

УДК 641.55
ББК 36.997
М75

Иллюстрация на переплете *Е. Кузнецовой*

Молоховец, Елена Ивановна.

М75 Подарок молодым хозяйкам / Елена Молоховец. — Москва : Эксмо, 2023. — 912 с. : ил. — (Кулинария. Классические издания).

ISBN 978-5-04-173832-7 (лилово-голубое)

ISBN 978-5-04-184350-2 (вишневое)

Книга Елены Молоховец «Подарок молодым хозяйкам, или Средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве» была настоящим бестселлером в конце XIX — начале XX века и переиздавалась более тридцати раз.

Многие из рекомендаций автора пригодятся и современным читателям. Например, как выбирать качественные продукты и как наилучшим образом раскрывать их вкус и питательные свойства. В книге приводятся рецепты на любой вкус, кулинарный опыт и кошелек, как подходящие начинающей хозяйке, так и представляющие интерес для искусного повара, как простые повседневные, так и сложные праздничные. Данное издание включает в себе новую редакцию текста с уточнениями многих рецептов, расшифровкой незнакомых понятий, исправлением закрывшихся ошибок.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-173832-7 (лилово-голубое)
ISBN 978-5-04-184350-2 (вишневое)

© ИП Москаленко, новая редакция, верстка, 2023
© Е.Кузнецова, иллюстрация на обложке, 2023
© ООО «Издательство «Эксмо», 2023

Оглавление

Предисловие редактора современного издания	48
Предисловие автора.....	50
РАЗДЕЛ I.....	52
Основные правила	53
Таблица меры и веса.....	53
Общие сведения относительно расхода продуктов на 6 человек.....	54
Таблица приблизительной продолжительности приготовления разных продуктов в духовке	57
Таблица приблизительной продолжительности жаренья на плите	57
Таблица приблизительной продолжительности варки различных продуктов	58
Меры расхода соли при приготовлении кушаний	59
Рисунок и разбор говяжьей туши	60
Как определить качество мяса	64
Питательность говяжьего мяса	66
Краткий перечень кушаний из говяжьей туши	66
Правила, которые надо соблюдать при приготовлении кушаний	66
Правила приготовления и хранения мяса	66
Правила приготовления и хранения рыбы и раков	69
Правила приготовления и хранения овощей	70
Правила приготовления и хранения яиц	71
Правила приготовления круп	72
Правила приготовления фруктов и ягод	72
Разные правила	74
Употребление остатков	78
РАЗДЕЛ II. КРАТКИЕ ПРАВИЛА СОСТАВЛЕНИЯ МЕНЮ	81
РАЗДЕЛ III. СУПЫ	83
Замечания относительно приготовления бульона	84
Бульоны желтый и красный	89
№ 1. Бульон желтый, основной, средней крепости	89
№ 2. Бульон желтый, попроще	90
№ 3. Бульон желтый, прозрачный, двойной крепости, называемый консоме	90
№ 4. Бульон красный, средней крепости	91
№ 5. Бульон красный, двойной крепости, называемый консоме	92
№ 6. Крепкий бульон с вином	92
№ 7. Бульон из сухого бульона	93
№ 8. Английский мясной бульон для больных.....	93
№ 8а. Вкусный бульон для больных, рекомендуемый докторами	93
№ 9. Еще один бульон для больных, называемый «бутылочным»	93
№ 10. Бульон с ромом для ослабленных детей и взрослых	94
№ 11. Бульон из костей	94
№ 12. Бульон из зелени для крепких желудков	94
№ 13. Бульон из устриц диетический	95
№ 14. Бульон красный, валахский с кореньями, двойной крепости	95
№ 15. Суп французский — жюльен	95
№ 16. Суп весенний — принтаньер	96
№ 17. Суп с савойской капустой — потофе	96
№ 18. Бульон с солеными огурцами	97
№ 19. Бульон из курицы обыкновенный	98
№ 20. Бульон из курицы другим способом.....	98
№ 21. Бульон из курицы третьим способом.....	98
№ 22. Бульон из курицы, двойной крепости.....	98
№ 23. Бульон из индейки	99

№ 24. Бульон со спаржей и шпинатом	100
№ 25. Бульон из телятины	100
№ 26. Бульон из баранины	100
№ 27. Бульон красный из телячьей головы по-английски	101
№ 28. Суп из голубей с горохом	101
№ 29. Бульон из дичи	102
Супы белые с мучной заправкой	102
№ 30. Суп из индейки со сморчками и фрикадельками или кнелями	103
№ 31. Суп белый	103
№ 32. Суп из соленых рыжиков	103
№ 33. Суп валашский белый	104
№ 34. Суп из рубцов	104
№ 35. Суп из молодого свекольника	104
№ 36. Суп из телячьих почек	105
№ 37. Рассольник с почкой	105
№ 38. Рассольник с гусиными потрохами	106
№ 39. Рыбный суп на мясном бульоне	106
Щи	106
№ 40. Щи зеленые из молодой крапивы	107
№ 41. Щи из зелени	108
№ 42. Щи из кислой капусты	108
№ 43. Кислые щи из свежей капусты	108
№ 44. Кислые щи	109
№ 45. Щи зеленые из щавеля или смеси щавеля со шпинатом	109
№ 46. Щи из маринованного щавеля	110
№ 47. Щи ленивые из свежей капусты	110
Борщи	110
№ 48. Квас для борща	111
№ 49. Борщ украинский	111
№ 50. Борщ польский	112
№ 51. Борщ обыкновенный	112
№ 52. Борщ другим способом	112
№ 53. Борщ из печеной свеклы с вином	113
№ 54. Борщ из сельдерея	113
№ 55. Борщ со свежими грибами	113
№ 56. Суп из бычьих хвостов	113
№ 57. Суп а-ля тортю	114
№ 58. Суп из курицы с фаршированными сморчками	115
№ 59. Солянка мясная	115
№ 60. Суп кровяной из гуся	116
№ 61. Суп кровяной из свинины	116
№ 62. Суп из раков	117
№ 63. Суп из раков другим способом	117
Супы с льезоном из желтков и сливок	118
№ 64. Примечание	118
№ 65. Суп итальянский с макаронами	118
№ 66. Суп «Виндзор» из телячьих ножек	118
№ 67. Суп немецкий со сливками и желтками	119
№ 68. Голштейнский суп из раков	119
Супы из белого мясного бульона с крупой и сметаной	120
№ 69. Примечание	120
№ 70. Суп с лимоном и рисом	120
№ 71. Суп с лимоном и перловой крупой	120
№ 72. Суп с сельдереем и рисом	120
№ 73. Суп с сельдереем и перловой крупой	121
№ 74. Суп с брюквой и ячневой крупой	121
№ 75. Суп из поросенка	121
№ 76. Суп из утки с перловой крупой и грибами	121
№ 77. Суп из гуся с перловой крупой и грибами	122
Супы-пюре мясные	122
№ 78. Общие правила	122
Супы мясные с мясным пюре	123
№ 79. Суп-пюре из курицы	123
№ 80. Суп королевский	124
№ 81. Суп-пюре из курицы с раковыми шейками и цветной капустой	124
№ 82. Суп-пюре из индейки	124

ОГЛАВЛЕНИЕ

№ 83. Суп-пюре из домашней утки	125
№ 84. Суп-пюре из зайца	125
№ 85. Суп-пюре из тетерева	125
№ 86. Суп-пюре из дичи (Marie Louise)	126
№ 87. Суп-пюре из рябчиков или фазанов с шампанским	126
Мясные супы с пюре из овощей и зелени	127
№ 88. Суп-пюре из цветной капусты	127
№ 89. Суп-пюре из вишен со смоленской крупой	128
№ 90. Суп-пюре из свежих помидоров	128
№ 91. Суп-пюре из спаржи	129
№ 92. Суп-пюре из свежих огурцов	129
№ 93. Суп-пюре зеленый из шавеля или шпината	130
Супы мясные с пюре из круп	131
№ 94. Пюре, или шлем, из перловой крупы	131
№ 95. Пюре, или шлем, из риса	131
№ 96. Суп-пюре из риса	131
№ 97. Суп-пюре из перловой крупы	132
№ 98. Суп-пюре светло-зеленый («Багратион») со спаржей, кнелями и эссенцией шпината	132
№ 99. Суп-пюре из тапиоки	132
№ 100. Суп-пюре гамбургский с овсяной крупой	133
№ 101. Суп-пюре из хлеба с вином	133
Супы мясные с пюре из корнеьев и грибов	133
№ 102. Суп-пюре из лука с саго	134
№ 103. Суп-пюре из репы с уткой	134
№ 104. Суп-пюре из зеленой фасоли	134
№ 105. Суп-пюре из артишоков	135
№ 106. Суп-пюре из моркови или брюквы	135
№ 107. Суп-пюре из сельдерея	135
№ 108. Суп-пюре из земляных груш (топинамбура)	136
№ 109. Суп-пюре из каштанов	136
№ 110. Суп-пюре из шампиньонов и ершей	136
№ 111. Суп-пюре из свежих грибов	136
№ 112. Суп-пюре с трюфелями, шампиньонами и вином	137
Супы мясные с пюре из мучнистых овощей	137
№ 113. Суп-пюре из сушеного гороха	137
№ 114. Суп-пюре из белых бобов	138
№ 115. Суп-пюре из чечевицы	138
№ 116. Суп-пюре из картофеля	138
Супы рыбные	139
Уха	140
№ 117. Уха из ершей, окуней, сига и налимов с оттяжкой	140
№ 118. Уха из ершей и окуней	140
№ 119. Уха из ершей, окуней, сига и налима с поджаренными кореньями	141
№ 120. Уха с кнелями из рыбы или икры	141
№ 121. Уха из налима	141
№ 122. Уха из стерляди с шампанским	142
№ 123. Уха из стерляди с налимьими печенками	142
№ 124. Уха из угря	143
№ 125. Уха из свежей лососины или осетрины	143
Заправочные рыбные супы	143
№ 126. Суп из карасей, линя, щуки или осетра	144
№ 127. Суп из сига, щуки или судака со сметаной	144
№ 128. Суп из налима	145
№ 129. Суп из осетровой головы	145
№ 130. Суп из сига или судака, линя, щуки, осетра с перловой крупой	145
Другой способ	146
№ 131. Суп из угря и зеленого горошка	146
№ 132. Суп из белозерских снетков	146
№ 133. Суп со снетками и кислой капустой	146
№ 134. Суп из щуки, белужины, осетрины или сига с кислой капустой	147
№ 135. Борщ из карасей	147
№ 136. Щи рыбные из шавеля и шпината	147
№ 137. Рыбный суп с раками	148
Рыбный суп-рассольник и солянка	148
№ 138. Суп-рассольник из рыбы	148
№ 139. Простой рыбный суп-рассольник	149
№ 140. Солянка рыбная сборная	149

№ 141. Солянка рыбная с капустой	150
Супы масляные, без мяса и рыбы	150
№ 142. Суп итальянский с макаронами	150
№ 143. Суп-пюре из вишен со смоленской крупой	151
№ 144. Суп-пюре из цветной капусты	151
№ 145. Суп-пюре из спаржи	151
№ 146. Суп-пюре из свежих огурцов	152
№ 147. Суп из сельдерея	152
№ 148. Рассольник	152
№ 149. Суп с лимоном, перловой крупой и сметаной	153
№ 150. Суп с лимоном, рисом и сметаной	153
№ 151. Суп из брюквы с картофелем и ячневой крупой	153
№ 152. Суп из свежих грибов со сметаной или сливками	153
№ 153. Суп из рыжиков	154
№ 154. Суп из свежей зеленой фасоли со сливками	154
№ 155. Суп из свежей капусты с молоком	154
№ 156. Суп из зеленого горошка с черепахой или без нее	154
№ 157. Лапша грибная	155
№ 158. Суп из грибов с перловой крупой	155
№ 159. Французский суп из свежих корнейев	155
№ 160. Борщ масляный с ушками	156
№ 161. Борщ без мяса со сметаной	156
№ 162. Щи с грибами	156
№ 163. Щи из щавеля со шпинатом	156
№ 164. Суп из чечевицы	157
№ 165. Суп-пюре масляный из сушеного гороха	157
№ 166. Суп-пюре из картофеля без мяса	157
№ 167. Суп-пюре из раков с рисом	157
№ 168. Суп-пюре из белой фасоли	158
№ 169. Суп-пюре из помидоров	158
№ 170. Овсянка с черносливом или изюмом	158
№ 171. Овсянка с яблоками	159
№ 172. Овсянка с ромом и миндалем	159
Супы молочные	159
№ 173. Суп молочный с клецками	159
№ 174. Лапша на молоке	159
№ 175. Молочный суп с миндальной лапшой	159
№ 176. Молочный суп с рисом	160
№ 177. Молочный суп с перловой крупой	160
№ 178. Молочный суп с манной крупой	160
№ 179. Молочный суп с ячневой крупой	160
№ 180. Молочный суп с пшеном	160
№ 181. Молочный суп с саго	160
№ 182. Молочный суп с рубленным тестом	161
№ 183. Молочный суп с тыквой	161
Супы горячие, сладкие из молока, пива, вина и ягод	161
№ 184. Суп молочный на манер шоколадного	161
№ 185. Суп миндальный	162
№ 186. Суп-сабайон	162
№ 187. Суп из саго с вином	162
№ 188. Суп из слив с вином или сметаной	162
№ 189. Суп из свежих или сушеных вишен	163
№ 190. Суп из свежих яблок	163
№ 191. Суп из сушеных яблок, чернослива, кишмиша	163
№ 192. Суп из свежих ягод со сметаной и вином	163
№ 193. Суп из свежих ягод со сливками	164
№ 194. Простой суп из свежих ягод	164
№ 195. Суп из сушеной малины	164
№ 196. Суп из свежей черники	164
№ 197. Суп из свежей черники с клецками	164
№ 198. Суп из сушеной черники	165
№ 199. Суп из пива со сметаной	165
№ 200. Суп из пива другим способом	165
Супы холодные	165
№ 201. Холодник польский со сметаной	165
№ 202. Окрошка мясная	166

№ 203. Окрошка из рыбы	166
№ 204. Окрошка постная	166
№ 205. Ботвинья	167
№ 206. Холодец из яблок	167
№ 207. Холодец из вишен	167
№ 208. Холодец из малины, земляники, клубники или смородины	168
№ 209. Холодец из малины, земляники, клубники или смородины с вином	168
№ 210. Холодец заварной из малины, земляники или клубники	168
№ 211. Холодец из сливок с ванилью	168
№ 212. Холодец шоколадный	169
№ 213. Холодец из кофе	169
№ 214. Холодец на манер шоколадного	169
№ 215. Холодец миндальный	169

РАЗДЕЛ IV. ДОПОЛНЕНИЯ К СУПУ.....170

Гренки 171

№ 216. Греночки, подаваемые к различным супам-пюре	171
№ 217. Гренки, подаваемые к бульону и употребляемые для гарнира.....	171
№ 218. Гренки к пикантным супам	172
№ 219. Гренки с мясным фаршем и пармезаном	172
№ 220. Гренки, посыпанные голландским сыром	172
№ 221. Тартинки к вечернему чаю	172

Фрикадельки 173

№ 222. Примечание	173
№ 223. Фрикадельки из телячьих почек	173
№ 224. Фрикадельки из говядины, телятины или баранины к борщу	173
№ 225. Фрикадельки из голландского или швейцарского сыра	173

Рыбные и мясные кнели (фарш) 174

№ 226. Кнели из говядины или телятины	175
№ 227. Кнели из курицы или индейки на сливках	175
№ 228. Кнели из курицы или индейки другим способом	176
№ 229. Рыбные кнели	176
№ 230. Рыбные кнели с икрой	176
№ 231. Кнели из раков	176
№ 232. Кнели из дичи	177
№ 233. Пышки из сушеных белых грибов к грибному, картофельному супу и борщу	177
№ 234. Кнели из селедки	177

Оливки и помидоры, крупы, лапша..... 178

№ 235. Оливки фаршированные	178
№ 236. Фаршированные помидоры	178
№ 237. Итальянские макароны	178
№ 238. «Геркулес»	178
№ 239. Овсяная крупа	178
№ 240. Рис	179
№ 241. Перловая крупа	179
№ 242. Саго	179
№ 243. Манная крупа	179
№ 244. Вермишель	179
№ 245. Домашняя лапша	180
№ 246. Лапша миндальная	180
№ 247. Лазанки	180
№ 248. Картофельная крупа	180

Коренья и овощи для бульонов и супов 181

№ 249. Основные коренья для бульона	181
№ 250. Коренья и овощи для желтого и красного бульона	181
№ 251. Морковь, петрушка, сельдерей	182
№ 252. Репа	182
№ 253. Брюква	182
№ 254. Белые бобы	183
№ 255. Свежая зеленая фасоль	183
№ 256. Сушеный зеленый горошек	183
№ 257. Зеленый молодой горошек в стручках	183
№ 258. Лушенный свежий горошек	184
№ 259. Белокочанная свежая капуста	184
№ 260. Цветная капуста	184

ОГЛАВЛЕНИЕ

№ 261. Брюссельская капуста	184
№ 262. Кислая капуста	185
№ 263. Картофель	185
№ 264. Спаржа	185
№ 265. Помидоры	185
№ 266. Фаршированные помидоры	186
№ 267. Свежие огурцы	186
№ 268. Шпинат	186
№ 269. Свекольник для ботвиньи	186
№ 270. Свекольник для борща	186
Коренья для бульона	186
№ 271. Сборный состав кореньев	187
№ 272. Овощная смесь	187
№ 273. Смесь из молодых кореньев	187
№ 274. Смесь со шпинатом	187
№ 275. Сушеные коренья и овощи	187
Клецки	187
№ 276. Клецки мучные	188
№ 277. Другим способом	188
№ 278. Клецки манные	188
№ 279. Клецки рисовые	188
№ 280. Клецки бисквитные	189
№ 281. Клецки миндальные	189
№ 282. Клецки картофельные	189
№ 283. Клецки заварные	189
№ 284. Клецки из раков к бульону № 1	190
№ 285. Клецки из манной крупы или сухарей	190
№ 286. Клецки из сметаны, подаваемые в ухе или рыбном супе	190
Яйца	191
№ 287. Крутые яйца к шам из щавеля и шпината	191
№ 288. Фаршированные яйца	191
№ 289. Яйца выпускные	191
№ 290. Крокеты из крутых яиц	191
Пельмени и ушки	192
Ушки	192
№ 291. Примечание	192
№ 292. Ушки с мясным фаршем	192
№ 293. Ушки с грибным фаршем	193
Пельмени	193
№ 294. Пельмени с мясным фаршем	193
№ 295. Пельмени с грибным фаршем	193
Пирожки	194
№ 296. Зеленая петрушка, поджаренная в масле или фритюре	194
№ 297. Фритюр, в котором жарятся некоторые сорта пирожков	194
№ 298. Кляр	195
№ 298а. Устрицы, жаренные во фритюре	195
№ 299. Кляр другим способом	195
№ 300. Кляр третьим способом	195
№ 301. Кляр четвертым способом	195
№ 301а. Бузина в кляре	196
Тесто для пирожков	196
№ 302. Примечание	196
№ 303. Слоеное тесто для пирожков	196
№ 304. Слоеные пирожки в виде рога изобилия	197
№ 305. Слоеные пирожки в виде сложенных книжек	197
№ 306. Слоеные пирожки круглые	198
№ 307. Слоеные пирожки прямоугольные	198
№ 308. Рассыпчатое тесто	198
№ 309. Другая пропорция	198
№ 310. Третий способ приготовления теста	199
№ 311. Прекрасное рассыпчатое тесто на сметане	199
№ 312. Рубленое тесто	199
№ 312а. Рубленое тесто для пирожков	199
№ 313. Блинчатое тесто для пирожков и караваев	199
№ 314-315. Заварное тесто на дрожжах	200
№ 316. Заварное тесто на дрожжах для пирогов и пирожков	200

№ 317. Тесто на дрожжах	200
№ 318. Постное тесто на дрожжах	201
№ 319. Обыкновенное тесто на дрожжах	201
№ 320. Полуслоеное тесто на дрожжах	201
№ 321. Тесто на дрожжах для пирожков, пышек и пончиков, жаренных во фритюре	202
Слоеные пирожки	203
№ 322. Слоеные пирожки в виде рога изобилия с начинкой из мозгов	203
№ 323. Слоеные пирожки с грибной начинкой	203
№ 324. Слоеные пирожки в виде книжки с начинкой из раков	203
№ 325. Слоеные пирожки с начинкой из печенки с ромом и мадерой	204
№ 326. Круглые слоеные пирожки с начинкой из телятины или говядины	204
№ 327. Слоеные пирожки с начинкой из щуки или окуня	205
№ 328. Слоеные пирожки с начинкой из налима	205
№ 329. Слоеные пирожки с капустой или морковью	205
№ 330. Слоеные пирожки с сыром	205
Пирожки из рассыпчатого теста, рубленого и на дрожжах	206
№ 331. Пирожки с телячьим ливером	206
№ 332. Пирожки с мозгами	206
№ 333. Пирожки с начинкой из говядины	206
№ 334. Пирожки с начинкой из телятины	207
№ 335. Пирожки с начинкой из свежей капусты	207
№ 336. Пирожки с начинкой из моркови	207
№ 337. Пирожки с рисом и яйцами	207
№ 338. Пирожки с рисом, вязигой и яйцами	208
№ 339. Пирожки с вязигой, манной крупой и сигом	208
№ 340. Пирожки с саго и яйцами	208
№ 340а. Пирожки с фаршем из крутых яиц	208
№ 341. Пирожки с сушеными грибами и вязигой	209
№ 342. Пирожки со свежими грибами	209
№ 343. Пирожки с гречневой кашей и яйцами	209
№ 344. Шпек-кухен	210
№ 345. Другим способом	210
№ 346. Пирожки с дробленой гречневой крупой (сечкой) и грибами	210
№ 347. Пирожки с рыбным фаршем и семгой	210
№ 347а. Пирог на дрожжах со свежей корюшкой, крутыми яйцами и зеленым луком	211
№ 347б. Пирог или пирожки со свежими огурцами и крутыми яйцами	211
№ 348. Расстеган со свежей сельдью	211
№ 349. Пирожки в корже с мясной начинкой	212
№ 350. Пирожки из сыра	212
Пышки, пончики и пирожки, жаренные во фритюре.....	213
Пышки и пончики.....	213
№ 351. Пышки с мясной начинкой	213
№ 352. Пышки с грибной начинкой	213
№ 353. Мясные пышки к бульону или к жаркому	213
Пирожки на дрожжах, жаренные во фритюре	214
№ 354. Пирожки с мозгами, на дрожжах, жаренные во фритюре	214
№ 355. Пирожки на дрожжах, жаренные во фритюре, с мясным фаршем	214
№ 356. Пирожки с рыбой, рисом и вязигой, жаренные во фритюре	215
№ 357. Пирожки на дрожжах, жаренные во фритюре, с грибной начинкой	215
Ватрушки, пирожки из блинчиков, пирожки-булочки и пирожки в формочках ...	215
Ватрушки.....	215
№ 358. Ватрушки с творогом	215
№ 358а. Ватрушки с сушеными грибами	216
Пирожки и караваи из блинчиков	216
№ 359. Примечание.....	216
№ 360. Пирожки из блинчиков с фаршем из говядины	217
№ 361. Пирожки из блинчиков с мозгами	217
№ 362. Пирожки из блинчиков с начинкой из раков	217
№ 363. Каравай из блинчиков к супам и борщу	218
Пирожки-булочки	218
№ 364. Пирожки-булочки с начинкой из раков	218
№ 365. Пирожки-булочки с начинкой из бешамеля с морковью	219
№ 366. Пирожки-булочки с начинкой из курицы	219
Пирожки в жестяных формочках и жаренные в кляре	219
№ 367. Пирожки из вермишели	219
№ 368. Пирожки из оставшегося жаркого	220
№ 369. Пирожки из мозгов в кляре	220

Фарш в раковинах	221
№ 370. Мозги, подаваемые в раковинах	221
№ 371. Рыбный фарш в раковинах	221
№ 372. Выпускные яйца в раковинах	221
№ 373. Фарш грибной в раковинах	222
№ 374. Фарш из телятины и селедки в раковинах	222
Дополнения к супу из круп и макарон	222
№ 375. Крокеты из макарон	222
№ 376. Крокеты рисовые	223
№ 377. Крутоны из лапши	223
Каши к бульону, щам и борщу	223
№ 378. Крутая рассыпчатая гречневая каша, подаваемая к щам и борщу	223
№ 379. Крутая гречневая каша другим способом	224
№ 380. Крутая гречневая каша третьим способом	224
№ 381. Каша из смоленской крупы	224
№ 382. Каша рисовая	224
Крутоны из круп	225
№ 383. Крутоны из крутой гречневой каши	225
№ 384. Крутоны из гречевого продела	225
№ 385. Крутоны из смоленской крупы	225
РАЗДЕЛ V. СОУСЫ ИЛИ ПОДЛИВКИ	226
Заготовка разных приправ для соусов	229
№ 386. Белый основной мучной соус	229
№ 387. Красный основной мучной соус	230
№ 388. Постный основной белый или красный мучной соус	230
№ 389. Заготовка масла с мукой для белых соусов	230
№ 390. Заготовка поджаренной муки для красных соусов	230
№ 391. Заготовка жженого сахара для темных соусов	231
№ 392. Мясная эссенция для придания крепости бульонам и красным соусам	231
№ 393. Мясная эссенция другим способом	231
№ 394. Мясная эссенция третьим способом	232
№ 395. Мясная эссенция четвертым способом	232
№ 396. Мясная эссенция пятым способом	232
№ 397. Эссенция из зелени	232
№ 398. Масло из сардинок	233
Горячие мучные подливки к мясным кушаньям	233
№ 399. Соус обыкновенный	233
№ 400. Соус масляный	233
№ 401. Соус масляный по-английски	233
№ 402. Другой масляный соус	233
№ 403. Соус масляный с каперсами	234
№ 404. Соус белый, на сметане, к котлетам, биткам, жаркому и дичи	234
№ 405. Соус к жареной и отварной говядине, котлетам и блинчатому пудингу	234
№ 406. Соус красный	234
№ 407. Соус красный с трюфелями	235
№ 408. Соус красный к котлетам с белым вином	235
№ 409. Соус к холодному жаркому	235
№ 410. Соус из соленых огурцов	235
№ 411. Соус из сардинок или анчоусов к жаркому из телятины	236
№ 412. Соус из селедки к говядине	236
№ 413. Соус из трюфелей к утке, индейке, курице	236
№ 414. Соус королевский	236
№ 415. Соус кисло-сладкий с изюмом к языку, телячьим ножкам, карпу, лещу и пр.	237
№ 416. Соус из горчицы к сосискам	237
№ 417. Соус из щавеля к отварной говядине или котлетам	237
№ 418. Соус из лука с тмином к баранине и котлетам	237
№ 419. Кисло-сладкий соус из репчатого лука или лука-шалота к баранине и телятине	238
№ 420. Кисло-сладкий соус из лука	238
№ 421. Соус с лимонным соком и мадерой к отварным цыплятам, курице, индейке, голубям, телятине, щуке, судаку и пр.	238
№ 422. Соус белый к отварной телятине, курице, индейке, поросенку, судаку и прочей белой рыбе	238
№ 423. Соус молочный к отварной телятине, курице или цыплятам с рисом	239
№ 424. Соус из хрена со сметаной к отварной говядине, поросенку и др.	239
№ 425. Соус из хрена с изюмом	239
№ 425a. Соус из хрена к отварной говядине	240

№ 426. Соус грибной	240
№ 427. Соус из вишен к жареному дикому кабану, серне и др.	240
№ 428. Соус из красной смородины к жареному дикому кабану, серне и др.	240
№ 429. Соус из икры	240
№ 430. Крепкий соус	241
№ 431. Соус из раков	241
№ 432. Соус из помидоров	241
№ 433. Бешамель	241
№ 434. Соус из анчоусов к утке	242
№ 435. Соус из шампиньонов	242
№ 436. Соус из шампиньонов другим способом	242
№ 437. Соус из сельдерея к отварной говядине, курице или цыплятам	243
№ 438. Соус из петрушки к отварной курице или цыплятам	243
№ 439. Белый соус к котлетам и отварной говядине	243
№ 440. Соус французский с трюфелями к жаркому	243
№ 441. Соус из лука-шалота к каплуну	244
Горячие подливки к овощам	244
№ 442. Польский соус, или румяное масло с сухарями	244
№ 443. Соус желтый к спарже, брюкве, репе	244
№ 444. Соус на сливках к белокачанной и цветной капусте, моркови, репе, брюкве	244
№ 445. Соус белый к цветной капусте, фаршированной репе, брюкве, земляным грушам, к немецким булочкам и пудингам	245
№ 446. Масло с крутыми яйцами	245
№ 447. Соус голландский	245
№ 448. Соус сабайон без вина	245
Горячие подливки к горячей рыбе и паштетам	246
№ 449. Соус горячий горчичный к рыбе: судаку, линю, осетру, форели и др.	246
№ 450. Соус со сливками к горячей отварной рыбе	246
№ 451. Соус к отварной лососине, форели и пр. с раковыми шейками или шампиньонами	246
№ 452. Соус с лимонным соком и мадерой к щуке, судаку, лососине	247
№ 453. Соус грибной к щуке и судаку	247
№ 454. Соус кольбер к отварной рыбе	247
№ 455. Соус из грецких орехов к жареному карпу	247
№ 456. Соус к вареной лососине, семге, налиму или угрю	247
№ 457. Густой соус из сливок к отварной рыбе (окуно, щуке, судаку и пр.)	248
№ 458. Соус из сардинок	248
№ 459. Соус лионский	248
№ 460. Соус из сметаны для вареных окуней и щуки	248
№ 461. Соус татарский	248
№ 462. Соус со сметаной к вареной лососине	249
№ 463. Соус кисло-сладкий к карпу, лещу, рыбным котлетам	249
№ 464. Соус красный к угрю	249
№ 465. Соус к рыбе	249
№ 466. Соус к рыбе с миндальным молоком	249
№ 467. Соус голландский	249
№ 468. Соус к рыбным паштетам	250
№ 469. Соус к паштету из угря	250
№ 470. Крепкий соус	250
№ 471. Соус французский из трюфелей к паштету из дичи	250
№ 472. Соус из раков к паштетам	250
Холодные подливки к холодной отварной и жареной говядине, поросенку, дичи, домашней птице, ветчине, майонезам, заливным и холодной рыбе	251
№ 473. Хрен с уксусом	251
№ 474. Хрен со сметаной	251
№ 475. Сарептская горчица	251
№ 476. Горчичный соус	251
№ 477. Соус холодный из сардин к рыбным и мясным заливным	252
№ 478. Соус сборный к холодной рыбе	252
№ 479. Соус холодный из горчицы с каперсами к рыбе, заливному, майонезу, винегрету	252
№ 480. Соус провансаль, холодный, вроде мусса, к рыбе	252
№ 481. Соус холодный со сметаной к рыбе	253
Сладкие подливки к пудингам, кашам и овощам	253
№ 482. Подливка или соус из красного вина	253
№ 483. Соус из вишен к пудингу	253
№ 484. Соус из слив	253
№ 485. Соус из свежей малины или земляники	254

№ 486. Подливка из сиропа к пудингу с вином	254
№ 487. Соус миндальный	254
№ 488. Соус из молока или сливок с ванилью к пудингу или цветной капусте	254
№ 489. Подливка из клюквы	255
№ 490. Сабайон	255
№ 491. Соус шоколадный к пудингам и рисовым котлетам	255
№ 492. Миндальное молоко к киселю, кашам, пудингам	255
№ 493. Маковое или конопляное молоко к киселю, кашам, пудингам	256
№ 494. Превосходный соус с ромом к пудингам	256
№ 495. Соус из лимона	256
№ 496. Соус из яблок	256
№ 497. Соус из яблочной кожуры и сердцевин	256
№ 498. Сироп малиновый, земляничный, вишневый, барбарисовый, смородиновый и пр.	257
№ 499. Клюквенный сироп	257
№ 500. Холодные сливки или цельное молоко	257

РАЗДЕЛ VI. КУШАНЯ ИЗ ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНИ И РАЗНЫЕ ГАРНИРЫ К НИМ258

I группа. Стручковые овощи 259

Белая фасоль	260
№ 501. Белая фасоль для винегрета	260
№ 502. Белая фасоль к салату	260
№ 503. Белая фасоль к отварной говядине	260
№ 504. Белая фасоль к жареной говядине и баранине	261
№ 505. Пюре из белой фасоли к котлетам	261
Зеленая фасоль	261
№ 506. Соус из зеленой фасоли со сливками и поджаренной булкой	261
№ 507. Зеленая фасоль тушеная	261
№ 508. Зеленая фасоль другим способом	262
№ 509. Салат из зеленой фасоли	262
Горох	262
№ 510. Пюре из сушеного гороха	263
Зеленый сушеный горошек	263
№ 511. Соус из сушеного горошка	263
№ 512. Зеленый сушеный горошек с котлетами из грибов	263
№ 513. Горошек зеленый сушеный с фаршированными раками	264
Свежий зеленый горошек в стручках	264
№ 514. Зеленый горох в стручках с маслом	264
№ 515. Зеленый горох в стручках для гарнира	264
Лущенный свежий горошек	265
№ 516. Соус из лушеного горошка	265
№ 517. Горошек с цветной капустой и голландским соусом	265
№ 518. Горошек с морковью	266
№ 519. Зеленый горошек со сливками	266
№ 520. Горошек в бульоне с желтками	266
№ 521. Горошек с раками	266
№ 522. Вылущенный горох с копченым угрем	267
Чечевица	267
№ 523. Соус из чечевицы	267
№ 524. Пюре из чечевицы	267

II группа. Травянистые овощи 268

Артишоки	268
№ 525. Доньшки артишоков под разными соусами	268
№ 526. Доньшки артишоков с зеленым горошком и соусом из помидоров	269
№ 527. Артишоки, фаршированные шампиньонами с мадерой	269
№ 528. Артишоки, фаршированные свежими грибами, со сметаной	269
№ 529. Артишоки, фаршированные раками и телятиной	270
№ 530. Артишоки в малаге	270
Баклажаны	270
№ 531. Икра из баклажанов	270
№ 532. Соус из баклажанов	271
№ 533. Баклажаны фаршированные	271
№ 534. Баклажаны под соусом бешамель	271
№ 535. Баклажаны маринованные	271
№ 536. Баклажаны по-турецки	272

Капуста белокочанная, свежая	272
№ 537. Капуста для начинки пирогов	272
№ 538. Фаршированная капуста	272
№ 539. Фаршированный кочан капусты	273
№ 540. Белокочанная капуста с маслом и сухарями	273
№ 541. Пудинг из фаршированной капусты	274
№ 542. Фаршированная капуста по-литовски	274
№ 543. Фаршированная капуста по-французски	275
№ 544. Капустные кочерыжки	275
№ 545. Капуста, фаршированная по-русски	275
№ 546. Капуста с молочным соусом	275
№ 547. Годубцы	276
Кислая капуста	276
№ 548. Кислая капуста тушеная к сосискам и пр.	276
№ 549. Солянка из кислой капусты с рыбой, подаваемая в сотейнике	277
№ 550. Солянка из кислой капусты с мясом	277
№ 551. Московская солянка на сковороде	277
№ 552. Кислая капуста с грибами и сметаной	278
№ 553. Тушеная кислая капуста по-литовски	278
№ 554. Соус из кислой капусты с сикрой	278
Капуста цветная, савойская, брюссельская, краснокочанная	279
№ 555. Цветная капуста для бульона	279
№ 556. Цветная капуста под разными соусами	279
№ 557. Цветная капуста с соусом бешамель	279
№ 558. Савойская капуста	280
№ 559. Савойская капуста другим способом	280
№ 560. Савойская капуста третьим способом	280
Брюссельская капуста	280
№ 561. Брюссельская капуста с польским соусом	281
Краснокочанная капуста	281
№ 562. Соус из краснокочанной капусты	281
Каштаны	281
№ 563. Каштаны печеные	281
№ 564. Каштаны вареные	282
№ 565. Пюре из каштанов	282
№ 566. Соус из каштанов с красным вином	282
№ 567. Пудинг из каштанов	282
№ 568. Пудинг из каштанов другим способом	283
Крапива	283
№ 569. Соус из молодой крапивы	283
Кукуруза	283
№ 570. Кукуруза с маслом	283
Огурцы свежие	284
№ 571. Огурцы тушеные к жаркому из баранины или говядины	284
№ 572. Свежие огурцы, поджаренные со сметаной	284
Помидоры, или томаты	284
№ 573. Соус или пюре из свежих помидоров	284
№ 574. Помидоры фаршированные со сметаной	285
Салат-латук и прочие салаты	285
№ 575. Соус из салата-латука	285
№ 576. Соус из зеленого салата	286
№ 577. Соус из лебеды	286
№ 578. Соус из редьковника	286
Свекольник	286
№ 579. Соус из свекольника	286
Тыква	286
№ 580. Тыква жареная	287
№ 581. Тыква жареная со сметаной	287
№ 582. Тыква запеченная	287
№ 583. Тыквенная каша	287
№ 584. Пудинг из тыквы	287
Шпинат	288
№ 585. Соус-пюре из шпината	288
Щавель	288
№ 586. Соус из щавеля	289

Хмель	289
№ 587. Хмель с голландским соусом	289
III группа. Коренья	290
Брюква	290
№ 588. Брюква печеная	290
№ 589. Соус из брюквы	290
№ 590. Брюква, фаршированная сухарями	290
№ 591. Фаршированная брюква	291
№ 592. Брюква, фаршированная отварной говядиной	291
№ 593. Соус из брюквы с малагой	291
№ 594. Брюква с польским соусом	291
Топинамбур, или земляная груша	291
№ 595. Соус из топинамбура	292
№ 596. Топинамбур со сливочным соусом	292
№ 597. Топинамбур фаршированный	292
№ 598. Топинамбур с польским соусом	293
№ 599. Топинамбур с соусом сабайон	293
№ 600. Топинамбур в кляре	293
№ 600а. Сладкий корень и земляные груши	293
Картофель	293
№ 601. Молодой картофель	294
№ 602. Картофель печеный	295
№ 603. Картофель отварной в мундире	295
№ 604. Картофель отварной	295
№ 605. Картофель со сливочным маслом	295
№ 606. Картофель с маслом из сардинок	295
№ 607. Картофель с кисло-сладким соусом	296
№ 608. Картофель с соусом из шампиньонов	296
№ 609. Картофель с соусом из икры	296
№ 610. Картофель с маслом и зеленой петрушкой	296
№ 611. Картофель со сметаной и укропом или зеленым луком	296
№ 612. Картофель с маслом и рублеными яйцами	296
№ 613. Картофель с польским соусом	297
№ 614. Картофель с молочным соусом	297
№ 615. Отварной картофель с грибным соусом	297
№ 616. Картофель с бульонным соусом	297
№ 617. Картофель с соусом из соленых огурцов	297
№ 618. Картофель с молочным соусом	298
№ 619. Картофель, запеченный с селедкой или сардинками	298
№ 620. Картофель, запеченный со сметаной	298
№ 621. Картофель, запеченный со сметаной другим способом	298
№ 622. Пудинг картофельный с ветчиной	299
№ 623. Картофель отварной к жареной говядине	299
№ 624. Картофель под соусом бешамель	299
№ 625. Картофель запеченный	299
№ 626. Жареный картофель	300
№ 627. Картофельное пюре	300
№ 628. Картофельные крокеты к жаркому	300
№ 629. Салат из картофеля с кресс-салатом	301
№ 630. Картофельные котлеты	301
№ 631. Картофель, фаршированный грибами	301
№ 632. Фаршированный картофель	301
№ 633. Картофель, фаршированный другим способом	302
№ 634. Картофель, фаршированный клясками	302
№ 635. Картофель, фаршированный сыром	302
№ 636. Картофель, фаршированный мясным фаршем	302
№ 637. Картофель, фаршированный картофельной массой	303
№ 638. Форшмак из картофеля	303
№ 639. Винегрет из картофеля и селедки	303
№ 640. Винегрет другим способом	304
№ 641. Салат из картофеля	304
Лук	304
№ 642. Луковый соус к бараньим котлетам	305
№ 643. Лук фаршированный	305
№ 644. Лук в слоеном тесте	305
№ 645. Пюре из лука	305
№ 646. Лук-шалот	306
№ 647. Салат из испанского лука	306

ОГЛАВЛЕНИЕ

Морковь	306
№ 648. Соус из моркови	306
№ 649. Морковь с горошком по-немецки	307
№ 650. Другой соус из моркови	307
№ 651. Каротель, или молодая морковь	307
№ 652. Морковь, запеченная со сметаной	307
№ 653. Морковь, репа, картофель и капуста с молочным соусом бешамель	308
№ 654. Пюре из моркови	308
№ 655. Морковь с польским соусом	308
№ 656. Жареная морковь	309
№ 657. Пудинг из моркови	309
№ 658. Пудинг из моркови другим способом	309
Пастернак	309
№ 659. Пастернак с маслом и сухарями	309
№ 660. Пастернак к отварной говядине	310
№ 661. Пастернак с соусом сабайон	310
№ 662. Пастернак со сливочным или молочным соусом	310
№ 663. Пастернак на бульоне	310
№ 664. Пастернак со сметаной	310
Петрушка и порей	311
№ 665. Подливка из петрушки	311
№ 666. Порей для бульона	311
Репа	311
№ 667. Репа для супа-пюре	311
№ 668. Соус из репы	312
№ 669. Репа с бараньей и телячьей грудкой	312
№ 670. Репа с мясным фаршем	312
№ 671. Репа со сладким фаршем	312
№ 672. Соус из репы с малагой	313
№ 673. Пюре из репы	313
№ 674. Пудинг из репы	313
№ 675. Репа, фаршированная манной кашей	313
Сельдерей	314
№ 676. Соус из сельдерея	314
№ 677. Салат из сельдерея	314
№ 678. Пюре из сельдерея	314
Спаржа	314
№ 679. Спаржа для подливок	314
№ 680. Спаржа с польским соусом	315
№ 681. Спаржа с соусом сабайон	315
№ 682. Спаржа с желтым соусом	315
№ 683. Спаржа с соусом на сливках	315
№ 684. Спаржа со сладким молочным соусом	315
№ 685. Спаржа с голландским соусом	316
Свекла	316
№ 686. Соус из свеклы	316
№ 687. Салат из свеклы	316
Хрен	316
№ 688. Хрен с уксусом	317
№ 689. Горячий соус из хрена со сметаной к отварной говядине, отварной солонине, к поросенку	317
№ 690. Горячий соус из хрена с изюмом	317
Блюда из смеси овощей, корней и зелени	317
№ 691. Маседуан из овощей	317
№ 692. Жардиньер	318
№ 693. Жардиньер другим способом	319
№ 694. Жардиньер третьим способом	319
№ 695. Гарнир из смешанных овощей и корней к жаркому из говядины, к отварной осетрине, стерляди и пр.	319
№ 696. Горячий винегрет из зелени и корней	319
№ 697. Лейпцигский горячий винегрет	320
№ 698. Сборный гарнир	321
Жареные корни	321
№ 699. Жареные корни к жареной или вареной говядине	321
IV группа. Душистые травы	321
№ 700. Зеленая петрушка	322
№ 701. Зеленый укроп	322

№ 702. Зелень сельдерея	323
№ 703. Зелень порея	323
№ 704. Майоран	323
№ 705. Эстрагон	323
№ 706. Розмарин	323
№ 707. Шалфей	323
№ 708. Кервель, чабер (чабрец), базилик, смородинный лист	323
№ 709. Зеленый лук	323
Душистые зерна	324
№ 710. Тмин	324
№ 711. Анис	324
V группа. Грибы	324
№ 712. Соус из сушеных грибов к отварной говядине, котлетам, мозгам и пр.	325
№ 713. Вкусный соус из сушеных белых грибов	325
№ 714. Грибы сушеные, поджаренные	325
Белые и другие грибы	326
№ 715. Грибы со сметаной	326
№ 716. Грибы жареные	326
№ 717. Грибы, жаренные другим способом	326
№ 718. Котлеты из свежих или сушеных грибов	327
№ 719. Грибы тушеные	327
Сморчки	327
№ 720. Соус из сморчков с мозгами	327
№ 721. Сморчки другим способом	328
№ 722. Соус из сморчков	328
Шампиньоны	328
№ 723. Соус из шампиньонов с вином	329
№ 724. Соус из шампиньонов с вином и сливками	329
№ 725. Шампиньоны жареные	329
№ 726. Шампиньоны фаршированные	329
Рыжики.....	330
№ 727. Тушеные рыжики	330
№ 728. Жареные рыжики	330
№ 729. Рыжики, грузди и моховики, жаренные со сметаной	330
№ 730. Жареные грузди	330
Трюфели	331
№ 731. Трюфели с шампанским	331
№ 732. Трюфели под соусом	331
Цветы и плоды.....	331
№ 733. Тушеные яблоки к жаркому	331
№ 734. Цветки белой акации, жаренные в тесте	332
Разные гарниры для кушаний	
из зелени и корнейев	332
№ 735. Язык говяжий свежий, соленый или копченый	332
№ 736. Вымя жареное	332
№ 737. Телячьи рубцы	332
№ 738. Аморетки	333
№ 739. Омлет	333
№ 740. Яйца выпускные	333
№ 741. Яйца рубленые	333
№ 742. Крутые яйца	333
№ 743. Гренки	334
№ 744. Жареная булка	334
№ 745. Почки	334
№ 746. Мозги	334
№ 747. Котлеты из мозгов	334
№ 748. Ветчина	335
№ 749. Копченая нижняя челюсть дикого кабана	335
№ 750. Рисовые котлеты и пирожки	335
№ 751. Рисовые крокеты	335
№ 752. Пирожные для гарнирования зелени	335
№ 753. Жареная селедка	336
№ 754. Сосиски с фаршем из телячьей печенки	336
№ 755. Сосиски с фаршем из курицы, ветчины, вина и пр.	336
№ 756. Сосиски из раков	337