

Г о в я д и н а

Разварная говядина

Если желают подать вареную говядину из супа на второе блюдо под соусом или с хреном, надо брать для варки хороший кусок мяса от ссека, огузок, кострец или филей и наблюдать, чтобы она не переварилась, ибо переваренная говядина не имеет никакого вкуса и не питательна. Вообще вареная говядина мало заключает в себе питательных веществ, если же желают иметь питательную, сочную вареную говядину, то для варки кладут ее не в холодную воду, а в кипятки, тогда верхняя ее оболочка сжимается, лишая говядину способности выпускать из себя питательный сок. Если таким образом говядину варить не отдельно в кипятке, а в супе или бульоне, то необходимо кроме говядины положить в суп костей или обрезков, иначе суп будет не крепкий и не питательный.

Разварная говядина с грибами

Положить в кастрюлю ложку масла, 1 изрубленную луковицу, горсть зеленой петрушки, нашинкованных свежих грибов (или сухих отваренных и намоченных накануне в молоке), заварить хорошо, всы-

пать ложки две муки, стакан сметаны, подлить бульоном настолько, чтобы соус был довольно густой, заварить. Мясо из бульона порезать на сязы, уложить на блюдо, перекладывая грибами. Залить соусом и полить маслом, посыпать сухариками и поставить в духовку, чтобы немного подрумянилось, но не высохло; подавая, облить оставшимся соусом.

Разварная говядина с гренками

На 3-4 ф. говядины из бульона взять 1^{1/2} стакана сметаны, разбить ее с 3-мя яйцами, посолить, обмакнуть в нее гренки из белого хлеба, поджарить их на масле или смальце и обложить ими на блюде говядину, аккуратно порезанную на порции. В остальную сметану положить 2 ложки тертого хрену и ложку сыра голландского, облить этим говядину и перед тем как подавать, поставить на полчаса в духовку.

Разварная говядина с хреном

Когда говядина в бульоне уже готова, порезать ее кусками, положить на эмалированное блюдо и залить хреном со

сметаной и разбитыми желтками; поставить в печку, чтобы подрумянилась.

Вареная говядина с гарниром

Положить в кастрюлю немного капусты, картофеля, морковки, репы, брюквы, сварить все это в бульоне, положить 1-2 ложки масла, дать вскипеть, когда овощи остынут, нарезать их ломтиками и обложить нарезанную кусками вареную говядину.

Вареная говядина с грибным соусом

Взять полфунта сушеных белых грибов, вымыть их хорошенько в теплой воде, положить в кастрюлю, налить водою и сварить. Когда грибы уварятся и сделаются мягкими, шинковать их, или изрубить. В отдельной кастрюле поджарить в масле 2-3 нашинкованные луковицы, всыпать, мешая, 1 ложку муки, положить туда изрубленные или нашинкованные грибы, разбавить грибным бульоном, посолить, прибавить полстакана сметаны или сливок, дать вскипеть и облить этим соусом изрезанную ломтиками вареную говядину. Можно также обложить говядину кругом вареным картофелем.

Делают соус к вареной говядине из свежих белых грибов или сморчков, причем надо очистить их, нарезать кусочками, положить в кастрюлю, прибавить четверть фунта масла, закрыть кастрюлю крышкой, поставить на легкий огонь; когда закипит, мешая ложкой, дожарить, влить ложку холодной воды, полстакана сметаны, посолить, посыпать слегка перцем, дать вскипеть и облить ими говядину.

Говядина вареная под соусом с хреном

Растопить в кастрюле восьмую фунта столового масла, прибавить полстакана бульона, всыпать, мешая 1-2 ложки муки положить полстакана тертого хрена, посолить, размешать хорошенько и дать вскипеть раза два; когда остынет прибавить 2-3 сырых желтка, подогреть немного, мешая, взять из бульона или из супа ку-

сок сварившейся, но не переваренной говядины, облить ее приготовленным соусом, обсыпать сухарями и держать в духовной печи, пока не зарумянится.

Соус или хрен делается следующим способом: взять полстакана тертого хрена, 1 стакана сметаны, одну ложку масла и полстакана бульона, посолить, размешать, прокипятить, влить, мешая, 2 сырых желтка и полить этим соусом на куски нарезанную вареную говядину.

Вареная говядина обжаренная

Взять кусок вареной, но не переваренной говядины, обжарить ее в кастрюле с двумя ложками масла и с 2-3 нашинкованными луковицами; незадолго до подачи на стол положить в кастрюлю еще 1 ложку масла, когда разойдется, влить две ложки холодной воды и полстакана сметаны, размешать, дать вскипеть и подавать целым куском на стол.

Такую говядину готовят еще следующим образом: растопить в кастрюлю 1-2 ложки масла, положить 1-2 нашинкованные луковицы, немного перца, соли, поджарить, посыпать зеленью петрушки или укропа, когда остынет вбить 3-4 яйца, размешать, нарезать ломтиками сваренную в супе или бульоне говядину, обмокнуть каждый ломтик в приготовленном вышеуказанным способом соусе, сложить все в кастрюлю, в которой раньше растопить полложки масла, посыпать сухарями и поставить в горячую печь, когда подрумянится облить соусом, приготовленным следующим способом: намочить в воде 2-3 куса сахара, поджарить его, когда зарумянится прибавить ложку воды, дать вскипеть, перелить в кастрюльку, прибавить 1 ложку масла, стакан бульона, небольшую ложку порошка горчицы, полторы ложки уксуса, размешать все это, дать вскипеть и, облив этим соусом, обжаренную говядину подавать на стол.

Разварная говядина, запеченная со сметаной и сыром

Распустить ложку масла, поджарить в нем несколько головок нашинкованно-

го порею, если нет, то простого лука. Смешать с полной ложкой муки и снова поджарить, развести 2 стаканами сметаны, вскипятить, прибавить 4 желтка, немного перца и облить этим соусом говядину.

Сверху посыпать тертым сыром и поставить в печь, чтобы зарумянилось сверху.

Форшмак из вареной говядины

Изрубить мелко вынутую из супа остывшую говядину, искрошить 1-2 луковицы, изрубить и положить куда же одну очищенную от костей селедку, 2-3 яйца, четверть или полстакана сметаны, или хороших сливок, перцу, и ложку растопленного масла, немного тертых сухарей, размешать хорошенько, положить все это в намазанную внутри маслом кастрюлю, обсыпать сверху сухарями и поставить в горячую духовую печьку.

Тушеная говядина (Bauf a la meda)

Взять кусок говядины от ссека горбушки или огузок, нашинковать тонким шпиком, положить в кастрюлю, влить в стакан воды полстакана белого вина или уксуса, или ложку водки, положить лука, гвоздики, перца, соли, лавровый лист, пучок кореньев, закрывши плотно кастрюлю крышкой, тушить на легком огне, или в духовой печке. Когда говядина будет мягка, снять жир, процедить сок, говядину нарезать ломтиками, полить соусом и подавать на стол. К тушеной говядине подают тушеный в масле картофель, брюкву, морковь или макароны.

Соус можно подправить мукой, или тертыми сухарями, ржаным хлебом и маслом.

Подают также тушеную говядину под соусом из маринованных грибов, которые приготавливаются следующим способом: взять десяток маринованных грибов, нашинковать их, поджарить на сковороде в масле, влить в ложку уксуса и смешать с соусом.

Тушеная говядина

Хороший мягкий кусок говядины выбить хорошенько скалкой и вымыть. Положить в кастрюлю кусочки свиного сала, лука, петрушки, немного лаврового листа, несколько зерен английского перца, пару гвоздичек, соли, несколько ломтиков лимона и ломтик черного хлеба. Положить сверху этого выбитое и посоленное мясо, залить пивом или водой, накрыть плотно крышкой и тушить на легком огне. Когда мясо делается мягким, полить немного уксуса или вина, еще потушить и выложить на блюдо, положив несколько ломтиков лимона; соус процедить и залить им говядину. Для мягкости лучше всего поставить мясо с вечера в теплую печь, а на утро тушить на углях или на вольном огне.

Тушеная говядина, переложенная хреном

Изжарить в печи кусок говядины, положить в кастрюлю разных нарезанных кореньев, несколько пластинок свиного соленого сала, положить говядину, полить немного уксусом, влить 2 стакана бульона, 1 стакан вина, бросить несколько гвоздичек или лимонной корки, покрыть крышкой и тушить на малом огне, пока будет мягка. Когда будет готова, изрезать ломтями, переложить тушеным в масле хреном, уложить на блюдо, залить соусом, в котором тушилась говядина, собрать с него жир. Из экономии можно эту говядину тушить без вина.

Студень из коровьих ног

Если коровьи ноги куплены не очищенными, то взять 2 ноги, опалить их, очистить, соскабливая ножом, обмыть эмалированный чугунок, налить водой настолько, чтобы ноги были покрыты на вершок сверху, посолить умеренно, накрыть сосуд крышкой и варить несколько часов на сильном огне, пока мягкие части будут свободно отставать от костей. Вынув ноги, снять с костей мясо, мелко изрубить его и оставить, а кости снова положить в тот же бульон, прибавить туда же 2 морков-

ки, 1 петрушку, 1 луковицу, 10 зерен английского перца, 4 лавровых листа и немного лимонной цедры, варить еще один час, вынув из печи, оттянуть процеженный бульон белками и им залить мясо, разложенное на блюдо. Если студень выливается в форму и потом плохо вынимается, то достаточно поставить наполненную им форму в теплую воду на одну минуту.

К студню подается отдельно тертый хрен, разведенный уксусом, куда прибавляется немного мелкого сахара.

Кусок мяса, тушеный в красном вине

Взять 12 ф. мяса, хорошенько выбить скалкой, положить в кастрюлю, прибавить 4 луковицы, горсть мелких луковиц, немного моркови, соли, несколько зерен перца; под низ и сверху говядины положить несколько пластинок свиного сала, несколько листиков лаврового листа, влить 2 стакана красного вина, 4 стакана сметаны, накрыть крышкой и замазать тестом. Вставить в горячую печь и дать тушиться часа 3 или 4. Перед подачей на стол собрать сверху жир, влить немного уксуса, дать прокипеть, выложить на блюдо говядину, залить соусом, процедив его сначала.

Котлеты из вареной говядины

Взять вареную говядину из супа или бульона. Когда остынет, порезать ее на кусочки, очистить от пленок и жил, изрубить мелко с 2-8 луковицами, прибавить ложку растопленного масла, перцу, соли, 2-3 яйца, мускатного ореха, можно также прибавить четверть или полтора стакана сметаны, размешав все это. Наделать котлет, помазать с обеих сторон яйцом, обсыпать сухарями, растопить на сковороде немного масла и поджарить котлеты с обеих сторон.

К таким котлетам подают: грибной соус, жареный картофель, картофельное пюре, тушеную брюкву, горошек и проч.

Говядина на манер зраз

Порезать мясо на куски, как для бифштекса, побить крепко, посолить и немного потушить в ложке масла с луком и разными кореньями. Поджарить в масле немного тертой булки, прибавить перца, несколько толченых гвоздичек, положить ряд зраз, посыпать сверху приготовленной булкой, прикрыть другими зразами, влить немного вина и бульона, выжать сок из лимона, накрыть и тушить до мягкости, потом посыпать слегка мукою, влить стакан свежей сметаны, положить мелко изрубленных каперсов и еще потушить.

Битки из рубленной говядины

Взять от ссека мякоти, срубить мелко с луком, очистить от жил, вбить яйцо, посыпать толченым перцем (можно также прибавлять кайена) размешать хорошенько, делать котлеты, толщиной полпальца, обваливать в муке, посыпать солью и жарить в масле на раскаленной сковороде; когда одна сторона подрумянится, повернуть на другую. Подавая к столу, слить на битки соус из сковороды, прибавить предварительно ложки две кипятку и прокипятить. Можно к каким биткам делать соус из сметаны, а также отдельно подавать мелко нарезанный жареный картофель.

Говядина на манер зраз фаршированная

Порезать тонкий слой мяса на куски, побить тупой стороной ножа и посолить. Между тем изрубить кусок мяса, как для котлет, прибавить немного говяжьего жира, столочь в ступке, положить 2 желтка, 1 яйцо, немного тертой булки, английского перца, вымешать хорошенько и этим фаршем перекладывать побитые куски мяса. На сковороду положить ломтиками свиное сало, сверху говядину, переложить фаршем и так поступать, пока сделается горка; хорошенько притиснуть, смазать, сверху яйцом, обсыпать сухарями, полить маслом и подлив бульона, поставить в печь. Подавая порезать кусками, облить соусом.

Говядина на манер зраз с овощами

Взять 7 ф. мяса, порезать на куски, немного посолить. Взять немного лаврового листа английского перца, порезать кусками морковь, петрушку, капусту, лук, брюкву и уложить в кастрюлю следующим образом: влить сначала немного распущенного масла и ряд овощей, смешанных вместе, потом ряд говядины, сверху посолить, опять положить овощи, потом говядину. И поступать так, пока наполняется кастрюля; плотно придавить, влить стакан бульона, накрыть крышкой, замазать тестом отверстие, чтоб пар не выходил и поставить на плиту тушиться на малом огне часа три.

Говядина с селедкой

Отваренную говядину порезать на зразы, каждый кусочек намазать фаршем из селедки, уложить на блюдо с рантом, сделанным из обыкновенного теста, или прямо на глубокое блюдо, посыпать тертым хлебом, полить сметаной и поставить в духовку, чтобы немного подрумянилась.

Фарш из селедки: 2-3 селедки, вымоченные хорошо, изрубить мелко, 3 луковицы, поджаренные с маслом, булку, намоченную в воде, два сырые яичка, все перемешать, пропустить на машинку.

Тушеная говядина с пшенной кашей

Несколько фунтов зраза или огузка перемыть, посолить, положить в кастрюлю, прибавить разных кореньев, порезанных кусочками, несколько штук маленького луку (шалот), и ломтиками нарезанного кабака, налить водой и варить до половины готовности. Бульон отцедить, говядину порезать на зразы и обсыпать каждый мукой, укладывать в кастрюлю, положив снизу масла или сала, перекладывать кореньями из бульона, налить немного бульону или воды; если бульон нужен для борща или супа, положить кусочек масла или сала, тушить в духовке, посматривая, чтобы соусу было

достаточно; если он очень жидкий, заправить его мукой. Жаркое переложить в большую кастрюлю, укладывая его так, чтобы в середине было отверстие, туда положить заранее приготовленной пшенной каши, облить ее соусом, поставить в духовку, чтобы сильно подогрелась, подать с кастрюлей. Это блюдо питательно и удобно при большом количестве столовников; оно очень вкусно, если привыкнуть хорошо его делать.

Жаркое куском

Фунтов 7-8 зраза или сека сполоснуть в холодной воде, побить хорошенько, придать приличную форму (продолговатую), нашпиговать по желанию или салом, или кореньями, или кислыми огурцами, или кислыми яблоками и связать шпагатом. На сковородке распустить масло; когда оно закипит, положить говядину и на открытой камфорке подрумянить ее скоро со всех сторон, обливая постоянно маслом с сковородки. Когда сверху говядина поджарится, полить ее, не снимая с плиты, уксусом, посолить со всех сторон, полить ее еще раз тем же уксусом и сейчас же снять с плиты. Это все нужно делать быстро на самом сильном огне, чтобы говядина хорошо подрумянилась, но не изжарилась. В кастрюлю положить 1 ложку масла, сельдерею, луку, моркови (все это нарезать кусочками) и положить туда жаркое, вылить из сковородки уксус и масло, накрыть крышкой и поставить в духовую печь, чтобы тушилось часа 2 или больше. От времени до времени вливать туда по ложке холодной воды или холодного бульону. Когда жаркое почти готово, вынуть его, обсыпать мукой, соус процедить, облить 2-мя ложками сметаны.

Жаркое с кислой капустой

Нашпиговать салом кусок зраза, посолить. Положить в кастрюлю несколько луковиц, сала, говядину и тушить в духовке; когда подрумянится, налить бульоном или водой и так доварить до полной готовности, отставить, чтобы остыло, порезать на тонкие зразы. Положить в кастрюлю

кусочек сала, кислой тушеной капусты, достаточно жирной, зразы и опять капусту. И так наполнить кастрюлю и поставить в духовку. Соус процедить, если мало — добавить бульона, заправить мукой и облить жаркое на блюде.

Жаркое с грибами

Подрумянить говядину, отварить 1/8 ф. сухих грибов в 2-х стаканах воды, изрубить их мелко, положить в кастрюльку, влить ложку поджаренного с луком масла, положить перцу, соли, тертой булки ложки 2, и хорошенько оттушить. Потом жаркое снять со сковородки, сделать в нем надрезы, наложить их грибным фаршем, обвязать шпагатом положить в кастрюлю с маслом и кореньями, поставить в духовую печь, подливать по ложке холодной воды или холодного грибного бульону. Соус процедить, жаркое обсыпать мукой, полить сметаной и поставить еще немного в печь.

Жаркое с хреном

Подтушить тертый хрен с маслом, наложить его в разрезы подрумяненного жаркого и тушить в кастрюле

Можно вместо фарша из хрена накладывать в надрезы мелко изрубленные кислые яблоки, которые придают жаркому замечательный вкус и крохость.

Еще фарш для жаркого.

Спечь несколько луковиц, изрубить их мелко, подтушить с маслом, положить перцу, соли, тертого хлеба или булки, 2 желтка, подогреть все вместе, вымешать ложкой и накладывать в разрезы.

Жаркое с селедкой

Кусок хорошего мяса подрумянить на сковороде. Поделаться надрезы и наложить следующим фаршем: одну вымоченную селедку изрубить мелко, положить черствой булки столько, чтобы фарш не был очень соленый, ложку масла, перцу, 2 яйца, луку, вымешать хорошо. В кастрюлю положить кусок масла, жаркое и тушить в духовке, подливая по ложке хо-

лодной воды, чтобы не подгорело; перед тем как будет готово, залить сметаной.

Жаркое с яблоками

Нашипиговать мясо кислыми яблоками, подрумянить, положить в кастрюлю масла или свежего сала и тушить, как обыкновенно.

Жаркое с маринованными рыжиками

5-6 ф. зраза обжарить в масле или смальце, нашипиговать салом и рыжиками и оттушить в кастрюле с кореньями. Соус процедить, коренья протереть, положить длинными кусочками порезанные рыжики, закипятить и полить жаркое. Рыжики можно брать соленые или маринованные. Можно и свежие.

Жаркое с хреном и грибами

Можно на это жаркое употребить оставшийся холодный жареный филей или обыкновенное мясо и даже вареное из бульона.

Кастрюлю вымазать маслом и посыпать сухариками, положить ряд тоненьких зразов, нарезанного мяса, полить его хреном, подтушенным со сметаной и желтками, картофелем поджаренным, маринованными грибами или рыжиками и опять говядину. И так переложить несколько раз, сверху — хрен. Поставить в духовку; когда сверху подрумянится, выложить, как бабку. Можно подать к нему соус красный из бульона.

Гусарское жаркое

Взять несколько фунтов зраза, подрумянить на сковороде, подтушить в кастрюле и, когда говядина наполовину готова, вынуть ее, понадрезывать и наложить следующим фаршем: растереть печеный лук, положить масла, перцу и тертого хлеба; обвязать жаркое шпагатом, залить соусом и тушить под крышкой, пока будет готово. Соус заправить ложкой сметаны.

Филей

Очистить филей от жира, плены и жил, обсыпать мукой, положить в кастрюлю в сильно разогретое масло, накрыть крышкой и жарить на открытой камфорке; когда немного подрумянится, посолить, влить рюмку белого вина, поджарить еще одну минутку, полить сметаной и еще подтушить. Филей должен жариться 20-25 минут.

К филею подают гарнир из разной зелени, макароны и свежие грибы. Очень вкусный, хотя не особенно изящный, гарнир из домашней лапши, политой маслом с сухариками.

Филей другим способом

Очистить филей от жиру, посолить и жарить на сковороде с маслом в духовой печи; когда он немного поджарится, обсыпать его сухариками. При этом нужно его чаще поливать тем маслом, которое стекает на сковороду. Приготовленный таким образом филей очень вкусен холодным и идет на бутерброды.

Филей, как заяц

Нашпиговать салом, посолить, полить уксусом и подрумянить на обе стороны на открытой камфорке, посыпать мукой, полить сметаной и дожарить в духовке.

Клепсы с соусом

3 ф. говядины, 1 ф. свинины изрубить мелко положить 2 желтка и вымоченную в бульоне или воде из-под языка со сметаной, положить хрену, заправить яйцом, прибавить немного уксуса, сахару, закипятить. Подают также язык, отваренный с картофелем, и просто хрен с уксусом, солью и сахаром.

Ростбеф

Взять фунтов 10 хорошего жирного ростбефа и еще накануне полить его прованским маслом или говяжьим жиром и поставить на несколько часов на кухне.

Потом посолить, вставить в горячую духовую печь и поливать соком, который из него вытекает. Можно очищенный картофель положить возле жаркого — он отлично сжарится вместе с ростбефом.

Разбратель

Взять кусок от ростбефа, побить его хорошенько (кусок брать нужно такой величины, чтобы побитым он был величиною с тарелку). Распустить 1/2 ложки масла на сковороде; когда оно подрумянится, положить биток, посолить и жарить на сильном огне несколько минут, потом перевернуть на другую сторону и тоже посолить. Взять нарезанного и отпаренного лука, положить его возле битка и вместе дожарить.

Штуфад

Хороший большой кусок зраза (фунтов 5-6) побить хорошо, нашпиговать мелко изрубленным салом с перцем, солью и грибным порошком; затем оставить его на несколько часов или даже на целую ночь в прохладном месте. Распустить в кастрюле кусок масла, положить жаркое и тушить на небольшом огне. Когда оно пустит из себя сок, положить 2 луковицы, морковь, бурачка, селерея и петрушки (все мелко нашинкованное) и тушить дальше жаркое, подливая по ложке холодной воды. Когда жаркое станет мягким, вынуть и подрумянить, собравши жир с соуса. Соус процедить, залить им опять жаркое, положить мелко порезанного картофеля и подтушить вместе.

Штуфад холодное

Большой кусок зраза нашпиговать салом, залить горячим уксусом, переваренным с кореньями и разбавленным водой, если очень крепкий, и оставить так на 6-8 часов. Потом тушить жаркое с ложкой масла, только подложить под кастрюлю две палочки, чтобы жаркое не подгорело, и подливать понемногу уксусу, в котором лежала говядина. Кастрюля должна быть герметически закрыта; жаркое должно тушиться от 2 до 3 часов.

Рулеты

Кусок зраза или ссека разрезать в длину, только не до конца, а так, чтобы можно было разложить, как корж. Добить мясо хорошенько, посыпать перцем и солью. Испечь несколько луковиц, изрубить их мелко, поджарить в масле, положить перцу, соли, тертой булки, ложку сметаны, потушить все вместе и помазать этим фаршем говядину; свернуть ее туго, обвязать шпагатом, подрумянить в горячем масле на сковороде, посоливши предварительно, потом полить уксусом и тушить в кастрюле, как всякое другое жаркое. Соус, который образовался на сковороде, процедить; жаркое обсыпать мукой и полить сметаной. Если кто любит соус кисловатый, то прибавить уксусу. В кастрюлю нужно положить больше луку, чем других корней.

Можно рулеты делать с грибным фаршем; тогда в кастрюлю нужно класть всяких корней поровну и подливать грибного бульона.

Жаркое с луком

Несколько фунтов мяса (на 10 порций 4 ф.) от крестца, побить хорошенько, посолить, отварить, как на бульоне, с разными корнями, только не переварить.

Бульон можно употребить на суп или борщ. Два стакана сметаны, стакан луку, порезанного в длину, ложку масла, оттушить, чтобы сырость от сметаны и луку выжарилась, посолить; смотреть, чтобы не подгорело. Мясо порезать на тонкие зразы, положить на металлическое блюдо или на эмалированную сковородку с кусочком масла, посыпать перцем, полить соусом из лука, поставить в духовку, чтобы подрумянилось.

Жаркое с кореньями

Взять несколько фунтов жирного филейного ребра, порезать на аккуратные порции. В кастрюлю, с плотно прилегающей крышкой, влить масла, положить не очень мелко нарезанных разных корней:

ев: моркови, петрушки, сельерея, лука-порей, капусты довольно большими кусками, брюкву, лук, кольраби (что есть под рукой, кроме картофеля); положить посоленные зразы и опять корни и так наполнить кастрюлю, укладывая плотно. Залить жирным крепким бульоном, оставшимся накануне, закрыть крышкой герметически, то есть очень плотно, чтобы пар не выходил; можно облепить тестом (если крышка плотно не приходится) и поставить на плиту, не очень горячую, чтобы тушилось постепенно часа 3 и чтобы не подгорело. Подавать с кастрюлею.

Жаркое с бешемелью

Пять фунтов мягкого мяса побить, обвязать шпагатом и отварить в небольшом количестве воды с разными корнями. Когда готово, снять шпагат, порезать аккуратно и уложить в эмалированное блюдо, залить соусом и на полчаса поставить в печь.

Соус. Ложку масла и ложку муки заварить, мешая ложкой, развести 3-мя стаканами молока, вбить 2-3 желтка в холодный соус, добавить голландского сыру и, постоянно мешая ложкой, заварить. Соус должен быть довольно густой.

Нельсон

Приготовить говядину, как на котлеты, сделать из нее корж и наложить следующим фаршем: отваренные сухие грибы, мелко изрубленные, кусочек отваренного свежего сала, также изрубленного, поджаренный с маслом лук, тертая булка, соль — перемешиваются хорошенько. Наложить фарш на корж, который сворачивается в трубку. Это жаркое поджаривается на масле и обливается соусом, который делается из грибного бульона, заправленного мукой, маслом и сметаной.

Рубленное жаркое с грибами

Отварить сухих грибов, порубить их мелко и потушить с луком в масле или сметане. Говядину пропустить на машин-

ку, прибавить луку пережаренного с маслом, размоченную булку, 2-3 яичка, перцу, соли, вымесить хорошо, как тесто. На сковороду положить кусок масла, половину говядины разложить на ней коржом, помазать грибами и накрыть остальной говядиной; полить маслом и грибным бульоном, зажарить в духовке. Подать на сковородке.

Клепс

3 ф. зразы или головки от филея пропустить на машинку, положить в него пятикопеечную булку, намоченную в молоке, ложку нетопленного масла, сырого луку, стертого на тертушке, 3 ложки сметаны, 2 яичка или 3 желтка, соли и перцу. Все вымесить и пропустить еще раз 2 на машинку или вымесить, как тесто, на доске. Из всего этого сделать продолговатый клепс, как хлеб, и обсыпать мукой. На сковороде нужно разогреть кусок масла и жарить в ней клепс в духовой печке. Когда он уже почти готов, подлить сметаны и еще поджарить.

Бифштекс

Порезать филей на больше куски, побить их, придать им круглую форму (биток должен быть толстый), полить прованским маслом и оставить на несколько часов. Перед тем как подавать, нужно распустить на сковороде довольно много масла, положить битки, обсыпанные мукой; когда они немного подрумянятся, посолить их и влить несколько капель уксуса. Жарить нужно на обе стороны, быстро и на сильном огне. Нужно иметь готовый наструганный хрен и поджаренный в масле сырой картофель. Бифштекс подается сейчас же. Жарить нужно понемногу в один раз. Если любят бифштекс с яйцом по-гамбургски, то надо в то время, когда бифштекс поджарился с одной стороны и поджаривается с другой, разбить яичко и выпустить его на бифштекс; пока поджарится с другой стороны, яичко будет готово. Жарить не больше 15 минут.

Бифштекс

2 ф. ать поперек на 6 кусков, побить, сложить в миску, полить 3-мя ложками прованского масла и ложкой уксуса, посыпать луком и так оставить на несколько часов. Перед тем как подавать, посолить, посыпать мукой, положить на горячее масло и жарить минут 10 на одну сторону и 5 минут на другую сторону. Блюдо подогреть, положить кусочек свежего масла, на нем бифштекс, с боку — заранее приготовленный наструганный хрен и поджаренный картофель, полить маслом, на котором жарился.

Бифштекс по-английски

Нарезать толстые куски, в три пальца, филея, посолить, полить прованским маслом и бросить на горячее масло в кастрюльку; масла должно быть много, так чтобы зразы кипели, как пончики, не на очень сильном огне, а то будут сырые в середине, но все-таки нужно, чтобы масло кипело; когда обрумянится со всех сторон, вынуть вилкой, попробовать, не течет ли кровь, а если кто любит, то и с кровью, класть на горячую тарелку, на которой уже должен быть поджаренный картофель и хрен, тонко наструганный, и подавать сейчас же.

Филей должен полежать несколько дней в холодном месте; можно накануне порезать зразы и полить прованским маслом и уксусом, только не солить.

Филе (Sante)

Порезать филе в палец толщины, побить, посолить, поперчить, подрумянить на обе стороны, на горячем масле. Переложить в кастрюльку вместе с маслом, на котором жарилось, положить маринованных грибков, подлить бульоном и рюмкой вина, посыпать мукой и потушить.

Беф Строганова (Boeuf a la Stroganoff) №1

3 ф. филея нарезать, как на битки, и поджарить на горячем масле до половины готовности, снять битки, и на этой са-

мой сковороде и жире поджарить 2 луковицы, мелко изрубленные, до темно-желтого цвета. Заправить 1 ложку масла с 1/2 ложкой муки, растереть с пережаренным луком, разбавить сметаной, положить по вкусу консервов из баклажан, маринованных грибов, перцу простого и белого, битки, все это закипятить. Отдельно поджарить порезанный в косточку сырой картофель, положить в соус и подать с сотейником или в никелированной кастрюльке. Соусу должно быть достаточно, чтобы филей не был сухой.

Беф Строганова (Boeuf a la Stroganoff) №2

Очищенный от жира филей порезать кусочками, величиной с волошский орех, посолить, посыпать мукой и слегка поджарить (до половины готовности). Отдельно в кастрюльку положить мелко изрубленный лук, масло и немного муки, заварить, потом подлить сметаны, немного крепкого бульона, по вкусу английского соуса (Cabul или Soy), положить филей и закипятить вместе. Можно залить другим соусом: заварить ложку масла (смотря по пропорции филей) с 1/2 ложкой муки и с одной белой луковицей средней величины, прибавить ложечку горчицы, протертых баклажанов, сметаны ложки 2-3, или бульону крепкого, или мадеры, или прямо белого вина столько, чтобы соус был умеренно густой.

Битки

Взять говядину от костреца и ссека, нарезать поперек ломтиками в палец толщины, посолить, посыпать в кастрюлю, прибавить ложку масла, немного бульона или кипятка, покрыть кастрюлю крышкой и тушить на небольшом огне; когда мясо утушится и сделается мягким, влить полстакана сметаны, прокипятить и подавать на стол. Битки можно гарнировать тушеным отдельно в кастрюльке с маслом бульоном и луком.

Битки с горчичным соусом

Поджарить битки из филей и залить следующим соусом. Бульон заправить мукой с маслом, положить столовой горчицы по вкусу, поджаренного в масле луку, перцу и сметаны. Этим соусом заливаются битки и подтушиваются немного в духовой печи.

Битки с салом и луком

Порезать говядину на маленькие биточки, побить, посолить, посыпать немного перцем и укладывать в кастрюльку, перекладывая ломтиками сала и большим количеством муки. Поставить в духовку, посматривая, чтобы не подгорали, а подтушились.

Битки с луком

Поджарить до половины готовности битки из филей или другой мягкой части, можно из свинины или баранины. Лук подтушить с маслом и сметаной. На каждый стакан сметаны брать стакан луку и пол-ложечки масла. Каждый биток посыпать перцем, наложить соусом из лука и поставить в духовку, чтобы слегка подрумянились.

Битки с кореньями

Порезать от мягкой части говядину на битки, побить, посолить и положить в кастрюлю на кусочек масла, перекладывая разными кореньями, при чем надо начинать с кореньев, прикрыть крышкой и тушить на небольшом огне. Мясо должно быть жирное, или положить на каждый шар по кусочку масла или сала.

Битки по-казацки

Фунта 2 говядины или свинины порубить мелко, положить 1 яйцо, на 2 коп. булку, неполную ложку масла, пережаренного с луком, перцу, соли; все это вымешать хорошенько, поделав круглые шарики, посыпать мукой и жарить на масле. Две печеные луковицы стереть на тертуш-

ке, положить ложечку масла, штук 6 красных баклажан, оттушить вместе и протереть на сито; если соус жидкий, подправить мукой, закипятить и залить битки.

Битки в сметане

Приготовить говядину, как на котлеты, сделать круглые битки, поджарить немного их на масле, потом полить сметаной и минут 10 тушить.

Шнель-клепс

Нарезать кусками филей, побить его, полить прованским маслом и оставить на некоторое время. Потом мясо посыпать перцем, посолить и наложить фаршем из булки, которая смешивается с маслом, пережаренным с луком, свернуть его, обсыпать мукой и в масле поджарить быстро, чтобы не пережарить. Подать к этому жареный картофель.

Я з ы к

Язык (лучше покупать молодой) отваривается в соленой воде с кореньями, лавровым листом и перцем. Воды нужно лить немного, чтобы бульон получился крепкий, и следить, чтобы язык не переварился. Когда язык готов, его выкладывают на блюдо и обливают бульоном, в котором он варился.

К языку можно подать отваренный картофель, облитый маслом. Можно подать соус с хреном или же сладкий соус с изюмом.

Маринованный язык

Очистить, натереть солью, с пол-ложечкой селитры; 6-ю гвоздиками и душистым перцем. Положить в чашку, прикрыть крышкой и вынести на 10 дней в погреб. Каждый день переворачивать. Вымочить, отварить и подавать с хреном.

Закуска из маринованного языка

1/2 ф. отваренного копченого языка холодным порезать тонкими полосками; 5 кислых очищенных огурцов порезать тоже полосками, 5 кислых яблок тоже так порезать и полить сейчас уксусом, чтобы не потемнели. Три ложки прованского масла, две ложки уксуса, ложку каперсов и ложку сахара смешать, полить этим винегрет и оставить на 12 часов, потом украсить салатом или сливками и пикулями. Может сохраняться дней 10.

Маринованный язык под хреном

Вымоченный и отваренный язык, если он не покупной готовый, порезать тонко наискось, уложить на блюдо и залить соусом.

П р о ч е е

Почки в мадере

Вымыть две почки, очистить от пленки и лишнего жира, налить посоленным кипятком с английским перцем и лавровым листом, вскипятить несколько раз, снимая накипь. Распустить ложку масла с ложкой муки, положить печеную растертую луковцу, развести стаканом

бульона, вскипятить. Тогда только, но не раньше, вынуть из бульона почки, порезать ломтиками, опустить в соус, накрыть и тушить на легком огне до полной готовности. Под конец влить стакан мадеры и добавить 2-3 ломтика очищенного лимона. Можно вместо мадеры влить белого простого вина или уксуса.

Печенки в мадере

Взять 10 печенок из разных птиц, намочить их на несколько часов в молоке. Полную ложку масла пережарить с ложкой муки докрасна, развести стаканом бульона, только солить не надо, влить рюмку мадеры, положить печенки, тушить под крышкой от 5 до 10 минут на легком огне. Кто любит лук, можно положить его немного (отпаренного кипятком) или несколько отваренных трюфелей. Подавая соус на стол, посолить по вкусу. Подать в сотейник или никелевой кастрюльке.

Печенки под соусом

Штук 15 разных печенок: гусиных, куриных, утиных намочить на несколько часов в молоке, вымыть, положить в кастрюлю; положить туда 1/2 ф. свежего масла, луковицу, кореньев понемногу, накрыть крышкой и подтушить, подлить ложку холодного бульону; когда печенки станут мягкие, вынуть, соус процедить; если его мало, то подлить еще бульону, немного белого вина, положить поджаренной с маслом муки, ложку сметаны и подогреть вместе с печенками.

Машез

Порезать небольшими ломтиками жареную телятину, копченый язык, отваренную ветчину, корнишоны, маринованные грибки, несколько крутых яиц, разрезанных на 4 части. Форму с отверстием посредине вымазать прованским

маслом; уложить в нее приготовленную говядину, пикули и яйца и залить желе из трех телячьих ножек, хорошо очищенных; поставить на холоде, чтобы застыло;

Утереть на льду 5 сырых желтков, прибавляя по ложечке полстакана прованского масла. Когда утрется, прибавить по вкусу сахару, соли, уксусу и ложку соку, выжатого из шпината. Майонез выложить на блюдо, в отверстие влить соус, а остальной подать отдельно. Майонез украсить кругом зеленой петрушкой.

Рубцы

Рубцы покупаются накануне. Они продаются очищенными, совершенно готовыми. Рубцы нужно хорошенько вымыть, положить в кастрюлю, налить водой, посолить, положить побольше разных кореньев, лаврового листа, несколько зернышек перца и варить, но осторожно, чтобы не переварить. На другой день рубцы опять вымыть теплой водой, порезать длинными кусочками, положить в кастрюлю, налить бульоном, прибавить нашинкованных кореньев, больше всего моркови (но не особенно много), и тушить в духовой печке, посматривая, чтобы не переварить, и чтобы рубцы были достаточно мягкими. Потом положить немного мелко нарезанного картофеля, простого и душистого, толченого перца, наконец, кусочек масла. Необходимо следить, чтобы соуса было достаточно; если же его мало, долить бульону и перед тем, как подавать, заправить мукой и положить ложку сметаны, чтобы его забелить; сверху нужно посыпать сухариками, поставить еще на минуту в печь и подавать в кастрюле.

Баранина

Жаркое

Заднюю часть баранины (баранину надо брать не очень старую) вымыть хорошенько, снять плеву и жир, спарить горячим уксусом; когда уксус остынет, опять его закипятить и еще раз спарить. Свежее сало изрубить очень мелко, пере-

мешать с перцем и солью, поделав шпигальцем или ножом глубокие дырки в баранине и наложить туда этого фарша, полить ее уксусом, потом поливать все время сметаной. Дожаривать ее нужно в легкой печи, иначе она будет в середине сырая. Перед тем как подавать, обсыпать мукой и еще раз облить сметаной. Соус,

который образуется, процедить, заправить мукой, добавить ложки две сметаны, облить им жаркое и поставить в печь. Если соус не кислый, добавить уксусу.

Жаркое с грибами

Взять заднюю часть баранины, снять с нее жир, побить, посолить и оставить на несколько часов, потом обжарить жаркое на масле или смальце, переложить в кастрюлю, залить стаканом столового белого вина и полстаканом уксуса, прибавить разных кореньев, лимонной корки и поставить в духовку. Сварить 1/8 ф. сухих грибов, наваром из них подливать жаркое. Соус процедить, заправить мукой, положить мелко изрубленные грибы и порезанное жаркое, залить на блюде.

Жаркое тушеное

Заднюю хорошую часть, посолить, посыпать перцем положить в кастрюлю с костями и специями, полить водой и тушить на легком огне, до половины готовности; тогда положить порезанного луку, 3 штуки баклажанов или 3 ложки канарвов и тушить дальше. Тушится обыкновенно 3-4 часа.

Баранина с чесноком

Мягкую часть не совсем старой баранины спарить уксусом (если старая, то оставить в уксусе на двое суток); лучше брать помоложе. Снять плеву и если жир желтоватый, то его обрезать, а если молодой, белый, то оставить, нашинговать мелко изрубленным чесноком, посолить и обжарить на сковороде на сильном огне, а потом переложить в кастрюлю или продолговатую рынку, положить на спод кусочек масла и тушить в духовке, поливая сначала уксусом, а потом сметаной. Соус, образовавшийся от жаркого, попробовать; если недостаточно кислый, долить уксусу, посолить по вкусу, положить толченого чеснока и подрумянить; если жидкий, заправить мукой, закипятить и облить жаркое, которое надо аккуратно

порезать острым ножом тонкими зразами и уложить на кости так, чтобы имело вид целого. Обложить отваренным горячим картофелем.

Маринованная баранина

Заварить 4 стакана уксусу и 4 стакана пива, всыпать перцу простого и душистого, положить лаврового листа и горячим залить баранину, посыпанную горчицей и листочками розмарина. В таком виде баранина может лежать неделю и больше. Жарить.

Баранина разварная

Отварить баранину с разными кореньями и луком, порезать кусками и залить баклажановым соусом. Оттужить баклажаны с кусочком масла, протереть, добавить мелко изрубленного луку, соли, сахару; если соус густой, разбавить бульоном и закипятить.

Баранина с синими баклажанами

Положить в кастрюльку кусочек масла, ряд синих баклажанов, порезанных кружочками, не очищенных от кожицы и с зернышками; ряд изрубленной баранины, приготовленной, как на котлеты, затем опять баклажаны и опять тонкий слой баранины сверх баклажан и поставить в духовку; когда немного подтушатся, полить сметаной и еще подтушить. Подавать с кастрюлькой.

Баранина с баклажанами

Кусок молодой баранины спарить уксусом, порезать на битки, побить, посолить, посыпать перцем. В кастрюлю положить кусочек масла, разных кореньев, битки и поставить в духовку; подливать водой по ложке и смотреть, чтобы не подгорели, а подтушились до половины готовности. Залить соусом из баклажан и еще закипятить.

Баранина наподобие серны

Большое седло баранье очистить от жиру и почек, положить спиной вниз, залить горячей мариновкой. Взять по равным частям воды, уксуса и пива, луку, перцу, лаврового листа и ягод можжевельника, все закипятить, залить баранину и оставить на 3-4 дня в холодном месте. За час до жарения посолить и жарить, поливая маслом. Когда подрумянится, слить лишний жир, обсыпать мукой, облить сметаной. Через 2 часа должно быть готово; порезать, как зайца, и подать с тушеными бураками или с салатом.

Бараньи отбивные котлеты

Бараньи котлеты хорошенько побить, посолить, обсыпать мукой и жарить в горячем масле на сильном огне. Подавать к ним соус из луку (a la soubise).

Рубленые котлеты с чесноком

3 ф. баранины изрубить, положить на 5 коп. французской булки, намоченной в бульоне или воде, 2 яйца, соли, перцу, вымесить хорошо, поделать котлеты, посыпать сухариками, сжарить на масле (можно пополам со смальцем). Сделать обыкновенный соус с бульону (можно обрезать от баранины подрумянить на сковороде, потом налить водой, положить кореньев, и получится темный прекрасный бульон), заправить мукой, подлить уксусу, прибавить мелко изрубленного чеснока, закипятить, подать к котлетам.

Бараньи ребрышки с рисом

Ребрышки налить водой и закипятить, потом воду отлить. Налить ребрышки снова теплой водой и варить с кореньями и луком до половины готовности. Взять рис, отпарить, перелить холодной водой, налить бульоном из баранины, положить масла и немного потушить. Баранину переложить рисом, полить бульоном из баранины и вместе тушить. Все это облить на блюде соусом из бараньего бульона, заправленного поджаренным маслом с мукой.

Бараньи ребрышки жареные

Отварить ребрышки с кореньями, разделить на аккуратные куски с косточками; когда остынут, помазать яйцом, посыпать сухариками и сжарить слегка, чтобы были желтые, а не черные; сложить на блюдо и полить соусом кислым с пикулями или с лимоном.

Ребрышки с капустой

Молодые ребрышки отварить с кореньями, порезать и на блюде обложить капустой. Свежую капусту нашинковать, спарить и потушить со смальцем или маслом. Отдельно сделать соус из красных баклажанов, развести бульоном из ребрышек, с луком, сахаром и готовую капусту, перемешать с соусом, подогреть и обложить ребрышки.

Ребрышки с рисом

Отварить ребрышки до половины готовности с кореньями, порезать, положить в кастрюлю кусок масла, рис, отваренный до половины готовности, ребрышки и опять рис (сверху рис), поставить в духовую печку. Если ребрышки жирные, то масла идет очень мало. Бульон процедить и сделать из него белый соус с мукой и маслом. Ребрышки выложить, как бабку, на блюдо и полить соусом.

Ребрышки жареные

Отварить ребрышки, порезать, помазать яйцом, посыпать сухариками и сжарить на смальце.

Подавать к ним красный соус с лимоном или корнионами.

Ребрышки под соусом

Хорошо отваренные или поджаренные ребрышки можно подавать с различными соусами: с баклажановым, с румяным сладко-кислым, с хреном, со сметаной, с картофельным пюре.

Отваренные ребрышки переложить отваренной домашней лапшей или мака-

ронами; подтушить вместе и к этому добавить просто красный соус из крепкого бульона. Эта часть мяса дешевле других, и можно ее использовать под различными видами. Все равно — будь они телячьи, бараньи или свиные.

Пилав из баранины

Закипятить в большой кастрюле воду всыпать самого лучшего рису и мешать ложкой минут 10, а потом отлить на сито, чтобы вода хорошенько стекла. Жирное ребрышко или грудинку порезать на куски, посолить и положить в кастрюлю с рисом, к которому примешано масло или бараний почечный жир, положить туда маленькую головку луку, сверху опять положить слой риса таким образом класть ребрышки в несколько рядов, потом сверху накрыть крышкой и тушить часа 2, подливая по ложке холодной воды. Соус заправить мукой.

Капуста, фаршированная бараниной

Налить капусту соленым кипятком, поставить на плиту, чтобы раз закипела, и отлить воду. Жирную баранину мелко изрубить, посолить, положить перцу, пережаренного или печеного луку и яичко; все хорошенько перемешать и накладывать между листьями отпаренной головки капусты, а потом обвязать ниткой.

Выложить кастрюлю ломтиками свежего сала или положить кусок масла, положить фаршированную капусту, залить сыровцом, накрыть крышкой и поставить на плиту. Если сыровец выкипит, а капуста еще тверда, то подлить бульону. Соусу должно быть довольно много; его нужно заправить мукой с маслом, а если кто хочет, то можно прибавить ложки 2 сметаны.

Голубцы из баранины

Отпарить капусту. Жирную баранину пропустить на машинку или изрубить, посолить, посыпать перцем, и перемешать с рисом, отваренным до половины готов-

ности; прибавить масла с луком, завернуть в капустные листья, величиной в пирожок, и поджарить на легком огне на одну сторону и на другую. Когда голубцы готовы (можно подтушить в духовке), залить баклажановым соусом.

Баранина с брюквой

Почистить брюкву, порезать кусочками, сполоснуть, полить водой, посолить, положить отваренную до половины баранину, прибавить кусочек масла или сала и все варить до готовности. Воды сразу много наливать не нужно, лучше после подлить бульону. Когда почти готово заправить мукой и прибавить немного сахару.

Шашлык (1-й способ)

Мягкие части баранины (от отбивных котлет) порезать квадратиками в три пальца, сало (шпик) тоже порезать на такие же кусочки, посыпать солью, перцем, мелко изрубленным луком и, если есть, сушеным толченым барбарисом, покропить слегка уксусом и оставить на некоторое время. Нанизать на два вертела (железные палки, с одной стороны острый конец, а с другой ручка, по-кавказски „шампур»), острым концом упереть в жаровню, а ручку вертеть.

Шашлык (2-й способ)

Нарезать ломтиками жирную и не очень старую баранину, потереть солью, перцем, луком, нанизать на вертел или на палочки, жарить перед огнем и сейчас же подавать. Это блюдо удобно делать на пикнике.

Шашлык (3-й способ)

Нарезать из мягкой части тоненькие битки, побить слегка, посолить, посыпать перцем и мелко изрубленным луком (в большом количестве), сжарить на масле, только не пережарить.

Шашлык (4-й способ)

Приготовить баранину, как сказано ранее, и жарить на сковороде, подрумянив на обе стороны, потом нанизать на маленькие шампуры (порционные), вставить на минуту в духовку и подать. Подают их тоже, положив на тарелку рис с соусом томат, а сверху шашлык.

Жареный барашек

Молодой жирный барашек обмыть, посолить, облить маслом и на листе жарить в духовке, как цыплята, поливая маслом; духовка должна быть довольно горячая, чтобы барашек жарился скоро, подрумянился хорошо и не выпустил из себя много соку. Когда уже почти готов, помазать яйцом, посыпать сухариками, поставить на минуту в духовку, полить маслом. К барашку подается поджаренный картофель.

Жареный барашек с кашей

Отварить до половины готовности рассыпчатую гречневую кашу, перемешать ее с маслом или смальцем, пережаренным с луком; если кто любит, мелко изрубленным сальником, посыпать перцем, посолить и нафаршировать этим барашка и сжарить.

Можно фаршировать отваренным рисом.

Баранина с кислым соусом

Вымыть, порезать на куски и сварить в воде баранину, прибавить немного соли, пару луковиц, лаврового листа и английского перца. Распустить кусок масла, поджарить в нем ложку муки, развести бульоном от баранины, влить немного лимонного сока, положить в него баранину, поварить и наконец, влить стакан вина и немного сахара; перед подачей подправить желтками и подогреть.

Баранина под соусом Роберт

3 ф. нежирной баранины от филейной части разрезать на 6 кусков, поло-

жить в кастрюлю, налить водою и вскипятить не более 3 раз. Потом баранину вынуть, обдать холодной водою, а бульон процедить через сито. Положив баранину в ту же кастрюлю и налив тем же бульоном, положить 2 разрезанные пополам луковицы, 10 зерен черного перца, 1 ложку крупчатой муки, поджаренной в 1 ложке коровьего масла, 1 ложку столового мелкого сахара, 1 ложку лимонного сока и полстакана мадеры, вскипятить два раза. Перед тем как подавать на стол, 2 сырых желтка растереть в ложке соуса, влить, подогреть, не доводя до кипения, и облить баранину, разложенную на блюде.

Жареная баранина с шарлотками

Вымыть, выбить и отжать заднюю баранью ногу, натереть солью и тушить в кастрюле с разными кореньями до половины готовности, прибавить также уксусу пополам с водою. Вынуть баранину, обсыпать тертой булкой или мукой, распустить на сковороде кусок масла и, подрумянив в нем баранину, дожарить ее, подливая бульон, в котором она тушилась, прибавить ложку жженого сахара. Шарлотки очистить, тушить в масле с прибавкою двух ложек бульона и подать с бараниной.

Плов из баранины по-гречески

2 ф. баранины, от грудинки вырезанной, нарезать небольшими кусочками, поджарить на сковороде настолько, чтобы куски подрумянились со всех сторон. Тем временем отварить 1 ф. риса в воде, откинуть на сито и обдать холодной водою (это делается для того, чтобы рис был рассыпчатый). Смешав рис с бараниной и полстаканом отобранного и промытого кишмишу, сложить в кастрюлю, стенки которой хорошо смазаны топленным бараньим жиром, а к плову прибавить пол столовой ложки чухонского масла, покрыть кастрюлю крышкой и затушить в духовом шкафе в течении получаса. Подавая на стол, плов высыпать на горячее блюдо.

Баранья грудинка с рисом

Взять кусок жирной бараньей грудинки, сварить ее в кастрюле с солью, луком и кореньями; отдельно в том же бульоне, в котором варилась грудинка, сварить полстакана риса, когда остынет прибавить пол-ложки масла, 2-3 желтка, немного мускатного ореха, посолить, размешать все вместе, покрыть слоем рисовой каши дно жестяного блюда, формы или кастрюльки, потом положить слой грудинки, нарезанной ломтиками, снова слой рисовой каши и слой грудинки, поливая каждый слой оставшимся бульоном, в котором варилась, верхний же слой риса обсыпать сухарями, поставить

все это в духовую печь и держать в ней, пока верхний слой риса зарумянится.

Рагу из бараньих хвостов

Взять несколько бараньих хвостов, очистить их, вымочить, порезать на куски, положить их в кастрюлю, прибавить обрезков от какого-нибудь другого мяса, если таковые имеются или кусочки ветчины, налить немного воды; полстакана белого вина, положить пучок овощей, лука, моркови, гвоздики, поставить на легкий огонь, покрыть кастрюлю крышкой и тушить часа 3. Когда хвосты утушатся до готовности, выложить их на блюдо.



Телятина

Жаркое из телятины

Для жаркого всего лучше взять заднюю часть телятины с прилегающими к ней двумя ребрами и почками.

Раньше чем жарить телятину, следует помочить ее часа 2-3 в соленой воде и облить уксусом, затем положить на противень и жарить ее в духовой печи, поливая время от времени маслом, бульоном или кипятком. Когда телятина изжарится и подрумянится, положить ее на блюдо, обсыпать мелкими сухарями и полить соусом, оставшимся на противне. К жареной телятине подают жаренный целиком картофель, белую и красную шинкованную капусту, салат зеленый со сметаной, горчичным и провансаль соусом и свежими огурцами, салат из маринованных вишен, брусники, яблок, слив, пикули и др.

Грудинка телячья

Обмыть хорошенько телячью грудинку, разрезать ее на небольшие куски, положить в кипяток, поварить и немного откинуть на дуршлаг, облить холодной водой, сложить в кастрюлю, влить 1-2 стакана бульона или кипятка, положить одну ложку масла, 2 луковицы, несколько зерен перца, соли а если хотите, чтобы гру-

динка была под красным кисло-сладким соусом, то влить еще в кастрюлю 0,5 стакана вина, 1-2 ложки уксуса, гвоздики, лавровый лист, несколько ломтиков лимона, когда загустеет, грудинку отделить от соуса, остудить, обмакнуть каждый кусок в яйцо, обвалить в сухарях, поджарить с обеих сторон в масле, выложить на блюдо: на сковороду на которой жарилась грудинка, всыпать ложку муки, поджарить, отдельно поджарить 2-3 куска сахара, развести бульоном, вылить на сковороду с поджаренной мукой, вскипятить, влить в соус, в котором тушилась грудинка, прибавить четверть стакана изюма, прокипятить все вместе, процедить и облить этим соусом грудинку.

Делают так же телячью грудинку со сморчками, а именно, когда грудинка уварится на половину, кладут в кастрюлю блюдечко очищенных нарезанных кусочками сморчков и ложки 2 уксуса и варят до готовности: конечно, тогда вина, сахара и изюма не кладут.

Телячья грудинка фаршированная

Взять жирную телячью грудинку, отделить ножом верхнюю кожу от мяса и ребер до конца хрящиков, посолить и

промежутки начинить следующим фаршем: взять толченых сухарей, размешать с 1-2 ложками растопленного масла и прибавить зелени или укропа. Начиненную таким образом грудинку облить маслом, посыпать сухарями и жарить на противне или на сковородке в духовой печи.

Делают также фарш из мелко нарубленной или истолченной в ступке мякоти телятины, домашней птицы или дичи, с примесью почечного жира, сухарей перца, мускатного ореха, соли, 2 ложек растопленного масла, 2 ложек сливок и 1-2 желтков.

Грудинка телячья с рисом

Очистить грудинку от пленок, посолить и сварить с разными кореньями и английским перцем, полфунта риса обварить кипятком, налить бульоном в котором варила грудинка, положить ложку масла и тушить до готовности; наконец, всыпать толченого мускатного цвета, размешать, уложить на блюдо грудинку, перекладывая рисом, и облить маслом, поджаренным с сухарями и поставить ненадолго в печь.

Грудинка телячья с горохом

Очищенную и подрезанную грудинку подрумянить в масле. Вынуть, подрумянить в том самом масле, положить муки, влить 2 стакана бульона, положить немного зеленой петрушки и укропа, щепотку соли, положить в этот соус поджаренную грудинку, всыпать 2 стакана молодого гороха и варить до мягкости.

Грудинка, поджаренная с красным соусом

Перерубить ребра грудинки, вымыть, посолить. Влить в кастрюлю полстакана вина, немного уксуса, бульона, положить две луковицы, нашпигованной гвоздиками, несколько ломтиков лимона, немного лаврового листа, положить порезанную на куски грудинку и варить до мягкости.

Подрумянить ложку масла, поджарить в нем немного рубленного лука. Вы-

нуть грудинку, обвалить в яйце, обсыпать сухарями и поджарить в этом масле. Бульон процедить и, подавая, облить грудинку.

Грудинка с соей и корнишонами

Очистить грудинку, сварить с разными кореньями, вынуть, отжать, остудить, порезать на кусочки и уложить на сотейник. Распустить ложку масла, прибавить ложечку сахара, три четверти стакана белого вина, кусок сухого бульона, залить этим грудинку и вскипятить. Вымочить полстакана корнишонов, чтобы не были очень кислы, смешать с бульоном от грудинки, влить 2 ложки сои, вскипятить и залить этим соусом приготовленную грудинку.

Жареная телятина по-аматорски

Хорошую заднюю ногу телятины посолить с вечера, завернуть в чистую салфетку или какое-либо полотно и закопать в огороде на аршин глубины. На другой день, т.е. через 12 часов, открыть, снять полотно, но телятину не мыть.

Взять белого сыра не очень старого и не жирного, натереть на терке, сколько нужно, смотря по пропорции телятины (2-4 стакана), прибавить ложки 2 сметаны, зеленого лука, укропа, петрушки и сделать из этого густую массу. Телятину надрезать острым ножом в трех местах до самой кости намазать внутри приготовленной массой, и каждый надрез скрепить березовыми колышками, чтобы при переворачивании телятины не выпал фарш. Все жаркое нашинковать шпиком. Жарить на вертеле или противне, поливая маслом и соусом, который с нее стекает. Перед подачею вынуть колышки, посыпать тертым хлебом или булкой.

Телятина тушеная

Хороший кусок телятины обсыпать хорошенько мукой и солью. На сковороду положить кусок масла, разогреть докрасна и положить в кастрюлю, налить бульоном, прибавить немного лаврового листа, мускатного ореха, накрыть крышкой и тушить на умеренном огне. Когда

уже почти готова, влить ложку уксуса, взять 2 желтка, разбить с ложкою холодного бульона, подправить соус, в котором тушилась телятина, подогреть, но не кипятить, и сейчас подавать, облив этим соусом. К этой телятине лучше всего подавать тушеные овощи.

Телячья печенка

Взять телячью печенку, очистить ее от пленок, нашпиговать толстым шпиком, поджарить со всех сторон в масле, потом положить в кастрюлю вместе с кусками шпика, положить ложку масла, перца, соли, коренья, пряностей, поставить на легкий огонь, накрыть кастрюлю крышкой, тушить до готовности, поворачивая, чтобы не пригорела, когда утушится, порезать на мелкие ломтики а в кастрюлю всыпать ложку муки, разбавить бульоном, прибавить полстакана сметаны, дать закипеть и полить этим соусом печенку.

Телячья печенка фаршированная

Снять с печенки кожицу и до половины готовности сварить и мелко порубить. Прибавить растопленного масла, намоченную в молоке булку, 2 ложки сметаны, 3 желтка, немного соли и размешать. Наполнить этим фаршем телячью сетку и запечь ее в кастрюльке. Можно также этим фаршем начинить воловьих кишки, обжарить и подать и подать с приготовленными овощами.

Телячья печенка на сковороде

Нарезать печенку ломтиками, поджарить на сковороде в масле с рубленным луком и петрушкой, потом всыпать 1 ложку муки, влить ложку уксуса, лимонного сока или полстакана вина, разбавить бульоном, посыпать перцем, солью, продержат 15 минут на легком огне и подавать на стол.

Телячья печенка на вертеле

Нашпиговать телячью печенку толстым шпиком, мариновать ее 3-4 часа с

луком, петрушкой, лавровым листом, солью, тмином и двумя ложками прованского масла: вынуть печенку, завернуть ее в промасленную толстую бумагу и жарить с час на вертеле.

Подавать к столу таким образом жареную печенку можно и без соуса или с соком из-под нее, разбавленным бульоном, рубленными шарлотками, петрушкой, луком, солью и перцем.

Телячья печенка тушеная

Снять кожицу с печенки, выполоскать и порезать на куски. Распустить ложку масла, поджарить в нем 2 рубленные луковицы, положить печенку, несколько гвоздичек, перца, соли, разных кореньев и тушить на вольном огне под крышкой. Почаще заглядывать в кастрюлю и пробовать вилкой, чтобы не пережарилось. Перед подачей всыпать немного муки, влить полстакана вина и столько же бульона, вскипятить, вынуть печенку на блюдо и залить процеженным соусом. Кто желает, чтобы печенка была белая, следует ее вымочить в молоке. Солить печенку следует, когда она уже будет почти готова, иначе она будет жестка.

Телячья печенка

Снять плеву с печенки, вымыть ее хорошенько, нашпиговать салом (шпиком), положить в кастрюлю с кусочком масла и тушить в духовой печи, полив сметаной и ложкой уксуса; когда все почти готово, посолить и обсыпать мукой, полить еще немного сметаной.

Печенку не следует солить, пока она не изжарится, потому что от соли она делается твердой. Хорошо ее вымочить в молоке, но можно обойтись и без этого.

Печенка по-венски

Нашпиговать печенку салом и порезать, как жаркое. В глубокую сковороду положить ложку масла, куски печенки переложить тоненькими кусочками печеного лука с перцем, сверху положить еще 1/2 ложки масла и тушить на сильном

огне минут 20. Посолить перед тем, как печенка готова.

Телячья головка под белым соусом

Очистить, вымочить, сварить и разрезать телячью головку, как сказано выше, и облить ее белым или кисло-сладким соусом. Подают с картофельным пюре, жареным картофелем, салатом и др.

Белый соус: взять полстакана муки, 2 ложки масла, вскипятить, мешая, разбавить бульоном, в котором варилась головка, прокипятить, прибавить полстакана сметаны, сока из лимона, сахара, еще прокипятить и процедить.

Кисло-сладкий соус из чернослива: взять ложку муки и ложку масла, разбавить бульоном, прокипятить, прибавить лимонный сок, полстакана чернослива, 2 куса сахара и 1 кусок жженого сахара, кипятить все это, когда чернослив сварится, облить головку этим соусом.

Заливное из телячьей головки

Очистить телячью головку, разрубить ее вдоль пополам, вынуть мозги, потом разрубить обе половинки головы на три части каждую, сложить в чугунок, внутри эмалированный, положить достаточно пряностей и кореньев, варить до тех пор, пока мясо будет отделяться свободно от костей. Тогда снять мясо, изрубить его не особенно мелко и оставить; кости же снова положить в бульон и продолжать варить, чтоб был густой бульон, который процедить через сито, влить в форму стакана полтора, застудить на холоде, положить слой мяса изрубленной головки, снова залить таким же количеством того же бульона и снова застудить. В промежутках между мясом и галантиром можно положить ломтики лимона и кружочками нарезанные яйца, сваренные вкрутую. Выложить на блюдо, подавать на стол с хреном, разведенным уксусом или особенным соусом, которые подаются в отдельных посудах.

Соус для этого заливного готовится так: 1 чайную ложечку сухой са-

рептской горчицы, развести столовой ложечкой кипящей воды и хорошенько растереть, смешать с 3 крутыми желтками, протертыми через решето, влить столовую ложку прованского масла, 1/2 стакана бульона, 1/2 стакана ренского уксуса, всыпать 1 чайную ложечку мелкого сахара и размешать хорошо.

Телячья головка «Натюрель»

Телячью головку снять с костей, очистить хорошенько, помочить, заменяя воду, потом сварить в соленой воде с уксусом, кореньями и пряностями, дать отечь, разрезать на куски и подать их к столу на блюде, обложить зеленью петрушки.

К такой головке подают винегрет с шарлоткой, эстрагона и корнишонов.

Жареная головка

Отварить, порезать, помазать яйцом, посыпать тертой булкой и жарить на масле или на смальце.

Винегрет из головки

Отваренную головку порезать кусочками, подать с винегретом из разных кореньев, облить соусом провансаль или другим острым, холодным.

Битки из телятины

Взять кусок телятины от задней части, нарезать ломтиками, приблизительно в палец толщиной, побить с обеих сторон деревянным молотком, потом взять кастрюлю, положить на дно несколько ломтиков шпика, 1 ложку растопленного масла и укладывать куски телятины, перекладывая их ломтиками шпика и, посыпая солью, затем положить в кастрюлю 1-2 мелко нашинкованные, поджаренные в масле луковичи и несколько зерен перца, накрыть кастрюлю крышкой, поставить ее на легкий огонь и тушить до готовности, подавая на стол, облить соусом, в котором они тушились, приправить его мукой, маслом, лимонным соком.

Такие битки готовятся еще и с лазанками следующим образом: из муки, 1-2 яиц и соленой воды приготовить крутое тесто, раскатать его тонко, дать немного обсохнуть, нарезать четырехугольниками, опустить в соленый кипяток и варить. Когда лазанки всплывут наверх, откинуть их на друшлак, полить холодной водой, дать отечь, поджарить в масле, подсыпать зеленью петрушки, положить часть их в кастрюлю, дно которой вымазать предварительно маслом, облить лазанки сметаной, размешанной с 2-3 желтками, положить потом ряд вышесказанным образом приготовленных и стушенных битков, снова покрыть их лазанками, политыми сметаной и положить ряд телятины и т.д. Когда все уложится, покрыть верхний слой лазанок сухарями, поставить в духовку на полчаса или 15 минут, когда все будет готово и лазанки сверху подрумянятся, опрокинуть на блюдо в виде пудинга.

Битки из телятины рубленой

Мелко изрубить и очистить от жил кусок мягкой телятины, прибавить немного почечного жира, кусок мякиша французской булки, размоченной в молоке и выжатой, 1 яйцо, английского перца, немного мускатного цвета, все это перемешать хорошенько, нарубить, поделав небольшие плоские котлеты, помазать яйцом, обвалить в сухарях и жарить на сковороде в масле.

К таким биткам подают соус из свеклы, шпината, вареной репы или моркови, или же поливают битки соусом из сметаны и масла.

Fricandeau из телятины

Разрезать телятину так, чтобы она была плоская, вынуть кости, нашинговать ее салом (шпиком), наложить кусочки масла, посыпать перцем, полить лимонным соком, потом свернуть, обвязать шпагатом и изжарить в духовой горячей печи, поливая маслом. Когда жаркое будет на блюде, полить сверху маслом, подрумяненным с сухариками.

Фрикасе из телятины

Взять телячью грудинку или лопатку, нарезать небольшими кусками, положить в кастрюлю, налить воды и дать кипеть, снимая пену, потом вынуть куски телятины, облить их холодной водой, посолить, сложить в кастрюлю; налить тем же отстоявшимся процеженным бульоном, в котором телятина варилась, положить коренья, пряности и варить до готовности. Когда телятина будет уже мягкая, выложить ее на блюдо, гарнировать рисом, круто отваренным в бульоне, а в бульон, в котором варилась телятина, прибавить 1-2 ложки муки, поджаренной в масле, полстакана сметаны, несколько ломтиков лимона, зелени петрушки, размешать, прокипятить, можно прибавить 2-3 желтка и облить этим соусом телятину.

Рагу из телятины

Взять остатки телячьего жаркого, нарезать ломтиками, кости разбить, сложить все в кастрюлю, также и оставшийся от жаркого соус, прибавить ложку масла, немного кипятка, корку кисло-сладкого хлеба, немного хорошо вымытых коринок, ложку-две уксуса или ложку лимонного сока или же ложку каперсов, прокипятить: все это выложить на блюдо подать на стол.

Можно также нарезать остатки жаркого ломтиками, распустить в сотейник немного масла, сложить туда кусочки телятины, обсыпать сухарями и тертой булкой, накрошить зеленого лука, положить сверху немного масла, облить сметаной и поставить на полчаса в духовку.

Телячье легкое под соусом

Сварить в бульоне или воде телячье легкое и мелко порубить; поджарить в ложке масла немного рубленного лука, смешать с ложкой муки, прибавить рубленной лимонной корки, поджарить, развести бульоном, влить ложки 2 уксуса, пол-ложки мелкого сахара, положить в этот соус рубленное легкое и хорошенько прокипятить.

Телятина под бешамелью

Жареную телятину, оставшуюся от вчерашнего дня, нарезать небольшими плоскими кусочками, в таком количестве, чтобы хватило обедающим (положим 2 фунта), сложить ее в кастрюльную крышку, облить следующим соусом: 3 ложки муки вскипятить с 2 столовыми ложками коровьего масла, всыпать 3 столовых ложки мелко натертого острого сыра; влить чайную чашку сметаны, вскипятить, залить телятину, сложенную в крышку, сверху смазать взбитым сырым яйцом, присыпать тертым сыром и поставить в духовой шкаф, или горячую печь. На стол подавать не вынимая из крышки, а последнюю поставить на блюдо.

Телятина под бешамелью

Заказать седло телячье, от ребрышек до почки, или заднюю часть хорошего жирного тельенка, зажарить в духовке до половины готовности и оставить, чтобы совсем было холодное. Взять ложку масла и ложку муки, заварить, как на соус, подливать теплого молока, все мешая на плите, до густоты сметаны, всыпать ложку голландского сыру. Если телятина большая — удвоить пропорцию. Холодное жаркое снять с костей, порезать аккуратно, каждый кусочек помазать с одной стороны бешамелем и укладывать опять на кость, которую положить на блюдо, на котором бы могло дожариться. Когда жаркое уложено на блюде, обмазать его сверху и по бокам бешамелем, посыпать сыром и дожарить в духовке.

Телятина из холодного жаркого под бешамелем

Из оставшегося жаркого порезать тонкие аккуратные куски, положить в кастрюлю и поставить в горячую воду, чтобы постепенно разогрелось, а потом залить следующим соусом: ложку масла заварить с ложкой муки, развести молоком до густоты сливок; 2 желтка разбить в холодном молоке и вливать постепенно в соус, все вымешивая ложкой на плите,

добавить ложку голландского сыра и залить этим телятину; тогда поставить в духовку, чтобы подрумянилась. Если немного телятины, то уменьшить пропорцию соуса и вместо кастрюли употреблять сковородку.

Телятина со сметаной

Заднюю часть телятины (или седло) вымыть, посолить и жарить как обыкновенно с маслом, а под конец полить сметаной с ложкой муки. Продолжать жарить, поливая все этим соусом.

Телятина, как дикая коза

Если задняя часть из не совсем молодого тельенка, можно ее приготовить, как дичь. Нашпиговать ее салом, натереть толчеными можжевеловыми ягодами, которые продаются в аптекарских складах, и залить горячим уксусом, к которому очень хорошо, но необязательно, добавить белого самого дешевого вина, и так, поворачивая ее каждый день, оставить помариноваться дня три. Потом посолить и жарить с маслом, поливая сметаной, прибавив к ней несколько ложек уксуса из-под маринада.

Телятина „a la Duchesse»

Седло телячье нашпиговать салом, посолить, полить лимонным соком и так оставить на 2 часа. Потом жарить в духовке, поливая часто маслом, а когда подрумянится, полить 1^{1/2} стакана сметаны с ложечкой муки и так жарить до полной готовности. На блюде обложить салатом или красной капустой. Можно подать с шампиньонами.

Шницели из телятины

Нарезать мясо тонкими битками, придать им форму продолговатой котлетки, посолить, обмочить в яичко, разболтанное с водой и мукой, обсыпать сухариками и жарить скоро в горячем масле. Подавать сейчас же.

Шницели по-венски

Жарить так же, как предыдущие, только не на масле, а на фритюре, тогда на виде красивые. На каждый шницель положить кусочек лимона.

Пудинг из телятины

1/2 ф. шпик (мозговой жир) и 3/4 ф. масла утереть в макотре (глубокая черепяная миска), туда же положить 3 фунта мелко изрубленной телятины и утирать, вбивая по одному 8 яиц, потом прибавить соли, 1/2 стакана сметаны и булку, вымоченную в молоке. Булки нужно прибавлять столько, чтобы масса не была очень густая. Все это положить в форму и варить на пару. На пару варится так: форма с пудингом ставится в большую кастрюлю с горячей водой; по мере того, как вода выкипает, ее нужно подливать горячей же водой. Обыкновенно пудинг варится от 2 до 3 часов.

Литовские колдуны

На 5 ф. филе взять 2^{1/2} ф. почечного жира, пропустить все на машинку, положить мелко изрубленного печеного луку, перцу, соли и майрану (последнего можно и не класть), все это вымесать и делать шарики, величиною с волошский орех. Потом месится тесто, как на обыкновенные вареники, без яиц, из воды, муки и соли, и из него делаются варенички с этими шариками внутри. Варятся они перед тем как подавать, в соленой воде и сейчас же подаются с водой на столе, чтобы не остыли. Если же кухня близко и нечего бояться, что они остынут, то вынуть колдуны на блюдо и облить маслом с сухариками.

Кастрюля, в которой варятся колдуны, должна быть большая, чтобы они свободно варились; тесто должно быть не очень мягкое и без яичка; лепить их нужно хорошенько, чтобы они не разварились, и делать такой величины, чтобы в рот класть целыми.

Телячьи ребрышки

Жирные ребрышки намочить в воде на 1 час, вымыть, посолить и положить под блону (плева под ребрами) следующий фарш. Булка пятикопеечная размачивается в молоке и выжимается, берется 1/4 ф. свежего сала (шпику), рубится в куски и пережаривается с луком (только не надо подрумянивать), прибавляется половина телячьей печенки, отваренной и стертой на тертушке, немного шампиньонов, подтушенных в масле, ложка масла и 2 яичка.

Ребрышки с рисом

Вымыть ребрышки, налить их водой и дать им раз закипеть; потом воду слить прочь, а ребрышки сварить с кореньями, как обыкновенно варят бульон, только воды много наливать не надо. Рис отпарить водой раза 2, налить чистым бульоном с ребрышек и сварить сыпкую кашу. Ребрышки поделить на порции, переложить в кастрюле рисовой кашей и поставить, чтобы все сильно обогрелось. К ребрышкам можно подать белый соус из бульона, пережаренной муки с маслом и сметаной.

Рёбрышки с раковым соусом

Приготавливаются так же, как ребрышки с рисом, только подливаются раковым соусом.

Ребрышки с баклажановым соусом

Отварить ребрышки с кореньями, порезать на аккуратные куски с косточками, помазать яичком, посыпать сухариками, поджарить на масле и залить баклажановым соусом.

Ребрышки a la «Provencale»

Подрумянить ребрышки на масле, положить побольше кореньев, подлить воды и тушить до мягкости. Подрумянить в прованском масле 3 луковицы, порезан-

ные кружочками, с 1/2 ложкой муки; подлить бульону из-под ребрышек, прибавить красных баклажанов и стаканчик белого вина, шампиньонов, если есть, заварить и облить ребрышки.

Телятина с лазанками

Порезать телятину на тонкие зразы, посолить и слегка поджарить на масле на одну сторону и на другую, только не пережарить, а даже не дожарить.

Сделать тесто, как на лапшу, раскатать очень тонко, порезать маленькими квадратными карточками в палец ширины, сварить в воде, отцедить, перелить холодной водой, перемешать с маслом. Кастрюльку вымазать маслом или смальцем, посыпать сухариками и положить ряд лазанок, ряд зраз и так дальше, сверху лазанки, поставить в духовку, чтобы запеклись, как бабка. Можно подать к этому блюду соус красный из бульона.

Телячьи ножки

Нужно телячьи ножки очистить, вымыть хорошенько, закипятить в воде и вынуть осторожно толстые кости. Вымыть ножки еще раз, налить их теплой водой, положить разных кореньев, как на обыкновенный бульон, лаврового листа, перцу (только не нужно солить, иначе ножки будут темного цвета) и варить часа два, пока они не сделаются совсем мягкие. Это можно сделать накануне; на ночь вынести на холод. Перед тем как подавать, разрезать каждую ножку пополам в длину, посолить, помазать яичком, обсыпать сухариками и изжарить на масле.

Подают с лимоном или баклажановым соусом.

Телячьи ножки в тесте

Отварить ножки, как сказано раньше, посолить, разрезать на две половинки и выложить на сильно обогретое блюдо. На 4 ножки взять 3 желтка, разбить их с 2-мя ложками муки, ложкой сливок или сметаны и пеной из белков, обмакивать в этом тесте ножки и жарить на

смальце или масле. К этому блюду подают лимон или какой-нибудь соус острый.

Штам, или желе из телячьих ножек

На штам можно брать ножки из старших телят. Очистить их, вынуть толстые кости, положить в горячую воду, раз закипятить и эту воду слить. Потом вымыть их еще раз, налить холодной водой так, чтобы вода их покрыла, положить кореньев и варить в каменном или поливном горшке часа три; когда ножки станут мягкими, посолить по вкусу, процедить сквозь густое сито, влить немного крепкого уксуса и закипятить. На бульон из 4 ножек взять 2 или 3 белка, сбить крепкую пену, влить рюмку холодной воды, не переставая медленно сбивать белки, влить в бульон. Можно прибавить чистые скорлупы из яиц, — они тоже очищают. Собирать ложкой накипь, а когда закипит раза два, слить бульон на салфетку следующим образом: табуретку перевернуть вверх ножками и к ним привязать углы салфетки, через которую бульон проходит совершенно чистым. Можно получить желе трехцветное. Для этого бульон разделяется на 3 части. Одну часть не подкрашивают — получается желе светлое; другую подкрашивают жженым сахаром — получается желе золотистого цвета, а третью часть подкрашивают красным желатином. Подкрашенный таким образом бульон выливают на плоские тарелки и, когда застынет, режут на кусочки и украшают рыбу, майонезы, бутерброды.

Студень (холодное из ножек)

Воловьи, свиные или телячьи ножки попарить, почистить хорошо, разрубить на куски и отварить с кореньями, лавровым листом, перцем душистым и простым и солью. Бульон должен быть крепкий, ножки — мягкие, но не совсем разваренные, а только, чтобы мясо от костей отделилось. Бульон очистить балками, снять жир. Процедить, ножки порезать на кусочки. Налить часть бульона в форму, положить снизу красиво нарезанные коре-

нья, дать остыть; потом положить мясо из ножек, залить бульоном и вынести на лед.

Прибавляют иногда растертый чеснок, что делает это блюдо более пикантным.

Телячьи ножки жаренные

Телячьи ножки очистить хорошенько, разрезать пополам, вымыть, сварить в воде с уксусом, солью, лавровым листом, перцем и кореньями. Когда ножки уварятся до мягкости, помазать их яйцом, обвалять в сухарях и жарить на русском масле.

Можно также жарить ножки в тесте, которое готовится следующим образом: разбить 2 желтка, размешать их ложкой муки, прибавить два взбитых белка, обмокнуть в это тесто ножки и жарить их на русском масле.

К ножкам подают картофельное пюре, жареный картофель, салат и прочее.

Форшмак из телятины

Остатки жареной телятины изрубить на машинке. На 1^{1/2} ф. телятины взять 1 селедку, вымоченную и очищенную от кожицы и костей, и изрубить ее мелко, 8 штук картофеля оттушить в масле. Утереть в макотре ложку масла, 2 ложки сметаны, телятину, картофель, селедку. Все это нужно класть не сразу, а постепенно, и утирать, потом посыпать перцем, прибавить печеного истертого луку, вбить по одному 6 яиц; если масса слишком густа, влить 2 ложки бульону или воды. Когда все хорошо утрется, выкладывают в кастрюлю, вымазанную маслом и обсыпанную сухарями, и ставят в не очень горячую печь на 1/2 часа. Когда форшмак готов, его выкладывают на блюдо и обливают соусом, который делается так: подрумянивают ложку масла с мукой и вливают 2 ложки сметаны.

Тартинки из телятины

Порезать ломтиками французскую булку, обмакнуть в растопленное масло, положить тоненький кусочек жареной холодной телятины, посыпать пармезаном

или другим сыром, полить немного маслом и поставить в легкую духовку, чтобы слегка подрумянились.

Мозги жареные

Очистить от пленки, отварить в солевой воде с лимонным соком, порезать холодными на котлеты, помазать яйцом, посыпать сухариками и жарить на горячем масле.

Телячьи котлеты с мозговым жиром

Фунта 3 телятины и 1/4 ф. мозгового жира изрубить очень мелко, положить немного булки, вымоченной в молоке, утереть все в миске, делать тоненькие маленькие котлетки, смазывать желтком, разбитым с водой, посыпать сухариками и жарить на масле. На блюде подлить бульону и обложить лимоном.

Отбивные котлеты

Чтобы получить хорошие котлеты, нужно брать 2 косточки на 1 котлету. Если телятина молодая, то ее не нужно бить, а просто придать только приличную форму, потом посолить, помазать яичком, обсыпать сухариками и жарить в горячем масле; при этом нужно тщательно смотреть, чтобы не пережарить. Эти котлеты подаются с горошком или пюре из картофеля.

Котлеты по-итальянски

Приготовить, как на отбивные котлеты, телятину. Отварить рис на молоке, вымешать с пармезаном или голландским сыром и этим намазывать котлеты на обе стороны, потом помазать яйцом, обсыпать тертой булкой и жарить на горячем масле. Сложить в кастрюлю и поставить в духовку, чтобы дожарились. Подать к ним баклажановый соус.

Котлеты с шампиньонами

Поджарить слегка (лишь бы зарумянились) котлеты, обсыпанные мукой, по-

солить. Отварить шампиньоны и отваром от них залить котлеты; прибавив немного мадеры, тушить не больше 10-ти минут. Шампиньоны оттушить с маслом и луком, выложить на блюдо, обложить их котлетами и полить соусом.

Рубленые котлеты

Изрубить молодую телятину, прибавить булки, вымоченной в молоке, хорошенько выжатой, желтков, соли (луку не надо), обсыпать сухариками и жарить в горячем масле.

Котлеты телячьи по-английски

Выбрать жилы и слегка побить. Отбитые котлеты посолить, посыпать с обеих сторон перцем, положить на раскаленную сковороду и жарить на сильном огне минут 5, наблюдая, чтобы не вытек сок. Вымазать маслом сотейник, сложить на него котлеты, одна около другой, размешать 2 ложки муки с тремя яйцами, развести двумя стаканами молока, всыпать немного соли и мускатного ореха и залить котлеты. Покрыть крышкой, поставить на угли, а также выложить углей на крышку и смотреть, чтобы угли не гасли. Посматривать, чтобы котлеты не пережарились и не подгорели. Подать на стол на той самой посуде, на которой они жарились.

Котлеты рубленые с соусом

Вырезать от котлет или от лопатки мясо, выбрать жилы, мелко нарубить, посолить, прибавить перца, взбить хорошенько 2 яйца, смешать с маслом, прибавить немного размоченной в молоке булки или толченых сухарей, кусок несоленого масла, вымешать хорошенько и еще порубить. Делать из этого фарша котлеты, вложить в каждую котлету ребрышко, обмазать яйцом, обсыпать сухарями и жарить в масле. Вместо булки можно прибавить в мясо немного вареного картофеля, хорошенько размяв его.

Котлеты телячьи с хреном

Обжарить телячьи рубленые котлеты, как сказано выше, переложить на металлическом блюде тертым хреном, поджаренным в масле с луком, и тертой булкой. Залить сливками, прикрыть и поставить в печь. Пред подачей полить бульоном с прибавлением лимона.

Котлеты рубленые в формочках

Вымазать сковороду маслом, посыпать зеленой рубленой петрушкой и лимонной коркой, уложить на нее рубленые котлеты и слегка обжарить с обеих сторон. Сделать из бумаги коробочки, обмазать их маслом, положить в каждую по котлетке и залить следующим соусом: поджарить немного рубленого лука и ветчины в ложке масла, всыпать ложку муки, развести 2 стаканами сливок и вскипятить, постоянно мешая. Когда загустеет залить этим соусом каждую котлету, посыпать голландским сыром или пармезаном и поставить на полчаса в печь.

Котлеты телячьи со сметаной и анчоусами

Приготовить рубленые котлеты, как сказано выше, обжарить в масле, положить в то масло, в котором жарились котлеты, ложку муки поджарить, влить несколько ложек бульона, 2 ложки сливок, ложку уксуса, кусочки порезанных сардинок или селедки, дать сильно вскипеть и залить этим соусом котлеты.

Котлеты с рисом в ранте

Вымазать маслом блюдо, обложить рантом из рассыпчатого теста, обсыпать сухарями и уложить на него поджаренные рубленые котлеты, перекладывая отваренным в бульоне с маслом рисом. Полить сверху маслом и поставить на полчаса в печь. Подать с красным или белым соусом. Соус должен быть подан отдельно в соусник.

С в и н и н а

Жареный поросенок

Белого, жирного поросенка хорошо вымыть, посолить сверху и внутри, наложить следующим фаршем.

Отварить несколько печенок из поросенка (они продаются отдельно), растереть их на тертушке, положить кусок свежего сала (шпику), мелко изрубленного, хорошенько вымешать с печенками. Потом взбить 4 желтка, 2 ложки тертой булки, положить перцу, соли и еще раз хорошенько вымешать. Если фарш слишком густой, прибавить можно целое яйцо и масла, так как фарш должен быть жирный. Таким фаршем поросенка фаршируют обыкновенно к Пасхе.

Другой фарш. Отварить печенку, стереть и перемешать с сыпкой жирной кашей из мелких гречневых круп, положить перцу простого и душистого, и соли.

Поросенок фаршируется и на листе ставится в духовую печь. Нужно почаще вынимать его и смазывать кусочком сала, а когда он подрумянится, полить его водкой и поджарить еще раз, смазывая салом. Подавать на стол сейчас же. Смазывают тоже прованским или горчичным маслом, чтобы корка была более крохкая.

Поросенок под хреном

Отварить поросенка в небольшом количестве воды с кореньями и луком, уложить на блюдо и залить следующим соусом.

Настругать несколько корешков хрена, потушить его маслом, развести бульоном, закипятить, заправить мукой, несколькими ложками сметаны, 3-мя или больше разболтанными желтками, подогреть и залить поросенка. Можно подавать горячим и холодным.

Поросенок с хреном и сметаной

Сварить поросенка, как сказано выше, остудить его в холодном месте и облить соусом, приготовленным следующим образом: натереть полстакана хрена,

размешать в 1 стакане сметаны, разбить крепким бульоном, прокипятить, влить, мешая, 2-3 желтка и подать отдельно в соуснике.

Приготавливают еще соус из хрена к поросенку и таким образом: полстакана тертого хрена размешать в полстакане сметаны, прибавить 1 ложку уксуса, немного мелкого сахара, размешать хорошенько и подать к холодному поросенку.

Заливной поросенок

Вымыть, посолить, порезать поросенка, отварить в небольшом количестве воды с кореньями и луком. Бульон процедить и очистить белками; если он недостаточно крепок, то прибавить распущенного в горячей воде желатину, листка три, и вылить в форму, которую нужно выложить отваренными и красиво нарезанными кореньями, пикулями и ломтиками лимона. Лучше куски поросенка уложить на дно формы кожей вниз. Форму вынести на холод, чтобы все застыло; при этом нужно следить, чтобы не замерзло.

Руляда из поросенка

Белого, непременно жирного, поросенка вымыть, разрезать в длину под брюшком, разрезать кожу под горлышком и на ножках и снять ее с салом, осторожно подрезывая ножом, чтобы не порезать кожу; с головки и ножек кожа снимается легко. Все мясо обрезать от костей. Отварить 1/2 ф. ветчины, 1/2 ф. свежего несоленого сала порезать тонкими ломтиками, отварить штук 5 яичек, порезать тонкими ломтиками огурчики, морковь и пикули. Когда фарш приготовлен, разложить кожу поросенка салом вверх, посолить и наложить аккуратно порезанное тонко мясо поросенка. Потом накладываются рядами: кусочек тонко нарезанной ветчины, огурчики, кусочек яйца, разрезанного на 6 частей в длину, пикули, сало, ветчина, и таким образом накладывать кожу аккуратно. Когда фарша по-

ложено достаточно, свернуть кожу поросенка (лучше это делать при помощи кого-нибудь, потому что одному неудобно), края привести в порядок, чтобы фарша не было видно, завернуть в салфетку и обвязать шпагатом, сверху еще посолить, положить в длинную кастрюлю, налить водой и варить час. Попробовать осторожно вилкой и, если готово, отставить и холодным вынуть, отвернуть салфетку и положить фаршированного поросенка на доску, сверху положить другую доску, а на нее сначала небольшой пресс из кирпичей или камешков, но чтобы он надавливал везде равномерно, а со временем пресс увеличить; держать поросенка под прессом нужно до тех пор, пока все застынет и станет упругим. Держать под прессом можно целую ночь. На холоде так приготовленный поросенок сохраняется долгое время. Резать нужно острым ножом.

Маринованные окороки

Пропорция приблизительно на 15 фунтов: 1 ф. соли и 1 лот селитры, 1/8 ф. сахару, 1/8 ф. коляндр и 1/8 ф. размарину. Соль подсушить; селитру истолочь. Все вместе перемешать. Окороки с кожицей могут лежать 2-3 дня, потом их хорошенько натереть приготовленным составом; положить в чистую, сухую деревянную посуду, посыпать оставшеюся специей, лавровым листом и перцем, накрыть кружком, положить под гнет, поставить сначала в не очень холодное помещение. Каждый день нужно их переворачивать и смотреть, пустили ли они достаточно соку. Если нет то гнет увеличить, а в крайнем случае подлить немного рассолу; потом вынести в более холодное место и каждый день переворачивать. В 6 недель должны быть готовы. Отдать в копильню.

Копченые готовые окороки повесить в сухом прохладном месте.

Маринованные языки

Если маринуются окорока, то вместе можно замариновать несколько языков воловьих. Держать их только меньше в

рассол. Если желательно их коптить, тогда вытереть их и зашить каждый отдельно в пузырь. Если нельзя коптить, то вымочить их и отварить, как окорок.

Маринованная свиная голова

Точно так же маринуется, как окорок; лучше, если ее разрубить пополам, отрубить зубы и вынуть язык, а уши оставить. Вымочить и отварить, подать к ней хрен с уксусом.

Сальтесон

Грудину и голову свиную посолить и варить часа полтора, печенку и легкое отварить, тоже без соли в течение получаса, потом изрубить очень мелко и посолить. На все это должно пойти 1/2 ф. соли, если делается целая пропорция, 1 лот перцу горького и 1/2 лота душистого. Голову и грудину порезать кусочками, все перемешать и влить протертой сквозь сито (4 стакана) крови. Наполнить этим или толстые кишки, или желудок, только трети, чтобы фарш свободно улегся, выладить руками налить горячей водой и варить полчаса. Попробовать проколоть; если показывается не кровь, а бульон — значит сальтесон готов. Вынуть, обмыть холодной водой, положить на стол, прикрыть доской и наложить пресс. Через несколько часов вынести в холодное место.

Катушки из свинины

Пропустивши свинину на машинку, положить в нее булки, желтков, пережаренного луку и перцу, все хорошенько перемешать и поделать катушки величиной с волошский орех, обсыпать мукой и поджарить в масле. Эти катушки бросаются в соус, который делается так: в бульон, подкрашенный пережаренным луком, вливают уксусу, нарезанного крупно сала, довольно много луку и тертого черного хлеба; все это кипятится, и потом в него бросаются катушки. Закипятивши все еще раз, немедленно подавать.

Поросенок вареный под белым соусом или кисло-сладким

Взять небольшого поросенка, очистить его, сварить в холодной воде снимая пену, посолить, прибавить перца, лаврового листа и кореньев, когда поросенок уварится до готовности, выложить его на блюдо и облить следующим соусом: распустить 1-2 ложки масла, прибавить мешая, 2 ложки муки, развести бульоном, в котором варился поросенок, прибавить сок из лимона, 1 стакан хорошей сметаны, вскипятить все это, процедить, облить поросенка и подавать на стол. Кто любит, можно прибавить к такому соусу капорцев.

Такой же поросенок можно подавать и под кисло-сладким соусом, который готовится следующим образом: поджарить ложку муки в 1-2 ложках масла, разбавить бульоном, в котором варился поросенок, прокипятить, процедить, прибавить рюмку вина или лимонного сока или же ложку уксуса, а также и несколько ломтиков лимона без зерен, немного мелкого сахара и жженого сахара, полстакана хорошего вымытого изюма, вскипятить, облить поросенка и подавать на стол.

Рулет из поросенка

Хорошего жирного поросенка распластать, вынуть кости и посолить, мясо около кости ободрать, мелко порубить с пороссячим потрохом; если этой массы мало, то прибавить с мелко порубленным и поджаренным в масле луком (кто не любит лук, то прибавить одного масла), немного булки, намоченной в молоке, два яйца, все вместе порубить, размешать и наложить этого фарша на распластанного поросенка, наверх положить круто сваренные и нарезанные кружками яйца и свернуть крепко в трубку. Завернуть в салфетку, обвить веревкой и варить в бульоне или в воде. Когда сварится, положить на ночь под прессом, потом снять салфетку, порезать плоскими кусочками поросенка, налить немного ланспику в форму, застудить, уложить сверху куски рулета, залить ланспиком и застудить. Можно также подавать рулет без ланспика, только подать к нему уксус и прованское масло.

Заливное из поросенка

Поросенка месячного или шестинедельного зарезать, ошпарить кипятком, очистить кипятком, очистить шерсть, выпотрошить, обмыть в холодной воде, положить в большую кастрюлю, или чугунок эмалированный внутри, положить пряностей, кореньев и достаточное количество соли, налить воды настолько, чтобы поросенок был совершенно ею покрыт, поставить на огонь и варить до готовности; затем вынуть, изрезать на куски, а голову разрубить пополам, разложить на блюдо и оставить. В бульон положить костей говяжьих с жилами, какие обыкновенно берутся для варки говяжьего бульона и варить, пока будет густой бульон, его оттянуть белком и залить поросенка, положить в нескольких местах кружочки лимона без зерен.

К заливному из поросенка подается тертый хрен, разведенный уксусом, с прибавлением соли и мелкого сахара.

Ветчина вареная свежепросольная

Взять кусок свежепросольной ветчины, промыть ее хорошенько, если она очень соленая, то помочить 2-3 часа в воде, сварить до мягкости, делая проколы, и вилкой снять кожу, отрезать ветчину пластами, сложить на блюдо и подавать на стол горячей или холодной.

Жаркое свинина

Признак хорошей свинины — светлого цвета мясо, кожа гладкая, без пятен, под кожей не должно быть белых шариков, лучший возраст 6-8 месяцев, брюшное же свиное сало всегда лучше у 15 месячных, старая свинина жесткая и сухая.

Для жаркого надо взять кусок задней части свежей свинины, выбить его хорошенько, снять кожу и ненужное сало, вымочить часа два в холодной воде или в рассоле, посолить, положить на противень, полить растопленным маслом и жарить вместе с очищенным картофелем, поливая время от времени собственным соусом или бульоном.

Жареная свинина

Взять кусок свинины, снять кожу и замариновать следующим способом: влить стакан уксуса, стакан вина, стана прованского масла, разных кореньев, лука и немного соли. Положить туда свинину и оставить дня на 2 или на 3. Вынув из уксуса, обжарить на вертеле или в печи на сковороде, поливая соком, в котором она мокла; следует смотреть, чтоб не пережарить, а только изжарить до половины, потом влить остальной сок, накрыть бумагой и поставить в печь.

Жареная свинина шпигованная

Свежую свинину хорошенько выбить, вымочить в холодной воде, сняв кожу, нашпиговать хорошенько шпиком и посолить. Порезать пластинками шпик, лук, приба-

вить немного петрушки, лаврового листа, перца и несколько гвоздичек; положить все это на сковороду, сверху положить свинину, на нее — кусок масла и жарить.

Свежее сало с чесноком

Свежее, но просоленное сало рубится мелко и перемешивается с мелко изрубленным молодым чесноком.

Отбивные котлеты

Взять котлетную часть, порезать на котлеты оставляя по одной косточке, побить, придать приличную форму, посолить и сейчас же жарить на горячем смальце или масле, обмакнув в яичко и черствую булку. Подать с картофелем.

З а й ч а т и н а

Заяц тушеный

Очистить, нашинковать и, вымочив зайца, разрезать его на небольшие куски, сложить в кастрюлю, посолить, прибавить ложки две масла, несколько зерен перца, пару нарезанных луковиц, обжарить, потом прибавить несколько ложек бульона или кипятка, закрыть кастрюлю крышкой и тушить; когда заяц утушится до мягкости, положить в кастрюлю полстакана сметаны, дать покипеть, положить на блюдо и подавать на стол. К такому зайцу можно подать соус из свеклы.

Жаркое заяц

Снять шкуру, выпотрошить, очистить постепенно от тоненьких кож в виде пленок, которых бывает более 10, вымыть, нашпиговать тонким шпиком, помочить несколько часов в уксусе, разбавленном водой, с крошеным луком, солью и лавровым листом, жарить на противне, поливая сначала маслом, а когда он сжарится до готовности, поливая сметаной; когда заяц готов — порезать его на небольшие кус-

ки, выложить на блюдо, слить соус с противня, облить им куски зайца и подавать на стол с соусом из свеклы, который готовится следующим образом: сварить или испечь несколько красных свекл, очистить, добавить мелко искрошенных луковиц и пол-ложки муки, положить все вместе в кастрюлю, посолить, прибавить полстакана сметаны или же несколько ложек жирного бульона и 1 ложку масла, 1-2 ложки уксуса, если хотят, чтоб соус был послаще, прибавить сахара.

Зразы из зайца

Очистить зайца, снять с костей, изрезать в полоски, разбить осторожно сечкой, посолить, посыпать немного перцем; положить на каждую полоску ряд рубленых шампиньонов, свернуть рулетом и, накрывши, поставить на легкий огонь. Когда зарумянится, облить красным соусом, и варить под крышкой до мягкости, а когда будут готовы, выложить на блюдо.

Подать холодным с картофельным пюре, зеленым горохом или хреном с уксусом.

ДОМАШНЯЯ ПТИЦА И ДИЧЬ

Мясо домашних птиц можно есть круглый год, но особенно вкусно оно бывает в период времени с сентября до марта. Весною и летом оно жестковато, чем моложе птица, тем мясо ее вкуснее: поэтому цыплята вкуснее кур.

Как домашняя птица, так и дичь будет вкуснее и мягче, если убитую повесить в холодном месте не менее 2-3 суток. Это правило должно быть особенно соблюдаемо относительно так называемого темного мяса птиц: тетерек, глухарей, диких уток и гусей.

Куры

Жаркое из курицы

Жирную молодую курицу мочить с 1/2 часа в холодной воде, вымыть в нескольких водах, положить целиком в кипящий бульон, который варится к обеду, и дать ей 1-2 раза закипеть. Потом вынуть, вытереть салфеткой, посолить сверху и внутри, обмазать маслом, внутрь положить тоже маленький кусочек масла и поставить в духовую печь; нужно сверху почаще смазывать маслом, а перед тем, как почти готова курица, смазать яйцом и обсыпать сухариками. Курицу, как и всякое жаркое, нужно ставить в сильно горячую печь, а потом дожаривать в более легкой.

К жаркому из курицы подают: маринованные вишни, сливы и моченые яблоки.

Курица с баклажановым соусом

Отварить курицу с кореньями (бульон можно употребить на суп), разделить на части, залить баклажановым соусом со сметаной.

Пилав из курицы (1-й способ)

Курицу отварить с кореньями, не разваривая слишком. Если бульон подать, как суп, то надо прибавить 1 ф. мяса, так как курицу нужно вынуть пораньше. Рис отварить до половины готовности, перелить холодной водой, перемешать с маслом. Кастрюлю вымазать маслом, положить кусочек масла, рис, курицу и опять рис и курицу, сверху рис, полить слегка бульоном и поставить в духовку; когда

готово, выложить, как бабку, на блюдо и облить соусом. Бульон заправить пережаренной мукой с маслом, положить сметаны, закипятить.

Пилав из курицы (2-й способ)

Взять хорошо очищенную курицу, разрезать на несколько частей, обжарить маслом в кастрюле, прибавить наполовину сваренного, остуженного холодной водой риса, полстакана бульона, закрыть крышкой и тушить; когда курица утушится до готовности, положить в кастрюлю полфунта сливочного масла, когда оно распустится, выложить все на блюдо и подавать на стол.

Пожарские котлеты

Снять с курицы кожу и из грудины повырезывать куски, придавая им форму котлет. Изрубить или пропустить на машинку 2 раза молоденькую телятину. На 1 фунт телятины положить 1/4 ф. мозгового жира и 1 желток, посолить и вымесить хорошенько на доске. Разложить тонкий слой этого фарша на доске, положить котлету из грудины, сверх нее положить слой фарша так, чтобы грудина была между двумя слоями фарша. Придать ей форму аккуратной котлеты вдеть куриную косточку из крыльев, обсыпать сухариками и жарить в горячем масле, только не на сильном огне, потому что тогда куриный филей в середине не дожарится.

К этим котлетам подается острый соус с лимоном.

Рубленые котлеты

Снять с курицы кожу, обрезать белое мясо и пропустить на машинке. На одну курицу взять двухкопеечную булку, размоченную в молоке, и неполную ложку тертой булки, растертой с маслом, 1 желток, хорошо утертый, — все это смешать и месить на доске 1/2 часа. Потом сделать котлеты и в каждую вложить косточку, обсыпать сухариками и быстро жарить в горячем масле. Подавать сейчас же.

Остальные части курицы сварить с кореньями и из этого бульона сделать соус к котлетам.

Так же делают котлеты из телятины. Нужно на 3 ф. телятины взять 1 ф. жирной свинины, пятикопеечную булку и полную ложку тертой булки с маслом.

Отбивные котлеты из курицы

Вырезать филейчики, то есть белое мясо, с косточкой от крылышка (из курицы выходит только 4 котлеты), остальные части употребить на суп или соус, посолить, помазать яйцом, посыпать сухариками и жарить на свежем масле на закрытой камфорке.

Примечание. Кур надо резать зимой за два-три дня до употребления, а летом за сутки. Непременно должны быть жирные.

Фаршированная курица

Снять осторожно кожицу с курицы, подрезывая ножом. Мясо пропустить на машинке, можно прибавить свинины или телятины, чтобы было больше фарша. На 1 курицу взять двухкопеечную булку, намочить в бульоне или молоке, прибавить пережаренного с маслом луку, хотя можно обойтись и без него, 2 желтка, соли, душистого перцу и перцу простого. Весь этот фарш вымесить хорошенько, начинить им курицу довольно свободно и потом зашить ее. Жарить в духовой печи на сковороде, поливая маслом. Печенки сварить, порубить мелко и высыпать в соус. Полить острым соусом. Так же фаршируются и другие птицы.

Крутолеты из курицы

Обрезать все мясо от курицы, а кости и все остатки употребить на бульон, который нужно сварить с кореньями с небольшим количеством воды, чтобы он был крепче. Куриное мясо изрубить мелко на машинке, положить пятикопеечную булку, размоченную в молоке, ложку растопленного масла, 3 желтка, соли и 2 ложки тертого голландского сыра. Все это замесить на доске, как тесто, и поделать котлеты круглые, продолговатые, как качалочки, обсыпать сухариками и изжарить на горячем масле. К тому времени, когда будут готовы крутолеты, нужно приготовить соус, который делается следующим образом: куриный бульон процеживается, заправляется мукой, пережаренной с маслом, подливается лимонного соку по вкусу, соли, сахару, и все подкрашивается пережженным сахаром. Когда крутолеты готовы, сейчас же положить их на блюдо, обложить ломтиками лимона без косточек и облить соусом.

Курица с шампиньонами. (Supreme de volaille)

Отваренную молодую пулярку или жирную курицу очистить от кожицы, снять осторожно филейчики, разрезать пополам так, чтобы было только 4 куска, а остальные части оставить для другого употребления.

Нарезать из французской булки длинные гренки, величины филейчиков, поджарить на свежем масле, положить их на маленькое блюдо, а на них — филейчики и залить следующим соусом: ложку свежего масла заварить с ложкой муки, только не поджаривать, развести бульоном, процедить сквозь сито, положить тушеных в масле шампиньонов (свежих или консервов) сок из четверти лимона, на кончик ножа сахару, закипятить.

Курица или пулярка фаршированные

Очистить курицу или пулярку, помочь 2-3 часа в воде, натереть мукой и солью, отделить осторожно от груди кожу и

начинить следующим фаршем: взять четверть стакана толченых сухарей, взбить 2-3 яйца, прибавить ложки две растопленного масла, соли; изрубленной зелени петрушки, если фарш будет очень густой, прибавить сливок. Начиненную таким фаршем курицу жарить в духовой печке на сковороде, поливая сначала маслом, а потом вылить на противень ложки две холодной воды и поливать курицу соусом из противня. Когда курица готова, положить на блюдо и облить соусом, оставшимся на противне, с примесью сметаны или сухарей, поджаренных в 1-2 ложках масла.

Тушеная курица или каплун

Очистить и вымыть хорошенько курицу или каплуна, разрезать на части, сложить в кастрюлю, посолить, влить стакан бульона из 3-4 лимонов сока, полфунта сливочного масла, покрыть крышкой и тушить до готовности.

Можно тушить и фаршировать курицу или каплуна, начинив их вареным рисом с примесью масла, яиц и мускатного ореха и подавать ее под красным соусом, приготовленным с капорцами, корнишами или маринованными грибами.

Жареные цыплята (не фаршированные)

Цыплята не фаршированные лучше всего жарить на сковороде с 2-3 ложками масла, почаще поворачивая, чтобы подрумянились со всех сторон. Подавая на стол, разрезать их на 2 или 4 части, выложить на блюдо и облить соусом, в котором жарились, и разбавив его двумя ложками холодной воды, добавить полстакана сметаны, прокипятить.

Жареные фаршированные цыплята

Цыплята точно так же начинить и жарить, как курицу.

Цыплята тушеные

Маленькие цыплята разрезать пополам, посолить, положить на горячее масло в кастрюльку, накрыть крышкой и подтушить на камфорке минут 20. Посыпать зеленым укропом, подлить на каждого цыпленка по ложке сметаны и подтушить еще.

Жареные цыплята

Главное условие: цыплят не пережаривать. Печка должна быть горячая, чтобы сразухватило жаркое, и чтобы цыплята не выпускали из себя соку. Если подают цыплят с подливкой, значит они жарились в холодной духовке и никуда не годятся. Надо ставить в горячую духовку и каждую минуту их переворачивать и поливать маслом. Маленькие цыплята жарятся не больше 20 минут, больше — минут 30-35. Если кухарка желает подать хорошо изжаренные цыплята, она не должна от них отходить. Под конец непременно смазать яйцом, посыпать сухариками и полить маслом; подрумянить так, чтобы были желтые, но не черные. Разделить их пополам, если маленькие; если больше, то на четыре части, крылышки с грудкой, то есть филейчиками, отдельно, а ножки отдельно, при чем филейчика не оставлять ни кусочка при ножках, а весь при крылышках, еще может выйти и пятый кусок из спинки. Печенки подкладываются под крылышки, но жарить их лучше, не вкладывая под крылышки, и снять их со сковороды раньше, чтобы не пережарились.

Перед тем, как жарить цыпленка, нужно его хорошенько вымыть холодной водой и посолить сверху и внутри. Цыплята лучше жарятся фаршированными, потому что тогда они не так высыхают. Фарши делают разные. Для очень маленьких цыплят фарш делают следующий.

Сваренное круто яйцо мелко рубится, прибавляется мелко истертая булка, масло, пережаренное с луком, соль, укроп, вбивается еще одно сырое яйцо, но лучше, если один только желток. Это все смешивают и фаршируют.

Для больших цыплят фарши различные:

1-й фарш. Отваривается рис на молоке не очень мягко и перемешивается с маслом и укропом.

2-й фарш. Смоленская сырая крупа разводится со сметаной, прибавляется соль и укроп. Фарш не должен быть очень густым, его накладывают не слишком много.

3-й фарш. Варится сыпкая смоленская каша на молоке и прибавляется масло, соль и укроп.

Накладывают фарш в середину цыпленка, сверху мажут маслом, кладут на сковороду и поджаривают. Нужно чаще примазывать маслом, а под конец яичком и обсыпать сухариками.

Фарш для цыплят должен быть жирным.

Цыплята с раковым соусом

Отварить цыплята с кореньями, бульон процедить. Отварить раки, сделать раковое масло, шейки почистить, бульон заправить мукой, положить раковое масло, сметаны с разбитым желтком, шейки, все закипятить и облить цыплята.

Цыплята с кореньями

Взять довольно много молодых кореньев, как: морковки, калярепы, репку, цветной капусты, горошку, налить водой, положить кусочек масла и цыпленка, порезанного на 4 части, посолить и тушить.

Соус заправить мукой, прибавить укропу, перед подачей положить кусочек свежего масла, вымешать с кореньями.

Цыплята с баклажановым соусом

Цыплят, разрезанных на 4 части, положить в кастрюлю, прибавить довольно много кореньев, на 4 цыпленка 3-4 ложки воды, ложку масла, прикрыть крышкой и тушить. Подать с баклажановым соусом со сметаной.

Цыплята по-венски

Молодые цыплята, приготовленные как для жаркого, разрезанные пополам, посыпать сухариками и жарить на масле, как котлеты.

Цыпленок со спаржей или цветной капустой

Целого, не совсем маленького цыпленка, отварить с кореньями и на одного цыпленка взять штук 10 спаржи или маленькую головку цветной капусты. Спаржу или капусту, когда сварится, вынуть и порезать на кусочки. Бульон процедить и заправить мукой с маслом, положить цыпленка, разделенного на 4 части, и спаржу в соус, все вместе закипятить.

Цыпленок с рыжиками или другими грибами

Большого цыпленка, обжарить в масле, разделить на 4 части и в том же масле оттушить луку и положить какие есть грибы, порезанные и вымытые, прибавить масла, соли и перцу, тушить под крышкой.

Утки и гуси

Утки и гуси жарятся так же, как и индейки, только их не обливают так часто маслом, так как они обыкновенно жирнее, а под конец нужно помазать маслом, яичком и посыпать сухариками. Можно фаршировать их кислыми яблоками с сахаром, но сахару нужно класть немного. Можно печь целые яблоки на той же сковороде вместе с птицей.

К гусю подают тушеную кислую капусту, политую жиром из-под гуся.

Уток подают с красными бураками, которые пекутся, протираются на тертушке и поливаются жиром от утки, если его много, а если его нет, то поливаются пережаренным мелко изрубленным салом с мукой и луком, потом солят, вливают уксусу и сыплют сахару по вкусу.

Ни капустой, ни бураками птица не фаршируется.

Гусь жаренный с яблоками

Очищенного гуся натереть солью и тмином внутри и снаружи, начинить порезанными кислыми яблоками и жарить на сковороде, подложить нарезанного лука и подлить соком. Подавая на стол, обложить отдельно испеченными яблоками, положить и те, которые пеклись в середине гуся. Соус подправить ложкой муки, вскипятить и облить гуся.

Гусь, начиненный кашей с грибами

Очищенного гуся разрезать вдоль хребта, вынуть осторожно кости так, чтоб все мясо осталось на коже. Кости налить водой, положить разных кореньев и сухих грибов: когда все это уварится, процедить, грибы порубить, опустить в бульон, прибавить ложку масла и вскипятить: 3 стакана гречневых круп протереть с яйцами и подсушить, всыпать в бульон и утушить до мягкости под крышкой. Начинить этой кашей гуся, зашить и зажарить в печи.

Гусь с макаронами

Очистить гуся, разрезать вдоль хребтовой кости, вынуть кости, посолить, посыпать, перцем и начинить следующим способом: сварить полфунта макарон, смешать с ложкой масла, вбить 2 яйца, всыпать немного мускатного цвета, наложить в гуся, зашить его и жарить в кастрюле в печи, прибавить шпик и разных кореньев, и часто переворачивать, чтоб рано жарился. Подать к этому гусю крепкий соус с каперсами и оливками. Вместо гуся можно под этим самым соусом приготовить уток. Для перемены можно в макароны прибавить ветчины или языка, нарезанного мелкими кусочками.

Гусь с грибным соусом

Очищенного молодого гуся разрезать на части и сварить в воде, прибавить моркови, петрушки, английского перца и несколько сушеных грибов, распустить ложку масла, поджарить в нем ложку

муки, размешать, влить несколько ложек сметаны, развести бульоном, в котором варился гусь, вымешать, вскипятить, процедить, положить нашинкованные грибы и залить этим соусом сваренного гуся, подавая на стол. Этим самым способом можно также готовить уток.

Гусь с кислой капустой

Утушить кислую капусту со шпиком и рубленным луком. Вынуть из гуся кости, разрезать его вдоль хребта, посолить, посыпать перцем, начинить капустой, зашить, обложить шпиком и жарить в печи. Подавая, облить соусом, который получится после жарения гуся.

Жаркое из утки

Взять хорошо очищенную утку, натереть ее солью, положить на противень, подлить 2-3 ложки кипятка и жарить до готовности, поливая почаще, раньше маслом, и потом соусом из противня.

Утку точно также можно начинить яблоками или капустой, как сказано выше.

Утка под белым соусом

Хорошо очищенную, вымытую и замоченную утку разрезать на несколько частей, сложить в кастрюлю, налить немного воды, посолить, положить перца, лука гвоздики, лаврового листа, коренья, 3-4 сушеных гриба, сварить до готовности, выложить на блюдо и облить следующим соусом: отлить 1-2 стакана бульона, в котором варилась утка, прибавить ложки две масла, подправить 1-2 ложками муки, прибавить полстакана сметаны, прокипятить, процедить, посыпать зеленью петрушки или укропа, грибы крошить.

Утка под белым соусом

Разрезать утку на части, посолить и сварить с кореньями в воде. Распустить ложку масла, размешать с ложкой муки, развести бульоном из-под утки, влить несколько ложек сметаны, вскипятить, не

переставая мешать, и процедить сквозь сито, всыпать немного зеленой рубленой петрушки или укропа и залить этим уток. Молодых гусей можно готовить этим способом.

Утка под соусом с капустой

Голову свежей капусты сварить до мягкости в соленой воде, отцедить и порезать на части. Сварить в воде с кореньями утку, разрезать на части, уложить на

блюдо; кругом обложить капустой, посыпать сухарями или черным тертым хлебом, залить соусом со сметаной и запечь в печи.

Утка жаренная с соусом из вина

Изжарить утку обыкновенным способом, подрумянить ложку масла с ложкой муки, развести бульоном, вскипятить, процедить; прибавить немного рубленых сардинок, влить стакан вина, немного вскипятить. Залить этим соусом уложенную утку.

И н д ю к и

Индейка. Все домашние птицы жарятся одинаково. Предварительно нужно индейку вымыть хорошенько в холодной воде, отрезать головку и лапки, потом посолить сверху и внутри, помазать маслом и жарить в духовой печи на сковороде. Печь должна быть горячая. Сначала нужно поставить индейку вниз, а потом наверх; когда она подрумянится, опять поставить вниз. Нужно почаще переворачивать ее и смазывать маслом. Перед тем как подавать, смазать яйцом, посыпать сухариками, облить маслом и дожарить. Если птица очень большая, нужно ее ставить в менее горячую печь, чтобы дать ей возможность сжариться в середине, хотя лучше, чтобы ее сразу сильно обхватило жаром, а потом дожаривать потихоньку. Если индейка старая, то хорошо полить ее во время жарения спиртом. Главный труд состоит в умении разрезать индейку и уложить на блюде.

Нужно крылышки подрезать и снять, отделить аккуратно филей и белое мясо от грудной кости, которую нужно оставить целой, так же, как и спинную кость, а отрубить только лапки, крылышки и верхнюю часть спинной кости. Тогда птица кладется вниз спиной, а все части сложить на место, чтобы птица имела вид целой; филейчик порезать ломтиками, как можно тоньше, и положить на грудную кость. Сверху все облить тем жиром, который образовался на сковороде, а если получится подливка, — доказательство того, что печка была недостаточно горяча, и что жаркое не хорошо сжарилось, — тогда нужно подрумянить масло и полить.

Индюк. Если индюк старый и не очень жирный, тогда очищенного и посоленного нужно отпарить, то есть налить холодной водой (можно прибавить кореньев) и поставить на плите, чтобы хорошо отпарился, почти закипел, только чтобы не сварился, тогда он разбухнет. Потом высолить внутри, нафаршировать жирным фаршем и жарить, поливая часто маслом; под конец помазать яйцом и посыпать сухариками.

Как разрезать индюка и уложить на блюдо (для пасхального стола)

Делить его так: отрезать ножки, перерубить их на 2 части, потом отделить крылышки, оставляя при них по маленькому кусочку мяса. Грудь снять с кости и порезать тонко наискось. Наконец отрубить спинную кость от грудной и разрубить ее на 3 части.

На блюдо положить спинную кость, кожей вверх, приложить ножки и кры-

лышки на место, а сверху уложить филей (белое мясо) в том порядке, как оно было на кости, облить маслом из-под индейки. Фаршировать зоб индюка.

Индюк, фаршированный каштанами

1 ф. каштанов очистить от верхней кожицы, налить холодной водой и варить так, чтобы не разварились, очистить от желтой кожицы, потом подтушить их с ложкой масла, наложить в зоб, а осталь-

ные — внутрь индюка, потом их вынуть и обложить ими индюка на блюде.

Индюк a la Marechale

Большого, жирного, молодого индюка сжарить, как обыкновенно. Когда остынет, снять мясо с грудной кости, которую отрубить, оставляя ножки и крылышки при спинной кости. Мясо с большой отваренной курицы пропустить на машинку, перетолочь в ступке и перемешать с бешамелем (соусы); ложку свежего масла (утертого) положить в кастрюлю с мясом из курицы, прибавить соусу «каен», соли, вымешать с кремом из взбитых сливок, с 1/2 стакана, и этим намазывать нарезанные филейчики и укладывать их на спинную кость, которую положить на блюдо с ножками. Помазать индюка всего бешамелем, обсыпать сыром и подрумянить.

Фаршированный индюк

Вымыть чисто индюка, снять с него кожу, вырезать филей (грудь) и оставить, а все остальное мясо снять с костей и изрубить. Потом прибавить телятины или 1 ф. свинины, булку в 5 коп., размоченную в воде, 3 желтка, пережаренного с маслом луку, соли и перцу, все хорошенько вымесить, пропустить на машинку. Взять кожу индюка, посолить, положить сперва филей, хорошенько посоленный, потом фарш. Фаршировать туго не нужно. Потом все зашить и жарить в духовой печи, обливать маслом. Когда все готово, смазать яичком и посыпать сухариками.

Порезать острым ножом, и если подается горячим, подлить красным соусом с лимоном, а если подается холодным, то подать соус «Тартар», или «Соус для холодного жаркого».

Жаркое из индейки

Взять хорошо очищенную индейку, вымочить, натереть солью и жарить на вертеле или на противне до готовности, поливая ее почаще маслом, разбавленным кипятком или бульоном.

Когда индейка готова, обсыпать ее сухарями, облить соусом из противня,

дать сухарями зарумяниться и подавать на стол со свежим салатом, красной капустой, циркулями и проч. Можно также облить индейку соусом, оставшимся на противне, смешать и прокипятить его с 1/2 стакана сметаны.

Индейка фаршированная

Выпотрошить, очистить хорошенько и вымочить индейку, нафаршировать ее фаршем.

Можно также начинить индейку вареным рисом с примесью масла, яиц и мускатного ореха или же приготовить следующий фарш: из телячьей печенки и печенки от индейки, поджарить их слегка на масле с перцем и лавровым листом, мелко изрубить, истолочь в ступке прибавить мякиши французской булки, размоченной в молоке или воде и выжатой, ложки две растопленного масла, набить 2-3 яйца, посолить, всыпать 1 десертную ложку мелкого сахара, немного коринок, размешать все это хорошенько и начинить этим фаршем индейку.

Индейка тушеная

Взять хорошо очищенную индейку, нашинговать ее кусками шпика, положить в кастрюлю, посолить, прибавить перца, лука, куски шпика, тмина, гвоздики, лаврового листа, пучок овощей, 2-3 стакана бульона, ложки две водки или белого вина, покрыть кастрюлю крышкой и тушить на легком огне до готовности.

Филей из индейки

Снять филей от индейки, выбрать пленки и мелко изрубить. Взять ложку свежего масла, два белка, немного мускатного цвета, смешать с рубленным мясом, истолочь в ступке; потом сделать маленькие котлетки, помазать маслом сотейник, уложить на него котлеты, посыпать каперсами, выжать сок из лимона, покрыть намазанной маслом бумагой и поставить в печь, наблюдая, чтобы не засушилась. Подавая, залить крепким бульонным соусом с лимоном и трюфелями или шампиньонами.

Молодые индейки с бешамелью

Очистить перья с молодых индеек, и положить их на 2 дня в холодное место; нашить, посолить, обвязать бумагой и жарить на вертеле, поливая маслом; когда будут готовы, снять бумагу и поливать бешамелью; когда обжарится,

снять осторожно с вертела, чтоб не свалилась бешамель. Бешамель готовится следующим образом: распустить кусок масла, всыпать, ложку муки, размешать, развести молоком или сливками и вскипятить, не переставая мешать, наконец вбить три желтка и употреблять на обливание индеек, кур и вообще разных птиц.

Д и ч ь

Жаркое из серны или лося

Вскипятить бутылку уксуса с разными кореньями, остудить и залить на несколько часов выбитое и нашинкованное мясо серны или лося. Вынув из уксуса, отжать и зажарить на сковороде до половины готовности. Сняв со сковороды, положить в кастрюлю, обложить шпиком, прибавить пару луковиц, лимон, порезанный кусочками, немного гвоздики, петрушки, моркови, кусок бульона, стакан красного вина, полстакана уксуса немного воды и тушить, пока выпарится. Подать, облив оставшимся соусом, прибавить, если есть, трюфелей или сои.

Заливное из дичи

Рябчики поджаривают в масле; когда готовы, нарезать их филе равными ломтиками, положить в форму, куда предварительно положить каперсов и мяса вареных раков, а по бокам — куски лимона, залить галантиром и можно убрать, как предыдущее заливное из говядины.

Глухарь

Очищенного глухаря намочить на несколько дней в кипяченом с разными кореньями уксусе. Нашпиговать потом крупно нарезанным шпиком и жарить на сковороде, поливая сначала маслом, а потом собственным соусом. Поворачивать почаще, прибавить сметаны и, подавая, залить этим самым соусом. Когда глухарь подается холодным, то не нужно прибавлять сметаны. Для мягкости можно глухаря закопать в землю на огороде на двое или на трое суток.

Маленькие дикие птички

Сделать тесто, как на лапшу, раскатать очень тонкие коржи. Очищенные, посоленные птички, перепелки и другие, завернуть каждую отдельно в это тесто, положить в поливаную кастрюлю, перекладывая тонкими ломтиками сала, накрыть крышкой, облепить тестом и поставить на час в духовку. Будут так крошки, что с косточками можно есть.

Тетерева

Тетерева свежие невкусны; их нужно повесить на неделю, очистить и полить уксусом, переваренным с перцем и лавровым листом, потом вымыть, посолить, нашить салом и жарить в негорячей печке, поливая маслом.

Бекасы и вальдшнепы

Птички эти очистить и вынуть только желчь, а остального не трогать, посолить, обложить ломтиками свежего сала и поставить на сковороде в духовку; часто поливать маслом и смотреть, чтобы не пережарить. Когда уже дожариваются, положить на ту же сковороду гренки из французского хлеба, они прекрасно жарятся, то есть подрумянятся. Каждую птичку класть на гренку, на которую положить сало, с которым жарились птички. Главное, чтобы птичек не пережарить.

Жаркое из бекасы

Бекасы следует лишь очищать от перьев, но потрошить их не надо, жарить

их можно на вертеле, обложить кусочками шпика, натереть солью, обвязать промасленной бумагой и поливать маслом, или же в кастрюле, растопить в ней предварительно ложки две масла, положить несколько ломтиков шпика и поливать почаще маслом. Когда бекасы сжарятся до готовности, положить их на блюдо, а в кастрюлю прибавить еще ложку масла, подправить мукой, развести бульоном, выжать сок из лимона, дать вскипеть и облить этим соусом жаркое.

Фаршированные голуби

Штук 6 голубей намочить накануне вечером в уксусе пополам с водой. Сделать из 3 яиц болтанную яичницу не жидкую, но и не очень крутую, изрубить и прибавить булки, вымоченной в молоке с солью, перцу, луку поджаренного с маслом, укропу. Перемешать все это вместе.

Голубей вымыть, нашить салом, наложить фаршем зоб и внутренность их; завязать ниткой. Жарить в духовой печке в кастрюльке с крышечкой, часто поливая их маслом. Под конец помазать яйцом, посыпать сухариками, подрумянить, облить маслом, на котором жарились.

Куропатки фаршированные

Изжарить куропатку до половины готовности, надрезать грудинку, переложить следующим фаршем: поджарить рубленый лук в ложке масла, смешать с мелко порубленной телятиной, прибавить белого хлеба, размоченного в молоке, 2 желтка и 1 яйцо, немного соли, перцу, начинить этим фаршем куропатку, положить в кастрюлю, залить крепким бульоном и тушить. Когда будет готова, прибавить несколько ломтиков лимона. Вскипятить и подать.

Куропатки, жаренные в сале

Нашпиговать филейчики молодым салом, обложить всю птицу ломтиками сала, прикрепить его ниткой и так жарить. Подавая, нитки снять.

Куропатки на гренках

Нашпиговать свежим салом, полить сметаной и под крышечкой тушить. Разрезать пополам, положить каждую половину на горячую гренку, поджаренную на масле; если соус жидкий, заправить его немного мукой, закипятить и горячим залить куропатки.

Тушеные куропатки

Очищенных нашпигованных куропаток обжарить до половины готовности, разрезать пополам. Положить в кастрюлю масла и по одному зернышку можжевеля на каждую птицу. Положить куропаток в кастрюлю, влить соус, который из них образовался, 2 ложки сметаны на 3 куропатки, сок из целого лимона, и тушить.

Перед тем как подавать, вынуть можжевель, а в соус бросить тертой булки.

Куропатки

Куропатку жарить, как цыпленка (внутренности очистить), на сковороде, поливать маслом; когда поджарится, вынуть, перерезать пополам или на три части в длину. На каждую куропатку взять ложку свежего масла, пол-ложки тертой булки, ложечку лимонного соку, утереть ложкой, сделать валики и положить в середину куропаток, то есть между двумя половинками, сложить плотно, положить в кастрюлю, полить маслом из-под куропаток и поставить на минуту в печку. Укладывать тесно, чтобы не развалились. Блюдо подогреть и класть куропатки целыми, полить маслом, в котором жарились.

З р а з ы (к о т л е т ы)

Зразы с баклажанами

Пропустить телятину на машинку, добавить почечного или мозгового жира, мелко изрубленного, булки, вымоченной в молоке, соли, яичко (на 2 ф. мяса одно), вымесить хорошенько, поделать круглые зразы, посыпать сухариками, жарить на масле и залить баклажановым соусом со сметаной.

Зразы a la Nelson

Заварить ложку масла с ложкой мелко изрубленного лука; когда немного подрумянится, прибавить еще 1/2 ложки масла, развести бульоном, положить отваренных шампиньонов (свежих или консервов); если свежие грибы, то подлить сок из-под них и рюмку мадеры или белого вина. Отдельно отварить несколько штук картофеля и порезать длинными кусочками. Тонкие зразы из филея прокипятить, процедить, прибавить две ложки сметаны. Взять кусок мягкой говядины, лучше филея, порезать на маленькие битки, поджарить на масле, сложить в кастрюльку, полить соусом, закипятить и подавать с кастрюлей.

Зразы а ля Нелсон

Взять мягкий кусок говядины от филея, ссека или костреца, мелко нарубить, очистить от жил, вбить 2-3 яйца, прибавить немного мелко изрубленного почечного жира, искрошить 1 луковицу, посолить, посыпать мелким перцем, положить немного размоченной в воде и выжатой французской булки, 1-2 ложки сметаны или растопленного масла, размешать все хорошенько, наделать таким образом из приготовленного фарша продолговатых, в палец толщины, котлет, посыпать сухарями, обжарить в сковороде на масле, потом сложить в кастрюлю, прибавить немного сметаны, бульона, масла, закрыть кастрюлю крышкой и тушить их до готовности.

Отдельно можно приготовить к зразам соус, или облить их собственным соусом, в котором они тушились в кастрюльке. Можно также начинить зразы мелко изрубленными вареными грибами, с поджаренным на масле луком.

Зразы польские

Взять кусок филейной говядины, нарезать ее ломтиками в полпальца толщины, выбить хорошенько деревянным молотком, крошить мелко лука и смешать с гречневой кашей, посыпать солью и перцем, положить в эту начинку ломтиками филея, свернуть каждый кусок в трубку, связать ниткой, положить в кастрюлю, прибавить 2 ложки масла, немного бульона, покрыть кастрюлю крышкой и тушить в духовой печи.

Отдельно в кастрюльке вскипятить немного бульона с ложкой масла, растереть в холодной воде ложку муки, влить в кастрюлю, дать прокипеть, когда зразы на половину утушились, влить туда этот соус, положить в зернах перцу, два-три лавровых листа, дотушить и подавать на стол, посыпать зеленью.

Начинку к зразам также делают еще из ржаного хлеба, смешанного с 2-3 мелко изрубленными, поджаренными в масле луковицами, положить еще туда перца, соли, мускатного ореха, одно яйцо, белых отварных грибов или шампиньонов. Также зразы можно начинить и манной кашей или одним репчатым луком.

Зразы литовские

Несколько фунтов мяса порезать очень тонкими ломтями, выбить тупой стороной ножа, посолить, посыпать перцем и дать полежать полчаса. Поджарить в масле 2 рубленные луковицы, смешать с толчеными сухарями из белого или черного хлеба, вбить 1 или 2 яйца, смешать, наложить на каждую зразу, свернуть в трубку и связать ниткой, чтоб не развернулись. Распустить в кастрюле масла или

свиного жира, сложить туда зразы и тушить, накрыв крышкой, на вольном огне или на углях; когда обрумянится, влить немного бульона, прибавить масла и тушить. Если соус зажарится, то прибавить еще бульона.

Зразы из филея

Очищенный от жира и пленки филей порезать наискось в очень тонкие зразы, побить их. Свежие шампиньоны или другие грибы, очищенные и помытые, мелко изрубить, прибавить довольно много мелко изрубленного луку, оттушить в масле, прибавить соли, перцу, мелко изрубленного укропу, вбить 1-2 яичка, все это заварить на плите, вымешивая ложкой, чтобы фарш был густой. Накладывать этот фарш маленькой ложечкой на зразы, которые должны быть очень маленькие, завернуть хорошо, порубить немного тот край, который завертывается, помазать его белком, чтобы зразы не развернулись, потом уложить их в кастрюлю с маслом, а когда подрумянятся, подлить немного мадеры, бросить несколько шампиньонов, связанный пучок укропу и тушить на легком огне. Выложить на блюдо, укроп вынуть, а соусом залить зразы.

Можно к ним подать пюре из картофеля или смоленскую рассыпчатую кашу.

Зразы с кашей

Взять кусок зраза или сека, порезать на куски, как на битки, побить хорошенько железным зубчатым молоточком, посолить, наложить следующим фаршем: натереть черствой булки, положить яичко, пережаренный лук с маслом, перцу, соли, хорошо размешать все, накладывать на битки, свернуть, связать ниткой и подрумянить на горячем масле, на открытой камфорке, только подрумянить, но не жарить. Положить в кастрюлю или рынку ложку масла, побольше луку, сложить зразы и поставить в духовку, чтобы тушились, подливать по ложке холодного бульону или воды; надо смотреть, чтобы не подгорели. Когда зразы сделаются мягкими, соус процедить, заправить немного

мукой, чтобы не был слишком жидкий, но и не густой, подогреть, выложить на блюдо, облить соусом, положить гречневую кашу из разварных круп, облитую пережаренным салом или маслом. Вместо масла можно употреблять сало.

Зразы с черным хлебом

Порезать говядину, как на битки, пальца в два, побить хорошенько, посолить, посыпать мукой и подтушить в масле. Уложить зразы на блюдо. Стакан сметаны (если большое блюдо), стакан бульону и стакан тертого хлеба вымешать, залить этим зразы и вставить в духовку, чтобы подрумянились.

Зразы с хреном

Фунта 3 мяса изрубить мелко, положить 2 желтка и 1 яйцо, поделать круглые битки, намазать каждый хреном, оттушенным с булкой и с маслом. Растопить ложку масла в кастрюле, положить зразы, посыпать мукой, мелко изрубленным луком, перцем, полить несколькими ложками бульона, накрыть крышкой и поставить в духовку, не очень горячую. Смотреть, чтобы зразы не подгорели, выложить на блюдо, обложить картофелем и залить соусом.

Зразы по-французски

Фунта 2 филея порезать тонко, немножко побить и уложить на блюдо; полить маслом и так оставить часа на два. Ложку масла пережарить с ложкой муки, развести крепким бульоном, порезать ломтиками 2 луковицы; положить туда битки, посыпанные солью с перцем; сверху положить шампиньонов маленькими кусочками, прикрыть крышкой и тушить на небольшом огне. Если нет шампиньонов, можно их заменить сушеными грибами, намоченными на 3 часа в молоке. На блюдо положить вареный картофель, сверху — битки и полить соусом.

Зразы со свежей капустой

С филея или зраза порезать тонкие битки, побить, посолить, посыпать перцем и поджарить до половины готовности, то есть только подрумянить. Нашинкованную свежую капусту спарить горячей водой и переложить битки, складывая в кастрюлю, выложенную тонкими ломтиками свежего сала. Каждый ряд битков перекладывать капустой и салом. Сверху — капуста и сало. Если сало несоленое, то капусту надо посолить. Тушить в духовке. Смотреть, чтобы не очень жирные были.

Зразы из вареной говядины

Говядину из бульона порезать на тонкие зразы. Положить в кастрюльку масла, луку, порезанного кружочками, подту-

шить, всыпать немного муки, подлить бульону, немного вина, столовой горчицы, положить в этот соус зразы и подтушить в духовке с полчаса.

Зразы из телятины или молодой говядины

Порезать мясо на зразы, побить, посолить. Изрубить мелко лук, подтушить слегка в масле. Вытереть кастрюлю маслом, посыпать сухариками, уложить зразы, полить их маслом с луком, посыпать сухариками и опять зразы, сверху — лук с сухариками; тушить в легкой духовке, чтобы не подгорели. Кастрюля должна быть с плотной крышкой, снизу положить кусочек масла. Когда зразы уже готовы, подлить немного бульону и еще подтушить.

К о л б а с ы

Французская колбаса

10 фунтов свинины изрубить мелко (на машинке), 5 ф. сала мелко нарезать, булку на пять копеек вымочить в молоке, добавить пять яиц, гвоздики, корицы, душистого и простого перца, положить все это в чашку, развести теплой водой, хорошенько вымесить и накладывать в колбасы, сейчас же варить, как сосиски, потом вынести на холод. Когда нужно, поджаривать на масле. Накладывать очень свободно, так чтобы колбасы были плоские.

Малороссийская колбаса

10 фунтов говядины порезать на очень тонкие кусочки, 2 ф. сала порезать тоже на мелкие кусочки, а 2 ф. изрубить на машинке, положить перцу душистого и простого с солью, четверть ложечки селитры, вымешать это все и поставить на сутки; тогда положить мелкоизрубленного чеснока или сырого луку, стертого на терке, развести теплой водой, начинать колбасы свободно и поджаривать с салом и луком.

Колбасы с соусом

Налить свежую колбасу холодной водой так, чтобы вода покрыла колбасу, варить на закрытой камфорке минут 20. Кусочек масла подрумянить, влить воды и уксусу по вкусу, тертого черного хлеба, подрумянить пережженным сахаром, закипятить (можно прибавить пикулей) и залить порезанную горячую колбасу.

Колбаса в томате

Отварить колбасу и залить баклажановым соусом. Подать в сотейник.

Колбаса охотничья

На колбасы надо брать всегда свинину из взрослой свиньи, из молодого мяса выходят нехорошая. Если кто не любит красных колбас, то не надо сыпать селитры. Поделать колбасы, как сказано раньше, сполоснуть в холодной воде и вынести на холод. Очень хорошие, крохкие и долго сохраняющиеся колбасы должны быть высушены над плитой. Если плита так устроена, что можно приладить пал-

ки над ней, то повесить колбасы так, чтобы они были на 1/2 аршина от плиты. В течение двух-трех дней они прекрасно засушиваются таким образом. Только не надо их вязать, и если плита с вечера не топится, то лучше на ночь снять и вынести на холод, хотя лучше протопить с вечера и не снимать. Конечно, надо следить, чтобы не испортились, но зато выходят превосходные колбасы и сохраняются очень долго. Такие колбасы подаются холодными. На плиту надо подставлять листы, потому что с колбас стекает жир.

Ливерная колбаса

Отварить печенку (лучше телячью, чем свиную) не больше, как 20 минут, без соли, очень мелко изрубить вместе с 3/4 фунта свежего сала, пропустить на машинку, а потом протереть сквозь негустое сито, 1/2 фунта сала отварить, порезать квадратными маленькими кусочками, перемешать с печенкой, посолить, посыпать перцем простым и душистым. Маленький зубчик чесноку и один маленький лук истолочь с солью, вымешать хорошо с массой и накладывать в кишки, завязать, налить горячей водой и варить 1/2 часа. Подавать холодной.

Кишка кровяная

4 стакана гречневой крупы развести стаканом крови и запарить стаканом смальца, вымешать, посолить, посыпать перцем, налить свободно кишки, пока еще не простыла каша, завязать, выровнять и класть в большую кастрюлю с холодной водой, варить 3/4 часа, поворачивая кишки, чтобы ровно варились. Крышкой не накрывать, чтобы не полопались; когда кишки готовы, вынести на холод. Холодной резать кусками, не очень толстыми и поджаривать на смальце.

Кишка сладкая

4 стакана смоленских круп затереть яйцом и высушить. Закипятить стакан воды со стаканом смальца, всыпать крупу и, не снимая с плиты, вымешать; если

будет очень густая, то долить воды, вообще заваривать, как на рассыпчатую кашу. Если разбухнет крупа, снять, переложить в миску, посолить, всыпать сахару по вкусу, кишмишу, немного горького миндаля, начинить совсем свободно кишки и отварить не накрывая крышкой, вынести на холод, потом резать на куски и поджаривать на масле.

Кишка с гречневой кашей

4 стакана гречневой крупы перемешать с мелко изрубленной и даже протертой сырой печенкой, запарить стаканом смальца, вымешать, посолить, посыпать перцем и варить.

Бигос литовский

Порезать кусочками (величиной в волошский большой орех) разных сортов мяса: свинину, баранину, говядину, передние и задние части зайца, если есть птица: утки, гуси, дичь (чем больше разнообразия, тем лучше, но можно ограничиться и двумя сортами мяса), прибавить к этому сала, нарезанного тоже такими кусочками, довольно много изрубленного луку, все это оттушить в кастрюле настолько, чтобы бульон, который образуется, сначала выкипел, но, конечно, не надо допускать, чтобы мясо пережарилось. Сала должно быть достаточно, на 6 фунтов, мяса приблизительно фунт. Луковиц 3-4. Отдельно поставить в духовку в глиняном горшке кислую капусту; когда немного оттушится, положить смальцу и поставить опять, чтобы совсем была мягкая. Если бы образовалось много соку в капусте, то перед тем как класть смалец, слить, когда уже мясо и капуста готовы, вымешать все вместе, если нужно — посолить, посыпать перцем; если бы оказалось недостаточно жирным, то подбавить пережаренного кусками сала и смальцу и поставить еще в духовку, чтобы все вместе прокипело. Можно есть сейчас же, а так как бигосу обыкновенно делается много, положить в какую-нибудь посуду (деревянную или глиняную), завязать или накрыть, держать в холодном месте, хотя бы две недели, и когда нужно — разогревать.

Колбаса-ветчина

Посолить вместе с окороками окосты, то есть задние и передние лопатки без кожи; они дешевле окороков с кожей, можно и другие мягкие части, как ошейки. Обтереть их хорошо, зашить в пузырь, который нужно намочить в соленой воде и хорошенько вычистить. Желательно придать форму более продолговатую, как колбаса-ветчина, и прокоптить, как окороки. Если хорошо прокопченные до прозрачности, можно их кушать, не отваривая, а

если не совсем хорошо прокоптились, то отварить, как окороки.

Бигос с колбасой

Приготовить капусту так точно, как сказано в бигосе литовском. Свиные ребрышки поделить на куски, поджарить на смальце; малороссийскую колбасу поджарить с большими кусками сала, лук потушить отдельно со смальцем. Когда колбаса поджарится, порезать кусками в три пальца длины, перемешать все с капустой