



Виталий Ковалинский

Вкусный бульон для больных, рекомендуемый докторами

Фунт лучшей говядины, непременно от толстого края с жиром, сполоснуть, нарезать мелкими кусочками, всыпать в кастрюлю, туда же 3 зерна простого перца, 1 лавровый листик, 1 луковицу, 1 стакан холодной воды, поставить на плиту. Как только минут через 10 – 15 закипит, кипятить ровно 15 минут, никак не больше. Под конец посолить. Не процеживая, слить в тарелку, выжимая мясо суповой ложкой. Оставшуюся говядину продолжать варить в общем супе.

Бульон для страдающих катаром кишек

Взять по столовой ложке: белого гороха, чечевицы, белых бобов, ржи, перловой крупы, кукурузы, овса, мелко накрошенного картофеля, такой же моркови, репы, залить 12 стаканами воды, кипятить 3 часа, пока не останется 4 стакана, процедить и тог-



Елена Молоховец (1831 – 1918)

«Подарок» Елены Молоховец: лечебные рецепты

(Окончание, начало №№ 1 (48) – 3 (50), 2015)

Елена Молоховец: «Все супы мясные варятся более или менее одинаково, состоят из мясного и овощного отвара и принимают различные названия, смотря по тому, что к ним прибавляется. Так, например: бульоном называется тогда, если мясной отвар с кореньями подается чистым – прозрачным. Бульон этот называется консоме, если готовится двойной крепости. Супом называется тогда, если в этот чистый отвар кладется или мучная подправка, или желтки со сливками, или сметана и прочее»

да только посолить. Можно положить сметаны, раз вскипятить.

Английский мясной чай для больных

Взяв фунт хорошей, мягкой говядины, без малейшего жира и костей, мелко ее изрубить, положив в маленькую каменную кастрюльку, налить 3 стакана воды, сильно кипятить несколько минут, посолить, процедить, подцветить жженым сахаром. Оставшуюся говядину опустить в кастрюлю, варить с говядиной, назначенной для общего супа к обеду.

Бульон для больных, называемый бутылочным

К обеду для очень слабых больных варится следующий бульон: берут 1 фунт мягкой говядины без малейшего жира, нарезают ее очень мелко, кладут в бутылку от шампанского, закупоривают и опускают в котел или большую кастрюлю с водой, которую ставят на плиту и кипятят с утра до обеда. Из этой пропорции выходит чашка крепкого бульона, который, подавая, процеживают и слегка солят.

Бульон с ромом для слабых детей и взрослых, которые вынуждены вести деятельную жизнь и быть в постоянном движении

Взять все кости от бычьей ноги и бульдышки, раздробить их, варить на малом огне в продолжение 3 часов. Если нога большая, то налить столько воды, чтобы вышло тарелки четыре. Затем вынуть кости и варить их еще раз в свежей воде, которой на этот раз налить уже вдвое меньше, так чтобы вышло всего стакана два, сме-

шать с первым бульоном, прокипятить с $\frac{1}{4}$ раза, процедить. Бульон этот можно сохранять дня три в холодном месте, в бутылках, закупоренных бумагой. Из снятого с костей мяса можно сделать фрикадельки с булкой и зеленой петрушкой. Подавая, вливать в каждую тарелку по чайной ложечке рома. Бульон этот очень полезен для слабых детей и взрослых, как сказано выше.

Бульон из зелени для крепких желудков

Взять большую горсть щавеля, небольшую горсть салата латук, столько же свекольника или портулака и немного кервеля, вымыть, изрубить, опустить в $2\frac{1}{2}$ стакана воды или телячьего бульона, кипятить полчаса, процедить, посолить, положить кусочек сливочного масла.

Бульон из устриц для больных

8 устриц вынуть из раковин, разбить их, выбросить со дна черный как бы мешочек внутренностей, нарезать устрицы на мелкие кусочки, перемывать в теплой воде, сварить в $2\frac{1}{2}$ стакана воды.

Борщ из печеной свеклы с вином

Сварить белый бульон из 1 – 2 фунтов говядины и 1 фунта свежей молодой свинины от тонкого края с 2 луковицами и пряностями, процедить. Испечь хорошую, красную свеклу, мелко нашинковать, сложить в суповую чашку, выжать сок из лимона, влить 1 – $1\frac{1}{2}$ стакана французского белого вина или сотерна, положить мелко нарезанную сваренную свинину, укроп, развести горячим процеженным бульоном, положив предва-



Е. Молоховец. «Подарок молодым хозяйкам». 1899 г. 21-е издание

Образцы кухонной посуды

рительно в суповую миску $\frac{1}{2}$ стакана сока из свежей, натертой, процеженной и раз вскипяченной свеклы.

Разведение алоэ (столетника) от пореза и чихотки

От пореза и чихотки берется тот сорт алоэ, который не цветет, имеет длинные мясистые листья с колючками по бокам. Разводится он посадкой стеблей, содержать его можно в неосвещенном месте, поливать через 2 недели. От пореза и ушиба до крови листья являются кровоостанавливающим средством. Надо брать листочек, срезать колючки, разрезать лист вдоль пополам и прикладывать к больному месту мясистой, сочной стороной, привязав их тряпочкой.

От чихотки и простого кашля приготовить из листьев следующее варенье: срезать листья, тщательно их обмыть, срезать колючки, свесить и на каждый фунт листьев отвесить самого лучшего мелкого сахара-рафинада, но не песка. Сложить несколько листьев вместе или нашинковать их как можно мельче и тоньше, как шинкуют лапшу самым острым ножом, или натереть на терочке, взяв для этого совершенно новую и острую терку. Переложить все в салатник, засыпать на ночь сахаром. На другой день, если листья были натерты на терке, то, прибавив на каждый фунт листьев по 2 стакана кипятка, сварить из всей этой массы варенье. Если же листья нашинкованы, то на другой день постараться выбрать одну только зелень, прибавить на каждый фунт первоначально свешанных листьев по 2 стакана холодной воды, хорошенько прокипятить, чтобы зелень можно было протереть сквозь редкое металлическое сито или дуршлаг. Потом смешать все это с оставшимся в салатнике сахаром, хорошо

прокипятить и также протереть сквозь дуршлаг. Остудить, разложить во фруктовые баночки, сохранять как варенье, принимать 3 раза в день по чайной ложке, как от простого кашля и коклюша, так и при чихотке, потому что алоэ заживляет ранки и даже каверны в легких.

Полезные растения

Несколько полезных сведений относительно растений, овощей и деревьев. Луна имеет громадное влияние на землю и во всех странах проверено, что в новолуние надо сеять все растения, которые приносят плоды, например, горох, чечевицу и пр. И, наоборот, в полнолуние надо сеять капусту, салат, брюкву, репу, морковь, редиску, зеленую грушу, лук, петрушку, сельдерей, цикорий и т. д., иначе будут жестки, волокнисты и толстокожи. Например, чеснок, говорят, если его посеять на второй день после новолуния, то будет два зубца, на третий день – 3 зубца и таким образом до 10, больше зубцов не бывает. Если же чеснок посеять в полнолуние, то зубцов не будет и он будет иметь вид совершенно круглый, как редиска, картофель и пр.

Арбузная корка – варенье для украшения тортов

Когда подается арбуз, то из оставшейся толстой корки можно варить варенье: срезать зеленую кожицу, остальное нарезать крупными полосками. Опустить в холодную воду, варить, пока не начнут делаться мягкими. Остерегаться разварить. На $\frac{1}{2}$ фунта арбузной корки взять 1 фунт сахара, разделить его на две части. Из одной части приготовить сироп с $\frac{1}{2}$ стакана воды, стерев с одного лимона цедру и выжав из него сок, без зерен. Во вскипяченный сироп всыпать корки, варить на легком огне, осыпая остальным мелким сахаром, дать

остыть и когда обсохнут, переложить в банку.

Французский суп из пива

Снять цедру с $\frac{1}{2}$ апельсина и $\frac{1}{2}$ лимона, нашинковать ее, апельсин же и лимон очистить от кожицы, нарезать ломтиками; взять $\frac{1}{2}$ стакана изюма, 3 – 4 винные ягоды, 1 – 2 свежих яблока, 1 – 2 груши, разрезанные на несколько частей, залить все это 3 бутылками белого пива, вскипяченного с корицей, гвоздикой и сахаром, вскипятить все вместе несколько раз, перелить в суповую чашку, подавать холодным или горячим; в этот суп вливают рюмку рома или хереса.

Посуда

Очень полезно новое американское изобретение: «Ручной месильник» для домашнего теста, в виде ведра с рукояткой, при помощи которой чуть не в три минуты вымешивается всякого рода тесто, причем работа не требует ни умения, ни силы, так что она по плечу даже ребенку. Эта машинка удобна тем, что устраняет неаппетитную работу рук человеческих при вымешивании теста, рук не только не совсем чистых, но иногда и не совсем здоровых. Облегчает и вымешивание теста, что обыкновенно отнимает у прислуги много времени и поэтому дает возможность чаще готовить домашнее печенье, и хлеб, и булки, что в свою очередь немало способствует и домашней экономии, так как всякое домашнее печенье наполовину дешевле покупного.

Более затейливая сервировка стола для закусок

Посередине четырехугольного стола ставится вертящийся поднос со вставленными в него 6 плоскими салатниками с разными закусками. Посередине этого подноса – 7-й такой же салатник с тонкими ломтиками хлеба. С четырех сторон, посередине стола, у его краев – четыре кучки тарелочек, по 3 или 6 штук. На двух противоположных углах стола кладутся салфетки, сложенные четырехугольниками или треугольниками, одна на $\frac{1}{2}$ вершка ниже другой, до самого угла. Между вертящимся подносом и тарелочками ставится водка с рюмками, в бочоночках, кувшинах или графинах. Между графинами с водкой ставится сливочное масло, выложенное из формы, на тарелочках или в масляничках. □