

Екатерина АВДЕЕВА

Поваренная книга русской опытной хозяйки

СУПЫ И ПОХЛЕБКИ



РУССКАЯ КУХНЯ

Екатерина Алексеевна Авдеева
Поваренная книга русской
опытной хозяйки. Супы и похлебки
Серия «Русская кухня»

Текст предоставлен правообладателем
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=6599108
Поваренная книга русской опытной хозяйки. Супы и похлебки: Крылов; СПб.: 2013
ISBN 978-5-4226-0233-9

Аннотация

До революции ее имя было более известно, чем имя Елены Молоховец. Коммерческий успех ее книг был настолько велик, что породил шквал поддельных изданий под ее именем. Екатерину Алексеевну Авдееву называли «королевой кулинарии» и «женщиной, которая первой вернула русскому человеку его исконную русскую кухню».

В чем была причина такой поистине народной любви? Да в том, что свои книги Авдеева писала для обыкновенных людей. Простые рецепты для домашней кухни, обычные продукты. Рецепты она собирала по всей России, проехав ее всю – от Сибири до южных окраин.

Вы узнаете:

- рецепты кофейного супа, супа из огурцов, супов из пива, манного, лимонного, шоколадного супов, разных видов ухи, борща, щей, солянок, грибных супов;
- что такое желтый суп, красный суп и черный суп старых времен, как правильно готовить супы-сбороспелки и супы-пюре;
- рецепты превеликого множества не только исконно русских супов и похлебок, но и грузинских, армянских, испанских, французских супов, приспособленных под особенности русской кухни;
- что такое волованы и кнели, которые превратят любой суп в настоящее лакомство, и как правильно их приготовить;
- как можно делать заготовки впрок в виде сухих и плиточных бульонов;

Содержание

От издательства. Русское – значит вкусное. Или вкусное вступление к вкусной книге	4
Отдел 1. Расчеты для распределения припасов.	6
Отдел 2. Покупка съестных припасов (Идем на рынок за мясом и рыбой)	24
Говядина	24
Телятина	26
Баранина	27
Солонина	28
Свинина	29
Живность	30
Дичина	31
Рыба	34
Овощи и зелень	36
Грибы и шампиньоны	37
Отдел 3. Чистим мясо и рыбу. Готовим их к варению и жаренью	38
Чищение и приготовление птицы и мяса	39
Конец ознакомительного фрагмента.	40

Екатерина Авдеева

Поваренная книга русской опытной хозяйки. Супы и похлебки

Книга моя – образец не для хозяйства вельмож и богачей, но для домашнего быта моих добрых соотечественников.
Е. А. Авдеева.

От издательства. Русское – значит вкусное. Или вкусное вступление к вкусной книге

Всем нам прекрасно известно, что правильное питание – основа всего, залог здоровья, долголетия, а с ними – работоспособности и хорошего настроения. Всем нам также известно, что фаст-фуд, «быструю еду», к здоровому правильному питанию никак не отнесешь. И тем не менее мы продолжаем есть на ходу, запихивать в себя что попало и где попало... А важно ведь не только ЧТО мы едим, но и КАК мы это делаем. Как говорил профессор Преображенский в «Собачем сердце»: «Еда штука хитрая. Есть нужно уметь, а представьте себе – большинство людей вовсе есть не умеют. Нужно не только знать, что съесть, но и когда, и как. И что при этом говорить».

Многие из нас уже забыли, что такое настоящие семейные обеды и как это здорово, когда за столом собирается вся семья. Хозяйки удивляли друг друга новыми блюдами, мужчины – домашними напитками, приходили гости, родственники, было незабываемо весело и непринужденно.

Не стоит жалеть, что все это осталось в далеком прошлом. Все можно вернуть. Как это сделать? В том числе и об этом расскажут наши книги серии «Русская кухня». Конечно, главным образом эти книги содержат многочисленные рецепты разнообразных блюд нашей русской национальной кухни. Но кроме того в этих книгах будет рассказано и о том, как сервировать стол, как выбирать и подбирать посуду, как обустроить кухню, как устраивать званые обеды, как подавать блюда и многое другое...

В России знали, как правильно питаться, как получать от еды удовольствие, как передать детям секреты культуры домашнего питания. Книга Е. А. Авдеевой «Поваренная книга русской опытной хозяйки» (как и все последующие книги серии «Русская кухня») именно об этом – о культуре питания, о национальной русской культуре питания.

Можно сослаться на стремительный образ жизни, мол, некогда готовить, только и успеваешь, что заехать в супермаркет и купить готовую еду для разогрева в микроволновке. Но на самом деле нам сейчас намного легче, чем нашим родителям и родителям родителей. К нашим услугам кухонная техника, облегчающая и ускоряющая чистку, готовку, мытье посуды и прочие кухонные операции. К тому же на каждой кухне имеются телевизоры и мультимедийные проигрыватели, чтобы не так скучно было кашеварить. Мы имеем все условия, чтобы готовить себе и другим в удовольствие, а не убивать свой желудок замороженной пищей из серии «вам надо только разогреть в СВЧ», чтобы не стареть преждевременно от всевозможных химических добавок, которыми щедро сдабривают продукты производители быстрой и замороженной еды!

Приходится с горечью констатировать: сейчас мы, россияне, переживаем очередную культурную экспансию. Такое уже было в нашей истории. В Петровское время вместе с хлы-

нущими в нашу страну иностранцами, вместе с навязанными нам чужими привычками и обычаями сюда пришла и иностранная кухня. И почти на полтора столетия в обеспеченных слоях общества утвердилась мода на иностранную кулинарию. Все поваренные книги той поры состояли исключительно из рецептов на основе французской и немецкой кухонь, ничего русского. Исконно русские рецепты сохранялись лишь у простолюдинов, но письменного закрепления не получали. Еще немного и можно было лишиться значительной части национального кулинарного достояния.

Лишь в XIX веке появились первые книги о русской кухне. Однако сперва это все равно были книги с рецептами для зажиточных дворянских семей – сложные в приготовлении блюда, дорогие редкие продукты. А настоящее возвращение русской кухни началось с книг Екатерины Авдеевой. Потому что она первая стала писать простым языком для простых людей, давать рецепты простых повседневных блюд. Именно с нее, с Е. А. Авдеевой, и начался тот самый бум русской кухни, продлившийся вплоть до революции 1917 года. Потом пришло время советской кухни, которая мало имела общего с национальной русской традицией. И только сейчас мы получили возможность вернуть себе нашу исконную кухню.

Вернее, можем вернуть – если справимся с новой иностранной культурной экспансией. Нам навязывается (в первую очередь, через американские фильмы, сериалы и телешоу) американский образ жизни и питания: всякие гамбургеры и биг-маки, культ суши-фастфуда, еда для микроволновки и прочий пищевой мусор. Снова это возводится в моду. И снова, в очередной раз, надо возвращать русскому человеку его исконную русскую кухню. И мало книг может посоперничать с книгами Е. А. Авдеевой в этом деле – в почетном деле пропаганды русской культуры питания, пропаганды исконно русских блюд!

Как писала сама Екатерина Алексеевна Авдеева в предисловии к одной из своих поваренных книг: «Пройдет еще несколько десятков лет, и не останется следа старины, но почему не сохранить нам памяти своих родных преданий, событий и быта русского... Мы ищем у иностранцев описание России, а не пользуемся своими родными источниками. Руководимая истинной любовью к Отечеству, я приношу только ему свой бедный лепет».

Отдел 1. Расчеты для распределения припасов.

Обязанности разумной хозяйки следующие: 1) запастись провизией, закупать ее лично или наблюдать, чтобы закупаемые припасы были лучшего качества и соответствующей цены; 2) выдавать провизию, сколько чего следует, для изготовления обеда, завтрака и проч. из назначенных кушаний; 3) распределять кушанья, т. е. назначать, из каких блюд должен состоять обед, завтрак и ужин; 4) наблюдать, чтобы всё кушанья приготавливались по правилам поваренного искусства, и, наконец, 5) наблюдать за чистотой и экономией в хозяйстве, чтобы все изготовлялось опрятно, безвредно для здоровья семьи и, вместе с тем, было сопряжено с возможно меньшими расходами.

Но для выполнения этих обязанностей необходимо: 1) понимать толк в различных предметах провизии, уметь безошибочно определять их качество, отличать от подмесей и знать цены на них в различное время года; 2) знать точно и верно развес; 3) быть вполне знакомою с изготовлением различных кушаний, зная определенно, сколько чего на то или другое из них понадобится; 4) уметь распоряжаться как можно выгоднее данною провизией, т. е. чтобы ничто не пропадало даром; например, взяв кусок говядины килограмма три, вырезать лучшую часть на жаркое и, если выйдет, на фрикадельки, а кости обратить на суп в дополнение к бульону из супового куска мяса, и т. д.

Весьма естественно, что такая задача очень трудна не только для молодой, только что начавшей жить своим домом женщины, но даже и для более опытной хозяйки, уже занимающейся несколько лет кухней. Из этого ясно, как необходимо для всякой заботливой хозяйки иметь под рукою книгу, которою она могла бы руководствоваться во всех вышесказанных случаях.

Одно из главнейших оснований экономии в хозяйстве, без сомнения – запас провизии. Как бы мало хозяйство это ни было, все-таки необходимо иметь под рукою те припасы, которые входят в состав большей части кушаний и, вместе с тем, легко сохраняются, не подвергаясь скоро порче. Так, необходимо запастись в соответственном количестве: муку, масло, крупу, но было бы крайне неблагоприятно закупать для маленького хозяйства по много килограммов мяса и т. п. Закупка удобных к сбережению и употребительных в хозяйстве припасов гуртом имеет две выгоды: 1) закупаемые в большом количестве, они обходятся дешевле и, вместе с тем, всегда есть возможность приобрести их самого лучшего качества, и 2) имея под рукою необходимые припасы, хозяйки избавлены от излишних мелочных хлопот. Купите, например, четверку лаврового листа, и если у вас семья из пяти или шести человек, то ее хватит вам месяца на два, а то и больше; купите же этой приправы в мелочной лавке копейки на две или на три и вам ее едва хватит на два кушанья.

Для большего удобства помещаем тут реестр припасов, которые желательно иметь всегда дома, если только размер помещения в квартире позволяет это.

Для семьи в 4-6 человек (для семьи в 10 и 15 человек нужно запастись вдвое и втрое более) достаточно иметь в запасе:

Продукт	Количество (не менее указанного)
Муки крупчатой	4 кг
Муки заправочной	1,2 кг
Муки картофельной	1,6 кг
Крупы гречневой крупной	2 кг
Крупы гречневой средней	2 кг
Крупы ячневой	2 кг
Крупы пшеничной	1,6 кг
Крупы овсяной	0,8 кг
Крупы перловой	1,2 кг
Крупы манной	2 кг
Крупы смоленской (дробленой гречихи)	0,8 кг
Рису	2 кг
Саго простого	1,2 кг
Саго тапиока	0,8 кг
Масла русского	4 кг

Продукт	Количество (не менее указанного)
Масла чухонского* столового	4 кг
Сушеного белого гороху	2 кг
Сушеного зеленого гороху	0,8 кг
Белой фасоли	1,2 кг
Чечевицы	0,4 кг
Картофелю	4 кг
Соли крупной для кушанья	4 кг
Соли мелкой для стола	2 кг
Русского перцу	200 г
Английского перцу	100 г
Лаврового листу	200 г
Кардамону	50 г
Корицы	50 г
Гвоздики	50 г
Мускатного ореха	50 г
Мускатного цвета	50 г
Сладкого миндалю	800 г
Горького	200 г
Изюму	2 кг
Кишмишу	0,8 кг
Коринки (черный изюм)	0,4 кг
Черносливу	1,2 кг

* В России того времени различали три главных сорта коровьего масла. Сливочное (или столовое) – получали сбиванием сливок.

Чухонское масло – получали сбиванием сметаны или кислого нежирного молока. В современной кухне его заменяет хорошее сливочное масло (допустим, тоже финское масло).

Русское масло – топленое масло.

Продукт	Количество (не менее указанного)
Макарон обыкн. толстых	0,8 кг
Макарон обыкн. полутолстых	1,2 кг
Макарон итальянских	4 кг
Вермишели	1,2 кг
Яиц	100 штук
Сахару	голова
Белого сахарного песку	4 кг
Горчицы	0,4

Вот главные припасы, которые необходимо иметь дома в каждом, хотя и в самом малом хозяйстве. Выгода от таких запасов очевидная и не требует объяснения. Держать все это, особенно в таком малом количестве, как показано в вышеприведенном реестре, очень легко, так как для этого не требуется даже особого помещения, а можно удовольствоваться шкафом с отделениями и ящиками, который следует поставить в сухое и прохладное место. Для семейств же больших, которые делают запасы в большом количестве на зиму, необходимы: ледник, погреб и кладовая, о которых будет сказано ниже.

Чтобы хозяйка не теряла лишнего времени при выдаче провизии, необходимо держать, смотря по величине хозяйства, все на своем месте, в кладовой или шкафу. Мука и крупы должны сохраняться в деревянных банках; изюм, перец, мелкий сахар и проч. – в выдвижных ящиках и банках; некоторые же предметы можно держать просто, как они куплены. При том необходимо наклеить на каждый ящик или банку надпись, чтобы не приходилось рыться при выдаче провизии.

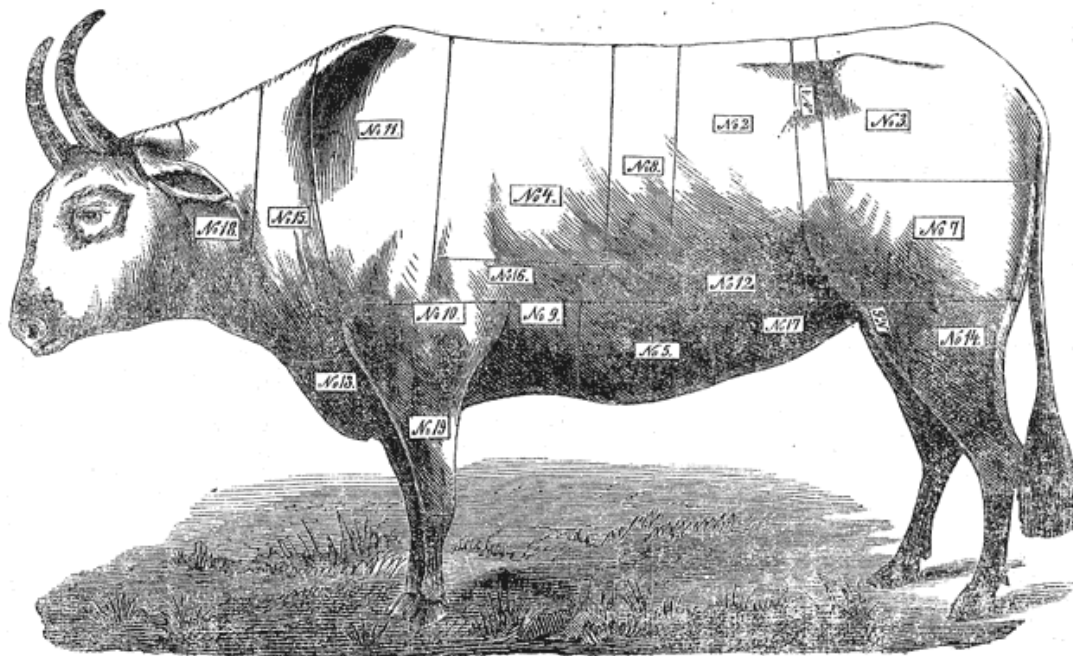
Для выдачи провизии хозяйкам следует иметь в кладовой: во-первых, столовую ложку (серебряную, мельхиоровую, никелированную, но только не оловянную); во-вторых, медный или жестяной гарнец (в мелочных лавках называется «большая мерка»); в-третьих, обыкновенный стакан средней величины. Таких стаканов в одной «двадцатой» бутылке из-под столового вина будет три; в старинном штофе, т. е. в двух «двадцатых» – шесть, следовательно, в одной четвертной – пятнадцать.

Вторым важным предметом в хозяйстве служить точное знание развеса провизии. Так как при выдаче этой последней было бы слишком затруднительным руководствоваться весами или мерою, т. е. взвешивать или отмеривать мерою каждую вещь, которая может потребоваться для того или другого кушанья, и притом иногда в слишком незначительном количестве, то прилагаем тут реестр веса разных главных припасов, определяя его, по возможности, ложками и стаканами, что нам кажется всего удобнее и проще:

Так как стаканы и ложки не всегда бывают одинаковой меры, то советуем вперед проверить и, сообразно уже этой проверке, выдавать провизию.

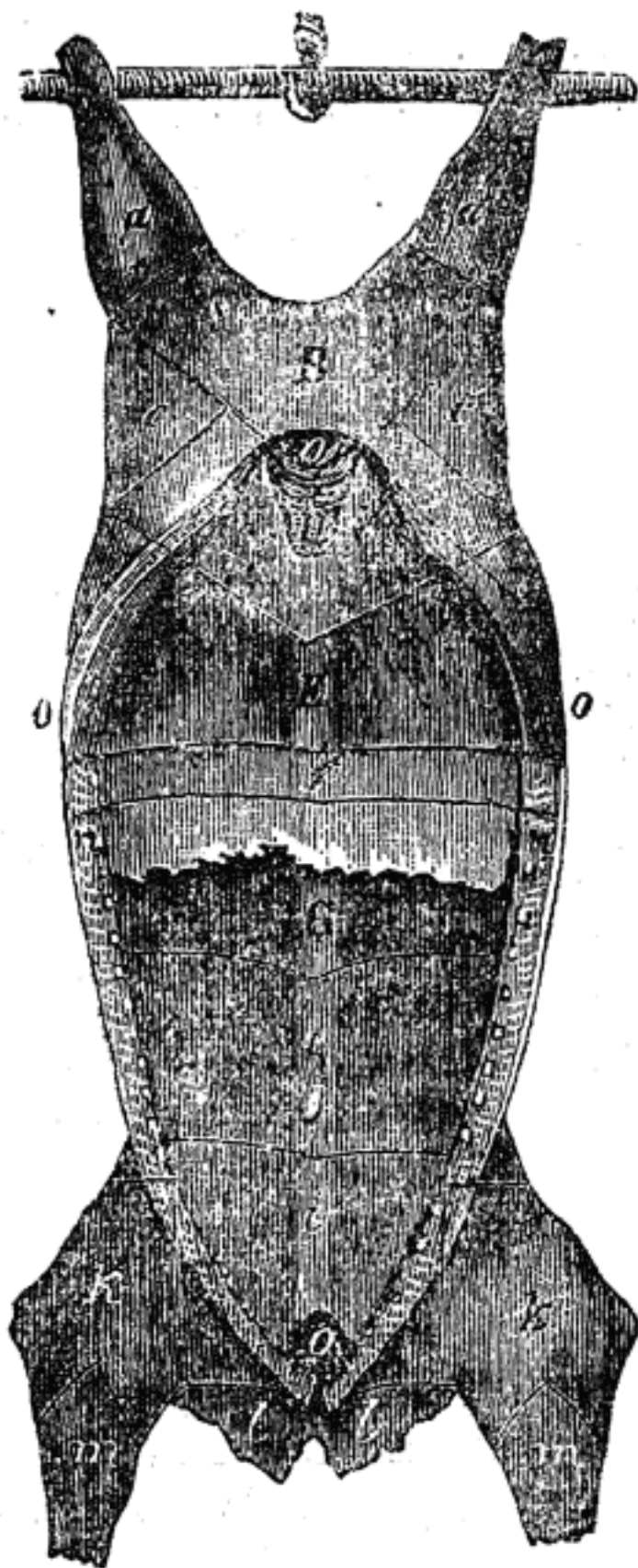
Как мы уже сказали, цель нашей книги – научить экономии молодых хозяек. Одним из условий для соблюдения этой последней представляется умение распределять провизию и,

главным образом, говядину, как предмета, самого употребительного в домашнем хозяйстве. Для ее правильного распределения необходимо, конечно, хорошо знать ее различные сорта, о чем мы и побеседуем теперь.



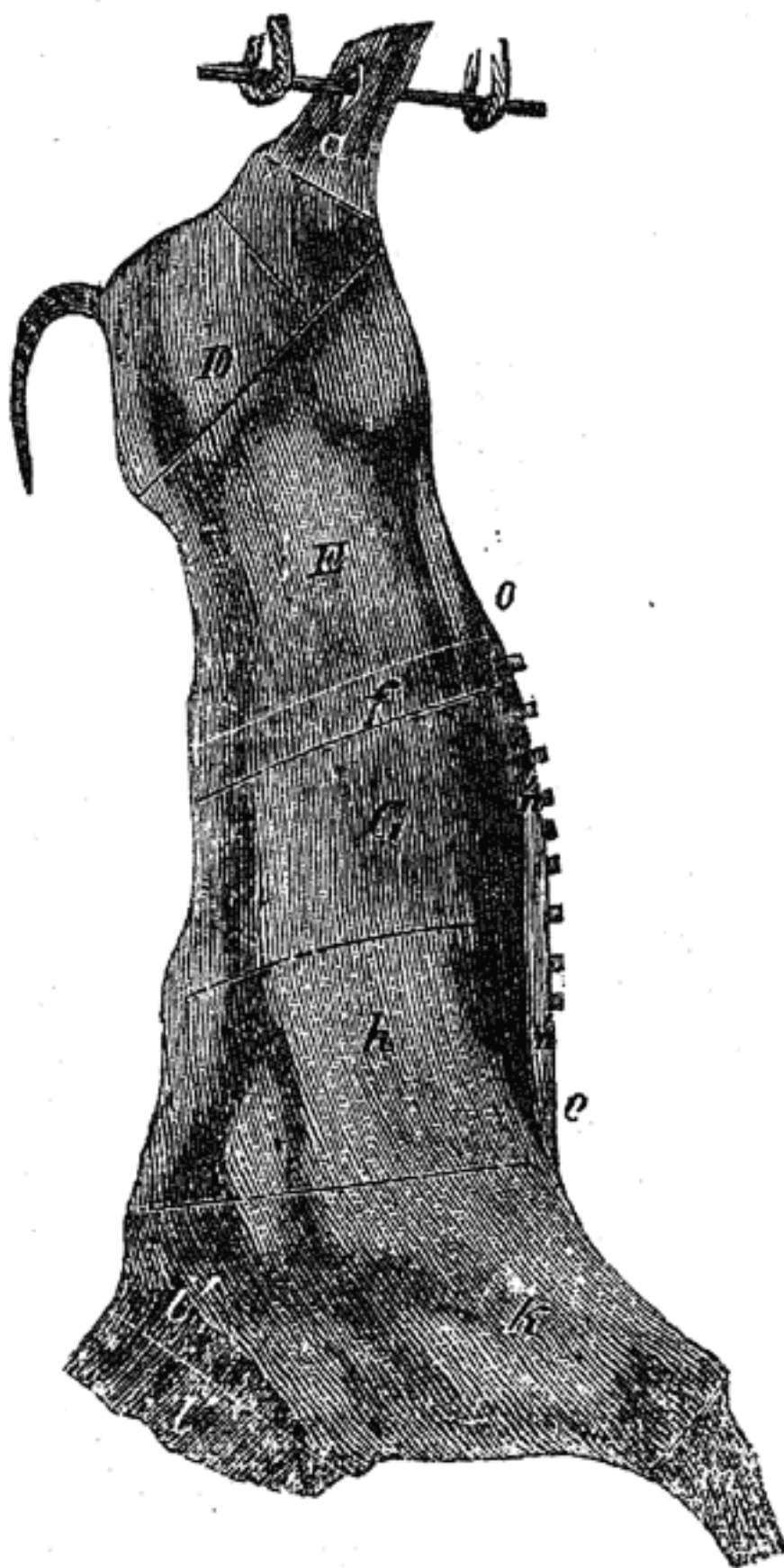
Фиг. 1.

Без такого изучения мяса во всех подробностях невозможно правильное и разумное кухонное хозяйство, так как мясо — основание всякого сколько-нибудь порядочного, питательного стола, да к тому же оно составляет главную часть всех расходов в хозяйстве. Знание всех сортов говядины — это, положительно, первая буква азбуки женского хозяйства в кухонном деле, безусловно важном для жизни всякого человека, мало-мальски цивилизованного, и, с тем вместе, естественно, более или менее любящего комфортность, неразлучную спутницу цивилизованности.



Фиг. 2.

Вся огромная масса зарезанного и очищенного от внутренних нечистот быка называется тушею, которая разделяется, вообще, на 3 сорта говядины, а из этих трех сортов каждый состоит из нескольких кусков, различных между собою как по достоинству, так по форме и даже цвету. Эта туша и эти подразделения ее изображены очень подробно на наших рисунках, которые мы постараемся объяснить как можно проще, уверенные, что такие сведения вовсе не лишние для молодой и малоопытной хозяйки; последняя может подвергнуться беспрестанным и очень убыточным обманам со стороны своей прислуги, если не будет в состоянии узнать по виду каждую купленную часть говядины.



Фиг. 3.

Сорт первый составляют следующие куски: ссек, огузок, филей, тонкий край, середина, завиток и гру дина.

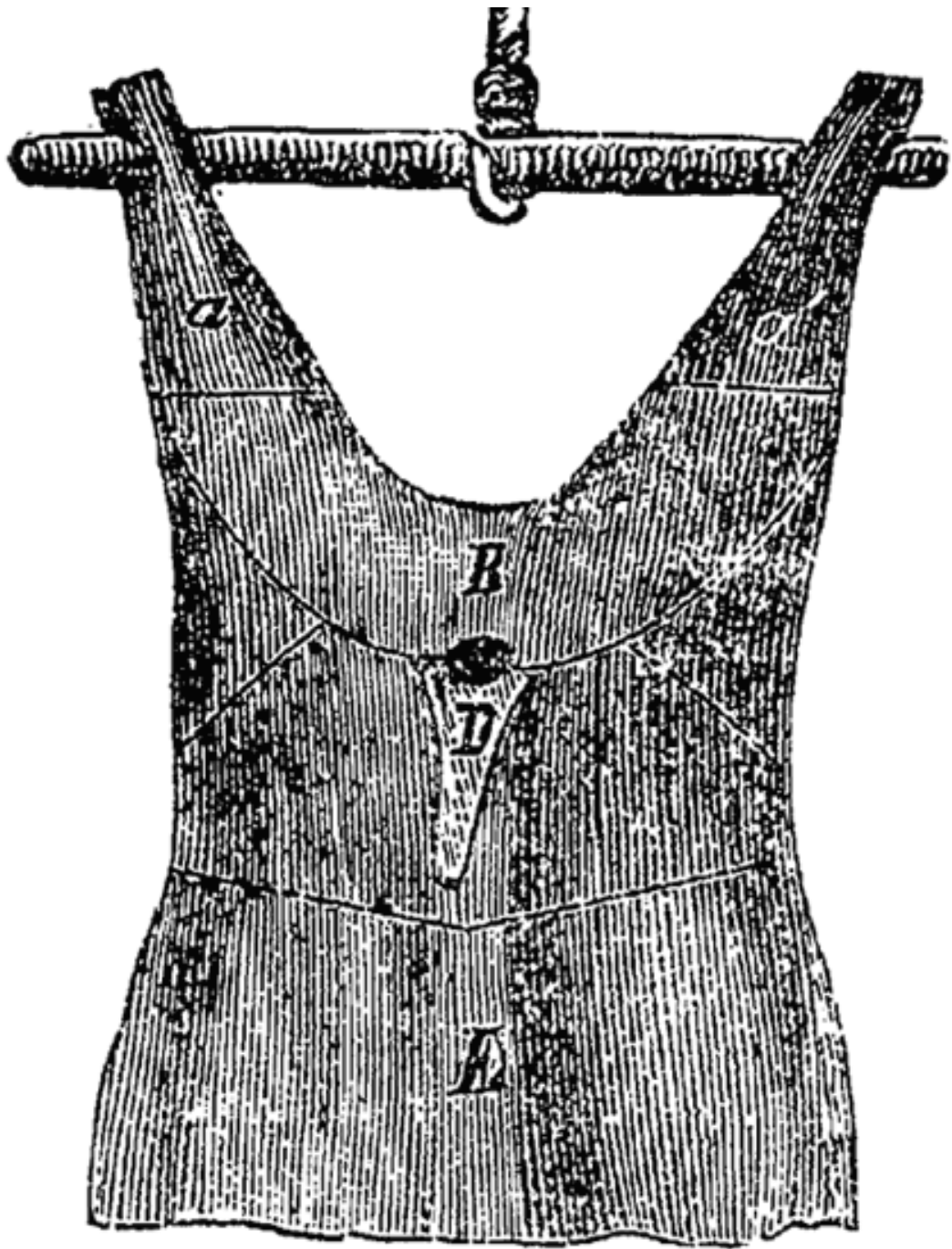
Ко второму сорту принадлежат: два подбедерка, два подпашка или костреца, толстый край, середина бедра, бочок, чолышко и гусак или ливер.

Третий сорт – это: шея, две лопатки, две голяшки, зарез и покровки от края.

Рисунки наши как нельзя лучше объясняют положение каждого из этих кусков в самой туше, а также и внешний вид их.

Фигура 1-ая изображает целого черкасского быка в натуральном его виде, а нумерованные подразделения означают места, где находится каждый из вышеупомянутых кусков. Вот объяснение этой номенклатуры:

- 1) Английский филей.
- 2) Толстый филей или вырезной.
- 3) Огузок.
- 4) Тонкий край.
- 5) Завиток.
- 6) Кострецы или подпашки.



Фиг. 4.

- 7) Середина бедра.
- 8) Тонкий филей.
- 9) Середина грудины.
- 10) Середина лопатки.
- 11) Толстый край.
- 12) Подпашек.
- 13) Чольшко.
- 14) Подбедерок.
- 15) Оковалок

16) От края покромки.

17) Бочок.

18) Шея или зарез.

19) Рулька.

Фиг. 2-ая есть туша, уже очищенная и развешенная на железных крючьях, при помощи палки, которую мясник продевает сквозь голяшки задних ног.

Фиг. 3-ья есть та же туша, изображенная только боком, для большей ясности описания ее отдельных частей.

Фиг. 4-ая представляет заднюю часть туши со стороны хребта.

Во всех этих фигурах одинаковые буквы показывают одни и те же куски туши, так что, рассматривая их в трех положениях, можно отлично заучить их отдельные формы.

Фиг. 5-ая изображает грудину с лицевой стороны.

Фиг. 6-ая изображает ее же сбоку и здесь одинаковые буквы снова указывают на одинаковые куски или отдельные части грудины.

Фиг. 7-ая изображает внутренности быка, т. е. сердце, легкие, ливер, дыхательное горло, печенку и желчь.

Рассмотрев каждую фигуру по различным ее буквам, мы вполне и безошибочно ознакомимся со всеми частями туши.

Фиг. 2-ая, 3-ья и 4-ая.

В. Нижняя подбрюшная часть или ссек.

аа. Ссек, часть мягкая, сравнительно недорогая и наиболее выгодная, особенно для небольшого семейства. Из ссека можно готовить очень многие кушанья: небольшой ростбиф, шморфлейш или тушеное жаркое, зразы, котлеты, клопс, клопфлейш, шнитцель и т. д.; из мозговой и хребтовой костей варится порядочный бульон. Два подбедерка, идущие для бульона, если желают иметь его наваристее.

С.С. Два подпашка, имеющие назначением заготавливаться впрок в виде солонины.

D. Огузок, лучшая часть из всей туши, доставляющая отличный бульон, но подаваемая также отдельно в виде разварной говядины или даже жаркого. Мякоть употребляется для ростбифа, тушеного жаркого, котлет и проч., подобно ссеку; из костей варится бульон.

а. Часть дыхательного горла.

bb. Легкие, окружающие сердце; их употребляют в рубленом виде для пирогов, а иногда делают вкусное блюдо, называемое гаши.

с. Самое сердце.

dd. Гусак или ливер, идет в начинку пирогов.

е. Печенка, из которой готовят род котлет, также идет на начинку для пирога. Шинкованная и тушеная печенка составляет, равным образом, вкусное блюдо для всякого незатейливого стола.

ff. Желчный пузырь, материал для составления красок, а также употребляемый во множестве в аптеках.

Для лучшего узнавания этих отдельных частей бычачьей внутренности, мы укажем и на различные их кодеры, так, напр., сердце имеет темно-вишневый цвет и величиною бывает до 30 см, легкие – это мясистый, розово-фиолетовый кусок, гусак и печенка – темно-вишневого цвета, и две почки – темно-красные, глянцевитые куски мяса, облитые очень вкусным жиром. Почки употребляются под соусами и в суп-рассольник, а сало, их окружающее, идет во многие пирожные и, в особенности, в пудинги.

Е. Филей, лакомая по своей мягкости и сочности, часть туши. Филей разделяется на два сорта: английский и внутренний или вырезной. Места, ими занимаемые, указаны на фиг. 1 под №№ 1 и 2. Английский есть самая задняя часть филея и его всегда почти употребляют на ростбиф, а вырезной доставляет настоящий бифштекс. Иные хозяйки берут филей для

бульона, прельщаясь его мягким мясом в разварном виде, но это плохой расчет: филей стоит дорого, весу имеет очень много, потому что в нем заключается большая кость, а бульон от него никогда не бывает достаточно крепким, так как эта кость не имеет мозга.

Ф. Тонкий край или 1-ое ребро, отсеченное в толщину всей туши. Из этого куса изготовляются котлеты, отделив мясо от костей, и его же употребляют на тушеную говядину, так как вырезка его мягка, мясиста, хотя гораздо тверже филейной вырезки. Пользуясь неопытностью своих молодых хозяек, знающие кухарки нередко заменяют эту вырезкой настоящую филейную и ставят ее на счет по той же дорогой цене. Филейная вырезка шире, мясистее и окружена большим количеством жира.

Г. Середина, т. е. следующие за первым ребром четыре ребра, отрубаемые все вместе, чтобы составить этот кусок, употребляемый преимущественно для говяжьего битка.

Н. Толстый край или оковалок, заключающий пять ребер и употребляемый для жирных щей.

И. Шея покупается для навара.

К. К. Две лопатки, идущие в развар для бульона.

М. М. Две голяшки, т. е. оконечности передних ног; они жилисты, но дают превосходный студенистый бульон, очень полезный для слабых людей; только нужно старательнее снимать пену и давать долго кипеть, иначе бульон будет мутен и приобретет нежелательный посторонний неприятный вкус.

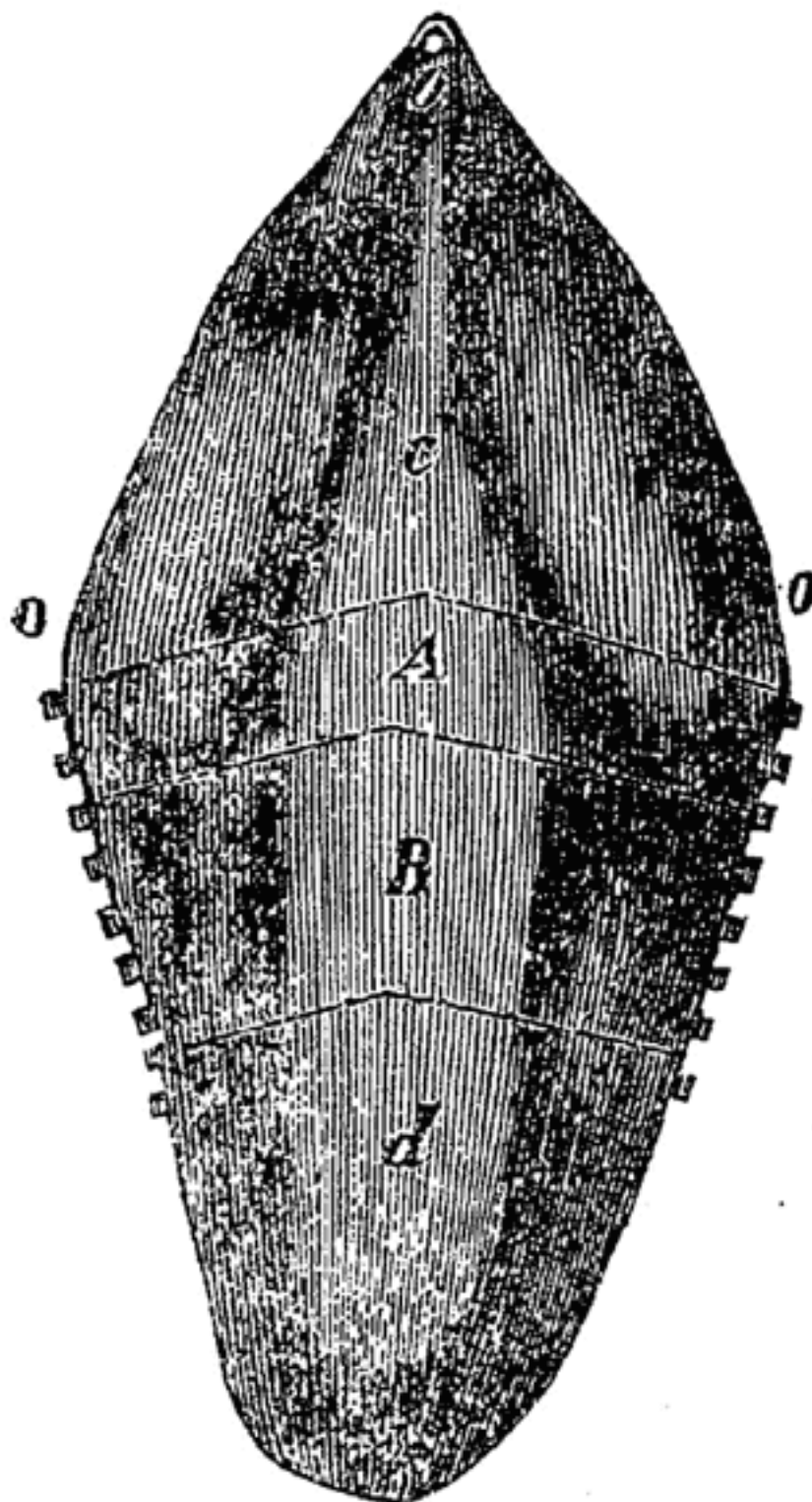
Л. Л. Зарез, т. е. самая оконечная часть шеи, жилистая, но годная для бульона.

оро, оро – покровки от края, накожная мясистая оболочка, снятая с грудины и оканчивающаяся по направлению ребер; также идет в развар для бульона.

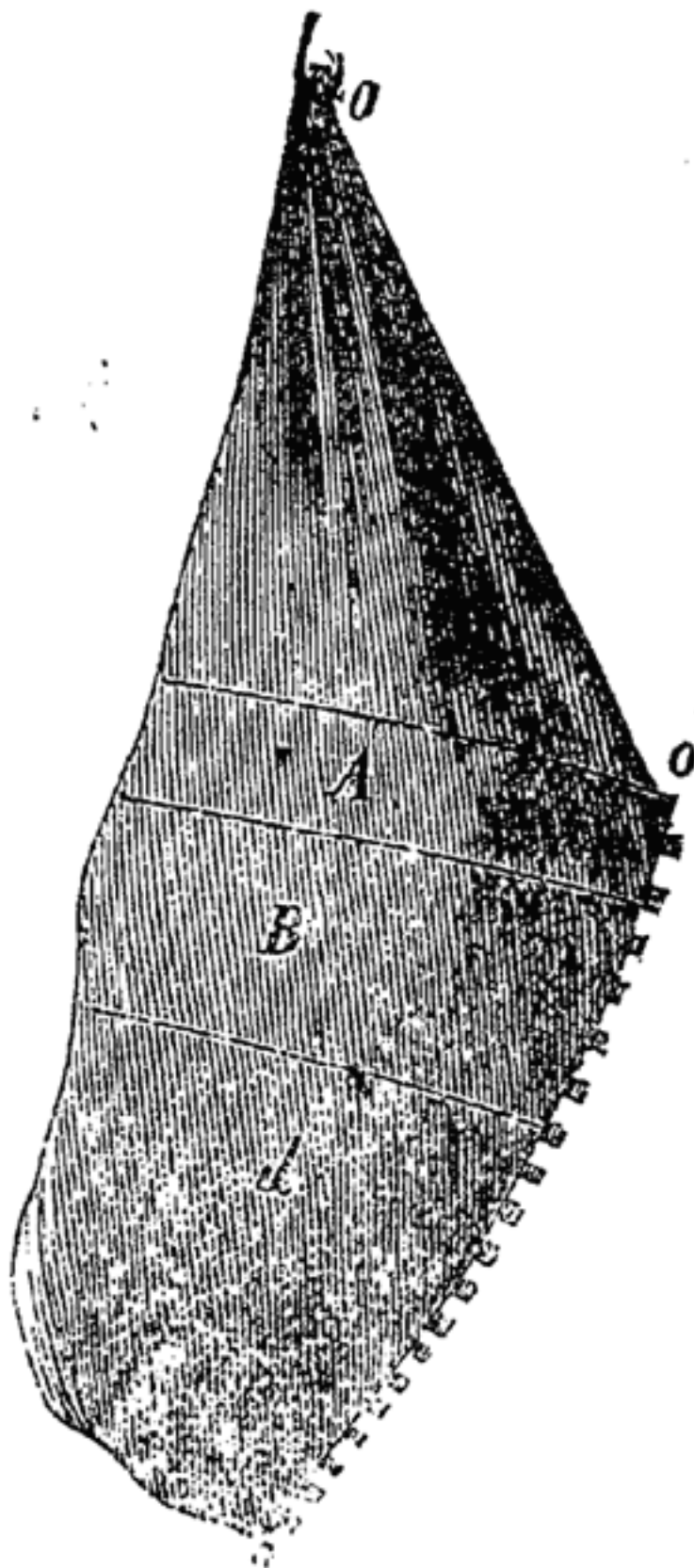
Р. (см. фиг. 3) изображает середину бедра, которую очень выгодно брать для бульона, так как в ней есть мозговая кость, а с тем вместе и мясо довольно нежно.

оооо. Показывает то место или, скорее, ту впадину в туше, где находится грудинка, которая изображена отдельно на фиг. 5-ой и 6-ой.

Г. (см. фиг. 5-ую) показывает бочок или отдельную, верхнюю часть грудины, употребляемую для щей и борща.



Фиг. 5.



Фиг. 6.

А. Завиток есть та часть грудины, которая прилегает к двум первым ребрам и равномерно идет во щи или борщ.

В. Собственно грудина, чрезвычайно жирная и хрящеватая часть мяса, состоящая из четырех ребер, и ее преимущественно употребляют, когда желают варить вкусный борщ.

д. Чолышко, нижняя часть грудины, мягкое и вкусное мясо, которое подают в виде разварной говядины с хреном.

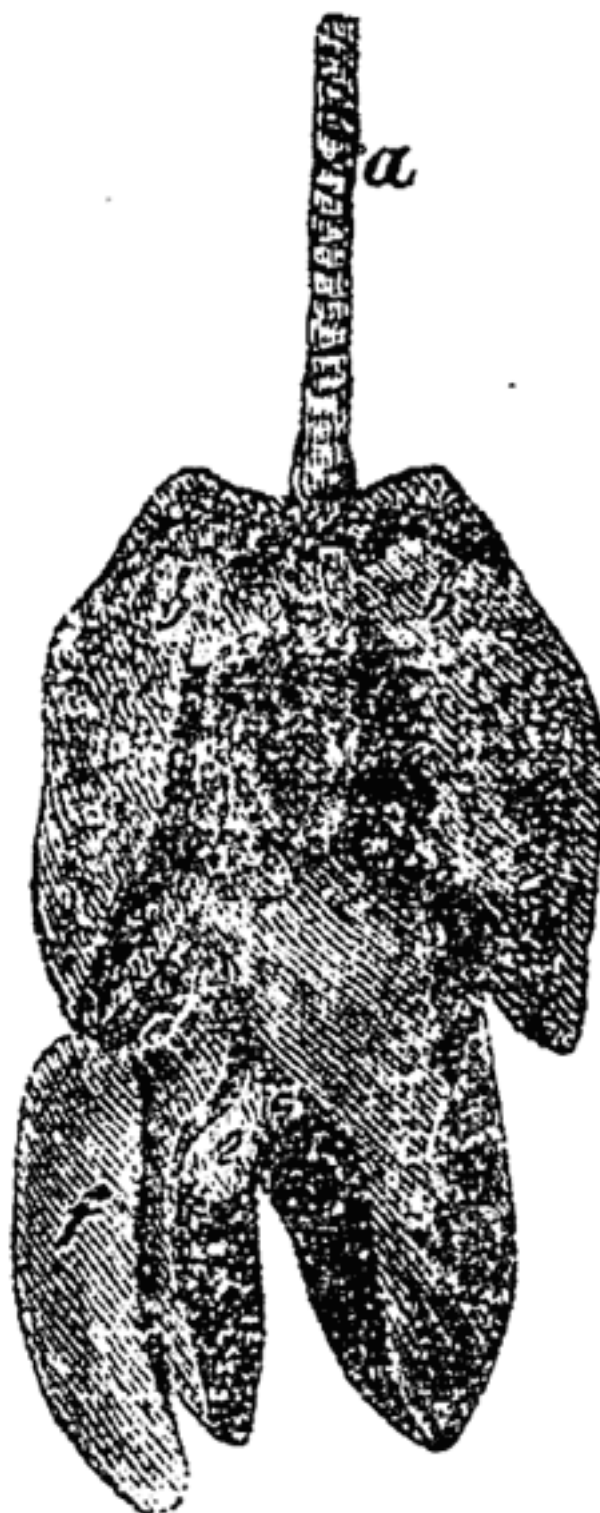
Фиг. 7-ая изображает внутренность быка, употребляемую в пищу; только тут не указаны рубец и селезенка, которая обвивается одним концом вокруг рубца, т. е. большого беловатого куса внутренней желудка, а другим, т. е. верхним, она находится в тесной связи с гусакон или ливером. Селезенка имеет вид продолговатого, пестрого ремня мясистого цвета, с красноватыми и темными пятнами. Ее не употребляют в пищу люди, но она составляет часть так называемой кошачьей говядины, продаваемой гусачниками или кошачниками, для которых эта торговля представляет специальное занятие, довольно прибыльное.

Мозги. Из них готовят пирожки, а также их жарят, обваливая в яйцах и сухарях, в виде котлет, и подают с каким-нибудь пюре или с вареными овощами.

Язык варится и подается под каким-нибудь соусом или с каким-нибудь гарниром, овощным, картофельным или хлебным.

В телянке те же самые части, но они имеют другое употребление:

Две задние части с почками употребляются на жаркое. Притом нужно, в видах экономии, называть отрубить голяшку и брюшную часть, которые, будучи изжарены, слишком сухи и почти не представляют мякоти, между тем как из них можно приготовить довольно приличный суп (если потребуется, то прибавить голяшку или кусок мяса) и какое-нибудь фрикас или рагу.



Фиг. 7.

Передние части или лопатки употребляются также иногда на жаркое, но преимущественно на рублевый котлеты, суп, начинку для пирожков и подаются вареные или жареные под каким-нибудь соусом. Если хотят употребить переднюю часть на жаркое, то надо при-

казать мяснику вырубить лишние кости: лопатку, ключицу и проч., которые могут идти на бульон.

Голова и ножки употребляются на суп, соус, заливное и майонез, а последние подаются и просто жареными.

Ливер и сердце – на суп, соус и начинку для пирогов.

Под лопатками снизу находится грудинка и котлетная или реберная часть. Из первой готовится суп и соус, а последняя идет на отбивные котлеты.

Печенка употребляется на жаркое, под соусом и для начинки.

Из мозгов готовятся котлеты, начинка для пирожков и, кроме того, мозги подаются в обжаренном виде под каким-нибудь соусом.

Различные части баранины и свинины, за малыми исключениями, имеют то же употребление, как и телятина.

Для всякого семейства, как бы велико или мало оно ни было, всего выгоднее закупать говядину, особенно в холодное время, гуртом, т. е. большим куском, дней на пять или на неделю, разумеется, если условия помещения, занимаемого семейством, позволяют делать такие запасы. Для семьи из четырех человек достаточно закупить от 5-5,5 кг, от 6-8 человек – килограммов 8 и т. д., смотря по величине хозяйства и приготовляемым кушаньям. Однако, так поступают в настоящее время в тех хозяйствах, где средства позволяют держать повара; в маленьких же хозяйствах ограничиваются куском от 1,2 до 2 кг. на два дня.

Многие хозяйки считают, что всего лучше покупать мясо от крупной скотины, именно от так называемой черкасской, которая приятнее вкусом, дает крепкий бульон и менее жилиста. Впрочем, надо иметь в виду, что в Петербурге черкасское мясо очень часто заменяется русским по тем или другим соображениям самой хозяйки или же по бесцеремонности мясников, которые выдают один сорт за другой, так как очень редко кто из покупателей умеет по наружному виду отличать черкасское мясо от русского. При покупке мяса, вообще, выгодно выбирать жирные куски, потому что на бычачьем сале можно жарить пирожки, блины, жаркое и проч. Жир этот (внутренний, а не наружный) срезают, разрезают на мелкие куски, топят на легком огне и сливают в горшок, который следует держать в холодном месте. Воловий жир или сало обходится гораздо дешевле масла и может вполне заменить его для жаренья некоторых кушаний. При хорошо устроенном хозяйстве можно незаметным образом постоянно прикапливать жир, так что почти не представится необходимости употреблять русское масло. Для некоторых же кушаний, как, например, колдунов, зраз и проч., необходим жирный кусок мяса, как мы это неоднократно увидим ниже.

Мы уже сказали, что главная цель этого руководства – научить экономии молодых, неопытных хозяек. Для соблюдения полной экономии, особенно при ограниченных средствах, необходимо входить в самые мелочи, уметь распоряжаться провизией так, чтобы ничего не пропадало даром. Поясним все вышесказанное примером: хозяйка небольшой семьи, например из четырех человек, при закупке провизии на неделю (само собою разумеется, зимою), купила следующее: 4,8 кг ссеку, заднюю часть телятины (килограмма в 3 или 4), две телячьи головы, судака килограмма на два и полдюжины телячьих ножек. Этой провизией она всего выгоднее может распорядиться следующим образом: распределить говядину так, чтобы кости и часть мякоти шли на четыре супа, а лучший мякотный кусок на котлеты для одного дня, тушеную говядину для другого обеда и клопфлейш для третьего; на четвертый день можно поджарить ножки с полуголяшкою и подать их под каким-нибудь соусом, употребив отвар из них на суп (см. королевский суп); из судака можно приготовить уху, русскую, немецкую и проч., а его самого подать под белым соусом с каперсами, с яйцами и т. д. Из телячьих же голов можно приготовить студень или из одной сварить суп, прибавив к ней полголяшки (если хотят иметь крепкий бульон) и подать ее на второе кушанье под соусом. Из задней части телятины выйдет жаркое на один день, из остатков которого

на другой день, прибавив какой-нибудь отварной говядины, можно приготовить рагу, а из отрубленной голяшки и брюшной части, как было сказано выше, суп. Таким образом, предположив, что подобная провизия закуплена в субботу, хозяйка может из нее приготовить следующие обеды:

Воскресенье

1-ый суп из говядины (мы сказали, что из ссека можно приготовить суп), телячье жаркое с огурцами и пирог или пудинг.

Понедельник

2-ой суп из говядины, студень из головы, рагу.

Вторник

Уха, судак под скоромным соусом с картофелем и, если желают, кисель, блины или каша.

Среда

Суп из телячьих ножек с голяшкой, ножки с фасолью, зеленым горошком и т. д.

Четверг

3-ий суп из говядины, тушеная говядина с картофелем.

Пятница

Суп (наприм., рассольник) из голяшки и брюшной части телятины; котлеты с чечевицею, горошком, пюре из картофеля

Суббота

4-й суп из говядины, клопфлейш, каша.

Обязанность каждой хозяйки – входить во все эти мелочные подробности, надсматривать за порядком и чистотой и стараться, чтобы малейшая безделица не пропадала даром.

В этом руководстве, при описании кушаний назначена пропорция на три человека, т. е. такая пропорция, при которой за обедом из трех или четырех блюд может быть вполне сыто семейство из трех человек. Эту пропорцию можно увеличить и уменьшить по желанию; так, например, на шесть человек удвоить, на девять утроить, на два взять $\frac{2}{3}$ и т. д., не упуская из виду указания житейского опыта, что где трое едят, там четвертый сыт бывает.

Отдел 2. Покупка съестных припасов (Идем на рынок за мясом и рыбой)

Говядина

При покупке свежее бычачье мясо не трудно отличить от испортившегося. Хорошее свежее мясо отличается особым мясным запахом и приятным ярко-красным цветом. Отрезанный кусок такого мяса имеет настоящий красный цвет и как бы мраморный твердый вид, причем прорез указывает на достаточное количество жира, находящегося между мясными волокнами. Самые волокна говядины должны быть нежны и сочны (обилие сока в мясе составляет существенное его достоинство).

Вообще, лучшее бычачье мясо доставляют волы, т. е. кладенные быки. К этому следует прибавить, что не все части быка дают мясо одинакового достоинства: лучшие куски, которые и в торговле ценятся дороже, получаются из хвостовой и бедренной частей, из переднего ребра и т. д., что все подробно описано у нас здесь в сортах говядины, согласно с рисунками, на которых ясно и отчетливо обозначены все части. При этом следует также иметь в виду, что мясо старых и изнуренных животных вообще бывает жестко, сухо, маложирно, а мясо животных слишком молодых тоже не жирно и бледноватого цвета. Иногда продажное бычачье мясо, обыкновенно давно лежащее и слегка ссохшееся, смазывается свежесою кровью, с целью скрыть от покупателя синевато-красный цвет такой говядины, но зоркий глаз опытного покупателя может легко подметить этот обман по наружному виду такого прикрашенного мяса.

Когда хозяйка покупает вырезку отдельно от общего куска филея, то она должна наблюдать, чтобы мясник отделял эту вырезку от ребер как можно чище, причем необходимо требовать, чтобы лишний жир был хорошенько срезан, оставляя только небольшое количество этого жира собственно для жаренья ломтей бифштекса в их природном соку. Из полкило хорошей, честно выданной продавцом вырезки должно непременно выйти три порядочных куска бифштекса, но оконечная часть вырезки не может дать такого количества ломтей, потому что в этом месте вырезка суживается приметным образом.

Вообще, при покупке мяса хозяйка должна, как говорится, держать ухо востро, не полагаясь на мясника, достаточно зарекомендовавшего себя беззастенчивостью и разнузданным языком. Чем больше этих умасливающих уверений со стороны мясника, тем хуже; покупательнице необходимо зорко следить за положением весовых чашек, на которых взвешивается, большею частью с отменного ловкостью и быстротой, купленный какой бы то ни было кусок мяса, причем не нужно позволять снимать с этих чашек кусок до тех пор, пока стрелка весов находится еще в колебательном состоянии, потому что именно это-то преждевременное снятие товара производит и создает те фантастические мнимые граммы, которые в общем месячном итоге, при более или менее изрядном заборе мяса в лавке, составляют килограммы, так непроизводительно и накладно отражающиеся в бюджете экономной и заботливой хозяйки¹).

Кроме того, обратите ваше внимание на то, что мясные продавцы, при вырубании некоторых частей, как, например, «ссека», «лопатки» и «края», умеют мастерски пользоваться неопытностью или невнимательностью своей покупательницы, употребляя хорошо извест-

¹ Заметим при этом, что если мясник подчинится требованию выгодной для него покупательницы, то тем бесцеремоннее обойдется он с хозяйкою, явившеюся купить 400—600 граммов и позволившей себе уличить его в недобросовестности.

ные им приемы, крайне невыгодные для покупательницы. Так, например, при отпуске 2,5 или 3 килограммов ссека они отрубают всю кость, принадлежащую к этому куску, а, между тем, эта кость отдельно весит граммов 800, так что, если отделить жир, сухие жилки и с толстого конца небольшую плоскую косточку, собственно мяса останется очень мало, а это, само собою разумеется, вовсе не входит в расчеты хозяйки, тем более, что в этой огромной, продолговатой кости заключается чрезвычайно мало мозга, так высоко и справедливо ценимого при варке бульона. Вот почему нужно требовать, чтобы продавец мяса, вырубая кусок ссека в 2,5 или 3 килограмма, разрубал кость как можно более вкось, оставляя у закупленного куска меньшую часть ее, и даже отделял бы сухую жилу. Этим настоятельным требованием хозяйка выиграет наверно полкило чистого мяса, хотя добиться этого она может только тогда, если покупает часто и на наличные.

Покупая для шей или борща какое-то количество краю, точно также нужно настоятельно требовать, чтобы мясник отрубал от ребер их обнаженные тонкие оконечности, так как они составляют вес, не принося покупательнице ни малейшей пользы.

Но вот лопатка — это именно тот сорт говядины, на котором преимущественно выигрывают мясники и теряют неопытные хозяйки. Сквозь лопатку, составляющую само по себе кусок килограммов в 6, проходит кость, круглая, толстая, плоская и без всякого мозга сначала, но такая кость, которая далее превращается в прямую, выдолбленную, довольно длинную трубку, наполненную сочным мозгом, составляющим драгоценность бульона. Если покупательница желает купить килограмма 2 лопатки, мясник норовит расположить свой кусок так, чтобы наставить нож от начала, т. е. от толстого края кости, которую он перерубает, и тогда очень обязательно отделяет долевым кусок мяса, ловко поворачивает его перед глазами покупательницы тою стороною, где был наставлен нож и где начинается пустота, которая далее составляет резервуар мозга. Разумеется, что крохотная толика этого костяного мозга появляется в углублении, но это количество так мало, а остальная часть кости так бесполезно тяжела, что в ущерб для кармана покупательницы набегает непременно 0,4 кг или 0,6 кг бесполезного веса. Вот почему нужно требовать, чтобы мясник, оставив толстую, круглую кость в стороне, непременно вырубал бы из середины лопатки, и тогда обозначится сквозная, прямая, трубкообразная кость, в которой с обеих сторон будет виден беловато-розовый мозг. Приступая к варке бульона, эту кость отделяют от мяса, обвертывают кисеей и завязывают ниткой, чтобы при процессе кипячения мозг этот не вывалился из своего костяного ложа. Многие любят им лакомиться перед обедом, посыпая солью и закусывая хлебом.

Телятина

Лучший телянок, для употребления в пищу, бывает шестинедельный или двухмесячный. Мясо его должно быть сочно и непременно белеть во время жаренья. Оно немного студенисто, сытно, легче переваривается желудком после болезни и полезно в пищу для людей всех организмов, хотя физиология доказывает, что оно заключает в себе питательных частей менее против говядины. Задней четверти телянка отдается преимущество; за нею следуют: часть почечная, т. е. между кострецом и котлетами, котлеты, грудинка, лопатка, головка, мозги, ножки и печенка. Телятина бывает в продаже двух сортов: мясо телят, откормленных исключительно молоком, составляет первый сорт, а телят обыкновенных, кормленных без особенного тщания, но все-таки довольно жирных и мясистых – второй сорт. Мясники, конечно, ухитряются продавать всякого телянка под видом первого сорта, а хозяйки, по неопытности, легко попадаются впросак и даже иногда покупают вместо телятины козье мясо.

Вес крупного откормленного телянка простирается до 6 пудов (96 кг) всей туши. В торговле существует довольно обыкновенный обман, состоящий в надувании цельного телянка, с целью придать ему вид первосортного и увеличить его вес. Обман этот, впрочем, довольно легко узнается. Стоит только слегка прижать пальцем кожу у нижней части телячьей тушки: если кожа плотно натянута на естественном мясе, она не поддается давлению, если же палец образует впадину, то значит, что телянок искусственно надут. Главное достоинство телянка составляет белизна его мяса и жир, который должен закрывать толстым пластом во внутренних почки и внутренний филей. Иногда, и даже довольно часто, мясо телянка бывает недостаточно бело, а красновато, чему причиною обыкновенно неудачный убой этого телянка, причем не было дано достаточно вытечь крови, а допустили ее разлиться по всему мясу и как бы напитать собою это мясо. Умелый мясник режет телянка с замечательною быстротой, моментально перерезывая ему острым ножом в известном месте горло, и тогда кровь не разливается по мясу, которое, остается вполне белым. Еще случается покупать телятину с мясом жестковатым. Это происходит от того, что продавец продал телятину чересчур скоро после убоя животного (случай очень редкий), когда мясо еще «не провяло», как говорится, показывается «парным». Такую слишком «парную» телятину опытные хозяйки или избегают, или оставляют на несколько времени, т. е. часов на 10—12, на леднике, если, конечно, имеют ледник.

Баранина

Баранина хорошего качества не имеет того неприятного, своеобразного запаха, которым снабжена баранина качества похуже. Узнать первую довольно трудно, и хозяйки поневоле должны доверяться добросовестности знакомого мясника, почему нельзя советовать покупать это мясо, увлекаясь, напр., дешевизною. Впрочем, осязание может несколько руководить выбором баранины, потому что кожа второсортного барана, хотя и мягче, но как будто слегка намазана мылом, а первосортный баран имеет кожу грубее, суше, но жир у него белее и плотнее. Мясники также избегают показывать барана в шкуре, равно как и теленка, потому что шкура второсортного барана имеет неприятный псиный запах.

Солонина

Вообще нельзя слишком советовать употреблять покупную солонину, редко приготовляемую добросовестно и чисто плотно, тем более, что изготовление ее домашним способом вовсе не затруднительно. Вот как можно изготовить ее дома:

Для соленья нужно выбирать хорошую говядину от взрослой, но не от старой скотины. Говядину солят обыкновенно в октябре. Разрубив тушу, для соленья впрок отобрать мясистые части, а голяшки и грудину досолить для скорого расхода. На 160 кг говядины взять 8 кг соли, 0,4 кг сахара и 200 г селитры. Усыпав дно кадки солью, положить ряд говядины, пересыпав каждый кусок солью, укладывать плотно один кусок к другому, но каждый слой или ряд говядины пересыпать лавровым листом. Когда наложится полная кадка, закрыть кругом и положить сверху камень. Сначала поставить говядину наверху погреба, а когда начнутся морозы – в холодную кладовую. Если говядина мало дает из себя соку, то сварить легкий рассол, простудить и вылить на говядину.

Свинина

Свинина, получаемая от хорошо выкормленных, не старых свиней, отличается белым цветом, нежностью и не слишком обильным, довольно умеренным, пропорциональным жиром, равно как вполне нежною кожею. Окорок или копченая свинина должен иметь в отрезе ломтя ярко-красный цвет; волокна мяса, при всей своей нежности, не должны разлезаться и разрываться, а непременно иметь компактность. Жир в дурном окороке, обыкновенно, бывает мягок и даже как бы мажется; волокна же мяса представляются в разрезе зеленовато-желтоватыми и грубыми. Следует быть очень осторожным при покупке различных колбас и мясных фаршей, так как все эти товары приготавливаются, к сожалению, крайне небрежно, из разных мясных остатков, иногда значительно попортившихся, а при этом более чем наполовину свиной материал заменяется кониной. Преимущественно надо остерегаться так называемых «чайных», и «с фаршем и языком», «итальянских», приготавливаемых со специями, чтобы отбить неприятный запах недоброкачественной конины; несравненно лучшими надо считать свежие сорта «кровяных» и «ливерных» колбас. Долго лежалые и потому испорченные колбасы, как известно, даже ядовиты; отличить такие колбасы не трудно, так как они мягки, как каша, местами окрашены ярко-красным цветом с зелеными и белыми прожилками. Необходимо брать свиные продукты и различные из них приготовления в хороших колбасных лавках.

Живность

Торговля «живностью», т. е. дворовою (домашнею) птицею, вмещает в себе: кур, петухов, цыплят, самоклевов, каплунов, пулярдок, индюшек, колкунов, гусей, уток и, в очень ограниченном количестве, домашних голубей, впрочем, самых молоденьких, употребляемых почти исключительно иностранцами, всего больше французами. Перечисленная здесь птица всех наименований: идет в продажу как живая, т. е. покупаемая живою, или, преимущественно, в битом виде, сохраняемая в ледниках. Но, однако, далеко не во всяком леднике, не имеющем специального приспособления для сохранения живности, может быть сохраняема с успешными вполне результатами битая птица. В дурном леднике мясо птицы принимает тот затхлый вкус, который избегают истинно сведущие покупательницы, не допускающие в своем хозяйстве никакой провизии с мало-мальски не свойственным ей запахом.

К числу обманов в торговле живностью принадлежит «надувание», которое и составляет настоящее «надувательство». Дело в том, что мелочник-продавец, купив тощую птицу, старается пустить ее в продажу «казовым концом», а для этого надувает эту птицу, т. е. вводит внутрь ее, через заднее отверстие, воздух и зашивает отверстие с некоторым искусством и маленьким фокусничеством. Таким образом, надув продаваемый предмет, назначенный в продажу малоопытному покупателю, «надувает» и своего клиента-потребителя, который, по возвращении домой, при первых поваренных приемах, уразумевает, что им не очень-то дешево заплачены деньги за костяк. В таком виде купленная им птица к столу, мало-мальски порядочному, в виде фрикасе, жаркого или в паштете, не подается, а употребляется не иначе, как на бульон для супов, на кнели и разного рода фарши.

Курица (битая) весит от 0,4 кг (легковесная, костистая и малокормленная) до одного килограмма, т. е. уже такая, какая подходит достоинствами своими к каплуну или к пулярдкам.

В торговле живностью слышится часто название: самоклев. Это ни что иное, как откормленный в клетке или садочке петушок, впрочем, всегда еще невинный, т. е. мальчик, а не мужчина, имеющий все отличия цыпленка, но такого, которого именуют «четвертным». Он откармливается не из рук, как каплун или пулярдка, а сам клюет свой роскошный корм, состоящий в течение 3 недель из зерновой каши, творога и молочных каравайчиков; воды самоклеву не дают, он пьет одно лишь молоко, весит хороший самоклев от 0,8 до 1,2 кг.

Капуны и пулярдки, откармливаемые в окрестностях Петербурга, тяжелее 1,2-1,6 кг не бывают, между тем как того же наименования живность ярославская, вологодская и костромская доходит весом до 2-2,5 кг штука.

Индюшки и колкуны. Обыкновенный их вес от 2,4 до 4,8 кг штука, тяжеловесные же индюки, доходящие до 8 кг, именуются колкунами и откормлены на удивление, вроде «банкетных» телят. Это, разумеется, жаркое для обедов не домашних, а блестящих званных, «меню» которых нами помещены в конце нашей книги.

Гусь, хороший и роскошно откормленный, весит от 4-6,5 кг штука, хотя, впрочем, большею частью в общей торговле гусь весит не больше 2,4-3,2 кг.

Утка дворовая весит от 0,8 до 2 кг.

Дичина

Под общим названием дичины разумеется всякая дикая птица, зайцы, лосина, оленина и дикие козы или серны.

Из дикой птицы в торговле можно найти следующие: 1) рябчики, 2) дрозды, 3) куропатки, 4) тетерьки, 5) перепелки, 6) глухари, 7) дикие гуси, 8) дикие утки, 9) дупеля, бекасы и вальдшнепы, 10) маленькие птички.

Рябчики – это та дичь, которая в наибольшем употреблении повсеместно. Однако, недобросовестные продавцы выдумали фокус, как обманывать неопытных хозяюшек, продавая им за рябчиков, даже летом, птичку совершенно ощипанную, без перышек, которая есть ничто иное как молоденькие, еще не умеющие летать домашние голуби, плодящиеся в таких огромных количествах на чердаках наших столичных рынков, где на них, по найму лавочников, безжалостно охотятся уличные мальчишки и, преимущественно, трубочистные ученики, великие мастера лазать по крышам. Цвет и характеристика мяса этих «фальшивых» рябчиков ни дать, ни взять, как у настоящих; обман обнаруживается при жаренье. Еще часто торговцы продают рябчиков слишком молодых, имеющих чересчур мало мясистых частей. Такой рябчик-цыпленок от совершеннолетнего рябчика особенно отличается тем, что у него ножки почти голенькие или мало опушенные мелким перышком. Между тем, чем старше птица, тем ножка больше обута или, как называется в птичной торговле, «птица в сапогах». Лучшим рябчиком считается архангельские, появляющиеся в Петербурге с ноября месяца. Хороши, впрочем, еще вологодские и сибирские. Из архангельских рябчиков советуем спрашивать у добросовестных торговцев тех, которые известны под названием колгачинских, отличающихся крупным ростом и необыкновенно сочным и вкусным мясом. Самыми плохими рябчиками считаются вельские, из Вологодской губернии; они и мельче всех других и малосочнее. Еще превосходный сорт чердынских рябчиков из Пермской губернии, питающихся почти исключительно кедровыми орехами и потому называемых кедровиками. Эти рябчики выдерживают лежку дольше всех других.

Дрозды дают жаркое посредственное, ни в каком случае не могущее идти на ряду с рябчиковым, но под соусом бывают не дурны и иным любителям очень по вкусу. Они «парные», свежие, бывают в Петербурге исключительно в октябре месяце. Во всю зиму можно дроздов иметь замороженных. Дрозд в особенности любит рябину и этою ягодою, почти одною, питается. Если многоурожайна рябина, то и дрозда много, а как поест он всю рябину, то и отлетает дальше, где надеется на большее прокормление.

Куропаток два сорта: куропатка белая и куропатка серая; вторая, т. е. серая, достоинствами своими выше первой. Лучшая серая куропатка называется в лавках дончиха, т. е. получаемая с Дона. Серая куропатка исключительно питается зерновым хлебом, предпочитая пшеницу всем другим сортам, белая же ест лесные ягоды и древесные почки. Куропаток продавцы продают со всею той пищей, какая находилась у птицы в зобу в момент ее лова силками. Белая куропатка крупнее серой.

Тетерьки и тетерева – птица полевая, питающаяся хлебом. Самая лучшая тетерька и тетерев сибирские, замороженные, появляющиеся с половины ноября. Тетерев ростом побольше тетерьки, но уступает ей вкусом. Весною тетерьки редкость, и в эту пору в торговле они называются орсезонами, как, вероятно, их прозвали французы-повара от *hors-saison*, т. е. вне времени года.

Перепелка не в большом ходу и дорога. Лучший сорт называется курчанками, хотя получают они не из одной Курской, а из всех смежных с нею губерний.

Глухарь и глухарка – не элегантное, но выгодное жаркое. Глухарка буро-серая, а глухарь синевато-черный; глухарь гораздо, больше глухарки, но мясо его грубее. Из одного глухаря выходит 8-10 порций. Чем глухарь моложе, тем мясо его сочнее и приятнее.

Дикий гусь в петербургской торговле не в большом ходу и почете. Есть из них красноклювы и черноклювы. Последние известны под названием козарок и считаются вкуснее обыкновенных.

Дикая утка подразделяется на несколько пород, хорошо различаемых гастрономами, а именно: кряква и чирок самые лучшие, самые крупные и мясистые, а шилохвост, свияга, гоголь и сулок – это уже породы поплоче и из них самым плохим будет последний, т. е. «сулок», которого, однако, в продаже всего более. Мясо этого сорта дикой утки сильно отзывается рыбою, которою птица эта очень любит лакомиться. «Чирков» и «крякв» в Петербурге очень мало. Все эти птицы идут сюда наиболее с Ладожского озера по осени.

Дупеля, бекасы и вальдишнены носят общее название красной птицы, экземпляры которых в торговле показываются с конца июня месяца. Сезон для этого рода птиц с 15 августа и часть зимы.

Маленькие птички – в поваренном искусстве общее название разных сортов лесной птички, употребляемой преимущественно на фаршировку паштетов, а отчасти она жарится особо, конечно, с величайшею осторожностью, и подается любителям этого жаркого пиромидою на блюде. С блюда этих птичек каждый на свою тарелку берет 5-6 штук, употребляя только вилку, а отнюдь не касаясь до них ножом, который считается при этом вовсе ненужным. Птички эти, будучи изжарены, так малы и так нежны, что их можно, да и должно, по законам гастрономии, есть не иначе, как целиком с ножками, от которых в кухне отнимаются только цепки, или ходочки, причем, впрочем, отнимаются еще и шейки и головки. «Маленькие птички» – общим этим собирательным названием покрывают различные мелкие породы, как: шуров, свиристелей, снегирей и воробьев, тех самых воробьев, которых мы в таком множестве встречаем везде и повсюду.

Покончив с дичиною в перо, т. е. с птицею, обратимся к дичине в шкуре, т. е. к лесным и полевым четвероногим. Из них прежде всего, нужно поговорить о зайцах, доставляющих на очень многие семейные и домашние столы довольно хорошее и очень питательное недорогое жаркое.

Зайцы делятся в торговле на два сорта, резко один от другого отличающиеся, а именно: а) беляк, простая русская, вполне обыкновенная порода, совершенно как снег белая с зимы и пепельно-серого цвета летом, и б) русак, получаемый из северо-западных наших губерний и имеющий летом русую рубашку, а зимою белую с буроватым оттенком по спине; роста он очень хорошего, даже крупного, и гораздо крупнее «беляка».

Стрелянные зайцы предпочитают капканным по той причине, что стрелянный ест еще траву, а капканный питается исключительно древесного корой. К тому же капканный беляк бывает часто отвратительно изранен, что немало вредит достоинству его мяса.

Оленина с недавнего времени, с начала семидесятых годов, стала входить и окончательно вошла в съедобный репертуар петербургской кухни. Оленьи филеи – задние, так как передние части вовсе не привозятся из Архангельской губернии, откуда оленина идет к нам в замороженном виде. Это оленье мясо, надобно сказать, берется не от старых, бывших уже в езде оленей, каких петербургские жители видят иногда зимою на Неве, а от годовиков, которые хотя и не телята, но все-таки еще не старики; эти годовики оставили уже молоко и ели траву и сено. Торговый килограмм оленьего мяса представляет собою больше мясного материала, чем такой же килограмм говядины. В оленине нет ни костей, ни жил, ни хрящей, ни волокон, а питательность и сочность вполне удовлетворительны. Мясо это режется «словно хлеб», как выражаются те, которые в этом свойстве этого мяса хотят видеть его кажущиеся им недостатки. Другие же, напротив, по этому-то самому и ценят высоко оленину, как

мясо, именно режущееся подобно хлебу, а потому самому и особенно сочное. Точно такого же характера и мясо лося или лосина, которая нынче, благодаря дешевизне сравнительно с говядиной, начинает очень распространяться в Петербурге по кухмистерским и ресторанам.

Рыба

Большое число постов значительно увеличивает в России потребление рыбного мяса, даже и в тех местностях, где вовсе нет лова рыбы. Само собою разумеется, что живую рыбу, к какой бы породе она ни принадлежала, следует предпочитать при покупке рыбе сонной, мороженой, соленой и, наконец, копченой. В особенности необходимо избегать сонной рыбы и, преимущественно, в летнее время, так как она очень скоро портится, а кроме того неизвестно, что служит приманкой во время лова такой рыбы. Это тем более важно, что иногда рыбу ловят посредством шариков, скатанных из куколя и хлеба, а куколь отравляет рыбу, почему употребление последней бывает вредно для здоровья человека.

Более всего из рыбы, покупаемой не живою, распространено употребление сельдей, покупаемых охотно во всех домах, несмотря на степень зажиточности. Поэтому не лишним считаем сделать здесь некоторые указания при покупке этого рода рыбы. Хорошая сельдь отличается широкою жирною спинкой, мясо ее белое и нежное. Напротив того, следует избегать сельди, если у нее мясо красноватое, шкурка легко отдирается, а глазное яблоко коричневое. Все это отрицательные признаки рыбы.

Другая рыба, имеющая в хозяйстве многообразное назначение и из которой приготавливаются специальные кушанья, это треска или штокфиш. При покупке ее надо наблюдать, чтобы покупаемая треска имела хороший, ровный сероватый или красно-бурый цвет, была бы без пятен и не имела бы затхлого запаха.

Сравнительно более легкая порча рыбы, встречающейся в продаже, зависит от большего или меньшего содержания в ней жира. Таким образом, в торговле чаще всего можно встретить испорченными: семгу, осетрину, севрюгу, сома, щуку, угря и пр. Вид такой рыбы снаружи бывает дряблый, волокна теряют связь; будучи сварена, она не так-то легко режется, сколько как бы мажется ножом. Главный признак испорченности сырой рыбы есть тот, когда кости ее отстают от мяса, если распороть живот и раздвинуть рукою обе полости. Глаз у свежей рыбы должен быть выпуклый и светлый. Напротив того, белое мясо рыб долее противится порче, именно вследствие малого количества содержащаяся в нем жира. К таким рыбам можно отнести: сига, судака, окуня, ерша, карпа, форель, леща, свежую треску, стерлядь и пр. Кроме того, не следует забывать и того обстоятельства, что рыба, подобно вообще домашним животным, также подвержена болезням, причем мясо, напр., у белой рыбы, получает желтоватый цвет и неприятный, затхлый запах, становится трухлявою и пр.; мясо же больной красной рыбы, как, например, лососины, кроме трухлявости и неприятного запаха, отличается еще черноватым оттенком. К этим нашим замечаниям необходимо прибавить, что рыба соленая, в особенности осетрина и белуга, от небрежной чистки и плохой посолки, бывает иногда ядовита. Надо быть также чрезвычайно осторожным при покупке копченой рыбы, так как недобросовестные торговцы коптят ее нередко в то время, когда она попортилась и не находит сбыта. Вообще, следует избегать заплесневшей, промороженной, трухлявой и горьковатой копченой рыбы.

Что касается икры, то, вообще, надо заметить, что свежепросоленная икра скорее портится, чем паюсная, а потому покупать ее следует с большою осторожностью и избегать такой свежепросоленной икры, которая мало-мальски не зерниста, а напротив струиста, тягуча, сколько-нибудь кисловата, и у которой икринные зернышки потеряли свою правильную сферическую форму. Хорошие же паюсная икра (салфеточная) должна быть сочна, жирна, зернышки ее не должны слипаться между собою и, вообще, кусок ее должен представлять собою плотную, вполне компактную черную массу видимых и рельефных зернышек; излом же этой массы, при отрезе ножом, должен проявлять легкую потливость и иметь

темно-серый отлив. Свежепросольная икра в продаже вдвое дороже паюсной, а потому под видом ее сплошь и рядом сбывают последнюю, умело разбавив ее специальным рассолом.

Овощи и зелень

В особенности весною все почти овощи, сохраняемые зимою с лета или с осени в подвалах, успевают прорости, при чем некоторые корни, как, например, петрушка, сельдерей, морковь, свекла и другие овощи, каковы: картофель, брюква, репа и т. п. обращают свои соки на развитие и рост стеблей, листьев, корешков и корней, и в этом виде становятся совершенно негодными для употребления в пищу. Картофель же оказывается даже вредным вследствие образования в нем в это время особого вещества «соланина», имеющего ядовитые свойства. Картофель, кроме того, бывает поражен болезнью, в последние годы очень сильно развивающейся; в этом болезненном состоянии он отличается красно-бурыми пятнами, загнивает и в пищу оказывается негодным. Картофель с ростками бывает мягок, а после варки получает неприятный вкус; то же можно сказать и о тех родах овощей, которые к весне прорастают. К весне, в особенности, сильно изменяется капуста, сохраняемая в подвалах вилками в песке; наружные листья ее гниют и весь кочан издает очень резкий и неприятный запах. Подобная сильная порча овощей к весне происходит, большею частью, вследствие неумения огородников сберегать их в зимнее время и от неимения на огородах хороших овощных амбаров. Во всяком случае, при покупке зимних овощей весною следует быть крайне осторожным и отнюдь не приобретать тех из них, которые обнаруживают признаки прорастания.

Все это нами сказано об овощах в натуральном виде, а не сушеных, квашеных, соленых и пр., почему скажем несколько слов об овощах, заготавливаемых впрок. Так, например, сушеный горошек как простой, так и сахарный, имеющий в торговле несколько сортов, бывает очень часто перемешан с черным и серым горохом и другим сором; поэтому, при покупке его, необходимо обращать внимание на это обстоятельство, происходящее от умышленно плохой сортировки означенного товара. Вообще, хороший горох должен быть чистого зеленого цвета (хорошо высушенный), без червотчины, должен легко разбухать и хорошо развариваться в воде; закаленный горох трудно разбухает и разваривается. Все сказанное здесь о горохе может быть отнесено и к сушеной чечевице, при покупке которой необходимо, сверх того, обращать внимание на то, чтобы чечевичные зернышки не были сплюснуты, а имели бы свою натуральную форму и не были бы перемешаны с зернами куколя. При закупке корней в летнюю пору, надобно обращать внимание на их целостность и на степень их сочности: чем сочнее корень редьки, моркови и пр., тем лучше; тогда нечего опасаться, что попадется корень столовый, который, впрочем, можно очень легко распознавать по его сучковатости. При выборе квашеной капусты, необходимо обращать внимание на цвет, который должен быть светло-желтоватый; самая капуста не должна быть слизиста, горька и издавать того сильно неприятного, почти вонючего запаха, который так обыкновенен в наших торговых заведениях, где продается и сберегается этот продукт. Хорошие свежие огурцы, которые расходуются в таком множестве в Петербурге, не должны быть дряблы, желты и слишком крупны; слишком крупные огурцы бывают или с большими пустотами внутри или с сильно развившимися семенами. Хорошие же соленые огурцы не должны быть дряблы, желтоваты, едки на вкус и мягковаты; они должны сохранять, в известной степени, свой нормальный зеленый цвет, который иногда сообщается им искусственно посредством зеленого купороса, что очень вредно. Эту вредную прибавку легко заметить по зеленоватому оттенку огуречного рассола; нормальный же цвет этого рассола подобен цвету обыкновенного раствора поваренной соли в воде, с тем только различием, что огуречный рассол бывает несколько мутен.

Впрочем, и относительно покупки овощей следует повторить то же, что уже было говорено, т. е., что все слишком дешевое выходит всегда на очень изъяснительное.

Грибы и шампиньоны

Главное условие при сборе грибов – умение отличить съедобные грибы от ядовитых. Этим качеством не всегда бывают наделены лица, промысляющие грибами. Вот почему, не редки случаи продажи на рынках ядовитых грибов вместе со съедобными, так что покупатель должен быть непременно знатоком в деле выбора хороших грибов при их покупке. Можно посоветовать, прежде всего, покупать грибы не иначе, как на открытых, а не на потаенных или случайных местах; следует также избегать грибов крошенных и с очищенными корешками. Сверх того, необходимо иметь в виду и следующая соображения. Грибы, у которых мякоть не совсем свежа или изрыта тонкими канальцами, доказывающими присутствие в них червей и т. п., не годятся для употребления. Иногда только одна нижняя часть гриба бывает источена червями, тогда как верхняя (шапочка) осталась неповрежденной. В таком случае, верхнюю часть можно употреблять в пищу, а нижнюю следует отбрасывать.

Наконец, хотя и взрослые грибы бывают годны в пищу, так же как и молодые, однако, все-таки лучше избегать употребления слишком уже старых грибов, отличающихся обыкновенно мягкими и большими верхушками. К этому следует прибавить, что грибы, обрызганные сверху улитками, хороши и не опасны только в таком случае, если мякоть их не повреждена. При покупке соленых грибов, следует обращать внимание на рассол, в котором они сохраняются; если рассол тянется при переливании, а самые грибы покрыты слизью и издают плесневелый запах, или же горьки на вкус, то они не годятся для употребления.

Употребление шампиньонов сделалось почти повсеместным, но грибы эти иногда и даже довольно часто оказываются ядовитыми. В сыром состоянии никак нельзя узнать ядовитости шампиньонов, но для того, чтобы удостовериться в их безвредности, необходимо брать их на пробу: разрежьте их пополам металлическим ножом и отнимите у них хвостики и листовничные части; если в этом состоянии шампиньоны сохранять свою белизну без изменения, по крайней мере, час, варите их, оставив в кастрюле серебряную ложку; когда ложка или шампиньоны почернеют, значит, эти шампиньоны никуда не годятся и их надобно выбросить, если же они цвета не поменяют, то их смело можно употреблять. Заметка эта основанная на опыте, применима и к другим родам грибов.

Отдел 3. Чистим мясо и рыбу. Готовим их к варению и жаренью

Главное достоинство припасов заключается в том, чтобы они были свежи и хорошо приготовлены. Каждое кушанье должно быть изготовлено в пору, не перепарено, не пригорелое и не сырое; иногда из самых лучших припасов готовят невкусное кушанье. Нужно, кроме того, чтобы кушанье было не только вкусно, но имело бы приятный вид.

Чищение и приготовление птицы и мяса

Надобно наблюдать при чищении дворовой и дикой птицы, чтобы она хорошо была вычищена, опалена, выпотрошена и вымыта. Индюшек, кур и цыплят чистят иногда не обваривая, но обваривать лучше, потому что скорее и чище можно вычистить. Заколов птицу, налить в лоханку кипятку и обмакивать в него большую птицу таким образом, чтобы все ее перья были смочены; затем попробовать, хорошо ли она чистится, и тогда вынуть ее из горячей воды, иначе кожа на ней сварится. Чистить надобно проворно. Когда вся живность перчищена, ее следует вытереть насухо и опалить, все находящиеся на ней волоски на пламени спирта (для этого влить спирт в медную или железную чашку и зажечь), или же вытерев дичь насухо, натереть ее мукою крупчаткой и опалить на огне зажженной бумаги, свернутой трубкой; сделать это следует вдвоем: один держит бумагу, а другой опаливает, при этом наблюдая, чтобы только опалить волосы, но не ожечь кожи; затем выпотрошить, остерегаясь раздавить желчь и после этого тщательно промыть в теплой воде, снаружи и внутри, и затем сполоснуть в холодной воде; наконец, поставив дичь стоймя, дать стечь воде как с поверхности, так и изнутри; после сего зашпарить ножки для очистки; для этого нужно опустить их в крутой кипяток и с помощью полотенца снять с них кожицу. После этого уже приступить к «заправке» дичи, т. е. обрубать у лапок только ногти и самые кончики с перьями у крыльев, приложить крылья и лапки к туловищу, пришить их иголкой с ниткой или просто привязать.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.