

Г. Корделли

**Карманная книжка для
поваров и поварих**

Часть 2

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 93
ББК 63.3
Г11

Г11 **Г. Корделли**
Карманная книжка для поваров и поварих: Часть 2 / Г. Корделли – М.: Книга по Требованию, 2015. – 250 с.

ISBN 978-5-458-13323-4

Карманная книжка для поваров и поварих, к употреблению в городе и деревне, содержащая в себе: приготовление всякого рода кушаний с бережливостью, и официантское искусство вообще; с наставлением, как лучше разрывать мяса, птиц и рыбу; а также, как сбергать впрок разные вещества.

ISBN 978-5-458-13323-4

© Издание на русском языке, оформление
«YOYO Media», 2015

© Издание на русском языке, оцифровка,
«Книга по Требованию», 2015

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 первоизданном 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

жно вмѣсто вина упопрѣбись и ук-
сусь.

№ 460. *Разсолъ.*

Приготовленіе онаго состоитъ въ
томъ, что въ кипящѣ воды, взя-
шой произвольное количество, дол-
жно распустишь морской соли до
совершеннаго насыщенія оной, т. е.
пока вода не спанетъ больше вби-
рать ее, процѣдишь, дашь ошшо-
яшься и слишь.

О С Е М Г Ъ .

Настоящая семга имѣетъ обыкно-
венно мясо пунцоваго цвѣша; имѣ-
ющая же мясо блѣдное называется
лососина, и бываетъ не столь хо-
роша для употребленія.

№ 461. *Семга въ синемъ пригото-
вленіи.*

Очистивъ семгу изб-подъ головы,
вынь жабры, вымой въ нѣсколькихъ
водахъ, опутай башку нипками,
положи въ продолговатую лаханку,
и налей на нее курш - бульона
(№ 458) столько, чтобъ семгу имъ
покрыло, и оставь лежать въ ономъ
по крайней мѣрѣ десять часовъ. По-
томъ сварь, дай осякнущь, и пода-

вай нѣ сполу подѣ салфеткой, усыпавѣ блюдо кругомѣ пепрушкою.

№ 462. Семга жареная на рашпарѣ.

Иарѣзавѣ семгу вѣ ломши, маринируй еѣ цѣблый часѣ вѣ хорошемѣ деревянномѣ маслѣ, сѣ присо-вокупленіемѣ нѣ оному соли, кружечковѣ луку и пепрушки. Потомѣ вынувѣ, жарѣ на рашпарѣ, смачивая маринадомѣ. Нѣ сполу подавай сѣ бѣлымѣ соусомѣ изѣ капорсовѣ, или сѣ соусомѣ изѣ томаповѣ (№ 70).

№ 463. Семга по Женевски.

Вари зѣдно семги вѣ красномѣ винѣ пополамѣ сѣ постнымѣ бульономѣ (№ 457), и во время варенія присо-вокупи грибовѣ, шамешовѣ, пепрушки рубленыхѣ, соли, приносшей и першаго мускашнаго орѣха. Когда семга совершенно сварилсѣя, вынь еѣ, и прибавѣ вѣ кастрюлю кусокѣ коровьяго масла замѣсеннаго на му-нѣ; процѣди жидность и упарѣ; послѣ чего вылей на семгу.

№ 464. Семга вѣ салатѣ.

Отваривѣ семгу, разними еѣ вѣ куски и облей на блюдѣ слѣдующимѣ соусомѣ: положи вѣ кастрюлю че-

шыре споловыхъ ложки лучшаго уксусу, двѣ ложки разогрѣтой рыбьей сшудени, десять ложекъ Прованскаго масла, соли, крупно полченаго перца и рубленыхъ равигоповъ; пообжарь семгу въ эшомъ соусѣ и, выложивъ на блюдо, облей ее онымъ; прибавь сердцевинокъ отъ лакпуксалаша, разрѣзанныхъ начешверо, и укрась эшотъ салатъ обжаренными въ маслѣ корками бѣлаго хлѣба, корнишонами, капорсами и изрѣзанными анчоусами.

О ВЪ О С Е Т Р И Н Ъ .

Она почти вообще готовится тѣмъ же самымъ образомъ, какъ семга; но впрочемъ вошъ приготовления, кои нѣсколько отсшупающъ отъ приготовления семги.

№ 465. *Осетрина жареная.*

Намачивая цѣлый день звѣно осетрины, болѣе или менѣе полстное, нашпекуй его, если угодно, вздѣвъ на вершелъ и жарь, обливая отъ времени до времени маринадомъ (№ 117). По обжареніи подавай съ соусомъ прянымъ (№ 82). При чемъ нужно еще замѣшишь: когда звѣно шпекуешь, то надобно содрать съ него кожу и прошивоположную нашпекованной спо-

рону обложишь ломшиками вепчиннаго сала.

№ 466. *Осетрина въ брезѣ.*

Звѣно осеприны нашпековавъ мѣлкимъ шпекомъ, положи въ глубокую поршную сковороду съ луковицами, морковьями, паспернакомъ изрѣзанными въ тонкіе ломтики, солью, перцомъ, пряностями, и смочи бѣлымъ виномъ; вари на большомъ огнѣ, и подавай къ столу съ прянымъ соусомъ (№ 82), приготовленнымъ съ опваромъ изв-подъ осеприны.

№ 467. *Осетрина въ видѣ фрикандо.*

Нашпековавъ осеприну и давъ ей видъ шелячьихъ кошлетокъ, а шавже разнявъ ее на части, свари, какъ было сказано предъ симъ выше, и подавай къ столу съ соусомъ томатъ (№ 70), или съ соусомъ Италіанскимъ (№ 57). Впрочемъ, если кому угодно имѣть приготовленную такимъ образомъ осеприну въ видѣ постномъ, то должно ее нашпековать полосками анчоусовъ, шрюфелей и корнишоновъ.

№ 468. *Осетрина въ бумажкахъ.*

Опваривъ кусокъ осеприны, приготовленной напередъ въ видѣ кош-

лепокъ, доверши приготовленіе тѣмъ же самымъ образомъ, какъ было говорено выше о шелячьихъ коплеткахъ въ бумажкахъ (№ 202).

№ 469. *Примѣзаніе.*

Жареную, или вареную осеприну можно приготовить также въ видѣ сальнику; а сдѣланную въ синемъ приготвленіи, подобно семгѣ (см. № 461); подавай же къ столу съ салатомъ, съ Маинцскимъ соусомъ (№ 61) и проч.

О ф о р е л я х ъ.

Они приготовляются точно тѣмъ же образомъ, какъ было говорено выше о семгѣ. (Смотри сію сшашью).

П а л т у с ъ.

Эта рыба собственно ловится въ Ледовитомъ морѣ при берегахъ, неподалеку отъ Архангельска находящихся. При выборѣ, изъ рода сей рыбы предпочитаютъ широкую, и особенно стараются, чтобы она имѣла сколько можно бѣлѣйшее мясо. — Что же касается до приготвленія оной къ варенію, то поступай слѣдующимъ образомъ: напередъ вырѣжь у нее жабры и выпроши чрезъ сдѣланное при головѣ

ошверстіе; вымой или лучше сказашь отвари нѣсколько разъ въ кипящей водѣ; вынь посредствомъ надрѣза два или три позвонка, обрубь хвостъ и плавальныя перья; напри лимоннымъ сокомъ и вари въ просоленной водѣ съ присовокупленіемъ къ ней молока малой доли. Когда палтусъ сварится такимъ образомъ, вынь его, дай осякнущь, и подавай къ столу на блюдѣ, на салфеткѣ, съ пепрушкою и бѣлымъ соусомъ изъ карпи.

№ 470. *Палтусъ въ бешамелѣ.*

Разними палтуса въ куски произвольной величины, свари, и подавай къ столу въ бешамелѣ вмѣстѣ съ жареными жорнами бѣлаго хлѣба (№ 119).

№ 471. *Палтусъ по Сент - Менегульдски.*

Свѣривъ палтуса по образу, непосредственно предъ симъ описанному, положи куски онаго въ бешамель (№ 63), обсыпь шершымъ мякишемъ бѣлаго хлѣба и наскобленнымъ сыромъ Пармезанскимъ; дай зарумянится, вода надъ эшимъ раскаленную желѣзною лопашкой.

№ 472. *Палтусъ съ салатомъ.*

Оный пригошовляешся почно пакъ же, какъ было говорено выше о семгъ въ салатъ (с.м. № 464).

О Т Р Е С К Ъ .

№ 473. *Треска по дворецкому, соленая.*

Вымочивъ и оскобливъ преску, отвари ее въ просшой водѣ и дай осякнущь. Между шѣмъ положи въ настрюлю комъ коровьяго масла, съ присовокупленіемъ къ оному крупно полченаго перца, немного шерпаго муснашнаго орѣха, рубленыхъ пепрушки и цибули; вымѣшай все это хорошенько, и потомъ положи преску съ уполовною ложкою разсола; вари, и когда сварится, по предѣ отсыланіемъ на столъ вымѣшивай, дабы коровье масло не ошѣло; выложи на блюдо и выдай сокъ изъ одного, или нѣсколькихъ свѣжихъ лимоновъ, смотря по количеству рыбы.

№ 474. *Треска по провинціальному.*

Отвари преску какъ было сказано непосредственно предѣ симъ выше, и равно положи въ настрюлю мѣлко изрѣзанный комъ коровьяго масла, съ малою долею крупно полченаго перца, шерпаго муснашнаго

орѣха, мѣлко рубленой пепрушки и цибули; подлей полную ложку лучшаго деревяннаго масла; положи обрѣзанную съ полулимона корку и, если угодно, по шанже зубокъ чесноку; вымѣшай все это и выложи на преску; вари при безпрестанномъ мѣшаніи, и когда сварится, по выложи рыбу на блюдо и выдави въ нее сокъ изъ одного лимона.

№ 475. *Крокеты изъ трески.*

Сваривъ преску, изрѣжь ее въ жеребейки. Положи въ кастрюлю кусокъ коровьяго масла съ гусиное яйцо величиною, ложку крупичатой муки, немного крупно полченаго перца и першаго мускатнаго орѣха; приставь къ огню и вымѣшивай, пока закипитъ. Тогда эшотъ соусъ вылей на преску, вымѣшай и дай оспынуть. Послѣ чего раздѣли преску на 15, или болѣе кусковъ, и давъ имъ присшойный видъ, обваляй въ крошкахъ бѣлаго хлѣба; выпусти чешыре яйца; приправь пряноспями; взбей и омочи пучки или крокеты изъ трески сими пригопелеными такимъ образомъ яйцами, и пяшь обваляй въ шерпомъ мякишѣ бѣлаго хлѣба. Предъ подаваніемъ эшаго кушанья къ столу распони на огнѣ коровьяго масла, обжарь въ

немъ крокешы, выложи на салфешну и дай осягнушь; сложи на блюдѣ въ видѣ пирамиды и успели сверху обжаренною въ коровьемъ маслѣ пепрушкою.

№ 476. *Треска въ зерномъ коровьемъ маслѣ.*

Сваривъ преску, выложи на блюдо, облей чернымъ коровьимъ масломъ (№ 69) и обложи вокругъ жареною пепрушкою.

№ 477. *Треска жареная.*

Сваривъ преску, изруби ее помѣльче и на соусъ бешамель (№ 63) перенапай въ шарики, обваляй ихъ въ першомъ мякишѣ бѣлаго хлѣба, вымажь сбитымъ яйцомъ, обваляй опять въ хлѣбѣ, запени, и подавай къ столу съ жареною пепрушкою.

№ 478. *Треска съ лукомъ.*

Свареную напередъ какъ должно преску положи въ слѣдующее приготовленіе, а именно: изруби помѣльче нѣсколько луковицъ, поджарь въ коровьемъ маслѣ съ пшеничною мукою, смочи бульономъ постнымъ (№ 457) и увари въ густому соуса.

№ 479. *Треска съ сыромъ.*

Положивъ въ соусъ бешамель сваренную напередъ преску, прибавь

першаго сыру Пармезана, покрой все мякишемъ былого хлѣба и запеки въ печи.

О К А М Б А Л Ъ .

Для упопреленія въ поварнѣ обыкновенно берушъ камбалу съ позвонками, ибо она почищается лучшею; бѣлаяжъ и жесткокожая не споль годится. Ее обыкновенно опшвариваютъ четверть часа въ водѣ, потомъ вынимаютъ и посредствомъ ножа соскабливаютъ кожу, позвонки и проч. Печень же присовоупляютъ тогда только, какъ рыба почти совсѣмъ уже сварится.

№ 480. *Камбала въ терномъ коровьемъ маслѣ.*

Приготовивъ ее предписаннымъ предъ симъ образомъ, выложи на блюдо, облей расплавленнымъ чернымъ коровьимъ масломъ (№ 69), и обложи кругомъ блюдо жареною пшрушною.

№ 481. *Камбала съ соусомъ изъ капоровъ.*

Когда она поспѣетъ, то предъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, облей ее бѣлымъ соусомъ съ капорсами.