

Эдуард Алькаев

ОБРАЗЦОВАЯ
КУЛИНАРИЯ



Эдуард Алькаев

Образцовая кулинария

«Центрполиграф»

Алькаев Э. Н.

Образцовая кулинария / Э. Н. Алькаев — «Центрполиграф»,

Эта книга не случайно названа «Образцовая кулинария». Она включает в себя все разделы, необходимые для наиболее полного знакомства с этим поистине удивительным искусством – искусством приготовления пищи. Вашему вниманию предложено более 1500 разнообразных рецептов: это означает, что каждый день в течение целого года Вы будете иметь возможность включать в свое меню четыре новых блюда. Кроме того, вы узнаете, что представляла собой старинная русская кухня, как в течение последних двухсот лет отразились на ней особенности европейской кулинарии, а также почерпнете сведения о сервировке и этикете.

© Алькаев Э. Н.
© Центрполиграф

Содержание

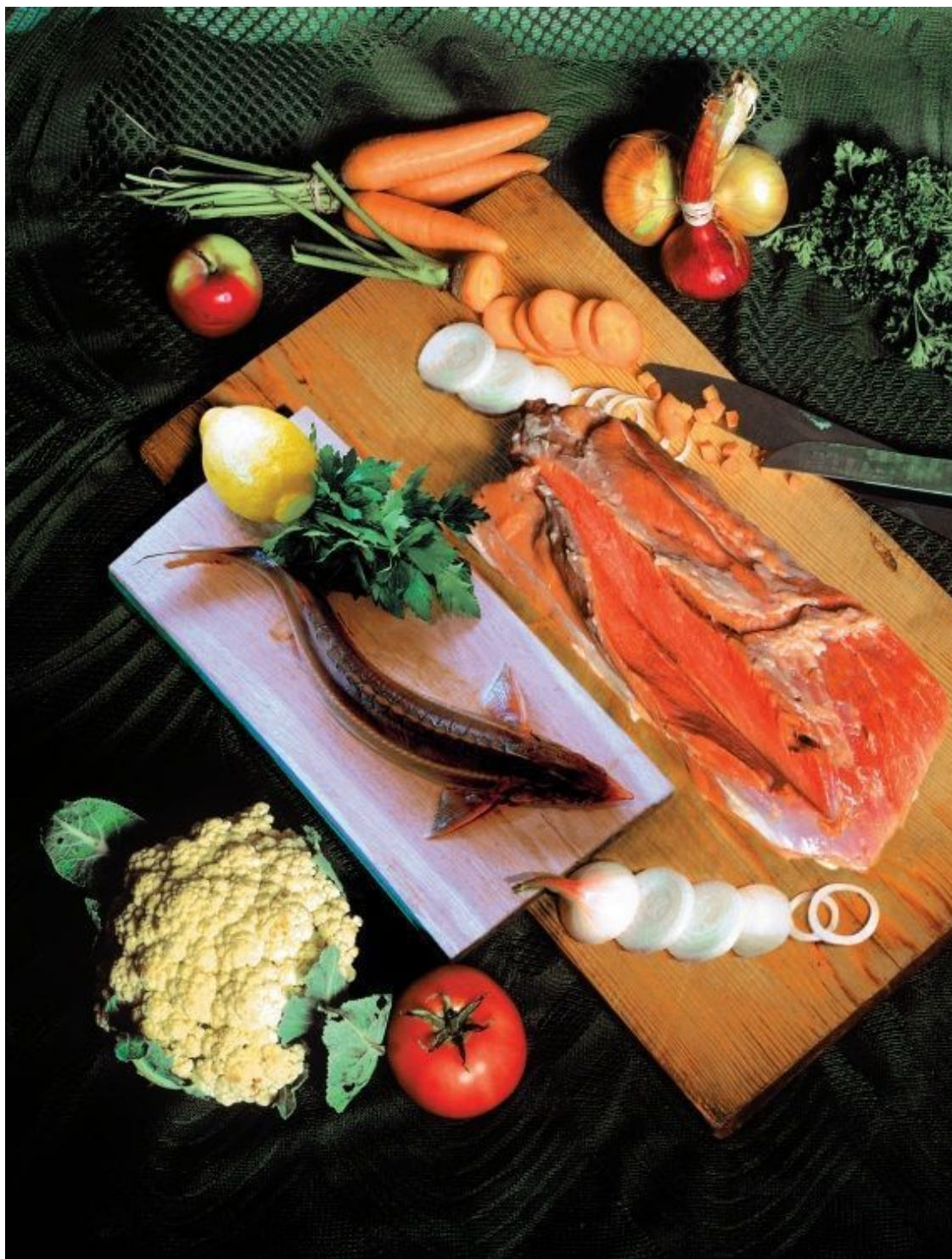
От автора	5
Введение	7
Значение питания в жизни человека	7
Белки	9
Жиры	10
Углеводы	11
Минеральные вещества	12
Витамины	14
Из истории кулинарии	17
Кулинария – день вчерашний и сегодняшний	17
Популярные кулинарные рецепты начала XIX века	24
Из словаря старинной кухни	24
Рецепты	26
Конец ознакомительного фрагмента.	65

Эдуард Николаевич Алькаев

Образцовая кулинария

Моей матери, простой и доброй женщине, посвящаю эту книгу
От автора

От автора



Уважаемый читатель, любитель хорошей кухни! Эта книга не случайно названа «Образцовая КУЛИНАРИЯ».

Она включает в себя все разделы, необходимые для наиболее полного знакомства с этим поистине удивительным искусством – искусством приготовления пищи.

Ведь как сказал знаменитый французский физиолог Ансельм Брилья-Саварен:

«Наслаждение едой – привилегия любого возраста, любого сословия, любой страны, в любой день; оно совместимо с любым удовольствием и под конец остается нам в утешение, когда другие отпадают».

Следует только помнить: от того, что и как мы едим, во многом зависит наше здоровье, в связи с чем важное значение приобретает сбалансированное питание – на страницах этой книги Вы получите необходимые сведения не только о том, как можно вкусно приготовить то или иное блюдо, но и каким образом позаботиться о его полезных качествах.

Вашему вниманию предложено более 1500 разнообразных рецептов: это означает, что каждый день в течение целого года Вы будете иметь возможность включать в свое меню четыре новых блюда.

Кроме того, вы узнаете, что представляла собой старинная русская кухня, как в течение последних двухсот лет отразились на ней особенности европейской кулинарии, а также почерпнете сведения о сервировке и этикете.

Автор выражает надежду, что книга придется по душе всем, у кого есть большое желание совершенствовать свое мастерство в великой и таинственной науке – КУЛИНАРИЯ.

Введение

Значение питания в жизни человека

Организм человека пребывает в непрерывной работе: бьется сердце, совершается дыхание, работают почки и печень, умирают старые и рождаются новые клетки тканей и т. д. Для такой непрестанной жизнедеятельности необходима энергия. Откуда же она берется? Ее дает организму пища, которая одновременно служит и материалом для строения тканей тела. С пищей доставляются в организм необходимые ему белки, жиры, витамины и минеральные вещества, они содержатся в тех самых пищевых продуктах, которые человек употребляет: мясе, молоке, яйцах, сахаре, хлебе, картофеле, овощах и фруктах и т. д. Обычно на основной обмен веществ расходуется две трети энергии, а на работу – оставшаяся треть. Исключение составляют те люди, которые из-за характера работы или образа жизни постоянно имеют высокий уровень физической активности.

Здоровый человек, который не теряет и не набирает вес, обычно расходует такое же количество энергии, которое он получает с пищей. Хотя получение и расход энергии могут не совпадать ежедневно, за более длительный период они обычно точно соответствуют друг другу. Если мы получаем с пищей больше энергии, чем организм может использовать, ее избыток откладывается на теле в виде жира. Если человек получает недостаточно энергии, он начинает тратить свой запас, поэтому огромную роль в контроле за весом играет поддержание энергетического баланса. В зависимости от рода деятельности и собственного веса человеку требуется от 2400 до 5000 ккал в день, учитывая, что 1 грамм белка дает при сгорании 4,1 калории, 1 грамм жиров – 9,3 калории, 1 грамм углеводов – 4,1 калории.

Организм может приспосабливаться в разумных пределах к изменениям в количестве и качестве пищи, причем, что очень важно, это не отражается на его здоровье. Он реагирует на уменьшение количества калорий тем, что начинает использовать получаемую энергию более эффективно.

Человек почти на две трети состоит из воды, а потому представляется совершенно естественным, что вода является одной из основных потребностей организма. Организм человека самостоятельно поддерживает водный баланс, но в среднем он варьируется от 200 мл до 4–5 литров.

Еда должна доставлять удовольствие и быть правильно сбалансированной – эти два требования вовсе не противоречат друг другу, как полагают многие, а вполне совместимы. Помня об этом, мы сможем сделать свое питание как сытным, так и разнообразным, поскольку все продукты содержат целый набор пищевых веществ, только в различном объеме. Хотя содержание какого-то определенного витамина или минерального вещества может быть незначительным в каком-то блюде, общее их количество в различных продуктах питания, которые мы потребляем за день, в сумме составит дневную норму. Если рассматривать продукты питания как дополняющие один другой, то вооруженный этими знаниями воображаемый повар сможет раз и навсегда примирить два враждебных друг другу прилагательных: «вкусный» и «полезный».

Следует принять к сведению, что некоторые пищевые вещества не усваиваются организмом без других. Например, энергия, находящаяся в углеводах, не высвобождается без витаминов группы В, а усвоение железа улучшается при наличии витамина С.

Что же касается различных диет, то их достаточно много и по ним имеется множество разнообразной литературы. Например, некоторые диетологи рекомендуют разделять свой стол на углеводный и белковый, объясняя это тем, что при одновременном употреблении белки

и углеводы вызывают в организме усиленное выделение противоборствующих кислотного и щелочного секрета.

Следующим важным моментом является то, как организм переваривает пищу, а значит, на здоровье влияет не только, что вы едите, но и как и когда вы это делаете. Поэтому рекомендуется соблюдать установленное время приема пищи и не есть на ходу. Следует также иметь в виду, что у тех, кто ест помалу, но часто, менее толстый слой подкожного жира, чем у тех, кто ест редко, но помногу.

Калорийность и химический состав продуктов

Продукты	Калорийность на 100 г, ккал	Состав в %		
		Белки	Жиры	Углеводы
1 Жиры животные и растительные	927	—	99,0	—
2 Шпик свиной	821	1,9	87,4	—
3 Масло свиное	781	0,5	83,5	—
4 Маргарин	766	0,5	82,0	0,4
5 Шоколад	570	5,1	33,1	58,9
6 Пирожное слоеное	553	5,6	39,1	40,5
7 Пирожное заварное	457	5,5	25,4	48,4
8 Пирожное песочное	446	7,0	17,1	62,9
9 Колбаса копченая «Московская»	463	21,0	40,5	—
10 Колбаса полукопченая «Полтавская»	439	15,6	40,3	—
11 Колбаса полукопченая «Украинская»	340	17,4	28,9	—
12 Колбаса вареная «Любительская»	310	13,4	27,4	—
13 Грудка копченая	475	7,8	47,6	—
14 Конфеты шоколадные	426	3,6	9,9	77,7
15 Сахар	410	—	—	99,9
16 Печенье	437	11,6	10,5	71,2
17 Орехи арахис	443	20,6	33,4	11,6
18 Макароны изделия	358	11,0	0,9	72,2
19 Круты разные	346	12,0	1,0	73,3
20 Сыр	361	21,7	28,4	—
21 Сметана	302	2,5	30,0	—
22 Молоко, кофир, простокваша и др.	67	3,3	3,2	4,7
23 Сливки	213	2,8	20,0	3,8
24 Творог	86	16,1	0,5	2,8
25 Свинина жирная	359	12,8	33,0	—
26 Свинина мясная	230	14,2	18,5	—
27 Баранина	173	12,6	13,1	—
28 Говядина I категории	135	14,1	8,3	—
29 Говядина II категории	88	15,3	2,8	—
30 Телятина	97	12,5	5,0	—
31 Мясо кролика	113	15,1	5,6	—
32 Цыпленок II категории	84	9,5	4,9	—
33 Старица	159	13,4	11,2	—
34 Сельдь	124	9,3	9,3	—
35 Окунь морской	117	15,3	5,8	—
36 Белуга свежая	134	16,9	7,0	—
37 Карп	99	16,0	3,6	—
38 Севрюга	181	17,2	11,9	—
39 Судак	85	19,0	0,8	—
40 Икра осетровая черная	260	26,7	16,2	—
41 Икра осетровая красная	258	31,6	13,8	—
42 Хлеб ржаной	217	5,9	1,1	44,5
43 Хлеб пшеничный	255	7,9	0,8	52,6
44 Булка из муки высшего сорта	282	10,3	2,0	54,0
45 Мед	335	0,4	—	81,3
46 Картофель	71	1,5	—	16,8
47 Лук репчатый	43	2,5	—	8,1
48 Свекла	40	1,0	—	8,7
49 Морковь	31	1,2	—	6,4
50 Помидоры	19	0,5	—	3,6
51 Капуста	23	1,4	—	4,3
52 Редис	16	0,9	—	3,1
53 Огурцы	15	0,8	—	7,8
54 Кабачки	12	0,4	—	2,5
55 Лук зеленый	18	1,0	—	3,5
56 Абрикосы	44	0,8	—	9,0
57 Бананы	60	0,9	—	13,4
58 Виноград	66	0,4	—	14,9
59 Апельсины	33	0,7	—	6,3
60 Яблоки	44	0,3	—	10,0
61 Груши	42	0,4	—	9,6
62 Арбуз	21	0,3	—	4,8
63 Дыня	25	0,4	—	4,7

Белки

Наиболее важной составной частью пищи являются белки, так как они играют главную роль во всех процессах жизнедеятельности организма.

Белки – одна из основных составных частей всех клеток и тканей. Все ферменты, при помощи которых в организме осуществляются химические превращения веществ, содержат белки. Процессы жизнедеятельности организма в той или иной степени связаны с белком. В организме человека белки не синтезируются, а поэтому они не могут быть заменены какой-либо другой составной частью пищи и в необходимом количестве должны присутствовать в рационе питания любого человека. К продуктам животного происхождения, наиболее богатым белком, относятся мясо, домашняя птица, рыба, икра, творог, сыр, яйца. Однако и продукты растительного происхождения (особенно горох) содержат значительное количество белка.

Количество белка предусмотрено ежедневно от 1,2–2 г на 1 кг массы тела.

В организме человека, в его пищеварительном (желудочно-кишечном) тракте, белки пищевых продуктов расщепляются на свои составные части – аминокислоты. Аминокислоты поступают в кровь, разносятся ею по всем тканям и используются для синтеза белка. Известен ряд аминокислот, которые относятся к числу так называемых незаменимых. Их назвали так в связи с тем, что они не синтезируются в организме и обязательно должны поступать с пищей. К жизненно необходимым (незаменимым) аминокислотам относятся лизин, гистидин, триптофан, фенилаланин, лейцин, изолейцин, метионин, треонин, валин.

Аминокислотный состав некоторых продуктов

Аминокислоты	Яйца	Молоко	Мясо	Молги	Печень	Рыба	Кукуруза (зерно)	Соевая мука	Рис	Пшеничная мука
Аргинин	0,30	0,10	1,05	0,57	1,11	1,20	0,40	0,58	0,62	0,39
Валин	0,35	0,14	0,50	0,42	—	—	0,46	0,42	0,47	0,34
Гистидин	0,10	0,08	0,30	0,22	0,40	0,38	0,24	0,23	0,11	0,21
Изолейцин	0,40	0,14	0,50	0,28	—	—	0,46	0,47	0,38	0,37
Лейцин	0,50	0,40	1,80	1,15	—	—	2,15	0,66	0,51	1,20
Лизин	0,40	0,20	1,12	0,53	1,00	1,36	0,25	0,54	0,24	0,19
Метионин	0,20	0,09	0,47	0,02	0,55	0,68	—	0,20	0,25	0,30
Тирозин	0,20	0,15	0,45	0,35	0,65	0,80	0,61	0,41	0,40	0,38
Треонин	0,36	0,14	0,80	0,50	1,00	0,88	—	0,40	0,29	0,27
Триптофан	0,08	0,05	0,18	0,11	0,25	0,26	0,06	0,16	0,10	0,08
Фенилаланин	0,30	0,18	0,66	0,42	1,25	0,90	0,45	0,57	0,47	0,55
Цистин	0,10	0,04	0,16	0,16	0,44	0,24	0,11	0,06	0,10	0,19

Жиры

Жиры дают особенно много энергии для работы нашего организма. Но это не единственное их значение для жизни человека. Нет такого органа в его организме, в состав которого они не входили бы как материал. Жиры участвуют в обменных процессах. Жировая ткань также служит в нашем организме теплоизолирующей прослойкой, которая защищает от поврежденных внутренних органов человека.

Животные жиры, которые по составу близки к жирам нашего организма (как бы роднее нам), усваиваются легче и полнее: это жиры молока, сметаны, сливок, сливочного масла, яичного желтка. Очень полезным и питательным для нашего организма является рыбий жир. Его получают из печени трески, а также из жира китового и дельфиньего.

Жиры являются сложным веществом и в пищеварительном тракте человека подобно белкам расщепляются на свои составные части – глицерин и жирные кислоты, которые затем всасываются в кровь, лимфу и используются организмом для образования новых жиров со специфическими свойствами, присущими различным тканям и органам.

Наиболее богаты ненасыщенными жирными кислотами растительные жиры – оливковое, подсолнечное, кукурузное масло. Эти жиры имеют большое лечебное значение при заболеваниях печени, сердца и сердечно-сосудистой системы. В суточном рационе взрослого человека должно быть жиров 80—100 г, в том числе растительного масла 25–30 г.

Углеводы

Углеводы удовлетворяют примерно 50–60 % всей потребности организма в энергии. Они активно участвуют в пластических процессах, в физиологической деятельности различных систем организма, особенно центральной нервной системы.

Углеводы содержатся в основном в растительных продуктах. Особенно богаты ими крупы, фасоль, ржаной и пшеничный хлеб. Однако больше всего их в кондитерских изделиях.

Длительный недостаток углеводов в питании человека ведет к нарушению обмена жиров и белков, повышается расход пищевых и тканевых белков, появляются слабость, сонливость, головная боль, чувство голода, потливость, тошнота, которые проходят после приема сахара. Велика и пластическая роль углеводов. Они являются составной частью крови, мышц, нервной и других тканей организма. Обеспечивая непрерывно протекающие энергетические процессы, углеводы в большом количестве расходуются печенью, мышцами и другими тканями. В организме человека в процессе обмена веществ поддерживается постоянная концентрация углеводов (сахара) в крови и других тканях. Необходимый запас углеводов откладывается в печени и мышечной ткани в виде особого вещества, называемого гликогеном, или животным крахмалом.

Потребность человека в углеводах в среднем 400 г (в том числе крахмала 350 г, а сахара – 50 г).

Минеральные вещества

В продуктах содержатся различные минеральные (неорганические) вещества, которые имеют большое значение для нормального развития процессов жизнедеятельности организма. Наиболее важными из них являются железо, йод, кальций, магний, натрий, сера, фосфор, фтор, хлор и некоторые другие.

Минеральные вещества входят в состав всех клеток и тканей и участвуют во всех видах обмена веществ. Среди прочих функций минеральные вещества принимают непосредственное участие в пластических процессах, создают необходимое осмотическое давление в тканях и тем самым обеспечивают нормальное течение ряда физико-химических процессов. Они имеют также большое значение в процессах образования крови, молока, пищеварительных соков и т. д.

Ж е л е з о входит в состав гемоглобина крови, который доставляет кислород клеткам и тканям организма.

Ф о с ф о р в большом количестве находится в костной, мышечной тканях, много его в веществе головного мозга и в спинном мозгу, **й о д** входит в состав белка щитовидной железы.

К а л ь ц и й в значительном количестве содержится в опорных тканях, он необходим для образования зубной и особенно костной ткани. Кальций способствует также свертыванию крови, поддерживает в организме состояние нормальной нервной возбудимости.

Для формирования костей и зубов также большое значение имеют **м а г н и й** и фосфор.

Н а т р и й содержится главным образом в пищеварительных соках и межклеточных жидкостях. Он имеет важное значение для регулирования осмотического давления, а также водного и других процессов обмена веществ в организме. В связи с тем что натрий задерживает в организме воду, количество поваренной соли, являющейся источником этого вещества, ограничивают при заболеваниях сердечно-сосудистой системы, в частности при гипертонической болезни, а также при заболевании почек, когда нарушаются их функции.

Соли **к а л и я**, наоборот, уменьшают процесс связывания воды в тканях, способствуют выведению ее из организма; при необходимости усилить этот процесс в рационе увеличивают количество продуктов, содержащих калий. Эти свойства солей натрия и калия используются при лечении заболеваний почек, сердца.

Взрослому человеку требуется в сутки примерно 0,7–0,8 г кальция, 2–3 г калия, 4–6 г натрия, 1,5–2 г фосфора и 0,015–0,020 г железа. Источником минеральных веществ являются растительные, животные продукты и в некоторой мере вода, поваренная соль (кроме хлористого натрия, она содержит соли калия, магния, железа и др.).

Наиболее богаты минеральными веществами плоды и овощи, но основным источником солей кальция и фосфора являются продукты животного происхождения, главным образом молоко и молочные продукты, особенно творог и сыры. Соли кальция в значительном количестве содержатся в фасоли, зеленом луке, петрушке, шпинате, салате, капусте, но кальций растительных продуктов усваивается организмом значительно хуже, так как часто связан со щавелевой кислотой, которая образует с ним нерастворимые соединения. Много фосфора содержится в сыре, твороге, мозгах, говяжьей печени, треске, сельди, крупах (гречневой, овсяной, пшеничной), бобовых, богат им также ржаной хлеб из обойной муки и желток куриного яйца. Солями калия наиболее богаты овощи и плоды, особенно сушеные абрикосы (урюк, курага), изюм, чернослив, финики, инжир. Много его в картофеле, шпинате, редьке, фасоли.

Содержание минеральных элементов в различных продуктах

Наименование продукта	Количество минеральных веществ в 100 г съедобной части продукта, мг %					
	калий	натрий	кальций	магний	фосфор	железо
Фрукты						
Абрикосы сушеные — курага	1717	214	160	105	146	11,8
Апельсины	197	3	34	13	23	0,4
Виноград	250	2	17	7	22	0,6
Груши	155	2	19	12	16	2,3
Земляника садовая	161	15	22	16	23	0,7
Изюм	860	52	80	42	129	3,0
Клубника	147	50	41	19	28	0,7
Клюква	119	2	14	8	11	0,6
Крыжовник	170	1	22	9	28	0,5
Лимоны	163	6	40	12	22	0,6
Малина	224	2	40	22	37	0,9
Мандарины	135	2	35	11	17	0,4
Сливы садовые	214	2	28	17	27	2,1
Сливы (чернослив)	864	12	80	26	83	3,0
Яблоки	98	11	19	10	13	2,5
Смородина черная	372	3	36	17	43	0,9
Овощи						
Арбузы	64	8	6	8	5	1,0
Баклажаны	238	2	15	9	34	0,4
Горошек зеленый	285	13	26	38	122	0,7
Дали	118	13	16	13	12	2,6
Кабачки	238	2	15	9	12	0,4
Капуста цветная	210	68	26	17	51	1,4
Капуста белокочанная	185	—	48	16	31	1,1

Картофель	568	21	10	23	50	1,2
Лук зеленый (перо)	—	—	80	—	—	1,0
Лук репчатый сладкий	182	10	38	14	58	0,8
Морковь	161	95	43	21	39	0,8
Огурцы	148	13	23	14	27	1,0
Перец сладкий зеленый	139	—	6	10	25	0,8
Петрушка (корень)	—	—	89	—	82	—
Редис	240	59	37	11	27	1,0
Редька	357	56	35	22	13	0,6
Салат	220	3	77	15	34	0,9
Свекла	194	93	28	27	43	1,4
Томаты	177	10	12	11	26	1,4
Тыква	222	14	24	14	16	2,5
Шпинат	—	6	55	41	37	—
Шпинат	774	125	81	57	83	3,0
Фасоль	—	—	65	—	44	1,1
Различные продукты						
Пшеничная мука 2-го сорта	191	—	33	65	221	2,4
Пшеничная мука высшего сорта	86	—	22	20	92	1,1
Ржаная мука обойная	340	—	49	107	263	3,4
Гречневая крупа	—	—	56	114	294	1,8
Манная крупа	166	—	41	68	101	1,6
Овсяная крупа	355	—	75	135	327	4,3
Пшеничная крупа	290	—	31	88	189	0,7
Рис	70	—	30	38	104	1,3
Макаронные изделия	138	—	34	33	97	1,5
Хлеб ржаной (обойный)	249	—	29	73	200	2,0
Молоко цельное	127	—	120	14	95	0,1
Молоко сухое	994	—	939	108	790	1,1
Ацидофильное молоко, кефир, простокваша, варенец	127	—	120	14	95	0,1
Творог жирный, творожная масса и сыр	—	—	140	—	130	—
Сыры голландские (крутые, 50%)	—	—	760	—	424	—
Говядина 1 категории охлажденная	315	—	10	21	194	2,7
Мясо кролика	364	—	21	25	234	1,6
Свинина мясная охлажденная	279	—	9	19	178	2,5
Телятина жирная	322	—	8	22	188	1,7
Печень говяжья	330	—	5	18	340	9,0
Язык говяжий	—	—	7	19	162	5,0
Ветчина	288	—	10	20	110	2,1
Сосиски	210	—	7	15	134	1,9
Куры	—	—	12	—	200	1,5
Яйца куриные	135	—	50	12	214	2,5
Белок куриного яйца	160	—	6	12	36	0,1
Желток куриного яйца	117	—	124	14	470	5,8

Витамины

Витамины – это очень сложные и различные по своей химической природе органические соединения. Значение их велико и многогранно. Многие витамины входят в состав ферментов, регулируют все процессы жизнедеятельности организма и обмена веществ.

Большинство витаминов не синтезируется в организме человека. Синтезируют витамины главным образом растения, в связи с чем основным источником витаминов для человека являются фрукты и овощи.

Длительное отсутствие витаминов в пище приводит к серьезным нарушениям в обмене веществ, в результате которых могут возникнуть тяжелые заболевания, называемые авитаминозами. Чаще имеют место гиповитаминозы, которые обусловлены недостаточным содержанием витаминов в пище. При гиповитаминозе появляется быстрая утомляемость, снижается работоспособность и сопротивляемость организма к инфекционным заболеваниям и т. п.

В настоящее время известно несколько десятков витаминов. Все витамины по признаку их растворимости делят на две группы: растворимые в воде и растворимые в жирах. Каждая из этих групп витаминов характерна своими особыми физическими и химическими свойствами, это необходимо учитывать при кулинарной обработке продуктов, в которых они содержатся. Например, водорастворимые витамины неустойчивы к нагреванию и действию щелочей, но сравнительно устойчивы в кислой среде. Большинство жирорастворимых витаминов при нагревании почти не разрушаются.

К числу жирорастворимых витаминов, имеющих наибольшее значение, относятся витамины А, D, Е и К.

В и т а м и н А необходим для роста организма, формирования костей, нормального состояния тканей кожи и слизистых оболочек. Одной из функций витамина А является обеспечение приспособления (адаптации) глаза к разной освещенности поля зрения. Минимальная суточная потребность взрослого человека в витамине А равна 1–2,5 мг. В активной форме витамин А содержится только в продуктах животного происхождения – печени многих рыб, сливочном масле (преимущественно летнем), сыре с высоким процентом жирности, желтках яиц, молоке и молочных продуктах и некоторых других. Рядом представлено количество (в мг %) витамина А и каротина в наиболее распространенных продуктах.

Продукты	Витамин А	Каротин
Масло сливочное	0,60	—
Печень говяжья	15,00	—
Яичный желток	0,96	—
Печень трески	3,30	—
Сметана	0,30	—
Молоко	0,05	—
Сливки	0,30	—
Лук зеленый	—	6
Морковь	—	9
Помидоры	—	2
Капуста	—	3

В и т а м и н D имеет исключительное значение для жизнедеятельности организма. Он способствует образованию костной ткани и стимулирует рост организма. При недостатке или отсутствии витамина D в пище прекращается нормальное усвоение организмом солей кальция и фосфора, в результате чего нарушается процесс костеобразования. У детей развивается рахит, у взрослых людей возникает пористость и хрупкость костей.

Наибольшее количество витамина D находится в печени палтуса, тунца, трески. Много его в жире сельдей, угрей, сардин и некоторых других рыб. Некоторые данные см. в таблице.

Продукты	Витамин D, мг %
Молоко летнее	0,00007
Молоко зимнее	0,00001
Масло сливочное летнее	0,005
Масло сливочное зимнее	0,001
Желток куриного яйца летнего	0,010
Желток куриного яйца зимнего	0,003
Печень говяжья	0,001
Жир печени трески	0,25

В и т а м и н В₁ (тиамин) принимает активное участие в регулировании углеводного обмена и оказывает положительное влияние на другие процессы обмена веществ в организме. При отсутствии этого витамина в пище развивается тяжелое заболевание нервной системы, нарушается сердечная деятельность и т. п.

Суточная потребность здорового человека в витамине В₁ невелика (от 2 до 3 мг) и обеспечивается обычным пищевым рационом. При тяжелой физической работе потребность в витамине В₁ повышается.

К витаминам группы В относятся также витамин В₂ (рибофлавин), В₆, В₁₂ (антианемический) и фолиевая кислота. Эти витамины в достаточном количестве содержатся во многих продуктах.

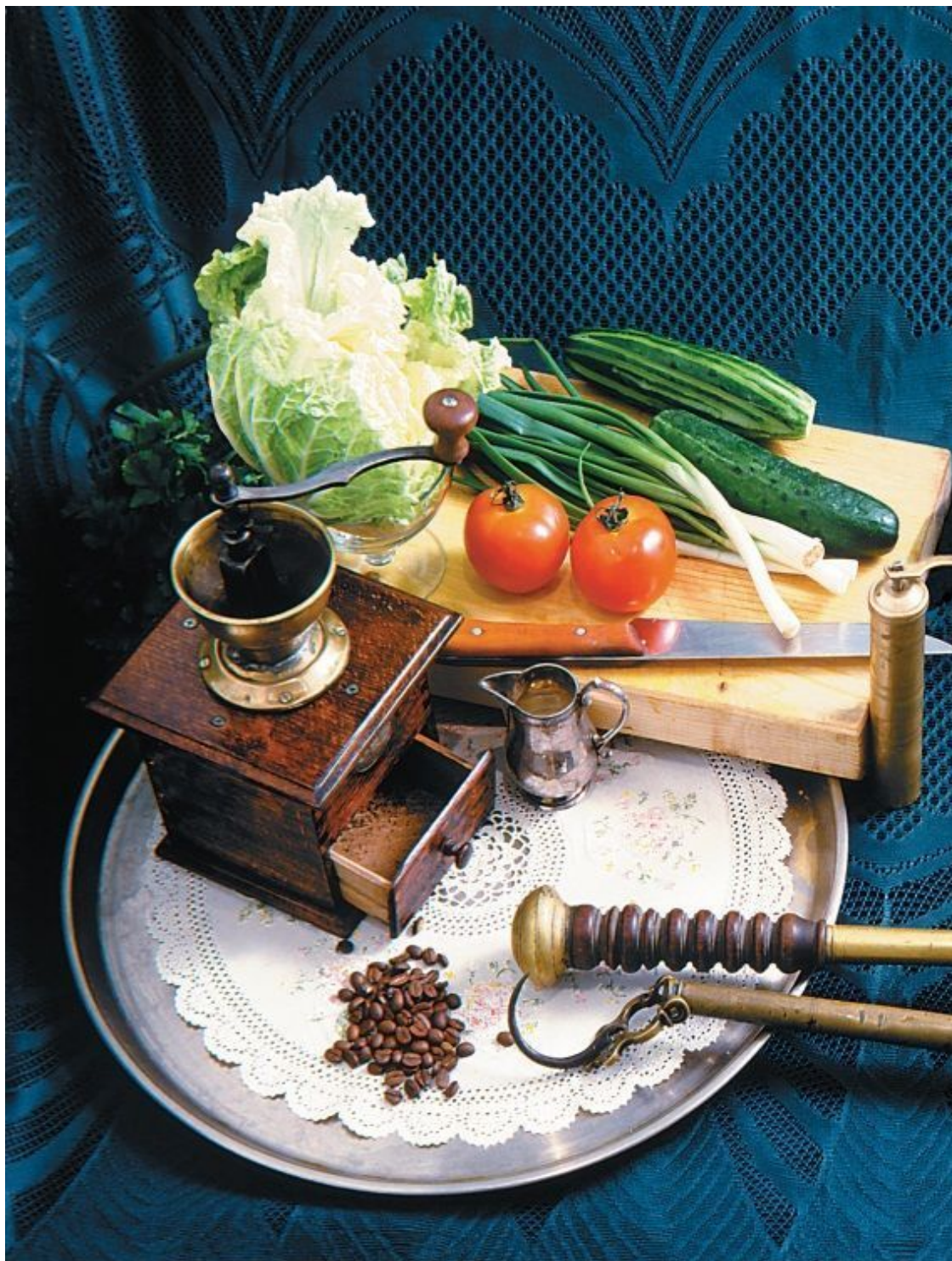
Продукты	Витамин В ₂ , мг %
Мясо говяжье	0,1
Печень	0,4
Молоко	0,05
Хлеб ржаной	0,15
Рис	0,4
Крупа овсяная	0,5
Соя	1,0
Горох	0,1
Картофель	0,1
Морковь, помидоры	0,06
Капуста	0,06
Дрожжи	2,0

В и т а м и н С (аскорбиновая кислота) играет в организме важную биологическую роль. Он активно участвует в окислительно-восстановительных процессах, влияет на белковый и углеводный обмен, повышает сопротивляемость организма к различным инфекциям и т. д. Недостаток витамина С приводит к быстрой утомляемости, сонливости, апатии. При длительном недостатке, а тем более при отсутствии аскорбиновой кислоты в пище расстройство организма усиливается и может возникнуть тяжелое заболевание – цинга. В сутки взрослый человек должен получать от 50 до 100 мг аскорбиновой кислоты. Особенно богаты витамином С плоды шиповника, зеленые грецкие орехи, черная смородина, красный перец, хрен, укроп и др. Данные приводятся рядом.

Продукты	Витамин С, мг %
Капуста	30
Помидоры	40
Лук зеленый	60
Картофель	10
Морковь	5
Петрушка (зелень), хрен	150
Шпинат	50
Виноград	3
Апельсины, лимоны	30
Яблоки	30
Груши	4

В и т а м и н РР (никотиновая кислота) принимает активное участие в обменных процессах организма, так как входит в состав ферментных систем, участвующих в процессах окисления. Обладает большой широтой лечебного действия при заболеваниях различных органов, особенно при поражениях органов пищеварения. При отсутствии в пище никотиновой кислоты человек заболевает пеллагрой. Она характеризуется расстройством деятельности пищеварительного аппарата, поражением кожи и слизистых оболочек рта, языка и т. п.

В суточном рационе взрослого человека должно содержаться от 15 до 25 мг витамина РР. Богаты этим витамином рисовые и пшеничные отруби, сухие дрожжи, а также печень, почки, сердце, мясо.



Из истории кулинарии

Мне скучно. Поговорим о старине...
А. С. Пушкин

Кулинария – день вчерашний и сегодняшний

Искусство приготовления пищи является одним из самых древних. Анализ остатков угля, найденного во многих пещерах Франции, Германии, Англии, позволил ученым сделать вывод, что человек даже в древнейшие времена, когда еще не имел глиняной посуды, готовил себе еду на огне.

Существовали у древних и другие способы приготовления пищи, например, им было известно о методе запекания мяса в золе. А Геродот отмечал, что в частности у скифов было очень распространено «нагревание камнями», состоящее в том, что в наполненную водой земляную яму бросали раскаленные камни до тех пор, пока вода не закипала.

Но еще долго человечество особенно не беспокоилось о полноценности употребляемых продуктов, об их сочетаемости и разнообразии. Должно было пройти достаточно много времени, прежде чем люди научились возделывать злаки, разводить скот, изготавливать глиняную посуду. Пища стала более разнообразной, как и способы ее приготовления. Например, у египтян, живущих в четвертом-третьем тысячелетии до нашей эры, только хлеба выпекалось 58 сортов, а для приготовления блюд широко применялись огурцы, чеснок, редис, зеленый салат, рыба (свежая, соленая, вяленая и копченая). Уже тогда из молока готовили различные виды сыра и брынзы. А вот мясо употреблялось только в праздничные дни.

Особенно развито было поваренное искусство у древних персов, ассиро-вавилонян и иудеев. Древние же греки и особенно спартанцы долго отличались простотой пищи, прежде чем перенять роскошь и гастрономию у восточных народов. И не случайно описанию яств будут посвящены в дальнейшем отдельные главы и даже целые произведения Гомера, Геродота, Платона, Плутарха и многих других.

Еще большая роскошь в этом отношении стала царить в Риме. А произошло это благодаря поварам-грекам, которые оказались в Римской империи в рабстве. Особенной изысканностью отличался стол римских императоров. Например, при Вителлии (15–69 гг.) готовилось особое кушанье, стоившее 1 000 000 сестерций, в состав которого входили мозги фазана и павлина, язык фламинго, печень и селезенка дорогих морских рыб. Описание римского стола мы встречаем у Вергилия, Горация, Ювенала и других.

В средние века развитие поваренного искусства несколько приостановилось, так как главным стала считаться не изысканность в приготовлении пищи, а ее количество и питательность.

Лишь к концу средних веков поваренное искусство как бы возрождается вновь. Признанными авторитетами в этой области становятся Италия, Франция и Англия. Несмотря на всю разницу во вкусах и способах приготовления блюд именно эти страны стали уделять кулинарии должное внимание и относиться к ней со всей серьезностью, как и к любой науке.

Одновременно с созданием первых кулинарных школ в 70-х годах XIX века (почин принадлежит Англии) происходит переворот и в поваренном искусстве. Изменились требования – теперь уже каждое мясное блюдо должно было сохранять собственный аромат и вкус, так же как и овощи. На протяжении всей человеческой истории в кулинарии происходили собственные перевороты и революции, велись бесчисленные споры о полезности тех или иных продуктов, менялись и совершенствовались способы их обработки, что приводило к появлению на свет тысячи новых кулинарных рецептов, в изобретении которых участвовали не только повара,

но и также многие ученые, философы и государственные деятели. Даже Ришелье и Мазарини придумывали новые кушанья, а философ Монтень не считал ниже своего достоинства написать книгу «Наука еды». Многие замечательные блюда до сих пор сохраняют названия своих изобретателей.

И все-таки долгое время в большинстве выходящих во многих странах, в том числе и в России, кулинарных книг научной основы мы в них еще не встречаем. Первые шаги в этом направлении сделали французы Ансельм Брилья-Саварен и Антуан Карем в конце XVIII века.

Из теоретических трудов А. Брилья-Саварена особенно широкое признание получила книга «Физиология вкуса», содержащая немало метких наблюдений и выводов о значении питания в жизни человека, ставших впоследствии крылатыми выражениями: «Скажи мне, что ты ешь, и я скажу, кто ты», «Судьбы народов зависят от того, как они питаются», «Открытие нового блюда – для человечества большее счастье, чем открытие новой звезды».

А. Карем, создатель книги «Искусство французской кухни», вышедшей в 5-ти томах и переведенной на многие языки мира, впервые ввел строгие пропорции (все расчеты в кулинарии до него проводились «на глазок»), установил определенную последовательность в подаче блюд и сервировке стола.

Основоположником русской научной кулинарии стал Д. В. Каншин, автор таких книг как «Энциклопедия питания» и «Интересы желудка». Кроме этого, Д. В. Каншин основал первые кулинарные журналы «Наша пища» и «Листок нормальных столовых». Тонкий знаток кулинарного искусства, он организовал первую в России школу поваров и кондитеров, а его ученица А. А. Александрова стала автором первого учебника по кулинарии «Руководство к изучению основ кулинарного искусства».

В наши дни наука о питании получила колоссальное развитие. К ней на помощь пришли физиологи, биохимики, экономисты, диетологи, медики и многие другие. Но главная роль, конечно, по-прежнему принадлежит кулинарам – людям, которые лучше всех знают, каким образом сделать так, чтобы то или иное блюдо было не только полезным, но и вкусным, хотя в данном случае и следует придерживаться правила, что о вкусах не спорят. Ведь именно разница во вкусах и составляет основу национальной кулинарии.

Национальная кухня является неотъемлемой частью всякой национальной культуры и так же зависит от географического положения страны, ее климатических условий, от традиций, складывающихся в народе на протяжении многих веков. Скажем больше, у различных народов имеются собственные особенности вкусовых восприятий. Например, вершиной мастерства австралийских кулинаров считается суп из хвостов кенгуру, жаркое и рагу из змей. На Цейлоне самое пикантное блюдо – ноги слона, приправленные уксусом и перцем. Национальными китайскими кушаньями являются плавники акулы, сушеные утки, нарезанное дольками и отваренное в бульоне ласточкино гнездо. Некоторые арабские племена употребляют в пищу вареных, жареных, копченых и соленых кузнечиков. Они могут их есть молотыми или даже пекут из них хлеб. Французы считают лакомством блюда из лягушек и улиток, а итальянцы любят колбасу из ослиного мяса. А вот любимое блюдо бразильцев – суп из попугаев. Но тем не менее все это вовсе не означает, что национальная кухня есть нечто замкнутое и застывшее раз и навсегда. Так же как происходит взаимовлияние различных культур, точно так же и элементы одной национальной кухни могут проникать в другую.

Главным предметом нашего разговора будет русская кухня. Она тоже испытала на себе влияние многих национальных кухонь, но все же существуют исконно русские кушанья, исконно русские напитки. Многие из них точно так же пришлись по вкусу и другим народам. Мы будем говорить преимущественно о русской кухне потому, что сейчас проявляется особый интерес к возрождению традиций русского народа, в том числе и кулинарных. И это правильно, потому что нам действительно есть чем гордиться.

Чтобы узнать, какой же была исконно русская кухня, перенесемся на несколько столетий назад, в Древнюю Русь. В те давние времена русские столы хоть и отличались огромным количеством очень питательных простых и полезных блюд, по способу своего приготовления очень многие из них были похожи одно на другое. Изменения туда вводились очень редко. Это объяснялось тем, что русская кухня основывалась тогда на народных традициях и потому имела полное право считаться национальной. Богатые господа составляли себе роспись кушаний на целый год; счет шел по церковным праздникам, по мясоедам и постам. Обычай свято соблюдать посты как бедными поселянами, так и царями и боярами, разделял русский стол на скоромный и постный. А по припасам, из которых готовились кушанья – на пять их видов: мучные, молочные, рыбные, мясные и растительные.

Известно, что русские ели преимущественно ржаной хлеб, пшеничная мука употреблялась на просфоры, а в домашнем быту на калачи, которые для простого народа были лакомством только в праздничные дни.

В XVI и XVII веках в большом употреблении в народе было толокно, изготовленное из овсяной муки с водой; высушенное толокно выдавалось служилым людям в качестве продовольственного пайка наряду с ржаной мукой.

Из кушаний, приготовляемых из теста, первое место занимали пироги пряженые и подовые. Подовые всегда были из квасного теста, пряженые иногда из квасного, иногда из пресного. Мука для них употреблялась пшеничная крупитчатая или толченая, смотря по важности дня, когда они готовились, пеклись также и ржаные пироги. Все русские пироги при различной величине в старину имели продолговатую форму: большие назывались пирогами, а малые – пирожками. Другим видом выпечки был каравай – сдобный хлеб, который можно было приготовить несколькими способами. Был каравай битый, который взбивался с маслом в сосуде, ставленный – типа кулича на молоке, яцкий – на большом количестве яиц, каравай братский и другие. К изделиям из теста принадлежали также курник (паштет, начиненный курицей, яйцами, бараниной с маслом или говяжьим салом), оладьи, котлома, сырники, блины, хворосты, кисели. Блины в ту пору не составляли принадлежности Масленицы, как это принято теперь; символом Масленицы были пироги с сыром и хворосты – вытянутое тесто с маслом. Пекли также тестяные шишки, левашники, перепечи, орешки: все эти виды печенья подавались в масле.

Кисели делались из овсяной и пшеничной муки и подавались в скоромные дни с молоком, в постные – с растительным маслом. Каша приготовлялась из круп овсяных или гречневых, пшенная каша считалась редкостью. Из молочных кушаний в большом употреблении была вареная лапша с подливом в нее свежего топленого молока, вареница, молочная каша разных видов, губчатый сыр из творога со сметаной, кислый сыр.

Мясные кушанья делились на вареные или жареные и подавались под взваром. Взваром назывался всякого рода соус, приготовляемый из винных ягод, изюма, вишен и других плодов с медом, сахаром или патокой, с большим количеством гвоздики, кардамона, корицы, шафрана, имбиря и других. Один вид взвара назывался медвяным, другой – квасным. Мясо являлось составной частью щей, ухи, рассола. Каждому виду мяса строго соответствовала плодово-овощная или остро-пряная приправа. К говядине полагался чеснок, к свинине – лук, к зайцу – репа, к утке – слива, к гусю – моченые яблоки. Ко щам из свежей капусты требовался пирог с гречневой кашей, к кислым щам – пирог с соленой рыбой, к лапше – пирог с мясом, к похлебке из круп – пирог с курицей, к ухе – пирог с морковью. Без пирогов ели только холодные жидкие блюда: окрошку и ботвинью.

Российское государство всегда изобиловало рыбой, составлявшей половину года обычную пищу для его граждан. С севера привозилась лососина. Волга была богата осетриной, белорыбницей. Успехом пользовалась и рыба, водившаяся в небольших реках: судак, карась, щука, окунь, лещ, голец, пескарь, ерш, вьюн. По способу приготовления рыбу делили на свежую,

вяленую, сухую, соленую, провесную, ветряную, паровую, подваренную, впрок щипаную, копченую. Самым известным блюдом из рыбы на русском столе была уха – ее знали несколько видов: рядовая, красная, черная, опеканная, вялая, сладкая, пластовая; в уху бросали мешочки или толченики (колобки, клецки с рыбой), приготовленные из теста с искрошенной рыбой.

При горячих кушаньях подавали пирожки с разными рыбными начинками и с кашею. В постные дни летом подавалось ботвинье с луком и разными кореньями. Из тертой рыбы разных сортов, смешанной вместе с крупой или пшеном, приготавливалось кушанье, называемое рыбная каша, а в скоромные дни добавляли туда и мясо. Такую же начинку добавляли и в пироги.

Икра была в числе обычных кушаний: свежая зернистая из осетра и белорыбицы являлась, правда, роскошью, но во всеобщем употреблении была паюсная, мешочная (крутопосоленная и отжатая икра, которая резалась как сыр), армянская – раздражающе острая и мятая – самого низкого достоинства, которую покупали простолюдины.

В те постные дни, когда употреблять рыбу считалось грехом, пища русских состояла только из грибов и растительных блюд: кислой и ставленой капусты, свеклы с постным маслом и уксусом, гречневой или овсяной каши с постным маслом, луковников, овсяного киселя, левашников, оладий с медом, караваев с грибами и с пшеном, вареных и жареных грибов (маслята, грузди, сморчки, рыжики), творога из макового молока, колева (каша из риса, пшеницы или полбы с изюмом), пирогов с начинками из растительных компонентов. Приправами служили хрен, редька и взвары из овощей. Большой популярностью пользовался горох, способов приготовления которого существовало множество: горох битый, горох тертый, горох цеженный, сыр гороховый, т. е. твердо сбитый мятый горох с постным маслом, лапша из гороховой муки.

Вообще ко всяким кушаньям русские любили примешивать пряности, в особенности лук, чеснок и шафран. Перец, горчица и уксус также рассматривались как необходимость любого обеда, и каждый гость брал их столько, сколько желал.

На стол всегда подавались соленья. У домовитых хозяев в погребах неизменно стояло несколько посуды с самыми различными соленьями, нагнетенными камнями и засеченными в лед.

Русские лакомства готовились из свежих плодов в патоке с медом и сахаром. Плоды эти были отчасти туземного происхождения. Употребляли в старину, например, яблоки и груши в патоке и в квасу. В почете была и пастила, приготавливаемая из яблок и ягод. К лакомствам относились также пряники или коврижки – старинные национальные изделия из теста, а также сахар и леденец, привозимые из-за границы, которые служили предметом роскоши только для богатых. На царских и боярских пирах ставили на стол приготовленные из сахара формы в виде орлов, голубей, уток, теремов, городов, башен и даже людей, а также просто целые сахарные головы.

Из напитков, употребляемых русскими в старину, самыми распространенными были квас, морс, пиво, мед, водка и виноградные вина. Квас пили все: от царя до самого бедного крестьянина. Повсеместно в посадах можно было встретить и квасоварные заведения, и квасников, продающих квас в лавках и квасных кабаках. Квасы различались по сортам: кроме простого, так называемого житного, приготавливаемого из ячменного или ржаного солода, были квасы медвяные и ягодные. Нижегородский можжевеловый квас XVII столетия – непревзойденный освежающий и подкрепляющий напиток, известный всей Руси, а бурлацкие договора, заключавшиеся в Нижнем, имели зачастую обязательство нанимателя запасти для путины бочку с можжевеловым квасом.

С медом успешно конкурировало «зеленое вино», в свою очередь делившееся на сорта: простое, пенник, полугар, боярское и двойное. Выкурка и продажа крепкого вина составляла привилегию государства, отдаваемую в XVII веке богатым господам на откуп.

Пиво делали из ячменя, овса, ржи и пшеницы. Для народа оно варилось в казенных пивоварнях при кабаках, а люди зажиточные, имевшие дозволение приготавливать напитки у себя

дома, делали его для домашнего употребления в своих дворах и хранили в ледниках под снегом и льдом. Русское пиво, по замечанию иностранцев, было вкусно, но несколько мутновато.

Одним из самых распространенных и любимых напитков у русского народа был мед. Все путешественники, посещавшие Россию, единогласно признавали достоинство нашего меда и расславили его далеко за пределами страны.

Меды были вареные и ставленые. Первые варились, вторые только наливались. Кроме того, по способу приготовления и по разным приправам меды были известны: простой мед, мед пресный, белый, красный, мед обарный, мед боярский, мед ягодный. Ягодный вареный мед приготавливался таким образом: ягоды варились с медом до тех пор, пока совершенно не раскипали. Тогда эту смесь снимали с огня, давали ей отстояться, потом ее процеживали, сливали в мед, уже сваренный прежде с дрожжами и хмелем, и запечатывали. Ставленный ягодный мед являлся прохладительным и очень приятным на вкус напитком. Его делали обыкновенно летом из малины, смородины, вишен, яблок и т. п. В посуду добавляли свежих спелых ягод, наливали воду (скорее всего, кипяченую) и настаивали два или три дня. Потом сливали воду с ягод и добавляли в нее отделенный от воска чистый мед, наблюдая, чтоб выходило по кружке меда на две или на три воды, сообразно желанию придать напитку более или менее сладости, бросали туда несколько кусков печеной корки, дрожжей, хмеля. Когда смесь начинала вскипать, хлеб вынимали, чтобы она не приняла хлебного вкуса. Мед оставляли на дрожжах от пяти до восьми дней в теплом месте, а потом снимали и ставили на холод. По желанию добавляли в него пряности: гвоздику, кардамон, имбирь. Мед ставленный держался в засмоленных бочонках и был иногда до того крепок, что буквально сшибал с ног.

Иностранное вино до XVI века употреблялись только в знатных домах, и то в торжественных случаях. Но по мере того как торговля стала все более и более развиваться и знакомить русский народ с европейскими товарами, употребление виноградных вин распространилось и между зажиточными людьми, а уже в XVII веке в Москве появились погреба, где не только подавалось вино, но и сходились веселые компании. Из вин в большом употреблении было греческое, церковное, мальвазия, бастр, алкан, венгерское, белое и красное французское, рейнское, романея.

В числе других напитков при Михаиле Федоровиче впервые появился в России чай. Он был прислан в дар Михаилу Федоровичу монгольским ханом. Во второй половине XVII века знатные люди употребляли чай как лекарство и приписывали ему целительную силу, не представляя, что со временем он сделается национальным русским напитком.

«Русская поварня» В. Левшина, впервые изданная, вероятно, в 1793 году, включала более 70 блюд, распространенных еще в конце XVII века, в основном близких к старинным, упомянутых еще «Домостроем»: ветчину, буженину, солонину, соленых, отварных и жареных кур и поросят, говяжий студень, блюда из баранины, индейки, множество кушаний из овощей – редьки, капусты, огурцов, свеклы, из рыбы – соленой, вяленой и провесной, с хреном и уксу-сом, две холодные похлебки – окрошку и ботвинью, 6 горячих первых блюд – щи, борщ, уху мясную и рыбную (немецкое слово «суп» и французское «бульон» тогда не употреблялись) – и 19 вторых – жареных и вареных.

В XVIII веке в России появляются некоторые новые продукты питания зарубежного и даже заокеанского происхождения. Таковыми являлись, например, картофель и семена подсолнечника, занявшие в дальнейшем весьма значительное место в питании горожан и крестьян. Начинают вводиться новшества в традиционную русскую обрядовую пищу. Так, рождественскую и поминальную кутью, которую в древности готовили из пшеницы с медом, стали делать из привозных продуктов – риса и изюма. Приготовленная в форме пирамиды сырая пасха, возможно, также была городским нововведением. Но большинство обрядовых кушаний все же оставались традиционными: свадебный каравай или пряник, курица и каша, «бабина каша» на крестильном обеде, пироги на именинах, кисель и блины на поминках, крашеные яйца на

Пасху и, конечно, блины на Масленицу. Некоторые излюбленные ритуальные кушанья стали употребляться в качестве повседневной пищи: блины, например, составляли зачастую любимый завтрак и в воскресный и в будний день.

Постепенно изменялись обычаи застолья. В высших кругах совместное столование мужчин и женщин (чего ранее не было) ввел Петр I – вначале только на ассамблеях. В течение XVIII столетия оно распространилось и на горожан богатого и среднего сословия. Обычай есть всей семьей из общей миски постепенно вытеснялся употреблением индивидуальной посуды – мисок, тарелок. Ножи, как и ложки, были индивидуальными и прежде, но вилки стали подаваться, по-видимому, лишь в XVIII веке.

До сих пор речь шла в основном об истории поваренного искусства в России и в частности о кулинарии домашней, а между тем существует целая система заведений общественного питания.

В России прародителем всех существующих ныне заведений такого рода принято считать кабака, хотя и до него уже существовали харчевни и корчмы, куда народ сходил не только поесть, но и повеселиться. Позже все питейные заведения были объединены названием трактирные заведения.

Появились и другие виды заведений общественного питания. Например, кафе. Самое первое кафе открылось более 350 лет назад в Венеции. Но наибольшее распространение оно получило во Франции. Это было излюбленное место для собраний литераторов и политических деятелей. Первое кафе во Франции было основано в 1654 году, в Марселе. Немного позже кафе открылись и в Париже. Старейшее литературно-политическое кафе «Прокопио» приобрело европейскую известность. Его посещали Пирон, Детуш, Вольтер, Кребийлон, Дидро. Кафе служили своего рода клубами. Здесь посетители-завсегдатаи узнавали последние новости, обсуждали вопросы политики, искусства, литературы, врачи и адвокаты проводили свои консультации, здесь заключались различные торговые сделки. Постепенно кафе распространились по всей Европе. В России первые кофейни появились после Отечественной войны 1812 года.

Понятие «ресторан» возникло благодаря французскому кулинару Буланже во второй половине XVII века. В противоположность кулинарам других заведений, предлагавших посетителям лишь одно-два блюда с острой приправой (луком, чесноком, перцем), Буланже и его повара стали готовить в своем заведении широкий ассортимент кушаний, чтобы угодить на любой вкус. Например, они ежедневно готовили до девяти видов супов (мясных, овощных, рыбных, различных бульонов), семь видов паштетов, двадцать пять видов холодных закусок. На вывеске своего заведения Буланже написал: «Приходите ко мне все, у кого испорчен желудок. Я его отреставрирую!» Шло время, и слово «реставрация» превратилось в «ресторацию», а затем в «ресторан». В России первые рестораны появились в начале XIX века. Содержали их французы и готовились в них в основном французские блюда, а многие продукты и вина выписывались из-за границы.

После Октябрьской революции в отечественной кулинарии произошел настоящий переворот. Особенно это коснулось заведений общественного питания. Резко изменилось отношение к ресторанам, которые теперь воспринимались как пережиток прошлого, поскольку до революции их посещала в основном аристократическая знать, а также купцы, богемы, биржевые дельцы. Блюда в ресторанах предлагались изысканные, красиво оформленные, разнообразные. Система же «нового» общественного питания требовала простоты, доступности и экономии.

Первые столовые для широких трудящихся масс открылись в 1918 году в Петрограде. Они были примитивно оборудованы, здесь не хватало инвентаря, а повара-самоучки готовили самую незамысловатую и однообразную еду. Но тем не менее правительство видело в этих столовых ростки нового коммунистического быта. Отказавшись от того, чего уже достигла русская национальная кухня к началу XX столетия, отечественная кулинария как бы остановилась в своем развитии и более того: сделала шаг назад. Семейное питание стало зазорным,

началась пропаганда питания исключительно в столовых. Если открыть энциклопедический словарь братьев Гранат (1927), то легко убедиться, что царивший в стране абсурд отразился и на кулинарном деле: «...Только при массовом питании – в войсках, в школах, общественных, фабричных и тому подобных столовых – вопросы экономии ставятся и разрешаются более или менее рационально. Что же касается чрезвычайно развитого посемейного питания, так называемого домашнего стола, то с ним связано наименьшее применение экономии, оно наиболее расточительно, хотя нередко руководствуется скупостью. Прежде всего, чем больше, в известной мере, число порций пищи готовится одновременно, тем менее расходуется пищевых припасов на каждого человека, тем, например, с меньшим количеством мяса достигается лучший навар в супах, тем сочнее получается вареное или жареное мясо, а следовательно, тем более его выходит и т. д.».

Примерно вот такими принципами и руководствовалось наше общественное питание в течение довольно длительного времени. «Во всех капиталистических странах господствует так называемая ресторанная кулинария, находящаяся в руках местных предпринимателей, основной целью которых является не столько борьба за доброкачественное питание, сколько стремление, в целях наживы, удовлетворить самые разнообразные, часто капризные вкусы буржуазного потребителя, придавая блюдам оригинальный вид, злоупотребляя всевозможными пряностями, вкусовыми приправами и т. д.» Удовлетворять разнообразные вкусы потребителя считалось, таким образом, делом, противоречащим нашим социалистическим нормам морали. Слово «гурманство» произносилось с оттенком брезгливости.

Кроме того, считалось, что в условиях общественной столовой гораздо надежнее соблюдать нормы гигиены, чем на домашней кухне. По мнению людей, руководивших в то время общественным питанием, даже домашняя утварь и посуда являлись очагом микробов в отличие от посуды общественной.

К счастью, сейчас все меняется. Мы понемногу пытаемся вернуть то, что когда-то утратили. Создается много частных предприятий общественного питания. Они работают, ориентируясь на удовлетворение индивидуального вкуса клиента. Частное предпринимательство дает возможность повысить уровень специалиста-кулинара. Кроме того, частный ресторан, кафе или бар всегда будет беспокоиться за свою репутацию, бороться за своего потребителя и никогда не предложит ему недоброкачественную пищу. Тем более что современный рынок дает возможность весьма разнообразить их ассортимент.

Открытие частных ресторанов позволяет кулинарам шире раскрывать свои потенциальные возможности, потому что в конечном счете именно от их мастерства зависит ассортимент блюд и их качество, а следовательно, и престиж заведения.

Популярные кулинарные рецепты начала XIX века

Анна Павловна велит отрубить кусок говядины, отделяет два яйца, три куска сахара, проводит пальцем черту на комке масла и долго спорит из-за лишнего золотника, который запрашивает повар.

М. Е. Салтыков-Щедрин

С этого раздела нашей книги мы приступаем собственно к кулинарному, то есть поваренному делу, поэтому следует сделать вначале маленькое вступление.

Русская кухня в начале XIX века достигла своего расцвета. Наряду с исконно русскими кушаньями большим почетом пользовались также французские, итальянские, английские блюда. Некоторые из них пришлись нашему народу настолько по душе, что их стали называть не иначе, как царскими или королевскими.

Рецепты старинной кухни живы и по сей день, просто немного забыты. В этой книге мы попытались восстановить некоторые из них и представить нашим читателям возможность убедиться, что своим поваренным искусством русские люди гордились не даром.

Все старинные рецепты сложны и требуют скрупулезного к себе подхода и терпения при приготовлении.

Полученный результат превзойдет самые смелые ожидания! Но следует иметь в виду, что взаимозаменяемость продуктов должна происходить только в крайнем случае, так как это обязательно скажется на вкусе блюда.

Из словаря старинной кухни

Анчоус (хамса) – рыба семейства сельдеобразных. Идет в пряные подливы и приправы, используется в приготовлении консервов. В старину ею шпиговали мясо.

Бураки – свекла.

Бутылка – 600 г.

Ведро – 12 л.

Вершок – старая русская мера длины, равная 4,4 см.

Вязига – спинной хрящ (хорда) осетровых рыб, который используется в вареном виде в приготовлении солянок, фаршей, соуса, расстегаев.

Высадить – выпарить.

Гарнец – 3,28 л.

Глазурь – блестящее покрытие из желе (для холодных закусок) или сахарная масса (для фруктов, орехов, пирожных).

Гран – 0,062 г.

Гренки – подсушенные и подрумяненные ломтики белого хлеба.

Драхма – 3,73 г.

Земляная груша – гриб трюфель.

Золотник – 4,26 г.

Кайенский перец – лучший сорт горького перца; по остроте и жгучести его можно сравнить только с черным, который он с успехом заменяет; не обладает ароматом, поэтому, если его употреблять вместо черного перца, рекомендуется добавлять базилик, майоран и др.

Каперсы (каперцы, капорцы) – цветочные почки колючего вьющегося или стелющегося кустарника семейства каперсовых.

Картофельная мука – крахмал.

Кервель – растение, листья которого используются как пряность.

Кишмиш – сушеный виноград с косточками.

Колеровать – румянить в духовом шкафу или печи (отколеровать жиры – удалить в них воду путем нагревания).

Конфетная мука – сахарная пудра.

Коринка – мелкий изюм без косточек.

Коричневый кулис – вид приправы, употребляемой в первые и вторые блюда. Приготавливается из небольшого количества мясных или рыбных продуктов и в концентрированном виде в небольшом количестве прибавляется к основным блюдам за 5–7 минут до полной готовности.

Крупитчатая мука – мука самого тонкого помола.

Крутоны – вырезанные из пшеничного хлеба ломтики, которые обжаривают с маслом и на полученные кусочки укладывают различные продукты – жареное филе, куриные котлеты, рыбу под паровым соусом и др. Крутоны вырезают также в виде лодочки с углублением, в которые кладут различные закуски и запекают, посыпав тертым сыром.

Лот – 12,8 л.

Льезон – взбитая яичная или белковая масса, в которую погружают пищевые продукты перед панировкой и последующим жарением.

Маринад – 1) соус для приготовления холодных закусок из рыбы; 2) пряная уксусная заливка для консервирования огурцов, фруктов, кабачков и т. д.

Мерка – 24 л.

Огузок – верхняя часть задней ноги туши говядины.

Пармезан – сыр, приготавливаемый в Северной Италии (город Парма).

Парфе – особая разновидность мороженого, приготавливаемого из густых взбитых сливок.

Пекарский порошок – смесь из пищевой соды и лимонной кислоты или винной кислоты, взятых в равных количествах. Применяется для разрыхления теста. Приготавливая тесто, пекарский порошок смешивают с мукой. На 1 кг муки расходуется примерно 4–6 чайных ложек пекарского порошка.

Русское масло – топленое сливочное масло.

Прованское масло – оливковое масло; в сравнении с другими оно значительно быстрее и лучше усваивается организмом. Это масло особенно подходит для рыбных салатов и других холодных блюд.

Саго – крахмал различных растений, превращенный в зернообразное состояние предварительной обработки и употребляется как пищевой полуфабрикат (крупа) в различных блюдах.

Смоленская крупа – разновидность гречихи. Помимо крупной крупы – гречихи, производят и более мелкую – смоленскую.

Томить – держать блюдо на очень слабом огне под закрытой крышкой.

Французский хлеб – изделие из пшеничной муки высшего сорта весом 0,3–0,4 кг.

Фритюр – разогретый жир (или смесь нескольких жиров) для обжаривания различных продуктов и изделий путем погружения в него.

Фунт – 0,409 г или 96 золотников.

Фюме – сильно выпаренный (концентрированный) бульон.

Четверик – 26,239 л.

Чухонское масло – самое лучшее сливочное масло высшей категории жирности.

Цукаты – нарезанные фрукты или арбузные корки, уваренные в сиропе или высушенные.

Шарлот – разновидность лука из южных районов России. Это группа маленьких луковичек, соединенных одной оболочкой.

Шептала – сушеные персики или абрикосы с косточками.

Штоф – 1,2 л.

Щепотка – 10–12 г.

Рецепты

БЕЛЫЙ ГОРЯЧИЙ СОУС (ОСНОВНОЙ)

Выдать: 1/3 ложки столового масла, 2/3 ложки муки, 2 стакана бульона.

Взять столового масла вдвое меньше по весу взятой муки; если же продукт измеряется ложками или стаканами, то масло отмерить в растопленном виде и также вдвое меньшем количестве против муки, а именно: если масла взято 2 ложки, то муки берут 4 ложки.

Приготовление белой горячей пассеровки. В глубокий сотейник положить масло и поставить на плиту. Когда масло распустится, то всыпать всю муку и, мешая деревянной лопаточкой, прожарить до горячего состояния так, чтобы при дотрагивании пальцев до пассеровки нельзя было держать пальцами, но чтобы эта пассеровка не пожелтела или не потемнела, т. к. от этого зависит цвет соуса.

Горячую пассеровку развести горячим бульоном в таком количестве, чтобы получился сначала совсем жидкий соус, а именно: на столовую ложку пассеровки 2 стакана бульона. Затем соус поставить на огонь и кипятить, снимая появляющуюся на поверхности жирную пену. Когда соус достаточно загустеет, процедить его через сито.

БЕЛЫЙ ФРАНЦУЗСКИЙ СОУС

Соединить вместе мясной или рыбный бульон и густые сливки (5:1) и выварить до нужной густоты. Во время высаживания соуса прибавить туда шампиньоны, белое вино, душистые травы, припущенные овощи, обрезки от филе, дичь и т. п. Если прибавляемые продукты имеют аромат, то высаживание их должно производиться в плотно закрытой посуде, чтобы аромат не улетучился.

КРАСНЫЙ ГОРЯЧИЙ СОУС (ОСНОВНОЙ)

Красный соус (основной) готовят так же, как и белый соус (основной) (см. выше), но масло при этом надо поджаривать столько, чтобы оно хорошо заколеровалось, т. е. поджарилось бы до красного цвета, а потом уже всыпать муку и поджарить до темного цвета.

КРАСНЫЙ ФРАНЦУЗСКИЙ СОУС «ЭСПАНЬОЛЬ» (ОСНОВНОЙ)

Приготовить красную пассеровку из 1/8 фунта муки и 1/16 фунта масла, развести ее кипящим мясным бульоном (2 стакана) или подливой из-под жареного мяса, или эссенцией шампиньонов (трюфелей) по вкусу, высадить до густоты сметаны, процедить и употреблять для заправки темных французских соусов.

Этот соус можно заготавливать в больших количествах и хранить закупоренным в холодном месте.

КРАСНЫЙ АМЕРИКАНСКИЙ СОУС ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

Выдать: 1/4 фунта чухонского масла, 1/4 фунта шампиньонов, по вкусу лимонную кислоту или лимонный сок и сахар, 1/4 стакана красного соуса, по вкусу кайенский перец и 1/4 фунта пюре томатов.

В 1/4 фунта масла потушить в закрытой кастрюле 1/4 фунта шампиньонов, мелко изрубленных, к которым прибавить по вкусу лимонный сок, сахар и красный соус (см. «Соус «Эспа-

ньоль»), немного кайенского перца и 1/4 фунта пюре из томатов (см. «Суп по-итальянски»). Хорошо прибавить рюмку мадеры.

Подать к котлетам, разварному мясу телятины, рыбе.

СОУС «РОЯЛЬ»

Выдать: 3 стакана крепкого бульона из дичи, 1 стакан белого вина, 5 ложек соуса «Эспаньоль» (см. выше), 2 трюфеля, 1 ложку сливочного масла.

В бульон влить вино, добавить соус и кипятить, помешивая, пока не сгустится; процедить, прибавить мелко рубленных трюфелей, вскипятить и подавать к дичи.

СОУС «ПУАВРОД»

Выдать: 1 ложку соуса «Эспаньоль» (см. выше), 2 стакана фюме, 1/2 стакана уксуса, 3 золотника гвоздики, 3 золотника кардамона, по щепотке мускатного ореха, тмина и майорана, 10 зерен простого и английского перца, 2 лавровых листа.

Приготовление фюме. Взять 5 фунтов воловьих голяшек и 1,5 фунта телячьих, разрубить их в продольном и поперечном направлении, обмыть, сложить в кастрюлю, добавить по штуке мелко шинкованных кореньев, лук и припустить под крышкой. Затем залить все это холодной водой в таком количестве, чтобы были прикрыты ею все продукты, затем поставить кастрюлю на плиту и варить часов 6, доливая испаряющуюся воду кипятком. Когда на костях образуется как бы блестящий налет, указывая на то, что весь навар костей перешел в бульон, его надо процедить, снова поставить на плиту примерно на 1,5 часа и выпаривать до тех пор, пока он не станет густым, как распущенный желатин. Затем хранить на льду.

Для приготовления соуса «Пуаврод» все пряности в измельченном виде залить уксусом, посолить и дать под крышкой 1–2 раза вскипеть, а потом высадить до половины на медленном огне.

Прибавить соус в фюме, немного проварить и подать к крупной дичи, а также к жареному мясу и баранине.



Прейсъ-Журантъ
КУШАНЬЯМЪ и ВИНАМЪ
НА ПАРОВОДАХЪ
Коммерческо-Крестьянскаго Пароходства.

ОБЪДЪ

отъ 2-хъ до 6-ти час. вечера.

- Изъ 4-хъ блюдъ и чашкой кофе или стаканомъ чая со сливками или лимономъ, для одной персоны...
- 3-хъ блюдъ и чашкой кофе или стаканомъ чая со сливками или лимономъ, для одной персоны...

ЦѢНА.	
РУБ.	КОП.
1	—
—	85

- Примѣчаніе.** 1) За приготовленіе кушанья изъ провизіи пассажировъ платится по 25 коп. съ персоны, за каждое блюдо. За кипятокъ для чая въ посудѣ пассажировъ I и II кл. по 5 коп., а III кл. по 3 к. съ персоны.
- 2) Постельное бѣлье: комплектъ—2 простыни, 1 наволочка, 1 подушка, 1 одѣяло—90 к. при отдѣльномъ требованіи: простыня 20 к., подушка 25 к., наволочка 10 коп., одѣяло 40 к., полотенце 10 к., за кусокъ мыла отъ 10 коп. до 30 коп.
- 3) Г.г. пассажиры, употребляющіе свое вино, платятъ буфетчику съ каждой пробки 50 коп.
- 4) Употребленіе своей водки вовсе воспрещается, и за нарушеніе этого правила пассажиры платятъ по 1 руб. съ бутылки, въ пользу буфетчика.
- 5) За карты: игра I разбора 2 руб. Употребленіе своихъ картъ, безусловно воспрещается.

СОУС «РОБЕР»

Нарезать 4–5 больших луковиц и изрубить, потушить в кастрюле с маслом, постоянно помешивая; прибавить перец и соль по вкусу. Когда лук зарумянится, влить 1/2 стакана уксуса и дать наполовину увариться. Далее положить подправку из 2 ложек муки, размешанной в бульоне, и дать всему хорошо провариться. Когда будет готово, убрать с соуса жир, а в соус выжать сок из 1 лимона.

Подается к свиным котлетам, к жареной говядине и дичи.

СОУС «ВИЛЬРУА»

Приготовить на бульоне из мяса, курицы или рябчика (смотря по тому, к чему этот соус предназначен) белый соус из 1/8 фунта муки и 1/16 фунта масла (см. «Белый горячий соус (основной)»). К нему прибавить густые сливки, мелко изрезанные шампиньоны или их эссенцию и высадить до густоты пюре. Процедить и прибавить по вкусу лимонный сок.

Соус этот специально употребляется для покрытия филе куриц, цыплят, отбивных котлет, рыб и прочего перед их жарением, а потому и должен иметь достаточную густоту, чтобы не стекать с них.

СОУС «ВИЛЬРУА» ПО-АНГЛИЙСКИ

Готовят соус, как и предыдущий, на бульоне из дичи или курицы, но заправляют пюре 2 сырыми желтками.

Употребляется этот соус для подачи отдельно в соуснике к тем же блюдам, о которых сказано чуть выше, и потому делается много жиже.

Прейсъ-Курантъ кушаньямъ.

	Руб.	Коп.
Кушанья порціями.		
Горячее.		
Щи свѣжія	—	50
Щи суточные	—	40
Борщъ	—	50
Супъ съ курицей	—	50
„ пюре цвѣтн. капуст.	—	60
Чашка борщокъ	—	30
Порція консоме	—	40
Супъ рассольникъ изъ грудинки	—	45
„ „ „ курицы	—	55
Солянка скоромная сборная	—	55
Рыбное горячее.		
Уха изъ стерлядей	—	90
Солянка жидкая сборная	—	80
„ „ изъ стерлядей	—	90
Стерлядь паровая	1	—
„ разварная	—	90
„ по-русски	—	90
Севрюжка американъ	—	70
Осетрина по-русски	—	75
„ разварная	—	75
„ паровая	—	75
Кокиль изъ рыбы	—	80
Судакъ подъ соусомъ	—	65
Солянка московская сборная	—	70
„ „ изъ стерляди	—	90
Рыбное жаркое.		
Стерлядь	—	90
Осетрина	—	75
Судакъ	—	50

СОУС А-ЛЯ ТАР-ТАР

4 крутых и 2 сырых яйца хорошо растереть с 2 ложками готовой горчицы, прибавить немного мелко рубленного эстрагона и кервеля, а также 2 мелко рубленных шарлота, понемногу подливая 5–6 ложек прованского масла и 4 ложки уксуса, и все протереть через сито.

СОУС «ПУЛЕТ»

Выдать: 1 ложку соуса (см. «Белый горячий соус (основной)»), 2 луковицы, 1 стакан белого вина, 2 стакана мясного бульона, 1 стакан сливок, 1/4 фунта сливочного масла, 2 ложки отваренных в бульоне и изрубленных шампиньонов, лимонную кислоту и соль по вкусу.

Шинкованный лук отварить в воде до мягкости, потом влить соус, прибавить бульон, сливки и кипятить до густоты, процедить, заправить лезоном и проварить на пару. Перед подачей прибавить по вкусу соль, лимонную кислоту и шампиньоны. Подается к разварным цыплятам, пулярке, к телячьей грудинке или голове, к свежим жареным грибам.

Приготовление лезона. Если какой-либо соус желают сгустить, то его часто заправляют лезоном, т. е. сырыми желтками, соединенными с куском сливочного масла. Чем гуще и желтее должен быть соус, тем больше берется желтков. Желтки всегда берутся сырыми, а масло куском, потому что вареные желтки не соединяются с соусом, а растопленное масло всплывает наверх. Кусок масла с желтком следует растирать деревянной лопаточкой до тех пор, пока все не обратится в однородную массу; его можно приготовить за несколько часов до соединения с бульоном.

При соединении соуса с лезоном всегда надо вводить соус в лезон, а не наоборот, иначе желтки сварятся и от этого образуются комки. При введении соуса в лезон, последний надо мешать без остановки и соус вливать не сразу, а постепенно, чтобы желтки не сварились. Проваривание соуса производится после заправки его лезоном. Соус ставится на паровую баню и проваривается немного до загустения, чтобы желтки потеряли вкус сырости. Если при этом будет допущено кипение соуса, то желтки свернутся и в соусе образуются желтые комочки (яичница). Добавлять лимон в соус надо перед самой подачей, потому что кислота свертывает желтки и сливки.

Белые французские соусы преимущественно подают к легким, нежным блюдам из мяса, рыбы, овощей.

	Руб.	Коп.
Рыбное холодное.		
Ботвинья съ осетриной—весной по 1 июня.....	1	—
Тоже—въ остальное время	—	85
Осетрина съ хрѣномъ	—	70
„ соусъ тартаръ	—	80
Маіонезъ изъ рыбы	—	75
Салатъ изъ омаръ	1	25
„ „ рыбы	—	80
Холодное.		
Салатъ изъ дичи	—	80
„ ольвѣе	—	85
Ветчина съ ланшигомъ	—	50
Телятина съ ланшигомъ	—	40
Поросенокъ подъ смет. съ хрѣн.	—	50
Окрошка	—	50
С о у с а.		
Филе-соте	—	80
„ въ мадерѣ	—	85
„ съ трюфелями	1	—
Бифштексъ изъ вырѣзки	—	70
„ по гамбургски	—	75
Говядина штуфать... ..	—	50
Антрекотъ	—	60
Говядина по-итальянски	—	50
Скобленка	—	70
Шнель-клепсъ	—	70
Ростбифъ	—	65
Языкъ малос. съ соусомъ карт. пюре	—	50
Битки въ сметанѣ	—	40
„ по-казацки	—	50
„ Скобелевскіе	—	75
Грудинка провансаль	—	50

СОУС «БЕШАМЕЛЬ»

Приготовить белый соус (см. «Белый горячий соус (основной)»), затем разбавить его сливками и подправить желтками.

СОУС «СЮПРЕМ»

Выдать: 2 стакана соуса, 1 стакан бульона, 5 шампиньонов, 2 яйца.

2 стакана белого соуса (см. «Белый горячий соус (основной)») развести бульоном, прибавить 5 рубленых шампиньонов и 2 желтка, хорошо размешать и слегка подогреть, не допуская, чтобы желтки свернулись.

СОУС «ПРОВАНСАЛЬ» ОБЫКНОВЕННЫЙ (ХОЛОДНЫЙ)

Выдать: 1 ложку готовой горчицы, 4 сырых желтка, 1 ложку уксуса, 5 ложек прованского масла.

На 1 ложку готовой крепкой желтой горчицы взять 4 сырых желтка, хорошо растереть, капля по капле прибавить 5 ложек лучшего прованского масла, все время сбивая вилкой, прилить 1 ложку крепкого уксуса или сок из лимона, снова сбить до густоты.

Приготавливают этот соус не ранее, как за 2 часа до подачи. Подают к разным холодным мясным и рыбным блюдам.

СОУС «ПРОВАНСАЛЬ» (ГОРЯЧИЙ)

4—5 столовых ложек белого натертого хлеба всыпать в кастрюлю, налить туда же стакан белого вина, положить 1 разрезанный на четвертушки лимон, 2 ложки мелко изрубленных шампиньонов, шарлот, петрушку и эстрагон; развести все стаканом крепкого мясного бульона и 1/2 стакана прованского масла, прибавить по вкусу соль и перец.

Дать всему вместе слегка покипеть в течение получаса, после чего снять жир, процедить и подавать к телятине, баранине или курице.

СОУС ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ

К белому соусу (см. «Белый горячий соус (основной)») прибавить рубленые поджаренные в масле или отваренные в воде свежие грибы, немного лимонного сока по вкусу. Прокипятить. Подать к разварной говядине и рыбе.

СОУС ГРИБНОЙ

Выдать: 2 луковицы, 1 ложку сливочного масла, 1 ложку муки, 1 стакан бульона, 5—10 сухих грибов.

Поджарить рубленый лук в масле, прибавить муку, развести бульоном, в котором варились сушеные грибы, сами же грибы мелко изрубить или нашинковать, смешать с соусом, посолить и хорошо прокипятить.

СОУС ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

Выдать: 1,5 стакана мясного бульона, 5 шампиньонов, 1 стакан сметаны, 1/2 фунта цветной капусты, 1 ложку муки, лимонную кислоту, сахарный песок.

Взять 1/2 стакана мясного бульона, заложить в него 5 рубленых шампиньонов, добавить по вкусу лимонную кислоту, 1 стакан сметаны, посолить и прибавить мелкий сахар по

вкусу, хорошо прокипятить, опустить разобрannую по частям цветную капусту, чтобы было довольно-таки густо, продолжать кипятить, пока капуста не поспеет, подправить 1 ложкой муки и еще раз прокипятить.

Подать к отварной домашней птице.

СОУС «ИТАЛЬЯНСКИЙ»

Выдать: 1,5 ложки муки, 5 шампиньонов, 5 шарлотов, 1 ложку зелени петрушки, 1 ложку сливочного масла, 1 стакан белого вина, 2 ложки прованского масла.

1,5 ложки муки, 5 шампиньонов, 5 шарлотов и немного рубленой зелени петрушки поджарить в 1 ложке сливочного масла, влить 1 стакан белого столового вина, хорошо прокипятить и прибавить 2 ложки прованского масла.

СОУС ИЗ ХРЕНА

К белому соусу (см. «Белый горячий соус (основной)») прибавить тертый хрен консистенции жидкой каши, сахар и соль по вкусу и разбавить все до желаемой густоты мясным бульоном.

Этим соусом полить говядину из супа, нарезанную равными кусками, и подать ее отдельным блюдом.

СОУС С КАПЕРСАМИ ПО-АНГЛИЙСКИ

Выдать: 1/4 фунта сливочного масла (или растительного), 1,5 ложки уксуса, 2 ложки каперсов, 1 ложку муки.

1/2 стакана растопленного масла, 2 ложки мелко изрубленных каперсов подправить мукой, проварить, помешивая, и прибавить уксус.

СОУС ИЗ СЛИВ

Выдать: 25 слив, 1/4 фунта сахара, 1/2 стакана красного вина, 1/2 ложки картофельной муки.

25 слив потомить в кастрюле под крышкой с небольшим количеством воды, после чего протереть через решето, прибавив 1/2 ложки картофельной муки, 1/4 фунта сахара или по вкусу, влить вино, размешать и прокипятить, не забывая помешивать.

Подать к сладким блюдам и пудингам.

	Руб.	Коп.
Цыплята подь соусомъ—весной по 1 іюня.....	—	85
Тоже—въ остальное время	—	70
Солонина съ хрѣномъ	—	40
Ветчина съ горошкомъ	—	55
Зразы по-польски	—	55
Сальми изь дичи	—	85
Ножки съ гарниромъ	—	40
„ паровыя	—	55
Соте изь рябчика	—	85
Марешаль изь дичи	—	85
Рябчикъ паровой	—	85
Лангетъ, соусъ пиканъ	—	75
Макароны съ сыромъ	—	40
Шницъ по-вѣнски	—	60
Мозги съ гарниромъ	—	55
Телячья печенка въ сметанѣ	—	45
Рагу изь барашка и друг. мяса	—	60
Почки телячьи въ мадерѣ	—	70
Яичница	—	30
„ съ ветчиной	—	45
Омлетъ съ вареньемъ	—	45
„ обыкновенный	—	35
Сосиски съ канустой	—	50
Солянка Московская мясная	—	60
Шашлыкъ изь барашка	—	60
Котлеты.		
Отбивныя телячьи	—	60
Рубленыя	—	40
Пожарскія	—	70
Натюрель	—	70
Папильетъ	—	75
Свинныя, соусъ пиканъ	—	60
Де-воляйлъ	—	85

СОУС РОЗОВЫЙ

Выдать: 1/2 фунта лепестков розы, 1/2 фунта сахара, 1 ложку картофельной муки, слабый раствор серной кислоты.

1/2 фунта свежих лепестков роз отварить в 3 стаканах воды, пока они не сделаются мягкими; тогда прибавить 1/2 фунта сахара и еще прокипятить, постоянно снимая пену, пока она не исчезнет совсем; протереть через решето или процедить через частое сито, сгустить картофельной мукой и прибавить несколько капель слабой серной кислоты, все время помешивая, пока не получится приятный розовый цвет и не ощутится настоящий розовый аромат.

Подать к сладким блюдам и к пудингам.

	РУБ.	КОП.
Ж а р к о е .		
Телятина	—	45
Индѣйка	—	55
Рябчикъ цѣльный	—	70
Куропатка	—	75
Цыпленокъ цѣльный—весной по 1 июня.....	—	85
Тоже—въ остальное время	—	60
Тетеревъ порція	—	50
Чирокъ цѣльный	—	50
Утка порція	—	50
З е л е н ь .		
Спаржа подъ разнымъ соусомъ	—	85
Цвѣтная капуста	—	85
Горошекъ французскій	—	85
Бѣлые грибы—весной по 1 июня... тоже—въ остальное время.....	—	90 70
Картофель мол.—весной по 1 июня .	—	85
Картофель—въ остальное время.....	—	50
Шпинатъ съ пашотомъ весной	—	60
тоже—въ остальное время.....	—	40
Салатъ отдѣльно, порція	—	15
П и р о ж н о е .		
Кремъ разный	—	35
Желе	—	30
Бисквиль со сливками	—	60
Мороженое разное.....	—	35
Масседуанъ изъ французск. фруктъ .	—	90
Кашка запеканка.....	—	60
Гурьевская кашка съ ананасомъ.....	1	—
Компотъ изъ русскихъ фруктъ	—	40
Пудингъ кабине	—	45

СОУС ИЗ КЛЮКВЫ

Выдать: 1 фунт клюквы, сахар по вкусу, 1 ложку картофельной муки, ваниль, герань, 1–2 капли розового масла.

Клюкву проварить в небольшом количестве воды, пока она не делается очень мягкой, тогда ее протереть через решето, прибавить для запаха 1–2 капли розового масла или настойки ванили или несколько листьев пахучей герани, прибавить по вкусу сахар, сгустить картофельной мукой, а листья герани вынуть.

Подать к сладким блюдам и пудингам.

СОУС-ХРЕН

Употребляется в двух видах: хрен, наскобленный ножом в виде тонких стружек, которые употребляются как гарнир для бифштекса, ростбифа, котлет и т. д., и тертый хрен, который заменяет собой горчицу; для этой цели он готовится с уксусом, солью и сахаром, подается к разварной говядине, рыбам и студню и проч., или с сахаром и сметаной – для разварного поросенка, а также и для говядины.

ВЗВАР

Взять смесь сушеных фруктов и ягод, которые имеются под рукой, как то: яблоки, груши, чернослив, абрикосы, персики, изюм, шептала, вишни и проч., все залить холодной водой и томить до мягкости. Подправить картофельной мукой, чтобы сгустить, и сахаром.

Это блюдо подавалось в Великий сочельник, т. е. 6 января по новому стилю.

САЛАТ СВЕЖИЙ, ЛАТУК, РОМЕН, ЦИКОРИЙ И ПРОЧЕЕ ПО-ФРАНЦУЗСКИ

Выдать: 1 фунт свежего салата, 1/8 фунта прованского масла, 2 ложки уксуса, щепотку толченого перца и соль по вкусу.

Листья салата перед приготовлением перебрать, удалить сорную траву и гнилые листья, обрезать корни и промыть. Салат (один или в смеси с цикорием) перед самым обедом полить прованским маслом, прибавить немного уксуса, посыпать перцем, солью и перемешать. Салат не нарезают, а сахарный песок не добавляют. Можно прибавить немного чесночного сока.

ИЛИ ПО-НЕМЕЦКИ

Выдать: 1 фунт салата, 1 яйцо, щепотку соли, 1 ложку прованского масла, сахар и перец по вкусу.

Отобранный и перемытый салат облить соусом из крутого желтка, растертого с солью, сахаром, уксусом и прованским маслом, хорошо все перемешать и разрезать салат, после чего прибавить немного перца и рубленый оставшийся белок. Вместо вареного желтка можно взять сырой.

ИЛИ ПО-ПОЛЬСКИ

Выдать: 1 фунт салата, 1,5 стакана сметаны, 2 свежих огурца.

Салат облить густой сметаной, посолить и прибавить свежих огурцов без кожицы, нарезанных ломтиками.

ИЛИ ПО-АНГЛИЙСКИ

Салат подать без всякой приправы, только следует перебрать его и смешать с разными травами: майораном, укропом, щавелем, цикорием, эстрагоном и проч.

ТАРТИНЫ ИЗ МОЗГОВ

Выдать: 2 бычьих мозга, 1 французский хлеб, 1/2 ложки чухонского масла, 2 луковицы, 1 ложку муки, 2–4 свежих шампиньона или белых гриба.

1 пару мозгов из бычьей головы отварить в соленой воде, остудить, разрезать на мелкие кусочки, положить на ломтики белого хлеба, смазанные с двух сторон маслом. Взять 2 мелко нарубленные луковицы, 1/2 ложки масла, 1 ложку муки, немного бульона, посолить, прибавить 2–4 штуки рубленых шампиньонов или свежих белых грибов, все хорошо прокипятить, вылить на мозги и поставить на 5 минут в духовую печь.

Посыпать рубленой зеленью.

ТАРТИНЫ ИЗ ПОЧЕК

Выдать: 1 бычью почку, 1 французский хлеб, 1 ложку чухонского масла, 2 яйца, 2 ложки тертого сыра.

Отваренную в соленой воде почку порезать на тонкие продолговатые пластинки, положить на ломтики белого хлеба, смазанные с обеих сторон маслом, растертым с сырыми яйцами, посыпать тертым сыром и поставить в печь, чтобы зарумянились.

КРОКЕТЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Выдать: 1 фунт телятины, 1/4 фунта чухонского масла, 4 луковицы, 1/2 французской булки, 4 яйца, фритюр, по вкусу соль и перец и 2 ложки толченых сухарей.

	РУБ.	КОП.
Салатъ оранжъ.....	—	45
Ягоды со сливками.....	—	50
Варенье разныхъ сортовъ.....	—	30
Сухое пирожное штука.....	—	5
З а н у с к и.		
Икра свѣжая, порція.....	1	10
” ” полупорція.....	—	60
” паюсная, порція.....	1	—
” ” полупорція.....	—	60
Балыкъ, порція.....	—	65
” полупорція.....	—	45
Сыръ швейцарскій.....	—	40
Буттерброды.		
Со свѣж. паюсн. икрой или балык. .	—	15
со швейц. сыромъ и ветчиной.....	—	10
съ телятиной или колбасой.....	—	10
Три яйца съ масломъ.....	—	30
Селедка цѣльная съ гарниромъ.....	—	30
Форшмакъ.....	—	50
Полхлѣба съ масломъ на 1 перс....	—	20
Ч а й.		
Порція 4 прибора съ лимономъ или со сливками.....	—	40
Полупорція въ 2 приб. съ лимономъ или со сливками.....	—	25
Стаканъ чаю съ лимономъ или со сливками.	—	10
Къ чаю: горячая вода съ прибора съ персоны	—	5
горячая вода безъ прибора, съ персоны въ I и II кл.	—	5
горячая вода безъ прибора, съ персоны III класса...	—	3

1 фунт жареной или вареной телятины мелко порубить, поджарить с 4 рублеными луковицами в 1/4 фунта масла, прибавить мякиш с 1/2 французской булки, немного толченого перца, соль, 3 сырых яйца, хорошо размешать, придать вид небольших колбасок, обвалять в яйцах и сухарях и жарить в масле или фритюре.

Фритюр не что иное, как хорошее, свежее, чистое говяжье или свиное сало, растопленное одно или пополам с маслом. Фритюр необходим в таком количестве, чтобы обжариваемые изделия свободно могли в нем плавать, откуда их следует доставать дуршлагом. Когда фритюр бывает долгое время в употреблении, то он принимает отчасти горелый запах и делается мутным. Чтобы устранить эти недостатки, фритюр лучше готовить с тонко нарезанными ломтями кислых яблок (лучше антоновских), которые не только осветлят его, но даже придадут ему приятный запах и вкус. Процедить через салфетку и хранить на льду. Полученными крокетами гарнировать многие соусы к разварной говядине, а также соусы из моркови, шпината, горошка и т. п. Отдельно также подать к завтраку.

	Руб.	Коп.
Сухари 10 штукъ	—	15
Хлѣбъ французскій	—	10
Кусокъ лимона или сливки къ стакану чая	—	5
Сливки молочникъ отъ 10 к. и дороже.		
Столовый стаканъ молока..	—	10
К о ф е.		
Порція въ 6 чашекъ	—	60
Полупорція	—	35
Стаканъ	—	20
Чашка	—	15
Шоколадъ чашка	—	20
Глинтвейнъ стаканъ	—	60
Пуншъ	—	35



ТОВАРИЩЕСТВО ВИНоторговли

К. Ф. ДЕПРЕ

Москва, Петровка, 8.

<p>С.-ПЕТЕРБУРГЪ, Мойка, 59, уголъ Невскаго проспекта. КІЕВЪ, Крещатикъ, 28.</p>		<p>ХАРЬКОВЪ, уголъ Торговой и Николаев- ской площадей. Нижегородская ярмарка.</p>
---	---	---

ТЕЛЕФОНЫ: магазина 7—00. Правленія и конторы 60—76.

Адресъ для телеграммъ: Виноторъ—Москва.

ГАЛАНТИР МЯСНОЙ (ЛАНСПИК)

Выдать: 1 телячью голову или 4 телячьи ножки, 1 фунт говядины, 1 фунт телятины и 1 рябчик, по 1 штуке разных кореньев, немного разной пряности и соль по вкусу, 2 яйца.

Голову или ножки хорошо ошпарить, очистить от волос, промыть и, если галантир готовят из головы, то ее разрубить, язык и мозги удалить, а голову или ножки положить в кастрюлю, куда прибавить столько говядины, баранины, телятины или еще лучше дичи, сколько взято по весу головы или ножек, посолить, прибавить кореньев и немного пряностей и налить столько воды, чтобы все мясо закрылось ею, и, прикрыв крышкой, уварить все это до тех пор, пока мясо не будет само по себе легко отделяться от костей. Если воды было налито мало, то по мере надобности ее следует подбавлять. Когда голова или ножки хорошо разварятся, то все откинуть на решето, чтобы отделить мясо от густого клейкообразного бульона, который горячим следует процедить через салфетку. Когда бульон будет процежен, к нему прибавить 2 сырых яйца (см. «Борщ или бураки»), еще раз хорошо прокипятить и еще раз процедить. К полученному совершенно чистому бульону по желанию можно прибавить немного уксуса, лимонной кислоты, сахара и прочее, а также можно придать ему различные цвета, о чем будет сказано чуть ниже. Этот галантир служит для заливки говядины, телятины, птицы и дичи, а равно и для приготовления майонезов. В прохладном и сухом месте он сохраняется довольно долго.

ГАЛАНТИР РЫБНЫЙ

Выдать: 2 фунта свежей рыбы, 1 стакан белого вина, 1 ложку уксуса, понемногу пряностей, 1/8 фунта желатина, 1 яйцо или 1/8 фунта паюсной икры.

Из 2 фунтов свежей рыбы сварить бульон. Когда рыба совершенно разварится, бульон процедить и прибавить 1 стакан белого столового вина, немного уксуса, перца, соли, лавровый лист, гвоздику и опять прокипятить под крышкой, после чего прибавить 1/8 фунта желатина, оттянуть белком (см. стр. 36) и процедить через салфетку.

ГАЛАНТИР ГРИБНОЙ

Выдать: 1/4 фунта грибов и 8 золотников желатина.

К отвару из сухих грибов прибавить 8 золотников желатина или рыбьего клея (на каждый стакан жидкости 2 золотника), оттянуть белком (см. стр. 36) и процедить.

ГАЛАНТИР БЕСЦВЕТНЫЙ

Из 2 фунтов свежей рыбы сварить бульон. Когда рыба совершенно разварится, процедить и прибавить 1 стакан белого столового вина, 1 ложку уксуса, перец, соль, лавровый лист, гвоздику и опять прокипятить под крышкой, после чего прибавить 1/8 фунта желатина, оттянуть белком (см. стр. 36) и процедить через салфетку. Галантир бесцветный готовится также из телячьих ножек (см. «Галантир мясной»).

ГАЛАНТИР КРАСНЫЙ

Галантир подкрашивается настойкой черники.

ГАЛАНТИР ЖЕЛТЫЙ

Галантир подкрашивается настойкой шафрана или пережженным сахаром. Для приготовления шафранной настойки берут 1 золотник шафрана и настаивают его в 1 рюмке винного очищенного спирта 1–2 недели.

ГАЛАНТИР ЗЕЛЕНЬЙ

Галантир подкрашивается шафраном с индиго и кармином или пюре из крапивы, щавеля или шпината.

ГАЛАНТИР ГОЛУБОЙ

Галантир подкрашивается отваром цветов васильков.

ГАЛАНТИР БЕЛЫЙ

Галантир подкрашивается молоком, но тогда надо стараться, чтобы к галантиру (см. «Галантир мясной») вовсе не прибавлять уксус или лимон.

ГРЕНКИ С ФАРШЕМ

Выдать: 1 фунт говядины или телятины, или какой-либо домашней птицы или дичи, 2 луковицы, 1/4 фунта толченых белых сухарей, немного соли, перца, 3 ложки чухонского масла, 1/2 стакана сметаны, 1 ложку тертого сыра, 1/2 французского хлеба.

1 фунт говядины, телятины или домашней птицы, жареной или вареной без костей, изрубить как можно мельче с 2 большими луковицами, прибавить 1/4 фунта белых сухарей, немного по вкусу толченого перца, соли и все хорошо размешать и поджарить в 2 ложках масла. Потом прибавить (когда остынет) 1/2 стакана густой сметаны и этой массой густо намазать ломтики белого хлеба, посыпать каким-либо тертым сыром, положить на сковороду, смазанную маслом, и зарумянить.

Подают к пюре из гороха, фасоли и др.

Прейс-Курантъ винамъ.

№ №		За бутылку.		За 1/2 бут.	
		Р.	К.	Р.	К.
Вина К. Ф. Депре.					
11	Сенъ-Жульенъ	2	—	1	05
147	Шато Лафитъ	—	—	1	30
256	Понте Кане	3	20	1	75
151	Сотернъ	1	75	—	95
23	Барсакъ	—	—	1	05
70	Нюи лучший	3	20	1	75
42	Шабли Мутонъ	2	65	1	40
65	Мозельвейнъ	2	10	1	10
211	Портъ-Вейнъ	3	50	2	—
213	Портъ-Вейнъ старый	4	80	2	50
40	Мадера лучшая	3	40	1	75
197	Коньякъ . 1/4 б. 1 р. 25 к.	3	50	2	—
184	Коньякъ старый Финъ Шампань 1/4 б. 2 р. — к.	6	—	3	50
217	Коньякъ Финъ Шампань Экстра . 1/4 б. 2 р. 60 к.	—	—	5	—
Вина Бр. Елисеѣвыхъ.					
122	Мадера	1	75	1	20
125	„ Остъ-Индская	2	50	1	50
127	„ самая старая	3	25	2	—
128	„ „ „	3	75	2	25
129	„ „ „	4	50	2	50
129 ^{3/8}	„ „ „	7	—	4	—
130	Хересъ	1	75	—	90
133	„ старый	2	—	1	10
137 ^{1/8}	Портвейнъ	2	—	1	25
138	„	3	50	2	—
144	Ромъ старый	2	50	1	30
147	Коньякъ	2	50	1	50
150	„ старый	3	50	2	25
144	Финъ-Шампань Вильборн.	6	—	3	50

ГРЕНКИ С СЕЛЕДКОЙ

Выдать: 3 ложки прованского масла, 1 ложку горчицы, 5 сырых желтков, 1 селедку с молоками или с икрой, 1/2 французского хлеба, 1 ложку каперсов.

Масло, 1 ложку столовой готовой горчицы и 5 крупных желтков растереть, прибавить молоки или икру из 1 селедки, изрубленные с 1 ложкой каперсов, сбрызнуть сверху этой смесью ломтики нарезанного белого хлеба, положить на них по кусочку селедки без костей и поставить в духовую печь на 5—10 минут.

Эти гренки подают к завтраку как отдельное блюдо, а равно к супам и особенно к ухе.

№ №	Шампанское.	За бутылку.		За 1/2 бут.		
		Р.	К.	Р.	К.	
	Редереръ	7	50	4	—	
	Поммери	8	50	—	—	
	Дуаэнь	5	50	—	—	
	Клареть	2	50	—	—	
	Русскія шампанскія	2	50	—	—	
	Эксельсіоръ	5	50	—	—	
	Ликеры заграничные.					
	Шартрезъ	—	—	5	—	
	Кремь-де-ваниль	—	—	4	—	
	Бенедиктинъ	—	—	4	—	
	„ 1/4 флак.	—	—	2	50	
	„ 1/8 „	—	—	1	75	
	Портеръ лекокъ	2	50	1	50	
	Д-та Удѣльн. Вѣдомства.					
	КРАСНЫЯ:					
5	Лафитъ	2	—	1	25	
24	Красное	1	—	—	65	
18	Столовое красное	1	50	—	90	
1	„ лозъ Бордо	1	75	1	—	
	БѢЛЫЯ;					
26	Бѣлое	1	10	—	65	
22	„	1	50	—	90	
7	Рислингъ	1	80	1	20	
	В о д к а.					
	Простая водка для III кл.	—	75	—	40	
	Столовая изъ графина	1	10	—	75	
	Хинная	2	—	1	20	
	Англійская горькая	1	50	—	90	
	„ бѣлая	1	60	—	90	
	Рябиновая нѣжинская	2	—	1	25	
	„ эссенція	1	60	—	90	

ГРЕНКИ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

Выдать: 1 французский хлеб, 1/8 фунта масла, пармезан.

Нарезать белый хлеб тонкими ломтиками, обе стороны каждого намазать сливочным маслом, сверху посыпать тертым пармезаном, сложить на сковороду и поставить в духовую печь, чтобы они слегка зарумянились.

ГРЕНКИ ПО-НЕМЕЦКИ

Выдать: 2 яйца, 2 ложки молока, 1/8 фунта голландского сыра, 1/8 фунта чухонского масла и 1 французский хлеб.

Прибавить к 2 столовым ложкам молока 2 сырых желтка, обмакнуть в эту смесь ломтики белого хлеба, одну сторону каждого посыпать голландским тертым сыром, положить необсыпанной стороной на сковороду, смазанную маслом, и подрумянить.

АРМЕ РИТТЕР

Выдать: 1 французский хлеб, 1 стакан молока, 3 яйца, 1/2 фунта сахара, 1/2 фунта сливочного масла.

Разрезать правильными ломтиками французский хлеб, смочить в молоке с яйцами, обсыпать сахаром, поджарить в сливочном масле с обеих сторон, сложить на блюдо и облить каким-либо вареньем или посыпать мелким сахаром.

БОРЩ ИЛИ БУРАКИ

Выдать: 2 фунта говядины, 2 яйца, 1 свеклу, 3 моркови, 4 луковицы, 1/2 кочана свежей капусты, 10 картофелин, немного пряностей, 2 ложки подправочной муки, немного лимонной кислоты или уксуса, сахар, 3 фунта сметаны.

Говядину отделить от костей, порезать на кусочки, поместить в кастрюлю, туда же уложить кости и посолить по вкусу; все залить холодной водой, кастрюлю закрыть крышкой и хорошо уварить на медленном огне. Когда говядина станет мягкой, ее вынуть, но кости оставить, долить опять столько воды, сколько ее убавилось, положить по 1 штуке разных кореньев и продолжить кипячение. Когда бульон начнет кипеть, снять накипь. Далее, когда коренья уварятся, бульон процедить через салфетку, и приготовленный таким образом бульон очень вкусен и питателен.

Бульон становится на вкус еще пикантнее, если к говядине прибавить 1/3 ее веса мяса теленка или немного какой-либо домашней птицы, желательнее курицы. Если бульон окажется не очень прозрачен, то его оттягивают белком.

Приготовление оттяжки. Яичные белки перемешать с холодным бульоном в пропорции 1:5, ввести в горячий, но не кипящий бульон и довести до кипения. Затем кастрюлю с бульоном убрать с огня, дать отстояться 20–25 минут и процедить бульон через льняную ткань.

Затем нашинковать свеклу, морковь и лук и все хорошо поджарить в 1/2 фунта масла, посолить и положить в бульон, куда прибавить 10 штук картофеля, нарезанного ломтиками, и 1/2 кочана свежей капусты, немного пряностей, уварить до мягкости кореньев, прибавить 2 ложки муки, еще раз вскипятить и подправить по вкусу уксусом (а еще лучше лимонной кислотой) и сахаром. Перед самым обедом подцветить сырым соком свеклы.

К этому борщу подать отдельно сметану и крутую гречневую кашу, а также ватрушки или пирог из каких-либо круп.

БОРЩ МАЛОРОССИЙСКИЙ НАСТОЯЩИЙ

Выдать: 1 фунт жирной говядины, 1/2 утки, 1/2 фунта малороссийского сала, 1/2 фунта ветчины и 5 сосисок.

Все поместить в котел или кастрюлю, куда налить рассол из-под квашеных бураков и добавить шинкованные бураки.

Приготовление квашеных бураков. Сырую свеклу очистить ножом, после чего хорошо промыть, крупную свеклу разрезать надвое, а мелкую оставить так; потом эту свеклу уложить в кадку, прибавить туда 1–2 ломтика черного кислого хлеба, налить воды комнатной температуры, закрыть кадку крышкой, наложить камень и поставить в сухой погреб, но не на лед.

Затем вместе с квашеными бураками поместить в кастрюлю несколько картофелин и лук, 2–3 томата и все варить 2 часа. Сосиски же положить в борщ за полчаса до обеда.

Когда борщ уже готов, его заправить мукой, смешанной со сметаной; перед подачей на стол борщ посыпать мелко рубленой зеленью укропа и сельдерея.

Р ю м к а м и.

Рюмка столовой очищенной	10	коп.
„ рябиновой	10	„
„ горькой английской	10	„
„ хинной	15	„
„ допель-кюммелю	20	„
„ бальзаму рижскаго	20	„
„ коньяку или рому	20	„
„ финь шампань	30	„
„ хересу, мадеры и портв.	20	„
„ наливки	20	„
Стаканъ вина	30	„
„ пуншу	35	„
„ глинтвейну	60	„
Для III кл. рюмка простой водки	5	„

Пиво и воды

РАЗНЫХЪ ЗАВОДОВЪ:

	За бутылку.		За 1/2 бут.	
	Р.	К.	Р.	К.
Пиво пильзенское и столовое	—	20	—	—
Сельтерская вода	—	15	—	—
Содовая	—	15	—	—
Лимонадъ или фруктовая вода	—	20	—	—
Бендта Ю. В. фрукт. шампан.	—	60	—	40
Квасъ ягодный	—	20	—	—
„ баварскій	—	10	—	—

Управляющій пароходствомъ

И. Голубевъ.

БОРЩ ПОЛЬСКИЙ

Выдать: 2,5 фунта говядины, 2,5 фунта свинины или ветчины, по 1 штуке кореньев, немного пряностей и 1 фунт сметаны.

Бульон варится из говядины пополам со свининой или ветчиной, с прибавлением кореньев, пряностей. Когда все хорошо уварится, приправить 1 фунтом сметаны, посыпать зеленью и толченым перцем. Отдельно к нему подать сметану и крутую гречневую кашу, а также ватрушки или пирог из каких-либо круп.

РАССОЛЬНИК ИЗ ГУСИНЫХ ПОТРОХОВ

Выдать: гусиные потроха из 2 тушек, по 1 штуке разных кореньев, немного пряностей, 1/4 кочана свежей капусты, 5 картофелин, 1 ложку муки, 4–5 огурцов.

Гусиные потроха хорошенько промыть, пупок разрезать, вычистить и снять внутреннюю кожу; все уварить с кореньями и пряностями до мягкости с прибавлением свежей капусты и картофеля до готовности, добавить огурцы, нарезанные ромбиками и припущенные в рассоле; мясо порубить на кусочки, а бульон подправить мукой.

РАССОЛЬНИК ПО-ПОЛЬСКИ

Выдать: 2,5 фунта говядины (грудинки), по 1 штуке разных кореньев, немного пряностей, 5 томатов, 1/4 фунта перловой крупы, 1/2 фунта коровьего масла, немного лимонной кислоты, 1 ложку муки.

2,5 фунта говядины (грудинки) разрезать на кусочки, прибавить коренья, немного пряностей, 5 томатов, посолить и влить воды; когда коренья хорошо уварятся, их вынуть, а говядину доварить, бульон же процедить и разделить на 2 равные части. Прибавить в первую часть 1/4 фунта ячневой или перловой крупы, которую уварить до готовности. Отваренные коренья нарезать и поджарить вместе с говядиной в 1/2 фунта масла, положить все в оставшийся бульон, соединить вместе с приготовленной крупой, подогреть, посыпать зеленью и подавать. Томаты лучше не жарить, а подать отдельно в соуснике. Можно приправить слегка лимонной кислотой и сахаром, по вкусу, и подболтать 1 или 2 ложки пшеничной муки.

СОЛЯНКА РЫБНАЯ ЖИДКАЯ

Выдать: 1,5 фунта рыбы, 1,5 фунта кислой капусты, 2 ложки масла, немного пряностей, 1 ложку муки, 4 луковицы, по 1 ложке каперсов, оливок и щепотку толченого перца.

Свежую или свежепросольную белугу, осетрину или вообще крупную рыбу без костей нарезать кусочками, но не очень мелкими. Взять 1,5 фунта кислой капусты, хорошо отжать и поджарить в кастрюле с небольшим количеством масла; налить воды, прибавить немного пряностей, лук, положить рыбу и дать хорошо кипеть.

Когда все будет готово, подправить мукой и прибавить каперсов, оливок и щепотку перца.

СОЛЯНКА ПОСТНАЯ ЖИДКАЯ

Отварить в 2 бутылках воды 1/4 фунта белых грибов, которые затем вынуть и нашинковать, очистить 5 больших огурцов, нарезать их ломтиками, так же нарезать и 4 луковицы. В грибном бульоне отварить 1–1,5 фунта свежепросольной осетрины или какой-либо другой рыбы, нарезав ее ломтиками, прибавить 2 ложки уксуса, 3 лавровых листа, немного каперсов

и оливок и посыпать побольше толченым перцем. Соединить с грибами, луком и огурцами, подправить мукой баз масла, вскипятить еще раз и подавать.

ЩИ ИЗ КИСЛОЙ КАПУСТЫ (СУТОЧНЫЕ)

Выдать: 2 фунта грудинки, 2 фунта кислой капусты, 5 луковиц, 1/2 фунта чухонского масла, 1 ложку муки.

Сварить говяжий бульон из 2 фунтов грудинки (см. «Борщ или бураки»).

Кислую капусту проварить в чухонском масле с рубленным луком, поместить в бульон и все подправить мукой.

Зимой эти щи следует выносить на холод на сутки, а затем разогревать и подавать на стол. Такие щи гораздо вкуснее и называются суточными.

Отдельно подают сметану, крутую гречневую кашу или какие-либо пирожки или пирог с говядиной.

ЩИ ЛЕНИВЫЕ

Выдать для бульона: как в рецепте «Борщ или бураки»; *кроме того:* 1 кочан свежей капусты, 10 картофелин, 2 ложки муки и 1 фунт сметаны.

Сварить говяжий бульон (см. «Борщ или бураки»), прибавить свежую капусту и немного картофеля; когда капуста уварится, подправить мукой и забелить сметаной.

СУП «ЖУЛЬЕН»

Выдать: 1 тетерку или 2 рябчика, 1,5 фунта говядины, 1/4 фунта черных сухарей, 2 рюмки мадеры; *для кнели:* 1 фунт мяса курицы, 1 стакан сливок, 1/2 фунта белого хлеба, 1/4 фунта сливочного масла и 4 яйца.

Приготовить бульон по рецепту «Борщ и бураки» из 1 тетерки или 2 рябчиков и 1,5 фунта говядины (который можно подсветить ржаными сухарями), и уже после этого добавить отваренные и шинкованные коренья и перед самым отпуском к обеду прибавить кнель и 2 рюмки мадеры.

Приготовление кнели. Филе курицы сначала разрубить как можно мельче, а потом растолочь в деревянной ступе, прибавить размоченный в сливках хлеб, и все опять хорошо растолочь, а после протереть через решето. Перед подачей на стол супа взять эту кнель ложкой, смоченной в горячей воде, разровнять мокрым ножом и положить на вымазанный маслом сотейник. Кнели можно делать фигурчатые минут за 10 до подачи, сотейник этот залить кипящим бульоном, стараясь не попасть на кнель, поставить на плиту, но не доводить до кипения. Через 3–5 минут кнель осторожно перевернуть, дать еще постоять на плите минут 5, с помощью дуршлага выложить кнель в миску с супом и подать на стол.

Отдельно подать какие-либо пирожки, но предпочтительно блинчатые.

СУП «ЦАРСКИЙ»

Выдать: 2 фунта говядины, 1 курицу, 5 чайных ложек картофельной муки, 5 столовых ложек пюре (необходимо 1 фунт трюфелей, 1/4 фунта сливочного масла, 1 ложку крупитчатой муки), 1 стакан сливок, кнель (см. выше), 5 шампиньонов и 2 трюфеля.

Распустить в мясном холодном бульоне столько чайных ложек картофельной муки, сколько предполагается обедающих, и хорошенько размешать до консистенции сметаны, эту смесь прибавить небольшими частями к кипящему чистому мясному бульону, постоянно и

энергично помешивая. В другую кастрюлю положить на каждого обедающего по столовой ложке пюре, приготовленного следующим образом: очищенные трюфели поджарить в масле с небольшим количеством лука, но не позволять им зарумяниться, прибавить еще немного лука и протереть через решето. Как трюфели, так и многие овощи, такие как: морковь, репу, брюкву и проч., вместо того чтобы жарить, можно томить в закрытом сосуде с небольшим количеством соленой воды; когда масса делается мягкой, то ее еще в горячем виде протереть через решето. Поместить в кастрюлю пюре, хорошо размешать, развести бульоном, прибавить сливки.

Перед самым обедом опустить в бульон поджаренное в масле и тонко нарезанное куриное филе, в виде небольших кусочков, рубленые шампиньоны, трюфели и кнель.

СУП «КОРОЛЕВСКИЙ»

Выдать: 3 фунта говядины, 1 фунт телятины, по 1 штуке разных кореньев, 2 рябчика, 1/4 фунта сливочного масла, 25 каштанов, 1 стакан мадеры, вольваны; *для теста:* как в рецепте «Пирог или пирожки из домашней птицы по-графски».

Приготовить бульон из 3 фунтов говядины, 1 фунта телятины, оставшихся костей от дичи, кореньев и процедить. Филе от 2 рябчиков поджарить в 1/4 фунта масла, истолочь в ступке, развести бульоном и протереть через решето. Отдельно приготовить из 25 каштанов пюре: очищенные от кожицы каштаны отварить в воде или молоке до мягкости и протереть через металлическое решето еще горячими, пока они мягки. Затем все вместе смешать, при подаче прибавить 1 стакан мадеры или 1/2 бутылки шампанского. К этому бульону подать вольваны.

Приготовление вольванов Нарезать из слоеного теста кружки, сложить по 3 кружка вместе, смазать яйцом только края, а середину не трогать, проколоть в нескольких местах, где смазано яйцом, чтобы кружки лучше прилипли друг к другу, и запечь. Когда они будут готовы, из середины вынуть мякоть, оставив только последний нижний слой нетронутым, и положить в него какой-либо фарш из дичи.

СУП ПО-ЕВРЕЙСКИ

Выдать: щуку весом 2–2,5 фунта, немного пряностей, по 1 штуке разных кореньев, 4 луковицы, щепотку перца, по вкусу соль, 1 яйцо, зелень.

Сварить бульон из свежей головы, хвоста и костей щуки, процедить, прибавить кореньев и пряностей. Отдельно мелко порубить мясо щуки, выбрав кости, и вместе с луком, зеленью петрушки и толченым перцем смешать с 1 сырым яйцом и 2 ложками бульона, все как можно лучше растереть и начинить этой массой щуку, которую отварить затем в том же бульоне. Оставшийся фарш и ломтики щуки без костей скатать в шарики и опустить в бульон.

При подаче на стол обильно посыпать зеленью.

СУП «ИТАЛЬЯНСКИЙ»

Выдать: 1/4 кочана свежей капусты, по 2 штуке разных кореньев, 1/2 фунта чухонского масла, 1/2 фунта ветчины, немного пряностей, 1 ложку масла; *кроме того:* 6 яиц, 1/4 фунта пармезана, 1/4 фунта швейцарского сыра, 1/2 бутылки сливок.

Приготовить бульон из свежей капусты и разных кореньев; когда коренья будут готовы, откинуть их на сито, остудить и нашинковать. Далее размешать 6 желтков с 1 бутылкой остуженного бульона, прибавить 1/4 фунта тертого швейцарского сыра, 1/4 фунта тертого пармезана, хорошо размешать и прибавить 1/2 бутылки хороших сливок, перед обедом добавить коренья, подогреть и подавать с гренками.

СУП ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

Выдать: на каждого человека по 1/2 фунта говядины, 4 ложки пюре, 2 ложки тертого пармезана, 1 ложку рубленой зелени и гренки (см. «Гренки по-итальянски»).

Приготовить мясной бульон на 5 человек (см. «Борщ или бураки»), прибавить 4 ложки пюре.

Приготовление пюре. Спелые томаты потомить под крышкой на легком огне слегка посоленные. Когда они хорошо упряют, протереть их через решето и выпарить до желаемой густоты.

После пюре в бульон добавить 2 ложки пармезана, дать хорошо вскипеть и заложить говядину, нарезанную тонкими ровными ломтиками. Посыпать зеленью.

К супу подать гренки.

СУП «ФРАНЦУЗСКИЙ»

Выдать: 1/4 кочана свежей капусты, 4 моркови, 4 репы, 4 шампиньона, 1/4 фунта сливочного масла и выдать на бульон говядины из расчета на 1 человека по 1/2 фунта.

Нашинковать свежую капусту, морковь и репу, по желанию прибавить 4 штуки шампиньонов; все хорошо поджарить в 1/4 фунта сливочного масла, залить говяжьим бульоном, приготовленным по рецепту «Борщ или бураки».

Когда суп будет готов, посыпать зеленью и подать отдельно какие-либо пирожки.

СУП-ПЮРЕ «ПАРИЖСКИЙ»

Выдать для бульона: 2 фунта говядины; *кроме того:* 1 фунт ветчины, по 1 штуке разных кореньев, 2 стакана красного соуса, немного лимонной кислоты и 2 рюмки мадеры.

Изжарить в масле мелко изрубленную ветчину и разные корни по 1 штуке, прибавить 2 стакана красного соуса, довести до кипения и все хорошо проварить.

Протереть через решето, смешать с бульоном, подправить по вкусу лимонной кислотой и мадерой.

Подавать со слоеными пирожками.

СУП-ПЮРЕ «АНГЛИЙСКИЙ»

Выдать для бульона: 2 фунта говядины; *кроме того:* 10 картофелин, 1/4 фунта сливочного масла, 4 яйца, 1 бутылку сливок.

Отваренный в соленой воде очищенный картофель протереть еще горячим через решето, развести бульоном (см. «Борщ или бураки»), прокипятить, прибавить сливочное масло, подправить сырыми желтками, развести все сливками и подогреть.

Подавать с волованами (см. стр. 39) или со слоеными пирожками.

УХА ИЗ СТЕРЛЯДИ

Выдать: 2,5 фунта свежей стерляди, 1 стакан белого вина, 1/2 лимона, пряности.

Свежую стерлядь очистить от внутренностей, хорошо промыть и, не посолив, опустить в бульон с кореньями и небольшим количеством пряностей; когда стерлядь будет готова, то ее разрезать на куски, поместить в миску, туда же процедить отвар и прибавить 1 стакан белого столового виноградного вина, посыпать рубленой зеленью петрушки. И отдельно подать

кусочки лимона. Эту уху по большей части готовят пополам с мясным бульоном, и, если она получится не вполне прозрачна, то ее оттягивают яйцами (см. стр. 36).

УХА ИЗ СТЕРЛЯДИ НА ШАМПАНСКОМ

Выдать: 2,5–3 фунта живой стерляди, 2 бутылки шампанского и 1/2 лимона.

Стерлядь отварить прямо в шампанском (либо можно разбавить его водой); подать к ней лимон и какие-либо слоеные пирожки.

ХЛАДНИК «ПОЛЬСКИЙ»

Отварить 2–3 фунта хорошей свежей или малосольной белуги, осетрины или севрюги, остудить, порезать крупными кусками и вынести на лед. Взять 2 фунта свекольной ботвы, перемыть, отварить в кипятке, остудить, изрубить мелко, положить в миску, посолить, поперчить, прибавить ложку готовой горчицы, 4 ложки сметаны и раковые шейки и клешни, развести квасом или лучше кислыми щами. Отдельно подать сваренную рыбу на блюде и гарнировать ее вокруг мелко рубленным укропом, зеленым луком, рублеными свежими огурцами и яйцами вкрутую, разрезанными пополам.

СВЕКОЛЬНИК ПОСТНЫЙ

Выдать: 1/2 фунта сухих грибов, 1 фунт свеклы, 1/4 фунта картофеля, 5 соленых огурцов, 1/2 стакана зеленого лука, 1/2 стакана зелени укропа, 2 бутылки кваса, хрен, соль, перец и сахар по вкусу.

1/2 фунта сухих грибов отварить в небольшом количестве воды, в закрытом сосуде, на маленьком огне. Когда грибы сделаются достаточно мягкими, их мелко порубить и вместе с отваром поместить в миску, куда прибавить 1 фунт рубленой и отваренной свеклы, 1/4 фунта отварного и рубленого картофеля, 5 рубленых соленых огурцов, 1 горсть рубленого зеленого лука и столько же укропа, заправить по вкусу солью, перцем, хреном, сахаром и залить 2 бутылками кваса. При подаче добавить лед.

СУП МОЛОЧНЫЙ ХОЛОДНЫЙ

Выдать: 1/8 фунта пшена, 2 бутылки молока, 2 ложки муки.

Сварить 1/8 фунта хорошо промытого пшена в 2 бутылках молока, подправить мукой. Подать отдельно сахарный песок, корицу и сдобный хлеб.

СУП ИЗ ВИШЕН

Выдать: 1 фунт вишен, 2 ложки муки, 3 стакана красного вина, по вкусу сахар, корицу и кардамон, масло.

Вишни очистить от косточек, косточки хорошо растолочь в медной ступке и смешать с поджаренной в масле мукой, прибавить немного воды, процедить на вишни, прибавить красного вина пополам с водой, сахар, корицу, кардамон и все хорошо прокипятить.

Отдельно подать гренки.

СУП ИЗ САГО НА ВИНЕ

Выдать: 2 бутылки вина, кусок корицы, 5 гвоздик, по вкусу сахар, 1/4 фунта саго.

К 2 бутылкам воды влить 2 бутылки красного столового вина, добавить кусок корицы, немного гвоздики, по вкусу сахар и дать вскипеть, прибавить красное саго, но чтобы не было очень густо; когда саго упрет, но не разварится, перелить в миску.

Отдельно подать гренки.

СУП ИЗ ПИВА

Выдать: 1 фунт сметаны, 4 яйца, 2 бутылки пива, 1/4 фунта творога, сахар и соль по вкусу.

1 фунт сметаны смешать с 4 сырыми желтками и с 2 бутылками пива, перед подачей на стол поставить на слабый огонь и мешать, пока загустеет, прибавив по вкусу сахар и соль и немного протертого творога. Если покажется густо, то разбавить пивом.

Отдельно подать сухарики из кислого черного хлеба с солью.

ГОВЯДИНА ПО-ФРАНЦУЗСКИ

Выдать: 5 фунтов филе говядины, 3 луковицы, 1/2 фунта шпика, 1/4 фунта ветчины, по 2 моркови и репы, 1 стакан белого вина, 1 стакан сметаны, перец, уксус, муку, сахар.

5 фунтов говядины уложить в кастрюлю, прибавить 3 рубленые большие луковицы, а на дно кастрюли и поверх говядины положить ломтики шпика, ветчины, моркови и репы; посолить, прибавить толченый перец, стакан белого столового вина и стакан сметаны, закрыть крышкой и томить 3 часа.

Перед подачей подливку процедить, заправить уксусом, мукой и сахаром, прибавить еще вина, вскипятить и подавать отдельно в соуснике.

ГОВЯДИНА ПО-НЕМЕЦКИ

Выдать: 3 фунта говядины (огузок), 1/2 фунта чухонского масла, 1/2 стакана мясного бульона, 1 французскую булку, 1 селедку, 4 луковицы, немного перца и укропа.

Небольшой кусок огузка нарезать тонкими ломтиками, поджарить в 1/2 фунта масла и уложить в сотейник таким образом: сначала ряд ломтиков говядины, а сверху фарш, потом опять говядина и опять фарш, и каждый слой полить соком, оставшимся от поджаривания этой говядины, с прибавлением небольшого количества мясного бульона; запечь в духовой печи и подавать.

Приготовление фарша. 1 французскую булку без корки размочить в бульоне, смешать с рубленой без костей селедкой, прибавить рубленый лук, укроп, соль и перец.

Подать отдельно на гарнир картофель, очищенный и отваренный в соленой воде.

ГОВЯДИНА ПО-АРИСТОКРАТИЧЕСКИ

Выдать: 3 фунта филе говядины, 10 анчоусов, 1/2 золотника лимонной кислоты, 1/2 фунта русского масла.

Нашпиговать филе говядины анчоусами, сбрызнуть раствором лимонной кислоты, посолить, посыпать перцем и оставить на ночь. Затем завернуть в промасленную бумагу, обвязать и жарить на противне в духовой печи, время от времени переворачивая и поливая маслом. Подавать, нарезав кусками, с соусом с прибавлением трюфелей и мадеры.

Приготовление соуса. 1 фунт говядины нарезать мелко, положить в кастрюлю с 1/4 фунта шпика и кореньев, поджарить докрасна, влить 3 стакана бульона, процедить. 1/2 ложки масла

поджарить с 1 ложкой муки, развести этим бульоном, добавить 1,5 золотника сухого бульона, немного лимонной кислоты, посолить, дать устояться, снять жир и процедить.

Приготовление картофеля во фритюре. Очистить сырой картофель, порезать тонкими ломтиками и жарить во фритюре, пока не зарумянится; достать дуршлагом.

ТЕЛЯТИНА А-ЛЯ МЕТР Д'ОТЕЛЬ

Выдать: 2 фунта жареной телятины, 4 ложки уксуса, 2 ложки прованского масла, 2 свежих огурца, по 1/4 стакана вишен, слив и маринованных грибов, 1 стакан соуса «Провансаль».

Нарезать холодную жареную телятину ровными ломтиками и поместить на 2 часа в прованское масло с уксусом. Обрезки мелко изрубить, прибавить рубленые свежие огурцы, вишни, сливы и маринованные грибы, смешать. Телятину поместить на блюдо, облить соусом «Провансаль» и в середину положить рубленую телятину с маринадом.

Отдельно подать соус «Провансаль» или уксус и горчицу.

ГУСЬ ПО-БРАЗИЛЬСКИ

Вычистить и вымыть гуся, натереть его солью снаружи и внутри, в середину положить столовую ложку зернового перца; растопить 1/4 фунта копченого сала в кастрюле и положить туда гуся. Предварительно надо сварить средний кочан капусты, разрезать его на 4 части и, когда он побелеет, откинуть на сито. Положить гуся в кастрюлю, обложить его сосисками, вареной капустой, морковью, большим корнем сельдерея, нарезанным тонкими ломтиками, 3 большими резаными луковицами, прибавить 2 ложки уксуса и 5 ложек сметаны и варить на умеренном огне. Когда все уварится, капусту выжать, гуся разнять на части, выложить на блюдо, обложить тонкими ломтиками горячей ветчины, нарезанными кусочками сосисок, капустой, луком и кореньями, с которыми варился гусь. Блюдо это очень оригинальное.

ЦЫПЛЯТА ПО-ФРАНЦУЗСКИ

Выдать: 3 цыпленка, 6 ложек тертого хлеба, 6 ложек масла сливочного, 3 ложки рубленой зелени укропа или петрушки, 3 ложки сухарей.

6 ложек сухарей (лучше сдобных), 3 ложки масла и 3 ложки рубленой зелени петрушки хорошо перемешать, посолить и этой массой фаршировать цыплят, которых пожарить затем в духовой печи, поливая маслом; когда зарумянятся, обсыпать сухарями и опять подрумянить. Каждого цыпленка разрезать пополам осторожно, чтобы не выскочил фарш, и облить горячим маслом, поджаренным с сухарями. Еще лучше жарить их на вертеле.

Отдельно подать свежий салат по-французски.

ЦЫПЛЯТА А-ЛЯ МАРГО

Выдать: 3 цыпленка, 1/4 фунта прованского масла, 1/4 фунта сливочного масла, 10 штук шампиньонов, 1 ложку муки, 1 стакан белого вина, 2 трюфеля.

3 цыпленка разрезать на куски, поместить с 1/4 фунта прованского масла в кастрюлю, посолить и изжарить так, чтобы зарумянились. Перед тем как начнут чуть подрумяниваться, прибавить к ним 1/4 стакана рубленых и поджаренных в сливочном масле шампиньонов, 1 ложку муки, 2 ложки сливочного масла, 1 стакан белого столового вина и несколько рубленых трюфелей, посолить, прокипятить на слабом огне и, выложив цыплят на блюдо, облить их этим соусом.

КЛОПС

Выдать: 2,5 фунта говяжьей вырезки, 3 луковицы, 2 ложки сметаны, 10 картофелин, 1/4 фунта черного хлеба, 1 ложку русского масла, понемногу соли и перца.

Говядину нарезать кусками, как для бифштекса, хорошо выбить скалкой, а потом тупой стороной ножа, поместить в кастрюлю с маслом, прибавить по вкусу соль, перец и лавровый лист, причем каждый кусок нужно пересыпать мелко рубленным луком и тертым черным хлебом или сухарями, прибавить немного бульона и, закрыв кастрюлю, потушить до готовности, часто встряхивая, чтобы блюдо не пригорело.

При подаче к столу облить сметаной и гарнировать отварным картофелем.

КЛОК ФЛЕЙШ

Выдать: 2 фунта говядины, 2 ложки муки, по 1 щепотке соли и толченого перца, 2 луковицы, 1 ложку уксуса, 1/2 стакана бульона, 2 лавровых листа.

2 фунта мягкой говядины нарезать ломтиками, хорошо выбить, обвалить в муке, посолить, положить в сотейник, посыпать перцем и рубленным луком, прибавить немного уксуса, воды или бульона, 2 лавровых листа и томить под крышечкой, чтобы хорошо упрело. По желанию можно прибавить чернослив.

Отдельно подать свежие или соленые огурцы или какой-либо маринад.

БИФШТЕКС НА РАШПЕРЕ

Выдать: 3 фунта мяса, 2 трюфеля, 1/8 фунта масла, 1 стакан соуса, 1 рюмку мадеры, 1 ложку прованского масла и 1/2 лимона.

Взять вареную говядину (можно из супа, шей, похлебки), нарезать правильными нетолстыми кусками, положить на рашпер (железную решетку) и поставить на горячие уголья, горение которых поддерживают ручным мехом. По прошествии 2–3 минут говядину перевернуть и продолжать дуть мехом еще 2–3 минуты, после чего бифштекс сложить на блюдо и гарнировать по усмотрению. Можно полить соусом-фюме (см. «Соус «Пуаврод»).

ФИЛЕ, ТУШЕННОЕ С ВИНОМ

Выдать: 3 фунта филе, 1/2 фунта шпика, 2 ложки масла, 1 стакан столового белого вина, 2 куса сахара, 1/2 ложки муки, уксуса.

Говядину нашпиговать шпиком, обжарить на вертеле, поливая маслом и уксусом так, чтобы соус стекал на сотейник.

Поджарить сахарный песок, развести 2 ложками воды, вскипятить, всыпать муку, размешать и влить 1 стакан белого вина, немного уксуса и бульона, облить разрезанное на 6 частей одинаковой величины филе и положить в кастрюлю, потушить на углях до мягкости, часто переворачивая.

К готовому блюду подать салат.

ЯЗЫК ПО-АНГЛИЙСКИ

Выдать: 1 говяжий язык, 4 стакана соуса, 5 луковиц, 2 ложки каперсов, 2 ложки зелени петрушки, 1/2 лимона, 1 стакан томата, соль и кайенский перец по вкусу, 1 стакан мясного бульона, 1/2 стакана мадеры.

Свежий язык проварить недолго в соленой воде и, когда он делается настолько мягким, что с него можно будет снять кожу, его вынуть, очистить и целым положить в кастрюлю, куда

прибавить побольше белого соуса (см. «Белый горячий соус (основной)») с примесью рубленого лука, зелени, каперсов и 1/2 лимона, 1 стакан пюре (см. стр. 39), соль и по вкусу кайенский перец; разбавить бульоном и все уварить до готовности языка, который тогда нарезать косыми тонкими ломтиками и уложить на блюдо.

К оставшемуся в кастрюле соусу прибавить 1/2 стакана мадеры или хереса, подогреть и облить язык.

ЯЗЫК ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

Выдать: 1 язык, 1/2 фунта сыра, 1 фунт масла чухонского и 1 стакан сухарей.

Язык отварить в соленой воде до готовности, а затем очистить, нарезать на косые куски и поместить в сотейник сначала один ряд, который пересыпать довольно густо тертым сыром и полить растопленным маслом. Потом уложить второй ряд языка, опять посыпать сыром, смешанным пополам с сухарями, полить маслом и поставить в печь, чтобы блюдо зарумянилось. Отдельно подать крепкий соус; для его приготовления к соусу (см. «Красный французский соус (основной)») прибавить еще сухой бульон, сок из лимона или лимонную кислоту, немного сахара и все хорошо уварить на слабом огне при постоянном помешивании.

ПОЧКИ С ШАМПАНСКИМ ПО-ФРАНЦУЗСКИ

Штук 8—10 хороших самых свежих бараньих или телячьих почек очистить от жира, нарезать тонкими ломтиками, поместить в кастрюлю с маслом, приправить перцем, солью, мускатным орехом, рубленой зеленью петрушки и рублеными шампиньонами, поставить минут на 10 на сильный огонь, постоянно встряхивая, слегка посыпать мукой, подлить 2 ложки коричневого кулиса и стакан шампанского, и помешивая все на огне, не давать кипеть. Перед самым отпуском прибавить кусок свежего масла и сок от половины лимона.

ВЕТЧИНА ПО-КНЯЖЕСКИ

Выдать: 3 фунта ветчины, 1/2 стакана красного вина, 1 ложку мелкого сахара, лимонной цедры с 1 лимона, 5 гвоздик, 1 ложку муки, 20 шарлотов и 1/4 фунта чухонского масла.

Ветчину нарезать равными ломтиками, положить в кастрюлю, прибавить красного вина, немного сахара, цедры и несколько головок гвоздики, подправить мукой для густоты и один раз хорошо прокипятить. Подать на блюде, гарнировать шарлотом, поджаренным в масле с сахаром, и все облить полученным соусом.

ПАШТЕТ ИСПАНСКИЙ

Изжарить 2 рябчика в 2 ложках масла, снять с костей, изрубить; кости истолочь, уварить, процедить сквозь сито, смешать с рубленным мясом рябчиков, очищенными фисташками, 4 цельными яйцами и 8 желтками. Выложить паштетную форму слоеным тестом (см. стр. 229), наполнить ее этой начинкой, закрыть тестом, зашпатель и испечь.

АМОРЕТТЫ

Выдать: 1 фунт мозга из позвоночника, 1 стакан бульона, 1/4 фунта масла и 1/2 французского хлеба.

Мозг из позвоночника опустить в кипяток на самое короткое время; вынуть дуршлагом, разрезать, положить в кастрюлю, куда прибавить столько бульона, чтобы мозги только покрылись им, посолить и кипятить на сильном огне, чтобы подрумянились.

Затем вынуть и ими гарнировать шпинат, шавель, горох и проч. или подать как отдельное блюдо, с поджаренными в масле гренками.

СТЕРЛЯДЬ С ТРЮФЕЛЯМИ ИЛИ ШАМПИНЬОНАМИ

Выдать: 2–2,5 фунта стерляди, 3 ложки сухарей, 1/4 фунта сливочного масла, 3 трюфеля, 1/4 лимона.

Стерлядь выпотрошить, нарезать на куски, обсыпать сухарями и поджарить в сливочном масле. Переложить в сотейник, куда прибавить мелко нашинкованные трюфели, бульон и немного лимонного сока; подкрасить жженым сахаром. Подавая, посыпать рубленой зеленью.

То же делают из шампиньонов, только поджаренную стерлядь не добавляют в соус, а его приготавливают отдельно и им обливают стерлядь при подаче к столу. К соусу этому хорошо прибавить немного столового белого вина и ломтики лимона.

СУДАК «МАРЕШАЛЬ»

Выдать: 2–2,5 фунта свежего судака, 1/2 фунта сливочного масла, 1 стакан соуса, 2 ложки ракового масла, 2 трюфеля.

Судака очистить, разрезать на куски, посолить и дать постоять 1 час, потом поджарить в сотейнике с хорошим сливочным маслом, но не зарумянить. Приготовить белый соус (см. «Белый горячий соус (основной)») на раковом масле, куда прибавить часть мелко изрубленных трюфелей. Остальные мелко рубленые трюфели смешать со сливочным маслом и протереть через решето, чтобы получились червячки, которые до подачи судака на стол вынести на лед. Поджаренного судака положить на блюдо, вокруг него вылить соус с трюфелями, а на него осторожно, чтобы не измять, положить трюфельное масло. Это блюдо надо подавать, как говорится, «с пылу».

Приготовление ракового масла. Скорлупу от 25 вареных раков потолочь в ступке, положить в кастрюлю с 1/2 фунта сливочного масла или горчичного масла и поджарить на легком огне, пока масло не примет цвет раков. Тогда его процедить через холст в холодную воду. Когда остынет, масло выбрать, распустить на самом легком огне, потом поставить в снег вместе с той посудой, в которой находилось это масло, и мешать, пока оно не застынет. Хранить на льду.

ФОРЕЛЬ В БЕЛОМ ВИНЕ

Выдать: 2 фунта форели, 1/2 бутылки вина, 10 луковиц, 1/2 лимона, 1 ложку зелени петрушки, 4 ложки муки, 1/4 фунта сливочного масла, лаврового листа.

1/2 бутылки красного или белого столового вина, 10 штук шарлотов, немного лимонной цедры, зелени петрушки и лаврового листа варить под крышкой, пока лук не упреет, и сгустить мукой. Очищенную и выпотрошенную форель обвалить в муке, поджарить в масле с двух сторон и поместить на 1/4 часа в соус, потомить на слабом огне, затем переложить форель на блюдо и облить соусом.

ЩУКА ПО-ЕВРЕЙСКИ ФАРШИРОВАННАЯ

Выдать: 4–6 фунтов свежей щуки, 1/2 французского хлеба, 10 луковиц, 1–2 яйца, 10 картофелин.

Щуку (не менее 4 и не более 6 фунтов) очистить от чешуи и разрезать вдоль хребта по всей ее длине от головы до хвоста, брюшко оставить не разрезанным, затем осторожно вырезать кости вместе с мясом, оставив его только немного при коже. Из головы щуки вырезать жабры и

всю ее, внутри и снаружи, хорошо перемыть, посолить и оставить на 2 часа. Печенку перемыть и отложить, вымыв хорошо, а желчь и остальное все выбросить; если окажется икра, то ее присоединить к перемытым потрохам.

Мясо от костей отскоблить и положить в деревянную чашку, прибавить к нему печенку, молоки или икру, мякиш белого хлеба, намоченного в воде и хорошо выжатого, толченый перец и 10 луковиц – все это посолить, порубить как можно мельче и протереть через решето, а затем, прибавив 1 сырое яйцо, хорошо размешать, положить этот фарш во всю длину рыбы, наполняя им брюхо.

Придав рыбе первоначальный вид, зашить ее вдоль хребта. Оставшимся фаршем наполнить голову и прямую кишку, а, если его еще останется, то скатать в отдельные шарики. Рыбу, приготовленную таким образом, поместить в кастрюлю, налить воды, чтобы только покрыло рыбу, и варить. За 1–1,5 часа до подачи положить в ту же кастрюлю очищенный и нарезанный картофель и, если окажется, икру.

Отдельно подать хрен с уксусом, солью и сахаром и, если желательны, подкрасить свеколовичным соком.

ПУДИНГ ПО-ЕВРЕЙСКИ

Выдать: 2 фунта рыбы без костей, 1/2 французского хлеба, 1/2 фунта чухонского масла, 2 яйца, 1/2 мускатного ореха, 1/2 фунта миндаля, 2 ложки сухарей, 1 рюмку рома.

Щуку, судака или белугу отварить, нарезать на куски, остудить и выбрать кости. 1/2 французской булки без корок намочить в воде или бульоне и растереть добела с 1/4 фунта масла и с отваренной рыбой, прибавить яйца, соль, мускатный орех и шинкованный сладкий миндаль, кастрюлю хорошо вымазать маслом, обсыпать сухарями, сложить в нее пудинг, запечь и подать с соусом из сардинок. К пудингу можно прибавить 1 рюмку рома.

Приготовление соуса из сардинок. В 2 ложках масла прованского поджарить 1 луковицу и 5 очищенных от костей сардинок, мелко изрубленных, развести 1 стаканом рыбного бульона, прибавить лимонный сок от 1/2 лимона. 2 ложки муки развести бульоном, вскипятить и добавить к соусу до желаемой густоты вместе с 2 рюмками белого столового вина.

ГРИБЫ А-ЛЯ ПУЛЕТ

Выдать: 2 фунта свежих грибов, 1/4 фунта чухонского масла, 1/2 лимона, 1 стакан соуса, 2 ложки рубленой зелени, 2 яйца, 1/2 стакана сметаны.

Пошинковать свежие белые грибы или шампиньоны, уложить в сотейник с маслом, куда прибавить немного лимонного сока, соли, бульона, закрыть крышкой и жарить. Когда блюдо будет готово, влить белый горячий соус (основной), подбить желтками и сметаной, снять с огня и размешать с рубленой зеленью.

ЦИМЕС ЕВРЕЙСКИЙ

Выдать: по 1 штуке моркови, репы, брюквы, цветной капусты, 2 луковицы, 1/4 фунта изюма, сахара, соль и перец по вкусу, 1/4 фунта масла.

Порезать на куски морковь, репу, брюкву, лук, цветную капусту и отварить в молоке или бульоне. Когда все будет готово, прибавить мелкого изюма, соли, немного перца, сахара или меда, толченых приностей и масла и томить под крышкой 1/2 часа, подправив мукой.

КАРТОФЕЛЬ А-ЛЯ МЕТР Д'ОТЕЛЬ

Выдать: 2 фунта молодого картофеля, 1/2 фунта сливочного масла, 2 ложки рубленой зелени петрушки или укропа.

Молодой картофель хорошо промыть и неочищенным отварить в соленой воде, бульоне или молоке, облить растопленным сливочным маслом, посыпать рубленой зеленью и украсить протертым через решето маслом. Для этого сливочное масло растереть добела, прибавить рубленой зелени петрушки или укропа, немного лимонного сока и все хорошо растереть в каменной ступке; затем протереть через решето и полученные зеленые червячки добавить к гарниру. Этот картофель подается к завтраку в качестве гарнира либо отдельным блюдом.

Если готовят это блюдо из старого картофеля, то выбирают по возможности самый мелкий и, очистив его, поступают, как сказано выше.

КАПУСТА ФАРШИРОВАННАЯ ПОСТНАЯ

Вскипятить в грибном бульоне кочан капусты, откинуть на сито, гречневую кашу смешать с маслом и с какой-либо рубленой свежей рыбой, прибавить толченый перец, смешать все это и начинить кочан между листьями, обратно положить этот кочан в бульон и дать хорошо упредить.

Отдельно сделать и подать такую подливку: 1 ложку муки стереть с растительным маслом и грибным бульоном, положить мелко нашинкованную луковицу, поджаренную в масле, немного изюма и шинкованных грибов, прокипятить.

ТЫКВА ЖАРЕНАЯ ПО-АНГЛИЙСКИ

Куски тыквы отварить в небольшом количестве посоленной воды; когда сварится, откинуть на решето, посыпать перцем и солью, обмакнуть каждый кусок в тесто, приготовленное из муки, соли, воды, 1 ложки прованского масла, 1 желтка и пены от 2 белков, и жарить в кипящем фритюре. Подавая, посыпать петрушкой.

Такая тыква подается как самостоятельное блюдо или гарнир к мясу и дичи.

АРТИШОКИ ПО-АНГЛИЙСКИ

Выдать: 10 артишоков, 1/4 фунта сливочного масла, 1 стакан сливок, 2 луковицы, 2 яйца, по вкусу кайенский перец, 1 рюмку мадеры.

У сырых артишоков отрубить острые концы листьев, хорошо посолить и поставить в кастрюлю в один ряд, налив воды столько, чтобы концы листьев остались сухими. Кастрюлю поставить на плиту и уварить артишоки.

Через некоторое время нужно попробовать потянуть за листок: если он свободно оторвется, то артишоки готовы, если нет, то продолжают варить. Затем из артишоков следует ложечкой вынуть середину, очистить так называемую бородку, потом распустить артишоки в 1/4 фунта масла, прибавить 1 стакан сливок, 2 мелко рубленые луковицы, дать прокипеть в этой приправе несколько раз и, подавая на стол, прибавить 2 желтка, немного кайенского перца и влить 1 рюмку мадеры.

ГРЕЧНЕВАЯ КАША К ДИЧИ, ГУСЮ, УТКЕ

Вчерашняя гречневая каша ставится еще раз в печь, потом в небольшой кастрюле отваривается 1/8 фунта белых грибов на бутылку воды, 1/2 фунта телячьей печени, 3 лавровых листа и несколько зерен перца, все варить около 1/2 часа.

Потом грибы, печень и кашу надо остудить и все вместе хорошо изрубить, прибавить 1/2 фунта свиного жира, соли, побольше молотого перца, постепенно разводя бульоном, в котором варились печень и грибы, до степени жидкого теста, на сковороду положить ложку масла, кашу

и все остальное, прибавить немного соуса от жарившейся какой-либо дичи или птицы, поставить в печь и затем подавать к жаркому.

КАША ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

Выдать: 2 стакана риса, 4 стакана бульона, 1/4 фунта чухонского масла, 1 рюмку настойки шафрана, 1/4 фунта пармезана.

2 стакана риса хорошо промыть и полувотварить в 4 стаканах мясного бульона, после чего прибавить 1/4 фунта масла и немного настойки шафрана, чтобы каша приняла желтоватый цвет.

Тогда дать ей хорошо упреть, выложить на блюдо и посыпать густо тертым пармезаном.

КАША ГУРЬЕВСКАЯ

Выдать: 1 фунт грецких орехов, 1/8 фунта сладкого миндаля, 6 стаканов сливок, 2 стакана манной крупы, 1 стакан сахара, 1/4 фунта цукатов, 1/4 фунта мармелада.

1 фунт грецких орехов, 1/8 фунта сладкого миндаля очистить и мелко истолочь, подливая воды, чтобы не замаслилось. Налить 6 стаканов сливок в кастрюлю, по возможности широкую, поставить на слабый огонь и дать слегка кипеть, снимая пенки.

Когда этих пенок наберется достаточно, в оставшиеся сливки всыпать 2 стакана манной крупы и сварить из этого кашу, в которую, еще горячую, всыпать толченые орехи и миндаль, прибавить 1 стакан сахара и хорошо размешать. Уложить на блюдо ряд каши, сверху ее – мелко рубленные цукаты и мелкий мармелад, а сверху – пенки и т. д., закончить кашей, убрать мармеладом.

Отдельно подать сливки и сахарный песок. Манную крупу можно заменить рисом; тогда убрать сверху вареньем, чтобы не походило на кутю.

ЯЙЦА ФАРШИРОВАННЫЕ А-ЛЯ МАРСЕЛИН

6 яиц сварить вкрутую, опустить в холодную воду, чтобы легче отделялась скорлупа. Распустить в кастрюле хороший кусок масла, положить туда же мякиш белого хлеба и все хорошо размешать. Очистив яйца, разрезать вдоль пополам, вынуть осторожно желтки и, размяв их, смешать вместе с белым хлебом, прибавить по вкусу соль, перец, мелко рубленную петрушку.

Каждую половину яйца наполнить этим фаршем, пока он горяч и хорошо может принять форму как бы цельного яйца. Дать яйцам с фаршем остыть (из 12 половинок должно образоваться 12 цельных яиц), и обмакнув каждое яйцо в жидкое тесто, поставить в духовую печь, чтобы подрумянились.

Вынув их, посыпать мелкой солью, уложить на салфетке пирамидой, верх которой украсить букетом зеленой петрушки.

ЯЙЦА ФАРШИРОВАННЫЕ

Выдать: 12 яиц, немного соли, перцу, щепотку рубленого укропа, 2 ложки тертого сыра и 1 ложку коровьего масла.

10 яиц круто отварить и опустить в холодную воду, затем разрезать острым тонким ножом пополам, желток осторожно вынуть вместе с белком, чтобы не повредить скорлупу. Белок с желтком вместе порубить, посолить, прибавить немного перцу, мелко рубленной зелени укропа, 2 сырых яйца (на 10 взятых яиц), начинить им скорлупу, разровнять ножом, посыпать тертым сыром, смазать маслом и запечь в духовой печи, чтобы зарумянились.

Яйца эти подать к зеленым щам из щавеля, шпината или крапивы.

ЯИЧНИЦА ПО-ЖЕНЕВСКИ

Хорошо размешать 1/8 фунта тертого пармезана, 1/8 фунта сливочного масла, 6 цельных яиц, понемногу соли, перцу, мелко рубленной зелени укропа и зелени лука, 1/2 чашки молока, 10 штук тонко нарезанных сухариков, мелко и тонко нарезанных кусочков ветчины и ливерной колбасы.

Поджарить, пока не зарумянится, и подавать с пылу на той же сковороде, которую желательно смазать хорошим чухонским маслом.

ОМЛЕТ ГРАФА КРЕЙЦ

Рубленые шампиньоны, трюфели, шарлотки и рубленую зелень петрушки потушить отдельно в масле, выложить их на одну половину готового омлета, который после этого свернуть и перед отпуском sprыснуть несколькими ложками соуса. Приправы можно также смешать с яйцами: разбить 6–8 штук яиц с 3–4 ложками сливок, прибавить перец, соль, рубленую петрушку, также рубленый чеснок или шарлотки, выпечь из этой массы 2 яичницы, которые потом наложить одна на другую.

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.