

К.Я. Дедрина

Кухня на примусе

**Настольная поваренная книга
для быстрого приготовления
простых и дешевых обедов**

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 641.5
ББК 36.99
К11

К11 **К.Я. Дедрина**
Кухня на примусе: Настольная поваренная книга для быстрого приготовления
простых и дешевых обедов / К.Я. Дедрина – М.: Книга по Требованию, 2021. –
162 с.

ISBN 978-5-458-53363-8

ISBN 978-5-458-53363-8

© 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

ПРЕДИСЛОВИЕ.

Питание, как известно, предназначено для поддержания нормальной деятельности нашего организма, истощающегося во время работы. Поэтому целью настоящей книги было—дать возможность иметь питательный и в то же время разнообразный стол.

Однако, в виду все возрастающей дороговизны жизни, мы, при составлении этой книги, приняли во внимание не только кулинарные, но и экономические соображения. Таким образом в наш сборник вошли рецепты кушаний наиболее дешевых и вместе с тем настолько простых, что большинство из них может быть приготовлено на примусе.

Исходя, кроме того, из тех соображений, что животная пища по исследованию ученых содержит весьма мало углеводов, а растительная—азотистых веществ и что при исключительном питании одной какой-либо пищей организм непременно будет ощущать недостаток тех или других веществ,—мы пришли к заключению, что для целесообразного питания необходимо предпочесть смешанный выбор пищи. Поэтому в предлагаемом сборнике на ряду с рецептами мясных и рыбных кушаний, отведено столь же значительное место кушаньям вегетарианского стола.

ВВЕДЕНИЕ.

Прежде чем приступить к использованию предлагаемых здесь рецептов, каждая хозяйка должна непременно ознакомиться с нижеследующими практическими указаниями.

Хорошая **ГОВЯДИНА** имеет свежую, ярко-красную окраску и содержит белый, зернистый жир; бледно-красное мясо указывает, что животное плохо питалось, темно-красное бывает от старого животного. Вообще хорошее мясо должно быть упругим и твердым, дурное же — мягкое и дряблое, а иногда издает неприятный запах. Признаки хорошей **ТЕЛЯТИНЫ**: светлое, белое мясо, обилие жира и густая, тонкая структура. Теленок должен быть не менее пяти недель и хорошо упитан; мясо более молодых животных, хотя и не вредно с гигиенической точки зрения, но слишком водянисто и потому непригодно для употребления. Практикуемое некоторыми торговцами искусственное надувание молодой телятины воздухом легко поддается обнаружению: стоит только надавить пальцем на мясо, и при наличии воздуха произведенное в нем углубление тотчас же выравнивается. Вообще мясо телянка должно быть сочное и белое даже во время жарки.

Задняя часть его, почечная, между кострецом и котлетами — самая лучшая.

Телятина бывает двух сортов. Первый сорт — мясо телят, выпоенных молоком. Второй сорт — мясо телят обыкновенных. Парное мясо телянка бывает жесткое, поэтому его надо выдержать один-два дня.

Хорошая **БАРАНИНА** — лучше всего от баранов в возрасте 2—3 лет — имеет светло-красный цвет, тонко-волокнистое строение и покрыта слоем белого жира, который на ощупь представляется сухим; поблеклое мясо, равно как желтый, влажный жир указывают на болезнь животного.

Хорошая **СВИНИНА** имеет светло-красный цвет, нежное строение, снежно-белый жир и светлую толстую кожу. По

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.

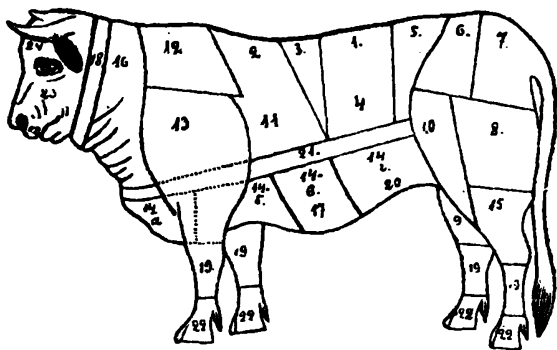
ДОМАШНЯЯ ПТИЦА. Покупая птицу, каждая хозяйка должна помнить, что старая более всего пригодна для варки, среднего возраста — для тушения и молодая — для жарения. Живую птицу предпочитают мертвой, так как в первом случае мы получаем больше гарантий относительно здоровья животного. Здоровая птица имеет 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 курообразных 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 биштекс.

2) **КРАЕВАЯ ВЫРЕЗКА** 2-го сорта, над тонким филеом и тонким краем. Вырезанная продается на биштекс 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.

VII

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 рулевой. 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 потребуются 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 выбрать 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 условии 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 дряблос 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 оттаяет и разварная или жареная по 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-