

ПОВАРЕННАЯ КНИГА 1892 ГОДА

ПОСТНЫЙ СТОЛ



КЛАДЕЗЬ

Издательство АСТ

Москва

Дозволено цензурою.
Москва, II января 1892 года

Содержание

Отдель I. СУПЫ..... 6

СУПЫ ХОЛОДНЫЕ.....6

Суп миндальный..... 6	Ботвинья..... 9
Суп из чернослива..... 6	Окрошка постная..... 9
Суп из черники..... 7	Холодец из щавеля, бураков
Суп из яблок или груш..... 7	или ботвиньи..... 9
Суп из вишен..... 8	Суп из желтого гороха..... 10
Суп из сухих плодов..... 8	Суп овсяный..... 10
Суп из саго на вине..... 8	Суп из помидоров..... 10

ПОСТНЯЯ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ К СУПАМ..... II

Рыбный фарш..... II	Пельмени с рыбным фаршем..... II
Каша жареная из гречневых	Жареная ушки с грибным фаршем
круп..... II	с кашею..... 12

Отдель 2. ОВОЩНОЙ СТОЛЬ..... 13

ПОСТНЯЯ КУШАНЯ ИЗ ОВОЩЕЙ..... 13

Капуста фаршированная..... 13	Тушеная яблоки..... 14
Картофель с селедкой..... 13	Картофельные котлеты..... 14
Чечевица с гренками..... 14	Котлеты из грибов..... 14

ОВОЩИ..... 15

Горох зеленый..... 15	Шпинат или лебедь..... 18
Горошек по-французски..... 15	Свежий щавель..... 18
Морковь..... 15	Щавель маринованный..... 19
Морковь с горошком..... 16	Цветная капуста..... 19
Кольраби обыкновенным	Капуста сафой..... 19
способом..... 16	Капуста фаршированная..... 19
Брюква..... 16	Капуста фаршированная
Брюква фаршированная..... 16	грибами..... 20
Фасоль зеленая иначе..... 17	Капуста брюссельская..... 20
Фасоль зеленая	Капуста белая с яблоками..... 20
в стручках..... 17	Капуста кислая с грибами..... 20
Фасоль белая..... 17	Капуста красная тушеная..... 21
Репа..... 17	Картофель запеченный
Свежие бураки..... 18	с селедкой..... 21

Картофель запеченный со сметаной.....	21	Котлеты из картофеля.....	23
Картофель фаршированный грибами.....	22	Каша картофельная с грибами...	23
Картофель фаршированный другим способом.....	22	Овощи на пару.....	23
Картофельное пюре.....	22	Белые грибы тушеные.....	24
		Огурцы тушеные на гарнир.....	24
		Рыжики жареные.....	24

Отдел 3-й. РЫБА 25

РЫБЫ..... 25

Котлеты из рыбы.....	25	Карп по-польски.....	35
Жареная булка из рыбы.....	25	Карп жареный.....	36
Рыба жареная.....	26	Форель в собственном соусе....	36
Карп под соусом с шампиньонами.....	26	Угорь фаршированный.....	37
Лещ, фаршированный капустою...	27	Лососина, жареная на вертеле..	37
Угорь в красном вине.....	27	Лососина с раковым соусом.....	37
Сиг с холодным соусом.....	27	Соус из лососины по-немецки...	38
Стерлядь с кисло-сладким соусом.....	28	Судак с горчичным соусом.....	38
Окуни фаршированные.....	28	Судак целый с голландским соусом.....	39
Форель.....	29	Осетрина с вишневым и винным соусом.....	39
Котлеты из селедки.....	29	Осетрина печеная с горчичным соусом.....	40
Навага жареная.....	30	Треска.....	40
Навага жареная в кляре.....	30	Треска с соусом.....	41
Налимы вареные.....	30	Треска с гренками.....	41
Солянка из кислой капусты.....	30	Треска по-капустински.....	41
Шука, запеченная с кислой капустой.....	31	Линь с красной или белой капустой.....	42
Шука, запеченная с хреном.....	31	Линь с кашей.....	42
Шука под соусом с хреном.....	32	Караси с соусом из сметаны....	42
Шука с овощами.....	32	Котлеты из рыбы.....	43
Шука под желтым соусом.....	32	Селедки жаренные с грибным соусом.....	43
Шука на бураковом разсоле.....	33	Котлеты из сельдей.....	43
Шука под красным соусом.....	33	Раки по-французски.....	44
Шука фаршированная.....	33	Соус из раков с гречневой кашей.....	44
Шука по-немецки с картофелем..	34		
Рыба по-еврейски.....	34		
Рыба тушеная с картофелем.....	35		

Рулет из щуки.....	45	Маринад из разных рыб.....	46
Маринад из щуки или судака.....	45	Соус к постным рыбам.....	46
Маринад из сельдей.....	45		

ЗАЛИВНЫЕ..... 47

Холодная рыба с винегретом....	47	Винегрет из разных грибов.....	48
Заливное из рыбы.....	47	Сборный винегрет.....	48
Рулет из рыбы.....	47		

Отдел 4-й. ПИРОЖНЫЕ И ПИРОГИ.... 49

ПОСТНЫЕ ПИРОЖНЫЕ..... 49

Шарлот из яблок.....	49	Каша на миндальном молоке.....	51
Шарлоть из белого хлеба.....	49	Вареники с вишнями.....	51
Яблочный пирог.....	50	Наливашники.....	51
Яблоки с рисом.....	50	Рис с шоколадным соусом.....	52
Пудинг из риса с черносливом..	50	Оладьи.....	52

ПИРОГИ..... 53

Пирог русский с вязигую.....	53	Пирог с кислой капустой	
Кулебяка с рыбой.....	53	и какой-нибудь рыбой.....	54
Пирог со свежей капустой.....	54	Картофельный пирог.....	55
Пирог из сига.....	54	Пирог с морковью.....	55

Отдел 5-й. КОМПОТЫ, КИСЕЛИ И ЖЕЛЕ 56

КОМПОТЫ 56

Компот из яблок.....	56	Компот из дыни.....	57
Компот из слив.....	56	Компот из померанцев.....	57
Компот из крыжовника.....	57		

КИСЕЛИ..... 58

Кисель яблочный.....	58	Кисель из свежих вишен, малины	
Кисель лимонный		или смородины.....	58
или апельсиновый.....	58	Кисель жидкий теплый.....	59

ЖЕЛЕ..... 60

Желе из вина.....	60	Желе из земляники.....	62
Желе лимонное.....	60	Желе из фруктов.....	62
Желе ананасное.....	61	Московит.....	62
Желе из дыни.....	61	Мус лимонный.....	63
Желе из свежих вишен.....	61		



Отдель I. СУПЫ

СУПЫ ХОЛОДНЫЕ

Суп миндальный

Примерно 450 г миндаля сладкого и 5 шт. горького обварить кипятком, очистить и истолочь в ступке, постоянно подливая понемногу воды или молока. Развести толченую массу 2,5 л отварной воды, размешать хорошенько и процедить чрез салфетку или густое сито. Выжимки потолочь еще раз, развести молоком и процедить. Можно развести молоком вместо воды, и тогда суп будет еще вкусней. Прибавить 230 или 340 г сахара. Отдельно отварить в молоке или воде рис, положить в вазу, налить миндальным молоком и подать.

Суп из чернослива

Взять на 4 osoby примерно 230 г сушеного чернослива, разварить до мягкости в небольшом количестве воды. Отдельно взять 8 сушеных грибов средней величины, хорошенько разварить с 4 тарелками