

К.Я. Дедрина

Кухня на плите и примусе

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 641.5
ББК 36.99
К11

К11 **К.Я. Дедрина**
Кухня на плите и примусе / К.Я. Дедрина – М.: Книга по Требованию, 2021. – 160 с.

ISBN 978-5-458-25831-9

Настольная поваренная книга для быстрого приготовления простых и дешевых обедов. Свыше 550 мясных и вегетарианских кулинарных рецептов со многими указаниями для неопытных хозяек, как определять свежесть продуктов, а также, как готовить различные квасы, печенья, соленья и кондитерские сладкие блюда, теста, пироги, пирожные и т.д.

ISBN 978-5-458-25831-9

© Издание на русском языке, оформление
«YOYO Media», 2021

© Издание на русском языке, оцифровка,
«Книга по Требованию», 2021

Эта книга является репринтом оригинала, который мы создали специально для Вас, используя запатентованные технологии производства репринтных книг и печати по требованию.

Сначала мы отсканировали каждую страницу оригинала этой редкой книги на профессиональном оборудовании. Затем с помощью специально разработанных программ мы произвели очистку изображения от пятен, клякс, перегибов и попытались отбелить и выровнять каждую страницу книги. К сожалению, некоторые страницы нельзя вернуть в изначальное состояние, и если их было трудно читать в оригинале, то даже при цифровой реставрации их невозможно улучшить.

Разумеется, автоматизированная программная обработка репринтных книг – не самое лучшее решение для восстановления текста в его первозданном виде, однако, наша цель – вернуть читателю точную копию книги, которой может быть несколько веков.

Поэтому мы предупреждаем о возможных погрешностях восстановленного репринтного издания. В издании могут отсутствовать одна или несколько страниц текста, могут встретиться невыводимые пятна и кляксы, надписи на полях или подчеркивания в тексте, нечитаемые фрагменты текста или загибы страниц. Покупать или не покупать подобные издания – решать Вам, мы же делаем все возможное, чтобы редкие и ценные книги, еще недавно утраченные и несправедливо забытые, вновь стали доступными для всех читателей.



Серия Книжный Ренессанс

www.samizday.ru/reprint

толщине последней можно приблизительно определить возраст животного: чем толще кожа, тем старше животное, от которого она взята. К светло-розовому дряблему мясу нужно относиться с осторожностью, так как в нем часто находятся финны.

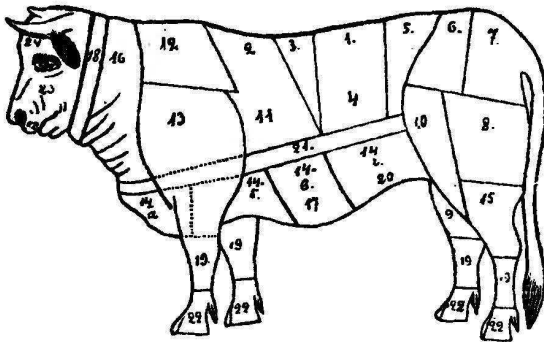
ДОМАШНЯЯ ПТИЦА. Покупая птицу, каждая хозяйка должна помнить, что старая более всего пригодна для варки, среднего возраста — для тушения и молодая — для жарения. Живую птицу предпочитают мертвой, так как в первом случае мы получаем больше гарантий относительно здоровья животного. Здоровая птица имеет блестящие глаза, красный гребень, гладкие перья и проявляет сильные движения. У зарезанной птицы надо обращать особое внимание на рану: у здоровой она имеет кровавый зияющий вид, а также на кожу, которая не должна иметь темной окраски. Для определения возраста надо иметь в виду следующее: всякая молодая птица имеет длинные ноги, мягкую кожу, легко выдергиваемые перья с жирным стволем, маленький красный гребень, длинные когти и легко выдавливаемую грудную кость. Некоторые разновидности домашней птицы имеют еще особые признаки: так, у молодого индюка ноги светлые, синевато-серые, у старого — ороговевшие и красноватые молодые голуби имеют острый мягкий клюв и острые когти, у старых же — последние сильно притуплены. Для молодых гусей и уток очень хороший признак — толщина кожи: если булавочная головка легко вдавливается в кожу, то животные — молодые. Кроме возраста, важно обращать внимание на свежесть мяса: дичь, издающая хотя бы и слабый запах, непригодна для употребления. Для бульона курицу берут постарше, а для жаренья — помоложе, так как для бульона надо крепость. Возраст курицы узнается по костям, по белизне мяса, у старых кур всегда желтый жир. Цыплят для жаренья берут средней величины. Их нужно щипать, а не шпарить. Если хотите откормить цыплят, то нужно им давать гречневой крупы или вареный рис, сваренный на молоке.

Сравнительно легче определение возраста пернатой дичи. У молодых куропаток на ногах желтоватая, у старых — темнокрасная кожа. Молодого фазана узнают по слабо развитым шпорам и гибким костям. Тетерева и рябчики имеют в молодости светлые ноги; для вальдшнепов и перепелов

этот признак не имеет значения, так как обыкновенно они поступают в продажу в молодом возрасте.

Признаками свежей **РЫБЫ** являются, прежде всего, светлая, блестящая чешуя и ярко-красные жабры; затем вся рыба должна быть упругая, не дряблая, и кожа на хвосте ее не должна отделяться. Мороженная рыба должна быть тверда, как камень, и на разрезе обнаруживать мясо белого цвета. У рыбы, пойманной в теплое время или оттаявшей и вновь замороженной, мясо имеет темную окраску. Если она приобретается сонной, то чешуя должна быть блестящей и скользкой, глаза на выкате, жабры светло-красные, но не богрово-красные. Если рыба мороженная, то чешуя должна быть темноватого цвета, а не белая. Если чешуя светлая, то рыба не свежая, дурно пахнет при варке и очень вредна для желудка.

Говядина делится на 1-й, 2-й, 3-й и 4-й сорта. К 1-му, т. е. лучшему сорту и самому дорогому принадлежат (см. рисунок):



1) **ВЫРЕЗКА** 1-й сорт, при ростбифе. Эта внутренняя вырезка окружена в этом месте околопочечным внутренним жиром. Идет на самый лучший бифштекс.

2) **КРАЕВАЯ ВЫРЕЗКА** 2-го сорта, над тонким филеом и тонким краем. Вырезанная продается на бифштекс и жаркое. При тонком крае она составляет антрекот или худший ростбиф.

3) **ТОНКИЙ ФИЛЕЙ** находится между тонким краем и ростбифом. Тонкий филей с вырезкою доставляет прекрасное жаркое.

4) **РОСТБИФ** находится между тонким и толстым филеем представляет самую дорогую часть мясной туши, так как содержит в себе две вырезки: одну внутреннюю, 1-го сорта, самую дорогую, а другую наружную—затылочную.

5) **ТОЛСТЫЙ ФИЛЕЙ** находится между ростбифом и огузком. Тоже очень ценная часть туши с куском вырезки.

6) **ОГУЗОК**—середина. Это называется задняя часть туши за толстым филеем. В нем нет вырезки. Идет только на бульон.

7) **ГОРБУШКА ОГУЗКА** употребляется на кусок разварной говядины, называемой бульи, а также на чистый бульон.

8) **БЕДРО** лежит книзу от огузка и толстого филея; эта самая лучшая часть мяса для чистого крепкого бульона.

9) **СЕК** находится с внутренней стороны задней ноги.

10) **КОСТРЕЦ** рядом с бедром, но ближе к голове. Часть не жирная. Идет на голубцы, на зразы.

11) **ТОНКИЙ КРАЙ** с 6 ребрами. Находится между тонким филеем и толстым краем.

12) **ТОЛСТЫЙ КРАЙ**. Находится между тонким краем и шеею с 5 ребрами и 5 позвонками. Идет на кислые супы и на битки.

13) **ЛОПАТКА** идет от толстого края до булдышек, относится ко 2-му сорту мяса.

14) **ГРУДИНКА**. Находится под лопаткою, начиная от шеи и до костреца. Делится на 4 части:

а) самая лучшая часть—передняя—называется чельшко; б) Вторая часть называется середина грудинки и употребляется на кислые щи; в) Третья часть—худшая—называется завиток, принадлежит к 3-му сорту; г) Четвертая—самая худшая—называется бочек, принадлежит к 4-му сорту.

15) **ПОДБЕДЕРОК** ниже бедра 1-го сорта. В нем много костей и сухожилий.

16) **ШЕЯ**. Чем ближе к туловищу и кверху, тем мясо лучше.

17) **ЗАВИТОК**. Третья худшая часть грудинки.

18) **ЗАРЕЗ**. Он составляет переднюю часть шеи.

19) **БУЛДЫШКИ**, называемые также голяшкой и рульной. Состоят из костей и сухожилий, употребляются на супы.

VIII

20) **БОЧЕК.** Самая худшая часть грудинки. Представляет собою мясной лоскут без костей. Идет на варево.

21) **ФИЛЕЙНАЯ и КРАЕВАЯ ПОКРОМКА.** Первая составляет нижнюю часть ростбифа, а вторая нижнюю часть тонкого края.

22) **НОГИ и ГУБЫ** употребляются на студень.

23) **ГОЛОВА** употребляется на студень.

24) **МОЗГИ.** Варят их и жарят, употребляют также на фарш и пирожки.

СОЛОНИНА. Хорошая солонина должна иметь темно-красный цвет. Если у солонины грязновато белый цвет, не сочная, то такую надо избегать.

ЗАЯЦ. Зайцы делятся на два сорта: беляк и русак. У первого шерсть белая, у второго — буро-сероватая и он ростом крупнее беляка.

При покупке всегда надо предпочитать беляка русаку, потому что мясо беляка гораздо нежнее и вкуснее. У зайца в поваренное дело идет только задняя часть, отрезанная от почки, потому что передняя часть суха и костиста и в пищу не пригодна.

РАКИ. Раков надо выбирать с толстой, крепкой кожей, мягкий череп у рака — признак, что он перелинял еще недавно, что он еще не совсем здоров. Лучшие раки — ленинградские. Известны еще раки финляндские.

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ПРИГОТОВЛЕНИИ КУШАНИЙ.

БУЛЬОН. Если семья не больше 6—8 человек, то выгодно варить бульон на два дня (кроме лета). В первый день подают чистый бульон, на другой день готовят пюре, селянку или рассольник, заправляют бульон сметаной и пр. Щи и борщ следует варить на два дня, а щи даже вкуснее на другой день. Выгода варки бульона на два дня заключается в том, что из 400 грамм говядины нельзя сварить наварного бульона 4—5 тарелок, а нужно брать 800 гр. Между тем из 1 кгр. 200 гр. мяса можно сварить 8—9 тарелок, из 2 кгр. — 15—16 тарелок.

При покупке сека или огузка мясники всегда прибавляют кости, которые при варке бульона могут заменить мясо в весьма незначительной степени. Из одних костей нельзя варить бульона, а кости от затылка годятся только для щей, борща или пюре. Летом, если нет ледника, кости нельзя оставлять на другой день, а их нужно сразу варить. Мясо не должно быть жирное для бульона; поэтому лишний жир нужно срезать, чтобы бульон не отзывался жиром. Если с мясом попала кость, так называемая мостолыга, то ее нужно разрубить вдоль, отделить белую жилку и выбросить, так как она дает дурной вкус бульону. Всего лучше брать для бульона подбедерок или лопатку с мозговой костью; для щей из кислой капусты и борща следует брать грудинку.

НАЧИНКА ДЛЯ ПИРОГОВ И ПИРОЖКОВ. Начинка для пирогов и пирожков может быть самая разнообразная. Но следует принять за правило, что не только горячую, но даже тепловатую начинку нельзя класть на тесто, а нужно дать ей совсем остынуть. В начинку для пирогов и пирожков из кислого теста на дрожжах нужно положить больше масла, а для пресного, полуслоеного и особенно слоеного теста начинка должна быть совсем нежирная.

ВАРКА ЯИЦ. Варить яйца нужно в самой чистой воде и тщательно обмыть их. Чтобы сварить яйцо в смятку, достаточно 3 минуты, если опустить его в крутой кипяток; для яиц в мешочек нужно 4 минуты; для яиц вкрутую не меньше 7 минут.

ГРИБЫ. Варка и жаренье грибов требуют особенного внимания, потому что бывают случаи не только расстройства желудка, но и отравления от сыроватых и плохо приготовленных грибов. Переварить грибы нельзя, потому что они не могут развариться. Кроме того, при указанных нами способах приготовления, грибы совсем безвредны, сохраняют аромат и вкус, потому что, выпустив сок, снова всасывают его. Необходимо также знать сорта грибов: некоторые из них безусловно ядовиты; в сморчках встречаются вредные улитки и насекомые. На севере в некоторых местностях водятся березовики с розоватым оттенком — совсем горькие. Поэтому желательно, чтобы хозяйка дома не только внимательно пересмотрела грибы, которые должны быть приготовлены к завтраку или обеду, но и сама вычистила грибы. На это не потребуется много времени.

Вообще неизвестные сорта грибов лучше не употреблять. Грибы, захваченные инеем или морозом даже в незначительной степени, считаются вредными.

ЗЕЛЕНЬ И ОВОЩИ. Для варки нужно выбирать зеленую свежую зелень, без гнилых и желтоватых листьев и без затхлого запаха. Если попадется вялая зелень, то ее нужно опустить в холодную воду, дать постоять, а затем перебрать, вымыть и варить, как и все овощи, *до мягкости*. Фасоль и лопатки гороха должны быть без пятен. Следует избегать цветной капусты с желтыми пятнами и черными крапинами, а выбирать совсем белые сплошные кочни без разветвлений. Но есть ранний сорт цветной капусты зеленоватого цвета с отдельными отростками кочней, очень вкусный и нежный при варке. Этот сорт имеет еще то преимущество, что он всегда сравнительно дешев, так как публика избегает его по незнанию. Спаржа, если она молода, то ломается легко и верхних волокон после излома не дает или дает очень тонкие. Цвет хорошей спаржи белый или зеленый, а не красноватый. Чем спаржа толще, тем лучше, разумеется,

если она не устарела. Кочешки брюссельской капусты должны быть ярко-зеленого цвета.

Всякую зелень и овощи при варке нужно опускать в самый крутой соленый кипяток и варить в кастрюле с плотно закрытой крышкой. При этом условием зелень сохраняет свой цвет. Картофель составляет исключение: если хотят иметь рассыпчатый картофель, то нужно опустить его в холодную воду.

Вообще предназначенные овощи промывают, кладут в горшок с плотной крышкой и ставят на умеренно горячую плиту. Затем наблюдают, когда покажется пар. И чем сильнее из него начинает идти пар, тем ближе нужно придвигать горшок к жару. После того, как овощи достаточно упреют, к ним прибавляют какой-нибудь соус или крепкий мясной или куриный бульон.

Цветную капусту надо варить в большом количестве воды, если желательно, чтобы цвет ее был белым.

Выливать воду, в которой варились овощи, необходимо только при варке шпината, так как в последнем случае она имеет дурной запах.

Вообще листовые овощи следует варить, как коренья, которые большею частью парят или тушат в своем же соку.

ШПИНАТ, ФАСОЛЬ, ЩАВЕЛЬ, ЛОПАТКИ ГОРОХА надо подавать в закрытом соуснике, чтобы они не остыли, если они подаются без мяса. Крышку следует снять на столе. *Цветную капусту, спаржу, земляные груши* необходимо класть на салфетку, сложенную вчетверо на блюде или тарелке. Это для того, чтобы вода, стекающая с овощей, впитывалась в салфетку, а не оставалась на блюде и овощи не купались бы в ней. Если откидывать ее на решето и ждать, чтобы совсем стекла вода, то придется подать остывшее кушанье.

САЛАТЫ. Из зелени и овощей готовят разные салаты, которые подают к жареному мясу, жареной домашней птице и дичи, а также к жареной рыбе.

Чтобы заправить зеленый салат, нужно взять 3—4 столовых ложки прованского масла на 1½ или 2 ложки хорошего уксуса.

В зеленые салаты можно положить тонко нарезанные и очищенные от кожи свежие огурцы, изрубленный зеленый лук и укроп.

ХП

Вообще, зеленый салат нужно заправлять перед самым обедом, чтобы не завяли листья. Только подливку следует приготовить заранее.

СОУСЫ. Хотя соусы вообще не более, как приправа к мясу, рыбе и овощам, но они имеют большое значение в хозяйстве даже относительно экономии. Под горячим красным или белым соусом можно подать на следующий день к обеду остатки жареного мяса или рыбы. Но помимо экономии и разнообразия, которое вносят соусы в меню обедов, приготовление некоторых блюд немислимо без того или другого соуса.

Несмотря на множество всевозможных названий, в действительности существуют только два соуса: красный и белый. Все различие в том, как приготовить и что положить в соус: шампиньоны, каперсы или пикулы и т. д. Главные составные части всякого горячего соуса: бульон, мука и сливочное или самое доброкачественное чухонское масло. Можно испортить всякий соус, если положить в него русского масла или почечного жиру, хотя бы и самого свежего.

БЕЛЫЙ СОУС готовится без мясного сока, а для **КРАСНОГО** соуса необходим сок от какого-нибудь жареного мяса. В этом вся разница между красным и белым соусами. Густота соуса зависит от того, положено ли больше или меньше муки.

РЫБА. Если приходится покупать не живую, а сонную или мороженую рыбу, то прежде всего следует обращать внимание на ее свежесть. Мясо загнившей рыбы дряблое и бесвкусное и, кроме того, действует как отравя. Мороженую рыбу нельзя оттаивать в воде или около плиты, а следует крупную рыбу с вечера положить на ночь в кухне на стол. К утру рыба постепенно оттаит и разварная или жареная аю вкусу и доброкачественности почти не уступает живой рыбе. Лучшее всего можно убедиться в этом на мороженой разварной осетрине, которую при этом способе оттаивания трудно отличить от парной.

Чтобы сохранить вкус рыбы и чтобы она не была сухая, нужно при варке опускать ее в самый крутой кипяток, а для жаренья на горячую сковороду в кипящее масло или фритюр. Рыба должна быть готова, но ее не следует пере-

XIII

варивать и пережаривать. Чтобы убедиться, готова ли рыба, следует пробовать вилкой. Если вилка свободно входит до кости, значит рыба готова, если останавливается, то нужно еще варить или жарить ее.

Вообще жарить рыбу нужно перед тем, как подавать ее. Варить рыбу можно заранее, но нужно оставить ее в рыбном отваре, чтобы она не высохла. В отваре можно разогреть ее к обеду или оставить на другой день.

Приготавливая рыбу, нужно соскоблить ножом чешую; только у окуня чешуя настолько плотная, что ее приходится сдирать теркой. Затем рыбу нужно разрезать вдоль, с брюшка и вынуть внутренности, но сделать это осторожно, чтобы не раздавить пузыря с желчью, иначе вся рыба будет горькая.

ГОВЯДИНА. Мороженую говядину, как и всякое другое мясо, не следует оттаивать в воде или около плиты, а нужно накануне положить в кухню на ночь, чтобы она постепенно оттаяла к утру.

Говядину не мочить в воде, а только вымыть и окатить холодной водой. Когда жарится кусок мяса и зарумянится кругом, то его нужно поливать горячим домашним бульоном или кипятком, но не холодной водой, солить мясо нужно *перед тем* как жарить. Если мясо жарится на сковороде, то нужно предварительно накалил на горячей плите сковороду, положить масло, дать закипеть и тогда положить мясо в том или другом виде.

При покупке нужно выбирать красноватое мясо с белым жиром; и оно всего лучше, если проросло жировыми жилками. Темно-синеватое мясо с желтым жиром всегда более или менее жесткое и сухое. Если мясо, несмотря на усиленное жарение или варку, остается красным, то это признак, что оно не свежо и на известной ступени разложения.

ТЕЛЯТИНА, БАРАНИНА и СВИНИНА. Мороженую телятину не следует оттаивать в воде или около плиты, а нужно положить накануне в кухню на ночь, чтобы она постепенно оттаяла к утру. Если телятина красновата, то можно положить ее на два часа в холодную воду с молоком. Белую хорошую телятину нет надобности мочить, а только начисто вымыть ее. Солить мясо нужно *перед тем*, как жарить.

Когда жарится телятина куском или целая нога и вся зарумянится сверху, то ее нужно поливать горячим бульоном или кипятком, но не холодной водой. Если телятина в том или другом виде жарится на сковороде, то нужно предварительно накалилть на плите сковороду, закипятить на ней масло, а затем положить телятину.

Если телятина вполне дожаренная, остается красноватой сверху под кожей, то это признак, что она не свежая. Только что убитый теленок даже летом годится для еды не раньше, как через 3—4 дня.

ДОМАШНЯЯ ПТИЦА. Мороженую домашнюю птицу не мочить в воде, а накануне положить в кухне на ночь, чтобы она постепенно оттаяла к утру. При покупке домашней птицы выбирать молодую, что можно узнать по отсутствию длинных и крепких когтей. Главное достоинство кормленной птицы белизна мяса (у кур и индеек) и белый нежный жир. У старой птицы жир желтый и длинные крепкие когти.

Кроме приготовления каким-либо способом домашней птицы, она должна быть хорошо разрезана и сложена на блюдо. При разбивке птицы нужно отнять два крыла и две ноги (ноги рассекают у крупной птицы пополам), а туловище разделяют вдоль на две части—грудь и спину. Из них каждая рассекается поперек: спина на два или три куса, а грудь, смотря по величине птицы, на три или четыре куса. Только у большой индейки, пулярки и каплуна мясо на груди режут вдоль с обеих сторон равными длинными кусками. Затем разрезанную птицу нужно сложить на блюдо, чтобы она была вся как бы цельная, и положить спиной вниз, а грудью вверх.

ДИЧЬ. При покупке нужно обращать внимание на свежесть дичи и на то: стреляная она или давленная, которая не годится для жарения. Несвежую дичь можно узнать по запаху, если она не морожена, и по зеленоватым пятнам под крыльями. Давленную можно отличить по горлу и красноватому цвету мяса. Кроме того, попадаетея птица с простреленным мясом и перебитыми ногами, так что только часть птицы годится для жарения. Но так как дичь продается не опипанная, то неопытные хозяйки легко могут ошибиться в выборе дичи. Поэтому им выгоднее покупать дичь в знакомой лавке, если она даже немного дороже.