

С.-ПЕТЕРБУРГСКАЯ КУХНЯ,

ЗАКЛЮЧАЮЩАЯ ВЪ СЕБѢ

ОКОЛО 2000 РАЗЛИЧНЫХЪ КУШАНЬЕВЪ И ПРИГОТОВЛЕНІЙ,

съ подробнымъ объясненіемъ и рисунками какъ приготавливать и
накладывать на блюда.

Составленная авторомъ «АЛЬМАНАХА ГАСТРОНОМОВЪ».

И. М. РАДЕЦКИМЪ.

Вышшимъ мейтр-директоромъ Двора Его Высочества Герцога Максимиліана-Лейхтенбергскаго.

САНКТ-ПЕТЕРБУРГЪ
1862.

ПЕЧАТАТЬ ПОЗВОЛЯЕТСЯ

съ тѣмъ, чтобы по напечатаніи представлено было въ Ценсурный Комитетъ узаконенное
число экземпляровъ. С.-Петербургъ, Июля 16 дня 1861 года.

Ценсоръ *С. Загребинъ.*

Въ Типографіи Штаба Отдѣльнаго Корпуса Внутренней Стражи.

ПРЕДИСЛОВІЕ.

.

Многіе изъ читателей Альманаха Гастрономовъ изъявили желаніе имѣть полную Гастрономическую Кухню; справедливое ихъ требованіе побудило меня обратить все стараніе на удовлетвореніе большинству. Трудъ мой оконченъ, представляю благосклонной публикѣ полную С.-Петербургскую Кухню въ одной книгѣ, заключающей въ себѣ около двухъ тысячъ кушаньевъ дорогихъ и дешевыхъ, русскихъ и иностранныхъ; въ семь обширномъ изданіи помѣщены отъ богатаго блюда, какъ-то: Индѣйка съ трюфелемъ или паплетъ изъ фазана, до тюри изъ кислой капусты. Однимъ словомъ, все что было извѣстно до сихъ поръ Гг. Гастрономамъ и приготовляющимъ, такъ и то что вновь изобрѣтено и принято въ употребленіе, помѣщено съ подробнымъ объясненіемъ и рисунками, какъ готовить и накладывать на блюда. Для поваровъ, печитающихъ по французски, но желающихъ ознакомиться съ французскими названіями блюдъ, написано подъ каждымъ блюдомъ французское названіе русскими буквами.

О пользѣ сего изданія считаю излишнимъ распространяться, надѣюсь что требованіе публики будетъ удовлетворено.

И. М. Радецкий.

Б У Л Ъ О Н Ы.

1. — Бульонъ изъ говядины.

Отвѣсить говядину изъ частей: филейной, костречной, грудной или края, полагая на каждую персону по 1-му фунту, снять мягкія части съ костей, завязать голландскими нитками, вымыть, положить вмѣстѣ съ костями въ соразмѣрный луженный котелъ или кастрюлю, налить холодною водою, такъ чтобы вода все покрывала и поставить на огонь. Когда начнетъ закипать, снимать сверху наливъ шумовкою, пока очистится совершенно, положить умѣренно очищенныхъ кореньевъ: моркови, петрушки, селлеря, порея и луку (весною прибавляется букетъ изъ зеленого лука, петрушки и селлеря), по вкусу соли и умѣренное количество пряностей, пропорціею слѣдующею: на 12 персонъ 6 зеренъ англійскаго перцу, 1 лавровый листъ, кусочекъ мушкат. цвѣта, 2 гвоздики и кардамона. Варить на легкомъ огнѣ отъ 4 до 5 часовъ, доливая кипяткомъ, дабы бульонъ былъ въ одной мѣрѣ. Когда говядина сварится до мягкости, выпутъ ее изъ кастрюли, а бульонъ пропустить сквозь салфетку или частое сито въ суповую или каменную чашку, потомъ снять сверху жиръ, и употреблять. Горячій бульонъ не должно накрывать крышкой, даже и на льду, въ противномъ случаѣ онъ скоро портится. Жиръ снятый съ бульона, употребляется свѣжимъ для бреса и другихъ надобностей какъ сказано будетъ. Жиръ оставшійся на другой день употребляется лишь для фритюра.

При разчительномъ присмотрѣ, бульонъ вываривается чистымъ, свѣтымъ и вкуснымъ; но чтобы придать еще болѣе нѣжнаго вкуса, прибавляется на 10 фун. говядины 3 фун. телятины и одна очищенная курица или индѣйка.

Оставшіяся кости отъ свареннаго бульона, переложить въ соразмѣрную кастрюлю, налить водою, прибавить очищенныхъ кореньевъ и пряностей; а также если будутъ кости изъ прочей живности, то положить вмѣстѣ и варить на легкомъ огнѣ 3 часа.

Второй бульонъ вываривается большею частію на гласѣ, а почему соль въ оный не кладется.

2. — Бульонъ бѣлый изъ куръ.

Взять для бульона нужное количество очищенныхъ, вымытыхъ и свѣжо приготовленныхъ куръ (полагается на 6-ть персонъ одна курица), снять съ оныхъ филеи и поставить на ледъ покрытыми,

Остальные части завязать голландскими нитками, положить въ соразмѣрный котелъ или кастрюлю, прибавить на каждую кури по 1 фунту говяжьихъ и $\frac{1}{2}$ фунта телячьихъ костей, налить холодною водою и поступить (см. бульонъ 1); когда куры сварятся, вынуть, отдѣлать пожки отъ костей, очистить, посолить, сложить на тарелку, покрыть крышкою и, наложивъ прессъ, поставить въ холодное мѣсто, а бульонъ процедивъ употреблять. Сиятъ способомъ готовится и бульонъ изъ дичи.

3. — Бульонъ красный изъ говядины.

Нарѣзать ломтиками кореньевъ: луку, моркови и порею, положить въ кастрюлю или котелъ; потомъ вымыть говядину съ частію телячьихъ костей, положить сверху кореньевъ и подливъ ложку воды варить на легкомъ огнѣ подъ крышкою до тѣхъ поръ, пока коренья изжарятся до краснаго цвѣта; тогда залить холодною водою, закипятить, снабдить по вкусу солью, кореньями и приностями, какъ бульонъ 1-й и варить 3 часа, а когда будетъ готовъ, процедить сквозь салфетку въ каменную посуду и употреблять.

4. — Бульонъ красный изъ телятины.

Нарѣзать на части и вымыть нужное количество телячьихъ костей; потомъ положить оныя въ кастрюлю, влить суповую ложку бульона, покрыть и готовить на огнѣ до краснаго цвѣта; тогда залить холодною водою и поступить какъ сказано выше, см. бульонъ красный. Надобно замѣтить, что подъ телятину не кладутся коренья, какъ въ бульонѣ красномъ, а потому приготавлиющій долженъ тщательно наблюдать, чтобы сокъ телятины не получилъ лишняго колера.

5. — Бульонъ крѣпкій или глянцъ домашняго приготовления.

Бульонъ крѣпкій вываривается изъ вышесказанныхъ бульоновъ, преимущественно изъ бульона варимаго второй разъ (безъ соли) слѣдующимъ способомъ. Поставить на огонь въ большой котелъ процеженный бульонъ, кипятить до совершенной густоты, снимая сверху накипь, и наблюдая дабы ко дну кастрюли не приставаля; когда же выкипитъ до нужной густоты процедить сито въ каменную посуду и поставить въ холодное мѣсто. Предъ употребленіемъ разогревается въ горячей водѣ на пару.

6. — Бульонъ крѣпкій или глянцъ, фабричный.

Намочить въ холодной водѣ нужное количество крѣпкаго бульона, и когда верхняя нечистота отмокнетъ, очистить и изрѣзать на мелкія куски. Между тѣмъ нарѣзать мелко очищенныхъ кореньевъ: сельдерею, порею, петрушку, моркови и луку, предполагая на каж-

дыя 5 фун. по одной штукѣ, запасеровать въ кастрюлѣ на маслѣ, положить соответственную пропорцію пряностей, налить бульономъ, вскипятить на огнѣ, и положивъ изрѣзанный крѣпкій бульонъ, мѣшать пока не распустится. Потомъ варить на легкомъ огнѣ до нужной густоты, часто снимая сверху накипь, процеживать сквозь сито и застудить.

3. — Бульонъ изъ живой рыбы.

Для бульона употребляется рыба преимущественно мелкая, какъ - то: ерша, окуни, судаки, корюшка, плотва или лещи, желающій прибавлять для лучшаго вкуса рыбу, покрупнѣе, т. е. стерлядь, осетрину, форель или лосось, щуку, сига, налимы, угри, лини, караси или карпы, сомы и проч., съ назначенною рыбою поступить слѣдующимъ образомъ.

Очистить отъ щелухи, выпотрошить и вымыть въ холодной водѣ мелкую рыбу, (полагая на каждую персону по 1-му фунту), сложить въ кастрюлю, налить холодною водою (на каждый фунтъ рыбы одну бутылку воды), и вскипятить на огнѣ, снимая сверху накипь, пока не очистится совершенно. Потомъ положить очищенныхъ бѣлыхъ кореньевъ и пряностей, какъ сказано, см. бульонъ 1-й, варить на легкомъ огнѣ 2 часа и процедить сквозь сито. Между тѣмъ истолочь въ каменной ступкѣ осетровой ирисной икры, (полагая на каждые 10 фунтовъ рыбы $\frac{1}{4}$ фунта икры), развести немного холодною водою, вылить въ большую кастрюлю, влить въ оную процеженный рыбный бульонъ, поставить на огонь и мѣшать пока закипитъ. Тогда сдвинуть на край плиты и кипятить на легкомъ огнѣ, а когда очистится совершенно (если бы по какому либо случаю бульонъ оказался не довольно чистымъ, то не снимая его съ плиты прибавлять по столовой ложкѣ холодной воды и по каплѣ соку изъ лимона, отъ чего вскорѣ очистится), процедить сквозь ситечку и употреблять.

Желающіе имѣть бульонъ крѣпче прибавляютъ въ оный изрѣзанную кусками крупную рыбу, слѣдующимъ способомъ: вскипятить въ кастрюлѣ очищенный рыбный бульонъ, положить изрѣзанную порціонными знаменами назначенную рыбу, и, покрывъ, варить отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{1}{2}$ часа, т. е. пока звена, опущенныя въ бульонъ не всплывутъ къ верху. Потомъ выбрать осторожно рыбу друшлаковою ложкою на блюдо, а бульонъ процедить вторично сквозь ситечку.

Бульонъ изъ рыбы сошеной или замороженной готовится этимъ же способомъ, но уступаетъ вкусомъ первому; исправляется лишь тѣмъ, что при оттаяжкѣ бульона икрою, прибавляются живые ерши или окуни (на $\frac{1}{4}$ фунта икры 20 ершей мелкихъ), которые должны быть очищены и толчены вмѣстѣ съ икрою. Когда же будетъ кипѣть на огнѣ, то приготовляющій долженъ наблюдать чтобы оттяжка не пригорѣла ко дну кастрюли.

8. — Бульонъ изъ рыбы соленой и сушеной:

Нарѣзать ломтиками очищенныхъ бѣлыхъ корнейсѣв, сложить въ назначенную для бульона кастрюлю, налить кипяткомъ, и, положивъ пряности, варить съ часъ.

Вымочить, выскоблить ножемъ и вымыть съ мукою въ теплой водѣ назначенную для бульона соленую рыбу, какъ то: осетрину, севрюгу, бѣлорыбицу, судака, сома или другія имъ подобныя, положить въ приготовленный отваръ и сварить до готовности. Потомъ вынуть рыбу на блюдо, а бульонъ оттянуть осетровою или сеговою игрою, прибавивъ въ оттяжку снѣтковь сушеныхъ или свѣжихъ.

Рыба, вынутая изъ бульона, можетъ быть употреблена на винегретъ, паштетъ и проч.

Само собою разумѣется что бульонъ изъ соленой рыбы дѣлается лишь въ крайней необходимости, но хорошій поваръ не можетъ оправдаться невозможностію, имѣя подъ рукою какія бы то не были съѣстные припасы. Бульонъ изъ соленой рыбы, изготовленный съ рачительностію, имѣетъ особенно пріятный вкусъ собственно потому, что въ оный можно прибавлять, по усмотрѣнію повара, бульонъ грибной, бульонъ изъ бобовъ, даже огуречный разсолъ, а также поджаренный до колера лукъ или чеснокъ, но въ маломъ количествѣ.

9. — Бульонъ грибной.

Вымыть теплою водою нужное количество сухихъ грибовъ боровиковъ (полагая на 6 персонъ по 1 фунту) положить въ кастрюлю, налить полнѣе водою, снабдить по вкусу солью, кореньями и пряностями и варить на легкомъ огнѣ, пока грибы будутъ мягки; потомъ процѣдивъ бульонъ сквозь сито, употреблять, а грибы очистить отъ песку, который бываетъ часто около корня, сложить въ чашку и оставить до употребленія.

10. — Бульонъ изъ кореньевъ.

Изшинковать мелко 4 луковицы, сложить въ большую кастрюлю, влить двѣ столовыя ложки прованскаго масла и поджарить на огнѣ до колера. Потомъ влить кипячей воды столько, сколько нужно имѣть бульона, закипятить снова, положить по два корня очищенной петрушки, селлерсея, порея, моркови, рѣпы, кочанъ небольшой свѣжей капусты, одну горсть желтаго гороху, горсть бѣлыхъ бобовъ, 10 штукъ грибовъ бѣлыхъ, 10 штукъ очищеннаго картофеля, снабдить пряностями, и варить на легкомъ огнѣ пока коренья будутъ совершенно мягки, а бульонъ получить надлежащій вкусъ. Предъ цѣженіемъ снять бульонъ съ огня, и дать оному устояться, слить осторожно сверху и процѣдить сквозь салфетку въ чашку. Любители прибавляютъ въ бульонъ для вкуса двѣ частички чесноку, который пасеруется также на прованскомъ маслѣ и кладется въ бульонъ за $\frac{1}{4}$ часа до цѣженія.

КОНСОМЕ И СОКИ.

11. — Консоме изъ куръ.

Въ началѣ сварить и процѣдить бульонъ изъ куръ (2) и приготовить консоме слѣдующимъ способомъ: взять фунтъ мягкой говядины или филеесвъ съ куръ, изрубить мелко, столочь въ каменной ступкѣ, вбить пужное количество бѣлковъ, полагая на каждую куру по 2 бѣлка, мѣшать, выложить въ кастрюлю, развести куринымъ бульономъ и варить на легкомъ огнѣ, доливая по столовой ложкѣ холодною водою пока очистится совершенно и получать надлежащій вкусъ и колеръ; потомъ процѣдить сквозь салфетку и употребить. Любители бульона покрѣпче прибавляютъ еще въ вышесказанное консоме обжаренныхъ на вертелѣ куръ, прибавляя на каждыя 6 персонъ еще по курицѣ. Этимъ способомъ готовится консоме изъ индѣекъ.

12. — Консоме изъ дичи.

Для консоме лучшая дичь есть рябчики, съ которыми поступить слѣдующимъ способомъ: очистить на каждыя 6 персонъ пару филейныхъ рябчиковъ, одного изъ нихъ столочь съ костями въ каменной ступкѣ, прибавить немного мелко изрубленной говядины или телятины, вбить одно яйцо, размѣшать и развести бульономъ, закипятить на плитѣ, часто мѣшала чтобы ко дну кастрюли не пристало. Потомъ обжарить на вертелѣ до колера другого рябчика, опустить въ кипячій бульонъ и варить до тѣхъ поръ, пока консоме очистится и выкипитъ до желаемого вкуса, потомъ процѣдить и употребить.

13. — Консоме изъ телятины.

Вырѣзать изъ задней части телятины фрикандо, изрубить мелко, столочь въ ступкѣ, вбить пужное число яицъ, какъ въ предыдущемъ консоме, развести бульономъ (1) и закипятить. Между тѣмъ обжарить на вертелѣ остальную телятину, разбить на части, опустить въ кипящее консоме и варить до надлежащаго вкуса. За 10 минутъ до пѣженія опустить букетъ изъ зеленого кержеля и укрѣпа, закипятить и процѣдить. Этимъ же способомъ готовится консоме изъ баранины, съ тою разницею, что предъ жареніемъ баранину должно нашпиговать двумя частицами чеснока.

14. — Консоме по англійски.

Изрубить мелко 5 фунтовъ мягкой баранины, 2 фунта сырой копченой, но тщательно обрѣзанной отъ жиру и черноты ветчины (полагается на 12 персонъ), сложить въ каменную ступку, истолочь, вбить два яйца, размѣшать, выбрать изъ ступки въ кастрюлю, развести 1-мъ бульономъ, влить полбутылки хорошей мадеры и постоянно

мѣшая закипятить. Между тѣмъ обжарить на вертелѣ индѣйку, положить въ кипящій бульонъ и варить до тѣхъ поръ пока вкусъ бульона не будетъ вполне удовлетворительнымъ. Любители прибавляютъ для вкуса каенскій перецъ (*poivre de Cayenne*), въ Италіи же и Америкѣ въ это консоме прибавляютъ частицу чеснока.

15. — Консоме по португальски.

Изрубить мелко 2 фунта мягкой говядины, 2 фунта телятины, и 2 фунта баранины, столочь въ ступкѣ, вбить 2 яйца, выбрать въ кастрюлю, развести куринымъ бульономъ (2), влить полбутылки хорошей мадеры, изрѣзать 3 штуки апельсина, 3 штуки лимоновъ съ цедрой, и мѣшая вскипятить и варить на легкомъ огнѣ, пока очистится и получить надлежащій вкусъ. За полчаса до цѣженія опустить очищенную черепаху и снабдить по вкусу приностями съ частию каенскаго перца (*poivre de Cayenne*). Когда черепаха будетъ готова, вынуть ее, а бульонъ, процѣдить, употребить.

16. — Консоме изъ рыбы.

Изготовленный рыбный бульонъ (7) очищается вторично наисною икрой, съ частию той рыбы, которая назначена въ консоме. За полчаса до отпуска приготавлиющій долженъ развести оттяжку рыбнымъ бульономъ, и, поставивъ на большой огонь, мѣшать неотступно, чтобы ко дну кастрюли не пристало, а когда закипитъ отставить на легкой огонь и варить, пока не прійдутъ за кушаньемъ; потомъ процѣдить въ суповую чашку, опустить въ оное назначенный гарниръ. Если консоме съ рыбными филеями, то филеи должно заблаговременно сварить въ бульонѣ особю, а предъ отпускомъ выбрать друшлаговою ложкою въ чашку.

Должно замѣтить, что консоме изъ рыбы, процѣженное раньше, какъ бы оно не было тщательно покрыто крышкою всегда образуетъ сверху пленку, а потому предъ отпускомъ нужно непременно цѣдить вторично.

17. — Соки для соусовъ и подливки.

Сокъ (эссенція или глянсъ) изъ мяса, живности, дичи, рыбы и раковъ, а равнымъ образомъ соки изъ ароматныхъ предметовъ, какъ-то: трюфелей, грибовъ, шампиньоновъ составляютъ главное достоинство вкуса, а потому каждый поваръ долженъ заботиться въ началѣ о приготавленіи соковъ и глянсу хотя въ маломъ количествѣ.

Сокъ изъ говядины, телятины, баранины, куръ, живности, дичи и рыбы готовится одинаковымъ способомъ.

18. — Сокъ бѣлый.

Взять назначенныя кости и обрѣзки изъ говядины, телятины, баранины, куръ, индѣекъ, утокъ, дичи или рыбы (все равно сырыя или обжаренныя) сложить въ кастрюлю, подлить чашечку бульона, поста-