, масло и перец и соль по вкусу.

551. ФАРШ РЫБНЫЙ

Рис	30 г
Осетрина	90 „
Лук	10 „
Масло	10 „
Перец молотый	0,2 „

Очистить и отварить осетрину и порезать очень мелко, затем сварить, откинуть, смешать с осетриной, заправить фарш луком, маслом и перцем.

552. ФАРШ САГО И РЫБА

Саго	25 г
Семга свежая	90 „
Лук	10 „
Масло	10 „
Перец молотый	0,2 „

Отварить саго. Порезать и припустить на пару семгу, нарезать мелко семгу, смешать с саго и заправить фарш.

553. ФАРШ С ВИЗИГОЙ

Визига	25 г
Рис	25 „
Масло	10 „
Перец молотый	0,2 „
Лук	10 „
Яйцо	1/5 шт.

Замочить визигу с вечера, а утром промыть и сварить, мелко нарубить. Затем отварить рис и, смешав его с визигой, яйцами и луком, заправить фарш маслом и перцем и солью по вкусу.

554. ФАРШ ДЛЯ КУРНИКА

Курица	200 г
Рис	25 „
Яйцо	1/2 шт.
Масло	20 г
Молоко	5 „
Хлеб пшеничный	5 „
Кипель	

Очистить, промыть кур и припустить на парах. Затем отобрать от костей и нарезать бланкетами. Часть же кур использовать на кнель из филе сырых кур; сделав кнели, выпустить их из конверта. Затем отварить рис, заправить его маслом, очистить вареные яйца, пошинковать кружочками; составные части фарша не мешать, так как они накладываются при изготовлении курника на блины отдельно.

555. ФАРШ ДЛЯ ПИРОГОВ ОБЫКНОВЕННЫХ

Рис	25 г
Яйца	1/5 шт.
Масло	5 г
Лук	5 „
Перец	0,2 „

Отварить рис, заправив его луком, яйцами, перцем и солью по вкусу.

556. ФАРШ ГРИБНОЙ

Грибы сухие	15 г
Рис	20 „
Лук	5 „
Масло	5 „
Перец молотый	0,2 „

Отварить грибы и пропустить их через мясорубку. Затем, отварив рис, смешать вместе с грибами, заправить вареным луком, маслом и перцем и солью по вкусу.

557. ФАРШ РЫБНЫЙ

Рыба	40 г
Рис	20 „
Лук	5 „
Масло	5 „
Перец молотый	0,2 „

Отварить рис, припустить рыбу, мелко порезать, смешать, заправить луком, маслом и перцем.

558. ФАРШ ДЛЯ ПИРОГОВ — КАША

Крупа пшенная	40 г
Масло	10 „
Лук	10 „

Промыв хорошо пшено, сварить кашу и, как она будет готова, заправить луком, маслом, перцем и солью по вкусу.

559. ФАРШ С ГРУЗДЯМИ

Грузди соленые	50 г
Рис	20 „
Лук	5 „
Масло	5 „
Перец молотый	0,2 „

Отварить рис, пошинковать грузди и смешать, заправить фарш луком и маслом.

560. ФАРШ ДЛЯ ПЕЛЬМЕНЕЙ

Мясо (мякоть)	60 г
Лук	15 „
Перец молотый	0,2 „

Провернув мясо через мясорубку, положить в него поджаренный лук, заправить перцем и солью по вкусу.

561. ФАРШ ДЛЯ КОЛДУНОВ

Свинина жирная	60 г
Лук репчатый	15 „
Перец молотый	0,2 „

Провернув свинину через мясорубку, заправить фарш луком и перцем.

562. ФАРШ ДЛЯ ЧЕБУРЕК

Баранина жирная	70 г
Лук зеленый	20 „
Перец молотый	0,2 „

Провернув баранину через мясорубку, заправить фарш луком и перцем.

ПОЯСНЕНИЯ К ИЗГОТОВЛЕНИЮ ПИРОГОВ

563. КУЛЕБЯКА С МЯСОМ

Положить тонкие фанеры и раскатать на них тесто, положить в ряд, горкой, во всю длину фарш, обрезать тесто с боков, чтобы оставить тесто на прикрытие фарша, защипать тесто, опрокинуть с фанеры на лист кулебяку, дать ей расстойку и смазать яйцом.

564. КУЛЕБЯКА С РЫБОЙ

Изготовляется так же, как и предыдущая.

565. КУЛЕБЯКА СДОБНАЯ

Раскатать слойку, отрезав нужные по размеру полосы и положить их на холодный лист, уложить в середину фарш, накрыть полосами фарш сверху и, подмазав края с боков льезоном, соединить их, смазав верх яйцом. Поперек положить переплеты, тонкие, шириной в палец, смазать жирами и поставить в духовку.

566. ДОМАШНИЙ ПИРОГ

Раскатав тонко тесто, положить на подмазанный противень, расправив по краям, зафаршировать, накрыть таким же слоем теста, защипать кругом, дать расстойку, смазать и выпекать.

567. РАСТЕГАИ

Раскатать тесто, вынуть на выемку нужный размер и положить в середину фарш, если растегаи жареные, то защипывать их наглухо и жарить во фритюре, а если печеные, то середину оставлять открытой; защипав с обоих концов, выпекать.

568. ПЕСОЧНЫЙ ПИРОГ

Разделывается так же, как и домашний пирог.

569. ПИРОГ ИЗ СДОБНОГО ТЕСТА

Приготовляется так же, как и домашний пирог.

570. БЛИНЧАТЫЙ ПИРОГ

Подмазывать маслом сотейник, уложить на дно блинчики так, чтобы они выступали через края сотейника, положить в середину фарш, закрыть сверху блинчиками, хорошо полить яичным льезоном и аккуратно закрывать края. Присыпав сверху сухарями, поставить в духовку.

571. ВЕНСКИЙ ПИРОГ

Раскатав тесто, положить к одному краю фарш (яблоки или густое пюре, варенье) и завернуть рулетом, обернув не более двух раз, дать небольшую расстойку и, смазав яйцом, выпекать.

572. КУРНИК

Приготовив тесто и фарш, раскатать тесто не толсто и класть фарш: вниз—тонкий слой риса, второй слой—бланкеты кур, третий слой — яйца кружочками и четвертый—кнель из курицы, повторив другой раз то же самое: верх курника делать немного уже, чем низ. Вырезав по размеру крышку для курника из теста, положить наверх, а кругом, внизу, вырезать клинья и поднимать частями тесто кверху и скреплять с покрышкой кругом, а бока защипать «в елочку», сверху сделать из теста убор и надрезы, чтобы проходили пары.

573. ДОМАШНИЙ СЛАДКИЙ ПИРОГ

Раскатать тесто, положить на листы, заделав бортики, «елочкой», положить на тесто фарш яблочный, повидло или варенье, положить наверх переплеты и, зальезонив, поставить в духовку.

574. ПИРОЖКИ-БАЛОВАНЫ

Раскатать слойку и вынуть на выемку; положить на листы, сделав бортики, положить в середину фарш из дичи или кур, закрыть крышкой и, зальезонив, поставить выпекать.

575. ПИРОЖКИ-РИССОЛИКИ

Делаются из мятого слоеного теста. Тесто это надо раскатать, положить мясной или рыбный фарш и зальезонить его по краям. Загибать тесто надо как и у пельменей, но вдвое крупнее, прижав при этом края. Затем опустить в льезон и запанировать в сухарях, поджарить во фритюре.

576. ПЕЛЬМЕНИ

Раскатав тонко тесто, положить фарш мелкими шариками, промазав с боков льезоном, завернуть и сварить в крутом кипятке.

577. КОЛДУНЫ

Раскатав тесто и смазав, положить фарш в три раза более, чем на пельмени, закрыть и, защипав, отварить в крутом кипятке.

578. ЧЕБУРЕКИ КАВКАЗСКИЕ

Раскатать тесто и вынуть на выемку, положить фарш, заделать края и жарить в горячем сале.

579. ПИРОЖКИ КОРАЛЛОВЫЕ

Положить в блинчики фарш сальпиконовый или куриный, завернуть, окунуть в кляр и жарить во фритюре.

580. ПИРОЖКИ ОФИНЬЗЕРБ

Раскатать слоеное тесто, положить фарш из шампиньонов, лука, зелени и сухарей, зальезонить, загнув длиной в палец узкие пирожки, и, смазав, поставить выпекать.

581. ПИРОЖКИ ПАЙ

Раскатать слойку, натереть на терке сыр и, густо посыпав слойку сыром, нарезать ножом продолговатые пирожки, сбрызнуть их сверху маслом и поставить выпекать.

582. ПИРОЖКИ-ТАРТИНКИ

Смазав формочки, обсыпать сухарями и, положив тесто, заравнять, положить в них телячий или из дичи фарш, присыпать сухарями и поставить в духовку. Когда пирожки будут готовы, вынуть их из форм.

583. ПИРОЖКИ БЛИНЧАТЫЕ

Завернуть в блинчики мясной фарш, зальезонить, запанировать в сухарях и поджарить в масле.

584. ВЕНСКИЕ РОЖКИ

Раскатать венское тесто, нарезать его клиньями и, положив в широкий угол варенье, завертывать, вытягивая острый конец так, чтобы по бокам получились рожки. Положить рожки концом вниз и, смазав их, выпекать. Готовые рожки заглазировать помадкой.

585. ПЛЮШКИ

Взять порцию обыкновенного теста, раскатать, смазать маслом и, начиная с края, завертывать трубочкой, разрезав пополам ролик, сложить, вытянуть и, надрезав, развернуть, уложить на листы, посыпать сахаром и запечь.

586. ВОРОТНИЧКИ

Раскатав и смазав маслом, сложить, нарубить с одной стороны, зальезонить и выпекать.

587. БУЛОЧКИ

Нарезав тесто порциями, прокатать, придав круглую форму, и класть на листы. Когда булочки подойдут, выпекать.

XIX. СЛАДКИЕ БЛЮДА

588. ШАРЛОТ ИЗ ЯБЛОК

Яблоки	100 г
Хлеб белый	100 „
Сахар	10 „
Масло	15 „
Молоко	30 „
Яйцо	1/4 шт.
Вишня на соус	25 г
Сухари	10 „

Посуду, в которой производится приготовление, смазать маслом и осыпать сухарями. Нарезать тонкими пластинками белый хлеб, окунуть в льезон и укладывать рядами на дно и края формы, положить в середину варенье или немного припущенные яблоки и накрывать такими же пластинками. Заделать края, промазать льезон и запечь. Сделать сладкий соус и залить.

589. ШАРЛОТ С ВАРЕНЬЕМ

Хлеб пшеничный	100 г
Варенье разное	120 „
Масло	15 „
Сахар	20 „
Молоко	30 „
Яйцо	1/4 шт.
Сухари	10 г

Делается так же, как яблочный.

590. КИСЕЛЬ КЛЮКВЕННЫЙ

Клюква	50 г
Сахар	50 „
Мука картофельная	15 „

Промыть клюкву и пропустить через мясорубку, залить кипятком, вскипятить, протереть, положить сахар и заварить картофельной мукой, предварительно разведенной в холодной воде, и положить сахар; по окончании варки влить свежего клюквенного сока.

591. КИСЕЛЬ ИЗ РАЗНЫХ ФРУКТОВ

Фрукты	60 г
Сахар	30 „
Мука картофельная	15 „

Вскипятив фрукты, протереть и заварить, развести в холодной воде картофельной мукой и положить сахар.

592. КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ

Груши	50 г
Яблоки	50 „
Сливы	50 „
Виноград	50 „
Сахар	30 „
Корица	0,2 „

Очищенные фрукты промыть, порезать и сварить сироп. Как сироп готов, ввести в него фрукты и снять с плиты, виноград добавить перед отпуском.

593. КОМПОТ ИЗ СУХИХ ФРУКТОВ

Яблоки сухие	20 г
Урюк	20 „
Инжир	15 „
Изюм	5 „
Сахар	20 „

Делается так же, как и компот из свежих фруктов.

594. САЛАТ ДОРАНЖ (ИЗ АПЕЛЬСИНОВ)

Апельсины	150 г
Сахар	40 „

Очистить апельсины, нарезать кружками и залить их сваренным сиропом.

595. ПУДИНГ КАБИНЕТНЫЙ (СУХАРНЫЙ)

Сухари сдобные	100 г
Изюм	20 „
Яйца	1/4 шт.
Молоко	40 г
Корица	10 „
Цукат	15 „
Масло	15 „
Сухари	10 „
Вишня на соус	30 „
Сахар	20 „

Размочить сдобные сухари в молоке, положить в них яйца, изюм, корицу, цукат, промешать, добавить сахара, промазать формы маслом, осыпать сухарями и наполнить пудингом, запечь на парах.

596. ПУДИНГ РИСОВЫЙ

Рис	40 г
Яйца	1/4 шт.
Молоко	80 г
Сахар	40 „
Изюм	15 „
Лимон	1/40 шт.
Вишня на соус	80 г
Сухари	10 „

Отварить рис на молоке, заправить яйцами, сахаром, изюмом, протереть лимонной цедры, промешать и запечь, залить соусом.

597. ПУДИНГ «ДИПЛОМАТ» (СЛИВОЧНЫЙ)

Сливки густые	60 г
Яйца	1/2 шт.
Молоко	10 г
Сахар	40 „
Рис	15 „
Цукат	10 „
Желатин	5 „

Взбить густые сливки, положить на них рис, цукаты, ваниль, проварив льезон с желатином, размешать со сливками и наливать в формы. Когда застынет, вынуть, окунув в кипяток, выложить на блюдо.

598. ПУДИНГ ИЗ САГО

Саго	40 г
Сахар	40 „
Яйца	1/2 шт.
Сухари	10 г
Изюм	10 „
Красное вино—лафит.	

Отварив не жидко саго, заправить яйцами, сахаром, положить изюм и, обмазав маслом формы, обсыпать их сухарями, разложить саго в формы и запечь. Сделать соус сладкий на красном вине.

599. БИСКВИТ СО СЛИВКАМИ

Мука	40 г
Сахар	40 „
Яйца	1/2 шт.
Ваниль	—
Лимон	—
Сливки густые	50 г
Масло	3 „

Сделать бисквит, положив по равной части яйца, муку и сахар. Хорошо выбить белки отдельно и смешать с тестом, положив лимонной цедры. Подмазать листы и выпечь бисквиты, нарезать их порциями, выпустить наверх из конверта сливки.

600. РОЛЬ-БИСКВИТ

Мука пшеничная	40 г
Сахар	40 „
Яйцо	1/2 шт.
Ваниль	—
Лимон	—
Масло	3 г
Пюре абрикосовое	40 „

Сделав бисквитное тесто, вылить его не толсто на листы, подмазать листы маслом и выпекать бисквит. Как будет готово, немного остудить его, положить на него абрикосовое пюре и завернуть рулетом, потом нарезать поперек порциями, посыпать сахарной пудрой с ванилью и лимонной цедрой.

601. ПЕСОЧНОЕ ПИРОЖНОЕ

Мука пшеничная	50 г
Сахар	30 „
Яйцо	1/4 шт.
Сметана	20 г
Масло	20 „
Сода чайная	3 „
Лимон	—
Пюре фруктовое	30 г

Сделав песочное тесто, раскатать его, порезать полосами и выпечь. Как будет готово, обрезать края, покрыть сверху полосы фруктовым пюре, порубить мелко обрезки и присыпать ими пирожное, порезав его на порции.

602. ДОРТУА

Мука пшеничная	40 г
Масло	35 „
Сахар	30 „
Яблоки	75 „
Яйца	1/10 шт.
Мараскин	—

Раскатать слойку, нарезав полоски и уложить на листы, сделать из слойки бортики, положить в середину припущенные яблоки, ввести небольшое количество мараскина, накрыть другими полосами слойки, густо зальезонить и, посыпав сверху сахаром, выпекать.

603. ЯБЛОКИ ПЕЧЕНЫЕ

Яблоки	150 г
Сахар	30 „
Ром	—

Крупные антоновские яблоки промыть и вынуть середину, положив в нее сахар, запечь, подлив немного воды, сделать сироп с ромом.

604. «НАПОЛЕОН»

Мука	40 г
Масло	40 „
Сахар	25 „
Молоко	30 „
Яйца	1/5 шт
Ваниль	—

Раскатать слойку на листы и запечь. Когда будет готово, сварив крем, промазать одну полосу кремом, накрыв другой полосой, промазать верх кремом, посыпать рублеными краями слойки и разделать на порции.

605. МАЗУРКИ

Мука пшеничная	35 г
Сахар	30 „
Яйца	1/4 шт.
Масло	25 г
Орехи	30 „
Лимон	—

Приготовить тесто как на бисквит, отдельно взбить с сахаром масло и соединить с тестом, вымешав, разлить на листы и запечь. Очистить, порубить орехи, заглазировав карамелью и покрыв верх мазурки, посыпать сахарной пудрой с лимонной цедрой и порезать на порции.

606. ОЛАДЬИ С ЯБЛОКАМИ

Мука пшеничная	50 г
Яблоки	100 „
Яйца	1/5 шт.
Сахар	30 г
Молоко	20 „
Дрожжи	—
Масло	30 г

Приготовить тесто на оладьи. Очистить, пошинковать яблоки и смешать их с тестом, жарить на противнях, посыпать сахарной пудрой.

607. ОЛАДЬИ С МЕДОМ

Мука пшеничная	50 г
Яйца	1/5 шт.
Сахар	30 г
Молоко	20 „
Масло	30 „
Дрожжи	—
Мед	50 г

Поставив тесто, нажарить оладьи и подавать с медом.

608. БИНЬЕ ЯБЛОЧНОЕ

Мука пшеничная	40 г
Яйца	1/2 шт.
Сахар	40 г
Масло топленое	25 „
Ваниль	—
Молоко	20 г

Сделать кляр, очистив яблоки, вынуть середину, порезать кружками и, обмакнув яблоки в кляр, жарить в фритюре. Подавать с сахарной пудрой.

609. БЛИНЧИКИ С ВАРЕНЬЕМ

Мука пшеничная	40 г
Молоко	70 „
Яйца	1/4 шт.
Масло	20 г
Сахар	10 „
Варенье	80 „

Напечь блинчиков, завернуть в них варенье, присыпать сахаром, прижечь раскаленным железом и посыпать сахарной пудрой.

610. БЛИНЧИКИ С ТВОРОГОМ

Мука пшеничная	40 г
Молоко	70 „
Яйца	1/4 шт.
Сахар	40 г
Творог	80 „
Ваниль	—

Завернуть в блинчики творог, прижечь раскаленным железом и посыпать сахарной пудрой.

611. ЯБЛОКИ В СЛОЙКЕ

Яблоки	100 г
Масло	30 „
Мука пшеничная	60 „
Сахар	30 „
Яйца	1/20 шт.
Малина	20 г

Очищенные яблоки завернуть в слойку и запечь, сделать малиновый сироп и заливать.

612. ГРУШИ В ХЕРЕСЕ

Груша	200 г
Сахар	30 „
Херес	—

Сделав сироп с хересом, очистить груши и отварить, залить сиропом.

613. КЕКС (АНГЛИЙСКИЙ) С ФРУКТАМИ

Мука пшеничная	40 г
Масло	40 „
Сахар	40 „
Яйца	1 шт.
Цукат	15 г
Корица	10 „
Лимон	—

Взбить яйца, муку и сахар, нарезать цукаты и очищенную корицу, смешать с тестом масло с лимонной кислотой и цедрой, соединить все вместе и, наполнив формы, выпекать.

614. ВОЗДУШНЫЙ ПИРОГ

Яйца (белок)	2 шт.
Сахар	30 г
Клубника	25 „
Миндаль	10 „

Ошпарив и очистив миндаль, мелко изрубить, сварить сироп с клубникой, протереть, взбить покрепче белки, смешав их с миндалем, и заварить с сиропом, вымешать, уложить в сотейники или формочки и запечь.

615. КРЕМ СЛИВОЧНЫЙ

Сливки густые	60 г
Сахар	40 „
Яйца	1/2 шт.
Молоко	10 г
Желатин	5 „
Ваниль	—

Взбить густые сливки, растереть желтки с сахаром, прибавив ванили, проварить, прибавить немного молока и положить в льезон размоченный желатин, вымешав, остудить, но не до холодного, и, смешав веничком со сливками, разливать в формы и остудить.

616. КРЕМ ШОКОЛАДНЫЙ

Сливки	60 г
Сахар	30 г
Яйца	1/2 шт.
Молоко	10 г
Желатин	5 „
Шоколад	10 „

Перед тем, как проваривать желтки с сахаром, положить в них шоколад в порошке и, проварив, поступать так же, как и при изготовлении крема сливочного.

617. КРЕМ ФРУКТОВЫЙ

Сливки	60 г
Сахар	40 „
Желатин	5 „
Малина	25 „

Сварить густой сироп с малиной, протереть через сито, положив в сироп желатин, взбить сливки и смешать веничком с сиропом, разлить по формам и поставить на лед.

618. СУФЛЕ ФРУКТОВОЕ

Яйца (белки)	2 шт.
Сахар	30 г
Клубника	40 „

Отделить белки и взбить, покрепче сварить сироп со свежими фруктами или ягодами, протереть и заварить белки, размешав, разливать на сковороды или в формочки, присыпать сверху сахаром, быстро запечь. Следить, чтобы не подгорело.

619. ВАФЛИ СО СЛИВКАМИ

Мука пшеничная	50 г
Сахар	40 „
Яйца	1/5 шт.
Молоко	30 г
Сливки густые	40 „
Ваниль	—

Сделав вафли, остудить их. Взбить густые сливки и фаршировать вафли из конверта, посыпав сверху сахарной пудрой с ванилью.

620. САМБУК ЯБЛОЧНЫЙ

Яблоки	100 г
Яйца (желток)	1/4 шт.
Сахар	35 г
Желатин	5 „
Лимон	1/10 шт.

Припустить яблоки и протереть, остудив, взбивать веничком, распустить желатин, влить в яблоки, отжать лимон, прибавить взбитые белки. Когда все поднимется, разливать по формам и остудить.

621. ДОМАШНИЙ ПИРОГ

Мука пшеничная	30 г
Сахар	30 „
Масло	30 „
Яйца	1/4 шт.
Сметана	20 г
Варенье клубничное	20 „

Раскатать сдобное тесто и выложить на листы, сделать бортики и разложить варенье, смазать борты льезоном и, нарезав узкие полоски, сделать переплеты, смазать и поставить в духовку.

622. ШУ А-ЛЯ-КРЕМ

Мука пшеничная	50 г
Масло	40 „
Сахар	30 „
Яйца	1 шт.
Молоко	20 г
Ваниль	—

Сделать заварное тесто шу, положить в него желтков, вымешать, подмазать листы и выпустить из конверта шу и выпечь в духовке, сварить крем. Как остынет, нафаршировать выпеченное тесто кремом и посыпать сахарной пудрой.

623. МЕРЕНГИ СО СЛИВКАМИ

Сливки густые	50 г
Яйца (белки)	1 шт.
Сахар	30 г
Ваниль	—

Взбить белки покрепче и проварить их на парах, подмазать листы, выложить на них ложкой меренги кучками, посыпать сахаром и запечь в духовке. Когда меренги будут готовы, сделать в каждой в середине углубление, положить в середину взбитых сливок, отпускать по две меренги на порцию, присыпая сахарной пудрой.

624. ПИРОЖНОЕ ЯБЛОЧНОЕ

Яблоки	100 г
Мука пшеничная	50 „
Сахар	30 „
Яйца	1/4 шт.
Сметана	20 г
Масло	20 „

Сварить яблочное пюре, а часть яблок нашинковать, раскатать сдобное или слоеное тесто, нарезать полоски, сделать бортики, положить шинкованные яблоки поперек полосок рядами, смазать борты льезоном, засыпав пирожные сахаром, испечь и, когда остынут, залить яблоки в середине желе.

625. ПАРФЕ ФРУКТОВОЕ

Свежие фрукты	100 г
Сахар	50 „
Сливки густые	40 „

Сделать пюре фруктовое или ягодное, смешать с сахаром и взбить на льду, взбить сливки густые и, смешав вместе, вылить в формы и уложить в лед и заморозить. Перед подачей, окунув в кипяток, опрокинуть на блюдо.

626. ПАРФЕ ОРЕХОВОЕ

Орехи	100 г
Сахар	40 „
Яйца	1/5 шт.
Сливки густые	40 г

Очистить орехи, изжарить, истолочь в ступке, сделать густой льезон и положить в него орехи, вымешать, остудить и, смешав со взбитыми сливками, заморозить в формах.

627. ТАРТАЛЕТЫ МАССЕДУАН

Мука пшеничная	40 г
Сахар	30 „
Яйца	1/5 шт.
Масло	20 г
Сметана	20 „
Ягоды разные и виноград	40 „
Желатин	4 „

Обложив сдобным тестом формочки, выпечь, остудить и наполнить их фруктами и виноградом, сделать фруктовое желе и залить тарталетки.

628. ЖЕЛЕ ВИШНЕВОЕ

Вишня	60 г
Сахар	30 „
Желатин	5 „

Сварить вишни с сахаром, процедить, размочив желатин, смешать, остудив, разлить по формам и поставить на лед.

629. ЖЕЛЕ МАССЕДУАН ФРУКТОВОЕ

Сахар	30 г
Вишня, виноград, малина	100 „
Желатин	5 „

Сварить желе, положить желатин, остудив, положить в формы, разложить фрукты и ягоды и, когда остынет, долить и разложить ягоды и снова долить желе. Поставить на лед.

630. ОМЛЕТ КОМФРИТЮР

Яйца	3 шт.
Молоко	30 г
Варенье	70 „
Сахар	20 „

Смешать яйца с молоком, вылить в масло на сковороды, положить в середину варенье и завернуть, выложить на блюдо, посыпать сахаром и прижечь раскаленным железом, можно полить ромом и зажечь при подаче.

631. РОЗАНЫ С ВАРЕНЬЕМ

Мука пшеничная	50 г
Яйца	1/5 шт.
Сахар	0 г
Сметана	20 „
Варенье	30 „
Масло растительное	30 „

Раскатать тонко приготовленное тесто, вынуть выемкой по размеру кружочки, подмазав середину яйцом, класть один на другой четыре кружка, вдавив середину, прорубить ножом края кругом и бросать в раскаленное сало, размешивая. Розаны по готовности должны подняться наверх и тогда их надо вынимать шумовкой. Наверх положить варенье и посыпать сахарной пудрой с ванилью.

632. МУСС ЛИМОННЫЙ

Сахар	40 г
Желатин	5 „
Лимон	1/4 шт.
Яйца (белки)	1/4 „

Сварить желе с лимонным соком и взбить веничком, взбить белки, положить желатин, промешав, разливать по формам и поставить на лед.

633. МУСС ФРУКТОВЫЙ

Фрукты разные	60 г
Сахар	40 „
Желатин	5 „
Яйца (белки)	1/4 шт.

Сварить с фруктами желе, процедить через сито, положить желатин, взбить белки и смешать вместе и разлить по формам.

634. ТРУБОЧКИ СО СЛИВКАМИ

Мука пшеничная	30 г
Сахар	30 „
Молоко	30 „
Сливки густые	50 „
Ваниль	—

Из трубочного теста сделать на подмазанном листе кружочки, разравнять их ложкой и быстро выпекать, быстро

завертывая трубочкой. Остудить и зафаршировать из конверта взбитыми сливками, посыпать сахарной пудрой.

635. ТРУБОЧКИ С САХАРОМ

Мука пшеничная	40 г
Сахар	40 „
Молоко	30 „
Яйца	1 4 шт.
Масло	30 г
Ваниль	—

Из слоеного теста нарезать узкие полоски и навернуть их на металлические трубки, чтобы один край ложился на другой, выпекать; готовые снять с трубочек, остудить и нафаршировать кремом.

636. БЕЗЕ МИНДАЛЬНОЕ

Яйца (белки)	2 шт.
Сахар	30 г
Миндаль	10 „

Очистить миндаль и мелко изрубить, взбить белки покрепче с сахаром и положить туда миндаль, промешав, выпустить на листы и запечь в легком жару.

637. КАША ГУРЬЕВСКАЯ

Молоко	50 г
Крупа манная	30 „
Сахар	30 „
Миндаль	10 „
Цукат	10 „
Консервированные фрукты	30 „
Масло	5 „
Ваниль	—

Сварить манную кашу и разложить на сковороды или тарелочки, положив в середину молочные пенки, цукат, закрыть кашей, заравнять, посыпать сахаром, прижечь раскаленным железом, убрать верх французскими фруктами и миндалем.

638. КАШКА-ЗАПЕКАНКА

Молоко	50 г
Крупа манная	40 „
Сахар	30 „
Масло	5 „
Варенье	50 „

Сварив манную молочную кашку, положить на сковородку масла, заполнить кашей, посыпать сахаром, прижечь и положить варенье.

639. РИС (МАССЕДУАН) С ФРУКТАМИ

Рис	30 г
Сахар	40 „
Корица	10 „
Цукат	10 „
Изюм	20 „
Чернослив	20 „
Клюква	10 „

Отварив на пару рис с сахаром, положить в него изюм, корицу, чернослив, цукат, вымешать хорошо и, прессуя через круглую выемку, поливать клюквенным сиропом.

640. ПИРОГ ТАТАРСКИЙ

Мука пшеничная	40 г
Молоко	60 „
Яйца	1/4 шт.
Сахар	50 г
Масло	20 „
Творог	60 „
Сметана	20 „

Напечь блинчики, приготовить и сдобить творог, смазать сотейники маслом, и, намазав творог на блинчики, завертывать их рулетиками, порезав поперек кубиками. Застилать сотейник блинчиками и, полив льезоном, поставить кубики в сотейник, заполнив все пространство, закрыть бока и верх блинчиками, залить льезоном и запечь. Затем сварить сироп, смешать со сметаной и поливать им пирог.

641. СОЧНИКИ С МАРМЕЛАДОМ

Дрожжи	—
Мука пшеничная	50 г
Яйца	1/5 шт.
Масло	15 г
Сметана	15 „
Сахар	40 „
Яблоки на мармелад	80 „

Приготовить тесто как на оладьи, сделать из яблок мармелад, высадив его погуще, разогреть на противне масло и спускать тесто; как разойдется и чуть снизу поджарится, класть в середину мармелад и закрыть на половину. Готовые сочники посыпать сахарной пудрой.

642. ПЫШКИ С ВАРЕНЬЕМ

Мука пшеничная	50 г
Дрожжи	—
Сахар	20 „
Масло	25 „
Яйца	1/10 шт.
Молоко	20 г
Варенье	50 „

Раскатать не тонко тесто на дрожжах, вынимать выемкой, надрезать края ножом и жарить во фритюре, подавать с вареньем и посыпать сахарной пудрой.

643. ШАРЛОТ ГЛЯСЕ

Сливки густые	80 г
Варенье	30 „
Французские фрукты	30 „
Мука пшеничная	20 „
Яйца	1/2 шт.
Сахар	20 г
Масло	3 „
Ваниль	—

Взбить веничком густые сливки с сахаром и положить в форму, приготовить вафли, смочить их вареньем, положить их в сливки и форму и заделать кругом сливками, заморозить во льду, как готово, вынуть, чуть подогрев форму, убрать сверху консервированными фруктами.

644. ЖЕЛЕ ПО-МОСКОВСКИ

Вишня	80 г
Сахар	40 „
Желатин	5 „
Лимон	—

Сварить малиновое желе, положить желатин, остудив, вылить в форму, повертеть как мороженое, но недолго, заморозить только края, а середина чтобы была «всмятку», и, подогрев, вынуть на блюдо.

645. БЛАМАНЖЕ

Миндаль	50 г
Молоко	40 „
Сахар	30 „
Желатин	5 „

Ошпарить кипятком миндаль, порубить и истолочь в ступке, прибавляя воды и молока, смешать с сахарным сиропом, положить желатин, вымешать, остудить, положить туда мелкорубленого миндаля и, размешивая, выливать в формы. Поставить на лед и держать пока не застынет.

646. ПОНЧИКИ С ВАРЕНЬЕМ

Мука пшеничная	50 г
Яйца	1/5 шт.
Сахар	20 г
Дрожжи	—
Молоко	15 г
Варенье	40 „

Сделать на дрожжах тесто, раскатав внутри выемкой, и положить в середину варенье; подняв все края вверх, сжать их, опрокинув, дать небольшую расстойку и жарить в фритюре.

647. МОРОЖЕНОЕ «ШАТОБРИАН» С ЦУКАТАМИ

Молоко	100 г
Яйца	3/4 шт.
Сахар	40 г
Ваниль	—
Цукаты	20 г
Сливки густые	20 „

Приготовить сливочное мороженое, положить в него цукату и, выбрав середину мороженого, зафаршировать в середину парфе фруктовое, заделать опять мороженым и заложить в лед. Как будет готово (застынет), опустить в кипяток и вынуть на блюдо.

648. МОРОЖЕНОЕ ГОРЯЧЕЕ

Молоко	100 г
Яйца	3/4 шт.
Сахар	40 г
Ваниль	—

Сделать обыкновенное сливочное мороженое, испечь для него бисквитную коробку, замазав плотно все щели меренгой, положить в коробку мороженое, накрыть его крышкой из бисквита и, замазав бока и верх тонким слоем меренги, быстро сунуть в духовку и, вынув, быстро подать; заделывать в коробку мороженое и покрывать меренгой надо в холодном месте.

649. ХОЛОДНАЯ ГУРЬЕВСКАЯ КАША

Молоко	30 г
Манная крупа	30 „
Сахар	30 „
Миндаль	10 „
Цукаты	10 „
Французские фрукты	20 „
Масло сливочное	5 „
Сливки густые	30 „

В холодную гурьевскую кашу прибавить взбитых сливок и, заморозив, подавать.

650. ПЛОМБИР СЛИВОЧНЫЙ

Сливки обыкновенные	80 г
Яйца	3/4 шт.
Сахар	55 г
Ваниль	—
Цукаты	20 г
Сливки густые	20 „

Приготовить сливочное мороженое и положить цукат, смешать со взбитыми сливками и поставить на лед.

651. ПЛОМБИР ФРУКТОВЫЙ

Ягоды	100 г
Сахар	40 „
Цукаты	20 „
Сливки густые	20 „

Сделать фруктовое мороженое с цукатами и вертеть; как будет готово, смешать со взбитыми сливками и заморозить.

652. МОРОЖЕНОЕ СЛИВОЧНОЕ

Молоко	100 г
Яйца	3/4 шт.
Сахар	40 г
Ваниль	—

Сварить льезон на мороженое, развести горячим молоком, не давая кипеть, снять, остудить, вылить в форму и вертеть до готовности.

653. МОРОЖЕНОЕ ШОКОЛАДНОЕ

Молоко	100 г.
Яйца	3/4 шт.
Сахар	40 г
Шоколад	20 „

Когда проваривается мороженое, то положить в льезон шоколад в порошке; остальное так же, как и сливочное мороженое.

654. МОРОЖЕНОЕ ФИСТАШКОВОЕ

Молоко	100 г
Яйца	3/4 шт.
Сахар	40 г
Фисташки	20 „

Очистив фисташки, истолочь их в ступке и растереть с сахаром и яйцами и, проварив, разводить горячим молоком, остудить, влить в форму и вертеть до готовности.

655. МОРОЖЕНОЕ КОФЕЙНОЕ

Молоко	100 г
Яйца	3/4 шт.
Сахар	40 г
Кофе	5 „

Во время проварки льезона положить в него разваренный кофе и, проварив, процедить сквозь сито; остальное все так же, как и сливочное мороженое.

656. МОРОЖЕНОЕ БРЮЛЕ

Молоко	100 г
Яйцо	3/4 шт.
Сахар	40 г
Ваниль	—

В конце варки льезона положить в него карамель, для чего сварить карамель отдельно до коричневого колера, соединить вместе с льезоном и промешать, затем остудить и, вылив в форму, вертеть.

657. МОРОЖЕНОЕ ФРУКТОВОЕ

Ягоды	150 г
Сахар	50 „
Лимоны	—
Кармин	—

Сварить экстракт из ягод, процедить через сито и, положив сахар, отжаты лимонной кислоты и немного цедры, протереть, подкрасить соразмерно кармином и вертеть во льду.

658. ХВОРОСТ ПЕСОЧНЫЙ

Мука пшеничная	50 г
Сахар	30 „
Молоко	30 „
Масло	25 „
Яйца	1/5 шт.
Сливки обыкновенные	40 г
Ваниль	—

Сделать тесто на хворост и тонко раскатать, нарезать узкие полоски и, завернув букетиками, жарить в фритюре. Когда будет готово, вынимать шумовкой, посыпать сахарной пудрой и подавать со сливками.

XX. ТОРТЫ В ЦЕЛОМ ВИДЕ

659. ТОРТ БИСКВИТНЫЙ В ЦЕЛОМ ВИДЕ

Приготовить бисквитное тесто с ванилью и лимонной цедрой, приготовить посуду по размеру, смазать сотейники маслом, обложить чистой бумагой и наливать тесто не очень полно, учитывая, что бисквит поднимется, затем уже выпекать. Когда будут готовы бисквиты, разрезать их на две части. Приготовить крем сливочный и, наложив на один круг бисквита слой крема, накрыть другой частью бисквита, смазать кремом и, вложив в конверт крема, убрать верх. Смазав края, кругом посыпать мелкорубленым бисквитом, вырезать из бумаги салфетку и, поставив на нее бисквитный торт, подавать.

660. ТОРТ ПЕСОЧНЫЙ

Приготовить песочное тесто и выпечь, тесто положить нетолстым слоем. Приготовить мармелад из ягод или яблочный, обрезать выпеченные края кругом, чтобы не было острых краев, и, покрыв одну часть торта мармеладом, накрыть другой и верх закрыть мармеладом. Убрать верх цукатами и полить тонким слоем желе, а края, промазав мармеладом, посыпать мелкорубленой крошкой.

661. ТОРТ МАЗУРКОВЫЙ

Приготовить мазурковое тесто, выпечь тортины, положить на одну тортину варенье, пропущенное через мясорубку, накрыть другой тортиной, а верх залить малиновым

желе и убрать целым виноградом, ренклодами и ломтиками апельсина. Держать в холодном месте, чтобы застыло желе.

662. ТОРТ МЕРЕНГОВЫЙ

Приготовить на торт меренги, выпечь тортины, взбить густые сливки с сахаром и зафаршировать середину, наложить еще тортину, а верх убрать из конверта взбитыми сливками. Подложить вниз бумажные салфетки и подавать.

663. ТОРТ ОРЕХОВЫЙ

Приготовить мазурковое тесто, положив в тесто мелко истолченных в ступке орехов, и выпечь тортины, зафаршировав середину их приготовленным мармеладом, накрыть тортиной. Приготовить сахарную помадку белого цвета и залить ею верхнюю тортину. Очистив от скорлупы и кожицы грецкие орехи и нарезав их пополам, закарамелить и убирать верх, вжимая орехи в помадку, пока она еще не застыла. Подложить вниз бумажную салфетку и подавать.

664. ТОРТ МИНДАЛЬНЫЙ

Приготовить песочное тесто, добавить в него истолченного миндаля и выпечь тортины. Зафаршировать нижнюю тортину фруктовым пюре, сверху положить другую тортину, заглазировать верх разноцветной помадкой, мелко истолочь миндаль в ступке, смешав его с сахаром и белками, проварить на плите и, остудив, наполнив конверт, убрать верх торта.

665. ТОРТ «НАПОЛЕОН»

Приготовить слойку, раскатать, нарезать нужный размер и выпечь, сварить сливочный крем и зафаршировать нижнюю тортину кремом, накрыть другой тортиной, обрезать ровно кругом все стороны и заглазировать верх, убрать из конверта кремом, смазав кругом бока, осыпать мелкорубленой крошкой.

666. ТОРТ СУХАРНЫЙ

Истолочь сдобные сухари из песочного теста, положить в сухари яйца, молоко, сахар, ваниль, лимонной цедры и, вымешав хорошо, выпечь в круглых сотейниках. Зафаршировать нижнюю тортину малиновым мармеладом, накрыть другой тортиной, залить верх коричневой помадкой, убрать цукатами и поставить на бумажную салфетку.

667. ТОРТ ФИСТАШКОВЫЙ

Приготовить песочное тесто, прибавить в него толченых фисташек и, раскатав, выпечь тортины, зафаршировать середину фруктовым густым мармеладом, накрыть другой тортиной, заглазировать бока меренгой, а верх убрать из конверта меренгой, поставить в духовку, заколеровать, густо посыпать сахарной пудрой и ванилью и поставить на бумажную салфетку.

668. ГОГОЛЬ-МОГОЛЬ

Выпустив нужное количество желтков, положив в них сахар, по чайной ложке на желток, добавить ванили и взбивать веничком, пока поднимутся желтки; подавать в небольших чашечках, прибавив в каждую несколько капель ликера (крем-де-ваниль).

669. КАКАО ГОЛЛАНДСКОЕ

Вскипятить молоко, затем, всыпав в чистую кастрюлю сухое какао, смешать его с сахаром, прибавить немного молока и растереть, развести горячим молоком и, прокипятив, процедить через чистую салфетку, поставить опять на плиту и, разогрев, подавать.

670. ШОКОЛАД

Поставить кипятить молоко, всыпав в отдельную кастрюлю сахар, шоколад в порошке, добавив немного ванили и молока, растереть, хорошо соединить с молоком и, процедив через сито, вскипятить и подавать.

671. КОФЕ

При приготовлении кофе из лучших сортов кофе (мокко и др.) нужно изжарить кофе в духовке, но не передержать, иначе будет кофе горький и менее ароматичный, затем пропустить на специальной мельничке, добавить цикория по вкусу, немного ванили и растереть в кастрюле с сахаром, добавить молока, вскипятив, процедить на салфетку и развести молоком. Если кофе подается черный, то разводится кипятком и подается с лимоном.

Цена 4 руб. 50 коп.

М 55 16