



ПЕЛАГЕЯ
АЛЕКСАНДРОВА-
ИГНАТЬЕВА

ПРАКТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ
**КУЛИНАРНОГО
ИСКУССТВА**

*с приложением краткого
популярного курса*
МЯСОВЕДЕНИЯ
МИХАИЛА ИГНАТЬЕВА

Пелагея Александрова-Игнатьева

**Практические основы
кулинарного искусства. Краткий
популярный курс мясоведения**

«Corpus (АСТ)»

2013

Александрова-Игнатьева П. П.

Практические основы кулинарного искусства. Краткий популярный курс мясоведения / П. П. Александрова-Игнатьева — «Corpus (АСТ)», 2013

Главную книгу своей жизни Пелагея Александрова-Игнатьева, знаменитый исследователь кулинарии, написала в 1899 году. Ее труд переиздавали 11 раз, вплоть до 1927 года. А с тех пор — ни разу, вот уже без малого сто лет. Между тем, значение этой книги — подробнейшего учебника, сборника почти 500 рецептов и свода уникальных рекомендаций — сложно переоценить. Особую ценность придает ей популярный курс мясоведения, написанный известным ветеринаром и мужем автора Михаилом Игнатьевым, — настоящая «энциклопедия мяса», из которой читатель узнает о нем буквально все. Книга Александровой-Игнатьевой и сегодня способна стать незаменимой на кухне каждого человека, увлеченного гастрономией.

© Александрова-Игнатьева П. П., 2013
© Corpus (АСТ), 2013

Содержание

От редакции	8
От автора	9
Общие правила кухни	12
Бульоны	12
Основные правила приготовления бульона и разновидности его	12
Разновидности бульона	18
Супы-пюре	25
Общие правила приготовления супов-пюре	25
Русские и французские супы	29
Общие правила для приготовления русских супов	29
Французские супы	30
Мясо	31
Основные способы приготовления мяса убойных домашних животных	31
Приготовление домашнего фритюра	39
Птица и дичь	41
Общие правила относительно выбора птицы, ее заготовки перед приготовлением и самых способов приготовления	41
Рыба	51
Общие правила относительно выбора и способов приготовления рыбы	51
Зелень, овощи и корнеплоды	58
Приготовление зелени, овощей и корнеплодов для подачи на антреме и в виде гарниров к супам, жарким и холодным блюдам	58
Соусы	62
Общие правила приготовления соусов	62
Приготовление русских соусов	62
Французские соусы	64
Холодные соусы	67
Различные эссенции, масла и соки	67
Холодные блюда	72
Общие правила и указания относительно приготовления холодных блюд	72
Сладкие блюда	74
Общие правила для приготовления сладких блюд	74
Тесто	78
Общие правила для приготовления теста	78
Разновидности сдобного теста	85
Терминология кухни	92
Обеды и правила их приготовления	94
Обеды русской кухни	94
Обед № 1	94
Блинчатые пирожки	95

Ростбиф	97
Примечание о ростбифе, жаренном на вертеле	98
Приготовление гарниров	99
Сливочное мороженое	100
Обед № 2	101
Русский суп	102
Бифштексы	103
Бифштекс, жаренный на сковороде	103
Бифштекс, жаренный на рошпоре	103
Разновидности бифштекса	104
Общие правила о жарении картофеля	105
Бламанже	105
Обед № 3	106
Ленивые щи	107
Окуни или караси в сметане	108
Компот	108
Обед № 4	110
Суп-пюре: из цветной капусты, репы, моркови или тыквы	111
Пирожки из слоеного теста	111
Котлеты рубленые	114
Пюре из картофеля	116
Пломбир сливочный	117
Обед № 5	117
Малороссийский борщ, как его принято готовить в петербурге	119
Малороссийский борщ, как его варят в малороссии	120
Ватрушки из сдобного теста	121
Приготовление творогу	123
Отварная курица под белым соусом	123
Рассыпчатый рис	124
Белый соус	124
Желе из ягод	124
Обед № 6	126
Суп-пюре из перловой крупы (potage cr me d'orge)	127
Пирожки из кислого теста	129
Различные зашипки пирожков	129
Беф-эстуфатто (тушеное мясо)	130
Беф а-ля-мод	131
Крем ванильный (сырой)	132
Обед № 7	132
Кислые щи	133
Искусственные кислые щи	134
Суточные кислые щи	134
Гренки из гречневой каши	135
Тельное из рыбы	135
Белый соус с капорцами	136
Земляничный мусс	137
Обед № 8	138

Уха	139
Растегаи к ухе	141
Беф-бульи	143
Хренный соус	144
Рисовый пуддинг	144
Конец ознакомительного фрагмента.	146

**Пелагея Павловна Александрова-
Игнатьева, Михаил Игнатьев
Практические основы кулинарного
искусства, с приложением
краткого популярного курса
мясоведения Михаила Игнатьева**

Издательство А



П. П. АЛЕКСАНДРОВА-ИГНАТЬЕВА

**ПРАКТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ
КУЛИНАРНОГО
ИСКУССТВА**

СТ Москва

Художественное оформление и макет Андрея Бондаренко

Издательство благодарит за помощь в подготовке книги Веру теавера Щербину и
Денису Фурсову,

© Пелагея Александрова-Игнатьева, наследники, 2013

© А. Бондаренко, художественное оформление, макет, 2013

© ООО “Издательство АСТ”, 2013

Издательство CORPUS ®

От редакции

Эта книга в точности воспроизводит прижизненное издание книги Пелагеи Павловны Александровой-Игнатъевой 1909 года.

Изменения касаются только орфографии текста, которая приведена к современному виду, а также некоторых мер и весов, используемых автором: фунты и золотники переведены в граммы, и т. д.

Для удобства использования стоит учитывать, что 1 стакан приблизительно равен 0,2 л, 1 тарелка – 1, 5 стаканам, т. е. 0,3 л, а 1 бутылка – 3 стаканам, т. е. 0,6 л.

От автора

Выпуская в свет настоящее издание – “Практические основы кулинарного искусства”, я считаю необходимым предупредить читателей, что не имею в виду предлагать им справочную поваренную книгу, каких у нас много, а рассчитываю, при помощи этого руководства, облегчить хозяйкам самообучение в деле кулинарного искусства, в особенности тем из хозяек, которые по какой-либо причине не могут пройти систематический курс в кулинарных школах. Для учениц же кулинарных школ, как для интеллигентных хозяек, так и простых полуграмотных кухарок, эта книга удобна тем, что содержит в себе весь курс, который проходится в школе, и, следовательно, ученицы могут не тратить время на ведение записок, а употреблять его на практические занятия. Вот главная цель этого издания. Нужно ли говорить о том, что за последнее время у нас, в России, появилась такая масса поваренных книг, что не знаешь, которой из них отдать предпочтение. Все они содержат в себе сотни рецептов различных супов, жарких и прочих блюд. Иные содержат в себе рецепты простого домашнего стола, другие же наполнены рецептами французской кухни. Некоторые из них – лучшие – могут быть полезны как справочные книги для опытных хозяек и умелых поварих, а такие издания, как “Альманах гастрономов” Радецкого, Гуфе, Карем (в переводе), могут служить справочной книгой и для поваров-специалистов. Но ни одна из этих книг не может служить руководством для самообучения неопытных, молодых хозяек и начинающих кухарок, так как ни одна книга не дает общих, основных правил, как это принято в других технических учебниках, и не заставляет хозяйку или кухарку критически-сознательно относиться к делу и шаг за шагом следить за своими действиями в кухне. Вот это-то и служит главным препятствием к тому, что блюдо не удастся, провизия портится и деньги непроизводительно тратятся.

Обыкновенно во всех поваренных книгах указывается только пропорция (вес) продуктов, входящих в состав каждого блюда, и затем следует краткое изложение самого приготовления или, как принято называть, “рецепт”. Между тем не указывается самого важного, а именно, почему, приготовляя известное блюдо, необходимо применять тот, а не другой прием, и что может случиться, если действие произведено неправильно, а также как нужно поступать в тех случаях, когда блюдо испорчено, т. е. не имеет должного вкуса или вида, т. е. как можно исправить его. Возьмем для примера хоть соус провансаль, который так часто не удается. Во всех поваренных книгах рецепт этого соуса почти одинаков, и везде говорится, что нужно мешать соус в одну сторону и вливать масло понемногу, но не говорится, почему нельзя мешать в разные стороны и отчего нельзя вливать масло сразу. Хозяйка или кухарка, никогда не выдавшая на практике приготовления этого соуса, начинает делать его по указанному рецепту, машинально вертит лопаткой в одну сторону, а иногда повернет и в другую, совершенно не придавая этому значения, вливает масло то быстро, то медленно, и в результате соус отскакивает – становится жидким, и она не умеет исправить его; провизия испорчена и выбрасывается вон.

Другое дело, если хозяйка или кухарка знает, почему должно делать так, а не иначе; она чувствует себя более уверенною в работе, а если в случае и сделает ошибку, то сумеет поправить ее, не выбрасывая материала. Вообще, неумелое обращение с продуктами и порча их ведет не только к ущербу финансовых расчетов (обед обходится дороже, чем следует), но и отзывается на здоровье лиц, потребляющих неправильно приготовленные блюда.

Во избежание всех подобных ошибок и недоразумений в деле приготовления кушаний, в настоящем учебнике почти к каждому блюду помещены “объяснения и примечания”. Поэтому мы советуем хозяйкам и кухаркам обращать внимание не только на самый способ приготовления данного блюда, но и на все эти объяснения и примечания, которые отно-

сятся к нему. Только поступая таким образом, они могут извлечь пользу из данной книги и научиться правильно и вкусно готовить. Лицам же, которые не желают внимательно относиться к делу или думают обращаться с этой книгой, как со справочным указателем, лучше совсем не покупать ее, так как она не может быть для них полезна.

Помимо упомянутых объяснений и примечаний, которые относятся к каждому отдельному блюду, самую главную и существенную часть книги составляют общие статьи или общие основные правила приготовлений известного разряда блюд, как то: бульонов, супов-пюре, мяса, птицы, рыбы, теста, соусов и проч. Эти общие статьи не только облегчают самообучение, но и значительно сокращают прохождение курса кулинарного искусства в школах. Так, например, если хозяйка или кухарка выучит хорошо только основные способы приготовления мяса и будет знать характерные особенности каждого способа, т. е. не будет смешивать варку с припусканием или жарение с тушением, то ей не нужно заучивать сотни различных жарких, так как способы приготовления их останутся те же, а названия только зависят от тех соусов и гарниров, с которыми жаркое подается – филе де-беф а-ля жардиньер, а-ля финансьер, а-ля годар и проч., и проч.

То же самое можно сказать по отношению супов-пюре, соусов, теста, рыбы, птицы и проч.

Ввиду всего этого, также предлагаю хозяйкам отнестись с должным вниманием к общим статьям и не братья, например, за приготовление холодной рыбы, когда не знают общие правила чистки и ее варки. Прежде непременно следует прочесть эти правила, а потом уже готовить рыбу по указанному рецепту. И так нужно поступать с каждым блюдом.

Благодаря такой системе, хозяйки, учащиеся в школе, которые применяют свои знания потом у себя дома, для собственного хозяйства, проходят курс в три месяца; кухарки за повара, смотря по их знаниям, с которыми они поступают, – не менее трех месяцев, даже умеющие хорошо готовить; заведующие хозяйствами общественных учреждений и частных домов – не менее 6 месяцев, а учительницы для вновь открывающихся кулинарных школ в других городах – не менее года. Между тем, как всем известно, повара-специалисты, начиная от посредственных и порядочных и до знаменитостей в своем деле, учатся в продолжение нескольких лет; точно так же, как и всякая, хотя немного сведущая кухарка (не учившаяся в школе) достигает необходимых знаний не ранее как в 4–5 лет. Объясняется это тем, что повара и кухарки приобретают свои знания только эмпирически, путем практики и опыта, без всяких систематических объяснений со стороны своих учителей-поваров.

Мальчику, отданному в учение на кухню к повару, последний не преподает в системе общих правил приготовления мяса, рыбы и проч. и не объясняет, почему нужно делать известное блюдо так, а не иначе, а показывает только самую технику приготовления, предоставляя ученику самому добиваться правильного исполнения известных технических приемов. Если же ученик испортит блюдо, то ему не объясняют, почему оно у него не вышло, а наоборот, применяются строгие меры для получения желаемого результата.

Вследствие такого неумелого обучения, в поварях очень развита скрытность, т. е. если какой-нибудь из них умеет особенно вкусно и лучше других готовить известное блюдо, то он никогда не поделится своим секретом с товарищем. И это очень понятно, так как приобретение этих знаний достигается с большим трудом, и поэтому каждый хранит их про себя.

Среди многих представителей кулинарного искусства (даже иностранцев), с которыми мне приходилось работать (преподавать) в школе, я замечала эту особенность, и только единственный из них, мой учитель Ф. А. Зеест, не придерживается подобных убеждений и все свои знания старается сделать достоянием общества.

Благодаря такому, в высшей степени симпатичному отношению Ф. А. Зееста к вновь начинающемуся делу развития кулинарного искусства в России, я сама приобрела все эти

знания, которыми, в свою очередь, считаю долгом поделиться со всеми интересующимися кулинарным искусством. При всем том я далека от мысли, что моя книга может служить руководством для специалистов этого дела, наоборот, повторяю, она может быть полезна только хозяйкам, экономкам, кухаркам и учительницам кулинарного дела. Изложенные в этой книге способы приготовления различных блюд применимы как для среднего, так и для богатого стола, но, конечно, они отличаются от способов приготовления на дворцовых кухнях, где и провизия берется совершенно другая, и рук рабочих больше, и сама подача блюд более роскошна, а следовательно, и самые блюда требуют более тонкой, изящной работы. Но разница главным образом заключается в украшении и гарнировке блюд, основы же приготовления всегда остаются те же самые, без изменений.

Чтобы показать, насколько различна подача блюд на обыкновенных и дворцовых кухнях, в этой книге, в отделе холодных закусок, помещены рисунки с блюд лучших поваров, артистов своего дела: Зееста, Астафьева, Козлова и проч., которые они делали для ежегодных выставок общества поваров. Достаточно только взглянуть на эти рисунки, чтобы понять, в чем именно заключается разница. Помимо того, что провизия для этих блюд стоит сотни рублей, они требуют усидчивой работы в продолжение нескольких дней, и не одного, а нескольких человек. Для того чтобы создать такое блюдо, как кабанья голова или галантин из лебедей, нужно иметь и вкус художника, и знания скульптора, и талантливую фантазию. Даже и многолетнего опыта недостаточно для этого, а нужно быть артистом своего дела. Конечно, никакая хозяйка или кухарка не сумеет сделать подобие этого, да это им и не нужно. Для поваров же выставки эти имеют поучительное значение. Они вызывают у них соревнование в работе, а следовательно, ведут кулинарное искусство к дальнейшему развитию.

В дополнение ко всему сказанному прибавлю, что все эти общие основные правила не есть мое сочинение или открытие, а было всегда достоянием специалистов этого дела, но мой труд состоит лишь в том, что все эти явления приведены в систему, обобщены и проверены на практике в школе в течение почти шестнадцати лет в присутствии учениц, так что более 6000 человек могут подтвердить, что все помещенные в этой книге блюда, при соблюдении известных правил, должны выходить вполне удачными и по вкусу, и по виду.

Во всяком случае, первый почин в этом деле принадлежит Ф. А. Зеесту и Л. К. Астафьеву, которые были моими учителями и первыми преподавателями кулинарного искусства образованным хозяйкам, а не поварам. Без их содействия ни я, ни мои ученицы не имели бы тех полезных, драгоценных сведений, которые так необходимы в жизни для сохранения здоровья, для сбережения пищевого материала и денег.

Преподавательница основ кулинарного искусства в Петербурге
П. Александрова-Игнатьева, 1909 г.

Общие правила кухни



Бульоны

Основные правила приготовления бульона и разновидности его

Бульоном вообще принято называть чистый, прозрачный навар, получаемый из мяса и костей убойных домашних животных, рыбы, птицы и дичи, а также навар из различных корнеплодов и овощей. Мясной бульон служит основой всех мясных как заправочных, так и прозрачных супов; равно как бульон из рыбы служит основой всех рыбных, а бульон из овощей и корнеплодов – основой постных и вегетарианских супов. Нельзя получить ни одного как скоромного, так и постного супа, не имея бульона. Бульон бывает трех видов, а именно: желтый, белый и красный. Прозрачный бульон, подаваемый самостоятельным блюдом, без прибавления овощей и мучных гарниров, не может считаться питательной пищей, так как при варке, из мяса в него переходят главным образом только вкусовые и экстрактивные, а не питательные вещества. Вследствие чего чистый бульон (без гарниров) должно употреблять не как питательную, а как исключительно вкусовую пищу, развивающую аппетит к дальнейшим блюдам.

Желтый бульон служит основой всех прозрачных супов с гарнирами как русских, так и французских, как то: суп с клецками, лапша, суп с фрикаделями, суп руаяль, жульен и проч., и проч. – и, кроме того, подается как самостоятельный суп с различными пирожками.

Белый бульон служит основой всех заправочных русских супов (щи, борщ, рассольник, похлебка и проч.), а также всех супов-пюре.

Красный бульон служит основой клейких французских супов (ошпо, а ля тортю, тортю и проч.) и фюме (крепкий бульон для темных соусов). Кроме того, бульоны разделяются на крепкие и клейкие. Первые из них варятся из тех частей туши, которые имеют много мускулина, содержащего в себе экстрактивные вещества, и употребляются на прозрачные супы, а вторые варятся из частей туши, имеющих большое количество сухожилий и костей, и употребляются для заправочных супов.

Для приготовления **мясного бульона** на одну персону необходимы нижеследующие продукты:

Мяса 200 г вместе с костями

Телячьей голяшки $\frac{1}{4}$ или всего # количества мяса

Воды 1 или 2 глубокие тарелки (тарелка $1\frac{1}{2}$ стакана)

Кореньев: репы, моркови, сельдерея, порея, петрушки, всего вместе 50 г

Луку # часть обыкновенной луковицы

Соли приблизительно 8 г

Букет, т. е. стебельки и зеленые части сельдерея, порея, петрушки, связанные вместе

Желтый мясной бульон готовится следующим образом:

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ Мясо, предназначенное для варки бульона, нужно обмыть холодной водой, но не держать его в ней, иначе оно теряет вкус; затем, отделив его от костей и сухожилий, разрезать на куски приблизительно по 200 г каждый, для того чтобы оно лучше и скорее выварилось и дало бы более крепкий навар; кости следует разрубить в продольном направлении, с тою целью, чтобы они лучше выварились, что, конечно, придает навару лучший вкус и крепость.

Приготовив таким образом мясо, взять какую-либо толстую кастрюлю (медную, чугунную или каменную, огнеупорную), всполоснуть ее холодной водой и, вытерев насухо, чтобы бульон не получил постороннего привкуса, положить на дно посуды сначала кости, а сверху них мясо и залить все холодной водой в таком количестве, чтобы вода совершенно покрыла мясо; в противном случае части, находящиеся вне воды, недостаточно выварятся. После того поставить кастрюлю на сильный огонь и прикрыть не совсем плотно крышкой для того, чтобы дать свободный выход пару. Когда бульон начнет закипать и на поверхности его появится пена, то нужно тщательно снимать ее ложкой до тех пор, пока бульон совершенно очистится; тогда уже опустить в него поджаренные коренья, лук и соль, причем не следует в это время мешать бульон, так как от этого взбалтываются остатки пены, осевшие на дно. Коренья и лук предварительно очищаются от кожицы, нарезаются крупными кружками и поджариваются на отколерованном брезе или масле (*см. объяснения и примечания*). Одновременно с кореньями в бульон кладется и букет, т. е., зеленые части сельдерея, порея и петрушки, связанные в один пучок. Опустив в бульон коренья и соль, отставляют кастрюлю тотчас же на медленный огонь, на край плиты, где и варят все остальное время, т. е. до тех пор, когда бульон получит хороший, крепкий мясной вкус, а самое мясо достаточно хорошо выварится, на что потребуется не менее $2\frac{1}{2}$ –3 часа времени, если бульон готовится на малое количество лиц (персоны 3–5), и часов 5–6, если бульон готовится на большое количество персон.

По истечении указанного времени, т. е. когда бульон будет готов, с поверхности его нужно тщательно снять весь жир и, не взбалтывая ложкой и не поднимая кастрюли, процедить осторожно через мокрую салфетку, натянутую на опрокинутый табурет, после того вскипятить еще один раз и тогда уже можно подавать на стол.

ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Сорта мяса.* В тех случаях, когда бульон предназначается для прозрачных, как русских, так и французских, супов с гарнирами, а также для супов пюре, или же подается самостоятельным супом с пирожками, он варится из мяса 2-го сорта “подбедерка”, так как мясо идет только на выварку, а в супе на порции не подается. Подбедерок в своем составе имеет все нужные для бульона вещества, а также и мозговые кости. Если бульон варится для русских прозрачных или заправочных супов, к которым подаются порции вареного супового мяса, как, например, лапша, похлебка, рассольник и проч., то берется мясо 1-го сорта бедро, имеющее в своем составе также мозговую кость и очень много вкусовых и экстрактивных

веществ, необходимых для бульона, причем, кроме того, бедро дает хорошие порции вареного супового мяса. Этот сорт употребляется также в тех случаях, когда нужно получить особенно крепкий говяжий бульон, например, для выздоравливающих больных и проч. Если же бульон предназначается для заправочных, кислых и жирных русских супов, как то: шей, борща и проч. – то берется мясо 2-го сорта, грудинка, которая, имея губчатые кости, пропитанные красным мозгом, дает бульону особый приятный сладковатый вкус, а мясо годится к подаче порциями. Хотя телячья голяшка составляет один из несущественных продуктов для приготовления бульона, но ее полезно класть, в размере $\frac{1}{4}$ всего количества мяса, во-первых, для придания навару более нежного вкуса, а во-вторых, для клейкости. Если пропорцию телячьей голяшки увеличить, то бульон получится мутный и слишком клейкий. Из горячего парного мяса от только что убитого животного бульон всегда получается очень вкусный, но всегда бывает мутный. Несмотря на тщательное снятие пены, его всегда нужно оттягивать белками или мясной оттяжкой (см. ниже – разновидности бульона – консоме). В зимнее время, в видах экономии, многие хозяйки берут для бульона мороженое мясо, которое стоит значительно дешевле парного. В этих случаях следует всегда заливать мясо водой, пока оно не оттаяло и не дало из себя соку; оттаять оно должно уже на плите, в кастрюле, чтобы не пропал сок, который заключает в себе ценные вкусовые и питательные вещества. Нужно иметь в виду, что бульон, сваренный из мороженого мяса, имеет худший вкус, чем бульон, сваренный из того же самого количества парного мяса. Если в силу какой-либо необходимости приходится брать для супа мороженое мясо, то лучше всегда в этот день приготовить какой-либо заправочный суп: щи, борщ, похлебку, чем прозрачный бульон. Последний хорош только тогда, когда имеет сильный мясной вкус.

- *Размер и количество* продуктов, из которых варится бульон, находится в зависимости от назначения, которое ему дается. Во всяком случае, нужно иметь в виду, что варить слишком малую пропорцию бульона, например, для одной персоны, крайне неудобно, так как пропорции продуктов вышли бы слишком малыми; поэтому лучше в таких случаях варить бульон дня на два или на три и сохранять его нижеуказанным способом.

- *Посуда* для варки бульона обязательно должна быть толстая медная или чугунная, но непременно эмалированная внутри, иначе пена и жир, осаждающиеся на краях чугунной или глиняной, неэмалированной посуды, будут впитываться в стенки и сообщать бульону запах сала; кроме того, неэмалированная посуда, не имея безусловно гладкой поверхности, не может быть совершенно чистою. Для варки бульона хорошо также употреблять каменную огнеупорную или фарфоровую посуду.

- *Холодная вода.* Для того чтобы бульон получил хороший крепкий вкус, мясо следует заливать холодной (а не горячей) водой, чтобы оно постепенно бы нагревалось с этой водой, отдавая в нее свои вкусовые и экстрактивные вещества. Если же заливают мясо горячей водой, то на поверхности его образуется белковая корочка, которая препятствует выделению соков, отчего бульон получает слабый вкус. Не следует также во время варки доливать бульон холодной или горячей водой, так как от этого он становится слабее на вкус. Нужно сразу, в начале варки, прибавлять воды для укипания. Если варится малая пропорция бульона, то на укипание прибавляют по 1 тарелке на персону, а на большое количество по $\frac{1}{2}$ или $\frac{1}{4}$ тарелки. Это объясняется тем, что в большом количестве жидкость испаряется меньше, чем в малом количестве.

- *Мозговые кости* кладутся на дно посуды для того, чтобы вода покрывала мясо со всех сторон.

- *Время*, необходимое для варки бульона, находится в зависимости от объема вывариваемого куска мяса, а также от температуры воды, наливаемой в кастрюлю (ледяная вода или комнатная). Очевидно, поэтому, что цельный крупный кусок нужно дольше варить для получения навара, чем тот же кусок, но разрезанный на мелкие части (по 200 г).

- *Очаг или плита*, употребляемые для варки бульона, требуют особенного внимания. В начале варки, до снятия пены, кастрюля ставится на средину плиты, на хороший огонь, а после снятия пены кастрюлю отодвигают на край плиты, на медленный огонь, чтобы бульон кипел одним краем; в противном случае будет мутный, много укипит и мясо недостаточно хорошо выварится. При медленной варке из мяса переходит в бульон большее количество вкусовых веществ, чем при сильном кипении.

- *Снятие пены и жира* нужно производить ложкой, а не шумовкой, иначе не вся пена и жир будут удалены, оставшаяся же пена обращается при дальнейшем кипячении в мелкие хлопья, которые производят иногда весьма трудно поправимую мутность бульона. Зеленоватый жир также должен быть снят, иначе навар получит запах сала. Мороженое мясо дает пены больше, чем парное, грудинка и лопатка также дают больше пены, чем бедро или подбедерок.

- *Коренья*, очищенные от кожицы, следует, перед опусканием в бульон, тщательно обмыть в воде, но долго не держать в ней, иначе потеряют аромат. Пропорция кореньев определяется силою их запаха; так, например, репа, морковь, порей берутся в равных по весу долях, петрушки же и сельдерея кладется меньше, так как они более ароматичны. Несоблюдение указанной пропорции повлечет к преобладанию в бульоне вкуса тех кореньев, которых положено больше.

- *Поджаривание лука и кореньев* следует производить до румяного цвета; лук нужно прожаривать только на горячем брезе или масле, а не непосредственно на плите, как это многие делают, так как брошенный на плиту быстро пригорает, оставаясь внутри сырым, а опущенная в кастрюлю такая луковица хотя дает бульону цвет, но вместе с ним и едкий, горький вкус и запах гари. Если же прожарить лук на брезе или масле, то, опущенный затем в бульон, он придает ему не только цвет, но и приятный вкус. Перед поджариванием луковица должна быть тщательно очищена от верхней кожицы и порезана кружками. Если попадается лежалый лук, то для удаления затхлого запаха следует, разрезав его на кружки, завернуть в салфетку и промыть в холодной воде.

- *Букетом* называется пучок хорошо промытых и связанных вместе зеленых частей порея, сельдерея и петрушки, который опускается в бульон вместе с кореньями, для придания аромата.

- *Брез*, на котором поджариваются коренья и лук, получается из пены и жира, снимаемых во время варки бульона. Чтобы приготовить брез, нужно его предварительно очистить кипячением в кастрюльке в течение 2 или 2½ часа, затем, процедив через кисею, вновь кипятить, пока он совершенно не очистится, иначе приготовленные на нем блюда получают запах сала. Если в бульон попадет брез вместе с опускаемыми в него прожаренными кореньями и луком, то бульон станет жирным; поэтому коренья надо вынимать из бреза шумовкой. Брез нужно иметь всегда заранее готовым. Брез употребляется для жаренья кореньев и прочих продуктов вместо масла. За неимением бреза для поджаривания кореньев можно брать масло, которое предварительно нужно зарумянить на сковороде и тогда уже положить коренья и лук.

- *Соль* кладут в бульон или после снятия пены, или же часа через два после начала его варки, когда мясо находится еще во втором периоде готовности. Не следует класть соль, пока мясо еще сырое, так как она замедляет варку и увеличивает пену. Лучше всего досаливать бульон по вкусу, когда он уже слит в миску; если много посолить бульон в то время, когда он еще варится, то легко испортить, пересолив; равным образом, если бульон варится на два дня, то следует солить только ту часть, которая подается к столу, остальной же бульон должен оставаться совершенно без соли, так как при последующих разогреваниях он приобретает остроту, которую соль увеличивает и может сделать бульон совершенно невозможным для употребления. Кроме того, так как бульон во многих случаях служит основанием

для приготовления разных соусов, то он не должен быть пересоленным, иначе соус не будет иметь требуемого вкуса.

- *Определение степени готовности мяса.* Если проткнуть мясо иголкой в первом периоде варки, то из проколотого места покажется кровавый сок; часа через 1½ после начала варки в месте прокола сок кипит и свертывается и, наконец, после 3 или 3½ часов варки игла свободно прокалывает мясо, причем вышеописанных явлений не наблюдается. Указанные периоды готовности мяса могут быть длиннее или короче, что зависит: а) от размера куска мяса; б) от возраста животного (молодое мясо варится скорее, нежели старое) и, наконец, в) от температуры воды при начале варки (ледяная вода или комнатная).

- *Процеживание.* Процеживая бульон через сырую салфетку, не следует мешать его или взбалтывать, потому что тогда не получим бульона прозрачного и без жира. Иногда, для скорости, пропускают бульон через частое сито, но тогда проходят хлопья и жир, вследствие чего бульон получается мутный. Поэтому лучше всегда процеживать бульон через салфетку.

- *Подкрашивание бульона.* Иногда случается, что коренья и лук недостаточно прожарены, отчего бульон уже не получает красивого желтого цвета, тогда его можно подкрасить жженым сахаром. Эта подкраска готовится следующим образом:

Положив в кастрюльку мелкого сахара, поставить ее на плиту и кипятить, помешивая все время деревянной лопаточкой. Когда распустившийся сахар (карамель) станет темно-коричневым, то, сообразно количеству сахара, влить воды; затем, после соединения воды с карамелью, оставить кастрюлю минут на 20 на медленном огне. Остудив полученный сироп и разлив его в бутылки, тщательно закупорить; такой сироп, нужный и в других случаях, всегда лучше иметь готовым.

Подкрашивание бульона поджигой нужно производить в миске перед подачей его на стол, причем подкрашивать следует только ту часть бульона, которая предназначена для подачи, так как для сохранения он не годится (портится). Добавлением поджиги улучшается лишь цвет бульона, почему она прибавляется в самом незначительном количестве, иначе окажет влияние на его вкус.

- *Поправки.* Случается, что забудут снять вовремя пену с бульона, тогда она обращается в хлопья и образует муть. Чтобы удалить последнюю, достаточно влить в бульон, на пропорцию для 5–10 персон, не более стакана холодной воды, отчего вся муть сейчас же соберется на поверхности, и тогда уже удобно снять ее ложкой, или осядет на дно.

Хотя этот способ очистки бульона очень быстрый, но, несомненно, отражается на качестве навара, так как прибавленная вода, конечно, его разжидит; кроме того, холодная вода вливается уже в то время, когда процесс вываривания мяса окончен, следовательно, не из чего уже получить мясного сока. Предпочитают чаще очищать бульон яичным белком; соединяют два белка с ½ стакана холодной воды и добавляют туда немного теплого бульона; потом все это выливают в кастрюлю с бульоном, быстро все размешивают и ставят на медленный огонь. При свертывании белок вбирает в себя всю муть, и бульон становится прозрачным; тогда остается только его процедить и подавать к столу; однако и в этом случае навар несколько утрачивает свой вкус, почему самым лучшим способом очистки бульона признается мясная оттяжка; она не только очищает его, но и усиливает вкус бульона и описана ниже, в статье о приготовлении бульона консоме.

- *Пересол.* Если уже совершенно сваренный, готовый бульон окажется пересоленным, то его можно исправить прибавкою к нему хотя небольшого количества мясной оттяжки (на 5 персон – 200 г мякоти говядины), которая придаст ему еще лучший вкус, но никоим образом не следует исправлять пересоленный бульон прибавкою холодной или горячей воды; такое исправление поведет только к ухудшению вкуса бульона. Пересоленный бульон можно исправить также тем, что опустить в него сырой рис, завязанный в салфетке. Опустив рис указанным образом, прокипятить бульон несколько раз.

- *Прибавка лишних порций.* В тех случаях, когда незадолго до обеда понадобится лишнее количество бульона, то всегда, без ущерба для вкуса, можно быстро приготовить дополнительное количество порций, не разжижая бульон водой, а прибавив в него мясную оттяжку, и через ½ часа получается увеличенное количество бульона еще лучшего качества, чем приготовленный раньше.

- *Сохранение бульона на несколько дней.* Бульон можно сохранить только чистый, причем необходимо соблюдать следующие условия:

- а) тщательно снять с него весь жир, который может быть употреблен для приготовления беэза или фритюра;

- б) процедить его через салфетку;

- в) удалить из него мясо, кости и коренья;

- г) влить бульон в глиняную, полированную внутри, или фарфоровую миску, а не металлическую, чтобы он не получил от нее особого привкуса;

- д) остудить его, не закрывая, и сохранять в прохладном месте, подложив под дно посуды два полена, чтобы сделать свободным доступ к ней воздуха даже снизу;

- е) если бульон находится в теплой комнате или готовится летом, то на другой и в последующие дни употребления необходимо по разу его прокипятить и выливать в совершенно чистую, досуха вытертую посуду; когда бульон получит кислый вкус, то к употреблению он не годен. При сохранении бульона зимою, нужно следить, чтобы не замерз, потому что морозом убиваются вкусовые вещества, вследствие чего он значительно ухудшается во вкусовом отношении.

Примечание о бульоне из мяса других убойных домашних животных. Точно таким же образом, как и из говядины, можно варить бульон из телятины, баранины и свинины. Но нужно заметить, что для этого опять-таки следует брать такие части, которые имеют мозговые косточки для того, чтобы навар получился крепкий. Кроме того, самостоятельным супом бульон из телятины, баранины и свинины не подается, а употребляется для различных заправочных супов (щи, борщ, похлебка).

Белый бульон самостоятельно не подается, а служит лишь основой для заправочных супов, как сказано выше. Пропорция мяса та же, что и для желтого бульона, но для приготовления его берут не только бедро и подбедерок, но и середину грудины. Способ варки ничем не отличается от желтого, но навар готовится без кореньев и луку, так как, служа основанием для заправочных супов, белый бульон не должен иметь аромата кореньев, ввиду того, что может заглушить вкус, который желают придать супу, заправляя его теми или другими продуктами.

Красный бульон. Для приготовления красного бульона необходимы все те же продукты, которые указаны выше для желтого бульона.

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- *Припускание.* Мясо, нарезанное кусками по 200 г, вместе с костями, мелко нарезанными кореньями и луком складывается в кастрюлю, куда сначала вливается немного воды, настолько, чтобы дно кастрюли не было сухим. Затем, плотно закрыв кастрюлю крышкой, поставить на медленный огонь и почаще мешать лопаткой, чтобы мясо не пригорало, но так как при этом происходит сильное испарение, то нужно прибавлять понемногу холодной воды. Когда мясо получит коричневый цвет и как бы покроется блестящею пленкою, а кости будут иметь вид покрытых блестящим лаком, то описанный способ, называемый припусканьем мяса, окончен. По окончании процесса припускания мясо заливается холодной водой, как и для желтого бульона, и кастрюля ставится на сильный огонь. После снятия пены кладется соль, и дальше поступают, как указано выше для желтого бульона. Таким образом,

варка красного бульона, после прибавки к нему определенной пропорции воды, отличается от варки прочих бульонов тем, что после снятия пены в красный бульон уже не кладут букета и кореньев, так как они припускаются вместе с мясом.

ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

Припуски достигаются наибольшее выделение из мяса и костей клейких веществ, необходимых для клейких французских супов, приготовление которых помещено ниже. Так как бульон, сваренный из припущенного мяса, вследствие своей клейкости всегда бывает мутным, то его необходимо очищать мясной оттяжкой, которая ему придает при этом еще и хороший вкус. Закрытие кастрюли крышкой во время припуска необходимо для того, чтобы не испарялся аромат мяса и кореньев. Блестящий вид мяса и костей происходит от выделения из них клейких веществ и указывает на окончание процесса припуска. Красный бульон самостоятельным супом не подается.

Разновидности бульона

1. **Консоме.**
2. **Ланспик.**
3. **Минутный бульон.**
4. **Фюме.**

1.

Консоме. Консоме называется бульон двойной крепости, приготовляемый притом из различных сортов мяса, как то: говядины, телятины, курицы, дичи – или из различных сортов овощей. Различные названия, которые даются консоме, как то: мясной, куриный, из дичи, овощей, кореньев и проч., зависят от того продукта, преобладающий вкус которого он имеет; способ приготовления перечисленных консоме остается всегда один и тот же; разница заключается лишь в продукте, из которого готовится оттяжка: мясной консоме очищается мясной оттяжкой, куриный – куриной и т. д.

ПРОПОРЦИЯ МЯСА, ДИЧИ, ОВОЩЕЙ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ПРИГOTOВЛЯЕМОГО КОНСОМЕ.

При приготовлении мясного консоме пропорция мяса берется больше, чем для обыкновенного бульона.

При приготовлении консоме из курицы или дичи пропорция мяса берется наполовину меньше, чем для обыкновенного бульона, но зато прибавляется курица или дичь ($\frac{1}{3}$ курицы или $\frac{1}{2}$ рябчика на персону).

При приготовлении консоме из овощей пропорция мяса берется, как для мясного бульона, но увеличивается количество того из овощей, вкус которого должен иметь консоме. Например, для консоме из свеклы берется 100 г очищенной свеклы на одну персону, для консоме из репы 100 г очищенной репы и т. д.

Пропорция остальных продуктов, как то: воды, соли и пр. – остается для всех консоме без изменений.

Мясной консоме

Необходимые продукты и их пропорция на одну персону.

Мяса: от 300 до 400 г (подбедерок)

Телячьей голяшки: $\frac{1}{4}$ всего количества мяса

Воды: 2 глубоких тарелки (0,6 л)

Кореньев: репы, моркови, петрушки, порея и сельдерея 50 г вместе взятых

Луку: часть обыкновенной луковицы

Букет Белков: для оттяжки $\frac{1}{2}$ белка

Соли: приблизительно 8 г

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Зачистив и обмыв мясо, как для бульона, отделить часть его, примерно $\frac{1}{4}$ всего количества, на оттяжку. Залив затем предназначенное для наваря мяса холодной водой (не всем количеством – $\frac{1}{4}$ часть воды нужно оставить для оттяжки), поставить вариться обыкновенный бульон. После снятия пены опустить в бульон: соль, букет, поджаренные до румяного колера, мелко нарезанные коренья и лук. Пока варится бульон, нужно приготовить оттяжку из оставленной сырой мякоти говядины таким образом: нежирную мякоть говядины мелко изрубить или пропустить через мясорубку 2 раза, положить в глубокую посуду, прибавить туда же сырые белки и постепенно развести все холодной водой до густоты жидкой кашицы. За $1\frac{1}{2}$ часа до обеда соединить бульон с мясной оттяжкой. Перед соединением с бульоном оттяжку следует немного согреть, прибавив к ней нескольких суповых ложек горячего бульона; быстро вылив оттяжку в кастрюлю с бульоном, размешать хорошенько последний, прикрыть неплотно крышкой и поставить вариться на краю плиты. Через $1\frac{1}{2}$ часа, когда оттяжка сварится и свернется на поверхности в виде густой массы, снять с консоме жир и осторожно, не взбалтывая (чтобы не замутить), процедить его через мокрую салфетку, натянутую на опрокинутый табурет. Затем процеженный консоме еще раз прокипятить.

ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

Все объяснения и примечания, данные для приготовления бульона, относятся и к консоме, в сущности, тоже бульону, но значительно большей крепости, причем усиление вкуса консоме достигается не столько увеличением пропорции мяса, сколько оттяжкой.

Значение оттяжки.

а) Прибавляется оттяжка в бульон с двоякою целью: она придает бульону крепость и хороший вкус, так как состоит из измельченного

мяса, которое быстро и хорошо вываривается и, кроме того, обуславливает прозрачность консоме, потому что при свертывании вбирает в себя всю муть. Умея готовить оттяжку, всегда можно исправить мутный или пересоленный бульон, а также всегда можно увеличить количество бульона. Ввиду такого большого значения оттяжки для всех прозрачных супов – необходимо запомнить все нижеизложенные правила.

б) Для оттяжки мясо рубится мелко для той цели, чтобы передало скорее навару весь свой сок. Можно консоме готовить и из обыкновенной пропорции мяса для бульона, т. е. не по 300 г, а по 200 г на персону, но тогда необходимо отделить половину всего количества мяса на оттяжку. И все-таки, несмотря на это, бульон получится крепче, чем сваренный без оттяжки, обыкновенным способом.

в) Оттяжку следует разводить холодной водой, иначе она не достигнет своего назначения. Если опустить в горячий бульон изрубленное сырое мясо, не разведенное водой, то оно сейчас же свернется, не передав в навар своего мясного сока, а только его замутит; от прибавления же холодной воды мясо так скоро свернуться не может, и, кроме того, холодная вода имеет свойство выщелачивать из измельченного мяса весь его сок.

г) Поэтому не следует опасаться, что прибавленная в оттяжку холодная вода сделает консоме жидким; она при этих условиях всегда будет заключать мясные соки.

д) Перед соединением приготовленной оттяжки с консоме необходимо ее несколько согреть для того, чтобы между температурой оттяжки и консоме не было слишком значительной разницы.

е) После соединения с оттяжкой консоме необходимо варить еще $1\frac{1}{4}$ или $1\frac{1}{2}$ часа для того, чтобы оттяжка не только передала навару весь свой вкус и соки, но также и утратила вкус сырого мяса.

- *Количество продуктов.* Если оттяжка готовится из 400 г мякоти говядины, то на это количество мяса берется 2 белка и $1\frac{1}{2}$ глубокие тарелки (0,5 л) холодной воды.

- *Влияние жира.* Для оттяжки всегда должно брать нежирное мясо; жир нужно тщательно срезать, если он имеется на мясе, иначе консоме будет мутный.

- *Прибавление костей курицы или дичи к мясной оттяжке.* При варке мясного консоме можно прибавлять к мясной оттяжке сырые кости курицы или дичи; например, если готовятся какие-либо блюда из курицы или дичи, то кости от них всегда следует порубить и прибавить к мясной оттяжке; от этого консоме получит более нежный и приятный вкус.

- *Поправка.* Если поставленный на оттяжку консоме сильно с ней кипел или перестоял, т. е. оставался на плите дольше чем следует, то консоме непременно станет мутным, так как оттяжка от сильного кипения разобьется на мельчайшие кусочки. Единственный способ поправить консоме – это перетянуть его еще раз, т. е. сделать новую, свежую оттяжку.

Если консоме подается к обеду, то его наливают в миску, а если к ужину, то в чашках.

Консоме из курицы. Консоме из курицы готовится точно таким же способом, как и мясной, с той только разницей, что одновременно с говядиной в воду кладутся кости курицы, а вся мякоть в сыром виде оставляется на оттяжку. Последняя готовится точно так же, как указано в мясном консоме, т. е. мякоть курицы мелко рубится, смешивается с белками и разводится холодной водой до густоты кашицы и за час до подачи соединяется с бульоном (*см. мясной консоме*). Куриный консоме можно готовить без воловьего мяса, из одной курицы, с прибавлением небольшого количества телячьей голяшки ($\frac{1}{4}$ часть); в этом случае вся мякоть курицы отделяется в сыром виде от костей, которые вместе с телячьей голяшкой заливаются холодной водой, и из них варится бульон, а мякоть курицы мелко рубится, из нее готовится оттяжка, и за 1 час до обеда последняя соединяется с наваром из костей. Куриный консоме должно оттягивать исключительно оттяжкой, приготовленной из куриного мяса.

Консоме из курицы должен иметь легкий желтый цвет, для чего коренья поджаривают только слегка и преимущественно кладут белые коренья.

Консоме из дичи. Консоме из рябчиков, глухаря, куропаток и дичи готовится, как консоме из курицы; но только кости спинки дичи не кладутся, так как придают супу горечь.

Консоме из овощей и кореньев. Сначала готовится мясной бульон; затем овощи или коренья, вкус которых должен преобладать, очищаются от кожицы, тонко нарезаются, а иногда шинкуются, а некоторые из них обланжириваются для удаления присущей им горечи; далее они пассеруются на масле и в таком виде прибавляются к мясной оттяжке. (Мясную оттяжку можно заменить оттяжкой из курицы.)

а) Коренья или овощи для консоме необходимо предварительно поджарить на масле до полной готовности, иначе он не будет иметь сильного вкуса кореньев.

б) Ни в каком случае не следует прибавлять к оттяжке коренья в сыром виде.

в) Перед соединением кореньев с оттяжкой необходимо откинуть их на сито, чтобы дать возможность стечь маслу, иначе консоме будет мутным; кроме того, коренья должны первоначально остыть; от горячих оттяжка может свернуться. Нужно заметить, что консоме из овощей принят преимущественно во французской кухне (супы: жульен, прентаньер и др.), в русской кухне из овощей и кореньев чаще готовятся супы-пюре, о которых будет сказано ниже. Большею частью готовят следующие консоме из овощей и зелени: жульен (различная зелень и коренья), консоме из спаржи, из томат, из свеклы (борщок), из сельдерея, из репы и проч.

2.

Ланспик. Ланспиком называется сгущенный, клейкий, прозрачный бульон, имеющий плотность желе и вкус мяса, телятины, птицы, дичи или, наконец, рыбы, в зависимости от того, из чего он приготовлен. Ланспиком заливаются и гарнируются холодные мясные или рыбные блюда.

НЕОБХОДИМЫЕ ПРОДУКТЫ И ИХ ПРОПОРЦИЯ Чтобы получить одну бутылку ланспика, нужно взять бутылку готового бульона и 12 листов желатина (клея) или телячью головку, или две воловьих ноги, или 5–6 телячьих ножек.

Кореньев. Моркови, петрушки, сельдерея, луку 50 г

Душистого перцу, лаврового листу, уксусу, соли – по вкусу и в зависимости от крепости продуктов

Для оттяжки: 100 г воловьего мяса, или мякоть и кости птицы или дичи и проч. и два белка

Ланспик из телячьих ножек, головки или воловьих ног

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Перед варкой телячьи ножки натирают мукой, опаливают и, вынув из них кости, разрубая последние в продольном направлении. Заготовленные таким образом ножки кладут вместе с кореньями и небольшим количеством душистого перца и лаврового листа в кастрюлю, заливают холодной водой настолько, чтобы ножки были покрыты ею доверху, и ставят на средний огонь, причем кастрюля крышкой не закрывается. Для получения более крепкого и вкусного ланспика можно заливать ножки с самого начала не холодной водой, а холодным заранее приготовленным бульоном. Нужно следить, чтобы вода во все время варки покрывала ножки, иначе они не выварятся. Так как вода укипает, то следует доливать, но не холодной уже водой, а заранее приготовленным бульоном и лишь в крайнем случае, за неимением бульона, кипятком.

Когда ланспик будет готов, что узнается по тому, что ножки становятся совершенно мягкими, хрящи из них выпадают и навар делается клейким; тогда тщательно снимают жир, процеживают его через салфетку и очищают мясной оттяжкой или белками (на 1 бутылку (0,6 л) ланспика 2 белка и $\frac{1}{4}$ стакана (50 мл) холодной воды). Когда оттяжка на поверхности свернется и ланспик станет прозрачным, то процеживают через мокрую салфетку, натянутую на табурет, и дают остыть. Для придания ланспику легкого кисловатого вкуса в оттяжку можно прибавить немного лимонного соку, или белого вина, или легкого уксусу. Готовый ланспик идет в употребление немедленно на холодные блюда или сохраняется на льду до надобности.

Точно таким же способом готовится ланспик из воловьих ног, телячьей головки, поросенка и проч. О приготовлении ланспика из рыбы будет сказано ниже, в разделе “Рыба”.

ДРУГОЙ СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЛАНСПИКА

Ланспик также может быть приготовлен из готового бульона: мясного, телячьего куриного или дичи. В этом случае для придания ему клейкости кладется желатин (на 1 бутылку обыкновенного бульона 10–12 листов желатина высшего достоинства), причем желатин предварительно отмачивается в холодной воде и, когда сделается мягким, отжимается, и кладется в горячий, но не кипящий бульон. Когда желатин вполне распустится в бульоне, то ланспик очищают оттяжкой из белков, как обыкновенный бульон, или мясной оттяжкой, как консоме, затем процеживают и т. д.

ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

● *Достоинства ланспика.* Достоинства ланспика заключаются в том, чтобы он имел клейкость, прозрачность и хороший вкус. Приготовленный из одних телячьих ножек,

головки, из воловьих ног, он без оттяжки не может иметь хорошего вкуса, так как все эти продукты придают ему только клейкость.

Прозрачность ланспика достигается только оттяжкой.

- *Вода и посуда.* Не следует варить ножки или головку в слишком большом количестве воды или бульона, от этого ланспик плохо застывает, так как не имеет клейкости. Ланспик нужно варить в открытой посуде, иначе он принимает запах клея.

- *Пряности.* При варке ланспика к нему прибавляются пряности для того, чтобы отбить запах клея.

- *Оттяжка.* Если ножки или головка варились в воде, а не в бульоне, то ланспик должно обязательно оттянуть мясной оттяжкой; оттянутый белками, он не будет иметь хорошего вкуса. Оттяжка готовится из того мяса, вкус которого желают придать ланспику. При приготовлении оттяжки должны быть соблюдены все правила, указанные в ее приготовлении для консоме.

- *Желатин.* В ланспик из бульона следует прибавлять желатин высшего качества, которого для получения надлежащей клейкости требуется гораздо меньше, чем желатина низшего достоинства; большое количество желатина значительно ухудшает вкус ланспика.

- *Уксус прибавляется в ланспик после того, когда желатин совершенно распустится, т. е. соединится с бульоном, иначе ланспик не застынет, так как кислота ослабляет действие клея. Лучше всего уксус прибавлять в оттяжку перед соединением с бульоном.*

- *Процеживание.* При процеживании ланспика нужно следить за тем, чтобы в кухне не было сквозного ветра, и процеживать медленно, чтобы струя была тонкая, тогда он будет прозрачен.

- *Подкрашивание.* Для придания ланспику приятного золотистого цвета его подкрашивают жженым сахаром (на 1 бутылку (0,6 л) ланспика $\frac{1}{2}$ чайной ложки поджиги). Подкрашивается ланспик перед оттяжкой.

- *Прибавка вина.* В куриный ланспик прибавляется для вкуса белое вино; в ланспик из дичи – мадера (на 1 бутылку (0,6 л) ланспика $\frac{1}{2}$ рюмки вина). Вино, так же как и уксус, прибавляется в оттяжку.

- *Способ узнать готовность ланспика.* Для того чтобы убедиться в готовности ланспика, т. е. его крепости, следует, после того как он оттянут и процежен, налить небольшое количество его на блюдце или в формочку и вынести на холод; если через пять минут он совершенно застынет, то значит, ланспик готов.

- *Поправка.* Если ланспик окажется недостаточно крепким и потому будет плохо застывать, то следует прибавить несколько листов желатина, но, чтобы ланспик снова не замутился, кипятить не нужно, а держать на краю плиты; желатин опускать по одному листу и мешать все время, пока он не распустится; затем процедить через ту же самую салфетку, через которую процеживали в первый раз и на которой еще осталась оттяжка; можно также перетягивать и новой оттяжкой.

- *Сохранение ланспика.* Ланспик сохраняется, как и бульон, в прохладном месте в течение нескольких дней; зимою нужно следить, чтобы не замерз.

3.

Минутный бульон. Минутным бульоном называется навар из одной мясной мякоти без костей или с прибавлением курицы, приготовляемый в очень короткое время. Он готовится в исключительных случаях: во-первых, для больных, когда он может внезапно понадобиться, и, во-вторых, для добавления к обыкновенному бульону, когда, вследствие каких-либо причин, его окажется недостаточно. Необходимые продукты и их пропорция на одну персону.

Мяса: от 300 до 400 г (нежирная мякоть ссека, филе, костреца) или *курицы:* от $\frac{1}{3}$ до $\frac{1}{2}$

Воды: 1½ тарелки (0,5 л)

Кореньев: моркови, репы, порея, сельдерея, всего 50 г

Луку: # луковицы

Соли: около 8 г *Белков:* 2 шт.

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Сырое мясо или мякоть сырой курицы мелко изрубить, как для оттяжки, положить белки и, разбавив холодной водой, поставить потом на сильный огонь и понемногу мешать лопаточкой, чтобы мясо не оседало на дно; когда начнет закипать, опустить мелко нарезанные и прожаренные коренья, соль и оставить кипеть в продолжение 20 или 30 минут. Затем процедить через салфетку и подавать самостоятельно или прибавить к прежде сваренному бульону. Прибавка ложки мадеры значительно улучшает его вкус.

● *Примечание.* Пена с минутного бульона не снимается, и вообще самый способ приготовления ничем не отличается от мясной оттяжки.

Паровой бульон

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ Взяв такое же количество мяса, как и для минутного бульона, изрезать его мелко, развести холодной водой в половинном количестве, чем для минутного бульона (½ стакана), дать постоять полчаса, затем переложить все в паровой котелок и закрыть плотно крышкой; за неимением парового котелка, все положить в толстую бутылку, плотно закупорить, обернуть бутылку соломой или полотенцем, поставить в кастрюлю, налить туда же холодной воды, так чтобы вся бутылка (или котелок) стояла в воде, и варить на медленном огне 2 часа, считая с того времени, как вода закипит; после остудить, не вынимая из воды, и тогда уже употреблять по назначению.

● *Примечание.* Во избежание того, чтобы бутылки не лопались, их следует ставить для варки в холодную воду, и остуживать также не вынимая из воды до охлаждения степени комнатной температуры. Паровой бульон можно смешивать с минутным бульоном в одинаковой пропорции; такой смешанный бульон имеет более нежный вкус и аромат, чем один паровой бульон.

4.

Фюме. Фюме называется крепкий, сгущенный бульон, получаемый из мяса и костей домашних животных, птицы, а также из воловьих и телячьих голяшек. Фюме употребляется преимущественно для приготовления соусов и подливок; прибавленный к фаршу, он придает последнему большую сочность; поэтому запас фюме всегда следует иметь в достаточном количестве. Фюме может быть приготовлено из сырого мяса, специально для этого купленного, а также из остатков мяса и костей от бульона и жаркого.

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Взяв 2 кг воловьих голяшек и 500 г телячьих, разрубить их в продольном и поперечном направлении, обмыть, сложить в кастрюлю такой величины, чтобы кости занимали ⅓ часть ее объема, положить по штуке мелко шинкованных кореньев и луку и припустить под крышкой, как припускается мясо для красного бульона. Затем залить все это холодной водой до верха кастрюли и, не закрывая крышкой, варить часов 6. Когда на стенках кастрюли образуется клейкий налет и бульон станет клейким, что указывает на то, что весь клей из костей перешел в бульон, то снять тщательно жир, если он есть на поверхности, затем процедить через мокрую салфетку и снова поставить на плиту, примерно на 1½ часа, и кипятить, пока он не станет таким густым и клейким, как распущенный желатин, тогда уже вынести на

холод. Это фюме будет гораздо крепче второго, нижеследующего, так как приготовлено из сырого мяса.

● *Примечания.* Чем гуще высажено фюме, тем дольше оно сохраняется – не плеснеет. Во время варки не следует закрывать кастрюлю крышкой, так как от этого фюме получит запах клея.

Для получения более крепкого вкуса не следует доливать водой, если это не представляет крайнюю необходимость. Фюме, приготовленное домашним способом, всегда имеет лучший вкус, чем покупной сгущенный бульон в плитках фабричного производства.

ДРУГОЙ СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЛАНСПИКА

Когда бульон или консоме процежен, то в особую кастрюлю кладут оставшееся вареное мясо, кости, вываренную оттяжку, а также все мясные остатки и кости, оставшиеся от предыдущих дней. Залив все это кипятком настолько, чтобы все продукты были покрыты пальца на три, опустить для цвета поджаренный на брезе лук и коренья. Дальше поступать, как указано выше.

Супы-пюре

Общие правила приготовления супов-пюре

Основой всех супов-пюре служит белый бульон, который, как указано в общей статье о бульонах, варится без корней и луку для того, чтобы в супе преобладал вкус того продукта, из которого приготовлено пюре. По той же причине не следует брать для супов-пюре крепкий бульон (консоме). Если в бульон, предназначенный для какого-либо супа-пюре, прибавляют курицу для придания лучшего вкуса, то пропорцию мяса нужно уменьшить, а именно – на каждую персону взять не по 200 г, а по 100 г мяса.

Супы-пюре бывают всего трех родов, а именно:

1. Из овощей или зелени.
2. Из мучных продуктов.
3. Из живности.

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУПА-ПЮРЕ ЗАКЛЮЧАЕТСЯ В СЛЕДУЮЩЕМ:

Приготовить белый бульон; отдельно от него приготовить соответствующим образом пюре из того продукта, вкус которого требуется для данного супа.

Полученное пюре заправить пассеровкой или шлемом, развести приготовленным бульоном или льезоном, после этого суп прокипятить или только проварить, в зависимости от продукта, из которого приготовлено пюре. Затем процедить суп через сито или редкую салфетку, поставить на пар и заправить льезоном, если последний не был прибавлен в пюре ранее бульона. Перед подачей заправить суп куском сливочного масла и положить приготовленный гарнир, если это требуется для данного супа, и тогда уже вылить в миску

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ПЮРЕ

- *Зелень, овощи и корни*, предназначенные для пюре, очистить от кожицы, обмыть, мелко нарезать, чтобы легче и скорее утушились (сделались мягкими). Если овощи имеют горьковатый привкус (репа), то обланжирить их, а потом уже тушить, если же не имеют постороннего привкуса, то после нарезки прямо ставить тушиться.

- *Способ тушения овощей*. Заготовленные таким образом овощи, зелень или корни положить вместе с небольшим куском масла в кастрюлю или в сотейник так, чтобы они лежали свободно, затем влить процеженного бульона столько, чтобы дно посуды было им покрыто, закрыть крышкой и поставить тушить на край плиты или в духовую печь. Во время тушения почаще помешивать лопаточкой; иначе, если пригорят, то получают горький вкус, который сообщится супу. В том случае, когда на помешивание не имеется свободного времени, можно кастрюлю с овощами или корнями поставить на пар, т. е. в большую сковородку, наполненную горячей водой для того, чтобы ослабить действие жара на дно кастрюли; можно также положить кирпичи в духовую печь и на них поставить кастрюлю. Когда кусочки овощей будут мягкие, что узнается прокалыванием вилкой, то протирают их через сито.

- *Протирание овощей, корней и зелени* следует производить через частое сито, так как через редкое могут пройти крупные кусочки, отчего пюре не будет иметь надлежащей гладкости. Протирать необходимо возможно быстрее, пока продукты еще не остыли, иначе они пристанут к ситу, не будут протираться, и их снова нужно будет подогревать.

• *Пассеровка*. Полученное таким образом пюре заправить пассеровкой, которая готовится так: распустив в кастрюле масло, всыпать туда в двойном по весу количестве муки и, мешая, поджарить до такой степени, чтобы при прикосновении жгло пальцы. От качества муки притом зависит как гладкость супа, так и устранение мучного вкуса. Поэтому лучше брать муку высшего сорта, мягкую, “французскую”. Пассеровка необходима для того, чтобы пюре соединилось с бульоном в однородную массу и не отделялось бы от него; следует только наблюдать, чтобы пассеровка была тщательно размешана с пюре.

• *Разведение пюре бульоном*. Перед соединением пюре с бульоном нужно переложить его в кастрюлю такой величины, чтобы в ней мог поместиться весь бульон, предварительно процеженный через кисею или редкую салфетку. Если бульон не процежен, то суп будет жирным, грязноватого цвета. При самом соединении нужно соблюдать следующие условия:

а) Бульон вливается в пюре, а не наоборот, на основании общего правила, по которому при соединениях более жидкий продукт всегда вливается в более густой.

б) Далее, как пюре, так и бульон должны быть горячими, иначе образуются комки, и суп не получит надлежащей гладкости.

в) Бульон следует вливать в пюре не сразу, а постепенно, размешивая все время лопаткой или, еще лучше, твердым металлическим венчиком, которым взбивают белки. По разведении следует снова суп проварить для того, чтобы все обратилось в однородную массу.

• *Проваривание* супа-пюре заключается только в медленном его разогревании и помешивании лопаткой; необходимо это для того, чтобы пюре не осело на дно кастрюли.

От проваривания суп должен немного загустеть. Если суп не будет достаточно гладкий, то его нужно процедить через частое сито, кисею или, лучше всего, через редкую салфетку; процеживание производится так: налив в салфетку немного супу-пюре, скручивают ее концы в разные стороны, отчего жидкость, сжимаясь, будет вытекать сквозь салфетку. После проваривания, чтобы суп не остыл, а также для предупреждения закипания в том случае, если он будет стоять на плите, нужно поставить на пар. Супы-пюре из тех овощей, которые протираются целиком, без остатков на сите, как то: цветная капуста, репа, морковь, и т. д., не следует кипятить, а можно только проваривать.

• *Кипячение*. Супы-пюре из тех овощей, которые при протирании дают только сок, волокна же не протираются, а остаются на сите, можно кипятить, как то: пюре из томатов, спаржи, из свежих огурцов и т. д. При этом нужно заметить, что кипятить суп можно только до прибавления льезона; после же прибавки последнего суп не должен кипеть.

После проваривания или кипячения суп-пюре заправляется льезоном.

• *Льезон* готовится следующим образом: в глубокую кастрюльку отбить желтки, разводя их постепенно густыми или обыкновенными сливками, затем смесь эту проваривать на легком огне до первого пара. Когда, таким образом, льезон будет готов, то влить его в суп, помешивая последний лопаткой. После прибавки льезона суп не должен уже кипеть, иначе желтки заварятся и будут в нем плавать в виде желтых комков.

Перед подачей к столу следует вытянуть суп-пюре сливочным маслом для придания мягкого, нежного вкуса. Нельзя, однако же, масло прибавлять в растопленном виде, так как тогда оно всплывет на поверхность и придаст супу жирный привкус. Поэтому масло всегда кладется куском. Непосредственно затем в готовый уже суп-пюре опускаются на гарнир овощи, нарезанные фигурками. Для гарнира обыкновенно берутся те овощи, из которых приготовлено самое пюре; для того чтобы гарниры сохранили свой вкус и форму, нужно их сварить отдельно или в небольшом количестве бульона, или же потушить в собственном соку. Обрезки гарниров не следует выбрасывать, так как они могут быть употреблены вместе с теми кореньями, овощами или зеленью, из которых готовится пюре для супа.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ-ПЮРЕ ИЗ МУЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Наиболее употребительными супами-пюре из мучнистых продуктов считаются супы-пюре: из перловой крупы и пюре из риса. Кроме того, что из перловой крупы и из риса приготавливаются самостоятельные супы (потаж крем д'орж и потаж крем д'ори), эти продукты в разваренном и протертом виде служат заменой пассеровки для супов-пюре из овощей и живности и в этом случае называются "шлемом", т. е. связью.

- *Перловый шлем* – берут лучшие сорта перловой крупы: голландскую или руаяль, так как низшие сорта содержат много муки, вследствие чего и самый суп получает мучной привкус. Затем следует промыть крупу несколько раз, переменяя воду, пока вода не будет совершенно прозрачной, и намочить в холодной воде на несколько часов, чтобы быстрее разварилась, потом откинуть на сито, высыпать в кастрюлю и залить холодной водой в таком количестве, чтобы вся крупа была ею покрыта; прибавить немного масла, накрыть крышкой и поставить на горячую плиту, пока не вскипит; после чего составить на край плиты, помешивая все время лопаточкой, чтобы крупа не пригорала. По мере укипания воды доливать процеженным бульоном. Когда крупа разварится до мягкости, сейчас же протереть через сито, не давая ей остыть. При этом протирается только верхняя оболочка крупы; оставшиеся же на сите черные крупинки через сито не проходят, потому что они никогда не развариваются до мягкости. Как перловую крупу, так и рис для получения пюре необходимо разваривать в большом количестве жидкости, чтобы образовалась жидкая каша, а не рассыпчатая крупа.

- *Рисовый шлем* – берут каролинский рис, промывают его несколько раз, меняя воду, пока она не будет совершенно прозрачной; далее поступать так: сложить рис в кастрюлю, обланжирить его, т. е. залить крутым кипятком, поставить на горячую плиту и дать вскипеть один раз, слить кипяток, положить немного сливочного масла, снова залить кипятком, в таком же количестве, как и перловую крупу, и варить на медленном огне до готовности. Протирать непременно горячий рис через сито, так как, остывши, он протирается с большим трудом. Рис протирается без остатка. Приготовленный таким образом рис можно соединять с каким-либо пюре из овощей или живности.

Главное назначение перлового и рисового шлема – облегчать приготовление супов-пюре из тех овощей (как, например, спаржа, огурцы, томаты), которые при протирании дают только сок. Этот сок следует соединять со шлемом, который, кроме связи, дает супу еще нежный вкус и гладкость. Полезно иметь шлем постоянно в запасе, сохраняя его в прохладном месте.

Супы-пюре из прочих мучнистых веществ, как то: гороха, фасоли, овсянки, картофеля и пр., приготавливаются так же, как и описанные выше.

Для получения же самостоятельного супа из перловой крупы или из риса в приготовленное пюре вливается готовый белый бульон, после чего суп кипятят, пока загустеет. Процедив суп через китайское сито, заправляют его лезоном, опускают кусок сливочного масла (вытягивают маслом), прибавляют на гарнир немного отдельно сваренного рассыпчатого риса или перловую крупу и подают к столу. Все супы-пюре из мучных продуктов до соединения с лезоном можно кипятить.

СУПЫ-ПЮРЕ ИЗ ПТИЦ, ДИЧИ И ПРОЧЕЙ ЖИВНОСТИ

Птица или живность, предназначенная для пюре, должна быть непременно сварена, изжарена или ее мясо припущено, иначе суп получит вкус сырости, так как после соединения пюре живности с бульоном его кипятить нельзя уже, а можно лишь проваривать. Снятое с костей и сваренное или изжаренное мясо курицы, дичи или другой живности мелко изрубить и даже истолочь в ступке с незначительным количеством масла – 50 г на 3 человека, которое прибавляется всегда куском ввиду того, что в распущенном состоянии разжижило бы пюре и придало бы ему жирный вкус. Истолченное пюре протереть через частое сито,

чтобы было совершенно гладким, и соединить со шлемом или заправить пассеровкой. Все это потом соединить с льезоном и тогда приготовленную массу развести белым бульоном. После этого процедить суп через частое сито или кисею (если он будет недостаточно гладкий) и поставить на пар, а чтобы достигнуть возможно лучшего соединения, следует помешивать лопаткой и, таким образом, не давать кипеть, так как от этого суп совершенно может быть испорчен.

Необходимо обратить внимание на то, что при приготовлении супов-пюре из корней и овощей, а также из мучнистых веществ, льезон вливается после соединения пюре с бульоном, тогда как в супах-пюре из птицы и живности льезон соединяется с приготовленным пюре до разведения бульоном. Вообще, приготовление супов-пюре требует особенного внимания. Несоблюдение какого-либо из перечисленных правил или последовательности указаний, а еще хуже, небрежность ведут к порче супа.

ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

- *Исправление супа-пюре.* Если суп-пюре выйдет неудачным, то можно его исправить так: процедить через кисею или редкую салфетку, в которой оставались бы все комки и свернувшиеся части, а так как после процеживания суп станет жидким, то заправить его снова льезоном. При соединении супа с льезоном поставить на пар и все время помешивать лопаткой, отчего до некоторой степени восстановится густота супа и он получит нежность и гладкость.

- *Пропорция продуктов* хотя и указана при описании отдельных супов-пюре, тем не менее, полезно усвоить также некоторые указания и в этом отношении.

- *Мяса* берется по 200 г на персону, но если к супу прибавляются кости курицы, то пропорцию мяса следует несколько уменьшить, а если цельная курица, то уменьшение равняется половине пропорции, иначе вкус мясного бульона будет преобладать над вкусом курицы.

- Если бульон из курицы варится с телячьей голяшкой, то одна курица полагается на три персоны.

- *Рябчик* на две персоны, *тетерев* – на четыре-пять персон.

- *Зелень, корни и овощи* на каждую персону по 150 г того продукта, из которого готовится суп, причем 100 г идут на пюре, а 50 на гарнир. Если же гарнир не кладется в суп, то достаточно по 100 г, конечно, в очищенном виде.

- *Пассеровку* трудно делать меньше чем на три персоны. Для этого нужно 50 г муки и 25 г масла.

- *Шлем* для одной персоны готовится из одной полной столовой ложки рису или перловой крупы; масла для шлема нужно одну столовую ложку на 10–12 ложек рису или перловой крупы.

- *Льезон* также готовится не меньше чем на три персоны, нужно один желток и $\frac{3}{4}$ стакана сливок.

- *Сливочное масло:*

- а) для тушения продуктов – чайную ложку на три персоны и

- б) для заправки перед подаванием, в готовый суп – 50 г на три персоны.

- *Примечание.* Все супы-пюре подаются с какими-либо пирожками или гренками; вареное мясо никогда не подается к супам-пюре.

Русские и французские супы

Общие правила для приготовления русских супов

Русские супы бывают:

1. Заправочные и
2. Прозрачные.

Первые заправляются: зеленью, овощами, крупами, кислой или свежей капустой, свеклой и непременно пассеровкой и сметаной, и так как должен преобладать вкус того продукта, которым он заправлен, то варится белый бульон, без кореньев и лука.

В прозрачные супы на гарнир кладутся перед подачей, как то: лапша, ньёки (клецки), крупы, овощи и т. д., поэтому суп должен иметь вкус мясного навар и кореньев и быть красивым на вид. Сообразно вкусу, русские супы бывают: кислые и пресные.

Мясо, из которого варится белый или желтый бульон, должно не только дать хороший навар, но также быть годным для подачи порциями. Так как все русские супы подаются с мясом, из которого был сварен бульон, то всегда лучше брать: бедро, огузок. Для щей и борща берут грудину, и тогда уже не прибавляют телячьей голяшки.

Порядок приготовления русского заправочного супа следующий:

Одновременно с началом варки белого бульона чистят соответствующую зелень, овощи или коренья, нарезают как должно для данного супа, и тушат их или пассеруют, как для супов-пюре. При этом более крепкие и твердые продукты начинают тушить раньше, а более мягкие позднее. Так, например, капусту или свеклу, как более крепкие овощи, ставят тушить раньше, затем прибавляют коренья и, наконец, самый мягкий продукт – картофель. Тушение и пассеровку для заправочных супов можно производить не только на масле, но и на бульонном брезе и даже на фритюре, но в таком случае последний должен быть хорошо отколерован и при опускании в него продуктов непременно горячим, иначе суп будет невкусен, так как примет запах и вкус сала. Чтобы лучше соединить заправочные продукты с бульоном, предварительно их заправляют пассеровкой, причем иногда пассеровку нужно готовить не отдельно, а вместе с продуктами; если в последних от жарения находится достаточно жира или масла, как, например, при жарении свеклы для борща или капусты для щей, то к ним прибавляется только пшеничная мука, без масла. При этом нужно заметить, что никогда нельзя заправлять суп сырой, т. е. не прожаренной мукой (подболткой). От этого суп получит мучной привкус. Сначала муку нужно прожарить на масле до горячего состояния и тогда уже употреблять по назначению, т. е. для заправки супа или похлебки. Затем часа за 1½ или 2 до подачи к столу процеживают бульон в ту кастрюлю, в которой сложены приготовленные продукты, помешивая лопаточкой. Мясо нужно вынуть, обмыть в теплой воде, чтобы от него отделилась накипь, и затем опустить в кастрюлю с супом, продолжая варить до готовности. Если к супу прибавляется сметана, то, положив ее в суп, следует перед подачей прокипятить несколько раз. При этом способе сметана дает супу лучший вкус, чем когда ее кладут перед разливанием супа в тарелки. Обрезки тех кореньев и овощей, которые употребляются в суп для гарнира, после чистки не выбрасываются, а прибавляются к бульону.

Что касается прозрачных супов, то гарниры к ним варятся или тушатся каждый отдельно и опускаются в процеженный бульон только перед подачей к столу.

Мучнистые продукты, как, например, картофель, крупа, лапша, вермишель и проч., служащие гарнирами для прозрачных русских супов, готовятся совершенно в отдель-

ной посуде и опускаются в готовый бульон перед самой подачей, после чего суп уже нельзя кипятить, потому что он делается мутным.

Французские супы

• *Примечание общее.* Французскими супами называются все те, основой которых служат различные консоме и красный бульон. Прозрачные, клейкие и темные, французские супы заправляются картофельной мукой или тапиокой, а заправочные густые супы – горячей пассеровкой и льезоном.

Гарниры для французских супов готовятся из овощей, зелени и живности.

Мясо

Основные способы приготовления мяса убойных домашних животных

Существует шесть основных способов приготовления мяса:

1. **Варка.**
2. **Жарение.**
3. **Тушение.**
4. **Брезерование.**
5. **Припускание.**
6. **Запекание в тесте.**

1.

Варка производится всегда при посредстве какой-либо жидкости (вода, бульон), которая берется в таком количестве, чтобы приготавливаемое мясо было совершенно покрыто ею, причем жидкость иногда должна быть горячей, а иногда холодной температуры, смотря по тому, что желают приготовить из данного мяса – бульон или второе блюдо и, кроме того, какое свойство имеет мясо – свежее или консервированное, покрытое толстой кожей или нет, крупный кусок или маленький. Так, например, если желают получить вкусное вареное мясо (беф-бульи, отварную грудинку под соусом и проч.), то берется горячая вода или бульон и мясо варят паром, т. е. чтобы жидкость не кипела; тогда мясо не выварится и сохранит свой вкус, причем обращают внимание на величину куска. Если для беф-бульи взят большой кусок мяса, весом более 1,2 кг, то вода берется холодная, а если маленький кусок, то горячая. Исключения также составляют ветчина и поросенок, которые покрыты толстой кожей, а потому их следует заливать холодной водой. Если же, наоборот, нужен крепкий бульон, а о вкусовых достоинствах мяса не заботятся, то всегда берется холодная вода, которая затем все время должна кипеть, чтобы мясо выварилось и передало свой вкус в бульон. Варка всегда производится на плите, а не в духовом шкафу и в закрытой посуде.

2.

Жарение заключается в том, что сырое мясо подвергается сразу высокой температуре при посредстве масла или жира, но без прибавления какой-либо жидкости – воды, бульона или соуса, и только когда мясо зарумянится со всех сторон, к нему прибавляется немного бульона для получения сока, нужного для поливания мяса.

Жарение производится на плите или в духовом шкафу, в открытой посуде, и, кроме того, на вертеле и на рошпоре.

Жареное мясо считается наиболее вкусным ввиду того, что от действия жара мясной белок, подобно яичному белку, свертывается и не дает возможности мясному соку выделяться наружу.

3.

Тушение заключается в том, что мясо, предварительно обжаренное до румяного колера, доводится до готовности обязательно в закрытой посуде с прибавлением какого-либо сока или соуса и с прибавлением пряностей и вообще ароматических продуктов. Тушение преимущественно (за некоторыми исключениями) производится в духовом шкафу.

4.

Брезерование немногим отличается от тушения; а именно: сырое мясо заливается горячим бульонным брезом и в закрытой посуде, в духовом шкафу, доводится таким образом до мягкости, а не поджаривается предварительно, как для тушения.

5.

Припускание заключается в том, что мясо доводится до готовности в собственном соку, с весьма незначительным добавлением к нему воды. Припущенное воловье мясо не составляет самостоятельного кушанья, а употребляется только для красного бульона. Телятина же, птица и дичь во многих случаях приготавливаются припусканием; поэтому об этом способе подробно объяснено в соответствующих статьях. Припускание производится в закрытой посуде и большею частью на плите.

Способ припускания применяется почти всегда для белого мяса, как то: телятины, рыбы и домашней птицы – и в более редких случаях для темного мяса, т. е. говядины, баранины и дичи.

6.

Запекание в тесте производится в духовом шкафу и в русской печке; причем иногда мясо в сыром виде закрывается тестом, а иногда предварительно припускается или поджаривается – в зависимости от приготавливаемого блюда.

• *Примечание.* В русской кухне обыкновенно наичаще применяются первые три способа приготовления: варка, жаренье и тушение – и в редких случаях запекание в тесте, а во французской кухне, кроме того, применяются брезерование и очень часто припускание; последний способ обыкновенно всегда применяется для соусных блюд.

ОБЩИЕ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Зачистка мяса.* Всякое мясо, перед приготовлением его одним из вышеуказанных способов, необходимо зачистить, т. е. отделить от лишнего жира, костей, сухожилий и пленок. Не следует оставлять на мясе большого количества жира, во-первых, потому что, переходя в сок или соус, с которыми готовится мясо, жир придаст ему запах и вкус сала; во-вторых, жир, имея свойство сильно накаливаться при всех способах приготовления, за исключением варки, значительно повышает температуру, отчего испаряется как сок самого мяса, так и сок или соус, в котором оно готовится. При этом мясо становится твердым и значительно уменьшается в весе. Если же попадаете тощее мясо, т. е. покрытое только небольшим слоем жира, то следует срезать с него лишь то, что запачкано кровью. Но необходимо всегда оставлять небольшое количество жира для того, чтобы мясо было сочным и нежным.

Кости не вынимаются из мяса только в тех случаях, когда приготавливаются такие жаркие, которые принято подавать к столу вместе с костями, например: окорок, ростбиф, антрекот, телячья или баранья грудинка, отбивные телячьи, бараньи и свиные котлеты и седло. Для всех остальных жарких лучше выделять кости в сыром виде. При приготовлении мяса цельным куском, кости предварительно вырезаются для того, чтобы придать ему правильную форму; кроме того, готовое мясо без костей нарезается гораздо ровнее и красивее. Если кость не была заранее вынута, то при нарезке готового жаркого мясо с трудом отделяется от кости, из него вытекает при этом много соку и портится форма всего куска. Сухожилия и пленки срезаются с мяса, так как (в особенности при жарении) они стягивают мясо, отчего оно становится сморщенным, твердым и теряет форму. (Это замечание относится даже к самым нежным сортам вырезки.) Если сухожилия встречаются не на поверхности, а внутри куска (в краевой вырезке, в отбивных котлетах и проч.), то их нельзя удалять совершенно,

так как тогда нарушится целостность куска, например, отбивной котлеты, а в этом случае внутренние сухожилия нужно только надрезать, чтобы они не стянули мясо при жарении.

- *Обмывание.* Мясо следует только обмыть, окатить водой, но не держать его в ней долго, иначе оно вымокает, т. е. отдает свой сок воде и делается безвкусным. После обмывания необходимо обтереть мясо полотенцем, чтобы поверхность его не была влажной. Нежные сорта мяса, как то вырезку, не следует даже окачивать водой, а нужно только обтереть сыроватым полотенцем.

- *Отбивание.* Всякое мясо, если оно не предназначено для мелкой рубки или для супа, необходимо перед приготовлением отбить металлической тупкой; этим достигается:

1. Уравнение толщины куска.

2. Сглаживание поверхности мясных волокон и

3. Значительно большая мягкость мяса. *Уравнение толщины куска* – очень важное условие для равномерного поджаривания мяса; при одинаковой только толщине мясо одновременно доходит до готовности во всех своих частях, в противном случае, тонкая часть его может уже “перейти”, в то время как толстые части еще не дожарились. *Сглаживание поверхности разреза мясных волокон* имеет значение в том отношении, что препятствует выходу мясного сока из разрезанных волокон.

При отбивании следует обращать внимание на сорт мяса: более грубые сорта отбиваются сильнее, нежные же, как, например, вырезка, почти совсем не отбиваются, а лишь сглаживается поверхность; при этом не следует сильно ударять тупкой по одному месту, иначе мясные волокна разрываются и из мяса вытекает его сок. После каждого удара тупкой, последнюю притягивают вдоль куска к себе, чем достигается как сглаживание волокон, так и уравнение толщины куска.

Порционные куски мяса, как то: бифштексы, зразы, шнельклопс, лангет, антрекот и порционные куски телятины, баранины и свинины – не следует отбивать очень тонко, так как при жарении тонкий кусок высыхает, т. е. теряет свою сочность и становится жестким. При отбивании как стол, на котором отбивается мясо, так и тупку следует смачивать холодной водой, чтобы мясо не приставало.

- *Голландские нитки.* После отбивания приготовляемое цельным куском мясо связывается для сохранения приданной ему формы голландскими нитками в продольном и поперечном направлениях. Порционные куски, например, бифштексы, филе-миньон и другие, обвязываются только кругом. Жаркие, подаваемые на костях, окорок, грудинка, отбивные котлеты и др., не связываются нитками перед жарением, за исключением ростбифа, который связывается для прикрепления к мясу надрезанного слоя жира. Порционные и мелко нарезанные куски мяса, как для беф-строганов, шнельклопс, шницель по-венски гренадин, эскалопы и др., а также рубленое мясо не обвязываются совсем.

- *Шпигование.* После зачистки и отбивания, для некоторых блюд мясо шпигуется свиным шпекком с целью придания ему большей сочности. Шпек обыкновенно берется соленый, но не копченый. Шпигование производится так: взяв хороший твердый шпек, срезать с него кожу и нарезать длинными полосками вдоль волокна; если же резать поперек волокна, то шпек рвется. Для шпигования нужно брать верхние слои шпека, лежащие тотчас под кожей, они гораздо крепче нижних слоев; нарезав шпек, вправить полоску его в шпиговальную иглу (шпиговку), проколоть ею мясо вдоль волокон и, пропустив через проколотое место, выдержать так, чтобы полоска шпека осталась в мясе; таким образом нашпиговать вдоль волокон всю поверхность мяса; каждая полоса шпека, вдетая в шпиговку, должна быть не длиннее 2 см. Шпигованное мясо не только будет сочнее обыкновенного, но красивее на вид, если правильно, хорошо нашпиговано. Мясо животных всегда шпигуется вдоль волокон, потому что в готовом виде нарезается поперек волокон, и тогда кусочки не выпадают наружу, а остаются в самом мясе в виде кубиков.

- *Маринование.* Для некоторых жарких, а в особенности приготовляемых на вертеле, защищенное мясо за несколько часов до приготовления маринуется в прованском масле или в вине (беф-андоб) с кореньями и различными пряностями. Маринование мяса в вине применяется для более пикантных блюд. Горяче-парное мясо тоже необходимо мариновать, чтобы стало мягче. О мариновании горяче-парного мяса *см. отдел мясоведения о мортификации мяса.*

- *Соль.* Не следует солить мясо задолго до его приготовления, потому что соль имеет свойство вытягивать сок из мяса, отчего оно становится жестким. Мясо цельным куском, а также порционные куски следует солить перед тем, как ставить на огонь. К рубленому мясу соль прибавляется при проделывании, т. е. при промешивании с жиром; от этого оно получает нужную клейкость. Рубленое мясо, посоленное задолго до приготовления, получает красноватый цвет. Жаркие, приготовляемые на вертеле, следует солить перед самым концом жарения, после того как уже с мяса снята бумага, если оно было покрыто ею.

- *Жар плиты.* Варка мяса для беф-бульи, которое подается самостоятельным блюдом, производится на медленном огне, так как вода не должна кипеть: надо, чтобы мясо постепенно доходило до готовности, иначе волокна отделятся друг от друга и мясо размочалится. Поросенок, ветчина и соленое мясо варятся на самом краю плиты, чтобы мясо лишь проходило парами, а не кипело.

Жарение первоначально следует производить на сильном огне или в горячем духовом шкафу, для того чтобы на поверхности мяса образовалась сразу румяная корочка, которая, задерживая в мясе сок его, придает ему в то же время красивый вид. Но как только мясо закорюруется, т. е. зарумянится со всех сторон, его следует поставить на медленный огонь или сбавить жар в духовом шкафу, для того чтобы оно прожаривалось равномерно. Ни в каком случае не следует ставить жаркое на недостаточно горячую плиту или духовую печь, так как при медленном нагревании мясо, не защищенное корочкой, выпускает из себя много соку, становится сухим, жестким и получает некрасивый серый вид и прелый вкус. Мясо большими крупными кусками жарится всегда в духовом шкафу, а порционными или маленькими кусками – на плите. При приготовлении, каким бы ни было способом, большого куска мяса, нужно тщательно следить за тем, чтобы температура печи была равномерна; чем крупнее кусок, тем легче должен быть жар. При сильном же жаре верхние части могут обуглиться, а внутри куска мясо останется сырым.

При жарении на рошпоре необходимо следить за тем, чтобы угли лежали ровным слоем; в противном случае только часть мяса прожарится как следует, остальное же или сгорит, или останется сырым.

При тушении и брезеровании необходим средний жар; во-первых, по общей причине, т. е. чтобы мясо постепенно доходило до готовности, а во-вторых, чтобы соус или сок, в котором оно тушится или брезеруется, не сильно кипел, иначе мясо, будто то самое сочное филе или вырезка, высохнет, станет твердым и потеряет много в своем весе. Тушение на пару. Тушение порционных и мелких кусков мяса предпочтительнее производить на пару, чтобы соус совсем не кипел; даже рубленые блюда, которые от кипячения соуса не могут утратить мягкости, и те лучше тушить на пару, ввиду того что при кипячении соуса они теряют свою форму.

Припускание производится на малом огне для того, чтобы мясо не пригорало ко дну посуды; кроме того, припускание в том и заключается, чтобы мясо медленно доходило до полной готовности, чего нельзя достигнуть на сильном огне.

Запекание в тесте производится сначала в горячем духовом шкафу, чтобы тесто быстро зарумянилось, но после того следует сбавить жар, чтобы жаркое доходило постепенно до готовности; в противном случае, т. е. оставаясь все время в горячем шкафу, тесто будет гореть, мясо же останется не прожаренным. Если запекание производится в русской печи,

то дрова должны вполне прогореть и обратиться в угли, которые следует отгрести в сторону, прежде чем поставить запекать жаркое. Процент потери в весе при различных способах приготовления имеет огромное значение. При варке, тушении и брезеровании – мясо теряет до 40 % своего первоначального веса; при жарении – меньше; от 33 % до 35 %.

- *Открытая и закрытая посуда.* При варке и тушении посуда должна быть закрыта крышкой, во-первых, для того чтобы мясо проходило парами, во-вторых, чтобы из мяса, а также из тех продуктов, с которыми оно готовится, не испарился аромат.

Жарение производится преимущественно в открытой посуде, чтобы на мясе образовалась необходимая румяная корочка.

Брезерование нужно производить в закрытой посуде лишь по тем же причинам, как и тушение; но брезеруется мясо в закрытой посуде до тех пор, пока не дойдет до готовности, затем крышка снимается, чтобы мясо могло заколероваться.

Припускание производится в закрытой посуде по тем же причинам, что и тушение. При запекании в тесте не приходится закрывать посуду крышкой, так как тесто заменяет ее, т. е. задерживает аромат мяса и продуктов, с которыми жаркое готовится.

- *Величина куска.* Чем крупнее и толще кусок мяса, предназначенный для подачи на стол цельным, тем сочнее и мягче будет жаркое и тем красивее получится оно на вид; плоский же и тонкий кусок съезживается, усыхает, становится твердым, и жаркое не имеет красивого вида. Вообще, для жарения цельным куском нужно брать мяса не менее 1,2 кг.

- *Величина посуды при жарении.* Для жарения мяса надо всегда выбирать посуду, соответствующую величине куска; если посуда слишком тесна, жаркое неудобно поливать в ней соком, и, кроме того, оно, съезживаясь, теряет свою форму; если же она слишком велика, сок, едва покрывая дно, быстро выкипает, и, кроме того, его приходится готовить в большем количестве, чем следует.

- *Толщина посуды.* Чем крупнее кусок приготовляемого жаркого, тем толще должна быть посуда; мелкие куски можно готовить в более тонкой посуде. Масло при жарении не следует класть в большом количестве, потому что оно в таком случае горит, получает горький вкус и некрасивый черный цвет, который потом передается и жаркому. Масла нужно брать лишь такое количество, чтобы мясо не пригорало к посуде.

Перед жарением на рошпоре мясо обмакивают в прованское масло или смазывают им для того, чтобы оно быстро колеровалось и на поверхности его образовалась хрустящая корочка.

- *Поливание мяса соком или соусом.* При жарении и тушении необходимо как можно чаще поливать жаркое соком или соусом, с которым оно готовится, отчего оно становится мягче и сочнее, иначе на мясе образуется толстая корка, которая портит вкус его и делает твердым. Относительно жарения надо, впрочем, заметить, что начать поливать мясо можно только после того, как оно заколеруется, иначе оно долго не зарумянится и получит некрасивый серый цвет и прелый вкус.

При жарении в бумаге, на вертеле, следует поливать жаркое по поверхности бумаги, чтобы последняя не горела.

- *Поворачивание мяса с одной стороны на другую.* При жарении, тушении, брезеровании и припускании необходимо с помощью вилки или лопаточки поворачивать мясо с одной стороны на другую. При жарении это нужно для того, чтобы мясо не пригорало ко дну посуды, отчего оно получает горький вкус, и затем, чтобы оно равномерно прожаривалось со всех сторон. При остальных способах приготовления это необходимо для того, чтобы оно со всех сторон одинаково пропитывалось соком или соусом, с которыми готовится. При поворачивании мяса не следует глубоко всаживать в него вилку, иначе из проколотых частей будет вытекать сок.

- *Бумага.* Как при жарении на вертеле, так и при тушении цельного куска мяса употребляется восковая или писчая бумага. В первом случае мясо обертывается в бумагу, во втором – оно кладется под крышку кастрюли. И в том, и в другом случае бумага предохраняет мясо от образования на поверхности его толстой корки, которая портит жаркое. Мясо, защищенное от сильного жара бумагой, проходит парами и не усыхает.

- *Готовность мяса.* Готовность всякого мяса, за исключением рубленого, узнается посредством иглы, вводимой в самую толстую часть куска. При готовности мяса из проколотого места показывается белый, а не кровавый сок. Готовность рубленых блюд узнается посредством надавливания жаркого ножом; если выжатый при этом сок будет белого, а не красного цвета, то, значит, мясо готово. Правильно приготовленное мясо, т. е. доведенное до готовности при соответствующей данному способу температуре, должно быть плотно на вид и не крошиться или не распадаться волокнами при разрезывании на порции.

- *Расчет времени при жарении цельного куска мяса до готовности.*

На каждые 400 г мяса, если оно жарится без костей, полагается $\frac{1}{4}$ часа; если же на костях (ростбиф), то на каждые 1,6 кг этот срок уменьшается на четверть часа; следовательно, на ростбиф весом в 6,4 кг требуется не 4 часа, а одним часом меньше, т. е. 3 часа. В том случае, когда желают, чтобы мясо было недожаренным и при разрезании из него вытекал кровавый сок (по-английски), указанный срок жарения еще уменьшается на $\frac{1}{2}$ часа.

- *Процент потери веса при приготовлении мяса.* При каждом способе приготовления мясо теряет известную часть своего веса, а именно: при жарении 33 %, т. е. часть первоначального своего веса, а при тушении и варке до 40 %. Такую потерю веса можно считать нормальной, но если во время приготовления мясо потеряет до 45 или 50 %, то такая потеря превышает норму и происходит от неумелого приготовления, так как мясо подвергают действию сильного жара дольше, чем следует, и, как в просторечии выражаются, “пережаривают” его; мясо, потерявшее вес более нормы, всегда бывает сухое и твердое, и, кроме того, готовые порции получаются менее определенного веса. Поэтому каждая хозяйка должна следить за тем, чтобы мясо при приготовлении не теряло в весе больше нормы, это не выгодно и во вкусовом, и в экономическом отношении.

- *Нарезка жаркого.* Готовое мясо следует поставить на стол, минут на 10, 15, и только по прошествии этого времени приступить к его нарезке. Слишком горячее мясо нельзя правильно нарезать: поверхность разреза станет неровной, как при нарезке горячего хлеба. Как сырое мясо, когда оно режется на куски, так и приготовленный каким бы то ни было способом цельный кусок мяса следует резать немного наискось и непременно поперек волокон (см. рис. 1). При этом условии мясо становится мягче, сочнее и потому легче разжевывается. Правильная нарезка, т. е. что она производилась действительно поперек волокон, узнается по тому, что с поверхности разреза сочится или выступает сок и, кроме того, волокна идут в виде закруглений, а не продольными полосами. При неправильной же нарезке, т. е. вдоль волокон, сок не выступает, и нарезанные куски кажутся сухими.

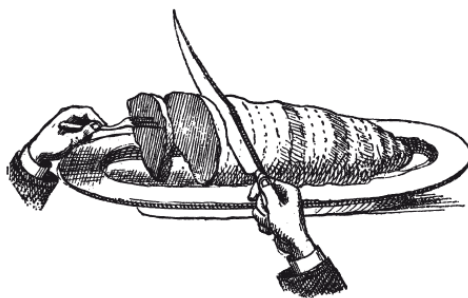


Рис. 1. Нарезка филе-де-беф.

- *Укладывание цельного куска на блюдо.* При укладывании на блюдо, после нарезки, следует класть нарезанные куски в том самом порядке, в каком они были расположены до нарезки, иначе кусок утратит свою натуральную форму.

- *Подогревание жаркого.* При приготовлении жарких следует наблюдать за тем, чтобы блюдо поспевало как раз к подаче на стол, для того чтобы его не приходилось разогревать, отчего оно получает некрасивый вид и прелый вкус. Если же, в силу какой-нибудь необходимости, приходится разогревать жаркое, то не следует давать кипеть соусу или соку, в особенности если жаркое уже нарезано, так как от этого оно утратит свою мягкость; лучше всего в таком случае ставить жаркое на пар в кастрюле, и притом класть под ее крышку лист восковой или писчей бумаги, как при тушении, чтобы жаркое сверху не сушилось.

- *Пропорция всех продуктов.* При приготовлении жаркого цельным куском, например, ростбиф, толстый филе, огузок или горбушка ссека, т. е. сорта, имеющие большое количество жира и костей (которые при зачистке мяса отделяются от него), надо брать 300 г на каждую персону в сыром виде. Для приготовления же рубленых блюд, в которых к мясу прибавляется масло или почечный жир и белый хлеб, достаточно считать 150 г мяса на персону. Реберные, т. е. котлетные части, принято считать по одной кости или ребру на персону, но это относится только к котлетам телячьим, бараньим и свиным; что же касается воловьих котлет-антрекота, то каждое такое ребро можно брать на 2, 3, 5 персон, в зависимости от веса куска; вырезки или филе, т. е. чистой мякоти без костей, берется по 200 г на персону в сыром виде. Масла, как уже сказано, для жарения берется лишь такое количество, чтобы оно не давало мясу пригорать ко дну посуды. Поэтому точно определить количество его для одной персоны очень затруднительно. Приблизительную же пропорцию масла можно определить таким расчетом, что для жаркого на 5 персон совершенно достаточно 100 г масла. Пропорцию фритюра для жарения на одну персону тоже нельзя определить, но, во всяком случае, не меньше чем 400 г фритюра, так как продукт, жаримый во фритюре, должен в нем плавать. Относительно яиц и сухарей для панировки также нельзя определить, даже приблизительно, пропорции на одну персону, но на пять персон можно считать 2 яйца и 100 г сухарей. Соль и перец не поддаются весовому определению; количество соли зависит, кроме вкуса, еще и от ее качества: сырая соль тяжелее, а потому ее кладут больше; сухая соль легче, следовательно, ее нужно меньше. Что же касается перца, то это исключительно дело вкуса.

Коренья обозначаются 50 г на человека, но это тоже лишь приблизительная пропорция; приготавливая жаркое на 10 персон, можно сбавить 100 г и потому, вместо 500 г, взять лишь 400 г кореньев.

- *Примечание о вертеле.* Ввиду того, что в обыкновенной домашней (не ресторанной) кухне жарение на вертеле применяется очень редко, так как самая постановка вертела сопряжена с большими расходами и, кроме того, находится в зависимости от устройства данной кухни, то мы считаем лишним здесь особенно распространяться об этом способе жарения в общей статье, а упоминаем о нем в приготовлении отдельных блюд (как то: филе, ростбиф и проч.). Жарение на вертеле и на рошпоре у нас в России распространено на Кавказе, а потому, приготавливая блюда кавказской кухни, приходится применять эти приборы.

- *Мортификация.* Мясо всех убойных животных, как домашних, так и диких, при всех способах приготовления должно быть хорошо выдержано, т. е. морцифицировано, тогда оно будет всегда мягко, сочно и удобоваримо.

ОСОБОЕ ПРИМЕЧАНИЕ

- *Приготовление телятины, баранины, свинины и крупной лесной дичины.* Телятина, баранина, свинина и крупная лесная дичина для жарких приготавливаются всеми теми же способами, как говядина.

- *Предварительная заготовка перед приготовлением.* Предварительная заготовка, т. е. зачистка, отбивание, связывание и проч., телятины, баранины, свинины и крупной лесной дичины, как то: дикой козы (серна), оленины, кабана, зайца и проч., ничем не отличается от производимой над говядиной, но только телятина, как более нежное мясо, отбивается исключительно для придания формы и сглаживания волокон, как и филе, но не для мягкости, как твердые сорта говядины. Поэтому отбивать телятину следует очень легко и мало.

- *Маринование.* Ввиду того, что баранина имеет особый специфический привкус, за несколько часов до приготовления некоторых пикантных блюд она маринуется в прованском масле с прибавлением луку, чесноку и букета, а в некоторых случаях и кореньев. О мариновании крупной лесной дичины см. следующую статью о птице.

- *Пропорция продуктов для маринования.* Для маринования обыкновенно берется приблизительно на каждую персону $\frac{1}{4}$ стакана (50 мл) прованского масла, часть луковицы и один зубок (частица) чесноку.

- *Переворачивание кусков.* В тех случаях, когда прованское масло не покрывает доверху маринуемого куска, то последний время от времени нужно перевертывать с одной стороны на другую, чтобы равномернее мариновался.

- *Время маринования.* Время маринования бывает различно, в зависимости от величины куска и от приготовляемого блюда; мелкие куски маринуются скорее крупных. Для каждого отдельного случая указано время маринования.

- *Время приготовления.* Телятина, как более нежное мясо, при всех способах приготовления доходит до готовности гораздо скорее говядины, а потому всегда нужно тщательно следить за тем, чтобы она не перешла, отчего мясные волокна размочалются и весь кусок потеряет форму и сочность. Баранина готовится дольше телятины, а свинина дольше говядины. В большинстве случаев жаркие из баранины и свинины для придания им большей мягкости и сочности, как, например, окорок, если он взят от плохо упитанного животного, свиные котлеты и проч., приготовляются в тушеном или брезерованном виде. Баранина и свинина от хорошо упитанных животных готовится в жареном виде.

- *Жар плиты.* Для телятины жар плиты при всех способах приготовления должен быть несколько слабее, чем для говядины, потому что, как выше указано, ее мясо гораздо нежнее воловьего. Для баранины и свинины жар такой же, как и для говядины.

- *Поливание соком.* Поливать соком при жарении и тушении телятину, баранину и свинину нужно так же часто, как и говядину.

- *Готовность.* Телятина и свинина при жарении всегда доводятся до полной готовности и с кровью, как говядина, почти никогда не подаются, за редкими исключениями; баранину иногда подают с кровью.

Крупная лесная дичина готовится большей частью двумя способами, а именно: жарится и тушится. Зачистка и нарезка в готовом виде крупной лесной дичины производится так же, как и нарезка мяса других убойных домашних животных.

- *Примечание о мороженом мясе.* Зимой мясо как домашних, так и диких животных можно получать в мороженом состоянии по удешевленной цене. Такое мясо как в питательном, так и во вкусовом отношении стоит гораздо ниже в сравнении с парным мясом (*подробности см. отдел мясоведения*). Если почему-либо приходится питаться таким мясом, то нужно всегда соблюдать следующее правило: какой бы способ приготовления из указанных здесь ни применялся, всегда предварительно следует мясо оттаять, так как мороженое твердое мясо невозможно зачистить, т. е. снять пленки, выделить кости и проч. Оттаивать нужно в глубокой посуде, чтобы сохранить сок, который при этом выделяется из мяса. Сок этот содержит в себе и питательные, и вкусовые вещества, а поэтому его не следует выливать, а нужно прибавить к соусу, который будет подан к этому мясу.

Приготовление домашнего фритюра

Взяв не менее 2 кг хорошего почечного жира, отделить его от пленки, нарезать на маленькие кусочки, промыть хорошенько, сложить в кастрюлю, залить холодной водою в таком количестве, чтобы вода покрыла жир, и поставить на плиту вариться, пока он станет прозрачным, на что нужно не менее как 5 часов. Во время кипячения во фритюр можно прибавить букет или пряности для придания ему лучшего запаха и вкуса. Прозрачный цвет жира служит доказательством того, что вся вода из него выпарилась, так как пока в жире есть хотя немного воды, он имеет цвет мутный, а не прозрачный. Готовый жир процедить через салфетку и выжать его хорошенько для того, чтобы получить и тот жир, который находится в шкварках.

ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

- *Сорт жира.* Для приготовления фритюра необходимо брать самый лучший сорт жира, а именно внутренний, околопочечный; от другого жира получается при растапливании много отбросов, от которых трудно очистить фритюр; присутствие же отбросов сообщает жарким запах сала.

- *Промывка жира.* Перед вытапливанием жир следует тщательно промыть в холодной воде или, еще лучше, заранее намочить, чтобы он не имел никакого запаха.

- *Подготовка фритюра для употребления.* Фритюр, предназначенный для жарения каких бы то ни было продуктов (от самых простых до самых изысканных), необходимо прежде всего процедить через кисею или мокрую салфетку, чтобы он был совершенно чист, прозрачен, желтого цвета и не имел бы никаких пригарок; в противном случае продукты, изжаренные в таком фритюре, получают некрасивый темный цвет. Для жарения фритюр берется всегда в настолько достаточном количестве, чтобы продукты совершенно были им покрыты – плавали в нем, иначе они будут неравномерно прожариваться (одна сторона пригорит, а другая останется сырою). Перед опусканием, для жарения, известного продукта во фритюр, нужно последний отколеровать, т. е. накаливать до такой степени, чтобы брошенная в него капля холодной воды производила сильный треск. Но при этом не следует давать фритюру гореть. Только до такой степени нагретый фритюр пригоден для жарения и достигает своего назначения, т. е. образует на зажаренном в нем продукте красивую, хрустящую корочку и не придает запаха сала. Все зажаренное в недостаточно нагретом фритюре получает некрасивый цвет и запах сала, что, конечно, окончательно портит кушанье и вызывает изжогу. В тех случаях, когда жаркие должны иметь румяную хрустящую корочку, нужно их жарить во фритюре; вообще же можно в нем жарить продукты небольшой величины в том расчете, чтобы они успели прожариться внутри раньше, чем начнут гореть снаружи (весом не более 400 г).

- *Время, потребное для жарения во фритюре.* Продукт, опущенный во фритюр, жарится вообще недолго, минут 5–8, а мелкие продукты и того меньше. Уже было говорено, что если во фритюре продукт продержат дольше, чем следует, то сверху пригорит. Ввиду этого, некоторые, более твердые продукты, как то: телячьи и бараньи котлеты, предварительно припускаются в собственном соку почти до полной готовности, а потом уже покрываются соусом или тестом и обжариваются во фритюре.

- *Вынимание из фритюра.* По окончании жарения продукт вынимается из фритюра шумовкой для того, чтобы через ее дырочки стекал жир.

- *Отсушивание.* По вынутии из фритюра продукт нужно отсушить на бумаге, положенной на сито, для того чтобы весь жир в нее впитался. Чем чаще во время отсушивания меняется бумага, тем лучше. Некоторые нежные продукты после бумаги отсушиваются еще

на салфетке. Самая отсушка должна происходить очень быстро, чтобы продукт не успел остыть.

- *Подогревание.* Все то, что жарится во фритюре, должно сейчас же после жарения подаваться к столу; подогревать нельзя, потому что приобретет запах сала и корочка не будет хрустеть; ввиду этого жарить во фритюре нужно перед самой подачей.

- *Сохранение фритюра.* Если при жарении в первый раз фритюр не сгорел, то сейчас же по окончании жарения его нужно процедить, хорошенько перекипятить и сохранять в каменной посуде в холодном месте до другого раза. Фритюр может сохраниться на холоде в течение нескольких дней, но при этом, вынося на холод, его не следует закрывать, пока совершенно не остынет, иначе он может испортиться.

- *Примечание для стола больных.* Если в доме есть лица, страдающие болезнью желудка или кишок, то таким людям, а также маленьким детям не следует давать жарких, приготовленных на жиру, хотя бы и хорошо отколерованном, ввиду того, что стеариновые части жира обволакивают крупинки пищи и задерживают процесс переваривания, вследствие чего чувствуется особая тяжесть под ложечкой.

Птица и дичь

Общие правила относительно выбора птицы, ее заготовки перед приготовлением и самых способов приготовления

Домашняя птица. Домашняя птица в продаже встречается в живом и в битом виде, а также в парном и в мороженом состоянии. Живая птица обыкновенно ценится дороже битой, а парная дороже мороженой.

На рынках больших городов в продажу поступает как битая, так и живая домашняя птица. На петербургских рынках живая птица стоит дороже битой, но в южных городах, как, например, в Киеве, Харькове, Одессе и др., живая птица продается по очень дешевой цене. Так, например, за пару цыплят платят 20 или 25 коп.; кура взрослая 20–25 за штуку; утки от 25–30 коп. за штуку. Птица эта большею частью поступает в продажу совсем не откормленной, так что обыкновенно ее приходится откармливать дома 2 или 3 недели. Закалывать птицу следует накануне или за день до того дня, в который желают подать к столу. Птица, заколотая в день приготовления, хотя бы утром, бывает всегда жестка и невкусна; ее мясо имеет синеватый оттенок, при жевании тянется как лыко; плохо переваривается желудком, а потому и считается вредным для употребления в пищу, как и горяче-парное мясо убойных животных. В летнее время только что убитую птицу не следует оставлять на земле, а нужно подвешивать за ноги, чтобы со всех сторон был доступ воздуха и чтобы птица хорошо обескровилась; необходимо также в жаркое время выпотрошить птицу, т. е. вынуть все внутренности. Несоблюдение указанных правил обыкновенно ведет к тому, что внутренности быстро портятся, в особенности у жирной, хорошо откормленной птицы, и, конечно, процесс загнивания переходит и на самое мясо. Нельзя допускать также, чтобы только что убитую птицу набивали соломой (торговцы кладут ее вместо внутренностей), так как горяче-парное мясо тотчас же воспринимает запах соломы, который потом трудно удалить (ростовские каплуны). При покупке на рынке не специалисту, не ветеринарному врачу или не птицеводу, а обыкновенному обывателю чрезвычайно трудно определить, здорова ли птица или больна, если при наружном осмотре не встречается никаких ненормальностей (ран, наростов и т. п.).

Поэтому при покупке живой птицы надо обращать внимание на наружный вид, т. е. на то, чтобы перья не были взъерошены; а плотно прилегали к коже; чтобы глаза были блестящие и открыты как следует, а не затягивались бы пленкой и не закрывались бы поминутно, что указывает на недомогание, и вообще, чтобы сама птица имела веселый, бодрый вид. Вес птицы также имеет значение – очень легкая и худая птица плохо откармливается, потому что страдает какою-либо болезнью. У здоровой птицы гребень должен быть красного, а не синеватого цвета, без каких-либо наростов. На ногах и на коже не должно быть никакой парши и сыпи.

При ощупывании руками мясо должно быть плотно и не должно отставать от костей. Возраст и пол птицы также имеют большое значение и влияют на качество мяса. Поэтому при покупке как живой, так и битой птицы нужно обращать внимание на ноги; чем старше птица, тем чешуя, покрывающая ноги, будет крупнее и жестче. Самца от самки можно отличить по следующим признакам: у самца обыкновенно бывают шпоры на ногах, большой гребень, сильно развитые ноги и яркие перья. Кроме живой птицы на рынках продается битая парная и битая мороженная птица. Зимой, и в особенности во время оттепелей, нужно быть очень осторожным как при выборе домашней, так и дикой птицы, так как от повторных замерзаний и оттаиваний птица, как и мясо, быстро портится, и хотя в замороженном виде запаха не издает, но изменяет цвет мяса и кожи. По этому признаку и можно судить о том,

что птица уже испортилась. У свежей доброкачественной птицы мясо должно иметь ровный цвет на филеях и только немного темнее на ногах. Домашняя птица всегда продается без перьев, а потому по цвету кожи всегда можно судить о ее доброкачественности.

Выбирая на рынке битую домашнюю птицу, например, курицу, гуся, индейку и проч., нужно руководствоваться следующими признаками:

1. Глаза полные и блестящие,

2. Кожа сухая, нескользкая и везде одинакового цвета: последнее особенно важно при выборе цыплят, у которых главным признаком недоброкачественности являются пятна зеленоватого цвета на выдающихся костях спины. Кроме того, следует всегда предпочитать молодую птицу – старой и самку – самцу. Молодую птицу можно узнать по следующим признакам:

1. Хлуп, т. е. грудная кость, легко гнется во все стороны.

2. Клетки кожи очень мелкие.

3. Кожа белая.

4. Волоски, покрывающие кожу, короткие и их немного и

5. Жир белого, а не желтого цвета. Подкрыльные мышцы очень гибки и при легком надавливании сейчас же ломаются.

У старого петуха гребень темно-красного цвета; у старого гуся лапы красного цвета, между тем у молодого они бывают черные или серые. У старой птицы ноги плохо гнутся и покрыты крупной чешуей. У самки бывают всегда более развитые филеи (мясо на груди), а у самца более развитые ноги.

Старую птицу и петуха можно употреблять на супы, так как от них получается крепкий навар, и на все рубленые блюда, а молодую птицу – на жаркое. Весною не следует покупать парную птицу, потому что она несется и мясо бывает жесткое на вкус и синеватое на вид. Поэтому лучше в это время года покупать мороженую птицу (индейку, пулярдку и проч.).

Дичь разделяется в продаже на следующие три разряда: крупная, средняя и мелкая.

1. *Лесная крупная*, т. е. дикие животные, как то: лось, дикая коза или серна, заяц, олень, кабан; *средняя*: тетерев, глухарь, куропатка белая, дрохва, рябчики.

2. *Дичь мелкая болотная и водяная*: гаршнеп, вальдшнеп, дупель, бекас, кулик и коростель, а также дикие утки, дикий гусь и проч.

3. *Дичь степная*: фазан, куропатка серая, перепелка, свиристель, дрозд и проч. Дичь болотная ценится дороже водяной, так как имеет лучший вкус. Болотная дичь питается головастиками и растениями, а водяная – рыбой, отчего и мясо ее получает привкус рыбы.

Несвежесть дичи узнается преимущественно по запаху, кроме того: под крылышками появляются пятна зеленоватого цвета и перья делаются влажными и легко выдергиваются, глаза у испорченной дичи всегда бывают провалившиеся и мутные.

В продаже дичь бывает парная и мороженая.

Дичь в продаже встречается: стреляная и давленная и, кроме того, так называемая банкетная и филейная.

Стреляную птицу всегда надо предпочитать давленной, так как ее мясо нежнее на вкус; она узнается по относительной белизне мяса и ранке, имеющей красноватый ободок от пороха; мясо давленной птицы имеет красноватый цвет и багровые подтеки на коже. Мясо парной дичи вкуснее, чем мороженой, а потому парная ценится дороже.

Банкетной называется такая дичь, у которой вполне целы не только филе, но и ножки, и только где-нибудь кожа едва заметно порвана дробью. Ее покупают, чтобы жарить целиком и подавать цельной с костями.

Филейной дичью называется та, у которой сохранены одни филе; ножки же и крылья прострелены или перебиты и кожа нарушена. Из нее берут одни филе или же приго-

товляют какое-нибудь рубленое блюдо. Мясо самки дичи вкуснее мяса самца; последнего можно отличить от самки по наружному виду по следующим признакам: самец бывает крупнее самки, имеет на голове хохолок, длинный хвост и яркое оперение.

Крупная лесная дичина. Доброкачественность крупной лесной дичины, т. е. мясо диких животных, узнается по тем же признакам, как и мясо домашних животных (*см. отдел мясоведения*).

Ошипывание птицы. При выдергивании перьев нужно наблюдать, чтобы не прорывалась кожа, в особенности когда дичь предполагают подавать цельной, с костями. Поэтому, осторожно выдергивая перья в том направлении, в котором они расположены, покручивать каждое перо в пальцах, чтобы оно легче отделялось от кожи. Не следует для облегчения ошипывания дичи ошпаривать ее кипятком, в особенности ту, кожа которой покрыта волосками, так как, замочив птицу, трудно ее потом хорошо опалить. Из домашней птицы, куры и цыплята тотчас после убоя очищаются от перьев, которые не ошипывают, а прямо ошпаривают кипятком, и перья свободно снимаются. Не следует, однако, долго держать в кипятке, так как от этого мясо теряет свой вкус. Если зимою покупается мороженая дичь, то ее сначала нужно оттаять, а потом уже ошипать перья. Ошипывая мороженую дичь, можно порвать всю кожу, и тогда при жарении мясо будет сохнуть. В тех случаях, когда почему-либо кожа порвется, то ее нужно зашить, а перед подачей к столу выдернуть нитки. У оттаянной дичи кожа рвется скорее, чем у парной. При оттаивании не следует класть дичь в воду, так как перья очень намокают и их трудно выдергивать.

Опаливание. Опаливанием достигается удаление самого мелкого пуха, покрывающего кожу птицы, снять который механически, т. е. пальцами, почти невозможно. Чтобы предупредить налеты копоти на коже во время опаливания, птицу натирают мукой, а во избежание получения копоти зажигаемую бумагу свертывают не комком, а трубкой, чтобы в середине образовалась тяга для воздуха, благодаря которой копоть сгорает, а опаливаемая птица не получает запаха дыма. Лучше всего производить опаливание на спиртовой лампе. Если птица была мороженая, то перед опаливанием ее нужно хорошенько вытереть полотенцем, чтобы кожа была сухая, потому что на коже не видно полос, которые нужно удалить опаливанием.

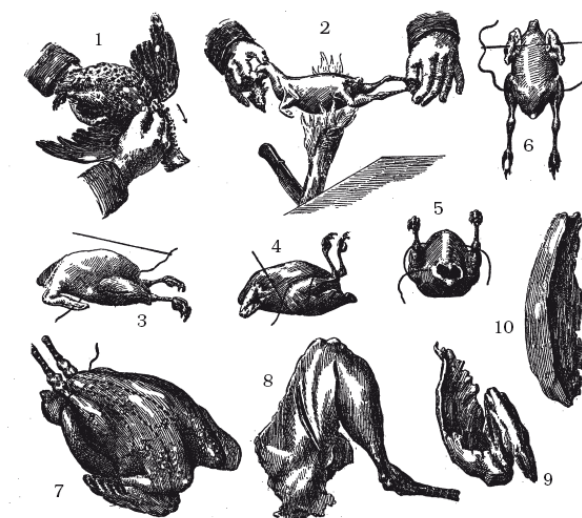


Рис. 2. Ошипывание (1), опаливание (2) и заправка (3, 4, 5, 6) дичи (рябчика). Разборка птицы средней величины (7, 8, 9, 10).

Потрошение. Потрошение производят после опаливания, потому что, выпотрошенная – она становится мокрой и плохо опаливается. В летнее время не следует долго оставлять птицу невыпотрошенной; внутренности ее легко портятся, отчего птица получает неприятный запах внутренностей. Нужно стараться, чтобы отверстие, через которое вынимаются последние, было как можно меньше. С этой целью потрошение рябчика, цыплят и прочей мелкой птицы производится не руками, так как при этом всегда происходит сильный разрыв кожи, и птица приобретает некрасивый вид, а черенком ложки, причем надавливают птицу с боков, чтобы внутренности легче отделялись. Существует три способа потрошения птицы: через шею, через разрез под хлупом и из остова или каркаса птицы, с которого предварительно снято мясо.

- *Через шею* потрошится крупная птица в тех случаях, когда она подается целиком с костями или когда она фаршируется с костями, а также и порционная: рябчики, цыплята и т. д. Производится это следующим образом: отрезав голову и сделав продольный разрез кожи от шеи к спине, вырезают шейные хрящи, горло и зоб и через образовавшееся отверстие вынимают все внутренности. При этом нужно соблюдать крайнюю осторожность, чтобы не лопнул желчный пузырь, иначе мясо птицы получит неприятную едкую горечь. Если бы, однако же, это случилось, признаком чего служит желтый цвет вытекающей жидкости, а также мягкость желчного пузыря, то немедленно натереть солью и промыть место, из которого вытекла желчь, а также все, что ею запачкано.

- *Через разрез под хлупом* потрошится крупная птица и порционная, если она подается цельная, и в особенности та мелкая птица, которая подается с головками, а также рябчики, цыплята и проч.

- *Внутренности вынимаются из остова птицы*, когда, при приготовлении, кости птицы подлежат удалению, а мясо предназначается для соусных блюд, или же когда птицу фаршируют целиком без костей.

Внутренности. Внутренности домашней птицы или потроха, т. е. печенька, сердце, употребляются преимущественно на супы и перед приготовлением должны быть тщательно очищены и промыты. Печенька же хорошо откормленного гуся идет на паштеты, ценится очень дорого, особенно печенька страсбургских гусей, откармливаемых особым способом для увеличения печени, вес которой доходит до нескольких фунтов, из нее готовят так называемые страсбургские пироги или пате-де-фуа-гра. Из печенок и желудков пулярд, каплунов и проч. готовится соте, также как и из телячьей печенки.

Внутренности дичи, т. е. глухаря, тетерки, рябчика, куропатки и т. д., не употребляются совсем; но кишки (кроме желудка) мелкой дичи, как-то: дупелей, вальдшнепов, бекасов и проч. – пассеруются на масле и подаются на крутонах, на которые потом укладывают зажаренную дичь.

Внутренности, главным образом кишки, у домашней, откормленной птицы быстро портятся, в особенности в летнее время, а потому тотчас после убоя птицу следует выпотрошить (вынуть кишки), не оставляя до другого дня. Торговцы обыкновенно набивают внутрь солому, чтобы птица имела более полный вид. Но так как солома сообщает горячепарному мясу неприятный специфический запах (ростовские каплуны), то лучше вместо соломы класть чистую бумагу. Если же необходимо сохранить птицу надолго, то вместо бумаги нужно положить пузыри со льдом. В зимнее время не потрошеную, в особенности жирную птицу, не следует оттаивать в теплой печке, так как от тепла внутренности быстро портятся.

Обмывание. После потрошения птицу следует промыть в холодной воде как снаружи, так и внутри, причем нужно отделить от внутренней стороны каркаса оставшиеся на нем части легких и сгустки крови. Пулярьды, каплуны и вообще жирная домашняя птица при обмывании натирается мукою, чтобы кожа была белее.

Заправка. Если птица подается к столу цельной или порционными кусками с костями, то после обмывания ее необходимо заправить, т. е. придать ей натуральную форму прикреплением ножек и крыльев к туловищу, благодаря чему она равномернее проваривается или прожаривается и, кроме того, ее удобнее нарезать, когда она сварена или изжарена.

Заправка производится двумя способами и при помощи заправочной иглы и голландских ниток. Первым способом заправляется мелкая птица, так:

а) когда заготавливается птица без головы и крылышек, например, рябчики, головки которых совсем не подаются, а крылышки слишком малы для жарения, то через плотно вправленные в туловище ножки пропускают иглу с ниткой, сначала в верхние, а потом в нижние части их, и затем концы нитки связываются на спине, а кожа с филе натягивается на спинку и пришивается к ней;

б) когда заготавливается мелкая дичь, как-то: дупеля, бекасы, перепела и проч., которые жарятся с головками, то предварительно голова птицы подвертывается под правое крыло, филе покрывается тонкими ломтиками свиного шпека, а затем птица обвязывается голландскими нитками, чтобы шпек плотно держался на ней: мелкая птица завертывается в шпек, потому что мясо ее очень нежно и быстро сохнет. Заправка более крупной птицы: курицы, тетерьки, гуся, утки, фазана и проч. – двумя нитками производится следующим образом: отрезать лапки по коленные суставы и загнуть крылья к спине – крылья у крупной птицы не отрезаются прочь, а только выдергиваются перья – положить птицу на спину, головой к левой руке, и пропустить первую нитку от себя через квиски (мягкие части ножек), прикрепив их таким образом к туловищу; после того, повернув птицу на грудь и завернув кожу с шеи, на спину, пропустить иглу с той же ниткой сначала через одно крылышко, потом прикрепив кожу с шеи к спине, пропустить иглу через другое крылышко так, как и через первое; затем связать концы ниток, т. е. конец, оставленный у квиски, с концом у второго крылышка. Второй ниткой прикрепляют концы ножек к туловищу; для этого сначала пропускают нитку через хлуп сверх ножек, а потом проводят нитку под ножками и связывают ее концы вместе.

При заправке птицы не следует очень натягивать нитки, так как она может при этом прорезать кожу.

Затягивание или закрепление мяса птицы. Ввиду того, что мясо птицы и дичи в сыром виде очень неплотно, то в тех случаях, когда приходится рубить сырое мясо птицы (вместе с костями) на порционные куски или когда приходится шпиговать дичь, необходимо предварительно закрепить или натянуть мясо птицы. Для этого после заправки последнюю опускают минут на 10 в горячий бульон или кипяток; но нужно следить, чтобы бульон или вода не кипели, иначе птица получится вареная. Вынув птицу, ее следует остудить и только тогда приступить к разрубке или шпигованию.

Снятие с костей. Если птица предназначена для рубленых или соусных блюд, где нужна только чистая мякоть, а кости употребляются на соус, то после ощипывания перьев не нужно опаливать и потрошить, а сначала нужно снять кожу, потом мясо. Кожу снимают, сделав ее продольный надрез на груди, потом отделяется все мясо с каркаса при помощи острого филейного ножа. При приготовлении фаршированной птицы без костей мясо отделяется от них несколько иначе: опалив и вымыв птицу, делается продольный разрез кожи на спине; затем, оставив только кости у крылышек и у нижней части ножек, весь каркас отделя-

ется филейным ножом от мяса; таким образом, мясо остается при коже, а остов вынимается прочь. Как в одном, так и в другом случае внутренности вынимаются уже потом из остова.

Кроме наружных больших филе, под ними имеются еще маленькие филейчики, так называемые филе-миньон. В тех случаях, когда филе должны подаваться цельными, как например, котлеты де-воляйль, виллеруа, марешаль и т. п., оба филе (большие и малые) снимаются крайне осторожно с кости, чтобы не испортить их натуральной формы, иначе блюдо не будет иметь надлежащего вида.

Снятие пленки. Если филе птицы употребляются цельными, как для только что перечисленных блюд, то, кроме кожи, с них следует снимать и покрывающую их пленку для того, чтобы при жарении или припускании она не стягивала филе, отчего оно съеживается и теряет форму. Если из мяса птицы готовятся рубленые блюда, то пленку можно не снимать, так как мясо должно быть протерто через сито, на поверхности которого пленка и остается.

Кухонный стол, а также нож, которым снимается пленка, должны быть смочены водой, иначе мясо будет приставать к ним. Пленка с филе снимается таким образом: положив филе на мокрый стол пленкой вниз, узкой стороной к себе, придерживая левой рукой пленку, начать ее срезать острым филейным ножом, держа нож острием вниз, ближе к пленке; при этом надо стараться не перерезать пленки, иначе начало дальнейшего ее снятия будет очень затруднительно, равным образом, не следует срезать мясо вместе с пленкой, от этого филе получаются слишком тонкими. Вообще, надо заметить, что правильное снятие пленки требует большого навыка, а если его нет, то лучше ее не снимать совсем, а сделать несколько надрезов на пленке (накарбовать), которые устранят съеживание филе при жарении.

Фарширование. Фаршируют птицу: целиком с костями, без костей и под кожей.

а) Целиком, с костями, птица фаршируется через отверстие около хлупа, через которое производилось потрошение. После фарширования отверстие это зашивается голландскими нитками.

б) При фаршировании птицы без костей вынимается или весь каркас, и остаются, как уже было сказано, только одни кости ножек и крылышки, или же вынимается только одна грудная кость, так называемая косточка-вилка (у индейки). В последнем случае делается небольшой разрез на задней части шеи, через который вынимается кость и производится фарширование (см. *индейка фаршированная*). Затем отверстие это при заправке зашивается. В тех случаях, когда вынимается весь каркас из разреза на спине (см. *галантин*), фарширование производится через этот самый разрез, который потом, при заправке, зашивается.

в) При фаршировании только под кожей, кости совсем не вынимаются; кожа несколько приподымается над филе, и туда накладывается тонким слоем фарш; в таком случае внутри уже не фаршируется (см. *цыплята по-польски*). При заготовлении птицы для фарширования следует очень осторожно обращаться с кожей, чтобы не прорвать ее, иначе фарш может вывалиться наружу и утратить всю свою сочность. Если целостность кожи нарушена, то ее следует зашить обыкновенными нитками, не стягивая очень туго, а потом, когда птица изжарена или сварена, вынуть эти нитки.

Маринование. Домашняя птица и мелкая лесная дичь маринуются очень редко и только в продолжение одного или двух часов перед приготовлением. Средняя и в особенности крупная лесная дичина всегда маринуется, во-первых, для того чтобы отбить присущий ей специфический запах; во-вторых, для придания мясу необходимой мягкости. Крупная лесная дичина маринуется от 4 до 6 дней и дольше, более же мелкая, как то: дрохва, тетерев и проч. – 2–3 дня. Маринование дичи должно производиться в деревянной или каменной

посуде, но ни в каком случае не в металлической, от которой мясо получает неприятный вкус и становится даже вредным (так как происходит окисление металла уксусом). Если маринуют в деревянной посуде, то она должна быть сделана из дуба, березы, ольхи или липы, а не из сосны или ели, так как сосновое дерево передает маринаду запах скипидара. Перед маринованием деревянную посуду нужно запарить кипятком, опустив в нее раскаленный кирпич и ветки можжевельника, чтобы отбить от посуды всякий посторонний запах.

Крупная лесная дичина маринуется или в уксусе, или в красном вине, например, филе лоса или дикой козы. Если для маринада употреблять столовый уксус, то на одну часть уксусу берут две части воды; затем в разбавленный уксус прибавляются пряности: душистый перец, лавровый лист, букет, лук и иногда чеснок (на 1 бутылку смеси по щепотке перца и лаврового листа и целья луковица средней величины). Положив в маринад пряности, дают ему несколько раз вскипеть; затем остуживают и заливают им куски дичи, уложенные плотно в бочонок, в таком количестве, чтобы были совершенно покрыты им. Посуда закрывается плотно крышкой, выносится на холод, и затем ежедневно маринад перемешивается. Если дичь, нарезанная на куски, маринуется в красном вине, то количество его измеряется тем, чтобы куски были совершенно покрыты им. Для экономии можно разбавить вино на одну треть или одну четверть водою. Для более мелкой дичи готовится маринад с кореньями, а именно: мелко шинкованные и предварительно спассерованные на прованском масле коренья (репа, морковь, сельдерей и порей) и пряности (перец, лавровый лист) заливаются столовым уксусом, наполовину разбавленным водой, и все это кипятится под крышкой, чтобы не испарялся аромат пряностей, в течение 15 минут; потом маринад остуживают и заливают им дичь, сложенную в заранее приготовленную деревянную или каменную посуду. Горяче-парная крупная лесная дичина, а также домашняя птица и дичь не употребляется в пищу, а должна быть выдержана, как и мясо домашних убойных животных. Ввиду этого не следует закалывать птицу в тот день, когда подавать к столу, а нужно заколоть накануне; точно так же и дичь не следует подавать к столу в тот день, когда она убита. Горяче-парное мясо птиц так же твердо и неудобоваримо, как и мясо животных.

Шпигование. В птице шпигуются только мягкие части, т. е. филе и квиски. Крупная лесная дичь, серна или дикая коза, лось, оленина шпигуются, как и мясо. Подробности о шпиговании см. *отдел жарких*. Тетерки, рябчики, глухари и проч. шпигуются поперек волокон, потому что готовая птица разрезается на порции в продольном направлении, тогда как мясо всех съедобных животных в готовом виде разрезается поперек волокон. На основании этого правила, чтобы шпек был виден в разрезе, и нужно мясо шпиговать вдоль, а птицу поперек волокон. Как крупная лесная дичина, так и средняя дичь шпигуются для придания мясу большей сочности и питательности.

Способы приготовления.

- *Домашняя птица и дичь.* Домашнюю птицу готовят четырьмя способами:

1. Варят,
2. Жарят,
3. Тушат и

4. Припускают, а дичь тремя способами, потому что не варится, за исключением крема Аспази.

• *Варка.* Если из домашней птицы желают приготовить какой-либо суп, то в этом случае она заливается холодной водой, как и мясо для бульона, и при этом нужно следить за тем, чтобы жидкость все время кипела; если же домашняя птица подается в отварном виде на 2-е блюдо, например, фаршированная индейка или пулярдка и т. д., то ее хотя и заливают холодной водой, но варят паром, не кипятя, чтобы она сохранила свой вкус. Некрупную домаш-

нюю птицу, как, например, курицу-молодку, если она не фаршированная, можно варить в бульоне или в горячей воде. Вообще, температура жидкости зависит от веса птицы. Мелкую птицу для 2-го блюда можно заливать горячей жидкостью, а крупную холодной.

- *Жарение.* Крупная как домашняя, так и дикая птица жарится всегда на масле: а) в духовом шкафу (жареная индейка, каплун, гусь, фазан, утка, глухарь, тетерька и др.) или же б) на вертеле.

Мелкая домашняя птица жарится на плите: а) на масле (цыплята, рябчики и проч.); б) во фритюре (цыплята в кляре, виллеруа и проч.).

Кроме того, мелкая птица жарится на рошпоре (цыплята в папильотах); котлеты из цельных филе (де-воляйль).

- *Тушение.* Домашняя птица тушится большею частью порционными кусками (филе из гуся по-испански, цыплята маренго, цыплята прентаньер, по-французски и др.); дичь тушится целиком.

Как средняя, так и мелкая дичь во время жарения всегда кладется на спинку, и только когда последняя зарумянится, то повертывается на бок. Это делается для того, чтобы горький сок, который содержит в себе спинка всякой дичи, не капал на филе, отчего и они могут получить горький вкус. Когда же спинка прожарится, то сок, при нагревании, свернется в виде хлопьев.

- *Масло.* Всякая дичь жарится всегда на масле, которое должно быть предварительно отколеровано. Во фритюре дичь не жарится, так как при этом становится очень сухой.

- *Сметана.* Сметану, с которой тушится дичь, следует прибавлять после обжаривания дичи, иначе последняя получает некрасивый серый цвет и делается пареной; кроме того, если сметана прибавлена очень рано, то от этого получается очень жирный соус, так как сметана отскакивает, т. е. превращается в масло.

- *Припускание.* Этот способ применяется исключительно для приготовления соусных блюд; причем птица всегда припускается в разрезанном виде, а не целиком.

Время. Время, необходимое для того, чтобы вполне прожарилась как домашняя, так и дикая птица, зависит:

1. От величины птицы (чем крупнее птица, тем дольше она жарится и тем жар должен быть равномернее и легче, чтобы мясо одинаково прожарилось как у кости, так и в верхних частях),

2. От того, молодая ли она или старая (молодая птица жарится скорее, чем старая), и

3. Самка ли это или самец (самка жарится быстрее, чем самец).

Крупная птица: индейка, гусь и проч. – жарятся от 1½ до 3 часов. Средней величины птица: глухарь, тетерька, пулярда – жарятся от 40 минут до 1 часа.

Мелкая птица: рябчики, цыплята, вальдшнепы, бекасы и пр. – жарятся от 15 до 25 минут. Лесная дичина: лось, дикая коза, олень, кабан – жарятся, как и мясо, в зависимости от величины куска.

- *Готовность.* Готовность крупной, цельной, домашней птицы и дичи, а также и порционных кусков узнается при помощи иглы, как и готовность мяса. Готовность жареной мелкой птицы и дичи узнается по тому, что из них вытекает белый, а не кровавый сок; чтобы убедиться в этом, нужно приподнять птицу за ножку вилкою или рукою.

Нарезка. Птица разрубается всегда перед самой подачей на стол, иначе куски высыхают и сморщиваются; если же разрезанную птицу держать в соусе, то потом ее трудно уложить на блюдо: она будет разваливаться. Если почему-либо птица нарезана раньше, чем следует, и остыла, то ее можно подогреть, залив соком, но только на пару, чтобы сок или соус не кипел.

Число кусков, на которые разрубается птица для подачи к столу, находится в зависимости от ее величины, так, на 2 части в продольном направлении делятся: рябчики, порционные цыплята, кулики, куропатки и т. п.

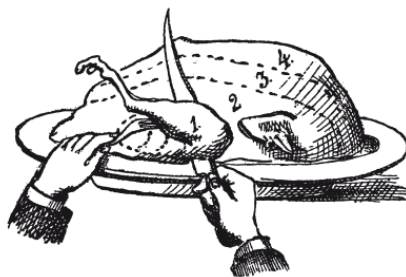


Рис. 3. Нарезка крупной птицы (индейка, гусь).

На 3–4 – курица, пулярдка, тетерька, причем спинка хотя и подается, но порцией не считается.

На 7–9, 12 частей – гусь, индейка, глухарь и т. п.

● *Мелкая дичь*, т. е. вальдшнепы, дупеля, бекасы, перепелки, всегда подаются целиком и на порции не разрубаются.

Нарезка птицы производится следующим образом: сначала отделяют ножки от туловища по сочленению, затем если птица крупная, то разрубают ножку пополам по суставу; после того срезают крылышки вместе с тонким ломтиком филе, во всю его длину, потом передняя часть туловища отделяется от задней в продольном направлении. Когда грудь отделена от спинки, то приступают к нарезке самого филе, его нарезают продольными тонкими ломтиками на кости или же снимают оба филе аккуратно с кости и затем каждое филе нарезают продольными длинными ломтиками, держа нож наискось, чтобы куски были шире. Последняя нарезка филе еще лучше первой. Число этих ломтиков зависит от величины птицы: так, куриное филе режется на 2 ломтика, филе глухаря на 4 ломтика, филе гуся и индейки на 5 и иногда на 7 ломтиков. Сама же спина разрубается пополам в поперечном направлении.

● *Укладывание на блюдо.* Разрезанные куски укладываются на блюдо следующим образом: сначала кладется кожей вверх перерубленная спинка, на нее ставится грудная кость, а на последней укладываются ломтики филе в том порядке, в каком они находились до нарезки; по бокам же кладутся крылышки и ножки опять на прежние места, т. е. туда, где они находились у цельной птицы.

О вертеле. Индейка, гусь, пулярдка, фазан, цыплята и другая домашняя птица жарятся на вертеле совершенно так же, как жарится мясо, т. е. заготовленная как должно птица (выпотрошенная и заправленная голландскими нитками) надевается на шпильку соответствующей величины и прикрепляется к вертелу (*подробнее см. филе де-беф, жаренный на вертеле, в отделе французской кухни, обед № 12*). Птица заготавливается перед жарением на вертеле совершенно так же, как перед жарением на масле; только каплуны и пулярдка предварительно обертываются тонкими ломтиками свиного шпека, чтобы не подгорала кожа.

Примечание о жире. Мясо домашних убойных животных и домашней птицы имеет в своем составе достаточное количество жира, а потому его шпигуют в редких случаях, мясо же как крупной лесной дичины, т. е. диких животных, так и диких птиц почти совсем не содержит жира, а потому всегда шпигуется для сочности.

Некоторые породы домашней птицы, в особенности гуси и утки, имеют большое количество жира на внутренних органах и на самом мясе, под кожей. При потрошении обыч-

новенно жир этот удаляется прочь, так как иначе при жарении растопится, а потом сгорит. Ввиду этого, удалив жир из птицы, его следует растопить в особой посуде и употреблять на заправку различных фаршей вместо коровьего масла. Особенно вкусная получается гречневая каша, заправленная гусиным жиром, а также хорошо паштетное и вообще всякое рассыпчатое тесто, приготовленное на гусином жиру.

О сохранении битой птицы. Если битую птицу желают сохранить в течение нескольких дней в сыром виде для домашнего запаса, или для отсылки в другое место, то необходимо ее после убоя подвесить за ноги вниз головой, чтобы стекла кровь, а не оставлять лежать на земле в продолжение нескольких часов, отчего получаются пятна на коже. Помимо этого, как сказано выше, нужно удалить кишки, не набивать соломой, а пузырями со льдом или чистой бумагой, и не укупоривать в корзины, пока не примет температуру окружающей среды.

О петушиных гребешках. Если домашняя птица закалывается дома, то гребешки нужно отрезать тотчас после убоя, чтобы они не пропитывались кровью. Если их хотят сохранить для стола, то сейчас же опускают в холодную воду и вымачивают в течение нескольких часов, меняя воду, чтобы удалить кровь. Когда вода будет совершенно чистой и гребешки побелеют, то их опускают в горячий раствор кристаллической соды (на 1 ведро воды $\frac{1}{4}$ часть соды) и так оставляют, помешивая лопаткой до тех пор, пока вся верхняя, шероховатая кожа сойдет. Затем отрезают сосочки у каждого гребешка и вымачивают еще раз, чтобы стали совершенно белыми. После такой обработки гребешки даже в мороженом состоянии сохраняют белый цвет.

Рыба

Общие правила относительно выбора и способов приготовления рыбы

Рыба, встречаемая в продаже на рынке, бывает: морская, речная, озерная и прудовая. Самая дорогая – это морская рыба, на втором месте по цене стоит рыба речная, потом озерная и последняя прудовая. Рыба, водящаяся в проточной воде, ценится дороже той, которая водится в стоячей воде. Для приготовления рыбных блюд рыба употребляется свежая и соленая. Кроме того, есть рыба вяленая и копченая, которая большею частью подается на закуску.

Свежая рыба бывает: *живая, уснувшая, парная, мороженная уснувшая и убитая мороженная*; самая лучшая – это живая рыба, затем парная уснувшая, потом убитая мороженная и самая худшая – уснувшая мороженная, так как она быстрее всего портится, в особенности во время частых оттепелей: а) *Живая* рыба дает ухе самый крепкий и вкусный навар; б) *Уснувшая парная*, доброкачественность которой узнается по следующим признакам: *глаза* полные, выпуклые, блестящие; *туловище* на ощупь упругое, крепкое; *брюшко* крепкое, синевато-белого цвета; *кожа* гладкая, без слизи и налета; *мясо* плотно прилегает к костям; *жабры* темно-красного цвета и не должны издавать дурного запаха. Чтобы убедиться в том, что жабры не подкрашены, нужно потереть их белой влажной тряпочкой или пальцем, и подкраска тотчас обнаружится. Уснувшая рыба портится гораздо скорее, навар от нее получается мутный и менее крепкий, нежели от живой;

в) убитая замороженная рыба отличается от уснувшей следующими признаками:

- *плавники, расположенные на хребте, имеют вид распущенного веера и от сильного даже надавливания не изменяют своего положения.*

Напротив, у уснувшей рыбы эти плавники всегда лежат сложенными к хребту и, будучи расправлены, снова складываются;

- *жабры красного цвета, но иногда белого, что указывает на то, что рыба была оттаена и снова заморожена.* Достоинство такой рыбы хуже, чем замороженной один раз. Мороженная рыба имеет очень дряблое мясо, которое легко отстает от костей, в особенности у нежных сортов рыбы, как то: форель, сиги, лососина и проч.

Значение веса в продаже. Чем крупнее рыба, т. е. чем больше она весит, тем дороже ценится каждый фунт, так как в крупной рыбе процентное содержание костей и отбросов всегда будет меньше, чем в мелкой того же сорта. Так, например, гораздо выгоднее взять одного судака весом в 5 ф., чем 5 шт. по 1 ф., но зато 1 ф. судака, весящего 5 ф., будет стоить дороже 1 шт. фунтовых судаков; разница в цене будет колебаться от 5 до 10 коп. за фунт. Но для некоторых специальных блюд, как, например, судачки кольбер и др., необходимо покупать порционную рыбу, тогда, конечно, нужно платить дешевле за каждый фунт.

Соленая рыба. Признаками доброкачественности соленой рыбы служат:

1. Совершенно сухая кожа и
2. Однородность цвета мяса во всех частях рыбы.

Если попадется очень соленая рыба, то ее необходимо предварительно вымочить в холодной воде, причем чем солонее рыба, тем большее число раз нужно переменять воду, в которой она вымачивается. Малосольную рыбу можно совсем не вымачивать. Перед варкой соленой рыбы с нее необходимо снять кожу: для этого рыбу нужно ошпарить.

Различные способы чистки рыбы. Чистка рыбы производится различными способами, в зависимости: а) от приготавливаемого из нее блюда и б) от сорта рыбы. Всего же существуют три основных способа очистки.

Совершенно особыми способами чистятся: налим, угорь, гатчинская форель и лещ, когда он фаршируется, затем: осетрина, стерлядь, соль (камбала), линь и миноги.

Способ чистки рыбы в зависимости от ее назначения для разных блюд. *Первый* основной способ. Если хотят подать рыбу целиком на костях или порционными кусками с костями, в вареном или жареном виде, то ее потрошат через брюшко, сделав для этого на нем продольный разрез. *Второй* способ применяется в том случае, когда рыба предназначена для соусных блюд и ее мясо должно пропитаться соусом, в котором ее приготавливают, то ее нужно потрошить со спины, для чего делается продольный разрез по хребту от головы до хвоста и вынимается хребтовая кость. Голова и хвост остаются при туловище. Отделив кости от мяса, внутренности свободно вынимаются из разреза. В обоих случаях необходимо прежде всего удалить чешую. Это достигается легко и просто при помощи существующей для этого машинки. За неимением последней, чешую следует осторожно срезать с кожи острым филейным ножом, стараясь не прорезать кожи, что требует большого навыка; при неопытности же лучше всего оскabливать чешую теркой, положив рыбу в воду, чтобы чешуя не разлеталась в стороны и не попадала на другие продукты. С мороженой рыбы чешуя срезается очень легко.

После очистки чешуи приступают к потрошению. Прежде всего следует очень осторожно сделать продольный разрез на брюшке, ниже горла, и вынуть лежащую около головы печень, в которой заключается желчный пузырь. Если его разорвать, то вся рыба получит горький вкус; поэтому те места рыбы, на которые попала желчь, лучше всего вырезать или сейчас же хорошенько затереть солью, не давая желчи разливаться дальше. Затем вынимают остальные внутренности; если же рыба была сонная, то вынимаются и жабры, так как они, в особенности при варке, дают неприятный вкус. После потрошения рыбу следует тщательно промыть в холодной воде.

Третий способ применяется при приготовлении соусных и рубленых блюд, где требуется только одна мякоть, тогда чешуя совсем не счищается и филе прямо срезается с кости, для этого прежде всего кладут рыбу головой к правой руке; затем делается около головы, немного вкось, поперечный разрез до самой кости; потом, придерживая рыбу левой рукой за туловище и держа нож в правой острием вниз, как можно ближе к кости, срезается филе прежде с одной стороны, а потом, повернув рыбу, с другой. Со срезанных филе снимается потом кожа следующим образом: положив филе на стол, хвостом к себе, надрезают кожу около хвоста и начинают срезать с нее филе, придерживая левой рукой за хвост и держа нож острием вниз. При этом надо стараться не прорезать кожу в поперечном направлении, так как очень трудно снова поднять край кожи для ее дальнейшего удаления.

- *Чистка угря и налима.* При чистке угря и налима кожа надрезается кругом головы, и затем ее сдирают со всей рыбы целиком. После чего приступают к потрошению. Кожа налима и угря очень скользкая, и ее трудно удержать в пальцах, поэтому необходимо предварительно взять в пальцы щепотку соли.

- *Гатчинская форель и лещ.* Гатчинская форель потрошится через отверстие, которое делается около жабр, чешуя не снимается, и брюшко остается цельным. После потрошения необходимо счистить кровь с позвонков форели.

Лещ, когда фаршируется, потрошится этим же способом, а затем и фаршируется через то же отверстие, через которое потрошится.

- *Осетрина*. У осетрины надрезают вязигу в нескольких местах, чтобы при варке не покорило; кожу с нее не снимают перед варкой, потому что крупная рыба заливается холодной водой, и тогда кожа у сваренной рыбы свободно снимается.

- *Стерлядь*. Со стерляди снимается чешуя с хребта и боков, она потрошится через брюшко, а затем из нее вынимается вязига, расположенная вдоль по середине позвоночного хребта, для этого делается разрез около хвоста и при помощи иглы или ножом вытаскивается осторожно вязига; если она при этом оборвется, то можно сделать новый разрез, но уже подальше, или вытащить с внутренней стороны.

- *Соль (камбала)*. Соль чистится следующим способом: соскоблив чешую с нижней стороны рыбы, содрать кожу с верхней (черной) стороны рыбы; затем выпотрошить через разрез около жабр (сделать поперечный разрез кругом жабр) и соскоблить кровь с позвонков.

- *Линь*. Убитого линя следует прежде всего положить в горячую воду, чтобы с него сошла слизь и легче снималась чешуя; из горячей воды его опускают в холодную, соскабливают тупой стороной ножа чешую до полной белизны, затем потрошат через брюшко.

- *Миноги*. Каждую миногу следует окунуть в горячую воду и тотчас же полотенцем снять кожу.

- *Нарезка*. Филе сырой рыбы нарезают на порционные куски поперек волокон и против слоя, наискось, начиная от головы. Этот способ нарезки имеет то преимущество, что при нем легче вынимать кости из мяса. Нарезка готовой рыбы производится всегда, как и нарезка мяса, поперек волокон.

- *Сохранение рыбы*. Если свежую рыбу надо сохранить несколько часов до приготовления, а тем более сутки, то ее необходимо выпотрошить и положить на лед. Живую рыбу лучше в таком случае убить, чтобы она не заснула.

Все указанные ниже способы приготовления находятся в зависимости от различных сортов рыбы, а именно:

- *Сорта рыбы*. Клейкая и мало костлявая рыба, т. е. судаки, щука и пр., употребляется для рубленых и соусных блюд, как то: котлет, зраз, крем Аспазии, тельное, соте, мателот и проч.

Нежная и мало костлявая рыба, как то: сиг, лососина, форель, стерлядь, осетрина, камбала, скумбрия, кефаль, короп или карп, сазан и проч. – преимущественно подаются целиком в отварном или жареном виде под различными соусами, а за неимением клейкой рыбы могут употребляться на соусные и рубленые блюда.

Клейкая или нежная, но костлявая рыба, как то: леши, караси, ерши, окуни и проч. – подается целиком или порционными кусками, но только в отварном или жареном натуральном виде; для соусных же и рубленых блюд никогда не употребляется. Кроме того, все перечисленные сорта рыб могут употребляться для навара. Соленая рыба обыкновенно только употребляется для рыбных заправочных супов, а также в натурально вареном виде и на некоторые блюда для закусок – например, селянка на сковороде и проч.

СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РЫБЫ

Рыба готовится четырьмя способами:

1. Вареная,
2. Жареная,
3. Припущенная и
4. Запеченная в тесте.

Рыба варится двумя способами:

- а) в воде (отварная рыба натурально) или в рыбном бульоне (гатчинская форель) и

б) на пару. При этом рыбу можно варить или прямо на пару, без воды, в соответствующей посуде, или вместе с вином, огуречным рассолом и т. д. (стерлядь паровая, осетрина по-русски).

Жарится рыба тремя способами:

- а) на масле,
- б) во фритюре,
- в) на рошпоре и на вертеле.

Рыба припускается двумя способами:

- а) в собственном соку и
- б) с прибавлением вина и рыбного бульона.

Варка рыбы

• *Надрез кожи.* Если взята только что убитая рыба, то перед варкой (после потрошения) на ее спине, в продольном направлении, следует сделать надрез кожи для того, чтобы во время варки последняя не лопнула.

• *Рыбный котел.* Рыбу, подаваемую на стол цельной, всегда следует варить в лежащем положении, спиной вверх, в специальном рыбном котле или, за неимением его, в продолговатом чугуне, по величине соответствующем рыбе. Если же приходится варить рыбу в тесной посуде, то она потеряет свою натуральную форму; равным образом, если варить в несоответственно большой, просторной посуде, то от слишком большого количества воды, необходимого, чтобы покрыть рыбу, она станет водянистой и безвкусной. Чтобы рыба лучше держалась на решетке, ее нужно привязывать веревочкой. (Решетка предназначена для того, чтобы готовая рыба не сломалась при вынимании из котла.) Если рыбного котла нет, то сварить большую рыбу целиком, так чтобы она не сломалась, очень трудно; тогда ее придется разрезать на порционные куски; конечно, в этом случае ее нельзя уже уложить так красиво, как цельную. Если в доме не имеется специального рыбного котла, то лучше покупать не крупную, а порционную рыбу, которую можно сварить во всякой продолговатой посуде или даже в обыкновенной круглой кастрюле, свернув рыбу кольцом, т. е. пришив голову к хвосту.

• *Вода.* Крупную рыбу нужно заливать холодной водой, чтобы она постепенно проваривалась паром, согреваясь вместе с водой, причем вода не должна кипеть. В таком случае она сохранит свою форму и не будет иметь вкуса сырости, который присущ рыбе, сваренной в кипятке. Это объясняется тем, что в кипятке быстро сваривается только поверхность рыбы и ее тонкие части у хвоста, более же толстые части (около головы и филе) остаются еще сырыми; кипятить же воду нельзя, так как рыба теряет вкус, разваливается и утрачивает натуральную форму. Но при этом надо заметить, что холодной водой заливается рыба весом не менее 400 г. Мелкая рыба, как то: порционные судаки (200–300 г), корюшка, сижки, окуни, а также порционные куски крупной рыбы – заливаются всегда горячей водой, так как успевают в короткое время провариться во всех своих частях.

• *Рыбный бульон.* Отваривать рыбу можно и в рыбном бульоне; при этом нужно соблюдать правило относительно температуры бульона, т. е. заливать рыбу холодным бульоном, если она крупная, и горячим – если мелкая.

• *Медленный огонь.* Для того чтобы вареная рыба сохранила свой вкус и не передала его воде, ее следует варить паром, т. е. в закрытой посуде (котле) на медленном огне, и не кипятить воду. В том случае, когда толстые части рыбы остаются долгое время сырыми, между тем как тонкие уже проварились, нужно не сварившуюся часть рыбы подвинуть на более сильный огонь (что удобно сделать, когда рыба варится в рыбном котле); но при этом надо все-таки следить за тем, чтобы вода не кипела.

- **Соль.** В тех случаях, когда отваривается рыба для того, чтобы ее подать горячей, необходимо сильно посолить воду, в которой она варится, так как при варке она очень мало принимает в себя соли. Если же рыба будет подаваться холодной, то соли нужно класть столько, чтобы вода имела слабосоленый вкус. Это объясняется тем, что остуживать рыбу нужно в том отваре, в котором она варилась, для того чтобы она была сочная, а во время остывания она впитывает в себя этот отвар и, следовательно, достаточно просаливается.

- **Коренья и пряности.** Если варится только что убитая, вполне свежая рыба, то, чтобы сохранить ее натуральный вкус, пряностей и кореньев не прибавляют. Впрочем, горячая рыба не принимает в себя вкуса кореньев и пряностей, с которыми варится; этот вкус переходит только в навар; холодная же рыба при остуживании в отваре получает привкус кореньев и пряностей.

Варка рыбы на пару. Паровой называется рыба, которая проваривается или доходит до готовности в парах рыбного бульона, вина, огуречного рассола или просто горячей воды. При этом способе варки рыба кладется на решетку рыбного котла и заливается названными жидкостями в меньшем количестве, чем для отварной рыбы натурально.

Кроме того, для этого способа варки существует особо устроенный рыбный котел, в котором решетка находится на некотором возвышении от дна, а вместо крышки высокий колпак; рыба совсем не покрывается жидкостью, которая находится под решеткой котла, и доходит до готовности только под влиянием горячего пара, скопляющегося под крышкой.

Жарение рыбы на масле. Рыба жарится на масле, как и мясо, на плите или в духовом шкафу; в зависимости от ее величины. Крупная рыба жарится в духовом шкафу, на сковороде или противне, где она равномерно прожаривается. При этом не следует ее поворачивать, чтобы не испортить ее формы. Мелкую рыбу цельную и порционные куски крупной рыбы обыкновенно жарят на плите, на сковороде, поворачивая с одной стороны на другую.

- **Жар плиты.** Жар плиты для жарения крупной рыбы должен быть меньше, чем для жарения мелкой рыбы, так как мелкая рыба прожаривается быстрее крупной.

- **Рыбу должно вполне прожаривать.** Следует заметить, что никогда и никакая рыба не подается недожаренной. Потребление такой рыбы очень часто бывает вредно.

- **Поливание соком.** При жарении рыбы ее поливают только маслом, а не соком, как мясо и птицу, и то не так часто, как мясо, иначе она может развалиться.

- **Лимонный сок.** Вспрыскивать рыбу лимонным соком, если это требуется, нужно перед самым жарением, иначе если ее оставить некоторое время не жареною, то она под действием кислоты развалится. Только что убитую рыбу вспыскивают лимонным соком перед приготовлением для того, чтобы она не съеживалась и получила большую мягкость.

Жарение во фритюре

- **Сорт рыбы.** Во фритюре жарится как клейкая рыба, вроде судака, так и нежная рыба, как, например, сиг. Во фритюре можно жарить порционные куски крупной рыбы или цельную мелкую рыбу (не более 400 г), потому что крупная рыба в короткое время прожариться во всех своих частях не может, а держать ее долго во фритюре нельзя, так как ее поверхность станет гореть.

- **Отсушивание.** Перед жарением как на масле, так, в особенности, во фритюре рыбу нужно тщательно отсушить, завернув в полотенце или в салфетку. Мороженая рыба содержит в себе больше воды, чем парная, а потому ее нужно отсушивать тщательнее.

Если рыбу не обсушить как следует, то при жарении, в особенности во фритюре, она развалится на части, причем если, как известно, вода попадет в раскаленный фритюр, то разбрызжет его во все стороны.

- **Панировка.** После отсушивания рыбу панируют сначала в муке, а потом в яйце и сухарях, если не запанировать сначала в муке, то яйца и сухари плохо держатся. Для панировки сухари должны быть хорошо истолчены и просеяны, и, кроме того, панировка должна лежать тонким слоем на рыбе; от большого количества сухарей получается при жарении толстая корка, которая портит вкус рыбы.

- **Фритюр.** Фритюр для жарения должен быть чистый, без малейших пригарок, иначе рыба получит горький вкус.

Фритюр должен быть отколерованным и, перед опусканием в него рыбы, кипеть, иначе рыба получится сваренной, а не изжаренной и, кроме того, примет запах сала (способ узнать готовность фритюра указан в статье о фритюре). Фритюра надо брать для жарения столько, чтобы вполне рыба погрузилась в него, иначе она неравномерно прожарится и не будет иметь красивый вид. Удобнее всего жарить рыбу в такой посуде, в которой она может свободно поместиться во всю длину, не ломаясь.

- **Бумага.** Вынимая зажаренную рыбу из фритюра, необходимо перекладывать ее на решето, накрытое бумагой. Это делается для того, чтобы весь лишний жир сошел с рыбы на бумагу, которая его впитывает; тогда она не будет пахнуть салом.

Жарение на рошпоре. Жарение рыбы на рошпоре производится точно так же, как и жарение мяса этим же способом. Так же, как и мясо, рыба перед жарением на рошпоре панируется двойной панировкой.

Жарение рыбы на вертеле. Жарение рыбы на вертеле производится в редких случаях, только в больших кухнях. Перед жарением рыбы на вертеле ее предварительно маринуют в прованском масле и в дальнейшем поступают с соблюдением тех же правил, какие указаны в этом случае для мяса.

Припускание рыбы. Припускание рыбы, а также ее запекание в тесте не вызывают необходимости каких-нибудь особых указаний, ввиду того, что эти способы приготовления подробно описаны в отделах о мясе и птице.

Готовность рыбы. Готовность рыбы, приготовленной различными способами, узнается при помощи заправочной иглы. Игла свободно входит в рыбу, когда последняя дошла до полной готовности.

ПРИМЕЧАНИЕ О ВНУТРЕННОСТЯХ РЫБ

Из внутренностей рыб употребляются: печенки, молоки и икра. Печенки можно употреблять только в том случае, если желчь не раздавлена, иначе печенка получает горький вкус. В особенности ценится дорогая печенка налима. После отделения желчного пузыря и тщательного промывания, ее припускают на масле, а потом нарезают бланкетами и кладут на гарнир к различным рыбным блюдам; точно таким же способом готовятся печенки и других рыб. Молоки рыбы обыкновенно подают на гарнир к соусным рыбным блюдам или идут на закуску (молоки селедки); их обыкновенно опускают в кипяток с лимонным соком и варят в продолжение нескольких минут, не кипятя (от кипячения съеживаются и делаются твердыми). Икра из рыб обыкновенно обланжиривается в кипятке, чтобы потеряла привкус сырости, а потом заправляется, по желанию, уксусом, прованским маслом и зеленым или обыкновенным мелко рубленным луком, подается на закуску, или же при чистке не вынимается из рыбы (корюшка). Внутренности морской рыбы обыкновенно не употребляются в пищу. Внутренности озерной (финляндской) и прудовой рыбы часто бывают поражены глистами. Поэтому нужно обращать внимание на то, чтобы печень, например, налима не была

покрыта ни на поверхности, ни в разрезе, пузырьками. Такая печень считается негодной для употребления в пищу.

Разделение готовой горячей рыбы на порции при подаче на стол.



Рис. 1. Лопаточка для деления рыбы на порции.

Для этого берут рыбную лопаточку (см. рис. 1), которая специально продается в посудных лавках, и надрезают ею рыбу как раз посередине, вдоль хребта, начиная немного ниже головы, и надрез этот ведут вплоть до хвоста. Получатся две половины: верхняя – хребтовая часть и нижняя – брюшная. Каждую из этих половин делят тоже лопаточкой на поперечные кусочки (рис. 2).

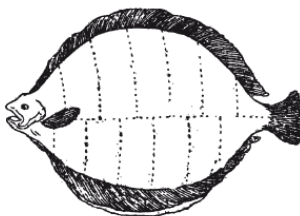


Рис. 2. Разделение широкой и короткой рыбы.

Каждый кусочек сохранно снимается с костей той же лопаточкой и кладется в известном порядке на блюдо так, чтобы рыба сохранила свою форму цельности. Когда одна сторона рыбы будет таким образом снята с костей, тогда следует вынуть всю спинную кость (хребтовую), а также и ребра, и проделать то же самое и с другой стороны рыбы, а поперечные кусочки так же сохранно приподнять и переложить на блюдо, перевернув кожицу вверх, и уложить на первую половину вполне симметрично, чтобы вся рыба напоминала целую рыбу. Голова и хвост при этом отрезаются и приставляются к соответственным местам нарезанной рыбы. Если нет рыбной лопаточки под руками, то разделку можно произвести клинком ножа, но в этом случае требуется больше предосторожности, чтобы не разорвать кусочки рыбы.

Разделение узкой и длинной рыбы (рис. 3). Надрезать рыбу рыбной лопаточкой или клинком ножа как раз посередине, вдоль, начиная ниже головы; другой надрез сделать по хребту, вокруг, затем разделить как брюшную, так и хребтовую часть на мелкие поперечные кусочки, снимая с костей ложечкой каждый кусочек; переворачивают затем рыбу на другой бок и проделывают то же самое. Тогда как хребтовая, так и все остальные кости останутся на блюде, где лежала цельная рыба.

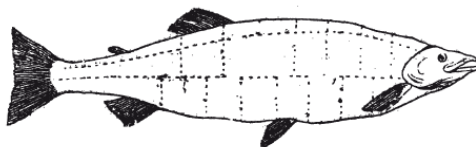


Рис. 3. Разделение узкой и длинной отварной рыбы на порции.

Зелень, овощи и корнеплоды

Приготовление зелени, овощей и корнеплодов для подачи на антреме и в виде гарниров к супам, жарким и холодным блюдам

• *Зелень, овощи и корнеплоды* подаются к столу или в виде самостоятельных блюд, так называемых антреме, или же в виде гарниров к различным супам, жарким: из мяса, живности и рыбы, в особенности же к холодным блюдам.

• *Зелень*. Все те растения, которые состоят только из зеленых листьев, или мелкие, незрелые овощи зеленого цвета, как, например, щавель, шпинат, салат, зеленый лук, зеленый укроп, зелень петрушки, зеленый горошек, зеленые бобы и т. п., принято именовать одним общим названием “зелень”.

• *Овощи*. К овощам относятся: капуста разных сортов, помидоры, бураки (свекла), баклажаны, кабачки, кукуруза, артишоки, огурцы, спаржа и проч.

• *Корнеплоды*. К корнеплодам относятся: картофель, сладкие и обыкновенные корни, земляная груша и др.; собственно же корнями принято называть только те, которые употребляются для бульона, т. е. репа, морковь, сельдерей, порей и петрушка.

• Репа и морковь называются красными корнями, а сельдерей, порей и петрушка – белыми. Последние имеют более сильный аромат, чем красные.

• *Подача*. Каждый сорт зелени, овощей или корней, подаваемых на антреме, большею частью укладывают отдельно, не смешивая с другими. В зависимости от названия соуса, под которым зелень подается, она иногда получает свое название, например: цветная капуста огратен, спаржа соус голландский, артишоки по-польски, артишоки а ля-баригуль и т. п. Если зелень, овощи и корнеплоды подаются в виде гарнира для супов, жарких и холодных блюд, то название свое они получают от сочетания нескольких сортов гарнира вместе, например: гарнир жардиньер или гарнир прентаньер, масседуан и проч., – или в зависимости от способа их нарезки, например: гарбюр, жульен, итальян и проч.

Чистка и обмывание. При чистке зелени, состоящей только из листьев, от последних всегда отрываются корешки и выбрасываются старые, желтые или гнилые листья.

• *Щавель и шпинат. Корешки*. Корешки молодого щавеля не следует выбрасывать, потому что они содержат в себе много соку, который дает хороший вкус, в особенности необходимый для прибавления к приготавливаемому из него пюре. После чистки щавель и шпинат тщательно промываются в холодной воде, чтобы удалить приставшую к листьям пыль или землю.

• *Салаты*. Салаты: латук, эндивин, эскароль, ромен, цикорий, французский сельдерей и проч. – прежде всего очищаются от плохих (вялых) листьев, а потом тщательно перебиваются в холодной воде, в которой и оставляются до самого приготовления, чтобы не завяли.

• *Зеленый горошек*. Зеленый горошек, если он покупается в стручках, то вылушивается из них, причем плохие или желтые горошины удаляются; до варки горошек должен находиться в холодной воде, чтобы не привянул.

• *Зеленые бобы*. У зеленых бобов (зеленая фасоль) отрываются только стебельки, затем бобы нарезаются или тонко шинкуются и до варки сохраняются в холодной воде, как и зеленый горошек.

- *Укроп и петрушка.* Укроп и зелень петрушки до употребления нужно сохранять в холодной воде, в противном случае быстро вянут.

- *Цветная капуста.* У цветной капусты всегда срезается кочерыжка и удаляются зеленые листья, а затем капуста опускается в холодную соленую воду в том случае, если она подается цельной головкой. Это необходимо для того, что если внутри капусты есть черви, то они все непременно выйдут наружу. Если цветную капусту разбирают на мелкие части, то нет надобности класть ее в соленую воду, так как тогда черви обнаруживаются и их выбрасывают.

- *Свежая кочанная (белая) капуста.* У кочанной белой капусты отделяются испорченные листья и потом срезается кочерыжка; обмывается, как и прочие овощи, в холодной воде. Красная кочанная капуста, употребляемая на салат к жарким, и капуста сафой заготавливаются так же, как и обыкновенная кочанная капуста.

- *Брюссельская капуста.* У брюссельской капусты снимаются с каждой головки только испорченные листья и обравниваются немного кочерыжки. Ее нужно тщательно промывать в холодной воде, чтобы внутри не осталось песку.

- *Бураки (свекла).* Бурак или свекла очищается от кожицы в том случае, если она предназначена для жарения; если же предназначается для варки или запекания, то кожица не срезается, потому что от этого свекла теряет цвет. После чистки свеклу не следует долго держать в воде, потому что от этого она тоже теряет цвет.

- *Баклажаны.* В сыром виде баклажаны не очищаются от кожицы; если же подаются фаршированными, то кожица срезается только с обоих концов; обрезанные места тотчас же натираются солью, чтобы не потемнели, затем вынимается насквозь на колончатую выемку или же гарнирной ложечкой вся сердцевина, т. е. икра, и сейчас же баклажан, получивший форму трубочки, натирается внутри солью, после чего тщательно промывается. Если же баклажаны подаются ломтиками, то сердцевина не вынимается, а баклажан разрезается на несколько продольных ломтиков (вместе с кожей); каждый ломтик натирается солью и потом промывается.

- *Кабачки.* У кабачков кожица всегда срезается; когда же они подаются фаршированными, то гарнирной ложечкой вынимается насквозь вся сердцевина, чтобы получилась форма трубки, потом обмываются в холодной воде.

- *Помидоры.* Когда помидоры подаются целиком фаршированными, то, не снимая кожицы, на верхней стороне делается круглый надрез, образующий крышку, которая снимается, и из середины вынимаются все зернышки и выливается лишний сок, чтобы не разжижал фарша, если помидоры идут на салат, то тоже не очищаются от кожицы.

- *Огурцы.* Огурцы как свежие, так и соленые в сыром виде очищаются от кожицы, и если приготавливаются фаршированными, то гарнирной ложечкой вынимается вся сердцевина (зернышки).

- *Спаржа.* В пищу употребляется только та часть спаржи, которая прозрачна и легко ломается, а которая гнется и волокниста не употребляется совсем. Чистка спаржи начинается от головки и состоит: а) в соскабливании верхних волокон до той части ствола, которая перестает ломаться и не имеет прозрачности, и б) в отрезании волокнистой части ствола. После чистки спаржу опускают в холодную воду.

- *Артишоки.* Если артишоки подаются цельными натурально или фаршированными, то прежде всего у них обрезается верхняя, колючая часть листьев на палец, потом обравнивается ножом нижняя часть листьев с корешком (дно) и обрезанное место тотчас же натирается лимоном, чтобы не потемнело. Затем гарнирной ложечкой выскабливается вся мохнатая сердцевина вплоть до мякоти дна. Артишок тщательно промывается в холодной воде для того, чтобы между листьями не осталось земли, и затем опускается в воду с лимонным соком, чтобы не потемнел. Если же подаются одни низы-фонды (донышки) артишок, то все

листья срезаются прочь, выскабливается мохнатая сердцевина и остается одна только мясистая чашечка, которая и называется фондом. Как только фонд совершенно очищен, его натирают со всех сторон лимоном и опускают в воду с лимонным соком, чтобы не потемнел.

- *Лук-шарлот и крупный лук.* Как мелкий лучок-шарлот, так и крупный лук очищаются от кожицы одинаково, как и прочие овощи; старый же крупный (репчатый) лук после чистки и нарезки промывается в холодной воде, для того чтобы удалить затхлый запах, который всегда замечается в старом или лежалом луке. Очищенный лук нужно держать в воде. Испанский лук, употребляемый на салат, чистится так же.

Корнеплоды

- *Земляная груша и сладкие коренья* очищаются от кожицы костяными ножами для того, чтобы не потемнели, а после чистки промываются в холодной воде с мукой и до употребления опускаются в воду с уксусом или с лимонным соком тоже для того, чтобы сохранили свой натуральный цвет.

- *Коренья:* сельдерей, порей и петрушка – очищаются от кожицы, которая тонко срезается, но никогда не соскабливается, потому что от этого коренья темнеют.

- *Репка, брюква, морковь и тыква* очищаются от верхней кожи; кроме того, из тыквы выскабливается вся сердцевина, т. е. семена, а репа перед приготовлением всегда обланжиривается для удаления горечи. С репы кожица срезается довольно толстым слоем, потому что кожица эта имеет горький вкус. После чистки коренья тщательно промываются в холодной воде, но не следует их оставлять в ней, так как они вымокают и теряют аромат.

- *Картофель* старый очищается от кожицы так же, как и коренья, а молодой не очищается от кожицы, а только промывается от земли и потом перетирается в салфетке с солью. После чистки, до употребления, картофель все время должен лежать в холодной воде, в противном случае покраснеет.

- *Кукуруза или пшеничка* – початки, как ее называют в Малороссии, перед приготовлением очищаются от зеленых листьев.

Чистка грибов. Некоторые сорта грибов очищаются от кожицы, как, например: шампиньоны, красные и белые грибы (корешки), а некоторые только тщательно промываются от земли, например, трюфели, сморчки и т. д.

- *Шампиньоны.* У шампиньонов как шляпки, так и корешки очищаются от кожицы, которая соскабливается ножом, и после чистки тотчас же опускаются до употребления в воду с лимонным соком, чтобы не потемнели.

- *Белые и красные грибы.* У белых и красных грибов очищаются от кожицы только одни корешки; шляпки же не очищаются совсем. Затем грибы промываются в холодной воде; все червивые и дряблые грибы выбрасываются.

- *Сморчки.* Сморчки от кожицы не очищаются, а только тщательно промываются в холодной воде; при этом нужно каждый гриб пересмотреть отдельно, нет ли в нем насекомых. Так как сморчки имеют в себе очень много песка, то их нужно промывать, меняя воду несколько раз. После обмывания сморчки еще обланжириваются, а потом уже готовятся как обыкновенные грибы.

- *Трюфели.* Так как трюфели всегда бывают покрыты землею, то перед чисткою их кладут в холодную воду на полчаса, чтобы земля отмокла, а потом тщательно вычищают каждую штуку твердой щеткой во всех впадинах и снова кладут в чистую холодную воду.

Нарезка. Если овощи и корнеплоды употребляются для гарнира не цельными, а нарезанными, то после очистки их нарезают или от руки или же машинками, выемками, в виде каких-нибудь фигурок, сообразно с величиною овощей и их назначением.

Обланжирование. После нарезки или сразу после чистки некоторые овощи и корни обланжировываются для удаления постороннего привкуса. Из овощей обыкновенно обланжировываются: свежая кочанная капуста, капуста сафой и лук-шарлот, а из корнеплодов – красные корни, т. е. морковь и в особенности репа, которые при этом утрачивают свой горький вкус. Из грибов обланжировываются сморчки.

ПРИМЕЧАНИЯ О СПОСОБАХ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Из способов приготовления зелени, овощей и корнеплодов существует только два основных: варка и тушение. Варка применяется для зелени, т. е. для тех продуктов, которые имеют зеленый цвет, как то: зеленый горошек, зеленые бобы, шпинат, брюссельская капуста, а также некоторые овощи, которые подаются на антреме целиком, например, спаржа, цветная капуста и т. п. Тушение применяется всегда для овощей, приготовляемых мелкими кусками для гарниров или для пюре, а также собственно для корней. Так как от тушения зелень утрачивает свой цвет, потому что способ этот производится в плотно закрытой посуде, то оно не применяется при ее приготовлении, за исключением щавеля, так как он теряет свой цвет и от варки. Корни, а также различные овощи, из которых готовится пюре, необходимо подвергать тушению, чтобы выпарить из них воду, которая содержится в них в большом количестве; следовательно, если еще овощи варить в воде, то они получают водянистый вкус, доведенные же до готовности способом тушения они вполне сохраняют свой вкус.

Варка зелени. Зелень, а также овощи, имеющие зеленый цвет (брюссельская капуста, свежие огурцы), варятся в крутом соленом кипятке, в открытой посуде и на сильном огне, а после варки обливаются холодной водой. Все эти приемы употребляются для того, чтобы зелень вполне сохранила свой натуральный зеленый цвет.

• *Прибавка соды и магнезии.* Можно при варке зелени прибавлять щепотку соды или магнезии, или в мешочке березовый щелок; хотя зелень от этого сохраняет свой цвет, но делается твердою, например, горошек и бобы; поэтому лучше ничего не прибавлять, тем более что зеленый цвет совершенно сохраняется уже от того, если варить зелень в открытой посуде и на сильном огне.

Количество зелени и овощей для подачи на антреме. Если овощи подаются как антреме в целом виде, например: артишоки, баклажаны, помидоры, кабачки, огурцы и проч., то на каждую персону берется по 1 штуке; более мелких овощей полагается большее число на порцию. Вся прочая зелень, как то: шпинат, щавель, горошек, бобы и проч., которая подается на фунты, считается 200–150 г на персону в очищенном виде. Цветная капуста в очищенном виде по 200 г, а спаржа больше; если средняя, то 300 г, а толстая до 400 г, потому что в 400 г иногда бывает толстой спаржи 4–5 шт.

Определение готовности. Готовность овощей и корней определяется заправочной иглой, так же как и готовность мяса; готовность зелени, как то листьев шпината, определяется тем, что корешок листа легко растирается между пальцами; готовый зеленый горошек мягок на вкус и проч.

Соусы

Общие правила приготовления соусов

Основное разделение названий соусов:

а) по цвету: белые и темные или красные; б) по происхождению: русские и французские; в) по способу приготовления: горячие и холодные.

Основой русских соусов служат:

- *белых* – горячая белая пассеровка, т. е. мука, поджаренная на масле до горячего состояния, и какой-либо бульон: мясной, из живности или рыбный;
- *темных* – горячая красная пассеровка, т. е. мука, поджаренная на масле в цвет, и бульон мясной, из живности, из рыбы, или сок из-под жаркого.

Основой французских соусов:

- *белых* – сырые желтки, сливочное масло, густые сливки и различные консоме (мясной, из живности и рыбный), а в некоторых случаях холодная пассеровка, т. е. мука, растертая на столе с куском масла, а также соус велюте;
- *темных* – фюме, глас, соки и консоме, а в некоторых случаях холодная пассеровка, картофельная мука и соус эспаньоль.

Основой большинства холодных соусов служат: ланспик (мясной, из живности и рыбы), прованское масло, сырые желтки и глас.

Посуда для соуса. Для соуса нужно всегда брать посуду с толстыми стенками, лучше всего медную, потому что в тонкой посуде соус будет пригорать ко дну, отчего получит горький вкус, некрасивый темный цвет и запах гари; кроме того, посуда должна быть широкая, чтобы соус удобно было размешивать и чтобы он быстрее высаживался, выпаривался – сгущался. Для этой цели лучше всего брать медный глубокий сотейник. Русские соусы можно готовить в открытой посуде, французские – в закрытой, в особенности если в соус прибавляются какие-либо ароматические продукты.

• *Сорт муки.* Мука для соуса всегда берется самого высшего достоинства, т. е. мелкая, тонкая или так называемая французская, озимая-мягкая, для того чтобы соус был гладкий и имел хороший, тонкий вкус.

Приготовление русских соусов

Белая горячая пассеровка. Для белой горячей пассеровки столовое масло берется или в одинаковом количестве с мукою, так, на 50 г муки нужно масла 50 г, или же вдвое меньше, т. е. на 50 г муки 25 г масла. Если же продукты измеряются ложками или стаканами, то масло отмеряется в растопленном виде вдвое меньшем или в равном количестве с мукою.

Приготавливается белая горячая пассеровка следующим образом: в глубокий сотейник положить масло и поставить на плиту. Когда оно распустится, то всыпать всю пропорцию муки и, мешая лопаткой, прожарить до горячего состояния так, чтобы при дотрогивании пассеровка жгла пальцы, но чтобы не пожелтела или не потемнела, так как от этого зависит цвет соуса.

Красная пассеровка. Для красной пассеровки нужно то же количество продуктов, масло для нее не только распускается, но и отколеровывается; т. е. поджаривается до красного цвета, после чего в него уже всыпается мука и поджаривается до темного цвета (красновато-коричневого).

- *Количество пассеровки.* Количество пассеровки, как белой, так и красной, не должно быть сделано более чем на 2 ст. л. муки для соуса на 5 персон. Вообще, нужно заметить, что чем менее пассеровки в соусе, тем он получается лучше и нежнее на вкус, так как от большого количества пассеровки соус имеет мучной вкус, в особенности если она разведена малым количеством бульона.

- *Бульон для соуса.* Чем крепче бульон и чем большим количеством его разведена пассеровка, тем вкуснее получается соус.

Если предназначенный для соуса бульон недостаточно крепок (сварен из малого количества мяса), то соус нужно долго высаживать для того, чтобы он получил крепкий вкус.

Некоторые соусы составляют исключение; для них, наоборот, требуется легкий бульон, который не заглушал бы вкуса того продукта, который должен преобладать в соусе; так, например: соус хренный или раковый и т. п., в которых должен преобладать вкус того продукта, название которого носит соус.

Бульон перед употреблением для соуса должен быть предварительно процежен через мокрую салфетку или сито, чтобы был совершенно чистый и нежирный, в противном случае может испортить цвет соуса, который от бульонной пены становится серым, а от жирного бульона получает всегда жирный привкус.

Соединение пассеровки с бульоном. После того как пассеровка хорошо прожарена, ее соединяют с бульоном, соблюдая следующие условия, чтобы соус был гладкий, не имел комков и получил хороший вкус и цвет:

- а) как пассеровка, так и бульон должны быть горячими; если же который-либо из них остыл, нужно его подогреть;

- б) всегда вливать бульон в пассеровку, а не наоборот, руководствуясь тем общим правилом, на основании которого жидкое нужно вводить в густое;

- в) вливать бульон не сразу, а понемногу и в это время мешать пассеровку лопаточкой или венчиком.

- *Количество бульона.* Пассеровка разводится бульоном в таком количестве, чтобы получился сначала совсем жидкий соус, а именно: на столовую ложку муки $1\frac{1}{2}$ стакана бульону.

- *Кипячение соуса.* После соединения пассеровки с бульоном полученный соус нужно кипятить довольно продолжительное время, чтобы придать ему хороший вкус и должную густоту, так как очевидно, что от высаживания вкус соуса, сосредоточиваясь в меньшем, но более густом количестве, становится крепче. Во время кипячения нужно от времени до времени помешивать соус лопаточкой, чтобы не пригорал ко дну.

- *Очищение соуса.* Во время кипячения или высаживания на поверхности соуса всегда появляется жирная пена или масло, в особенности если был взят хотя немного жирный бульон. Накипь эту нужно тщательно снимать ложкой, в противном случае соус получит жирный вкус, а иногда даже запах сала.

- *Степень густоты готового соуса.* Густота готового соуса бывает различная, смотря по тому, подается ли он отдельно в соуснике, тушится ли в нем какой-либо продукт, заливается ли им блюдо так, чтобы соус держался на нем, не стекая, или же оно так покрывается им, чтобы положенный на блюде продукт совсем не был виден. Считается всего четыре степени густоты соуса:

1. Как густые сливки (соус стекает с лопаточки), подается отдельно в соуснике как подливка;

2. Как жидкая сметана (соус покрывает лопаточку легким налетом), употребляется при тушении;

3. Как густая сметана (соус покрывает лопаточку густым налетом), употребляется для соусных блюд;

4. Как густое пюре (соус должен держаться на лопаточке, не стекая), употребляется для покрытия или смазывания данного продукта.

• *Процеживание соуса.* Готовый соус нужно процеживать через редкую салфетку или через кисею, или через частое сито для того, чтобы он был совершенно гладким. Соус процеживается так же, как и суп-пюре.

• *Продукты, прибавляемые в соус для вкуса.* Русские соусы, для вкуса, перед подачей заправляются иногда сметаной, уксусом, пюре томат-консервами, маринадами и проч. После прибавки каждого из упомянутых продуктов нужно вскипятить соус, чтобы он получил их вкус. Для того же, чтобы соус получил большую пикантность от прибавляемых продуктов, лучше их предварительно отдельно прокипятить (сметана, уксус) или прожарить (маринад, томат и проч.), а не вводить сырыми или сейчас после откупоривания банки, если взяты консервы.

ПРИМЕЧАНИЕ О ТЕМНЫХ СОУСАХ При приготовлении темных русских соусов к говядине, телятине, баранине, свинине и проч. нужно для вкуса этих соусов прибавлять сок из-под жаркого, который всегда остается на противне или сковороде, на коих оно жарилось. Для этого тем бульоном, которым разводится пассеровка, нужно предварительно всполоснуть посуду, в которой жарили мясо. Если же последний пригорел, то он не годится для указанной цели, потому что от этого получает горький вкус и запах гари. В том случае, когда от жаркого осталось много соку, им можно разводить пассеровку.

Правила, указанные для русских соусов относительно посуды, сорта муки, а также густоты готового соуса и процеживания его, необходимо соблюдать и при приготовлении французских соусов.

Французские соусы

Белые

Консоме и сливки. Для большинства белых французских соусов в начале приготовления берется какой-либо консоме (мясной, куриный, рыбный) и густые сливки в соответственной пропорции, а именно: сливок берется $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ всего количества консоме или больше, в зависимости от данного соуса. Обе эти жидкости, соединенные вместе, высаживаются до нужной густоты с прибавлением к ним холодной пассеровки. (При высаживании соус нужно мешать почаще лопаточкой со дна, чтобы не пригорал ко дну.)

Прибавка вкусовых веществ. Во время высаживания соусов в некоторые из них прибавляются шампиньоны, белое вино, душистые травы, припущенные овощи, обрезки и кости птицы и дичи, живности и пр.

Если прибавляемые продукты имеют аромат, то высаживание соуса должно производиться в плотно закрытой посуде, чтобы аромат не улетучился.

Холодная пассеровка. Холодная пассеровка или соус велюте прибавляются в приготовляемый соус во время высаживания в нижеследующих случаях:

1. Когда нет времени для продолжительного высаживания, т. е. нужно приготовить соус поскорее.
2. Когда нет достаточного количества консоме, чтобы соус можно было высаживать.
3. Когда консоме недостаточно крепок.

Холодную эту пассеровку называется потому, что она готовится не на плите, а прямо на столе. Этой пассеровки требуется очень небольшое количество, всего одну чайную ложку, если соус готовится на 3 персоны, вследствие чего готовить ее в кастрюле, на плите, неудобно.

Обыкновенно готовится эта пассеровка так: взяв горсточку муки, растереть ее с кусочком масла на столе до такой степени, чтобы получился комочек рассыпчатого теста, который и опускается в соус. Введенная в таком виде мука никогда не дает комков в соусе, потому что мука соединяется с ним одновременно с тем, как масло распускается в соусе. Если же всыпать в соус муку без масла, то она, не успев соединиться с соусом, заварится в комки и не только не придаст соусу нужной густоты, но и испортит его вид.

• *Процеживание.* После высаживания соус всегда процеживается, как это указано выше, для того чтобы придать ему большую гладкость и удалить продукты, положенные для вкуса, как то: кусочки шампиньонов, зелени и проч.

• *Назначение белых французских соусов.* Белые французские соусы большею частью подаются к легким нежным блюдам, преимущественно к белому мясу: к телятине, пулярде, индейке, а также к нежным сортам отварной рыбы и к некоторым антреме из зелени и овощей.

Лезон

• После процеживания соус заправляется лезоном, т. е. сырыми желтками, соединенными с куском сливочного масла. Эта заправка делается для придания соусу большей связи и густоты.

• *Количество желтков и масла* зависит большей частью от густоты и цвета соуса: чем гуще и желтее должен быть соус, тем, конечно, больше берется желтков.

Желтки всегда берутся сырыми, а масло куском, потому что вареные желтки не соединятся с соусом и не дадут ему связи, а растопленное масло всплывает наверх и дает соусу, вместо нежного, жирный вкус.

• Приготовление лезона заключается в том, что кусок масла растирается деревянной лопаткой в какой-либо посуде с желтками до тех пор, пока все не обратится в однородную массу: его можно готовить за несколько часов до соединения.

Соединение соуса с лезоном. При соединении соуса с лезоном всегда нужно вводить соус в лезон, а не наоборот, иначе желтки сейчас же заварятся, отчего получатся комки.

При введении соуса в лезон последний нужно мешать все время лопаточкой и вливать соус не сразу, а постепенно, чтобы желтки не заварились.

Проваривание соуса. После заправки соуса лезоном его ставят на пар и проваривают немного, чтобы соус загустел и чтобы желтки потеряли вкус сырости. Если при этом будет допущено кипение, то желтки свернутся и в соусе образуются желтые комочки. Во избежание этого соус нужно только проваривать на пару.

• *Лимонный сок.* В большинство белых французских соусов прибавляется лимонный сок; его нужно прибавлять перед самой подачей, потому что от кислоты свертываются желтки и сливки.

- *Назначение белых французских соусов.* Белые французские соусы большей частью подаются к легким нежным блюдам, преимущественно к белому мясу: в телятине, пулярде, индейке, а также к нежным сортам отварной рыбы и к некоторым антреме из зелени и овощей.

Темные

Густота темных французских соусов зависит от прибавления фюме (см. *отдел бульонов*) или гласа.

Глас

- Это то же самое фюме, но очищенное оттяжкой из белков, отчего оно становится таким же прозрачным, как и ланспик.

Демиглас

- То же, что и глас, но только меньшей крепости, потому что меньше высажен, чем фюме. Для некоторых соусов нельзя употреблять очень крепкое фюме, тогда его на $\frac{1}{2}$ или на $\frac{1}{3}$ разбавляют бульоном, это тоже называется демиглас.

Темные соусы заправляются холодной пассеровкой в тех случаях, которые перечислены для белых соусов.

- *Прибавка вкусовых продуктов.* В темные соусы прибавляются вкусовые продукты при высаживании; большей частью прибавляются: пюре томатов-консерв, шампиньоны, трюфели, вино, различные сои и душистые травы, а также обрезки мяса и кости дичи и проч. в поджаренном виде или же различные эссенции, соки и проч. Если прибавляются продукты, имеющие аромат, то соус должно высаживать под крышкой.

- *Примечание о вине и трюфелях.* Если для соуса употребляется дорогое вино, то его прибавляют в соус незадолго до подачи к столу; после же прибавки дешевого вина в соус его нужно долго кипятить, иначе он не получит хорошего вкуса. Если в соус прибавляются трюфели, то его не должно долго кипятить, иначе трюфели потеряют аромат и будут тверды.

- *Процеживание.* После высаживания соус процеживается через мокрую салфетку.

- *Картофельная мука.* Некоторые соусы заправляются, вместо холодной пассеровки, картофельной мукой, которая разводится холодным вином или бульоном и в таком виде вливается в соус, который в это время должно мешать. (Горячей жидкостью картофельную муку разводить нельзя, потому что она заварится в комки.) После такой заправки соус нужно вскипятить, чтобы он не имел вкуса сырой муки. Во время кипячения соус нужно мешать, чтобы мука не осела на дно. Перед тем как употреблять картофельную муку для заправки соуса, ее нужно промыть в холодной воде, от этого она получает более нежный вкус и теряет синеватый оттенок. Вместо картофельной муки для некоторых соусов употребляется тапиока. Заправка соуса тапиокой та же самая, как и картофельной мукой.

- *Каенский перец.* В тех случаях, когда прибавляется каенский перец, его кладут перед самой подачей к столу, и притом очень мало, так как он очень крепок. Если его переложено слишком много, то соус считается непоправимо испорченным.

- *Назначение темных французских соусов.* Французские темные соусы обыкновенно подаются к темному мясу, т. е. к говядине, баранине, дичи, к красным сортам рыбы (осетрине, форели и проч.), а также к некоторым антреме из овощей и зелени и проч. и вообще к пикантным блюдам.

Холодные соусы

Белые. Белые холодные соусы преимущественно приготавливаются из прованского масла, желтков и ланспика. Пассеровка в эти соусы совсем не входит, за исключением соуса шофруа.

Темные. Для темных холодных соусов употребляется, вместо ланспика, глянс или фюме, а для придания некоторым соусам цвета – различные эссенции (шпинатные, раковая и проч.).

Назначение холодных соусов. Холодные соусы подаются преимущественно к различным холодным блюдам: мясным, из живности, дичи, рыбы – а также к рыбе, жаренной во фритюре.

Различные эссенции, масла и соки

Эссенция из разной зелени. Взять в одинаковом по весу количестве зеленого корвеля, эстрагона, шарлоту или зеленого луку, зеленой петрушки, укропу, шпината, свежих каперсов и зелень порея, всю зелень перебрать, промыть, сварить до мягкости в крутом солевом кипятке в открытой посуде. Затем откинуть на сито, облить холодной водой, дать стечь последней, истолочь в каменной ступке и протереть зелень через сито. Полученное пюре сложить в каменную чашку и сохранять на льду. Эта эссенция употребляется для подкраски различных соусов, а также кнелевого фарша и проч.

Эссенция шпинатная. Перебрать, промыть и хорошенько отжать молодой шпинат, сложить в ступку (лучше каменную) и столочь хорошенько. Когда шпинат даст из себя сок, то отжать последний в ситейник, а шпинат протолочь вторично; выжать второй сок и прибавить к первому, и так поступать до тех пор, пока шпинат сделается совершенно сухим, т. е. перестанет давать из себя сок, а в ступке останутся одни волокна. Тогда весь собранный в ситейнике сок поставить на край плиты и, помешивая лопаточкой, дать свернуться, т. е. из жидкости зеленого цвета получится желтая вода, в которой будут плавать зеленые комочки; этот сок вылить на сито; оставшиеся же на нем зеленые комочки и есть самая эссенция, которую нужно протереть через сито в каменную чашку и сохранять на льду или в холодном месте. Шпинатная эссенция употребляется не только для подкраски соусов и кнелевого фарша, но также для подкраски сладких блюд: фисташкового мороженого, крема, мусса и проч.

Шампиньонная эссенция. Очистив корешки старых шампиньонов от песку, промыть их тщательно в холодной воде и, не очищая от кожицы, мелко нарезать, сложить в кастрюлю, прибавить соли, букет, душистого перца, лаврового листа, накрыть крышкой и поставить на плиту. Когда шампиньоны дадут из себя сок и раз вскипят, то переложить их в каменный горшок, замазать последний ржаным тестом и поставить в духовой шкаф, в хороший жар, или в русскую горячую печь на 6 часов; по прошествии этого времени вынуть горшок из печи и остудить так, не раскрывая, до другого дня. Затем переложить шампиньоны из горшка во фланелевый мешок и выжать из них прессом (хотя лимонным) хорошенько весь сок. Полученную эссенцию сохранять в плотно закупоренных бутылках на холоде и употреблять для различных соусов в тех случаях, когда нельзя достать свежих шампиньонов.

Для эссенции нужно брать довольно большую порцию (несколько фунтов) шампиньонов, потому что готовой эссенции получается очень мало сравнительно с тем количеством, что было взято в сыром виде.

ПРИМЕЧАНИЕ О ТРЮФЕЛЬНОЙ ЭССЕНЦИИ Эссенция из трюфелей готовится таким же образом (чистка трюфелей – см. статью о зелени).

СОКИ ДЛЯ СОУСОВ И ПОДЛИВОК

- *Основы соков.* Все темные соки готовятся из фюме или гляса, а более светлые – из бульона.

- *Отличие сока от фюме и гляса.* По наружному виду сок отличается от фюме и гляса тем, что не имеет клейкости, а представляет собою прозрачную жидкость.

- *Назначение соков.* Соки подаются также вместо соусов к жарким, приготовленным в натуральном виде, как например: ростбиф, индейка и проч., а также прибавляются для вкуса в некоторые соусы.

- *Продукты, употребляемые для соков.* Соки готовятся: из мяса, живности, а также из ароматичных продуктов, т. е. шампиньонов, трюфелей и проч.

- *Отличие сока от эссенции.* Эссенция всегда имеет очень крепкий вкус и прибавляется к соусу в малом количестве; сок же имеет более легкий вкус и подается как самостоятельный соус, а если прибавляется в соус, то в порядочном количестве, например, 1 стакан; тогда как эссенция прибавляется – 1 ч. л. или 1 ст. л. на то же количество соуса.

Сок мясной из-под жаркого. Оставшийся на противне после жарения ростбифа, телятины, баранины и проч. сок, которым они поливались при жарении, перелить в каменную чашку, прибавить кусок чистого льду и поставить на холод на ½ часа или менее, в зависимости от температуры. Когда весь жир всплывет наверх и застынет, то снять его ложкой, а сок вылить в сотейник, прибавить в него бульону (если соку мало), дать вскипеть и употреблять по назначению. Точно так же можно отделить от жира сок телятины, баранины, гуся и др.

- *Примечание. Холодная вода и лед.* Чтобы лучше отделить жир от сока, прибавляют немного холодной воды или льду. Для получения хорошего, вкусного сока жир всегда нужно отделять, иначе сок будет пахнуть салом и получит жирный привкус.

- *Прибавка фюме.* Фюме можно прибавлять только к мясным сокам из говядины, телятины, свинины и баранины. Если же готовится сок из птицы или дичи, то его можно разбавлять только легким бульоном, а фюме или глас не прибавляются совсем, потому что, имея сильный мясной вкус, они могут перебить вкус дичи или птицы.

- *Сок из шампиньонов и трюфелей* готовится из эссенции этих названий, которые разбавляются по вкусу легким бульоном, если нужно получить белый сок, или демиглясом, если нужно получить темный сок.

МАСЛО РАЗНЫХ НАЗВАНИЙ

Масло а-ля метр д'отель

Необходимые продукты и их пропорции на пять персон:

Масла — 200 г

Лимону — 1 шт.

Петрушки — 2 ч. л.

Перцу каенского — по вкусу

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Взяв сливочное масло, растереть его в чашке добела, прибавляя понемногу лимонного соку. Когда масло хорошо растерто, положить в него руб-

ленной зелени петрушки и по вкусу каенского перцу, размешать хорошенько, разровнять на тарелке ровным слоем, толщиной в палец, вынести на холод и застудить, и затем разделить в форме больших кнелей на столовой ложке.

Раковое масло

Необходимые продукты и их пропорции на пять персон:

Раков — 15 шт.

Масла — 50 или 100 г

Бульону, чтобы покрыл скорлупки

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вынуть из каркасов, т. е. из спинок вареных раков, все внутренности и промыть эти каркасы, а из головок вынуть глаза. Все полученные скорлупки истолочь в ступке с куском масла (50 г) и потом поджарить на сотейнике, на сильном огне. Когда скорлупки хорошо поджарятся, то залить их рыбным бульоном в таком количестве, чтобы последний доверху покрыл их, и поставить на сильный огонь кипеть. Как только на поверхности бульона появится красная пена, тщательно снять ее ложкой в какую-нибудь чашку, и так продолжать снимать все время, пока скорлупки потеряют цвет и пена исчезнет; тогда в собранную в чашке пену прибавить немного холодной воды и вынести на лед или вообще на холод. Через 15–20 минут, когда пена застынет, снять осторожно сверху застывший слой красного жира, который и есть не что иное, как раковое масло. Полученное таким образом масло протереть через сито.

Второй способ. Истолченные с маслом скорлупки быстро прожарить на сильном огне, на тонкой сковороде, и сейчас же, не давая остыть, прожать через редкую салфетку или частую кисею; таким образом, уже сразу получается чистое раковое масло, без примеси другой жидкости, как в первом случае. Раковое масло может сохраняться в течение нескольких дней в холодном месте.

ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

- *Вынимание глаз.* Из головок раков всегда нужно вынимать глаза, потому что они придают горечь.

- *Масло.* При толчении скорлупок масло кладется куском, а не в распущенном виде, потому что распущенное масло плохо соединяется с скорлупками.

- *Жарение.* Жарить скорлупки нужно на сильном огне, чтобы они не потеряли своего цвета.

При жарении скорлупки нужно все время мешать, чтобы не подгорели, потому что тогда как раковое масло, так и самый соус получают горький вкус.

Чем мельче истолчены скорлупки и чем лучше они прожарены, тем больше получится ракового масла.

- *Отделение масла от бульона.* При приготовлении первым способом для получения чистого ракового масла, без примеси бульона, необходимо его застуживать на холоду.

- *Протираание.* Полученное раковое масло, по первому способу, необходимо протереть через сито, чтобы в нем не попадались кусочки скорлупок.

Раковое масло прибавляется для вкуса: в соус, в некоторые рыбные супы, а также для подкрашивания рыбной кнели

Масло жареное бер-нуар

Необходимые продукты и их пропорция на пять персон:

Масла столового или сливочного — 200 г

Уксусу — ½ стакана

Зелени петрушки — одна веточка

Укроп

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вскипятить в кастрюле, под крышкой, хороший (винный) уксус, бросить в него веточку укропа, отдельно на сотейнике отколоровать (зарумянить) сливочное масло и, когда оно получит красный цвет, положить в него мелко нарезанную зелень петрушки, прожарить немного, влить вскипяченный уксус и вскипятить еще раз все вместе. Этим маслом обыкновенно поливается жареная рыба.

Масло монпельерское

Необходимые продукты и их пропорция на пять персон:

Масла сливочного — 200 г

Анчоусов – 10 шт.

Желтков – 5 шт.

Прованского масла – 3 ст. л.

Капорцев, корнишенов – по 1 ст. л.

Эссенция зелени – 1 ч. л.

Уксус, соль, перец (каен) – по вкусу

Капорцы и оливки мелко изрубить и прибавить к ним изрубленные анчоусы без костей и желтки от круто сваренных яиц, протолочь все хорошенько в ступке, прибавить сливочного масла куском, протолочь еще раз, протереть через сито, сложить в кастрюлю и начать выбивать лопаточкой, прибавляя по капле прованского масла; затем прибавить эссенции из разной зелени (см. выше № 10), размешать и прибавить по вкусу уксусу, соли и каенского перца. Это масло подается к различным холодным блюдам из мяса и живности.

Соус велюте

Основные соусы: *велюте* и *эспаньоль*, употребляемые для заправки большинства белых и темных французских соусов. Необходимые продукты и их пропорции на пять персон:

Муки — 50 г

Масла — 50 г

Бульону – 1½–2 стакана

Шампиньонов — 50 г

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Приготовить горячую белую пассеровку, развести ее куриным или телячьим бульоном, прибавить мелкорубленные очищенные шампиньоны или же по вкусу шампиньонной эссенции, высадить соус до густоты сметаны, почаще снимая накипь, процедить через салфетку, прибавить по вкусу лимонного соку. Этот соус подается к отварной телячьей грудинке, отварной курице, а также служит основой многих белых французских соусов, в особенности в том случае, когда под рукой нет крепкого консоме.

Соус эспаньоль

Необходимые продукты и их пропорция на пять персон:

Муки — 50 г

Масла — 50 г

Красного бульону — 1½–2 стакана или соку из-под жаркого (см. выше)

Эссенции из шампиньонов или трюфелей — по вкусу (см. выше)

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Приготовить красную пассеровку, развести ее кипящим красным бульоном или мясным консоме, или, еще лучше, соком из-под жаркого из говядины или телятины, изжаренной натурально, прибавить эссенции из шампиньонов или трюфелей, высадить до густоты сметаны, снимая все время накипь, процедить через кисею и употреблять для заправки темных французских соусов. Эспаньоль самостоятельным соусом подается в редких случаях.

ПРИМЕЧАНИЕ

Означенные соусы (велюте и эспаньоль) можно заготовить в большом количестве, хранить их покрытыми в каменной посуде и употреблять по мере надобности. В особенности эти соусы необходимо иметь в запасе на больших кухнях и там, где часто приготавливаются блюда французской кухни.

Холодные блюда

Общие правила и указания относительно приготовления холодных блюд

Холодные блюда готовятся из мяса домашних животных, домашней птицы, дичи и рыбы и подаются преимущественно к ужину, или как закуска, а также вторым блюдом, после супа, к обеду и иногда на завтрак. Некоторыми же холодными блюдами украшают пасхальный или рождественский стол, например: окорок ветчины, поросенок, фромаж, галантин, шофруа и др.

Многие из холодных блюд можно считать вполне экономическими, так как для них не покупается специальная провизия, а берутся продукты, оставшиеся от вчерашнего обеда или ужина. К экономическим блюдам можно отнести различные винегреты, салаты, филе, заливные и прочие блюда.

Способы приготовления холодных блюд те же самые, как и горячих, с тою лишь разницею, что совершенно сваренные, изжаренные или припущенные продукты подаются не горячими, а холодными.

Хотя все хорошо приготовленные блюда должны быть одинаково вкусны и в холодном состоянии, тем не менее некоторые из них именно в холодном виде становятся еще вкуснее; другие же, наоборот, будучи остужены, принимают запах сала или же совершенно утрачивают вкус, свойственный им до тех пор, пока они горячие. Поэтому те кушанья, при приготовлении которых существенную часть составляет растопленное масло или фритюр, не могут быть вкусны в холодном состоянии.

Одним из весьма важных условий приготовления холодных блюд является их гарнировка, для которой служит ланспик и разные гарниры из овощей и маринадов. Холодные блюда лучше всегда заготавливать накануне, потому что они успеют хорошо остыть, лучше режутся и на гарнировку их требуется меньше времени. Но, конечно, зимою их не следует на ночь оставлять в таком месте, где они могут замерзнуть, потому что тогда значительно ухудшатся во вкусе.

Ланспик мясной или рыбный. (О приготовлении его см. *разновидности бульона*.) Обыкновенно застуживается и нарезается ровными ломтиками, в виде крутонов или в форме разных фигурок, вырезанных от руки или сделанных выемками. Иногда же блюда украшаются измельченным ланспиком, для чего рубят его ножом на маленькие кусочки; при этом следует заметить, что ланспик при рубке не нужно мешать, от этого он теряет прозрачность. Некоторые же блюда покрываются ланспиком в виде сетки. Для этого рубленый ланспик кладется в сделанный из вдвое сложенной восковой бумаги корнет (фунтик), из которого его выдавливают тонкой струйкой на рыбу или мясо, назначенное для уборки, образуя полосы сначала в одном направлении, а потом в другом, отчего получаются правильные четырехугольники, составляющие ячейки сетки. Производить эту нужно на холоде, чтобы ланспик сейчас же застывал, иначе он распустится и не только не украсит блюда, но придаст ему непривлекательный вид. В некоторых случаях, когда холодные блюда готовятся в форме, ланспик служит не только гарниром, но входит также в состав этих блюд, т. е. им заливаются продукты, положенные в форму. Ланспик лучше всегда готовить накануне, чтобы хорошо застыл, тогда удобно вырезать его различными фигурками.

Гарниры. Большинство холодных блюд гарнируется зеленью, салатом и отваренными, остуженными овощами или кореньями, отточенными различными фигурками и вынутыми на различные выемки. О приготовлении зелени, овощей и кореньев *см. отдел зелень, овощи и коренья*.

Для гарнира рыбных холодных блюд, независимо от овощей и кореньев, кладутся очищенные раковые шейки, а также маринады, т. е. оливки, очищенные винтом от косточек, корнишоны, нарезанные веером, и капорцы. Маринад вишен не употребляется на гарнир, потому что окрашивает другие гарниры в красный цвет и портит вид блюда.

Соусы. Ко всем холодным блюдам подаются холодные соусы, преимущественно пикантные.

Посуда. В тех случаях, когда продукты, приготовляемые специально для холодных блюд, застуживаются вместе с ланспиком, например, заливное и проч., употребляется посуда, имеющая в середине сквозное отверстие, для того чтобы доступ холода был все-стороннее, отчего находящиеся в посуде продукты могут равномернее застывать не только вокруг наружных, но и возле внутренних стенок посуды. Такая посуда (форма) называется рамкой.

Обращение с формой. Для того чтобы готовое холодное блюдо легче вынималось из формы и края его не приставали к последней, необходимо до употребления смочить форму внутри холодной водой, а перед выниманием из формы опустить ее на ½ минуты в горячую воду или, лучше, вместо опускания в горячую воду обложить форму горячим полотенцем для того, чтобы ланспик не слишком распустился.

Подача холодных блюд. Многие холодные блюда для придания им красивого вида подаются на различных постаментах или крустадах, как то: деревянных, обклеенных тестом или бумагой, рисовых, картофельных, из заварного теста и других. Крустады бывают круглые, продолговатые и в виде какой-нибудь фигуры: корзины, лодки и проч. На крустаде обыкновенно подают холодную рыбу, майонез, шофруа, филе, галантин и много других блюд.

Сладкие блюда

Общие правила для приготовления сладких блюд

Сладкие блюда бывают холодные и горячие. Холодные сладкие блюда разделяются на застуживаемые и замораживаемые. В застуживаемые блюда всегда прибавляется желатин. Горячие сладкие блюда разделяются на вареные и запеченные.

● *Посуда.* Для сладких холодных, только застуживаемых блюд, как например: желе, кремов, мусса и т. п. – можно брать тонкие металлические формы, но только с отверстием в середине, чтобы содержимое в них быстрее и ровнее застывало. Перед употреблением формы ее нужно смочить внутри холодной водой, чтобы остуженное в ней при выкладывании на блюдо хорошо отставало от краев. Для приготовления же замораживаемых блюд, т. е. мороженого, парфе, каймака и т. п., форма должна иметь толстые, медные стенки и плотно закрывающую ее крышку. Это необходимо для того, чтобы соль, которою посыпается лед при замораживании, не попала внутрь формы, отчего блюдо получит соленый вкус.

Точно так же и для горячих сладких блюд, которые варятся на пару или запекаются в печке, употребляются толстые формы, медные или каменные – огнеупорные, для того чтобы содержимое их равномернее проваривалось или пропекалось как с краев, так и внутри, а не горело бы с боков в то время, когда внутри еще не успело прогреться.

Для горячих блюд форма всегда хорошо смазывается внутри маслом, а иногда посыпается мукой или толчеными сухарями, чтобы содержимое формы можно было свободно из нее вынуть.

● *Главнейшие продукты.* Основными продуктами как для холодных, так и горячих сладких блюд служат: желтки, взбитые белки, молоко или сливки, ягодные и фруктовые соки, пюре и сиропы, ароматические продукты и сахар. Специально же для холодных, застуживаемых сладких, кроме того, входят в состав блюда желатин и иногда взбитые сливки, а для горячих – мучнистые продукты, мука или крупа и масло.

● *Взбивание белков.* В большинство сладких блюд, за некоторыми исключениями, яйца кладутся не целиком, а всегда желтки отделяются от белков, причем последние употребляются только взбитыми, потому что, будучи прибавлены в таком виде, они придают блюду пышность и легкость. Взбивание нужно производить, соблюдая следующие условия:

а) при разбивании яиц тщательно отделить желток от белка и следить, чтобы зародыш его (белый комочек) не остался в желтке, потому что этот зародыш содержит в себе часть белковой жидкости, а с оставлением его в желтке он удерживает с собою много белка;

б) желтки не должны попадать в кастрюлю с белками, иначе последние плохо собьются;

в) посуда для взбивания должна иметь высокие стенки и быть просторной (лучше всего брать кастрюлю или, если есть, кондитерский котелок); в плоской же и узкой посуде очень неудобно взбивать, потому что пена от белков будет выскакивать из посуды;

г) взбивать нужно металлическим венчиком, а не деревянной вилкой или метелкой, как это принято, так как этими приборами белки не взбиваются, а только смасливаются, отчего получаются недостаточно пышными;

д) белки всегда нужно взбивать холодными, потому что теплые белки при взбивании отскакивают водой и становятся жидкими;

е) при начале взбивания белки нужно растрясать, т. е., приподняв их на венчике, ударить последний о край кастрюли. Это следует повторить несколько раз, чтобы белки лучше

поднялись. Самое взбивание нужно производить сначала медленно, а потом все быстрее и быстрее и, наконец, так чтобы белки в кастрюле вертелись колесом.

- *Готовность взбитых белков.* Когда белки достаточно хорошо взбиты, они должны держаться в виде перышка на венчике, не спадая с него.

- *Время взбивания.* Взбитые белки не могут долго стоять: они отскакивают водой и опадают. Поэтому их нужно взбивать перед самым соединением с другими продуктами. Если же белки почему-либо взбиты раньше, чем следовало, то, для сохранения их взбитыми в течение нескольких минут, нужно выставить на холод.

- *Соединение белков с другими продуктами.* Взбитые белки, будучи гораздо легче и нежнее всяких других продуктов, вводятся в них, а не наоборот; даже при соединении взбитых белков со взбитыми сливками кладут белки в сливки, потому что они легче сливок. Соединив взбитые белки с назначенными продуктами, всю массу осторожно размешивают не кругом, а сверху вниз, чтобы белки не смялись. Исключение из этого общего правила составляет приготовление заварного сладкого, когда белки соединяются с каким-либо горячим пюре или сиропом (суфле, меренги и проч.); в этом случае горячее пюре или сироп вливаются в белки, причем для лучшего соединения всю массу продолжают взбивать.

- *Взбивание сливок.* Взбитые сливки прибавляются в различные холодные сладкие блюда с тою же целью, как и взбитые белки.

При взбивании сливок необходимо соблюдать следующие условия:

а) для взбивания нужны густые сливки;

б) сливки и посуда, в которой их взбивают, должны быть холодными, иначе сливки смаслятся, т. е. собьются в комочки масла, а не взобьются в пену;

в) взбивание должно производиться на льду или в холодном месте и таким же венчиком, как и белки; в противном случае не будут пышны;

г) посуда должна быть просторная и глубокая, по той же причине, как и для взбивания белков;

д) готовые взбитые сливки должны держаться на венчике, не спадая, а на дне посуды, в которой их взбивают, вовсе не должно оставаться жидкости; если же последняя окажется, хотя в малом количестве, то взбитые сливки нужно откинуть на сито, чтобы вся жидкость стекла с них прочь; в противном случае блюдо, в состав которого входят эти сливки (крем, парфе, самбук и т. п.), может сделаться жидким;

е) для того чтобы сливки не опали и не сделались жидкими, их нужно взбивать перед самым соединением с назначенным продуктом.

- *Ягодные и фруктовые сиропы и пюре.* Ягодные и фруктовые сиропы и пюре бывают двух сортов, а именно: пюре, только что приготовленные из свежих ягод или фруктов, и консервы, т. е. прозрачные сиропы и густые пюре, которые уже заранее приготовлены с сахаром. При употреблении последних, как более сладких, в приготовляемое блюдо, холодное или горячее, сахару кладется меньше, чем при употреблении пюре или сока из свежих ягод.

- *Клейкий и легкий сиропы.* Сиропы, приготовляемые из сахара и воды для холодных сладких блюд, желе, мороженого и проч., бывают клейкие и легкие. Клейкий сироп, который варится до такой степени, чтобы склеивал пальцы, употребляется специально для желе, причем благодаря клейкости сиропа вынутое из формы желе не разваливается и не теряет вида даже в том случае, если желатину положено меньше, чем следует.

Легкий сироп варится очень мало: ему дают вскипеть только один раз, он употребляется для различных фруктовых мороженых, пуншев и проч. Последние нельзя готовить на клейком сиропе оттого, что мороженое плохо замерзает и остается жидким. Вообще, нужно заметить, что чем больше в мороженом сахару, тем оно медленнее и хуже замораживается.

- *Вкусовые и ароматичные продукты.* Продукты, прибавляемые в различные сладкие блюда для вкуса или аромата, как то: ягодное или фруктовое пюре, сироп или сок, фисташки, миндаль, орехи, цедра апельсинная или лимонная и т. п., всегда кладутся после варки в горячий сахарный сироп или льезон для того, чтобы вполне сохранили свой вкус и аромат. Исключение в этом случае составляет только ваниль, которая кладется во время варки, но варку в это время лучше, по возможности, производить в закрытой посуде, чтобы не испарялся аромат ванили.

- *Желатин.* Желатин употребляется для тех холодных сладких блюд, которые не замораживаются, а только застуживаются на холоде: крем, желе, самбук, мусс и проч.

- *Сорт желатина.* Высший сорт желатина, т. е. тонкий и прозрачный, нужно предпочитать низшему сорту, который имеет меньше клейкости, а потому его нужно большее количество, отчего портится вкус блюда.

- *Оттяжка.* Если желатин употребляется для прозрачных блюд, т. е. различных желе, то после соединения сиропа с желатином для получения прозрачности желе должно оттягивать белками или фильтрованной бумагой, или же распущенный желатин оттягивать отдельно и прибавлять его в сироп совершенно уже прозрачным; в противном случае желе замутится.

Если же приготавливаются непрозрачные блюда, как то: крем, самбук, бламанже, мусс и проч., то оттягивать желатин не нужно.

- *Соединение желатина с продуктами, имеющими в себе кислоту.*

Так как кислота ослабляет действие желатина, то, в том случае, когда его нужно вводить в блюда, в которые входят ягодные или фруктовые соки, пюре и сиропы, имеющие кислоту, нужно сначала соединять желатин с сахарным сиропом и только после этого прибавлять сок, сироп или пюре, иначе желе, мусс и проч. при подаче на стол может развалиться.

- *Соединение желатина со взбитыми сливками.* В тех же случаях, когда нужно прибавить желатин во взбитые сливки или в какое-нибудь фруктовое пюре, то его нужно вливать тонкой струей, причем дно посуды, в которую вливается желатин, не должно быть очень холодным, иначе желатин, упав на дно, сразу охладится и застынет, отчего получатся комки, которые портят готовый крем, мусс и т. п. В посту для холодных сладких блюд вместо желатина можно брать рыбий клей.

- *Проваривание льезона.* Если готовится не фруктовое, а сливочное мороженое или заварной крем, то льезон, т. е. желтки, сливки или молоко, служащие в данном случае основой, только провариваются до известной густоты, но не кипятятся, потому что от кипения, как известно, желтки свертываются в комочки.

- *Подкраска.* Для подкрашивания как холодных, так и горячих сладких блюд употребляются следующие краски: шпинатная эссенция, кармин бретон (прозрачный), кошениль и поджига, т. е. жженный сахар. Все эти краски безвредны и не придают никакого постороннего привкуса.

- *Застуживание и замораживание.* Сладкие блюда, приготавливаемые с желатином, обыкновенно только выносятся на холод или ставятся на лед на несколько часов, пока совершенно застынут. Приготавливаемые же без желатина нужно не только выносить на холод, но и засыпать форму сверху мелко колотым льдом, перемешанным с солью таким образом, чтобы формы совершенно не было видно. Когда кастрюля, в которую поставлена форма с мороженым, снаружи совершенно покроется инеем, то это служит доказательством того, что соли положено достаточно; в противном случае нужно еще прибавить соли.

- *Замазывание крышки формы маслом.* Для всех замораживаемых блюд края крышки формы замазываются несоленым маслом и заклеиваются восковой бумагой, чтобы внутрь формы не попала соленая вода.

- *Соль для замораживания.* Для замораживания нужно очень много соли, т. е. столько, чтобы лед был совершенно перемешан с нею, покрыт ею, как снегом. Чем больше соли, тем скорее замерзнет мороженое, потому что соль, прибавленная ко льду, сильно понижает окружающую температуру. Лучше всего брать “каменную” соль, т. е. крупную в кристаллах. На каждый фунт льду кладется $\frac{1}{2}$ ф. соли.

Во время замораживания полезно следить за тем, чтобы в кастрюле, где стоит форма с мороженым, не было много воды, а потому от времени до времени нужно ее сливать прочь, в противном случае вода эта может попасть внутрь формы.

- *Вынимание из формы.* Формы, содержимое которых приготовлено с желатином: крем, желе, мусс и проч. – перед подачей опускаются на $\frac{1}{2}$ минуты в кипяток, для того чтобы края содержимого оттаяли и оно свободно вышло из формы; но не следует форму держать долго в кипятке: тогда желатин распустится и все блюдо потеряет вид.

Формы с холодными сладкими, к которым не был прибавлен желатин, нельзя опускать в кипяток, потому что тогда мороженое быстро растает и опять станет жидким. Поэтому, после вынимания из льда нужно только тщательно обмыть форму холодной водой, чтобы нигде не осталось соли, и тогда уже, сняв крышку, обводят кругом формы

горячим ножом, после чего из нее вынимается мороженое. Для большого же удобства форму перед употреблением можно выкладывать внутри писчей бумагой. Большинство холодных сладких, застуживаемых блюд, как то: кремы, муссы, желе и проч. – можно готовить накануне, в особенности в летнее время, когда они долго застывают; в этом случае удобнее их застуживать в каменных, а не в металлических формах, от которых блюда изменяют цвет, что представляет вред для здоровья. Все мороженые, как фруктовые, так и приготовляемые с льезоном, можно проварить накануне и оставить до утра в холодном месте, в каменной посуде, а замораживать, конечно, нужно в день подачи к столу.

Тесто

Общие правила для приготовления теста

Основные продукты. Основой различных сортов теста (не кондитерского) служат следующие продукты:

мука,
жидкость, в виде воды, молока, сливок или вина,
сырые или вареные желтки или цельные яйца,
масло коровье или растительное,
сметана,
взбитые белки,
взбитые сливки,
дрожжи.

Различие сортов теста. Сорта теста различаются:

- *по виду:*
 1. Густое и
 2. Жидкое;
- *по способу приготовления:*
 1. Кислое на дрожжах и
 2. Пресное без дрожжей.

Пропорция необходимых продуктов. При приготовлении всякого теста необходимо соблюдать точную пропорцию всех продуктов, входящих в его состав, в противном случае тесто получится не надлежащего сорта, а иногда бывает настолько испорчено, что нельзя поправить; кроме того, уменьшать или увеличивать пропорцию продуктов нужно тоже соразмерно; так как главным основным продуктом всякого теста является мука, то, смотря по тому, во сколько раз увеличивается или уменьшается пропорция муки против указанной в рецепте, во столько же раз нужно увеличить или уменьшить пропорцию прочих продуктов (масла, яйца, воду и проч.). Пропорция продуктов для теста определяется:

1. Весом,
2. Мерой,
3. Густотой самого теста.

Для надобностей кухни употребляются теста, известные под нижеследующими названиями:

1. Кислое,
2. Пресное густое (крутое),
3. Пресное жидкое,
4. Сдобное,
5. Слоеное,
6. Заварное и
7. Кляр.

Некоторые из этих сортов теста имеют еще разновидности, вследствие изменения пропорции или же добавления каких-либо продуктов.

• *Сорта муки.* Для приготовления теста употребляется пшеничная мука, но следует предпочитать:

- *Муку конфектную* — мелко рассыпчатую, употребляют для кислого, пресного густого, пресного жидкого и сдобного теста.

- *Мука французская, т. е.* очень мелкая, тонкая и мягкая, самого высшего сорта; употребляется для теста: слоеного, заварного и кляра, а также для вафель и трубочек, так как теста под этим названием должны быть очень легкие и изысканного вкуса.

- *Просеивание.* Перед приготовлением муку необходимо просеять, чтобы в ней не было никаких посторонних продуктов (комков, камешков и проч.), которые могут испортить вкус и цвет теста.

- *Яйца.* При приготовлении как густого, так и жидкого теста всегда лучше употреблять только желтки, а не яйца целиком, потому что белки не в взбитом виде делают тесто твердым и тягучим, и притом оно скоро черствеет. Если же белки будут взбиты, то тесто станет легким и пышным. Впрочем, взбитые белки прибавляют только к жидкому тесту, так как в густом они все равно сомнутся. Исключением, когда яйца кладутся целиком, является заварное тесто пат-ашу и некоторые теста в кондитерском производстве.

- *Масло.* Масло лучше класть куском, в твердом виде, какое бы тесто ни приготавлилось, жидкое или густое, потому что оно ощутительнее тогда на вкус и лучше соединяется с тестом, не разжижая его.

- *Температура воздуха при приготовлении теста.* Различные сорта теста приготавливаются при различной температуре окружающего воздуха, так, например: кислое тесто на дрожжах во все время приготовления должно находиться в теплой температуре; заварное требует горячей температуры и приготавливается всегда на плите. Тесто пресное-густое и жидкое приготавливается при обыкновенной температуре в кухне. Слоеное, сдобное и кляр лучше приготавливать в более прохладной температуре.

- *Жар плиты и духового шкафа.* Для различных сортов теста требуется различный жар плиты или печи. Обыкновенно жар печи бывает трех родов:

1. Легкий, когда брошенная в печку горсть муки едва желтеет;
2. Средний, когда брошенная в печку мука переходит в желтый цвет, а через 1–2 минуты темнеет;

3. Горячий, когда мука моментально обугливается. Если дно духового шкафа очень накаляется, то нужно положить на дно сначала кирпичи и на них уже поставить лист с тестом, а если сильно накаляется верх шкафа, то тесто нужно накрывать толстой бумагой и не закрывать плотно дверцы шкафа.

- *Посуда.* Для тех сортов теста, в которые кладется много масла, как то: слоеное, кисло-слоеное, сдобное, паштетное и т. д. — посуду нужно брать толстую; если нет в доме медных листов или плафонов, то чугунную сковороду, но не тонкий железный лист, на котором нижняя корка всегда подгорает.

- *Способы приготовления, применяемые для различных сортов теста.* Ко всем перечисленным сортам теста применяются три способа приготовления для получения различных пирожков, кулебяк, паштетов и прочих блюд, а именно:

1. *Варка* — исключительно для пресного-густого теста;
2. *Жарение* — для кислого, некоторых сортов сдобного теста, кляра, и проч., причем жарение производится на масле и во фритюре, смотря по назначению данного теста;
3. *Запекание или печение*, которое применяется для теста: кислого, сдобного, слоеного и заварного.

Кислое тесто русское

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сначала завести жидкую опару так: всыпать в горшок половину всего количества муки, просеянной, и влить туда же разведенные в стакане тепловатой воды дрожжи (200 г муки,

1 стакан воды). Размешав хорошенько лопаточкой дрожжи с мукой, закрыть горшок полотенцем и поставить опару подниматься в теплое место на $\frac{3}{4}$ –1 час, смотря по температуре места. По прошествии этого времени, когда опара поднимется, т. е. увеличится в своем объеме в $1\frac{1}{2}$ –2 раза, вбить в нее желтки и положить по вкусу соли, немного сахара, влить еще с полстакана или более, смотря по густоте теста, теплого молока или теплой воды и размешать хорошенько лопаточкой. Когда желтки и молоко хорошо соединятся с опарой, то всыпать туда же остальное количество муки, размешать сначала в горшке, затем выложить на стол или пирожную доску и положить в полученное тесто кусок столового холодного масла, размешать его с тестом хорошенько руками, а потом выбить на столе тоже руками. Выбивать тесто нужно до тех пор, пока оно совершенно не будет отставать от стола и рук. Если такой способ выбивания труден, то тесто можно выбить и в горшке, лопаточкой, тоже до такой степени, чтобы оно совершенно отставало от стенок горшка и лопаточки. После выбивания поставить тесто опять в теплое место на $1\frac{1}{2}$ –2 часа, по прошествии которых оно поднимется, и тогда употреблять его по назначению. На каждые 400 г муки полагается 3 желтка, 150 г масла, 1 стакан воды, $\frac{1}{2}$ стакана молока, по щепотке соли и сахару, дрожжей 20 г (на 2 коп.).

ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

- *Время, нужное для подъема опары.* Для кислого теста опару всегда лучше заводить за несколько часов до обеда, а не накануне, как делает большинство хозяек, желая этим соблюсти экономию на дрожжах. Положим, что опара, поставленная накануне, требует меньше дрожжей, но зато часто случается, что она перекисает от долгого нахождения в тепле, отчего и самое тесто получает потом кисловатый привкус. Лучше положить больше дрожжей для ускорения подъема и получить хорошее, вкусное тесто, чем сэкономить 1 или 2 копейки и получить перекисшее тесто, в особенности если семья небольшая и обед подается поздно; другое дело, если тесто должно быть готово утром и опара заводится в большом количестве, тогда, конечно, можно опару ставить с вечера, и то попозже.

- *Качество дрожжей.* Дрожжи всегда нужно выбирать самого хорошего качества, иначе тесто скоро не поднимется, хотя бы их было положено в достаточном количестве. Хорошие, свежие дрожжи всегда мягки и имеют приятный спиртовой запах, палевый цвет; дрожжи залежавшиеся всегда бывают сухи и пахнут затхлостью.

- *Количество дрожжей.* Чем сдобнее делается тесто, тем больше берется дрожжей, потому что малое количество их не может поднять большой сдобы, а плохо вышедшее тесто всегда бывает невкусно и тяжело. Но, однако, также не следует класть очень много дрожжей, тесто может перекинуть; нужно придерживаться известной пропорции.

В некоторых местностях, например, на дачах, не всегда представляется возможность достать дрожжи, почему их приходится закупать в большом количестве, и для лучшего сохранения прессованные дрожжи нужно разводить водой и держать в бутылках в прохладном месте.

- *Сода.* В тех случаях, когда опара или тесто почему-либо плохо поднимаются, можно прибавить немного соды, разведенной в тепловатой воде, — это ускоряет подъем теста.

- *Температура воды для дрожжей.* Дрожжи всегда нужно разводить в тепловатой воде (градусов 30), но не в горячей и не в холодной. В горячей воде дрожжи могут завариться и потерять силу подъема, а в совершенно холодной не растворятся.

- *Молоко для опары.* Для получения более сдобного теста опару можно ставить не на воде, а на молоке; последнее берется в таком же количестве, как и вода, и такой же температуры.

- *Густота опары.* Опара для теста должна быть такой густоты, как средняя сметана. Если мука очень сухая, то, конечно, воды или молока приходится брать больше, а если мука сырая – меньше. Чем гуще опара, тем скорее поднимается.

- *Температура для поднятия опары.* Опара должна подходить, т. е. подниматься в теплом месте, но только не в горячем. В холодной температуре она плохо поднимается, потому что брожение идет медленно, а от горячей температуры дрожжевые грибки теряют свою силу. Опара должна непременно хорошо выходиться, иначе не получится хорошее тесто – оно будет тягучее, не рыхлое.

- *Конец подъема опары.* Для получения хорошего кислого теста необходимо уловить момент конца подъема опары, который наступает тогда, когда поднявшаяся опара начинает понемногу опускаться. Таким образом определяется точность подъема как самой опары, так и подъем теста, поставленного подниматься вторично.

- *Сдоба.* Сдоба, т. е. масло и желтки, кладутся в опару в то время, когда она уже поднялась, но не тогда, когда ее только заводят, потому что сдоба своею тяжестью не даст возможности дрожжам поднять опару до надлежащей степени. Класть в тесто очень много сдобы тоже не годится, потому что от этого оно будет плохо подниматься и выйдет тяжелым.

- *Соль и сахар.* Соль и сахар кладутся уже в поднявшуюся опару, а не тогда, когда ее ставят, потому что они замедляют подъем.

- *Выбивание.* Для получения рыхлого, легкого теста его необходимо хорошо выбивать; самое выбивание лучше производить прямо на столе или на пирожной доске, чем в горшке, потому что стенки последнего препятствуют правильному выбиванию. Когда тесто достаточно хорошо выбито, то оно должно свободно отставать от рук и стола. Если же приготовляется жидкое кислое тесто, то, конечно, нужно выбивать его в горшке.

- *Вторичный подъем теста.* После прибавления в опару сдобы тесто должно еще раз подняться вместе с нею, в противном случае оно не будет пышно и легко.

- *Готовность подъема теста.* Готовность подъема теста определяется так же, как и готовность подъема опары.

- *Жар печи.* Кислое тесто всегда печется в среднем жару духового шкафа, а если на плите, то в кипящем, раскаленном фритюре или масле.

- *Назначение кислого теста.* Из кислого теста приготовляются различные пирожки и кулебяки.

- *Лист.* Для кислого теста лист всегда смазывается маслом.

- *Примечание.* Русское кислое тесто лучше употреблять для жидких печений, которые пекутся в формах, как то: бабы, блины, оладьи и проч., а французское: для кулебяк, пирожков, булок и проч.

Французское кислое тесто (бришное)

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Распустив дрожжи в тепловатой воде, отвесить половину или треть всего количества муки, высыпать ее на стол или доску, сделать в середине углубление (*fontaine*, как называют французы), вылить туда разведенные дрожжи и замесить сначала ножом, а потом руками довольно густое тесто (на 200 г муки $\frac{1}{2}$ стакана воды). Вымесив тесто (опару) до гладкости, т. е. чтобы не было в середине теста комков от непромешанной муки, сделать кругом его ножом надрезы, опустить в кастрюлю с теплой водой и дать подняться. Пока опара поднимается, приготовить самое тесто отдельно из остальной муки так: высыпав остальную муку на стол, положить туда же по щепотке соли и сахару, сделать в середине муки углубление, положить туда желтки, влить полстакана тепловатого молока, размешать сначала желтки с молоком, а затем с частью муки так, чтобы получилась густота кашицы. После того, взяв столовое масло, отколеровать его в сотейнике до красноватого цвета (как французы называют,

noisette, т. е. орех). Когда масло хорошенько отколеруется, снять с него пену и немного остудить. Как только опара поднимется, т. е. через 15–20 минут всплывет на поверхность воды, вынуть ее шумовкой из воды, смешать с тестом, которое приготовлено на столе, вылить туда же отколерованное масло или же положить масло в твердом виде куском и выбить руками, пока тесто не будет отставать от рук и стола; тогда его положить в горшок и поставить в теплое место на 1½ – 2 часа, как и обыкновенное кислое тесто. Пропорция всех продуктов берется та же самая, как и для русского кислого теста.

ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

- *Преимущество французского кислого теста.* Описанный сейчас французский способ приготовления кислого теста мы предпочитаем обыкновенному русскому способу, потому что французское тесто не имеет того кисловатого вкуса, который почти всегда замечается в русском ситном хлебе. Объясняется это тем, что французское кислое тесто поднимается гораздо быстрее в сравнении с русским, а потому и не успевает закиснуть. Обыкновенно русская жидкая опара поднимается полтора часа, а то и больше, тогда как опара для бриошного теста поднимается 15–20 минут.

- *Густота опары.* Для французского кислого теста всегда готовится густая опара ввиду того, что она опускается в воду; жидкая же опара смешается с водой.

- *Надрезы на опаре.* На приготовленной опаре делается кругом несколько надрезов для того, чтобы воздух проникал быстрее внутрь нее и таким образом способствовал ее скорейшему подъему.

- *Определение подъема опары.* Готовая густая опара должна подняться наверх и сделаться рыхлой, тогда как только что приготовленная опара всегда падает на дно; поэтому готовность подъема французской опары определить гораздо легче, чем предел подъема русской опары.

- *Температура воды для опары.* Опару не следует опускать в очень горячую воду – дрожжи могут завариться и опара не поднимется.

- *Молоко.* Если желают иметь более сдобное тесто, то опару кладут подниматься не в воду, а в теплое молоко.

- *Вынимание опары из воды.* Для того чтобы вместе с опарой в тесто не попала вода, нужно вынимать опару из воды шумовкой.

- *Желтки.* Желтки, прибавляемые в тесто, необходимо сначала смешать с молоком, а потом уже с мукою, чтобы в тесте не образовались комки.

- *Отколерованное масло.* Отколерованное масло кладется в тесто для придания ему лучшего вкуса. Масло должно иметь только красноватый, но отнюдь не коричневый цвет, потому что тогда тесто будет иметь некрасивый темный цвет и, кроме того, горьковатый привкус. Если масло недостаточно чисто и в нем попадаются крупинки, то его необходимо процедить и тогда уже вводить в тесто. В бриошное тесто масло можно класть не в отколерованном виде, а куском, как и в русское тесто.

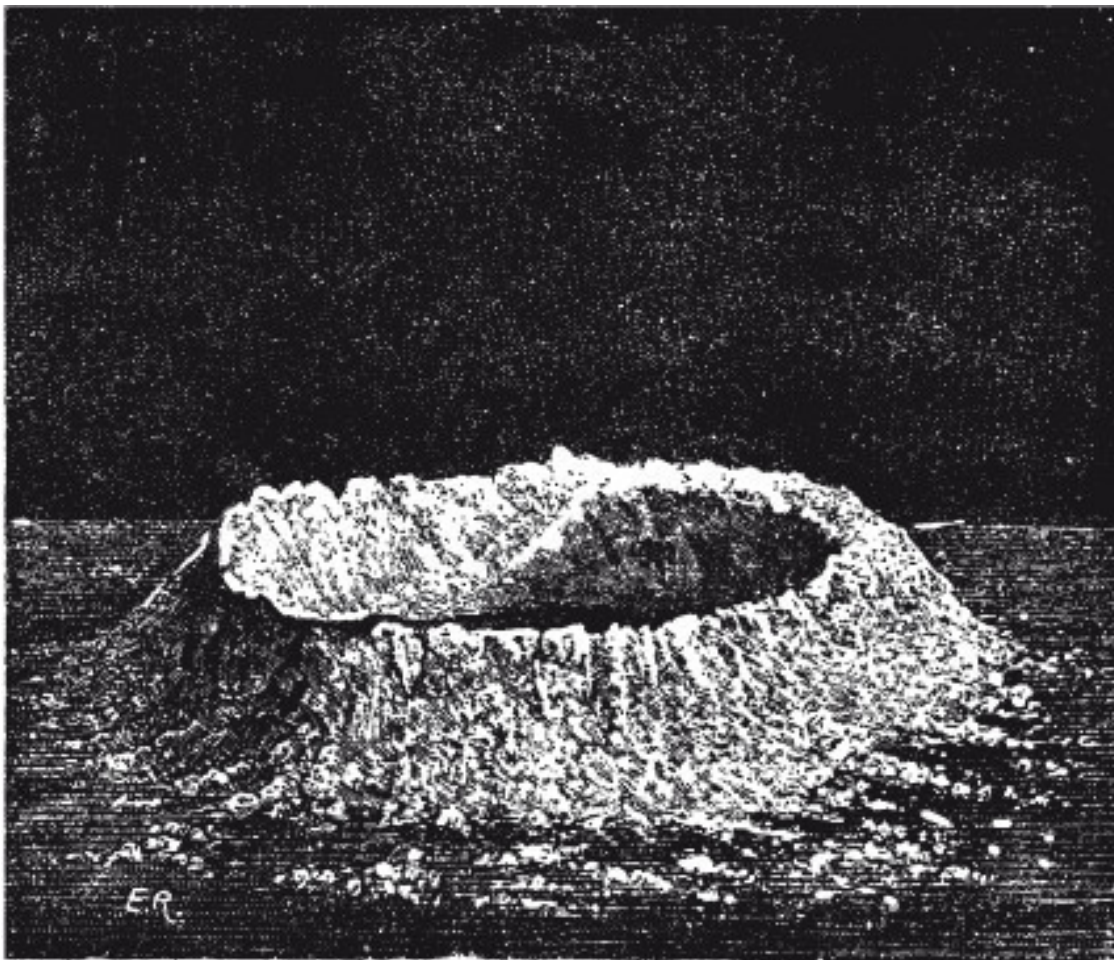
- *Примечания.* Все остальные правила, относящиеся к приготовлению бриошного теста, – те же, что и для приготовления русского кислого теста. При приготовлении бриошного теста можно не заготавливать отдельно на столе сдобу (желтки с молоком и мукой), а прямо когда опара поднимется, то слить воду, положить туда всю сдобу, как в русское тесто, размешать, а потом выложить на стол и выбивать. Если кислое тесто предназначается для пирожков, которые хотят жарить во фритюре, то пропорцию масла и желтков можно уменьшить. В этом случае на 400 г муки достаточно положить 100 г масла и 2 желтка. В тех случаях, когда кислое тесто должно быть готово рано утром или к завтраку, как например, кулебяка, ватрушка и проч., его можно сделать накануне, и когда оно поднимется со сдобой, то осадить его, чтобы опало, и вынести в прохладное место, покрыв полотенцем, а на другой

день утром, часа за 1–1½ времени до печения, поставить в теплое место, чтобы поднялось. Если тесто за ночь не замерзло, то оно быстро поднимется.

Тесто для блинчиков

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Отбив в кастрюлю желтки, развести их всем количеством молока; в отдельную кастрюлю всыпать все количество муки (лучше французской) и развести ее понемногу молоком, смешанным с желтками, прибавить туда же по щепотке соли и сахару, растопленное масло и размешать, а перед печением блинчиков прибавить взбитые белки, оставшиеся от желтков.



Колодезь из муки.

Это тесто употребляется для пресных блинчиков, которые или подаются самостоятельным блюдом, или употребляются для приготовления пирожков, сладких блюд, а также на подстилку под фарш для московской кулебяки. На 200 г муки идет 2 яйца, 1 ст. л. масла, 1 бутылка молока, соли и сахару по щепотке.

ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Разведение муки молоком.* При разведении муки молоком последнее нужно вливать не сразу, а постепенно, размешивая муку лопаточкой или веничком, иначе в тесте могут образоваться комки.

- *Густота теста.* Тесто для блинчиков должно иметь густоту жидкой сметаны (стекать с лопаточки в виде жидкой массы); в противном случае получатся толстые блинчики, которые плохо пропекутся, а потому будут сырыми внутри.

- *Масло* прибавляется в тесто для того, чтобы блинчики выходили тоньше.

- *Поправки.* Если в тесте образуются комки, то его можно исправить, процедив через частое сито.

- *Разбавление молоком.* Если получилось очень густое тесто, то его можно разбавить молоком.

Крутое пресное тесто

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Просеять муку на стол, сделать в середине углубление в виде колодца, положить туда соли, отбить желтки, прибавить к ним кусочек масла со столовую ложку для того, чтобы тесто тоньше раскатывалось, влить холодной воды и размешать осторожно ножом. Когда желтки соединятся с водой, то начать их постепенно соединять с мукой, сначала ножом, а потом вымесить тесто руками до гладкости, т. е. чтобы не тянулось при разрезывании за ножом и не имело в середине комков. Это тесто употребляется для лапши, для пельменей, колдунов, ушков, вареников и проч. В тех случаях, когда нужно получить крутое тесто, берут меньше воды. На 400 г муки идет 3 желтка, 1 ст. л. масла и 1 стакан воды.

Сдобное рассыпчатое тесто

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Высыпать на стол пшеничную муку, сделать в середине ямку так, чтобы мука получила вид колодца. В середину колодца положить сметану, желтки и по вкусу соли, размешать сначала желтки со сметаной ножом, а затем уже соединить их с частью муки, тоже ножом. Когда желтки и сметана хорошо соединятся с мукой и получится тесто густотой, как жидкая кашица, то положить в нее холодное столовое масло куском, смешать его сначала с тестом, а затем уже с остальной мукой, вымесить все до гладкости так, чтобы при разрезывании тесто не тянулось за ножом и не имело бы комков. Полученное таким образом сдобное тесто вынести на холод на $\frac{1}{4}$ часа. Это тесто употребляется для ватрушек, курника, пирогов, пирожков и проч. На 400 г муки идет 200 г масла, 100 г сметаны и 3 желтка.

ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

- *Место для приготовления теста.* Сдобное тесто всегда следует готовить на столе, а не в чашке или горшке, потому что на столе или на доске гораздо удобнее соединить муку с желтками, сметаной и маслом, чем в горшке или в чашке. Все эти продукты, при смешивании их ножом с мукой, равномерно и быстро распределяются в последней, отчего получается гладкое, ровное тесто без комков. При мешании теста в горшке или чашке этого достигнуть труднее.

- *Соединение желтков со сметаной.* Для того чтобы в тесте не попадали кусочки желтков, их всегда нужно сначала соединить со сметаной, а потом уже с мукой.

- *Масло.* Масло кладется в то время, когда желтки и сметана уже соединены с частью муки; поступают так потому, что при таком способе масло быстрее соединяется с мукой, а это необходимо по той причине, что чем быстрее делают тесто, тем оно выходит нежнее и рассыпчатее, а чем дольше его месят, тем оно выходит грубее и тверже. Масло всегда кладется куском и холодное, а не распущенное, потому что от распущенного масла тесто становится жирным и даже ломается.

- *Лист.* Для сдобного теста лист всегда посыпается только мукой, а маслом не смазывается.

ПОПРАВКИ

• *Исправление жирного теста.* Если в тесто положено слишком много масла или его долго мяли и приготавливали в теплом месте, отчего оно получает некрасивый цвет, становится жирным и ломается, то его можно исправить, прибавив немного воды или холодного молока, тогда оно получит связь и не будет разваливаться.

• *Исправление твердого теста.* Если в тесто положено мало масла или сметаны, отчего оно делается твердым, то его можно исправить, прибавив 1 ст. л. сметаны и промесив немного.

Разновидности сдобного теста

Паштетное тесто. Паштетное тесто, т. е. употребляемое для паштетов, отличается от сдобного рассыпчатого тем, что вместо сметаны в него вливается холодная вода (около стакана на 400 г муки); пропорция остальных продуктов и самый способ приготовления остаются те же самые, что и при приготовлении рассыпчатого сдобного теста. К разновидностям сдобного теста также принадлежит и рубленое тесто, которое не промешивается руками, а рубится ножом на столе. Пропорция продуктов для рубленого теста одна и та же, что и для сдобного теста.

Английское сдобное тесто. Английское сдобное тесто, употребляемое для покрытия беф-пай и других блюд при запекании, отличается от сдобного рассыпчатого тем, что вместо масла в него кладется телячий или воловий почечный жир в таком же количестве, как и масло. Вместо же сметаны – холодная вода в таком же количестве, как и для паштетного теста. Почечный жир отделяется от пленки и измельчается с прибавлением малого количества воды. Если английское сдобное тесто не запекается в печке, а варится в кипятке (натуральный английский беф-пай), то в него кладут не желтки, а яйца целиком (на 400 г муки 3 штуки), чтобы тесто не разваливалось при варке.

Полусдобное тесто. Полусдобное тесто отличается от сдобного рассыпчатого тем, что для него берется масла в меньшем количестве, а именно: на 400 г муки 100 г масла, а сметана заменяется водой, как и для паштетного теста, или молоком. Полусдобное тесто употребляется иногда для приготовления мелких пирожков.

Слоеное тесто

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Взяв лучшей французской муки, просеять ее через сито на стол или на пирожную доску и придать ей форму колодца, сделав в середине углубление. Затем отмерить один стакан средней величины холодной воды и начать вводить ее постепенно в сделанное углубление. Когда вся вода влита в середину колодца, положить, по вкусу, соли и начать осторожно соединять ножом муку с водой, стараясь не нарушать целостности колодца, так как тогда вода может вылиться из него. Соединив муку с водой ножом настолько, чтобы тесто получило густоту сметаны, начать проделывать, т. е. месить его руками до тех пор, пока тесто будет гладкое внутри (без комков) и не будет тянуться за ножом. Если тесто совершенно гладкое и ровное как снаружи, так и внутри, и комков не имеет, то вынести его на холод на четверть часа, прикрыв полотенцем. Если же тесто недостаточно густо или плохо вымешано, то проделать его до гладкости и тогда уже выносить на холод, а не оставлять с комками. Пока тесто будет остывать на холоде, взять тоже 400 г хорошего столового, мызного масла или сливочного, промыть его в холодной воде, завернуть в полотенце и вынести на холод, пока совер-

шенно застынет. Когда тесто и масло хорошо застынут, то, раскатав тесто кружком, толщиной в $\frac{1}{2}$ пальца, положить на средину кружка масло, придав ему приблизительно такую же форму, как и тесту, только немного меньшей величины, толщиной в $\frac{1}{2}$ пальца. Положив масло, зашипать тесто в виде пирога и затем раскатать потоньше, чуть-чуть посыпав мукой, сложить втрое, сравнять хорошенько края скалкой и вынести на холод минут на десять, или же, если тесто холодное, то раскатать еще раз по длине, так чтобы при раскатывании сложенный край приходился с правого бока, опять сложить втрое и вынести на холод уже не на десять, а на двадцать или на двадцать пять минут. Затем опять раскатать два раза и вынести на холод. По прошествии 20 минут раскатать еще два раза и опять вынести на холод. Таким образом, получится тесто, раскатанное шесть раз ($2 \times 3 = 6$). Через 20 минут принести тесто с холода и раскатать последний, седьмой раз, уже такой толщины, какая требуется, но больше уже не складывать. На 400 г муки берется 400 г масла и 1 стакан воды.



Слойка, сложенная конвертом по наложению в нее масла.

ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

- *Сорт муки.* Для слоеного теста необходимо брать самый высокий сорт пшеничной муки (французскую). Чем лучше мука, тем нежнее и пышнее выходит слойка. За неимением муки высшего качества, т. е. когда слойку приходится делать из крупчатки, в тесто для лучшего подъема можно прибавить ложку коньяку или лимонного соку.

- *Температура воды.* Воду для слоеного теста следует брать всегда холодную, а не теплую, потому что тесто должно иметь холодную температуру. Для этой цели, замесив, его ставят на некоторое время в холодное место или даже на лед.

- *Продельвание теста.* Продельвая тесто руками, не следует его долго мять. Долго мешанное тесто всегда делается крутым, тягучим и получает сероватый цвет. Слойка, приготовленная из такого “замученного”, т. е. замятого теста, редко выходит удачной. Для того чтобы мука хорошо пропиталась и соединилась с водою, всегда следует дать тесту спокойно постоять некоторое время, а не класть в него сразу масло.

- *Пропорция муки и масла.* Для слоеного теста мука и масло всегда берутся в одинаковой пропорции, т. е. на каждый фунт муки идет фунт масла. Если масла берут меньше, например, на 400 г муки 200 г или 300 г масла, то получается тесто не слоеное, а полуслоеное.

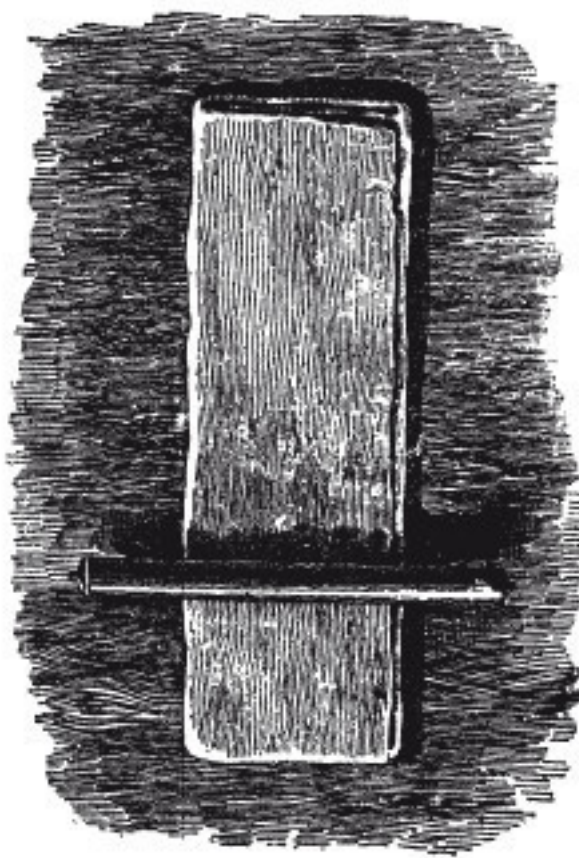
- *Температура масла и теста.* Для слойки как масло, так и тесто должны быть обязательно холодными, иначе тесто выйдет не слоеным, а сдобным. Объясняется это тем, что холодное масло обволакивает муку только снаружи и потому отделяет слои, а теплое впи-

тывается в муку, отчего тесто делается жирным и слои не отделяются. По той же причине во время приготовления тесто должно держать на холоду. Летом, когда масло всегда бывает мягче, чем зимою, и тесто делается менее крутым, чтобы удобнее было раскатывать.

- *Отсушивание масла.* Нужно еще заметить, что для слойки масло берется не только холодное, но совершенно отсушенное от воды. Это тоже необходимо принять во внимание, потому что мокрое масло не будет отделять слоев.

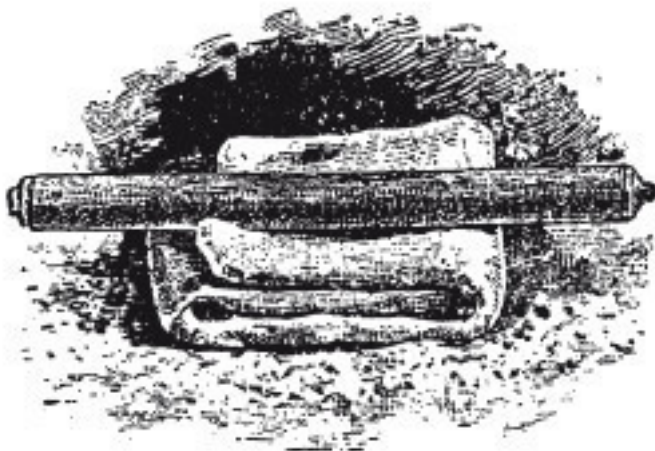
- *Слоение теста.* В то время, когда тесто начинают слоить, т. е. кладут на него масло, его не следует очень тонко раскатывать, потому что тонкое тесто прорывается и масло выходит наружу, а от этого получается сухая и грубая слойка. Положив масло в тесто, не следует, защипывая последнее пирогом, складывать в несколько раз, потому что от этого тесто получает неодинаковую толщину и слои масла неравномерно распределяются в нем. Ввиду этого, защипывая тесто, нужно наблюдать за тем, чтобы края его только сходились друг с другом, а не находили один на другой. Как тесто, так и масло, положенное на него, должно быть везде одинаковой толщины, иначе тесто будет плохо раскатываться.

- *Раскатывание в одну сторону.* Тесто, уже заслоенное маслом, всегда следует катать и складывать в одну, а не в разные стороны. Для того чтобы не ошибаться, в этом случае всегда следует обращать внимание, с которой стороны приходится загиб теста. Если загиб приходится сбоку правой руки делающего тесто, то, следовательно, раскатывание идет правильно. Если слоеное тесто катают в разные стороны, то слои не будут хорошо отделяться один от другого. При повторных раскатываниях чем тоньше катают тесто, тем оно получается легче, нежнее и выше поднимается.



Раскатывание слойки вдоль.

- *Уравнение скалкой.* При раскатывании слоеного теста всегда нужно уравнивать края его скалкой и наблюдать за тем, чтобы оно имело везде одинаковую толщину, тогда слойка выйдет пышной и слои будут хорошо отделяться.



Слойка, сложенная один раз.

- *Посыпание мукой.* При раскатывании слоеного теста его не следует посыпать много мукой, от этого оно делается твердым.

- *Остуживание на льду.* Для того чтобы тесто быстрее охлаждалось и застывало после каждого раскатывания, его следует не только ставить на лед, но и сверху класть лед, конечно, предварительно покрыв тесто чем-нибудь, чтобы лед, положенный сверху, не смачивал его, отчего тесто может сделаться мокрым. Для более быстрого охлаждения удобнее всего покрывать тесто какой-нибудь металлической посудой: блюдом, сотейником и проч.

- *Определенное число раскатываний теста.* Слоеное тесто следует раскатывать не более шести раз. Дальнейшее раскатывание уже не приносит пользы, а скорее вред, потому что слои сделаются слишком тонкими и сольются друг с другом. Тесто, сложенное вдвое, считается раскатанным один раз, а сложенное вдвое считается раскатанным наполовину. Можно раскатывать тесто два раза подряд без отдыха для сокращения времени. Но раскатывать больше двух раз в один прием нельзя, потому что слойка может выйти не пышной.

- *Предохранение корки от отпотевания.* Если из слоеного теста готовят не маленькие пирожки, а большой пирог или кулебяку, то всегда следует на тесто класть сначала тоненькие пресные блинчики, а затем уже на блинчики ряд фарша. Это делается для того, чтобы нижняя корка слоеного теста не была мокрой, так как фарш всегда делается сочным, отчего корка отпотеет и делается мокрой. Если же на тесто кладутся блинчики, а на них уже фарш, то этого не случится. Вместо блинчиков также можно положить какой-нибудь сухой фарш (рис, яйца, манную рассыпчатую кашу и проч.).

- *Приготовление листа.* Для слоеного теста никогда не следует смазывать лист маслом, потому что оно само по себе жирно. Всегда лист смачивают слегка водой.

- *Температура печи.* Слоеное тесто непременно следует ставить в очень горячую печь для того, чтобы его сразу охватило жаром, а когда тесто достаточно поднимется и заколеруется, то сбавить жар до средней температуры. Если печь холодная, то масло, находящееся в тесте, распускается и выходит наружу сквозь не запекшееся тесто, и наоборот, если печь горяча, то лист остается совершенно сухим, потому что масло не распускается и не выходит из теста. Поэтому можно и хорошо приготовленную слойку испортить в холодной печи, и наоборот – посредственное тесто исправить в горячей печи.

- *Просушивание теста.* После того как поставленное в печь тесто зарумянится и поднимется, можно сбавить жар, чтобы оно не сгорело, но между тем хорошо просохло, иначе опадет и будет сырое внутри.

- *Накрывание бумагой.* В тех случаях, когда печка бывает настолько горячей, что тесто начинает сверху гореть, а внутри еще остается сырым, можно сбавить немного жар или же накрыть тесто сверху бумагой.

Кисло-слоеное тесто

а) Для кисло-слоеного теста берутся все те же продукты, которые указаны для приготовления кислого теста, и в том же количестве, за исключением масла, которого при выбивании всего кладется 50 г на 400 г муки.

б) Когда же тесто подслаивают, то, если оно приготовлено из 400 г муки, масла берется 200 г.

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовить кислое тесто русское или бриошное. Когда тесто хорошо поднимется, раскатать его толщиной около пальца, положить на середину холодное масло, защипать и раскатывать как натуральную слойку, но не шесть, а всего четыре раза. При раскатывании кисло-слоеное тесто можно складывать не втрое, а вчетверо, таким образом: сначала загнуть тесто с обоих концов равной ширины так, чтобы концы как раз сходились на середине, а потом сложить еще вдвое.

ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

- *Количество масла.* Для подслаивания кисло-слоеного теста масла берется вдвое менее количества муки, т. е. на 400 г муки – 200 г масла. Кроме того, при выбивании кислого теста масло берется в весьма малом количестве, а именно: на 400 г муки 50 г масла, которое прибавляется в тесто только для того, чтобы при выбивании оно лучше отставало от рук и стола.

- *Отличие кисло-слоеного теста от натуральной слойки.* Кисло-слоеное тесто не может быть настолько пышно и легко, как натуральная слойка, потому что оно имеет меньше масла, от которого главным образом и поднимается слойка, но зато оно выгоднее, т. е. стоит дешевле, чем настоящая слойка, и менее жирно. Поэтому рекомендуем это тесто для тех лиц, которые желают получить экономию или не любят натурального слоеного теста, находя его очень жирным. Из кисло-слоеного теста можно делать кулебяку, пирожки и проч., но только не вол-о-ван и вообще все то, что должно высоко подняться, нельзя делать из кислослоеного теста.

- *Приготовление накануне.* Как натуральную слойку, так и кислослоеное тесто можно приготовить накануне, раскатав его четыре раза, а на другой день раскатать еще два раза. Особенно это удобно сделать в том случае если тесто предназначается к завтраку. Чтобы тесто не засохло от воздуха, его нужно тщательно завернуть в салфетку и оставить до утра в прохладном помещении.

Постное слоеное тесто

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- *Первый способ.* Приготовить сначала пресное тесто из муки и воды, как и для натуральной слойки, и вынести его на холод. Прованское масло вылить в глубокий сотейник, поставить последний на лед и хорошенько застудить. Когда оно начнет густеть, то растереть его в одну сторону добела ложкой, застудить, как и обыкновенное масло, и дальше во всем поступать, как со скромной слойкой.

- *Второй способ.* Постное слоеное тесто можно также приготовить еще иным способом, для которого масло не нужно растирать добела, а только застудить масло до такой степени, чтобы оно обратилось в крупинки. Когда масло застынет, то приготовить тесто так, как сдобное, т. е. придать муке форму колодца, вылить в углубление прованское масло, прибавить немного воды, соли и замесить, как всякое густое тесто. Затем застудить на холоду и раскатывать, и складывать, как натуральную слойку, шесть раз.

- *Третий способ.* Приготовить пресное тесто, как указано выше, и, когда начинают его раскатывать, каждый раз смазывать кисточкой полузастывшим прованским маслом и после того уже складывать вдвое.

Итальянский кляр

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Просеять в каменную чашку французскую муку, развести ее горячей водой, которая должна быть такой температуры, чтобы стакан возможно было держать в руке, не обжигая пальцев; хорошенько размешать, чтобы не было комков, прибавить прованского масла и кусочек сливочного растопленного масла, по щепотке соли, сахару и вторично хорошо размешать. Перед тем как жарить, положить взбитые белки, размешать осторожно сверху вниз, чтобы они не опали, и употреблять по назначению. В это тесто обыкновенно обмакивают кусочки рыбы, фрукты (яблоки, абрикосы и пр.), сладкие корни и проч. и затем жарят во фритюре. На 200 г муки идет 1½ ст. л. прованского масла, 4 белка, 1 стакан воды и 1 ч. л. сливочного масла. Этот кляр можно делать с одним прованским маслом, без прибавления сливочного масла, в особенности если то, что в нем жарят, не сразу подадут к столу. Кляр, приготовленный на одном прованском масле, остается долгое время сухим.

ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

- *Сорт кляра.* Наилучшим из различных сортов кляра считается “итальянский”, потому что в готовом, изжаренном виде он всегда бывает легкий, сухой и хрустящий, что и составляет его отличие; тогда как другие сорта, например, польский кляр, всегда мягкий, тяжелый и мокрый.

- *Сорт муки.* Чтобы получить нежный и легкий кляр, необходимо брать высшего сорта муку, французскую, т. е. такую, как для слойки.

- *Прованское масло.* Прованское масло, прибавляемое в итальянский кляр, придает ему сухость и приятный хруст. Обыкновенное же (коровье) масло делает его жирным и тяжелым.

- *Взбитые белки.* Взбитые белки, прибавляемые в кляр, дают ему легкость и пышность; но для того чтобы они не опали, их следует прибавлять в тесто перед самым жарением и после прибавки их ставить кастрюлю с тестом в холодную воду, чтобы тесто не нагревалось раньше жарения.

- *Сахар.* Не следует класть в кляр много сахара, от этого он быстро горит и, кроме того, делается тяжелым.

- *Прибавка пива или вина.* Иногда в кляр вместо воды прибавляют пиво или же в воду прибавляют немного коньяку или водку, чтобы лучше хрустел.

- *Назначение кляра.* В кляре можно готовить многие продукты, как то: мясо, рыбу, зелень и фрукты – причем если эти продукты очень тверды или крупны, как, например, телячьи ножки, земляная груша, отбивные котлеты и проч., то их предварительно следует сварить, припустить или изжарить, а если мягкие, как, например, рыба, яблоки и т. д., то можно обмакивать в сыром виде в кляр, они успеют прожариться в одно время с тестом.

Заварное тесто пат-ашу

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Отмерить в кастрюлю стакан растопленного масла, прибавить к нему столько же холодной воды, щепотку соли и вскипятить. Когда масло закипит ключом, то всыпать сразу в него все количество муки, $1\frac{1}{4}$ стакана, быстро размешать лопаточкой, поставить на стол; в полученное таким образом жидкое тесто начать прибавлять яйца целиком, по одной штуке, и в это время мешать лопаточкой. Как только тесто начнет тянуться, прекратить прибавление яиц и выбить еще немного лопаточкой. На указанное количество теста идет приблизительно 6–7 шт. яиц. Это тесто употребляется для различных пирожных, а также для ньёк (клецок).

Панада

Если же в тесто не прибавлять яиц, то получится панада, которая прибавляется для связи в некоторые фарши, а также служит для исправления испорченной кнели.

ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

- *Сорт муки.* Чтобы это тесто выходило нежное и легкое, лучше брать французскую муку, как и для слойки.

- *Мера продуктов.* Все продукты должны отмериваться одним и тем же стаканом или чашкой, или формочкой. Если же размер посуды, которою отмериваются продукты, будет не одинаковой величины, то тесто может быть испорчено.

- *Молоко.* Воду можно заменять молоком, но от него получается более тяжелое тесто, которое в некоторых случаях, как, например, для пирожных, не годится.

- *Масло.* Нужно отмеривать в жидком (растопленном) состоянии; если его отмерить в твердом виде, то получится не одинаковая порция с водой.

- *Прибавление муки.* Муку должно всыпать в кипящую жидкость, чтобы она сразу заварилась. Муки всегда берется на одну часть больше против масла и воды.

- *Яйца и пропорция их.* Яйца нужно класть в горячее тесто, чтобы они проварились и не были сырыми. Для того чтобы желтки не заварились в комки при прибавлении яиц, тесто нужно все время мешать лопаточкой и, кроме того, не класть все яйца сразу, а по одной штуке.

Пропорция яиц определяется тем, что тесто из жирного и ломающегося становится тягучим и пристаёт к лопатке. Поэтому яйца нужно класть очень осторожно и все время следить за тем, как изменяется густота теста.

Ржаное тесто. Ржаное тесто обыкновенно употребляется для замазывания окороков, запекаемых в печке, или же для замазывания форм и горшков, в которых запекается какое-либо жаркое.

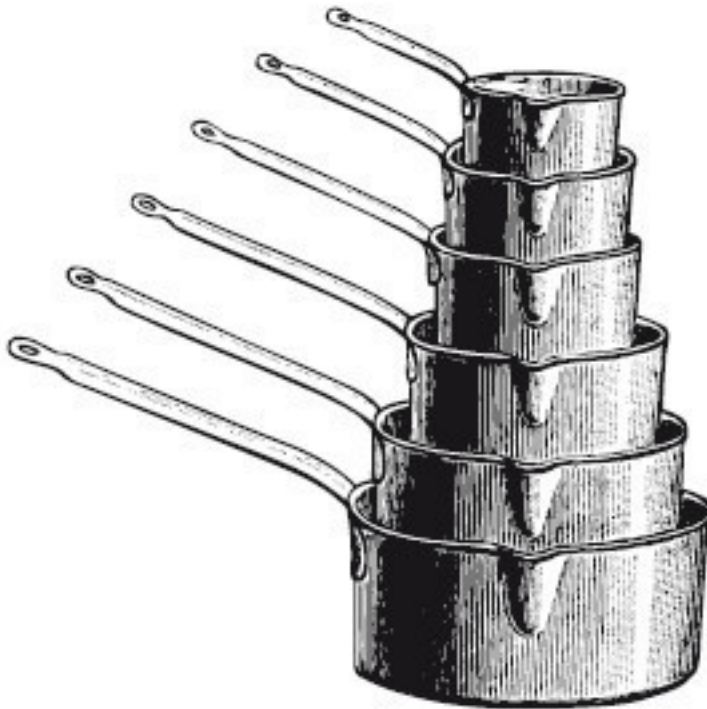
Самый способ приготовления ржаного пресного теста ничем не отличается от приготовления пресного крутого теста (*см. крутое пресное тесто*) из пшеничной муки.

Терминология кухни

1. *Вспрыснуть* – облить немного какою-нибудь жидкостью.
2. *Обланжировать* – обварить, ошпарить, а иногда дать раз вскипеть.
3. *Крутой кипяток* – вода, кипящая ключом.
4. *Каркас* – если птицы, то значит остов, состоящий из костей; если раков – верхняя скорлупа.
5. *Пассеровка*: а) белая – мука, сильно подогретая на масле, но не изменившая своего цвета; б) красная – мука, поджаренная на масле в цвет, употребляется для темных соусов; в) холодная – мука, растертая на столе с куском масла.
6. *Отсушить на бумаге* – значит положить на бумагу зажаренный во фритюре продукт, чтобы фритюр впитался в бумагу.
7. *Затянуть* – закрепить, положить птицу или дичь в кипяток и отставить на край плиты, чтобы не кипело; применяется для того, чтобы закрепить мясо.
8. *Фритюр* – чистый жир без примеси воды.
9. *Брез* – жир, снятый во время варки бульона, содержащий в себе немного воды или бульона.
10. *Маринад* – маринованные в уксусе огурцы, оливки, капорцы и проч., или же жидкий маринад, состоящий из уксуса, вина и пряностей.
11. *Масседуан* – гарнир из разных сортов зелени и овощей или из фруктов – смесь из разных фруктов.
12. *Отскочить* – когда сметана обращается в растопленное масло, или часть взбитых сливок или белков обращается в водянистую жидкость.
13. *Проварить* – довести что-либо до готовности, не кипятя. *Вытянуть* – сделать гладким, маслянистым, прибавкою куска сливочного масла. Вытягивают обыкновенно суп или соус.
14. *Оттянуть* – очистить, просветлить что-либо, сделать прозрачным (бульон, ланс-пик, желе и проч.).
15. *Перетянуть* – очистить, просветлить вторично, если не удалось в первый раз.
16. *Высадить* – сгустить выпариванием. *Выпарить “на нет”* – значит выпарить всю жидкость.
17. *Припустить* – довести до готовности что-либо в собственном соку так, чтобы не изменило цвет.
18. *Брезеровать* – довести до готовности в брезе.
19. *Заколоровать* – обжарить до румяного цвета.
20. *Отколоровать* – раскалить жир или масло до кипящего состояния.
21. *Ньёки* – клецки, приготовленные из заварного теста – пат-ашу.
22. *Откинуть* – выложить из воды на решето, чтобы вода стекла.
23. *Зачистить* – отделить мясо от костей, лишнего жира и сухожилий.
24. *Запанировать* – обваливать в истолченных и просеянных сухарях или в высушенном, истолченном белом хлебе.
25. *Спассеровать* – поджарить, довести до готовности, не подвергая действию высокой температуры, чтобы не образовалось корочки на поджаренном.
26. *Загляссировать* – сделать блестящим или же покрыть глянсом.
27. *Фюме* – крепкий бульон из вываренных в течение продолжительного времени костей, мясных остатков и сухожилий до густоты желе.
28. *Гляс* – прозрачное фюме.
29. *Демигляс* – наполовину слабее гляса.

30. *Проделать* – хорошенько промешать тесто или измельченное мясо.
31. *Выбить* – проделать тесто, ударяя его об стол или доску. Выбить в кастрюле – приподымать лопаткой какой-либо продукт и ударять ею о стенки кастрюли.
32. *Опара* – дрожжи, разведенные водой и заправленные мукой до густоты.
33. *Бланкеты* – правильно нарезанные ломтики каких-либо продуктов.
34. *Сальпикон* – фарш, состоящий из нарезанных кубиками продуктов.
35. *Годиво* – фарш из сырой телятины или сырого мяса дичи с почечным телячьим жиром.
36. *Гратен* – фарш из телячьей печени и свиного шпека, в прожаренном виде, покрытый блестящей пленкой.
37. *Корнет или фунтик* – лист бумаги, свернутой конусообразно, как делают в лавке для помещения отпускаемого товара. Корнет может быть также холщовый.
38. *Букет* – зеленые части петрушки, сельдерея, укропу и порея, связанные в пучок.
39. *Загратанить* – придать какому-либо блюду или продукту румяную, блестящую корочку.
40. *Крутоны* – гренки из белого хлеба или застывшего ланспика.
41. *Крустад или постамент* – поставка или возвышение, на которое кладется готовое жаркое, птица, рыба и проч.
42. *Бордюр* – украшение из теста, масла или сала, употребляемое для оклеивания подставок.
43. *Панада* – жирное тесто, употребляемое для связи некоторых фаршей, а также для исправления таковых.
44. *Итальян, жульен, прентаньер, гарбюр, жардиньер* – названия различных гарниров из овощей для супов, жарких и прочих блюд.
45. *Выпустить* – выложить что-либо из корнета на данное блюдо, в виде каких-либо фигурок.
46. *Накатить* – залить водою.
47. *Взбить* – сделать что-либо пышным, обратить в пену яйца, сливки и проч. Взбивать можно на плите и на холоду.
48. *Кокиль* – раковины натуральные или искусственные, употребляемые при запекании соусных блюд.
49. *Льезон* – связь из желтков и сливок или желтков и масла; первый употребляется для супов пюре; второй для французских соусов.
50. *Шпажки* – металлические большие шпильки, служащие для прикалывания нарезанных кусков мяса или птицы.
51. *Шифонад* – нарезанные греночками листья щавеля, шпината и салата-латука, смешанные вместе.

Обеды и правила их приготовления



Обеды русской кухни

Обед № 1

Меню обеда на 5 персон

1. Бульон с блинчатыми пирожками
2. Ростбиф с гарнирами
3. Сливочное мороженое

Бульон

Наименование продуктов. Пропорции на 5 человек

Мяса – 1–1,2 кг

Кореньев – 250 г или по ½ шт.

Луку – 1 шт. средней величины

Букет

Соли – по вкусу

Воды – 8–10 тарелок

Правила приготовления желтого бульона изложены в общей статье о бульонах, так как он составляет основу всех мясных супов. Поэтому повторять здесь об этом считаем излишним.

Блинчатые пирожки

Для теста:

Муки – 200 г

Яиц – 2 шт.

Масла – 1 ст. л.

Молока – 1 бутылку

Соли, сахару – по щепотке

Для фарша:

Мяса вареного из бульона

Луку — 1 шт. маленького

Яиц — 3 шт.

Масла — 100 г

Сухарей — для панировки

Бульону – для сочности

Фритюру — для жарения

Соли, перцу – по вкусу

Томату — 1 ч. л.

Ростбиф с гарнирами

Ростбиф – 2 кости (на 5–8 человек)

Репы – 3 шт. средней величины

Моркови – 3 шт. средней величины

Картофелю – 10 шт.

Луку шарлот – 100 г

Цветной капусты – 1 кочан средний

Зеленого горошку – ½ банки

Хрену – 1 корешок

Масла для жарения и для заправки гарниров – 200 г

Бульону для сока – 2 стакана

Соли, перцу – по вкусу

Сливочное мороженое

Желтков – 6 шт.

Сахару мелкого – 150–200 г

Молока или сливок – 1 бутылку

Ванили – ½ палочки

Блинчатые пирожки

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовить жидкое тесто для блинчиков (см. *общую статью о тесте, тесто для блинчиков*). Когда тесто совсем готово, то раскалить тонкие сковородки, смазать их растопленным маслом или свиным шпеком и налить на каждую сковородку теста на столько, чтобы оно тонким слоем покрыло сковородку, лишнее же количество слить обратно в остальное тесто, поставить сковороды на горячее место плиты и, зарумянив сначала одну сторону, перевернуть на другую, а засим зарумянить и ее.

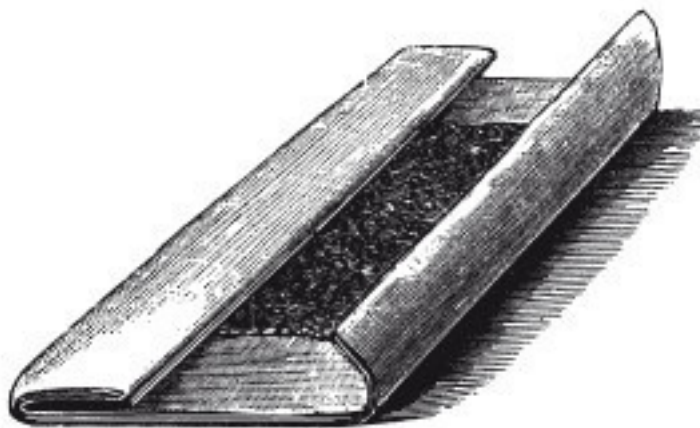


Рис. 1. Приготовление пирожка “рулетом”. Начинка его фаршем.

Готовые блинчики переложить на сито, остудить и обровнять ножом края, чтобы блинчик получил четырехугольную форму, смазать по краям яйцом и положить на каждый блинчик ряд фарша (как *приготовить фарш* – будет сказано ниже) так, чтобы последний не лежал кучей только посреди блинчика, а покрывал последний сплошь до краев. Фарш всегда накладывается тонким слоем, иначе блинчик плохо завертывается.

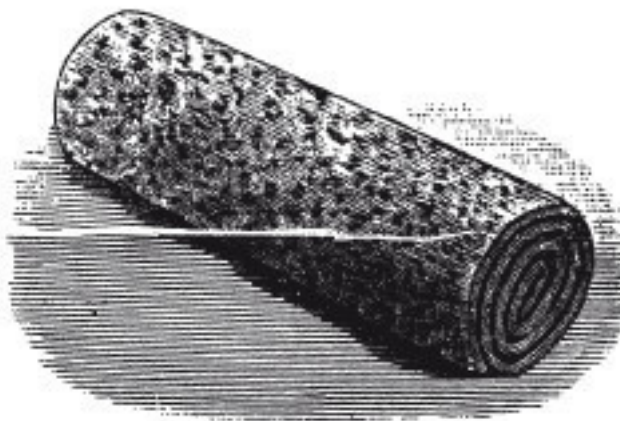


Рис. 2. Пирожок “рулетом” (из блинчика) в совершенно готовом виде.

После этого края блинчика загибаются со всех сторон, и он скатывается в трубочку, которая нигде не должна иметь отверстий для того, чтобы фарш не высыпался (см. *рис. 1*). Скатав блинчик трубочкой, нужно запанировать его в яйце и сухарях и зажарить в кипящем фритюре до румяного “колера” (цвета), после шумовкой вынимать на сито, покрытое бумагой (см. *рис. 2*). Блинчики следует подавать к бульону непременно горячими.

Фарш для пирожков готовится из бульонного мяса. Вынув мясо из бульона, остудить немного, затем изрубить помельче на доске – ножом или в деревянной чашке – сечкой, или же пропустить через мясорубку, затем поджарить в сотейнике на масле, изрубленный или нашинкованный лук. Когда лук начнет румяниться, то положить в эту же посуду изрубленное мясо и прожарить его на сильном огне, чтобы оно зарумянилось, прибавить фюме или бульону в таком количестве, чтобы фарш был сочный, и дать раз вскипеть, положить по вкусу соли и перцу и остудить. Когда фарш остынет, то смешать его с изрубленными яйцами, сваренными вкрутую, и фаршировать блинчики указанным выше образом.

ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

- *Смазывание краев.* Края готовых блинчиков смазываются яйцом для того, чтобы их можно было склеить между собою, чтобы фарш не вываливался.
- *Укладывание фарша.* Фарш кладется слоем по всему блинчику для того, чтобы потом при поперечном разрезе готового пирожка фарш этот лежал слоями, а не цельным куском в одном месте.
- *Панировка.* Панируются пирожки в сухарях для более красивого вида, но так как сухари не пристанут к сухому тесту, то пирожки предварительно смазывают яйцом, а потом уже панируют в сухарях.
- *Примечание о фритюре.* Все, что касается приготовления самого фритюра, а также жарения в нем см. *общую статью о приготовлении мяса – фритюр.*
- *Вареное мясо.* Так как мясо для пирожков берется из бульона вареное, т. е. уже лишенное своих вкусовых достоинств, то, чтобы вернуть ему последние обратно, к нему прибавляют фюме, т. е. крепкий бульон, который имеет в себе все эти вкусовые вещества, или обыкновенный бульон. Томат кладется тоже для вкуса и для более красивого цвета (вареное мясо имеет серый цвет; прибавка томата не обязательна).
- *Лук.* Лук тоже не кладется в фарш сырым, а прожаренным, потому что сырой лук дает запах, тогда как прожаренный, наоборот, не дает никакого запаха, вкус же дает весьма пикантный.

Ростбиф

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Взяв нужное количество ростбифа с двумя вырезками (затылочной и филейной), зачистить его так: сначала срезать весь внутренний (почечный) жир, покрывающий филейную вырезку, и лежащее под ним сухожилие. Затем подрезать с трех сторон подкожный жир и срезать сухожилие, находящееся на затылочной вырезке. После того, смочив подкожный жир слегка водой, приложить его на прежнее место и пригладить слегка тяпкой, а филейную вырезку покрыть тонкими ломтиками почечного жира, который предварительно тоже отбить слегка тяпкой. Затем связать мясо голландскими нитками, посолить с обеих сторон, положить на противень подкожным жиром вниз, полить отколерованным маслом и поставить в горячий шкаф. Когда ростбиф зарумянится с одной стороны, повернуть его на другую и тоже зарумянить; после того, сбавив жар до средней температуры, слить жир, прибавить на противень немного бульону и дожарить до готовности, поливая его почаще, примерно через каждые 10 минут, тем соком, который имеется на противне. Вынув жаркое из шкафа, снять нитки и, когда ростбиф несколько остынет (в течение 10–15 минут) нарезать его следующим образом: сначала отделить от костей внутреннюю филейную вырезку, лежащую на внутренней его поверхности, затем снять с костей наружную, т. е. затылочную вырезку, нарезать ту и другую поперек волокон тонкими ломтиками, держа нож наискось, и расположить их на костях, которые предварительно положить на круглое или продолговатое блюдо. При этом

затылочная вырезка располагается на костях в том виде, какой она имела до нарезки; внутренняя же кладется поверх нее

в продольном направлении. Блюдо с ростбифом гарнируют жареным картофелем, глянсированными репой и морковью, зелеными бобами, зеленым горошком, цветной или брюссельской капустой, глянсированными каштанами и проч., располагая все это кругом, отдельными группами; кости же посыпаются скобленным хреном. Полив мясо процеженным соком, предварительно очищенным от лишнего жира, подавать на стол; остальной же сок подается отдельно в соуснике.

Примечание о ростбифе, жаренном на вертеле

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Если желают жарить ростбиф на вертеле, то, зачистив, как указано выше, и связав цельный ростбиф, положить его в глубокое блюдо или каменную чашку, обсыпав мелко шинкованным луком, облить прованским маслом и поставить в холодное место на один день, в течение которого нужно от времени до времени поворачивать с одной стороны на другую, поливая его прованским маслом. За 3–4 часа до подачи к столу вынуть ростбиф из чашки, посолить, обернуть в намазанную маслом восковую бумагу, прикрепить к вертелу железными шпильками (ростбиф привязывается голландскими нитками к большой шпильке, которая потом прикрепляется к вертелу), поставить под него плафон (толстое медное блюдо) и жарить, поворачивая ручку вертела перед огнем, и как можно чаще поливать жаркое соком из плафона. Если кусок ростбифа имеет около 8 кг, то жарить его нужно около 3½ часов, а если весит более, то и время требуется более продолжительное, сообразно расчету, указанному при изложении общих правил приготовления мяса. Минут за 15–20 до подачи к столу снять бумагу и дать ростбифу заколероваться со всех сторон, продолжая поливать его соком. Сняв с вертела, поступать дальше так же, как с ростбифом, жаренным в духовом шкафу.

• *Сорт мяса.* Для ростбифа берется тот сорт мяса, который и носит название ростбифа, т. е. часть туши с поясничными позвонками и двумя вырезками. Он покупается не на фунты, а по числу позвонков, причем нельзя купить меньше одной кости, т. е. позвонка, но количество вырезки на одной кости столь незначительно, что жарить ростбиф, состоящий менее чем из двух-трех костей, неудобно, так как столь маленький кусок не будет иметь достаточно сочности и красивого вида. Если ростбиф покупается с филейной покровкой, то при зачистке последняя отрезается прочь, как раз до самой вырезки. Филейная покровка обыкновенно не бросается, а употребляется на фарш или для кислых жирных супов; для жаренья же негодна, так как ее мясо очень твердо. Ростбиф всегда должно подавать на костях, положив филейную, т. е. внутреннюю вырезку, сверх затылочной. Если вырезки жарят и подают без костей, то в этом случае жаркое должно называться филе, но никоим образом не давать ему название ростбифа. Поэтому готовить ростбиф на 2–3 персоны крайне неудобно, так как поданное на стол без костей жаркое не будет соответствовать своему названию.

Принимая во внимание, что целый ростбиф весит не менее 10 кг, а может потребоваться жаркое меньшей величины, то с целью уменьшить размер куска, а следовательно, и его вес, можно брать вместо цельного ростбифа две или три кости ростбифа, которые в зачищенном виде могут весить 2,5–4 кг, смотря по крупности той туши, от которой взяты, можно также брать одну затылочную вырезку на костях.

ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ К ОБОИМ СПОСОБАМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

• *Зачистка.* При зачистке целого ростбифа кости не отделяются от мяса по той причине, что по обеим их сторонам расположены вырезки: затылочная и внутренняя, которым без костей не на чем было бы держаться. Подкожный жир подрезается с трех сторон для

того, чтобы удобнее было снять то сухожилие, которое лежит на затылочной вырезке; если его не удалить, то эта вырезка всегда бывает твердою, так как во время жаренья сухожилие стягивает ее. Ввиду того, что подкожный жир, в противоположность почечному, плотно прилегает к мясу, это сухожилие остается незаметным, и многие хозяйки и кухарки совершенно не знают о его существовании, а потому и не удаляют его. Было бы гораздо проще снять весь жир, срезать сухожилие и затем снова приложить жир к мясу; но это неудобно, потому что жир не мог бы держаться на мясе; при описанном же способе зачистки, в особенности если с самого начала положить ростбиф на противень подкожным жиром вниз, то упомянутый слой жира во время жарения опять склеится с мясом. Филейная вырезка покрывается тонким слоем почечного жира для того, чтобы во время жарения не сохла и не потеряла сочности. Как подкожный, так и почечный жир необходимо смочить слегка водой и прибить тяпкой, чтобы лучше держался на мясе.

- *Нарезка.* При нарезке ростбифа нужно прежде всего отделить внутреннюю вырезку от костей, чтобы она не мешала дальнейшей нарезке, а потом уже снять с костей затылочную вырезку. Обе вырезки следует резать ломтиками одинаковой толщины, держа нож немного наискось, и следить за тем, чтобы в разрезе волокна были закруглены, а не имели продольных полос, т. е. резать мясо поперек волокон.

- *Подача.* Ростбиф обыкновенно принято подавать слегка недожаренным, т. е. немного с кровью – по-английски, так как такой ростбиф бывает всегда сочнее, чем вполне дожаренный; но если в доме есть лица, которые не любят есть мясо с кровью, то, во всяком случае, жаркое не следует дожаривать до полной готовности, а при нарезке готового мяса отделить несколько кусков, положить их в глубокую посуду, залить соком и поставить на пар, через 5–7 минут мясо потеряет красноватый цвет, и тогда эти порции следует положить или наверх, или с другого конца блюда и таким образом удовлетворить разным вкусам.

Приготовление гарниров

- *Гляссированные коренья.* Очистив репу и морковь, нарезать все чесночком или вынуть на круглую выемку, в виде шариков (если взята коротель, то только обравнивается и подается целиком), обланжирить их в кипятке, если коренья имеют горьковатый привкус, потом слить последний, положить в коренья кусок масла (на 400 г кореньев 50 г масла), прибавить процеженного бульону в таком количестве, чтобы дно сотейника было им покрыто, закрыть крышкой и тушить до мягкости на пару, в духовом шкафу или же на краю плиты; если же коренья будут сухи, то от времени до времени можно прибавлять по пол суповой ложки бульону. Когда коренья будут мягкие, переложить их на просторный сотейник, полить сверху глянсом или распущенным фюме, или бульоном, вспрыснуть мадерой или малагой, посыпать слегка сахаром, поставить в духовой шкаф, не закрывая крышкой, и почаще встряхивать сотейник, чтобы ровнее гляссировались. Когда коренья покроются сверху блестящей пленкой (через 10–15 минут), то вынуть их и положить на гарнир к ростбифу, каждый сорт отдельно, в виде букета (кучками).

- *Гляссированный лучок.* Взяв мелкий лук-шарлот, очистить его от кожицы, обланжирить и спассеровать на масле в сотейнике. Когда лучок немного зарумянится и будет мягкий, то загляссировать его, как и коренья.

- *Картофель,* очистив от кожицы, вынуть на круглую выемку или оточить от руки в виде шариков; отсушить от воды и изжарить в отколерованном фритюре, как жарятся и прочие продукты, или на масле.

- *Зеленый горошек* или *зеленые бобы* сварить до мягкости в крутом соленом кипятке, как указано в общей статье о зелени, а потом заправить растопленным маслом. Бобы,

конечно, перед варкой надо нашинковать. Зимой если берутся консервы зелени, то, вынув их из банки и промыв в воде, нужно только заправить маслом.

- *Брюссельская капуста* варится и заправляется так же, как и горошек.
- *Цветная капуста* разделяется на несколько частей, варится в соленом кипятке и после варки заправляется отколерованным маслом и толчеными просеянными сухарями.
- *Хрен* очищается от кожицы, потом наскребывается ножом в виде тонких веточек. Наскобленный хрен заправляется немного уксусом, чтобы не потемнел.

Сливочное мороженое

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Отделить в кастрюлю желтки, смешать их с мелким сахаром, развести цельным вскипяченным или только горячим молоком или ординарными сливками, положить ваниль, разрезанную в продольном направлении на две части, поставить на плиту на умеренный огонь и проваривать, все время мешая деревянной лопаткой, до тех пор, пока на поверхности лопатки не появится слой белой густой массы, которая не стекает и плотно держится даже и в том случае, если на лопатку дунуть; тогда на ней образуется круглое пустое пространство, окруженное белой густой массой.

Проварив лезон указанным образом, нужно перелить его в фарфоровую миску и остудить, все время мешая, затем процедить через кисею в мороженицу, заправленную льдом с солью (если 4 ф. льду, то 2 ф. соли), и заморозить, почаще промешивая хорошенько лопаткой, если таковая не устроена в мороженице.

ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

- *Пропорция продуктов.* При приготовлении мороженого нужно всегда придерживаться известной пропорции продуктов, входящих в состав его; должно быть известное соотношение желтков и сахара к молоку или сливкам, в противном случае мороженое не может выйти удачным.

Так, например, если положено слишком много желтков, то мороженое будет иметь сильный привкус яиц и слишком желтый цвет. От излишней прибавки молока мороженое будет жидкое, не проварится до нужной густоты, плохо замораживается и скоро тает.

Если переложено сахару, то, несмотря даже на значительное понижение температуры, не удастся иногда заморозить мороженое. На 1 бутылку молока можно положить от 150 г до 200 г сахару, но не более.

- *Проваривание.* Проваривая мороженое, его все время нужно мешать лопаткой для того, чтобы оно равномернее прогревалось и не свертывалось.

Никогда нельзя кипятить сливочное мороженое (все то, в чем находятся желтки, соединенные с молоком или сливками, нельзя кипятить) ввиду того, что от кипячения желтки свертываются и тогда получится не мороженое, а яичница. Для предупреждения закипания можно проваривать лезон для мороженого на пару, где оно уже никогда не может вскипеть, разве только если вся вода со сковороды испарится; поэтому нужно следить за тем, чтобы на сковороде, на которой стоит сосуд с провариваемым лезоном, постоянно была вода. Если готовят большую порцию мороженого или хотят проварить его скорее, то можно разводить желтки горячими сливками или молоком, но в этом случае нужно поступать очень осторожно, чтобы желтки не свернулись. Горячее молоко или сливки нужно вливать понемногу в желтки и безостановочно мешать лопаткой. Если желтки разведены холодным молоком, то проваривание продолжается гораздо дольше.

- *Посуда.* Чем шире посуда, в которой проваривают мороженое, тем быстрее густеет лезон; поэтому лучше брать сотейник, чем кастрюлю.

- *Остуживание.* По той же причине мороженое нужно мешать все время, пока оно остывает; этим помешиванием, при охлаждении, прекращается процесс варки.

- *Замораживание.* Замораживая мороженое, нужно непременно тщательно промешивать лопаткой, в особенности у краев, иначе оно будет не гладкое, а крупинками и неравномерно заморозится.

- *Мороженое из сливок.* Если хотят сделать мороженое на сливках, то нужно класть на 1 бутылку сливок (ординарных) не 6, а 4 желтка; количество остальных продуктов остается все то же самое, что и в мороженом на молоке. Но так как густоту и связь мороженому придают желтки, а не сливки, то последние вполне можно заменить молоком.

- *Сливочное масло.* Если мороженое готовится на молоке, которое имеет недостаточное количество жира, то в проваренное мороженое можно прибавить кусочек хорошего свежего сливочного масла (на 1 бутылку не более столовой ложки), которое вполне заменит сливки. От прибавки сливочного масла мороженое получает особый нежный, маслянистый вкус, но только, конечно, при том условии, если масло не прогорклое и без примеси сала. Недоброкачественное масло не следует прибавлять, так как оно может испортить мороженое.

- *Сливочное мороженое как основа других мороженных.* Сливочное мороженое служит основой различных сортов мороженных, как например, шоколадного, кофейного, фисташкового, орехового и др. и даже пломбира, а потому нужно основательно усвоить изложенный способ его приготовления.

- *Ваниль.* Ваниль разрезается в продольном направлении оттого, что дает больше аромату, чем не разрезанная, и, кроме того, вынутая из процеженного мороженого, может быть высушена и еще раз употреблена в дело.

Обед № 2

Меню обеда на 5 персон

1. Русский суп
2. Бифштексы натуральные
3. Бламанже

Русский суп

Мяса – 1 кг
Кореньев – 250 г
Крупы перловой или манной – 100 г
Картофелю – 10 шт.
Букет Луку – 1 шт.
Воды – 8–10 тарелок
Соли – по вкусу

Бифштексы

Мяса вырезки – 1 кг
Масла для жарения – 100 г
Бульону – 1½ стакана
Хрену – 1 корешок
Картофелю – 10 шт.

Бламанже

Миндалю сладкого – 200–300 г

Миндалю горького – 10 шт.

Молока – 1 бутылку

Сахару – 200 г

Желатину – 10 листов

Русский суп

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сварить *желтый бульон* (см. *общую статью о бульонах*). Отдельно приготовить для гарнира коренья, картофель и перловую крупу. Из кореньев берутся: репа, морковь, сельдерей, порей и петрушка. Очистив все коренья от кожицы, вырезать их на круглую выемку в виде звездочек или каких-либо других фигурок. Оточив таким образом все коренья, обланжировать их в кипятке, затем затушить в собственном соку до мягкости, для чего прибавить в коренья немного бульону, кусочек масла, закрыть крышкой и поставить на пар в духовой шкаф или же оставить на краю плиты. Все оставшиеся обрезки от кореньев положить после снятия пены в бульон вместе с поджаренным луком и букетом. Когда коренья наполовину утушатся, то прибавить к ним картофель. Последний нужно очистить от кожицы сырым и вырезать на выемку так же, как коренья. Прибавив в коренья картофель, опять поставить все тушить до полной готовности. Кроме кореньев и картофеля, нужно приготовить перловую крупу. Для гарнира лучше всего брать высший сорт перловой крупы – руаяль. Промыв крупу в нескольких водах, пока не будет совершенно чистая, залить ее холодной водой в таком количестве, чтобы последняя доверху покрыла крупу, закрыть кастрюлю крышкой и поставить вариться на хороший огонь, а когда крупа закипит, то составить на медленный огонь, где и варить все время до готовности, доливая понемногу кипятком, если вода укипает. Когда крупа сварится, т. е. будет мягкая, то откинуть ее на сито, облить холодной водой и затем дать последней стечь. Перед подачей к столу процедить готовый сварившийся бульон через салфетку, положить в него все приготовленные гарниры и также рубленую зелень петрушки, поставить суп на плиту и вскипятить несколько раз. Оставшееся в кастрюле мясо обмыть в теплой воде и подать к столу отдельно на блюде или же разрезать на порции и опустить в миску с супом.

ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

- *Сорт мяса.* Ввиду того, что русский суп должен подаваться к столу не с пирожками, а с мясом, то для бульона берется мясо первого сорта, а именно: бедро или огузок.

- *Коренья и картофель.* Так как от кореньев, при вырезании их выемками, остаются обрезки, то последние не следует выкидывать вон, а нужно класть в бульон для придания последнему аромата и вкуса кореньев.

От картофеля остаются такие же обрезки, как и от кореньев, но эти обрезки в бульон не кладутся, потому что они замутят бульон.

Коренья и картофель не отвариваются прямо в бульоне, а тушатся в собственном соку для того, чтобы сохранили свой вкус и не были водянисты.

Если картофель тушится в одной кастрюле с кореньями, то его необходимо класть в то время, когда коренья наполовину готовы; в противном случае картофель развалится и потеряет свою форму, потому что мягче кореньев и, следовательно, тушится быстрее их.

Коренья необходимо перед тушением обланжировать, чтобы удалить горечь.

Как только коренья и картофель станут мягкими, их нужно снять с плиты, иначе развалятся и превратятся в кашу, тогда как они должны сохранить свою форму.

- *Перловая или манная крупа.* Перловую крупу нужно брать высшего сорта, потому что низшие сорта очень крупны и, кроме того, имеют мучной привкус. Крупу необходимо промывать хорошо для того, чтобы она не имела мучного привкуса.

Перловая крупа всегда для варки заливается холодной водой.

Не следует варить крупу в большом количестве воды и на сильном огне, потому что она разваривается, теряет свою форму, и в результате получается не рассыпчатая крупа, а какая-то каша.

Во время варки крупу необходимо доливать кипятком, потому что вода укипает и крупа может пригореть ко дну.

Сварившуюся крупу всегда нужно облить холодной водой для того, чтобы удалить с нее мучнистый навар, который может замутить бульон, и для того, чтобы каждая крупинка отделялась друг от друга.

Перловая крупа или какая-либо другая все равно должна отвариваться отдельно от бульона для того, чтобы суп был прозрачный и не имел мучного вкуса.

- *Манная крупа.* Вместо перловой крупы можно брать манную, которую также не следует опускать в суп в сыром виде, потому что она замутит суп.

Если берется для гарнира манная крупа, то варится в кипятке, так как крупа эта быстро разваривается.

Достоинство русского супа заключается в том, чтобы суп был совершенно прозрачен и имел хороший крепкий вкус; гарниры точно так же должны сохранить свою форму и свой вкус.

Бифштексы

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ Бифштекс жарится двумя способами, а именно: а) на сковороде и б) на рошпоре.

Бифштекс, жаренный на сковороде

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Зачистив вырезку (филе) от лишнего жира и сухожилий, нарезать порционными ломтиками, около 200 г каждый, поперек волокон; завернуть каждый ломтик в мокрую салфетку, стянуть края последней и отбить металлической тупкой, придав круглую форму. Затем, вынув из салфетки, обвязать кругом голландской ниткой или тоненькой веревочкой. За 15–20 минут до подачи распустить на горячей тонкой сковороде кусок масла и, когда оно заколеруется (будет румяное), посолить бифштекс с обеих сторон, посыпать перцем, положить на сковороду и поставить последнюю на сильный огонь. Когда бифштекс с одной стороны зарумянится, перевернуть на другую и также заколеровать. Затем отставить сковороду на край плиты, на медленный огонь, и дожарить до полной готовности или же, по желанию, оставить немного с кровью. Как только бифштекс изжарен, сейчас переложить на блюдо, а на сковороду прибавить немного бульону, прокипятить, процедить через сито, полить бифштекс этим соком, посыпать скобленным хреном, огарнировать жареным картофелем и сейчас же подавать, не давая остыть. Если жар плиты недостаточно силен, то, прежде чем положить бифштекс на сковороду, смазать его прованским маслом для того, чтобы скорее заколеровался.

Бифштекс, жаренный на рошпоре

Для жарения на рошпоре бифштекс заготавливается таким же образом, как и для жарения на сковороде; за $\frac{1}{4}$ часа до подачи приготовленный бифштекс посыпается с обеих сто-

рон солью, перцем, а для того чтобы быстрее заколеровался и получил хрустящую корочку, смазывается прованским маслом; затем кладут его на рошпор (т. е. на железную решетку, поставленную на горячие уголья, которые кладутся на плиту, а решетка ставится над ними). Когда одна сторона бифштекса зарумянится, надо его перевернуть на другую, изжарив до полной готовности, снять бифштекс с рошпора прямо на блюдо; соусы и гарниры подаются те же, что для бифштекса, жаренного на сковороде.

Разновидности бифштекса

Разновидности бифштекса, как то: бифштекс по-гамбургски и бифштекс а ля шатобриан – готовятся совершенно так же, как обыкновенный бифштекс, жаренный на сковороде, с той разницей, что бифштекс по-гамбургски не прожаривается до полной готовности, а подается с кровью; кроме того, на готовый бифштекс при подаче на стол кладется одинаковая по форме с ним яичница-глазунья и поливается собственным соком (как натуральный бифштекс), предварительно вскипяченным с небольшим количеством уксуса. Что касается бифштекса а ля шатобриан, то мясо для него берется толщиной в два пальца, он жарится 20 минут, подается не вполне дожаренным (с кровяным соком), гарнируется картофелем, и к нему подается или чистый сок, или соус метр-д'отель.

Бифштекс по-немецки жарится на рошпоре, как обыкновенный бифштекс, но только вырезка нарезается тонкими продолговатыми ломтиками, которые панируются в яйце и в тертом черстве белом хлебе; потом вспрыскивается маслом, вторично панируется в хлебе и тогда уже жарится. К бифштексу по-немецки подается пюре из картофеля с маленькими гренками.

ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

- *Сорт мяса.* Бифштекс всегда готовится из филейной вырезки, т. е. из самой мягкой и нежной части мяса.

Вместо филейной вырезки можно брать краевую или затылочную вырезки, но при этом не получается того сочного и нежного вкуса, как из филейной вырезки. Для получения хорошего полного бифштекса всегда следует брать мясо от головки, т. е. толстого, мясистого края филе, а не от хвоста, т. е. тонкой и плоской части, потому что в последнем случае бифштекс не может иметь того вида и сочности, как взятый от головки.

- *Примечание о краевой вырезке.* Если бифштекс готовится из краевой вырезки, которая имеет сухожилие внутри, то сухожилие это нужно надрезать, иначе бифштекс будет твердый.

- *Отбивание.* Для придания бифштексам правильной круглой формы их нужно отбивать, завернув в салфетку, и для того чтобы мясо не приставало к ней, она должна быть влажной.

- *Толщина.* Нормальная толщина бифштекса должна быть около пальца; слишком тонкий бифштекс всегда бывает сухой и твердый, а очень толстый плохо прожаривается внутри.

- *Способ заворачивания в салфетку.* Бифштекс заворачивают в салфетку следующим образом: положив его на середину салфетки, собрать и стянуть край последней, придав таким образом мясу круглую форму.

- *Связывание нитками.* Отбитый бифштекс обвязывается кругом голландской ниткой, чтобы во время жарения не потерял своей круглой высокой формы.

- *Жарение.* Жарить нужно очень быстро, на сильном огне и на толстой железной или, еще лучше, на чугунной сковороде, чтобы мясо быстро румянилось и не давало из себя соку, иначе оно будет сухим, не сочным и на вид некрасивым. Как только бифштекс заколеруется с обеих сторон, следует сковороду отставить на медленный огонь, на край плиты, где он рав-

номерно прожарится до полной готовности; если же держать бифштекс все время на сильном огне, то сверху он будет гореть, а в середине останется сырым.

- *Бифштекс с кровью.* Если желают иметь бифштекс с кровью, то его жарят несколько меньше, а именно: не 20, а всего 15 минут.

- *Количество масла для жарения.* Масло для жарения бифштекса берется в очень незначительном количестве, только чтобы дно сковороды не было сухое и чтобы бифштекс к ней не приставал. Если взять много масла, то оно быстро подгорит и получит горький вкус, который передаст и бифштексу. Если во время жарения масло на сковороде сгорит, то сок нельзя готовить на этой сковороде, потому что от сгоревшего масла он примет горький вкус.

Общие правила о жарении картофеля

Картофель жарится:

1. На масле,
2. Во фритюре.

- *Жарение на масле.* На масле можно жарить сырой и отварной картофель; последний выгоднее, потому что идет меньше масла. Если жарят отварной картофель, то его следует варить в кожице и чистить после варки; если же его сварить в очищенном виде, а потом еще начать жарить, то он будет ломаться и потеряет форму. При жарении картофеля на масле – одинаково, сырого или вареного – следует класть его на горячую сковороду и на горячее масло; в противном случае будет приставать к сковороде и ломаться. Во избежание этого нужно от времени до времени встряхивать сковороду за ручку или же мешать картофель ножом. Картофель жарится обыкновенно на плите, но можно также жарить в духовом шкафу. Если жарят сырой картофель, то перед жарением его нужно хорошенько обсушить, иначе будет ломаться и пристанет к сковороде.

Бламанже

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Взяв 200 г сладкого и 10 штук горького миндаля, ошпарить его кипятком, накрыть тарелкой и дать немного постоять на столе, потом очистить от кожицы и истолочь в ступке, подливая понемногу молока из того количества, которое назначено. Когда миндаль хорошо истолчен, развести его всем количеством молока, процедить через салфетку, хорошо отжав миндаль. В полученное миндальное молоко прибавить мелкого сахара и поставить на плиту провариться, мешая лопаточкой, но не давая закипеть. Как только весь сахар распустится и молоко почти дойдет до температуры кипения, то отставить его на край плиты и начать опускать в него один за другим листики желатина, который предварительно отмочить в холодной воде и затем отжать. Опуская желатин, бламанже нужно все время мешать лопаточкой, пока весь желатин распустится, тогда снять бламанже с плиты и процедить через кисею или салфетку в фарфоровую или каменную чашку, потом остудить, вылить в форму, смоченную холодной водой, вынести на холод и застудить.

ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

- *Ошпаривание миндаля.* Миндаль ошпаривается кипятком для того, чтобы с него сошла кожица.

- *Горький миндаль.* Горький миндаль кладется только для аромата, а потому берется в очень малом количестве, от большого количества его бламанже получит горьковатый вкус.

- *Толчение миндаля.* При толчении прибавляется немного молока, чтобы миндаль не замаслился, отчего бламанже получит маслянистый привкус.

- *Молоко.* Для бламанже берется цельное молоко, а не сливки, которые заглушили бы вкус миндаля.
- *Количество миндаля.* Чем больше по весу взято миндаля (сладкого), тем бламанже будет иметь лучший вкус.
- *Постное бламанже.* Бламманже также можно готовить и на воде (в посту), и если миндаль взят в достаточном количестве, то будет очень вкусно.
- *Отжимание.* Миндаль нужно толочь как можно мельче и выжимать сильнее, чтобы он отдал в молоко весь свой вкус.
- *Проваривание.* Не следует кипятить бламанже, потому что от этого оно теряет свой аромат и вкус. Бламманже только прогревается до пара для того, чтобы сахар в нем распустился. Для того чтобы бламманже не вскипело, его необходимо все время мешать лопаточкой.
- *Желатин.* Желатин не нужно оттягивать, чтобы был прозрачен, как для желе, потому что бламманже само не прозрачно. Желатин не надо распускать в кипятке, потому что от этого он становится мутным, бламманже получает синеватый цвет и отскакивает водой. Бламманже не должно кипеть с желатином, потому что получит тогда запах клея. Желатин нужно отжимать, а не класть прямо из воды в бламманже, потому что последнее от этого разжидится и от присутствия воды получает синеватый цвет. Для того чтобы желатин весь распустился и на дне не оставалось комков, бламманже нужно мешать лопаточкой в то время, когда кладется желатин, и затем процеживать его горячим.
- *Остуживание.* Не должно оставлять горячее бламманже, как и мороженое в металлической посуде, потому что оно получает привкус металла.
- *Примечание.* Вместо миндаля можно брать шоколад, кофе, фисташки.

Обед № 3

Меню обеда на 5 персон

1. Ленивые щи
2. Окунь в сметане или рыба, жаренная во фритюре
3. Компот

Ленивые щи

Количество продуктов на 5 человек. Необходимые продукты

Мяса — 1 кг
Свежей капусты — 500–600 г
Кореньев — 250 г
Луку — 1 шт. средней величины
Для пассеровки: муки — 50 г, *масла* — 50 г
Сметаны — 150 г
Томату — от 50 до 100 г
Воды — 8–10 тарелок
Букет
Соли — по вкусу

Окунь или караси в сметане

Рыбы — 1–1,2 кг
Масла для жарения — 100 г
Муки для панировки — 50 г

Сметаны — 250 г

Холодной пассеровки — 1 ст. л.

Соли, перцу — по вкусу

Бульону — 1 стакан

Компот

Яблок — 5 шт. Груш — 5 шт. Винограду — 300–400 г Слив или абрикосов — 5 шт. Апельсинов — 3 шт. Лимонного сока — по вкусу Сахару — 400 г Воды — 1½ бутылки — 5 стаканов (0,9–1 л) Карминового или красного вина для цвета

Ленивые щи

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Поставить вариться белый бульон и после снятия пены опустить в него обрезки кореньев, букет и соль. Приготовить заправочные продукты так: нашинковав мелко лук, прожарить его на масле в сотейнике такой величины, чтобы поместилась также там капуста и коренья; после того, взяв кочан свежей капусты, срезать с него кочерыжку и, нарезав капусту довольно крупными кусками в виде четырехугольников, обланжирить ее в кипятке, сложить в сотейник с поджаренным шинкованным луком, прибавить бульону, закрыть крышкой и поставить тушиться на краю плиты или в духовой шкаф. Когда капуста дойдет до половины готовности, положить туда же тушиться коренья. Последние заранее нужно очистить от кожицы и отточить от руки в виде чесночка или прямо нарезать кружочками. Из кореньев идут только три сорта: репа, морковь и сельдерей. Когда капуста и коренья утушатся, прибавить к ним горячую пассеровку и пюре томатов-консервы и тщательно размешать лопаточкой. Затем, процедив в капусту бульон, положить туда же обмытое мясо, прикрыть кастрюлю крышкой, варить щи еще с 1 час времени, пока не примут вкуса заправочных продуктов. После всего прибавить сметану и дать несколько раз вскипеть.

ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Мясо.* Для свежих щей, как и для прочих заправочных русских супов, полагается на каждую персону порция вареного супового мяса, а потому обыкновенно берется из 1-х сортов бедро или огузок, а из 2-х — нижняя часть лопатки с мозговой косточкой.

• *Капуста и коренья.* Капуста нарезается крупными кусками, чтобы сохранила свою форму в щах, иначе разварится и превратится в кашу. Готовность спассерованной капусты узнается по тому, что она становится мягкой и не хрустит на зубах. Коренья, по той же причине, нарезаются крупно в виде звездочек или оттачиваются от руки, в последнем случае репу и сельдерей оттачивают чесночком, морковь же тумбочками.

• *Пассеровка.* Если в сотейнике, где тушится капуста с кореньями, масла достаточно, то отдельной пассеровки готовить не надо, а нужно только поджарить муку на том же масле, всыпав ее прямо в сотейник с овощами. Во всяком случае, капуста должна быть соединена и размешана с пассеровкою до прибавления бульона, иначе в супе образуются комки, которые невозможно будет удалить, так как и после соединения с капустой цедить нельзя. Соединяя бульон с тушеными овощами, необходимо все размешивать лопаточкой, чтобы не образовались комки.

• *Пюре томатов.* Спассерованное пюре томатов прибавляется в незначительном количестве к щам для придания им слегка кисловатого вкуса и розоватого цвета. Если щи готовятся в русской печи, то можно обойтись и без пюре томатов, так как капуста настолько упревает, что получает красноватый цвет, чего в духовом шкафу достигнуть нельзя. Пюре

томатов прибавляется по желанию: кто не любит его или находит невыгодным, то можно и не класть.

- *Кипячение щей.* При кипячении щей надо следить за тем, чтобы они не кипели сильно, иначе загустеют, если же добавлять их потом кипятком, то утратят свой натуральный вкус.

- *Отличие ленивых щей от супа пот-о-фе* состоит в том, что щи всегда должны заправляться пассеровкой и сметаной, а суп пот-о-фе, наоборот, должен быть прозрачным, без всякой мучной заправки; сметана в него также не кладется.

- *Примечание.* Очень похожим как по виду, так и по вкусу на щи считается крестьянский суп. В него входят все те же продукты, что и в свежие щи, за исключением пассеровки и сметаны, и, кроме того, еще прибавляется картофель, а иногда и перловая крупа. Суп этот всегда делается прозрачным, без мучной заправки.

Окуни или караси в сметане

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Соскоблив чешую, выпотрошить по первому способу (*см. общие правила чистки рыбы*), промыть и обсушить в салфетке порционные окуни, посолить их, посыпать перцем, запанировать в муке и обжарить на отколерованном масле на сковороде или на сотейнике с обеих сторон. Когда окуни заколеруются, переложить их в металлическое блюдо и залить сметанным соусом, приготовив его на той же сковороде, на которой жарились окуни, таким образом: сделать холодную пассеровку из французской муки, положить ее на сковороду, где жарились окуни, прибавить сметану и бульон (рыбный или мясной, какой имеется на кухне) и дать несколько раз вскипеть, чтобы соус загустел. Залив окуни соусом, поставить в горячий духовой шкаф минут на 10 и потом подавать в том же металлическом блюде на стол.

- *Примечание о постном столе.* Как окуни, так и караси можно жарить на постном масле и подавать, не обливая сметаной.

ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

- *Величина рыбы.* Если взяты крупные окуни, то их нужно жарить в духовом шкафу, чтобы одновременно румянились с обеих сторон, так как перевертывать их неудобно: можно сломать.

- Точно таким же способом жарятся и караси. Жареные окуни и караси можно также заливать соусом бешемель.

- *Бульон для соуса.* К сметане прибавляется небольшое количество бульону для того, чтобы при кипячении она не отскочила и не обратилась в масло, отчего соус получит некрасивый вид и жирный привкус.

- *Примечание о рыбе, жаренной во фритюре.* Если вместо окуней или карасей взята какая-либо другая, более крупная рыба: судак, сиг, лососина и проч. — и желают, чтобы корочка у ней хрустела, то ее можно жарить во фритюре. Для этого нужно применить второй способ чистки (*см. общие правила приготовления рыбы — чистка*), т. е. снять сначала филеи с костей, а потом с кожи, нарезать ломтиками поперек волокон, против слоя, т. е. начиная с головы, затем все кусочки посыпать солью, перцем и мукой, потом обвалить их в яйце и сухарях и изжарить в отколерованном фритюре до полной готовности. (*О жарении во фритюре см. общую статью о мясе фритюр.*) К рыбе, приготовленной таким образом, большею частью подаются или горячие соусы, темные пикантные, или же холодные, как то: провансаль, тартар и проч.

Компот

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Залить часть сахара водой, считая на стакан воды 1 ст. л. сахара, и сварить легкий сироп, т. е. дать вскипеть один раз. Очистить яблоки и груши от кожицы, натереть лимонным соком, разрезать правильными ломтиками и сварить поочередно, т. е. сначала яблоки, а потом груши, до мягкости и прозрачности, в приготовленном сиропе. Апельсины очистить от кожицы, нарезать кружочками или разделить на части, вынув косточки; виноград, сливы и абрикосы или персики тоже очистить от кожицы, предварительно ошпарив, вынуть косточки, сливы наколоть деревянным колышком и, сложив все очищенные фрукты вместе, залить горячим сиропом, оставшимся после варки яблок и груш, и дать так постоять на столе, пока сироп остынет. Тогда слить его в кастрюлю, положить в него очистки, т. е. кожицу от всех фруктов, кроме апельсиновой, прибавить остальной сахар и высадить, т. е. выпарить так, чтобы получился клейкий сироп, как для желе, затем отставить его на стол, прибавить по вкусу лимонного соку, тонко шинкованной лимонной цедры и, для придания красивого красного цвета, краски кармина бретон или красного вина и остудить, потом процедить через кисею. Все приготовленные фрукты уложить в вазу или глубокое блюдо, в виде какой-нибудь фигуры: звезды, цветка, чешуйки и проч. – и залить их процеженным холодным сиропом.

ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

- *Сорта яблок и груш.* Для компота нужно брать твердые яблоки и груши, потому что мягкие сорта развариваются и теряют форму. Из яблок можно брать крымские, раннет, золотое семечко, розмарин, а из груш “бланковые” и проч.

- *Чистка груш и яблок.* Как яблоки, так и груши после чистки натираются лимоном, чтобы не темнели.

- *Варка.* Яблоки и груши должно варить в легком сиропе, потому что в клейком они плохо развариваются и остаются твердыми. Поэтому сначала кладут только часть сахара, а именно, не более как по 1 ст. л. на стакан воды, а потом когда уже вываривается кожица, то, чтобы сироп был гуще, прибавляется остальной сахар.

- *Остуживание.* Сваренные фрукты нужно остуживать или в сиропе, или покрыть восковой бумагой, иначе потемнеют.

- *Готовность яблок и груш.* Когда яблоки и груши сварятся, то они становятся совершенно прозрачными и мягкими, если попробовать их тонкой щепочкой.

- *Нежные фрукты.* Более нежные фрукты, как то: абрикосы, персики, апельсины, виноград, сливы – а также ягоды: малину, землянику и клубнику – нельзя кипятить, потому что все эти фрукты от кипячения теряют аромат и вкус и разваливаются, т. е. теряют форму. Поэтому, чтобы их не оставлять сырыми, их заливают горячим сиропом и дают остыть; сливы, абрикосы и персики можно разрезать пополам для того, чтобы они лучше проварились.

- *Кожица из фруктов.* Снятую с фруктов кожицу не следует выбрасывать, так как она имеет в себе вкус и сок фруктов. Поэтому при высаживании сиропа ее прибавляют в него для придания лучшего вкуса.

- *Вино.* Во время высаживания к сиропу можно прибавить для вкуса белое или красное виноградное вино. Если в сироп прибавляется красное вино, то нельзя его варить в медной посуде, так как получится синеватый цвет.

- *Чернослив.* Если для компота употребляется чернослив, то его нужно отваривать отдельно в чистой воде до мягкости, и притом варить на легком огне под крышкой. Если же чернослив будет сильно кипеть, то получит некрасивый сморщенный вид. Вода берется холодная; отвар из-под чернослива прибавляется для вкуса в сахарный сироп при высаживании последнего. Лучший сорт чернослива для компота – “французский”.

Обед № 4

Меню обеда на 5 персон

1. Суп-пюре из цветной капусты или репы, со слоеными пирожками
2. Котлеты рубленые, пюре картофельное
3. Пломбир сливочный

Суп-пюре: из цветной капусты, репы, моркови или тыквы

Мяса — 1 кг
Цветной капусты — 600 г
Муки французской — 100 г
Масла столового — 50 г
Масла сливочного — 100 г
Желтков — 2–3 шт.
Сливков ординарных — ½ бутылки
Букет
Соли — по вкусу
Воды — 8–10 глубоких тарелок

Пирожки из слоеного теста

Для теста:
Муки — 200 г
Масла столового — 200 г
Воды — ½ стакана
Соли — 1 ч. л.

Для фарша:
Мяса сырого — 300 г мякоти
Масла — 100 г
Луку — 1 шт.
Бульону — ½ стакана
Яиц — 2 шт.

Котлеты рубленые

Мяса кострец — 1 кг
Почечного жиру — 200 г
Белого хлеба — ½ булки в 3 коп.
Масла столового для жарения — 100 г
Молока — ½ стакана
Для панировки: яиц, сухарей толченых — 2 шт.
Луку — 1 шт.
Соли, перцу — по вкусу
Лед или вода для сочности — 1½–2 стакана
Бульону для соуса — 1½ стакана

Холодной пассеровки – 1 ч. л.
Сметаны — 100 г

Пюре картофельное к котлетам

Картофелю – 5–10 шт.
Масла – 50 г
Молока — ½ стакана

Пломбир сливочный

Молока — ½ бутылки
Желтков — 3 шт.
Сахару — 150 г
Ванили — ½ палочки
Густых сливок – ¼ бутылки
Цукату — 50 г

Суп-пюре: из цветной капусты, репы, моркови или тыквы

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Поставив варить белый бульон, как указано в общих правилах приготовления бульона, приготовить пюре из цветной капусты. Для этого нужно очистить капусту от зелени, положить ее минут на 20 в холодную соленую воду, для того чтобы удалить червей. Затем, отделив ¼ всего количества для гарнира, всю остальную разрезать на мелкие кусочки, сложить в кастрюлю, положить немного масла, процедить туда же немного бульону, закрыть кастрюлю крышкой и поставить тушить до тех пор, пока капуста не станет совершенно мягкой; тогда протереть ее через сито и смешать с горячей пассеровкой, приготовленной отдельно из 100 г муки и 50 г масла. Когда бульон совершенно сварится, снять с него жир, процедить через мокрую салфетку или частое сито и медленно вливать в пюре, размешивая последнее лопаточкой. Соединив пюре с бульоном, проварить суп, не давая кипеть; после того заправить его горячим льезоном (2 желтка и ½ бутылки сливок) и поставить на пару на плиту. Если суп-пюре до соединения с льезоном не будет иметь надлежащей гладкости, то следует еще раз процедить его. Оставленная на гарнир капуста разделяется по кустикам и отваривается отдельно, в соленом кипятке. Перед подачей на стол опустить в суп гарнир и кусок сливочного масла. К этому супу подаются какие-нибудь пирожки. (Подробности приготовления и объяснения о супах-пюре см. *общую статью о супах-пюре из овощей.*)

● *Примечание.* Точно таким же образом готовятся супы-пюре из репы, моркови, брюквы, тыквы и других овощей. Разница заключается только в том, что корни перед тушением очищаются от кожицы, причем с репы следует, ввиду ее горечи, срезать довольно толстый слой кожи и обланжировать ее. Часть корней, назначенная на гарнир, вырезается в виде звездочек или каких-либо фигурок. Все супы-пюре из овощей можно готовить и без гарнира, тогда овощей берется немного меньше (вместо 600–500 г).

Пирожки из слоеного теста

Приготовить слоеное тесто (*см. общую статью о тесте*). Когда оно будет раскатано шесть раз, принести тесто с холода и раскатать последний, седьмой раз, уже такой толщины, какая требуется для пирожков, затем вырезать выемкой кружки, на каждый кружок положить

по 1 ч. л. приготовленного заранее и остуженного фарша и делать пирожки. Фарш готовится из сырого мяса и вареных яиц. Конечно, по желанию пирожки можно начинять и не мясом, а каким-либо другим фаршем, на пример, из курицы и др.

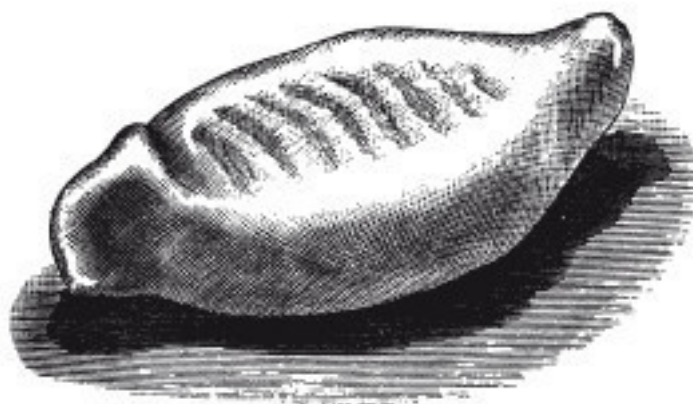


Рис. 1. *Форма сырого слоеного пирожка.*

Когда все пирожки готовы, то смазать их яйцом, сложить на лист, смоченный холодной водой, и поставить в очень жаркую духовую печь. Держать в печке до тех пор, пока пирожки зарумянятся и будут свободно сходить с листа; тогда переложить их на блюдо или тарелку, покрытую салфеткой, и подавать к супу.

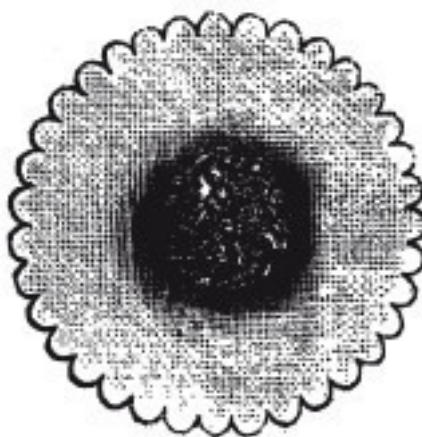


Рис. 2. *Начало приготовления слоеного пирожка розаном.*

Фарш готовится так: взяв мякоть сырого мяса (кострец, ссек, огузок, толстый филей, вырезка), мелко изрубить его или смолоть в мясорубке, затем поджарить на масле мелко рубленный лук, когда последний начнет румяниться, то прибавить к нему изрубленное мясо и, поставив сковороду на сильный огонь, быстро изжарить, чтобы мясо не дало соку, так как тогда не будет сочное и получит некрасивый серый цвет.

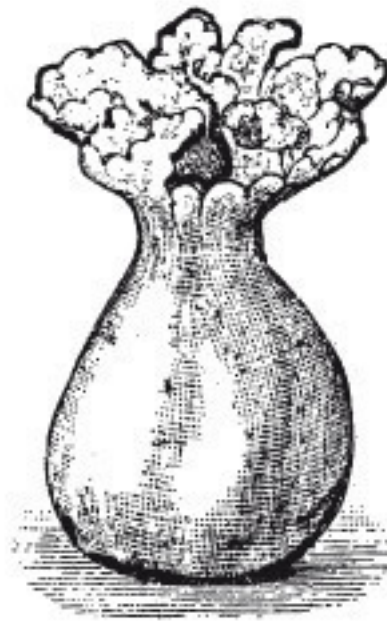


Рис. 3. *Защипка слоеного пирожка*



Рис. 4. *Защипка пирожка розаном. розаном.*

Изжарив мясо, прибавить к нему немного бульону, чтобы фарш был сочный, положить соли и перца по вкусу, остудить, порубить еще немного, потом смешать с яйцами, сваренными вкрутую и изрубленными, и тогда уже начинять пирожки.

Котлеты рубленые



Разрез котлеты, сделанной правильно.

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Взяв нужное количество мяса, зачистить от жил и костей, обмыть, нарезать небольшими кусочками и мелко изрубить в деревянной чашке вместе с почечным жиром и белым хлебом, смоченным в молоке (вместо того, чтобы рубить, можно смолоть в мясорубке). К изрубленному мясу прибавить мелко колотого чистого льда или просто холодной воды, столько, чтобы оно стало сочным, положить по вкусу соли, перца и поджаренного на масле изрубленного лука и все тщательно промешать, чтобы образовалась гладкая однородная масса. После того смочить стол холодной водой, разделить на нем изрубленное мясо на порции и придать каждой из них ножом форму лепешки, края которой завернуть при помощи ножа внутрь таким образом, чтобы в середине оставалось пустое пространство. Эта полость служит для скопления соков, выделяющихся во время жарения из внутренних стенок. Придав затем соответствующую котлетам продолговатую форму (котлета должна иметь форму куриного филея), запанировать в яйце и сухарях и за $\frac{1}{4}$ часа до подачи поджарить на отколерованном масле.

Гарниры и соусы подаются к котлетам самые разнообразные; большею частью из овощей и зелени, а вместо соуса – собственный сок или же соус сметана.

ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

- *Сорт мяса.* Для котлет и вообще для всех рубленых блюд можно брать мясо первого сорта, как то: кострец, толстый филей, ссек, а также мясо второго сорта, т. е. лопатку и толстый край. Ввиду того, что мясо для котлет совершенно измельчается, т. е. превращается в фарш, то при этом условии степень твердости или мягкости мяса не имеет существенного значения; в видах экономии, для котлет можно брать мясо не 1-го сорта, но только чтобы было по возможности меньше костей и сухожилий, так как они отбрасываются. Когда мясо мелется в мясорубке, то его не нужно отделять от сухожилий, потому что мясорубка сама отделяет от жил; если же мясо рубится в чашке, то его предварительно нужно отделить от жил, чтобы потом они не попадались в изрубленном мясе.

- *Почечный жир.* Почечный жир необходимо предварительно зачистить, т. е. снять с него пленки, чтобы последние не попадали в котлеты. В котлеты прибавляется почечный жир для того, чтобы последние были сочны и нежны. Не следует также жир заменять маслом, если котлеты готовятся для здоровых субъектов, потому что волокна говядины настолько грубы, что не соединяются с маслом, и оно при жарении вытекает вон. Если мясо мелют в машинке, то следует жир начинать молоть одновременно с мясом, а не прибавлять после, потому что тогда он плохо соединяется с ним и фарш не получает должной гладкости. Перед приготовлением почечный жир нужно тщательно промыть или, еще лучше, вымочить

в холодной воде со льдом, чтобы он не имел никакого привкуса и запаха, который передается потом котлетам, и они получают дурной (затхлый) запах.

- *Коровье масло.* За неимением хорошего доброкачественного жира, его можно заменять коровьим маслом в такой же пропорции, т. е. на 400 г мякоти говядины 100 г масла; последнее всегда прибавляется в твердом виде, т. е. куском, а не растопленным, потому что жидкое масло очень разжижает мясной фарш и плохо соединяется с ним. Масло предварительно следует растереть в чашке до густоты сметаны, и тогда уже можно постепенно прибавлять к нему измельченное мясо.

- *Клейкость.* Необходимая клейкость, препятствующая котлетам при жарении развалиться и потерять форму, достигается:

1. Тщательным измельчением мяса (если мясо мелется в мясорубке, то его следует пропустить не менее двух раз);

2. Проделыванием мяса, т. е. тщательным промешиванием. Многие совершенно ошибочно думают, что для связи изрубленного сырого мяса нужно прибавлять яйца; напротив, от прибавления их котлеты становятся жесткими, так как яичный белок, быстро свертываясь уже в самом начале жарения, стягивает частицы мяса и тем самым способствует вытеканию из него сока, а следовательно, высушиванию котлет.

- *Белый хлеб.* Мякоть белого хлеба, смоченная в молоке или бульоне, прибавляется к котлетам для сохранения в них при жарении мясного сока. Объяснить это можно так: в измельченном мясе связь волокон нарушается, а потому при жарении оно не может удерживать в себе сок, как мясо, приготовляемое цельным куском; ввиду этого и прибавляется белый хлеб, который удерживает этот сок, и, таким образом, мясо сохраняет сочность. Необходимо придерживаться определенной пропорции прибавляемого белого хлеба, иначе котлеты могут лопаться и рассыпаться (на 1 кг мяса совершенно достаточно булки в 3 коп.). Следует брать черствую, вечернюю булку, и ни в каком случае не класть только что испеченный, горячий белый хлеб, от которого котлеты получают кисловатый вкус. Следует брать только мякиш булки, корку нужно срезать прочь, так как она придает грубый вкус.

- *Лед и холодная вода.* Мелко истолченный лед или просто холодная вода, прибавляемая к котлетам, имеет двойное значение:

1. Вода придает мясу сочность и

2. При жарении она идет на усыхание. Без прибавления воды на усыхание пойдет часть сока, отчего котлеты станут сухими, жесткими; не следует, однако, вливать большое количество воды, иначе приготовленная масса станет жидкой и котлеты при жарении могут развалиться. Как воду, так и лед необходимо прибавлять в мясной фарш постепенно, а не вливать сразу, так как от этого жир быстро застывает и в фарше образуются белые комки, которые трудно удалить, и фарш получает некрасивый цвет. Если котлеты или вообще другие рубленые блюда приготовляются из мороженого мяса, то воды или льду прибавляют меньше, чем в фарш, приготовленный из парного мяса; объясняется это тем, что мороженое мясо водянистее и менее клейко, чем парное мясо. Если рубленые блюда приготовляются из порозинного мяса (племенных быков) или из мяса ливонского скота, то воды или льду прибавляется больше, чем в фарш, приготовленный из черкасского мяса; как порозинное, так и ливонское мясо очень клейкое.

- *Соль.* Фарш для рубленых блюд в летнее время не следует солить задолго до приготовления, так как от этого мясо краснеет и изжаренные готовые котлеты получают такой цвет, как будто они приготовлены из солонины.

- *Лук.* Лук в котлеты следует класть спассерованным, т. е. прожаренным на масле. Прибавление же сырого луку, кроме дурного вкуса, придает котлете неприятный запах.

- *Деление изрубленного мяса на порции.* Прежде чем приступить к разделыванию котлет, необходимо разделить изрубленное мясо на равные порции, иначе они не могут одновре-

менно изжариться до готовности: котлеты малой величины прожарятся быстрее больших. Вообще же следует избегать делать очень маленькие, тонкие котлеты, так как при жарении они высыхают и становятся жесткими. Котлета должна быть толщины около пальца.

- *Разделявание котлет.* Разделявание котлет вышеуказанным способом, т. е. с оставлением полости внутри, имеет то преимущество перед обыкновенным способом разделявания (т. е. когда их валяют прямо в руках), что при жарении сок котлет не разрывает их, но собирается весь в этой полости и, оставаясь в ней, придает котлетам сочность; чтобы убедиться в этом, стоит только что изжаренную котлету надавить ножом, и сок брызнет из нее струей. Для того чтобы мясо не приставало к столу или доске, на которых разделяются котлеты, нужно смачивать стол водой.

- *Панировка котлет.* Чтобы сухари держались на котлетах, последние предварительно смазываются яйцом посредством кисточки, так как такой способ наиболее опрятен. Панировка необходима для придания котлетам более красивого вида.

- *Жарение.* Котлеты следует класть на сковороду для жарения той стороной, которая загнута внутрь, иначе они могут потерять форму. Жарить котлеты на сильном огне не следует; они должны быть вполне прожарены, без крови, сильный же огонь их только поджарит снаружи, а внутри могут остаться сырыми.

- *Готовность.* О готовности котлет можно судить по затверделой наружной корочке, но, чтобы вполне убедиться в готовности, следует надавить их ножом: если котлеты дают кровавый сок, то, значит, они еще недожарены; готовые котлеты дают белый сок.

- *Все эти объяснения и указания одинаково применимы к приготовлению:*

1. Обыкновенных битков,
2. Битков по-казацки и
3. Литовских зраз и фаршированного рулета.

- *Примечание о битках.* Обыкновенные битки отличаются от котлет своей круглой формой, и притом делаются немного жирнее, а именно: на каждые 400 г мяса берется не 100 г, а 150 г жира. Кроме того, после жарения битки тушатся в сметанном соусе в продолжение 10–15 минут, чтобы пропитались сметаной.

- *Примечание о литовских зразях.* Литовские зразы имеют форму вроде котлет, но только фаршируются внутри рассыпчатой манной кашей с луком или белым хлебом и после жарения, как и битки, тушатся в сметанном соусе.

- *Примечание о котлетах и битках из телятины.* Точно так же, с соблюдением той же пропорции продуктов, приготовляются рубленые котлеты и битки из телятины, но если хотят их сделать более нежными, то вместо телячьего жира на каждые 400 г мякоти телятины кладут 100 г масла куском, а вместо льду или воды прибавляют молоко или сливки.

- *Котлеты для больных,* страдающих болезнью кишок или желудка, необходимо делать без почечного жира, который заменяется хорошим сливочным маслом (на 400 г мякоти мяса 100 г масла).

Пюре из картофеля

Очистить от кожицы сырой картофель и сварить его до мягкости в соленом кипятке. Затем слить последний, просушить картофель от воды и протереть очень быстро, пока горячий. Остывший картофель плохо протирается, прилипая к сити, и потому пюре получает некрасивый серый цвет, лучше всего продавить через пресс. Потом сложить в кастрюлю, выбить с куском масла и начать прибавлять понемногу горячее молоко, продолжая выбивать до тех пор, пока не получит надлежащей густоты, т. е. чтобы держалось на лопаточке.

Пломбир сливочный

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Приготовить сначала сливочное мороженое (*см. обед № 1*), только с увеличенной пропорцией сахара (на $\frac{1}{2}$ бутылки молока 150 г сахара), заморозить его до половины готовности, т. е. до такой степени, чтобы мороженое имело вид жидкой кашицы, тогда положить в него цукаты, нарезанные кубиками, вспрыснув их предварительно ромом, и перемешать хорошенько. Затем взбить на льду густые сливки до такой степени, чтобы венчик стоял в них, всыпать во взбитые сливки $\frac{1}{2}$ ст. л. сахарной пудры и тогда соединить эти сливки с мороженым, т. е. прибавить сливки в мороженое и размешать хорошенько лопаточкой, чтобы мороженое соединилось со сливками, и заморозить до полной готовности (не вертеть) в той же мороженице, вынув лопаточку, если таковая имеется, или же переложить в форму для парфе (парфейный колпак). Когда пломбир совершенно замерзнет (правила о замораживании *см. общую статью о сладких блюдах*), то выложить его на блюдо, на салфетку, так же, как и парфе, обложив кругом ломтиками бисквита или буше.

ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

- *Отличие пломбира от мороженого.* Пломбир отличается от мороженого тем, что для него сахару идет почти вдвое больше, чем на мороженое, при том же количестве желтков и молока; во-вторых, идут цукаты и, в-третьих, взбитые сливки. Готовый пломбир в разрезе должен колотиться на слои, а не представлять собою гладкую, маслянистую массу, как мороженое. Поэтому после прибавки взбитых сливок пломбир не должно вертеть, а прямо засыпать форму льдом с солью.

- *Сахар.* Сахару в пломбир кладется больше, потому что, кроме молока, в пломбир идут еще взбитые сливки, тогда как в мороженое идет только одно молоко или одни сливки. Это лишнее количество сахару, т. е. 50 г, нужно класть в провариваемое мороженое, а не во взбитые сливки, потому что последние могут опасть, т. е. потерять свою воздушность, и сделаться жидкими. Во взбитые сливки сахару кладется всего только $\frac{1}{2}$ ст. л. для того, чтобы в пломбire не попадались потом кусочки льда.

- *Густые сливки.* На пломбир следует брать непременно густые сливки, так как обычные не сойдутся. Кроме того, сливки должны быть настолько взбиты, чтобы не имели на дне жидкости. Если таковая окажется, то нужно откинуть сливки на сито и дать стечь жидкости и тогда уже класть в мороженое. Если в мороженое положены плохо взбитые сливки, то пломбир может плохо замерзнуть. Не следует уменьшать количество густых сливок против указанной пропорции, так как тогда пломбир получит недостаточно нежный вкус и, кроме того, плохо заморозится. Густых сливок всегда следует брать вдвое менее, чем молока для льезона, т. е. если льезон сделан на 1 бутылку молока и 6 желтков, то сливок густых кладется $\frac{1}{2}$ бутылки. Если льезон сделан на $\frac{1}{2}$ бутылки молока и 3 желтка, то густых сливок берется $\frac{1}{4}$ бутылки и т. д.

- *Цукаты.* Цукаты следует всегда вспрыснуть ромом или обланжирить для того, чтобы они не засахарились в пломбire. Сливочный пломбир может так же, как и сливочное мороженое, служить основой многих пломбиров. Название зависит от того продукта, который кладется для вкуса.

- *Примечание о форме.* Если пломбир готовится в американской мороженице, то после прибавления взбитых сливок лопатку нужно вынуть и, вообще, после прибавки сливок уже не вертеть его, а прямо засыпать форму льдом с солью не менее как на 2 часа.

Обед № 5

Меню обеда на 5 персон

1. Борщ малороссийский, ватрушки из сдобного теста
2. Отварная курица с рисом под белым соусом
3. Желе малиновое

Борщ малороссийский

Мяса — 1 кг *Кореньев* — 250 г *Свеклы* — 500 г *Капусты свежей* — 250 г *Муки* — 2 ст. л. *Масла столового* — 100 г *Соли, перцу, лаврового листу* — по вкусу *Воды* — 8–10 глубоких тарелок *Помидоров* — 5 или 10 шт., или 100 г *томату-пюре* *Ветчины косточку* — 200 г *Шпеку свиного* — 100 г *Сметаны* — 150 г, или 5 ст. л.

Ватрушки из сдобного теста

Для теста:

Муки — 200 г

Масла столового — 100 г

Сметаны — 50 г

Желтков — 2 шт.

Соли, сахару — по 1 ч. л.

Для фарша:

Творогу — 400 г

Желтков — 3 шт.

Масла — 100 г

Соли и сахару — по вкусу

Муки — 1 ч. л.

Отварная курица с рисом

Курицы — 2 шт. на 6 человек

Рису — 250 г

Масла столового — 100 г

Соли — по вкусу

Для соуса:

Муки — 50 г

Масла столового — 50 г

Бульону — 2 стакана

Сливов — ½ стакана

Желе из ягод

Ягод малины или земляники — 600 г

Сахару — 300 г

Воды столько, чтобы получилась 1 бутылка жидкости

Желатину — 12 листов

Фильтровальной бумаги — ¼ листа

Лимонного соку – по вкусу
Кармину – для цвета

Малороссийский борщ, как его принято готовить в петербурге

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Разрубив мясо грудинки на порционные куски так, чтобы каждый кусок был с косточкой, поставить вариться белый бульон. После снятия пены прибавить соль и букет, очистить свеклу и коренья. Затем, спассеровав в отдельной глубокой посуде, на отколерованном масле, мелко нашинкованный лук, прибавить к нему свеклу, нарезанную в виде тонких небольших полосок; если масла в спассерованном луке окажется слишком мало, то следует прибавить еще кусочек. Дав свекле немного спассероваться (не закрывать посуду крышкой), прибавить к ней коренья (репа, морковь и сельдерей), нарезанные такой же формы, как и свекла, и прибавить 2 суповые ложки бульона. Когда коренья прожарятся до полной готовности, прибавить ошпаренную и тонко нашинкованную свежую капусту и, когда последняя несколько спассеруется, всыпать пшеничную муку (заменяющую отдельно приготовленную пассеровку), затем прожарить еще немного. За 1 или 1½ часа до подачи к столу, когда все заправочные продукты дойдут до полной готовности, процедить в них бульон, обмыть бульонное мясо горячей водой и опустить его тоже в суп, и, не закрывая кастрюлю крышкой, варить борщ на медленном огне. В это же время следует прибавить в борщ обланжиренную косточку ветчины, несколько зерен английского перца и лаврового листа. За ½ часа до обеда опустить туда же нарезанные ломтиками помидоры. За 10 минут до подачи к столу можно опустить в борщ отдельно отваренные белые бобы фасоль, затем, сняв весь лишний жир, заправить борщ изрубленным свиным шпекотом и сметаной.

Перед самой подачей на стол вливают в борщ подкраску, которая готовится так: натерев на терке очищенную от кожицы красную сырую свеклу, залить ее бульоном, дать настояться 15–20 минут, затем поставить кастрюлю с подкраской на плиту и, не закрывая крышкой, вскипятить несколько раз, потом процедить через сито и полученный отвар вылить в борщ.

За полчаса до подачи на стол можно еще прибавить в борщ зажаренную и нарезанную на порционные куски утку, которая придает борщу очень приятный вкус. Также можно прибавить ломтики очищенных кислых яблок и утушенный отдельно картофель, нарезанный чесночком. Картофель прибавляется перед подачей, потому что, положенный заранее, может развариться и потерять форму.

ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Мясо.* Для борща необходимо брать грудинку, как сорт мяса, наиболее отвечающий требованиям хорошего борща. Борщ должен быть:

1. Наварист,
2. Жирен и
3. Содержать хорошую порцию супового мяса.

Грудинка заключает в себе губчатые кости с большим количеством красного мозга, дающего хороший навар. Как всякое мясо, предназначенное для варки супа, грудинку следует разрезать на небольшие куски; кроме того, следует наблюдать это правило в данном случае для того, чтобы кости грудинки были раздроблены, через что сок их мог бы перейти в навар.

• *Свекла.* Для малороссийского борща нужно пассеровать свеклу на масле или на масле, а не отваривать в воде, так как в последнем случае она теряет цвет и отдает часть своего

вкуса воде; в пассерованном виде она сохраняет и цвет, и вкус. Для сохранения цвета свеклу надо пассеровать в открытой посуде.

- *Ветчина.* Косточку копченой ветчины, прибавляемую к малороссийскому борщу, необходимо предварительно обланжирить для того, чтобы легче было счистить с нее покрывающую ее копоть. Ветчину можно разрезать на порционные куски перед варкой, но можно это сделать и перед самой подачей борща на стол.

- *Помидоры.* Помидоры составляют необходимую принадлежность малороссийского борща. Из них необходимо предварительно вынуть зернышки, так как иногда последние придают борщу горький вкус. Помидоры следует опускать в борщ по крайней мере за ½ часа до подачи к столу, иначе они не успеют развариться и передать свой вкус борщу. За неимением свежих помидоров, можно класть пюре томатов-консервов. Когда в борщ положено много помидоров, то его не нужно заправлять уксусом, потому что помидоры придают борщу приятный кисловатый привкус.

- *Свиной шпек.* Для заправки следует мелко изрубить свиной шпек ножом на доске, затем, смешав его в чашке с хорошей сметаной, развести немного борщом. Влив заправку в борщ, следует прокипятить его. Свиной шпек, так же, как и свежие помидоры, составляет необходимую принадлежность малороссийского борща, каким бы способом его ни готовили, великорусским или чисто малороссийским. Шпек берется свежий или соленый, но только не копченый. После прибавки шпека борщ не следует долго кипятить, потому что тогда он получает запах сала.

- *Подкраска.* Ввиду того, что свекла варится в борще долгое время (иначе она не передаст своего вкуса) и оттого теряет свой цвет, перед подачей к столу борщ необходимо подкрасить.

- *Варить* подкраску следует в эмалированной или какой-нибудь другой нелуженой посуде; от луженой посуды навар получает синеватый цвет и, кроме того, изменяет свой вкус. Подкраску необходимо процедить, чтобы в борщ не попала протертая свекла. Многие подкрашивают борщ сырой натертой свеклой, но этого делать не следует, так как сырая свекла передает борщу вкус сырости.

- *Уксус.* В малороссийский борщ обыкновенно не принято прибавлять уксус, в особенности если борщ готовится на суровце и кладется достаточное количество помидоров.

Малороссийский борщ, как его варят в малороссии

Пропорция необходимых продуктов на 5 человек

Гуся или утку – 1 шт.

Мяса грудины – 600 г, *или баранины, или свинины*

Бураков квашеных – 600 г

Кореньев — 200 г

Луку — 1 шт.

Помидоров свежих – 15 шт.

Суровца — по вкусу

Свиной копченой грудинки – 250 г

Шпеку свиного – 200 г

Пшена — 3 ст. л.

Соли — по вкусу

Воды для бульона – 5 тарелок

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сложить в горшок или кастрюлю: нарезанные порционные куски сырого мяса говядины или баранины, кусок копченого гуся, копченую свиную грудинку, квашенные бураки (свекла) вместе с соком (квасом), очищенные и нарезанные ломтями белые корни (сельдерей, порей, петрушка), очищенный нарезанный сырой лук и, наконец, свежие помидоры, очищенные от зернышек; все это залить холодной водой, прибавив по вкусу суровца, закрыть крышкой и поставить в русскую или духовую печь. Когда появится пена, то снять ее, посолить и варить борщ 3–4 часа. Перед подачей заправить толченым пшеном со свиным шпеком, но предварительно пшено нужно ошпарить кипятком, потом сложить в ступку, положить туда свиного шпеку (малороссийского сала) и все хорошенько протолочь; перед подачей к столу положить эту заправку в борщ и вскипятить один раз; можно еще прибавить сметаны и тертого чеснока.

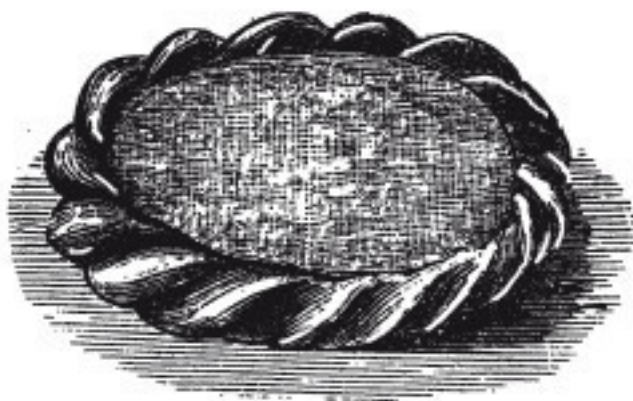
- *Приготовление суровца.* Выпарить обыкновенную кадку (как это указано в общей статье о птице и дичи, в параграфе “Маринование”). Когда кадка приготовлена, положить в нее пшеничных отрубей не менее 4 кг (если меньше, то получится очень малое количество суровца), залить их кипятком в таком количестве, чтобы были покрыты, накрыть кадку крышкой и поставить ее в теплом месте до тех пор, пока отруби осядут на дно, а сок поднимется вверх, что может произойти дня через 3 или 4; сцедить этот сок (квас), не давая стоять дольше с отрубями, иначе он прогоркнет, и употреблять для борща. Ввиду того, что суровец имеет резкий кислый вкус, в особенности если он давнего приготовления, то при прибавке его в борщ всегда нужно руководствоваться вкусом.

- *Приготовление квашенных бураков.* Взять хорошие красные бураки (свеклу), очистить их от кожи, нарезать тонкими ломтиками, залить кипяченой водой в таком количестве, чтобы были вполне ею покрыты, закрыть и поставить в погребе на 2 недели. Если желают приготовить свекольный квас более скорым способом, то очищенную сырую свеклу нужно натереть на терке, залить кипяченой водой и поставить в теплое место; такой квас поспевает через 3–4 дня.

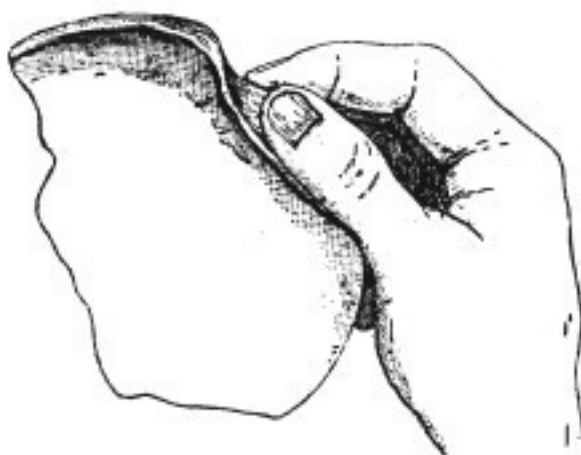
- *Свекольный квас.* Если свекольный квас приготовлен из тертой свеклы, то в борщ кладется отдельно испеченная и очищенная свекла, нарезанная ломтиками, и только свекольный процеженный квас, тертая же свекла не кладется.

Ватрушки из сдобного теста

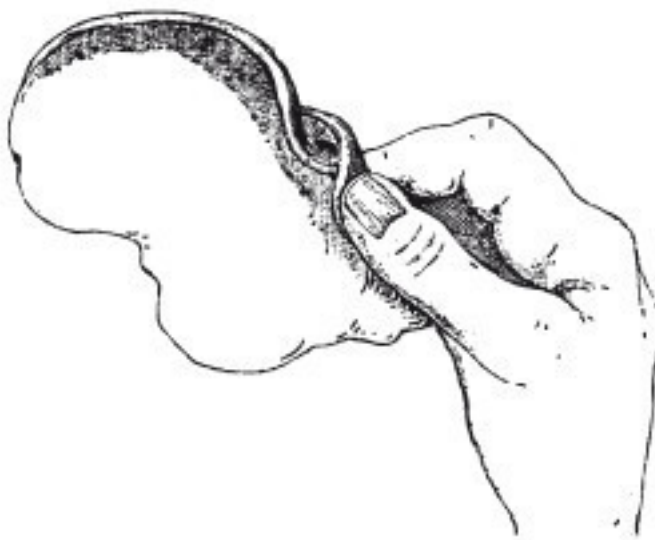
ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Приготовить сдобное, рассыпчатое тесто на сметане (см. *отдел сдобное рассыпчатое тесто*), раскатать его довольно тонко, вырезать кружки стаканом или пирожной выемкой, положить на средину творог, разровнять его, потом зашпатель края, оставив средину открытой, смазать яйцом, наколоть средину вилкой, чтобы дно не провалилось, сложить на лист, смазанный маслом, посыпанный мукой, и поставить в горячий духовой шкаф. Когда ватрушки зарумянятся и будут свободно сходить с листа, то готовы.



Общий вид защипанной ватрушки. (Ватрушка изображена начиненной творогом.)



Первый прием защипывания ватрушки.



Дальнейший ход защипки ватрушки.

Приготовление творогу

Творог положить под пресс, когда сыворотка стечет, то протереть творог через сито и прибавить в него желтки, растертые с маслом, размешать и прибавить по вкусу соли, щепотку сахара и немного муки, чтобы творог в печке не вздувался пузырем.

ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

Творог необходимо отсушить, иначе фарш будет жидкий; можно прибавлять сметану, если творог не особенно кислый. В фарш кладутся только одни желтки, потому что от белков фарш становится твердым.

Отварная курица под белым соусом

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Опалив, выпотрошив, промыв и заправив молодую курицу, как указано в общих правилах приготовления птицы, опустить ее в горячий бульон, после снятия с последнего пены, или в соленый кипяток и варить, как беф-бульи, на краю плиты, под крышкою $1\frac{1}{4}$ или $1\frac{1}{2}$ часа, пока станет мягкой. Затем опустить минут на 5–10 в холодную соленую воду, после чего вынуть, снять нитки, разрубить на 5 частей, уложить в глубокую посуду, залить приготовленным соусом и согреть в соусе, на пару, переложить на блюдо, придав натуральную форму, обложить рассыпчатым рисом и залить густым соусом так, чтобы курицы совсем не было видно и чтоб соус не касался риса.

ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

Точно так же готовятся цыплята под белым соусом, но, конечно, их нужно варить меньше, чем курицу.

- *Соленая холодная вода.* Отварная курица опускается после варки в холодную соленую воду для того, чтобы ее кожа сохранила свой белый цвет, иначе она потемнеет. Для этого блюда курицу потрошат первым способом, который указан в общих правилах приготовления птицы.

Рассыпчатый рис

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Взяв каролинский рис, промыть его, переменяя несколько раз воду, пока не будет совершенно чистой; тогда обланжирить кипятком, дать раз вскипеть, слить эту воду, залить рис мясным или куриным бульоном в таком количестве, чтобы рис только был покрыт им, положить кусок масла, соли и, по желанию, душистого толченого перца, зарыть в средину сырую очищенную луковицу, закрыть крышкой, поставить в духовой шкаф на пару и тушить до мягкости. Через 30–40 минут, когда рис будет мягкий и рассыпчатый, вынуть из него лук и употреблять по назначению.

ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

- *Сорт риса.* Для получения рассыпчатого риса нужно брать высший сорт его – каролинский.

- *Промывка и обланжиривание.* Рис промывается очень тщательно в холодной воде и затем обланжиривается, чтобы удалить с него всю пыль; в противном случае он получит мучной привкус.

- *Варка.* Для получения рассыпчатого и вкусного риса его нужно варить в малом количестве бульона с прибавлением масла, как и всякую рассыпчатую кашу.

Чтобы рис не пригорал ко дну кастрюли, нужно варить его на пару. Готовый, сваренный рис никогда не следует обливать холодной водой, от этого он получает вкус сырости. Не следует тоже отваривать рис в большом количестве кипятку, он также не получает надлежащего вкуса. Во время варки рис нужно мешать вилкой, а не ложкой, чтобы не мять зерна.

Белый соус

Приготовить горячую пассеровку из французской муки, развести ее куриным или телячьим бульоном, прибавить ординарных сливок, высадить соус до густоты сметаны, процедить через кисею или частое сито и прибавить по вкусу лимонного соку. Этот соус подается к отварной телячьей грудинке, отварной курице, а также служит основой многих французских соусов, в особенности в том случае, когда под рукой нет крепкого консоме. Если этот соус заправить льезоном из желтков и масла и прибавить припущенные шампиньоны, нарезанные кружками, то получится соус сюпрем.

Желе из ягод

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ввиду того, что для желе на 5 персон полагается 1 бутылка жидкости, то прежде всего нужно выжать сок из ягод и измерить его стаканом. Если чистого соку получится 1 стакан, то воды для сиропа нужно взять 2 стакана; если же чистого соку получится 1½ стакана, то и воды берется 1½ стакана. Чистый ягодный сок, не смешивая его с водой, оставить в чашке, а из воды и сахара приготовить сироп так: залить сахар водой, сварить клейкий сироп, т. е. кипятить до такой степени, чтобы сироп, взятый на ложечку, покрывал ее легким налетом, перелить его в каменную чашку, прибавить отмоченный в холодной воде и отжатый желатин. Когда последний распустится, то прибавить сок из свежих ягод, прибавить по вкусу лимонного соку и процедить через редкую салфетку или кисею. Затем приготовить фильтровальную бумагу следующим образом: порвав ее на мелкие кусочки, сложить их в кастрюлю, залить кипятком, поставить на плиту и взбивать все время венчиком, пока бумага обратится в мелкие хлопья, тогда откинуть ее на сито, облить холодной водой, отжать, опять разорвать

бумагу на мелкие кусочки и опустить в желе, которое поставить на плиту и подогреть до пара, взбивая венчиком, чтобы бумага распустилась и соединилась с желе. Когда оно будет горячее, то процедить его один или два раза через мокрую салфетку, натянутую на опрокинутый табурет, так же, как и для процеживания бульона, остудить немного, вылить в форму и застудить на холоде.

ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

- *Основной способ приготовления.* Изложенные правила могут служить руководством не только для приготовления желе из ягод, но и для желе из фруктов, из фруктовых соков, вина, а также из различных заготовок пюре.

- *Консервы-пюре и сиропы.* Зимой, когда ягод нельзя достать, очень хорошо употреблять на желе заготовку различных пюре или сиропов; как то: малинового, земляничного, вишневого, черносмородинового и других. Если для желе берется густое пюре, а не жидкий сок, то желе необходимо процедить до оттяжки, чтобы лучше очистилось. Густое пюре обыкновенно, смешиваясь с фильтровальной бумагой, замедляет процеживание.

- *Количество сахара.* Если желе готовится из сока, полученного из свежих ягод, в который не положено сахара, то на 5 персон необходимо брать не менее 300 г сахара. Если же желе готовится из варенья, то на 5 персон можно положить 100–150 г сахара, смотря по сладости варенья.

- *Сироп сахарный.* Сироп, поставленный на плиту, необходимо кипятить долго для того, чтобы он приобрел некоторую клейкость. Если сахарный сироп сварен до надлежащей густоты, то готовое желе хорошо держится на блюде, не разваливается даже и в том случае, если желатина положено менее указанной пропорции. Если готовится такое желе, в состав которого входит жидкий ягодный или фруктовый сок (вишневый, клюквенный и др.) или вино, то количество воды для сиропа нужно уменьшать настолько, сколько взято соку, например, если соку взято 1½ стакана, то и воды берется 1½, а не 3 стакана, всего на 5 персон полагается 1 бутылка или 3 стакана жидкости.

- *Пропорция желатина.* На каждый стакан сиропа следует класть не более 4 листов желатина, т. е. на 3 стакана или 1 бутылку готового сиропа не менее 12 листов желатина. Чтобы узнать, достаточно ли положено желатина, необходимо, как только желе процежено, поставить на холод пробу, т. е., налив в маленькую железную формочку или на чайное блюдечко немного желе, вынести формочку на холод. Если через пять минут желе затянется, т. е. будет такой густоты, как сваренное всмятку яйцо, то пропорция верна. Если готовится желе с каким-нибудь ликером, то желатину берется еще больше (на 1 бутылку жидкости 15 листов).

- *Сорт желатина.* Чем лучше сорт желатина, тем быстрее желе застывает и тем легче его оттягивать, потому что оно чище.

- *Отмачивание желатина.* Отмачивая желатин, не следует держать его долго в воде, а также, отмочив, всегда необходимо отжать его. Не отжатый и долго продержанный в воде желатин напитывается водою, которая потом вместе с желатином попадает в сироп и разжижает его, отчего желе может плохо застыть.

- *Соединение желатина с сиропом.* При приготовлении желе необходимо помнить правило: всегда соединять сначала сахарный сироп с желатином; а потом уже с ягодным или фруктовым соком, с вином и т. д. Так поступать нужно потому, что ягодный и фруктовый сок содержит в себе кислоту, которая ослабляет действие желатина, если его не соединят заранее с чистым сахарным сиропом. Поэтому как лимонную кислоту, так и сок из ягод или фруктов не следует класть в сахарный сироп ранее соединения последнего с желатином. Нарушение этого правила составляет главную причину, от которой желе может не застывать, несмотря на то, что взяты верные пропорции желатина и жидкости. Если ягодный или фруктовый сок

положен в сахарный сироп ранее клея, то даже хотя желе и застынет в форме (если очень долго стоит на холоду), но все-таки, как только его выложат на блюдо, то сейчас же начинает трескаться, разваливаться и теряет форму.

- *Кипячение сиропа.* Кипятить сироп с ягодным соком не следует потому, что сок теряет свой аромат и вкус.

- *Фильтровальная бумага.* Фильтровальную бумагу, употребляемую для очистки желе, необходимо вскипятить, а потом промыть в холодной воде для того, чтобы она не передала желе никакого запаха. Желе с фильтровальной бумагой нужно только подогреть, а не кипятить, иначе бумага разобьется на мелкие хлопья и не только не очистит, но еще больше замутит желе.

- *Количество бумаги.* Для очистки не следует брать много бумаги, потому что она впитывает в себя желе, и, кроме того, последнее становится настолько густым, что плохо процеживается. Большая часть его задерживается в бумаге и остается в салфетке. Для желе на 5 персон совершенно достаточно $\frac{1}{4}$ листа бумаги.

- *Процеживание.* Чем выше натянута салфетка, тем тоньше идет струя и тем быстрее цедится и прозрачнее выходит желе. Для того чтобы желе быстрее цедилося и струя была тоньше, хорошо на средину салфетки положить какую-нибудь тяжесть, например, столовую ложку. Процеживать желе необходимо горячим, а не холодным. Холодное желе не может быть скоро процежено, так как застывает на салфетке. Если во время процеживания желе остынет и будет плохо проходить через салфетку, то его можно согреть, поставив прямо на салфетку маленькую кастрюльку с горячей водой. Если желе готовится не из сока, а из пюре, то рекомендуется процеживать два раза; причем первый раз желе процеживается перед оттягиванием для того, чтобы удалить густоту (пюре), которая задерживается в бумаге при оттягивании, вследствие чего получается малое количество готового желе. Если взят жидкий сок, то желе процеживают только после оттяжки.

- *Другой способ оттяжки.* Вместо фильтровальной бумаги желе можно очищать белками точно так же, как и ланспик, т. е. белки, разбавленные водой или вином, согреваются готовым желе, потом соединяются с ним, и кастрюля ставится на плиту, чтобы желе тихо кипело; когда белки свернутся и желе станет прозрачным, то процеживается через мокрую салфетку, как и ланспик. Белками очищается обыкновенно желе из вина.

- *Осетровый клей.* В посту можно употреблять осетровый клей, который готовится, как и для ланспика (см. общие правила приготовления холодных блюд).

Обед № 6

Меню обеда на 5 персон

1. Суп-пюре из перловой крупы с пирожками из кислого теста
2. Тушеное мясо с гарнирами (беф-эстуфатто)
3. Крем ванильный

Суп-пюре из перловой крупы

Наименование продуктов

Мяса — 1 кг

Перловой крупы — 200 г

Масла столового — 50 г

Масла сливочного — 100 г

Желтков — 2 шт.

Сливков ординарных — $\frac{1}{2}$ бутылки

Воды — 8–10 глубоких тарелок
Соли — по вкусу
Букет

Пирожки из кислого теста

Муки — 400 г
Масла — 150 г
Желтков — 3 шт.
Молока — $\frac{1}{2}$ стакана
Дрожжей — на 3 коп.
Воды — $\frac{1}{2}$ стакана
Соли, сахару – по щепотке

Для фарша:
Капусты свежей – 1 кочан средней величины
Масла — 150 г
Яиц — 5 шт.

Тушеное мясо

Мяса, если огузок или ссек – горбушка – 1,4 кг
Если затылочной вырезки, то 1 кг
Кореньев — 250 г (по $\frac{1}{2}$ шт.)
Луку, букет, соли, перцу, лаврового листу – по вкусу
Томату — 100–150 г
Бульону — $2\frac{1}{2}$ стакана
Холодной пассеровки – 1 ч. л.
Макарон — 300–400 г
Масла для жарения – 100 г
Сыру пармезану – 50 г

Крем ванильный сырой

Сливков густых – $\frac{1}{2}$ бутылки
Сахару мелкого – 100 г по вкусу
Ванили — $\frac{1}{2}$ палочки
Желатину — 6 листов
Кипятку — $\frac{1}{4}$ стакана

Суп-пюре из перловой крупы (potage cr me d'orge)

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сварить белый бульон с одним букетом. Самое пюре из перловой крупы приготовить так: взяв перловой крупы, так называемой “голландки”, промыть ее хорошенько в двух или трех водах, затем залить холодной водой и оставить так на несколько часов, потом вскипятить и слить эту воду прочь, а крупу залить бульоном в таком количестве, чтобы последний совершенно покрыл крупу, положить кусочек столового масла с 50 г, закрыть кастрюлю

крышкой и поставить сначала на хороший огонь, но как только закипит, то составить на край плиты и все остальное время, до готовности, варить крупу на медленном огне, почаще помешивая, чтобы не пригорала, добавляя время от времени бульоном. Когда крупа станет мягкой, то протереть ее через сито, развести готовым процеженным бульоном, вскипятить несколько раз, еще раз процедить, если пюре не гладкое, и заправить желтками со сливками, а перед самой подачей к столу положить (куском) сливочное масло. К этому супу даются какие-нибудь гренки или пирожки.

ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

Суп-пюре из перловой крупы может быть подан к столу как вполне самостоятельный суп, и, кроме того, самое пюре из перловой крупы употребляется как “шлем” (т. е. связь) для других супов-пюре, например: из дичи, курицы, раков и т. п. *См. общую статью о супах-пюре.*

- *Прибавка курицы.* Хорошо также в бульон, предназначенный на перловое пюре, положить, кроме мяса, кости курицы, мякоть которой может быть употреблена на котлеты или какое другое блюдо, еще лучше совсем не класть мяса, а бульон сварить только из курицы, с прибавкою, для клейкости, небольшого количества телячьих голяшек. Пюре, приготовленное на курином бульоне, всегда бывает очень нежно и много выигрывает во вкусе против пюре, приготовленного на одном мясном бульоне. Суп-пюре из перловой крупы, приготовленный на курином бульоне, считается очень легко усвояемой пищей, а потому может быть включен в меню больных субъектов.

- *Сорт крупы.* На пюре всегда советуем брать высшие сорта крупы, потому что низкие сорта, как то: полуголландка или простая перловая крупа – содержат в себе много пыли и дают клейстерообразную массу.

Перловую крупу перед варкой необходимо хорошенько промыть, чтобы удалить с нее пыль.

- *Намачивание крупы.* Для того чтобы крупа разбухла и быстрее разварилась, ее необходимо намочить в холодной воде за несколько часов, а еще лучше, накануне приготовления.

- *Варка крупы.* Перловую крупу всегда следует ставить вариться в холодной, а не в горячей воде, потому что в первом случае она быстрее разваривается, чем во втором.

Для ускорения варки не следует также варить все время крупу на сильном огне. После того как крупа вскипит первый раз, она должна потом вариться все время, до готовности, на медленном огне.

Для того чтобы крупа не пригорала ко дну кастрюли, ее нужно почаще мешать лопаткой и время от времени доливать горячей водой или бульоном, потому что вода, находящаяся в кастрюле, укипает.

Кусочек масла кладется в крупу во время варки для придания ей более нежного вкуса.

Крупа, из которой потом будет готовиться пюре, должна вариться непременно в большом количестве бульона или воды, иначе долго не сварится и, кроме того, может пригореть.

- *Протирание крупы.* Готовую, сварившуюся перловую крупу всегда нужно протирать в то время, пока она еще горяча, потому что остывшую крупу протирать очень трудно; она делается клейкою, плохо протирается, и масса крупинок остается не растертыми. Если во время протирания крупа остынет, то ее следует развести горячим бульоном, прогреть на плите и тогда уже протирать.

Из разварившейся перловой крупы на пюре идет только верхняя оболочка, т. е., вернее сказать, навар крупы, самые же крупинки не протираются, а остаются на сите; потому что они уже не дают никакого вкуса.

Если крупа хорошо разварена, то ее можно не протирать через сито, а, разведя нужным количеством готового бульона, прокипятить все несколько раз, процедить через частое сито или кисею и заправить льезоном, как указано выше.

Так как перловая крупа принадлежит к числу мучнистых веществ, то суп, приготовляемый из нее, для связи, конечно, не заправляется пассеровкой.

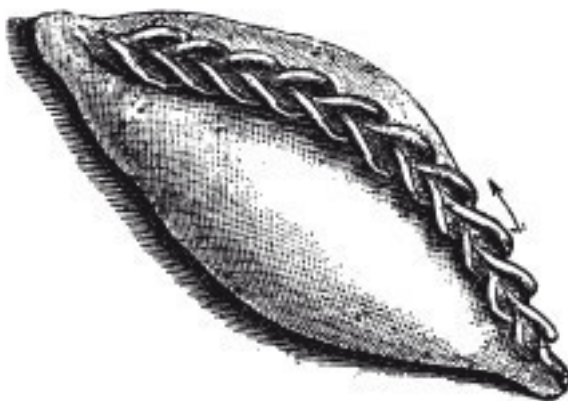
• Все остальные правила, относящиеся к приготовлению супов-пюре, см. *общую статью о супах-пюре*.

Пирожки из кислого теста

Приготовить кислое тесто, русское или бриошное (см. *общую статью о тесте*). Когда оно хорошо поднимется, раскатать довольно тонко, вырезать стаканом или пирожной выемкой кружки, положить фарш на средину каждого кружка, защипать гребешком, сложить на лист, смазанный маслом, дать еще немного подняться на листе, потом смазать каждый пирожок яйцом и поставить в духовой шкаф средней температуры.

Когда пирожки будут готовы, то зарумянятся и свободно сойдут с листа. Готовые пирожки снять с листа, смазать маслом, накрыть сыроватым полотенцем и дать так полежать с четверть часа, а потом подавать к столу.

Различные защипки пирожков



Общий вид защипанного пирожка. (Стрелка показывает направление защипки.)



Вид того же пирожка сбоку.



Пирожок треугольной формы.



Внешний вид пирожка с “двойной защипкой”.

Эти пирожки можно также подавать не печеными, а зажаренными во фритюре; тогда обыкновенно их делают не продолговатыми, а круглыми. Пирожки, конечно, нужно жарить в горячем фритюре, и когда зарумянятся, то вынимать шумовкой на решето, покрытое бумагой. (*Фарш из свежей капусты см. обед № 26.*)

Беф-эстуфатто (тушеное мясо)

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Зачистив и отбив тупкой нужное количество мяса, связать его голландскими нитками, посолить, положить в овальную толстую посуду, на отколерованное масло, и поставить жариться на плиту, переворачивая время от времени с одной стороны на другую. Когда мясо

зарумянится со всех сторон, слить масло, положить в кастрюлю обрезки всех кореньев, идущих для гарнира, букет, очищенный нашинкованный лук и заранее пассерованное пюре томатов-консервов, прибавить 1 ч. л. холодной пассеровки, влить туда же бульону и прибавить по вкусу душистый перец и лавровый лист; затем накрыть мясо сперва восковой бумагой, а потом крышкой и поставить в духовой шкаф, в средний жар, часа на 1½–2. Во время тушения, примерно через каждые 10 минут, мясо следует поливать соусом, имеющимся в кастрюле. Когда мясо утушится, т. е. станет мягким, вынуть его из соуса, снять нитки и дать постоять на столе минут 10. Затем нарезать острым ножом поперек волокон тонкими ломтиками и сложить на блюдо в том виде, какой кусок имел до нарезки. Огарнировать жаркое глянсированными кореньями (см. обед № 1. Гарниры к ростбифу) и жареным картофелем или отварными макаронами, заправленными маслом и тертым пармезаном, и полить его процеженным соусом, в котором оно тушилось, предварительно высаженным до густоты сметаны.

ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

- *Сорт мяса.* Если беф-эстуфатто готовится из огузка или ссека, то нужно удалить из него кость в сыром виде, чтобы готовое жаркое лучше разрезалось на порции. Если берется огузок или ссек, то лучше брать “горбушку”, т. е. толстую часть, а не середину (плоскую), из которой неудобно резать порции. На небольшую семью выгоднее брать затылочную вырезку без костей, потому что огузок и ссек имеют большой процент костей и на 5 персон нужно брать не менее 1,4 кг, а вырезки достаточно – 1 кг, и, кроме того, мясники обыкновенно не отпускают в малом количестве горбушки огузка или ссека. Если кусок очень плоский, то его нужно свернуть рулетом, чтобы в готовом виде удобнее было резать и чтобы он имел более красивую форму. Если же попадется мясо от плохо упитанного животного, то для сочности можно нашпиговать его свиным шпеком.

- *Томаты-консервы.* Если под рукой нет томатов-консервов, то можно приготовить беф-эстуфатто и без них. Но, конечно, пюре томатов придает жаркому лучший вкус.

- *Коренья.* Из всего количества кореньев, с которыми тушится мясо, сельдерей и петрушка берутся в меньшем количестве, ввиду их сильного аромата. Если к мясу подаются в виде гарнира коренья, то их следует тушить отдельно, ввиду того, что при продолжительном тушении, которое нужно для мяса, они утрачивают свой вид и ароматичность; по

этому тушить вместе с мясом нужно одни обрезки от кореньев. Если же к мясу подаются макароны или какой-либо другой гарнир, то коренья тушатся вместе с мясом для придания ему аромата, а потом удаляются прочь и на гарнир не идут.

- *Перец и лавровый лист.* Душистый перец и лавровый лист не следует класть отдельно в соус, а нужно связывать их в букет с зеленью.

- *Соус.* Перед подачей на стол соус обязательно процеживается, чтобы удалить из него коренья и букет. Если, за неимением фюме, в соус прибавляют бульон, то для большей густоты соуса необходимо прибавить чайную ложку холодной пассеровки.

- О варке макарон см. по оглавлению тембаль из макарон.

Беф а-ля-мод

Необходимые продукты и их пропорция – те же, что и для беф-эстуфатто, и, кроме того, свиного шпека и ветчины для шпиговки.

Беф а-ля-мод готовится точно так же, как беф-эстуфатто, с той только разницей, что перед приготовлением мясо шпигуется ломтиками ветчины и свиным шпеком. Беф а-ля-мод гарнируется глянсированными кореньями, картофельными крокетами и другими гарни-

рами. В виде соуса к нему подается полученный при жарении собственный его сок, заправленный холодной пассеровкой.

Во французской кухне для беф а-ля-мод принято мариновать мясо, для чего вместе с кореньями кладут его на 2 часа в белое вино; маринад этот прибавляется к мясу и во время тушения.

Крем ванильный (сырой)

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Взбить густые сливки на льду, прибавить к ним мелкого сахара, истолченного с ванилью и просеянного через сито, который всыпать понемногу, продолжая в это время взбивать сливки венчиком; затем распустить в кипятке отмоченный заранее в холодной воде и отжатый желатин и, вынув кастрюлю из льда, влить желатин в сливки тонкой струей, взбивая крем все время венчиком; после того выложить в форму и застудить.

ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

- *Всыпание сахара.* Соединяя сливки с сахаром, не следует всыпать сахар сразу, так как сливки могут опасть.

- *Процеживание желатина.* Распустив желатин в кипятке, сейчас же следует процедить его через кисею и тогда уже вливать в сливки, иначе в готовом креме будут попадаться куски желатина.

- *Прибавка различных пюре.* Если желают придать вкус земляники или малины, то летом можно прибавить к взбитым сливкам пюре из ягод, заранее смешанное с сахаром, а зимой варенье, сироп или пюре-консервы (на $\frac{1}{2}$ бутылки сливок 200 г сладкого пюре). Если желают придать вкус шоколада, то во взбитые сливки прибавляют тертый шоколад (на $\frac{1}{2}$ бутылки 100 г или 150 г шоколаду).

Обед № 7

Меню обеда на 5 персон

1. Кислые щи с гренками из гречневой каши
2. Тельное из рыбы, соус белый с капорцами
3. Мусс земляничный

Кислые щи

Количество продуктов на 5 человек

Мяса грудинки – 1 кг

Капусты кислой – 500–600 г

Луку — 1 шт. средней величины

Муки — 2 ст. л.

Масла столового – 50 г

Букет

Соли, перцу, лаврового листу – по вкусу

Томату — 100 г

Сметаны — 200 г

Воды — 8–10 глубоких тарелок

Гренки из гречневой каши

*Гречневой крупы – 200 г
Масла для жарения – 100 г
Яиц, сухарей для панировки
Соли — по вкусу*

Тельное из рыбы

*Рыбы — 1–1,2 кг
Масла в рыбу – 200 г и для жарения – 100 г
Сливки обычных – 1–1½ стакана
Белого хлеба – 2 ломтика
Луку, соли, перцу – по вкусу
Яиц и сухарей для панировки
Рыбного бульону в фарш для сочности
Зеленого горошку – 1 банку (консервы)*

Белый соус с капорцами

*Муки французской – 50 г
Масла столового – 50 г
Бульону рыбного – 2½ стакана
Капорцев — 1 маленькую банку (50 г)
Лимонного соку – по вкусу*

Мусс земляничный

*Количество продуктов на 5 человек
Соку или пюре ягодного – 1 стакан
Воды — 1 стакан
Сахарного песку – 200 г
Желатина — 8 листов*

Кислые щи

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Поставить вариться белый бульон и после снятия с него пены прибавить букет, соль и отставить на край плиты. Приготовить шинкованную или рубленую кислую капусту, выбрать из нее все кочерыжки, отжать досуха в салфетке и мелко изрубить. Нашинковав лук, отколеровать его на масле или брезе; прибавить к нему отжатую капусту, прожарить ее, помешивая, пока она сделается красная и мягкая; прибавить немного пюре томатов, всыпать муку, прожарить еще раз. Часа за 1½ или 2 до подачи к столу прибавить в капусту процеженный бульон, положить душистого перца, лаврового листу, опустить в щи обмытое мясо и поставить довариваться. Перед подачей на стол положить сметану и прокипятить. Кислые щи подаются с гренками из гречневой каши или с рассыпчатой гречневой кашей.

Искусственные кислые щи

Продукты и их пропорция те же, что для натуральных кислых щей, и, кроме того, прибавляется по вкусу уксус.

Летом, за неимением кислой капусты, можно приготовить искусственные кислые щи. Для этого свежую капусту разобрать по листьям, порубить сечкой в чашке или пропустить через мясорубку и обланжирить. Затем, отжав, поступать дальше, как с кислой капустой, с той разницею, что перед соединением капусты с бульоном прибавить к ней отдельно прокипяченного уксуса (по вкусу), чтобы капуста получила кисловатый вкус. Дальше поступать, как с натуральными кислыми щами. Вместо прибавки уксуса можно рубленую свежую капусту намочить в квасу накануне приготовления, а потом отжать.

Суточные кислые щи

Продукты и пропорция те же самые, что и для натуральных кислых щей. Суточные кислые щи, имеющие более острый вкус, чем натуральные, готовятся в течение суток, причем бульон не варится для них отдельно, а приготовленную, т. е. спассерованную капусту, как указано выше, складывают в кастрюлю, прибавляют туда половину всего количества сырого мяса, нарезанного кусками, заливают все эти продукты холодной водой в таком количестве, как для бульона, и дальше поступают как обыкновенно, т. е. снимают пену и варят в продолжение 2–2½ часов; затем выставляют на ночь на холод или, лучше, на мороз, чтобы щи промерзли и получили бы более острый вкус. На другой день вареное мясо вынимают и кладут остальную часть сырого мяса в не разогретые еще щи и затем варят еще 2–2½ часа, пока мясо станет мягким, и подают к столу вместе со всем сваренным мясом.

Можно сварить суточные щи сразу до полной готовности, т. е. из всей пропорции мяса, и уже тогда вынести их на ночь на мороз; в таком случае перед подачей на другой день нужно дать им несколько раз вскипеть.

ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

Все объяснения и примечания, указанные при приготовлении ленивых щей, относятся и к кислым.

- *Кислая капуста.* Лучше брать для кислых щей шинкованную капусту, а не рубленую, так как первая всегда белее и чище; ее следует крепко отжимать в салфетке, иначе щи получат водянистый вкус. Пропорцию кислой капусты нужно считать около 150 г на персону, так как 50 г отойдет в виде воды при отжатии. Если капуста попадает слишком кислая, то лучше предварительно ее обланжирить.

- *Сметана.* Кто любит щи, не заправленные сметаной, то ее можно подавать отдельно на стол.

- *Прибавка моркови.* Вместо томату для придания щам красноватого цвета можно прибавлять немного моркови, которую нужно натереть на терке и прибавить к капусте в то время, когда она жарится. Если морковь имеет сильно сладковатый вкус, то ее предварительно следует обланжирить; но, конечно, щи, заправленные томатами, имеют лучший вкус и цвет, чем заправленные морковью.

- *Уксус.* К искусственным кислым щам прибавляют уксус для придания свежей капусте недостающей кислоты, но прибавлять его нужно тогда, когда капуста вполне уже спассерована с томатами и мукой, ввиду того, что уксус имеет свойство прекращать тушение. Если влить уксус, когда капуста еще не дошла до полной готовности, то она останется неутушенной и будет иметь вкус сырости.

Гренки из гречневой каши

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Взяв гречневую крупу, среднюю, промыть ее в нескольких водах, затем сложить в кастрюлю, залить кипятком так, чтобы последний покрыл крупу пальца на три выше ее объема, посолить, положить кусочек масла и сварить довольно густую, но не рассыпчатую кашу, так называемую “размазню”. Готовую кашу переложить на лист, смоченный холодной водой, сравнять мокрым ножом так, чтобы слой каши был везде одинаковой толщины (толщиною в палец), вынести на холод и застудить хорошенько. Когда каша хорошо застынет, то нарезать ее правильными, ровными ломтиками по числу персон так, чтобы на каждую персону приходилось по несколько небольших ломтиков. Нарезанные ломтики запанировать сначала в муке, а потом в яйце и сухарях и поджарить на масле до румяного колера.

ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Сорт крупы.* Для гренков всегда нужно варить не рассыпчатую кашу, а размазню, т. е. клейкую, густую кашу, которая имеет в себе связь, иначе гренки будут разваливаться; для гренков нужно брать “среднюю” крупу.

Тельное из рыбы

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сняв с костей и кожи филеи судака (*см. общие правила о рыбе*), отделить $\frac{1}{4}$ часть их на фарш, остальные изрубить или пропустить два раза через мясорубку, прибавить размоченную в сливках мякоть белого хлеба и столовое масло куском и хорошенько протолочь все это в ступке; прибавить по вкусу соли и перцу, а также немного сливок, чтобы масса была мягкая (как для котлет), и протереть через решето. Оставшуюся $\frac{1}{4}$ часть мякоти рыбы нарезать на мелкие кубики, посолить, посыпать перцем и припустить на масле с небольшим количеством рыбного бульона ($\frac{1}{4}$ стакана) вместе с мелко шинкованным луком. Смочив стол холодной водой, разделить приготовленную рыбную массу на порции, чтобы на каждую персону приходилось по две штуки тельного. Расплющив ножом каждую порцию в плоскую лепешку, положить на ее средину ложечку фаршу, завернуть ножом края лепешки внутрь, придав ей форму полумесяца, и запанировать сначала в яйце, а потом в толченых, просеянных сухарях. Разделав таким образом все порции, распустить на чугунной сковороде или на сотейнике масло, положить на него тельное и зарумянить с обеих сторон. После этого отставить сотейник на край плиты и дожарить до полной готовности. Тельное подается с зеленым горошком, жареным картофелем и другими гарнирами и различными соусами, как то: белым, соусом томат, раковым и другими.

Другой способ приготовления более сложен и хлопотлив, но тельное получается более нежного вкуса. Приготовить кнелевую массу из судака так: снятые с костей филеи рыбы мелко изрубить или смолоть в мясорубке, потом положить в ступку, прибавить немного ординарных сливок (на 400 г мякоти $\frac{1}{4}$ стакана) и хорошенько протолочь, после этого протереть через сито, сложить в глубокую кастрюльку, прибавить соли и перцу, поставить кастрюлю в холодную воду или на лед и начать взбивать, в одну сторону, протертую массу лопаточкой, прибавляя понемногу густых сливок (которые берутся на взбивку) до тех пор, пока масса увеличится в объеме и сделается пышная и нежная (на 400 г мякоти рыбы $\frac{3}{4}$ стакана густых сливок), тогда готова.

Фарш приготовить, как указано выше, из оставшейся $\frac{1}{4}$ части количества рыбы, но только прибавить к нему рубленых шампиньонов, заправить его густым соусом томат и остудить. Разделить кнелевую массу на соусной или столовой ложке, положить в средину каж-

дой порции приготовленный фарш и хорошенько замазать горячим ножом, чтобы фарша не было видно снаружи. Затем, отварив кнель в соленом кипятке, как обыкновенно отваривается кнель, т. е. на пару, не кипятя, вынуть ее шумовкой на сито, отсушить, а потом запанировать в яйцах и сухарях и зажарить в отколерованном фритюре.

- *Постное тельное.* Тельное принадлежит к числу старинных русских блюд, как говорят, оно так называется оттого, что готовится из тела рыбы. Его можно готовить и постным. В таком случае белый хлеб размачивается в воде или рыбном бульоне, вместо сливок прибавляется холодная вода или холодный рыбный бульон; вместо скоромного масла – ореховое, горчичное, прованское или подсолнечное. Кроме того, постное тельное не панируется в яйце, а только в сухарях; жарится на постном масле того же самого сорта, который положен внутрь тельного.

Белый соус с капорцами

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовить горячую белую пассеровку на французской муке и развести ее горячим рыбным бульоном, сваренным из головы и костей рыбы, вскипятить несколько раз, чтобы соус получил густоту сметаны, процедить через сито, прибавить по вкусу лимонного соку и положить капорцы, предварительно припущенные на масле; можно прибавить по вкусу белого вина. Уложив тельное на блюдо, полить немного соусом, остальной подать отдельно в соуснике.

ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ К ТЕЛЬНОМУ

- *Сорт рыбы.* Так как тельное должно иметь в себе связь, то готовится всегда из клейкого сорта рыбы, как то: судака, щуки и т. д., можно также брать сига, лососину и другую нежесткую рыбу.

- *Клейкость.* Чем мельче изрублена рыба или чем большее число раз она пропущена через мясорубку, тем получает большую клейкость.

- *Белый хлеб.* Белый хлеб прибавляется так же, как к мясным котлетам, для того, чтобы впитывал и удерживал в себе сок; последний выделяется при жарении рубленого рыбного мяса, волокна которого нарушены измельчением. Не следует класть большое количество белого хлеба, так как от этого тельное может лопнуть и потерять свою форму.

- *Яйца.* В тельное так же, как и в мясные котлеты, не следует для связи класть яиц; от этого тельное станет только жестким; придание связи можно достичь тщательным проделыванием, т. е. примешиванием массы.

- *Сливки.* Сливки прибавляются к рыбной массе для придания сочности и нежности вкуса; не следует, однако же, прибавлять слишком много сливок, ибо тогда рыбная масса станет слишком жидкой и ее трудно будет разделить.

- *Масло.* Масло прибавляют к тельному для придания ему сочности (масло в тельном имеет то же назначение, что почечный жир в котлетах). Масло кладется в тельное куском, а не растопленным, так как в первом случае оно не разжижает массы и лучше соединяется с нею, чем во втором. Поэтому когда готовится постное тельное, то жидкого постного масла надо прибавлять меньше, чем твердого скоромного.

- *Панировка.* При панировке тельного его не следует обмакивать в яйца, так как от этого оно размокает и теряет форму, но нужно его смазывать кисточкой, обмакнутой в яйцо. Не следует также много обваливать в сухарях, чтобы при жарении не образовалась толстая корка.

- *Жарение.* Тельное должно жариться на толстом сотейнике, а не на тонкой сковороде, где оно стало бы гореть сверху, не успев прожариться внутри. Во избежание этого ему дают

только зарумяниться на сильном огне, а затем ставят на медленный огонь, чтобы оно доходило до готовности. Готовность прожаренного тельного узнается по тому, что поверхность его становится твердой. После того как тельное зарумянится на плите, его можно дожарить в духовом шкафу.

- *Порции.* На каждую порцию полагается по две штуки тельного, приготовленного по первому способу, и по четыре, приготовленного вторым способом.

- *Примечание о втором способе.* При приготовлении тельного вторым способом применяются все правила, относящиеся к приготовлению кнели, которая помещена во французской кухне (*обед № 1, консоме с кнелью*).

ПРИМЕЧАНИЯ О РЫБНЫХ КОТЛЕТАХ

Приготавливается измельченная рыбная масса, как для тельного по первому способу, и разделяется по форме мясных котлет. Затем котлеты панируются и жарятся, как тельное. На гарнир можно положить раковые шейки, зеленые бобы, картофель, а соусы: раковый, белый, томатный и проч.

ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

Правила, относящиеся к приготовлению тельного по первому способу, применимы и при приготовлении рыбных котлет, за исключением фарша, который в котлеты не кладется.

- *Постные котлеты.* Рыбные котлеты можно готовить постными точно таким же способом, как и тельное, но только придавая форму котлет, а не форму полумесяца.

Земляничный мусс

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Всыпать в кастрюлю мелкий сахар и, залив его холодной водой, поставить вариться сироп. Когда последний вскипит несколько раз, то отставить его на край плиты и опустить в него отмоченный заранее в холодной воде и отжатый желатин, по одному листику, мешая сироп в это время ложкой. Когда весь желатин распустится в сиропе, то отставить последний на стол, положить в него земляничное пюре-консервы или из свежих ягод; размешать и остудить, потом процедить чрез кисею или редкую салфетку в глубокую кастрюлю, которую затем поставить в снег или на лед и начать взбивать твердым металлическим венчиком до тех пор, пока сироп не обратится в сплошную густую пену и будет держаться на венчике, не спадая; тогда, взяв желейную форму, облить ее холодной водой, выложить мусс, вынести на холод и застудить до такой степени, чтобы он закреп. Когда мусс застынет, выложить его из формы на блюдо, обмакнув предварительно форму на полминуты в горячую воду. Для придания муссу более нежного вкуса можно прибавить $\frac{1}{4}$ бутылки густых взбитых сливок в то время, когда мусс уже будет взбит – загустеет.

ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

- *Другие сорта ягод и фруктов.* Кроме земляники, мусс можно готовить из других ягод, как то: малины, красной смородины, вишни, клюквы – а также из апельсинов, лимонов и т. п. Причем можно брать как ягодный сок, так и пюре, а зимою можно брать сироп от варенья и разбавлять его наполовину кипятком, т. е. на 1 стакан варенья 1 стакан кипятку. В этом случае можно совсем не прибавлять сахару, потому что сироп от варенья имеет достаточно сладкий вкус.

- *Свежие ягоды.* Летом можно готовить мусс из свежих ягод, которые нужно протереть или выжать из них сок.

- *Количество сахару.* На 2 стакана жидкости идет 200 г сахару в том случае, если пюре натуральное без сахару, но если пюре сладкое, то количество сахару нужно уменьшить на 100 г или больше, смотря по сладости пюре.

- *Сахарный сироп.* Не нужно варить очень клейкий сироп, как для желе, потому что мусс не должен быть компактным, а наоборот, легким, пористым.

- *Желатин.* Так как мусс состоит из пены и, следовательно, не прозрачен, то желатин, вводимый в него, не нужно оттягивать, т. е. просветлять, очищать. Отмоченный желатин можно прямо вводить в горячий сироп, а не распускать отдельно, потому что в горячем сиропе он распускается очень быстро. Не следует, однако, кипятить сироп, соединенный с желатином, потому что от этого мусс может получить запах клея.

- *Взбивание.* Взбивать мусс нужно до тех пор, пока в нем совсем не останется жидкости и пока он весь не обратится в сплошную пену.

- *Поправка.* Если мусс перебьют, то в нем появляются комки, для удаления которых мусс нужно поставить на плиту, распустить и затем снова взбить.

- *Прибавка сливок.* Если в мусс прибавляются густые взбитые сливки, на 5 персон $\frac{1}{4}$ бутылки, то количество сахара увеличивается на 50 г, а количество клея на 2 листа против указанной пропорции.

Обед № 8

Меню обеда на 5 персон

1. Уха с растегаями
2. Беф-бульи с хренным соусом
3. Рисовый пуддинг с ванильной подливкой

Уха

Количество продуктов на 5 человек

Сига — 500 г

Налима — 500 г

Окуней — 5 шт. порционных

Ершей — 2 десятка

Белых кореньев — 250 г

Луку, букет, соли, перцу, лаврового листу — по вкусу

Икры паюсной — 50 г

Белков — 3 шт.

Холодной воды — 8 тарелок

Лимона — 1 шт.

Растегаи

Для теста:

Муки — 400 г

Масла — 150 г

Желтков — 3 шт.

Молока — около $\frac{1}{2}$ стакана

Воды — $\frac{1}{2}$ стакана

Дрожжей на 3 коп. — 25 г

Соли, сахару — по щепотке

Для фарша:

Вязиги — 100 г

Яиц — 3 шт.
Масла столового — 100 г
Луку — 1 шт.
Бульону рыбного — 1 суповую ложку
Соли, перца — по вкусу Зелень петрушки

Беф-бульи

Мяса огузка — 1,4–1,6 кг
Репы, моркови — по 3 шт. средней величины
Картофелю — 5 шт.
Букет, соли — по вкусу
Брюссельской капусты — 400 г или
зеленых бобов, зеленого горошку — 200 г
Масла для заправки гарнира — 100 г
Воды для варки столько, чтобы мясо было совершенно покрыто
Для соуса:
Муки французской — 50 г
Масла столового — 50 г
Бульону — 2½ стакана
Хрену — 1 корешок средний
Сметаны — 150 г
Уксусу, сахару — по вкусу

Рисовый пуддинг

Рису — 200 г
Масла столового — 100 г
Яиц — 6 шт.
Сахару — 100 г
Молока — ¾ бутылки
Цедры или ванили — по вкусу
Цукату — 50 г Коринки — 25 г

Для подливки:
Желтков — 3 шт.
Сахару — 100 г
Ванили — по вкусу
Сливков или молока — 2 стакана

Уха

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Рыбу следует очистить вторым способом, т. е. снять филе как с крупной, так и с мелкой сначала с костей, а потом с кожи (*способ чистки рыбы см. отдел рыбы*). Головы, кости и кожу, тщательно промыв, сложить в кастрюлю, залить холодной водой, положить туда же очищенные белые коренья, букет, поджаренный лук, соль, перец и лавровый лист по вкусу и поставить вариться, как бульон. Когда появится пена, тщательно снять ее и продолжать варить на медленном огне до тех пор, пока навар получит хороший крепкий вкус; тогда

процедить его через сито, снова поставить на плиту, дать закипеть и опускать в уху поочередно рыбные филеи, нарезанные на порционные куски. Сварившуюся рыбу нужно вынуть из ухи шумовкой и переложить в холодную соленую воду. Затем приступить к приготовлению оттяжки. Для этого нужно тщательно растолочь паюсную икру в ступке, прибавить к ней белки, небольшое количество холодной воды и все это размешать. Затем, согрев оттяжку небольшим количеством ухи, завертеть находящуюся в кастрюле уху лопаточкой в одну сторону, чтобы она кружилась, и быстро влить в нее оттяжку, выжать туда же лимонного сока, отставить ее на край плиты, закрыть крышкой и продержать так минут 10, пока оттяжка свернется на поверхности и уха совершенно очистится и делается прозрачной; тогда процедить ее через мокрую салфетку, натянутую на опрокинутый табурет, и вскипятить еще раз.

Перед подачей на стол положить в миску все сваренные филеи рыбы, вылить туда же уху и посыпать рубленую зеленью укропа. К ухе подаются отдельно куски лимона.

Из пирожков принято подавать растегаи или московскую кулебяку.

ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

- *Сорта рыбы.* Уху можно варить из какого-либо одного сорта рыбы, например, из стерляди, из налима, из ершей и т. д.; но для того чтобы получилась хорошая крепкая уха, лучше брать несколько сортов рыбы, и притом таких, которые имели бы все нужные качества, как то: клейкость и нежность. Ерши и окуни придают ухе клейкость, сиг и налим – нежность и сладковатость.

Рыбу предпочтительнее брать живую, так как из уснувшей уха получается мутная и менее крепкая. Из мороженой рыбы уха всегда бывает слабее на вкус, чем из свежей.

Подробности см. *отдел “Рыба”*.

- *О чистке рыбы.* В том случае, если требуется приготовить уху поскорее, то мелкую рыбу, как например, ерши или корюшку, можно чистить только через разрез у горла, не снимая филеи с костей, и тогда уже не подавать эту рыбу к столу, употребив ее исключительно для нава. У крупной рыбы всегда лучше снимать филеи с костей: это не отнимет много времени, но зато и уха получается наваристая, и филеи вкусные.

Так называемый домашний способ приготовления ухи состоит в том, что рыбу варят, не снимая с нее филеи, вместе с костями и кожей в соленом кипятке, пока она не станет мягкой, или же ее прямо опускают в холодную воду и варят, как бульон. Как тот, так и другой способ нельзя назвать удачными: в первом случае получается плохая уха и вкусная рыба, во втором же случае получается вкусная, крепкая уха, но рыба разваривается и теряет вкус. При приготовлении же ухи указанным здесь способом и при условии, чтобы сначала выварились кости, кожа и головы рыбы, получается и крепкий наваристый бульон (уха), и рыбные филеи сохраняют свой вкус и свою форму.

- *Налим.* При чистке налима кожу приходится сдирать руками, что не особенно удобно ввиду того, что она очень скользкая, поэтому необходимо брать предварительно в руки немного соли, чтобы пальцы не так скользили. Кожу и голову от налима не должно варить с костями другой рыбы, так как от них уха становится мутной и плохо очищается.

- *Коренья, пряности и лук.* В уху кладутся только одни белые коренья, так как они более ароматичны, нежели красные, т. е. репа и морковь и, кроме того, последние придали бы ухе сладковатый привкус. Как коренья, так и пряности опускаются в холодную еще воду, чтобы уха все время варилась с ними и приняла должную ароматичность. Лук кладется в уху поджаренным, она от него получает золотистый цвет.

- *Варка филеев рыбы.* Снятые с костей филеи рыбы должны быть сложены в каменную посуду, которую держат в холодном месте до варки.

Перед варкой филеев необходимо процедить уху через сито, чтобы удалить все кости; в противном случае их потом неудобно будет выбирать, так как они смешаются с филеями.

Каждый сорт рыбы нужно опускать в уху отдельно, так как один сорт варится быстрее, другой медленнее. Например, если опустить одновременно сига и налима, то в то время, как сиг уже сварится, налимом будет еще сырым. Поэтому лучше всего варить рыбу по сортам, поочередно, т. е. сварить один сорт рыбы и вынуть его, затем опустить в навар другой и т. д., или сначала опустить более твердые сорта, а потом более нежные. При варке филея нужно следить за тем, чтобы уха не сильно кипела, иначе филеи разварятся; сначала лучше сварить филеи крупной, а потом мелкой рыбы.

Сваренные филеи опускаются в соленую холодную воду, чтобы не обсыхали.

- *Оттяжка.* Наилучшей оттяжкой для ухи считается оттяжка из паюсной икры; делая уху светлой и прозрачной, она в то же время придает ей особенно хороший вкус. Оттяжку неудобно приготовить из меньшего количества икры как 50 г. Этого количества достаточно для ухи, приготовляемой на пять персон. Толочь икру следует очень тщательно, т. е. нужно следить за тем, чтобы все зернышки были раздроблены; только в таком случае икра оттянет уху и придаст ей вкус. Оттяжку из икры, как и мясную оттяжку, следует предварительно согреть. Уха оттягивается гораздо быстрее, чем мясное консоме; это объясняется тем, что икра вываривается быстрее, чем мясо.

За неимением икры, уху можно сделать прозрачной при помощи одних белков, но известно, что белки придадут только прозрачность, а вкуса нет. В оттяжку также для вкуса можно прибавлять немного белого вина (сотерн).

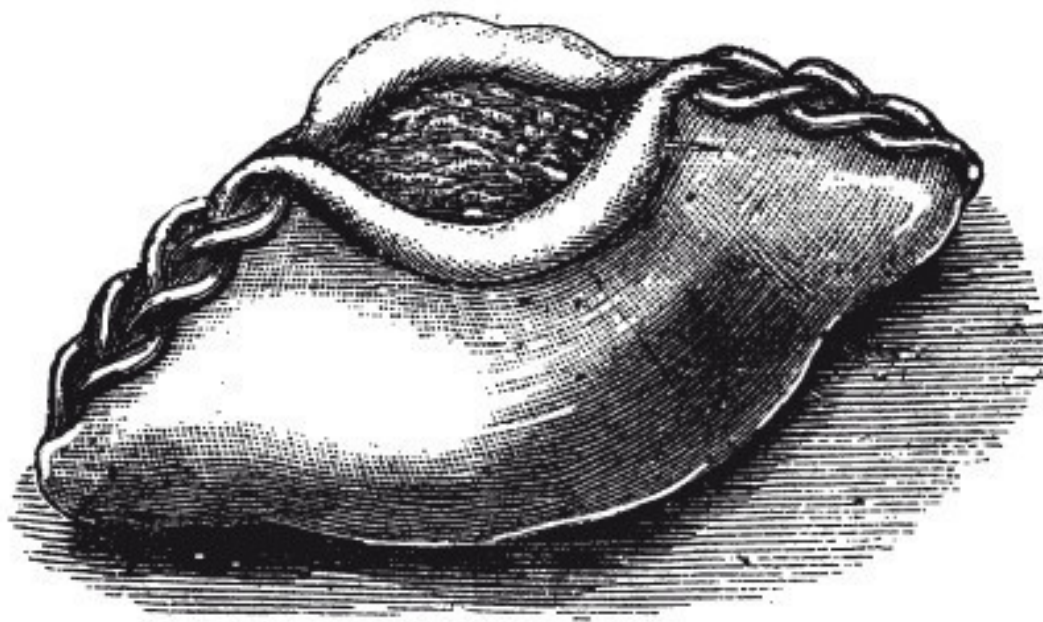
- *Примечание о молоках.* Молоки ершей и другой рыбы не следует класть в уху вариться, так как от них уха становится мутной и плохо оттягивается. Их можно сварить совершенно отдельно и опустить в уху перед подачей к столу, если кто любит их.

- *Примечание об ухе из живой рыбы.* Уху из живой рыбы можно не оттягивать, так как она сама по себе может быть прозрачна, но для этого филеи рыбы следует варить не в общем количестве ухи, а совсем отдельно на сотейнике, и отвар от них не вливать в уху, так как он всегда бывает мутный.

Растегаи к ухе

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовить кислое тесто русское или бриошное, по желанию (см. *общую статью о приготовлении теста*). Пока тесто поднимается, нужно приготовить фарш из вязиги и вареных яиц.



Форма готового растегай.

Вязигу предварительно вымочить за несколько часов до варки в холодной воде, а затем залить холодной водою и поставить вариться под крышкой, сначала на хороший огонь, но как только вода закипит, то составить на медленный огонь, где и варить все остальное время до готовности (2½ часа). Когда вязига сварится, т. е. будет настолько мягка, что может разорваться при надавливании ногтем или вилкой, то слить с нее воду и мелко изрубить или же смолоть в машинке. Затем нашинковать одну небольшую луковицу, спассеровать ее на масле в сотейнике. Когда лук зарумянится, то положить туда же вязигу, прибавить немного масла, рыбного бульона и спассеровать еще немного; после того заправить вязигу солью, перцем, рубленой зеленью петрушки и смешать с рублеными яйцами, сваренными вкрутую. Когда тесто поднимется, то раскатать его не очень тонко, вырезать выемкой кружки, на каждый кружок положить фаршу и защипать края, оставив середину растегай открытою. Приготовив таким образом все растегаи, сложить их на лист, смазанный маслом, дать подняться на листе около ¼ часа. Затем смазать яйцом, в открытую середину каждого растегай положить по кусочку масла и поставить в духовой шкаф средней температуры.

Когда растегаи будут готовы, то зарумянятся и свободно снимутся с листа. Готовые испеченные растегаи переложить на блюдо, смазать маслом и накрыть сыроватым полотенцем, чтобы отмякли (*московские растегаи см. обед № 20*).

● *Примечание о фарше.* Вязигу за несколько часов до приготовления вымачивают в холодной воде, чтобы она поскорее разварилась. Солить нужно уже сварившуюся вязигу, потому что соль, как известно, замедляет варку, и, кроме того, вязига краснеет, если ее солят во время варки. В фарш из вязиги необходимо прибавлять для сочности немного рыбного бульона, так как без него заправленная только маслом вязига не будет сочная, а для придания фаршу красивого белого цвета можно прибавить немного хороших густых сливок (2 ст. л.). Кроме вязиги, в растегаи можно класть кусочки свежей или соленой рыбы, как то: осетрины, сига, семги и проч. Рыба кладется на вязигу как раз в открытую середину.

Беф-бульи

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ Взяв горбушку огузка от молодого хорошо упитанного животного, выделить из него кость, обмыть, отбить тупкою, придать хорошую форму, чтобы кусок не был растрепанный, связать голландскими нитками и опустить в соленый кипяток или горячий бульон уже после того, как с последнего снята пена, если кусок не более 0,8 кг весом; если же кусок крупный, то следует брать холодную воду или холодный слабый бульон. Затем прибавить обрезки от кореньев, которые пойдут на гарнир, и букет; закрыть кастрюлю крышкой, составить на медленный огонь и варить паром, чтобы жидкость не кипела, 3–4 часа, смотря по величине куска. Когда мясо будет мягкое, то, не вынимая его из отвара, дать немного остыть и тогда нарезать поперек волокон тонкими ломтиками, потом уложить на блюдо в соответствующем порядке, чтобы кусок получил свою натуральную форму; огарнировать кругом глянсированными кореньями, отварным картофелем, заправленным

маслом и зеленью петрушки или укропа и какой-нибудь зеленью: зеленый горошек, бобы или брюссельская капуста. Уложив кругом мяса гарнир, полить его густым хренным соусом, не касаясь гарниров, и так подавать.

• *Гарниры.* Коренья готовят так же, как и для ростбифа (см. обед № 1).

Картофель очищается от кожицы, вынимается на круглую выемку и отваривается в соленом кипятке до мягкости, потом вода сливается прочь, а картофель заправляется растопленным маслом.

Брюссельская капуста отваривается, как и прочая зелень (см. общую статью о приготовлении овощей и зелени), и после варки заправляется маслом.

ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

• *Сорт мяса.* Для беф-бульи следует брать горбушку огузка, как более сочное мясо; преимущество огузка перед толстым филе, ссеком, кострецом и другими сортами состоит в том, что в сваренном виде он имеет хороший, белый цвет; между тем как все названные сорта после варки становятся темными.

• *Разница между беф-бульи и бульонным мясом.* Беф-бульи отличается от бульонного мяса тем, что вполне сохраняет свой вкус, потому что варится паром, т. е. вода не кипит все время, как при варке бульона; помимо этого, если мясо заливается горячей водой (маленький кусок), то оно обволакивается легкой (белковой) пленкой, которая сохраняет как питательные, так и вкусовые вещества мяса.

При этом следует заметить, что только маленький кусок мяса, не более 0,8 кг, может провариться в горячей воде, крупный же кусок должно заливать не кипятком, а холодной водой, но только варить не кипятя, а паром, как рыбу, тогда мясо будет сочное, мягкое и вполне сохраняет свой вкус.

• *Примечание о солонине, ветчине и языке.* Точно таким же способом, как беф-бульи, варится солонина, ветчина и язык.

• *Величина куска.* Чем крупнее будет взят кусок, тем мясо будет сочнее и мягче, а маленький кусок при варке съеживается и становится твердым.

• *Посуда.* Для варки беф-бульи следует брать посуду соответственно величине куска: лучше всего выбирать для этого продолговатый, чугунный, эмалированный внутри котелок.

• *Количество жидкости.* Воды нужно брать такое количество, чтобы мясо было покрыто ею.

- *Бульи, вареное в бульоне.* Бульи можно варить и в бульоне, но при этом надо иметь в виду, что навар бульона от этого не усиливается, так как главная задача при приготовлении бульи заключается в том, чтобы оно сохранило свой вкус.

Если дома имеется вчерашний бульон, в котором хотят сварить бефбульи, то он должен быть холодный, чтобы мясо постепенно нагревалось в нем.

- *Медленный огонь.* Бульи должно варить все время на медленном огне; тогда только мясо будет вполне сочное и мягкое.

- *Готовность мяса.* Готовность бульи узнается посредством иглы. (См. отдел о бульонах в объяснениях и примечаниях.)

- *Коренья и картофель.* Коренья и картофель должны быть по возможности одинаковой величины и одинаково отточены, чтобы придали блюду красивый вид.

Хренный соус

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовить горячую белую пассеровку из французской муки, развести ее круто кипящим бульоном; высадить соус до густоты жидкой сметаны, прибавить натертого на терке очищенного хрену, который предварительно припустить отдельно на масле, чтобы потерял вкус сырости; дать вскипеть один раз, прибавить сметану и вскипятить вторично. Затем прибавить по вкусу вскипяченного отдельно столового уксусу или лимонного соку, соли и сахару. Обыкновенно этот соус подается к вареному мясу (беф-бульи), языку и солонине.

ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

- *Бульон.* Для этого соуса берется легкий бульон, чтобы он не перебил вкус хрена; можно брать тот отвар, в котором варилось бульи.

- *Хрен.* Лучше не класть хрен в сыром виде, потому что долго пришлось бы кипятить соус, а от этого он потерял бы крепость, если же мало кипятить, то соус получит вкус сырости; поэтому хрен кладется в припущенном виде. Хрен всегда нужно чистить и тереть перед самым приготовлением; иначе он краснеет; равным образом, не следует держать его долго в холодной воде, потому что он вымокнет и потеряет крепость. Если почему-либо хрен очищен и натерт задолго до приготовления, то его нужно смочить уксусом, чтобы не темнел.

- *Уксус.* Уксус прибавляется в соус в последнее время, потому что он останавливает варку, и если его прибавить в то время, когда соус еще не готов, то последний уже потом не доварится. Прибавляемый уксус нужно непременно вскипятить, чтобы он не имел сырого вкуса.

- *Лимонный сок.* Уксус можно заменить лимонным соком, который также прибавляется в соус, когда последний уже готов.

Рисовый пуддинг

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Каролинский рис промыть в холодной воде до тех пор, пока вода станет совершенно прозрачная; тогда обланжирить его в кипятке, затем этот кипяток слить, опустить рис в кипящее молоко и поставить вариться сначала на плите, а когда молоко высадится и каша загустеет, то поставить на пар и доварить до мягкости. Затем отставить его на стол и, пока еще горячий, положить натертой лимонной цедры (с одного лимона) или, по желанию, каких-либо других духов. Пока рис остывает, в отдельной кастрюле растереть столовое масло добела с мелким сахаром, потом прибавить к ним желтки по одному, мешая, и всю эту массу положить в рис, который не должен быть горяч, но и не совсем холодный. В это же время положить в рис нарезанные кубиками, отваренные в сиропе или вспрыснутые ромом цукаты

разного сорта и щепотку соли. Кроме цукатов, в пуддинг также можно положить немного (25 г) коринки, которую предварительно нужно очистить от веточек, промыть в холодной воде и отсушить в салфетке. После этого дать рису совершенно остыть, и тогда положить в него взбитые белки, размешать все ложкой сверху вниз и, выложив в толстую форму, густо смазанную маслом и обсыпанную мелко толченными, просеянными сухарями, поставить его в духовой шкаф, сначала в довольно сильный жар, а потом, когда зарумянится, сбавить жар и печь все время, до готовности, в среднем жару. Готовность пуддинга определяется тем, что он отстает от краев формы и воткнутая в середину его щепочка будет совершенно сухая. Когда пуддинг испечется, то, вынув его из печки, отставить на стол, дать постоять немного в форме (10 минут), а потом выложить на блюдо и подавать с сабаионом или же, по желанию, с каким-либо другим соусом.

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.