

E 54  
379

# КУХНЯ,

ИСКУССТВО БЫТЬ ЗДОРОВО,  
ВКУСНО И ДЕШЕВО.

СОСТАВЛЕНА ЛЮБИТЕЛЯМИ

БЛАГЪ МІРА СЕГО.

---

МОСКВА

ВЪ ТИПОГРАФІИ В. ГРАЧЕВА И КОМЦ.

1864.

КУХНЯ

## ПРЕДИСЛОВІЕ.

Я долженъ предпослать къ этой книжкѣ небольшое, но необходимое предисловіе, хотя и знаю, что предисловія давно вышли изъ моды.

Я писалъ мои замѣтки не для тѣхъ, кого судьба наградила поваромъ-артистомъ и кто имѣетъ возможность тратить десять, двадцать рублей въ день на столъ; а для тѣхъ, кто имѣетъ самые ограниченныя доходы и у кого нѣтъ повара-артиста, но есть существо, умѣющее лишь наполнять горшки, кастрюли и сковороды, ставить ихъ въ печь и предоставлять собственной участи съ приговоркой: „за вкусъ не берусь, а горячо будетъ“.

Главная цѣль предлагаемаго изданія заключается (буду вполне откровененъ) во первыхъ въ томъ, чтобъ авторъ сочиненія *толькою важности* получилъ вознагра-



гражденіе за свой посильный трудъ, ибо и онъ, какъ всѣ смертные, любить и *манже и буарз*; во вторыхъ, разскащикъ вкусныхъ, сочныхъ и здоровыхъ статей, вошедшихъ въ сіе изданіе, отъ всей души желаетъ принести пользу всѣмъ, кто любитъ *сладенкій кусочекъ*; кто не любитъ его, тотъ лучше пусть и не покупаетъ мою книжечку; но я не думаю, чтобы въ нашъ просвѣщенный, цивилизованный вѣкъ нашлись такіе вандалы; а людей, которые бы питались сырыми кореньями и акридами, тоже, полагаю осталось немного.

Смѣю надѣяться, что двухъ изложенныхъ причинъ достаточно, чтобъ мои знанія и опытность въ поваренномъ искусствѣ были обнародованы, то есть преданы тисненію и поступили въ продажу по самой умѣренной цѣнѣ.

Есть однако и третья причина изданія моихъ записокъ, именно:

На русскомъ языкѣ существуетъ много книгъ о поваренномъ искусствѣ; но всѣ онѣ безъ исключенія больно плохи, по крайней мѣрѣ мало пригодны къ дѣлу.—Какъ, предчувствую я, воскликнуть многіе, осо-

бенно многія: — а книга, составленная изъ сорокалѣтнихъ наблюденій опытной хозяйки, К. Авдеевой, тоже по вашему мнѣнію плоха? — Да, тоже плоха, отвѣчаю я, чему сейчасъ и приведу доказательства.

Не говоря ужъ о безграмотности почти всѣхъ этихъ книгъ, о сложности приготовленія большей части блюдъ, о ихъ дороговизнѣ и пр.,—главное неудобство, которое встрѣчается, если задумаешь приготовить кушанье по рецепту нашихъ поварскихъ сочиненій, состоитъ въ томъ, что всегда почти бываешь озадаченъ какимъ-либо сюрпризомъ. Такъ, желая, на примѣръ, сварить супъ, получишь столярный клей; желая полакомить себя молочнымъ желе, принужденъ будешь хлебать молоко съ сахаромъ, клеємъ и розовой или померанцовой водой и т. п. Что я не клевету—приведу примѣры хоть изъ книги, изданной очень недавно, по методу г. Авдеевой, подъ заглавіемъ:

Новѣйшая поваренная книга,

Заключающая 1046 правилъ,

Составленная рускимъ поваромъ

Н. В. Г... мѣ.

Вотъ что говоритъ русскій поваръ, Г—въ, о бульйонъ, подаваемомъ къ столу (ну а другіе то бульйоны, приготовленные по той же методъ, куда подаются: въ свиной хлѣвъ, что ли?): „Вопервыхъ, (часть I, стр. 17), должно изготовить по обыкновенному бульонъ изъ обрѣзковъ свѣжей говядины (да кто жь готовить бульйонъ изъ тухлой говядины?), телятины и баранины, и раздробивъ костей 10 ф. бычачьихъ, 7 ф. телячьихъ и 3 ф. бараньихъ, налить 20-ю штофами воды, варить въ продолженіи 5-ти часовъ, снимая до-чиста пѣну, и процѣдить сквозь чистую салфетку; въ то же время, во-вторыхъ, до половины поджаривъ 8 ф. говяжьяго ссѣку, небольшую переднюю часть телятины, и переднюю же часть баранины, двѣ курицы и одного гуся (жаль что не двухъ),— всю эту поджареную провизию опустить въ приготовленный прежде, какъ выше сказано, бульонъ и прибавивъ туда еще (еще!) 2 фунта ветчины, варить нѣсколько часовъ (сколько же?) сряду; потомъ положить туда же разныхъ чищенныхъ и шинкованныхъ кореньевъ, какъ-то: по 3 корня сельдерея и петрушки, по два корня моркови и рѣпы, небольшой кочанъ капусты,

2 лавровыхъ листка (лучше бы цѣлый вѣникъ), 4 головки гвоздики, 15 зеренъ перцу бѣлаго, нѣсколько мускатнаго цвѣту, немного имбирю (?) и все это еще уварить часа четыре. Когда же вся смѣсь (именно смѣсь) хорошо уварится, вынувъ мясо, снять жиръ, и бульонъ процѣдить сквозь частую салфетку. Наконецъ (слава Богу!) этотъ бульонъ надобно опять варить снова (стало не конецъ еще), пока останется его отъ 4 до 3 штофовъ и опять процѣдить. Чтобъ бульонъ былъ свѣтелъ, то во время варки онаго, стоитъ только прибавить ко всему сказанному одинъ фунтъ свиного сала“ (sic!).

„Примѣчаніе. Этотъ бульонъ съ пользою можно давать новобрачнымъ къ завтраку“ (то есть, ежели у новобрачныхъ *disenteria*, а имъ необходимо дѣлать визиты? Но и въ такомъ экстренномъ случаѣ полезнѣе употреблять крахмаль).

На приготовленіе такого бульйона, какъ можно сообразить приблизительно, необходимо, вопервыхъ, имѣть по крайности ротный полковой котель, потому что такую кастрюлю, въ которой бы вмѣстилась вся упомянутая

провизія, не скоро отыщешь; во-вторыхъ, нужно около полусажени дровъ, ибо на приготовленіе бульйона потребно часовъ тридцать, если не болѣе; въ третьихъ, ежели купить мало-мальски порядочную провизію, то тарелка бульйона обойдется въ рубль серебромъ, или около этого (вѣдь всего бульйона будетъ 3 штофа); наконецъ, въ четвертыхъ, что самое главное, такого бульйона къ столу не подаютъ, а имѣется онъ въ столярныхъ заведеніяхъ подъ названіемъ *клея*.

Возьмемъ для примѣра еще кушанье изъ той же книги. „*Молочное желе* (часть II, стр. 144). Распусти въ розовой водѣ 18 золотниковъ рыбьяго клея, прибавить нѣсколько померанцовой и коричной воды, горсть мелко-толченаго миндаля съ малою частію горькаго, сахару и *шесть* (?) штофовъ хорошаго свѣжаго молока; все это прокипятить, процѣдить и застудить“.

Въ томъ то и дѣло, что застудить этого невозможно; вотъ если 18 золотниковъ клея положить на штофъ молока, много на полтора, — ну, тогда другое дѣло, — застынетъ, и будетъ дѣйствительно желе, а не просто молоко съ клеемъ, сахаромъ и душистыми водами.

Сколько чего надо и на сколько человекъ рассчитывается блюдо, то есть о пропорціи нигдѣ почти нѣтъ и помину, а употребляются слѣдующія фразы: *возьми пропорціо-нально*; или: *возьми сколько нужно*; или: *возьми говядины, сколько нужно, и два яйца, одну луковицу и т. д.*

Я имѣю основаніе думать, что книжка, изъ которой приведены выписки, составлена иностранцемъ, а не русскимъ поваромъ. Вотъ доказательство. Въ главѣ о выборѣ провизіи (собственно и не провизіи, а разной дребедни, каковы, на примѣръ: шафранъ, кардамонъ, имбирь и т. п.) *русскій* поваръ говоритъ: „кулики особенно хороши бываютъ зимою; красныя куропатки предпочитаются сѣрымъ“. Да кому жъ изъ русскихъ неизвѣстно, что куликовъ въ Россіи зимой не бываетъ ни хорошихъ, ни дурныхъ; что же касается красныхъ куропатокъ, то ихъ ни въ какое время года не бываетъ: потому что онѣ у насъ не водятся, не залетаютъ и не привозятся даже, какъ только развѣ въ ку-сочкахъ, въ перигорскихъ паштетахъ.

„Самая лучшая часть говядины для супа — грудинка.“

(К. Авдеева, 500 кушаньевъ, изданіе шестое. С.П. 1860, стр. 36).

Извѣстно, что говяжья грудинка состоитъ изъ жиру и хрящей; что мяса въ ней относительно хрящей и жиру самое ничтожное количество, едва ли наберется и пятая часть; а потому супъ изъ грудины будетъ представлять слѣдующій видъ: внизу кастрюли вода съ кореньями, а поверхъ ея плавающее сало, и только; потому что навара отъ сала быть никакого не можетъ. Вотъ вамъ и совѣтъ опытной хозяйки. Да и вообще, о всѣхъ бульйонахъ, К. Авдеева говоритъ: „возьмите часть говядины отъ какого угодно мѣста“. Ну развѣ такъ можно готовить? Дѣйствительно опытная хозяйка не послушаетъ такого совѣта, а молодая будетъ введена въ огромную ошибку; кухарка же торжественно замѣтитъ: вотъ, сударыня, сварили по книжкѣ, а вышли жирныя помои? Вотъ вамъ и книжка!

„Супъ изъ каплуна“ (К. Авдеевой, стр. 33). Да развѣ изъ каплуновъ кто-нибудь варить супъ? Выдетъ тоже жирная бурда съ непріятнымъ запахомъ гречишной муки, которой откармливаютъ каплуновъ. Каплунъ хо-

рошъ самъ по себѣ, а для бульона никуда не годится, равно какъ негодятся для него утка, индѣйка, гусь, дупель... Неужели и этого опытная хозяйка не знала? „Супъ изъ раковъ“. „Возьми, сколько угодно, раковъ, вымой ихъ въ нѣсколькихъ водахъ, положи въ горшокъ, налей воды, накрой, поставь вариться; когда будутъ готовы откинь на сито, очисти клешни и хвостики; оставь, сколько нужно, верхнихъ черепковъ для начинки, а остальные черепки, клешни и брюшки, вычистивъ изъ нихъ зобы и кишки, истолки въ ступѣ, положи въ раковый отваръ и дай кипѣть. Процѣдивъ раковый бульонъ сквозь сито, опусти въ него начиненныхъ раковъ и прокипяти“. Да какой же это бульйонъ будетъ? — Не бульйонъ, а простыя помои и въ добавокъ еще безъ соли. А начинка, извольте видѣть, готовится такъ: „свари изъ пшена или изъ сарачинскаго пшена кашу, положи въ нее раковыхъ шеекъ, изрубивъ ихъ сначала съ зеленью петрушки, и начини черепки“. Да вѣдь такая начинка (безъ связи-то) какъ только вы ее бросите въ кипятокъ—разсыпится. И это вамъ, г. Авдеева, неизвѣстно?

„Бивстексъ. Возьми мякоти филея или сладкаго мяса“. Да, помилуйте, вѣдь сладкое мясо находится около телячьяго горла; его повара берутъ для горячихъ пастетовъ, для сое къ пулярдамъ, а бивстекса отроду никто изъ сладкаго мяса не притотвлялъ и приготовить невозможно! Остановимся, чтобъ не утомлять читателя, на этихъ выпискахъ, не будемъ ихъ продолжать; иначе, слѣдя за всѣми промахами, пришлось бы выписать полкниги. А между тѣмъ книжка г. Авдеевой считается до сихъ поръ лучшею по кухонному искусству, по ея методъ пишутъ даже еще книги.....

Кто что ни говори, какъ ни философствуй и не поэтизируй, но почти всѣ мы, смертные, болѣе или менѣе трудимся для желудка и, что еще важнѣе, живемъ посредствомъ желудка.

Люди устроены чрезвычайно странно; они, напримѣръ, знаютъ, что ежели съѣсть золотника три—четыре мышьяку или сулемы такъ умрешь, выпить рюмку купороснаго масла — получится тотъ же результатъ; а никакъ не хотятъ допустить, что говядина, изжаренная впору, вкусна и издорова, а пережаренная дурно ва-

рится въ желудкѣ, слѣдовательно — вредна; что рюмка чистаго вина дѣйствуетъ на человѣка благотельно, а дрей — мадеры, портвейны и хереса россійскаго приготовления — есть медленная отравка.

Всѣмъ извѣстно, что расположеніе духа зависитъ отъ состоянія тѣла. Оспаривать эту истину, думаемъ, рѣшатся немногіе. Впрочемъ, кто сомнѣвается въ истинѣ этихъ словъ, тому предлагаю провѣрить ее хоть слѣдующимъ нагляднымъ опытомъ. Пусть сомнѣвающійся, если онъ не очень привыкъ къ *прохладительнымъ*, выпьетъ, примѣрно, бутылку рому или коньяку и послѣ наблюдаетъ за собой: въ какомъ положеніи будетъ его духъ и какой отъ него будетъ духъ.

Человѣкъ уподобляется въ нѣкоторомъ смыслѣ строенію; человѣка, какъ и какое либо зданіе необходимо поддерживать, ремонтировать. Строеніе состоитъ изъ кирпича, дерева, желѣза.... Человѣкъ-изъ костей, крови мускуловъ, нервовъ.... Ежели покажется смѣшонъ и безуменъ архитекторъ, который вздумаетъ строить печи изъ дерева, полы и потолки изъ желѣза, а связи, балки и стропилы изъ глины, то, въ свою очередь, смѣ-

шонъ и безуменъ будетъ тотъ, кто, желая укрѣпить свои мускулы, развить силу, будетъ питаться ухой изъ пискарей, спаржей, шпинатомъ... или, страдая разстройствомъ пищеварительныхъ органовъ, покушаетъ чернаго хлѣбца съ свинымъ саломъ, жаренаго гуся съ капустой, соляночки съ свининкой....

Люди отвергающіе науку имѣютъ свои понятія о пищѣ. Глупѣйшая поговорка: „брюхо не зеркало“ служитъ для такихъ людей самымъ убѣдительнымъ доказательствомъ, что чѣмъ бы ни набить желудокъ — все едино, благо онъ, голубчикъ, все терпитъ, развѣ иной разъ поворчатъ вздумаетъ. Но дорого же иногда такіе господа и платятся за свое невниманіе къ главному дѣятелю человѣческаго организма.

Я нахожусь въ томъ убѣжденіи, или (чтобъ не разсердить докторовъ) въ томъ заблужденіи, что медицина, которая пока еще находится во младенчествѣ (я собственно говорю о Терапіи), когда-нибудь снизойдетъ до кухни. Это я говорю серьезно и на томъ основаніи, что Гигіена или Діететика, эта наука изъ наукъ, эта *mater studiorum*, какъ сказалъ бы ла-

тынецъ, есть ни что иное, какъ умѣнье правильно питать себя. Конечно слову *пища* я придаю здѣсь самое широкое значеніе; чистый напимѣръ воздухъ, котораго каждый изъ насъ, среднимъ числомъ, поглощаетъ, помнится, около девяти кубическихъ футовъ въ сутки, — есть необходимѣйшее блюдо; теплая, сухая квартира, чистое бѣлье и т. д. — тоже важныя кушанья. О многоуважаемый — Дмитрій Егоровичъ! поручитесь, что я говорю сущую истину.

Извѣстно ли вамъ, милостивые государи и государыни, что скотоводы Англій, Бельгій, Франціи, Германіи..., желая получить отъ скотины болѣе молока, кормятъ ее однимъ кормомъ, сала — другимъ, мяса — третьимъ, шерсти — четвертымъ. У насъ до этого пока еще не дошли.

Кто-то выразился такъ: скажи что ты ѣшь, и я скажу кто ты. Это изрѣченіе почти вѣрно. Я говорю почти на томъ основаніи, что бывають случаи, когда иную свинью откармливають каштанами и трюфелями (смотри Зоологию Даля), а иной человѣкъ, и очень по-



рядочный иногда, долженъ питаться чуть—чуть не древесными опилками.

*Γνωσι се аутоу* (*Гноуди се аутоу*), то есть: познай самого себя, говорили древніе Греки. *Познай что ты ѣшь*, говорю я, и вѣрь: будешь здоровъ и долголѣтенъ на землѣ.



## I.

Прежде всего я долженъ поговорить съ моими читателями, особенно съ читательницами и преимущественно тѣми, которые, какъ говорится, заводятся *домкомъ*, о принадлежностяхъ для кухоннаго производства. Эта статья одна изъ самыхъ капитальныхъ, безъ которой все дѣло пойдетъ плохо.

Замѣчено мною во время долголѣтнихъ наблюдений, что, большею частію, наши хозяйки питаютъ особенную нѣжность къ печкѣ и горшкамъ, и антипатію, даже нѣкоторую ненависть къ плитѣ и кастрюлькамъ. Между тѣмъ какъ въ печи, въ этомъ допотопномъ изобрѣтеніи, именно можно только *печь*, да и то очень немногія блюда, сколько мнѣ помнится, слѣдующія: черный хлѣбъ, квасъ, пироги (далеко не всѣ сорта), лепешки, щи, похлебки, жареную говядину, баранину, телятину, крупную птицу: индейка, гусь, драфа и..... и, кажется, толь-

ко. О соусахъ, приготовленныхъ въ печкѣ, — не можетъ быть и рѣчи; тогда какъ соусы придаютъ разнообразіе столу и нерѣдко посредственную провизию превращаютъ въ очень вкусное блюдо; дурной же соусъ окончательно портитъ и превосходную провизию.

Все хорошо на своемъ мѣстѣ, всему свое время. Эти дѣльные изрѣченія какъ нельзя болѣе примѣнимы къ ѣдѣ и питью. Водка, напримѣръ, хороша передъ обѣдомъ, лафитъ — во время обѣда и, пожалуй, послѣ. Но если мы употребимъ эти продукты обратно относительно времени, то есть лафитъ выпьемъ передъ ѣдой, а во время стола и послѣ него станемъ накачивать желудокъ водкой, то можетъ выдти прескверная штука. Супъ и блины хороши горячіе; зернистая же икра, огурцы, салатъ, заливное — холодные; мороженое, хорошо мороженое, и отвратительно теплое; рѣстбифъ восхитителенъ, когда онъ не пережаренъ, гадокъ и вреденъ, когда высушенъ; недоваренную рыбу и ѣсть невозможно и т. д. Вотъ почему плита, на которой можно готовить, что угодно (изъятій очень немного) и когда угодно, имѣетъ въ этомъ случаѣ несравненное преимущество передъ печкой, въ которой можно готовить только въ извѣстные моменты ея развитія: кипятить (но не варить), когда она топится, и жарить, правильнѣе — парить, когда протопится. Послѣ истопу въ печкѣ не вскипятите и воды, слѣдовательно не сварите и яйца въ смятку; во время

топки не изжарите и бекаса, сжечь — можете. А какъ поступать посредствомъ печи въ такихъ случаяхъ, когда одно блюдо (хоть супъ) должно готовиться 5—6 часовъ, а другое 5—6 минутъ? Въ этихъ случаяхъ любительницы печей поступаютъ двоякимъ образомъ: или готовятъ кушанье заранее, и потомъ, минутъ за 10 — 30 передъ подачей, сунуть его разогрѣть. Но разогрѣвать бифштексъ, котлеты, рябчика, дупеля, цыпленка... — просто варварство. Всѣ эти вещи должны быть поданы съ пыла, шипящія. Или (второй способъ) прибѣгаютъ къ лучинкамъ и тагану. Этотъ второй способъ лучше перваго, хотя въ нѣкоторыхъ случаяхъ тоже далеко неудовлетворителенъ. Вопервыхъ, жаркое можетъ пропахнуть дымомъ, не тѣмъ дымкомъ, который подымается съ углей отъ сока, падающаго на нихъ съ котлетъ или бифштекса, когда они жарятся на рошпрѣ, нѣтъ, а простымъ лучиннымъ дымомъ, который исходитъ также и изъ самовара, когда его разводятъ. Во вторыхъ, огонь подъ таганомъ касается не всѣхъ частей сковороды равномерно. А потому и жаркое въ одномъ кускѣ, глядишь, перешло, въ другомъ — сыро. Повторяю, плита есть лучшее изобрѣтеніе для приготовления всевозможныхъ блюдъ. На плитѣ нельзя, правда, печь хлѣбовъ, но ихъ и не слѣдуетъ печь дома, особенно ежели семья не велика. Не говоря уже о *неудавшихся* хлѣбахъ, что нерѣдко случается, и о томъ, что каждый день

хлѣбы печь затруднительно и, слѣдовательно, надо довольствоваться черствыми, — домашнее печенье обходится всегда дороже купленнаго: дрова стоятъ припека, особенно лѣтомъ. Конечно, я говорю это для городскихъ жителей.

Думаютъ, не испытавъ, разумѣется, на трактикѣ, что плита поѣдаетъ много дровъ. Но понятіе это совершенно несправедливо. Плита требуетъ дровъ вообще менѣе, нежели печь. Дѣло въ томъ, что дрова подъ плиту слѣдуетъ класть толще: горятъ медленнѣе, что и требуется.

Кому изъ наблюдавшихъ за стряпней кухарокъ не приходилось видѣть кухонную суматоху. Печь растоплена, а провизія на погребѣ; иной разъ даже еще и на рынкѣ. — «Арина, кричитъ хозяйка: — давай скорѣе горшокъ для супа», а горшокъ стоитъ съ остатками вчерашней каши, или съ третьеводнешними щами. — «Арина, клади коренья въ супъ», говоритъ хозяйка». Арина бѣжитъ на погребъ за кореньями, которые еще нужно чистить, мыть, рѣзать. Понадобилась соль, ложка муки для подправки, сухари для панировки котлетъ... И глядишь, надо идти за тѣмъ или другимъ въ лавку. Понадобилась сковорода, или кастрюля для жаркаго, и сковороду надо мыть, потому что на ней дня три тому назадъ поджаривали леща въ постномъ маслѣ и т. п. Изъ всего этого я долженъ вывести правило, что печь... виноватъ, — плита должна растапливаться тогда, когда провизія къ столу *вся* заготов-

лена и приведена въ надлежащій порядокъ, а равно и посуда, въ которой она будетъ вариться и жариться; иначе будетъ потеря времени и сумятица, а дѣло все-таки спориться не станетъ.

И такъ на первомъ планѣ — плита; за ней слѣдуютъ: кастрюли разныхъ размѣровъ, смотря по семейству и вообще по числу обѣдающихъ. При кастрюляхъ должны быть крышки съ высокими краями; крышки эти полезны во многихъ случаяхъ; далѣе слѣдуютъ сковороды тоже различной величины; каменная, мѣдная и желѣзная ступы; къ первой изъ нихъ надо имѣть деревянный пестъ, ко второй мѣдный, къ третьей — желѣзный; шумовка для сниманія пѣны съ бульона; рѣшето, сито, ситечко, терка, скалка, колотушка для размягченія мяса, сѣчка для рубленія мяса; венчикъ для сбиванія сливокъ, бѣлковъ и т. д. Деревянная вилка и ложка для салата; формы для мороженаго, заливнаго, сладкаго желе, крема... мѣдное, лужоное или желѣзное блюдо (не одно, а два — три), доска для разрѣзыванія жаркаго, рубленія фарша, зелени... Ножи различной величины, топоръ, косарь, деревянные лопаточки разной величины для соусовъ и друг.

Я исчислилъ главныя принадлежности кухни; но есть еще много мелкихъ, о приобрѣтеніи которыхъ добрая хозяйка позаботится по мѣрѣ въ нихъ надобности.

Хорошо ѣсть вовсе не такъ дорого, какъ вообще думаютъ. Я могу съ увѣренностью сказать, не боясь впасть въ большую ошибку, что въ половинѣ семействъ (я говорю не о Плюшкиныхъ) истеребляются провизіи болѣе, нежели слѣдовало бы, и, не смотря на это, столъ у нихъ все-таки дуренъ. Дѣло въ томъ, что можно изъ живыхъ стерлядей сварить уху, которую въ ротъ нельзя будетъ взять. Положите въ уху лавровый листъ и уха погибла. Можно французскіе трюфели превратить въ уголь, и они будутъ хуже русскихъ, а ужъ хуже то русскихъ, кажется, и быть нельзя; можно котлету отъ пятидесятирублеваго теленка приготовить такъ, что ее не разжуешь; можно дать кусокъ бифштекса (не дорогая штука), который будетъ таять во рту, тарелку бульона, за который, что въ ротъ, то спасибо и т. п.

Пожалуста не думайте взять количествомъ провизіи — ошибетесь. Относительно супа я даже предупреждаю, что излишекъ мяса и кореньевъ испортитъ все дѣло; отъ бóльшаго количества мяса бульонъ будетъ отзываться столярнымъ кле-емъ, а отъ неумѣреннаго количества кореньевъ онъ запахнетъ латинской кухней, то есть — аптекой. Изъ этого должно заключить, что, вопервыхъ, вездѣ нужна пропорція. Во вторыхъ, я уже упомянулъ, что всему свое время. Это тоже важнѣйшая сторона экономіи. Ежели вы вздумаете, на примѣръ, въ апрѣлѣ, когда ужъ давно кончились морозы, ѣсть свѣжую

осетрину, то она и дорога и плоха, лѣтомъ — еще дороже; осенью и зимой заяцъ-русакъ и дешевъ и вкусенъ, потому что сытъ, жиренъ; весною же онъ никуда не годится и дорогъ, потому что рѣдокъ (бѣлякъ ни въ какое время года не годится). Что можетъ быть безвкуснѣе ранихъ, крошечныхъ цыплятъ, которыхъ иные господа считаютъ деликатнымъ блюдомъ, единственно, надо полагать, потому, что они страшно дороги. Въ своемъ мѣстѣ я буду говорить о временахъ года, когда что можно и должно покупать для стола, чтобъ соблюсти экономію въ деньгахъ, что не бездѣлица для людей съ ограниченными средствами, но которые любятъ хорошо поѣсть. Я, конечно, имѣю въ виду, въ этомъ случаѣ, болѣе городскихъ жителей и преимущественно столичныхъ; деревенскіе жители часто по необходимости должны потреблять ту провизію, которую слѣдовало бы еще побережъ, но которая находится подъ рукой, а замѣнить ее нечѣмъ.

Не полагайтесь также на очень размахистыя показанія поваровъ и кухарокъ; нѣкоторые изъ нихъ любятъ озадачить и имѣютъ привычку готовить все на широкую руку. Расскажу по этому случаю анекдотъ, слышанный мною лично отъ одного метрдотеля (у одного большаго богатаго барина). Приходитъ къ нему поваръ и проситъ для мороженаго 200 лимоновъ. — Помилуй, говоритъ метрдотель: — нынче баринъ будетъ ужинать только самъ-другъ съ графомъ О.... — «Какъ

угодно, отвѣчаетъ упрямый поварь:—только ужь сымите съ меня отвѣтственность, ежели баринъ спроситъ рюмку мороженаго, а его не будетъ». Зная что баринъ любитъ лимонное мороженое, метрдотель приказалъ отпустить 200 лимоновъ и пошелъ самъ на кухню, любопытствуя видѣть, что поварь съ ними будетъ дѣлать, и увидалъ слѣдующее: возьметъ поварь лимонъ и кусочекъ сахару, потретъ немного сахаръ о лимонную корку, броситъ его въ форму, а лимонъ — въ лахань, и такъ со всѣми.

Само собою разумѣется, что я привелъ этотъ анекдотъ съ единственною цѣлью — показать, какіе фортели употребляютъ иногда повара, когда видятъ, что ихъ хотятъ уличить въ излишней талантливости. Что касается моихъ читателей и послѣдователей, то, я надѣюсь, ни одинъ изъ нихъ не дастъ для мороженаго болѣе одного лимона на человѣка или особу, какъ говорятъ повара.

Надо еще принять за правило, даже за аксіому, что самая дорогая провизія — есть въ то же время и самая дешевая. Спѣшу однако оговориться. Подъ словомъ «дорогая провизія» я отнюдь не разумѣю прихотные продукты. Нѣтъ, я говорю о предметахъ первой необходимости, каковы, на примѣръ, мука, мясо, капуста, огурцы, овощъ, рыба (общеупотребительная, а не 50-ти рублевая стерляди) и т. д.

Прихожу я прошедшимъ великимъ постомъ къ одному моему пріятелю, человѣку неглупому и практическому, достоящему себѣ хлѣбъ, какъ говорится, не на печи лежа, а трудами. Пріятель мой только что воротился съ рынка держалъ въ рукахъ кулечекъ съ бѣлыми сухими грибами.

— Дорогоньки нынѣшній годъ, замѣтилъ я.

— И не говори!.... по семи гривенъ купилъ. Правда, что ужь и грибы же: одинъ къ одному, ни одного корешка нѣтъ.

Грибы дѣйствительно были отборные.

— Намъ такіе грибы не по карману, проговорилъ съ нѣкоторой ироніей, случившійся тутъ же другой гость: — мы по сорока копѣчекъ купили.

— Да вѣдь ты, выходитъ, за грибы-то дороже моего втрое заплатилъ, сказалъ, засмѣявшись, мой пріятель.

Я, понявъ въ чемъ дѣло, тоже улыбнулся.

— Чемужъ вы смѣтаетесь, проговорилъ съ досадою экономистъ: — по вашему въ 40 копѣйкахъ болѣе нежели въ 70-ти...

— Въ этомъ и подобныхъ случаяхъ — непременно.

— Мудрено что-то, въ толкъ не возьму.

— Напротивъ, очень просто: я положу во щи десять грибовъ, а ты положишь двадцать; мои щи будутъ вкусны, ароматны, да и самый грибокъ съѣшь съ удовольствіемъ, а отъ

твоихъ не будетъ ни того, ни другаго, а грибы будутъ похожи на поджаренную пробку. Понялъ-ли?

Экономъ хотѣлъ возражать, но мы, не желая слушать напрасныя возраженія, пошли пить чай.

Ежели вы положите въ кастрюлю четыре фунта хорошаго мяса, то у васъ будетъ и превосходный супъ (на 6 человѣкъ) и прекрасная говядина. Положите пять фунтовъ плохаго мяса — получите и супъ плохой и мясо дрянное. Ежели положите пять фунтовъ въ горшокъ, то получите вмѣсто супа мутную бурду, а вмѣсто мяса — лыки\*. Такъ и во всемъ.

Есть еще одно очень важное обстоятельство, способствующее вкусу кушанья и имѣющее также свою экономическую сторону, именно: надо стараться, чтобъ каждое блюдо было подано во время. Биштексъ, напримѣръ, изжаренный за четверть часа до подачи теряетъ не менѣе половины своего достоинства: необходимо, чтобъ онъ былъ съ пыла; салатъ, сдѣланный до обѣда, а не во время его — никуда не годится; соленые огурцы, принесенные въ комнату за два, за три часа

\* Кто не можетъ уже рѣшительно имѣть у себя въ кухнѣ плиту, или кто сильно противъ нея предубѣжденъ, тому совѣтую заготовить горшками посковинской фабрики; они не дороги и внутри облиты фаянсомъ. Въ Москвѣ ихъ можно купить въ Охотномъ Ряду въ лавкѣ Патрикѣева, а можетъ быть продаются и еще гдѣ-нибудь, но мнѣ неизвѣстно.

до стола, и, слѣдовательно, согрѣвшіеся — тоже не очень вкусны; теплая зернистая икра теряетъ 75% своего достоинства, растаявшее желе или мороженое просто гадки, и т. д.

Экономическая же сторона заключается въ томъ, что ежели вы, напримѣръ, приготовите салатъ разомъ къ обѣду и ужину, то за ужиномъ ѣсть его будетъ нельзя, а надо будетъ выкинуть. Слѣдовательно — доброе пропало; изжаренный поутру картофель, къ вечеру превращается въ нѣчто среднее между мыломъ и деревомъ и т. д. А потому надо распорядиться такъ, чтобъ къ ужину (кто привыкъ ужинать, что, сказать мимоходомъ, не совсѣмъ здорово) оставались такія кушанья, которыя хороши и холодныя; къ нимъ преимущественно принадлежатъ почти безъ исключенія жаркія (кромѣ биштекса), заливныя, ботвинья, окрошка, винигретъ и вареная рыба.

И такъ изъ всего сказаннаго можно вывести слѣдующія правила, которыя не мѣшаетъ всегда помнить и отнюдь не пренебрегать ими:

- а) Не думать, что увеличенное количество провизіи можетъ улучшить дѣло; нужна пропорція.
- б) Нужно знать, въ какое время года, что удобнѣе покупать для стола.
- в) Кушанье слѣдуетъ подавать къ столу своевременно.
- д) Не очень довѣрять показаніямъ поваровъ и кухарокъ.

е) Принять за неизмѣнное правило, что самая лучшая, слѣдовательно самая дорогая провизія—есть самая дешевая. Этимъ я и заканчиваю мои предварительныя бесѣды и приступаю къ изложенію самой существенной части ихъ — къ приготовленію бульонъ.

## II.

Самое капитальное произведеніе для питанія человѣка есть мясо; одно изъ самыхъ питательныхъ, здоровыхъ и вкусныхъ мясъ — есть говядина; самыя основныя блюда изъ говядины—бульионъ, жареная и разварная говядина; а потому мы и начнемъ съ нихъ.

### Бульионъ.

Ничего не можетъ быть вкуснѣе, здоровѣе и питательнѣе тарелки хорошо приготовленнаго бульиона, и куска жареной или разварной говядины. Это альфа и омега всѣхъ блюдъ и для всѣхъ возрастовъ обоего пола, начиная съ годовалаго ребенка до старца убѣленнаго сѣдинами. Но, въ свою очередь,

ничего не можетъ быть гаже и вреднѣе пережареной въ посуду или перевареной въ лыки говядины; нельзя также безъ отвращенія смотрѣть на бурду, воняющую горшкомъ, поверхъ которой плаваетъ на вершокъ сала и которая носитъ названіе супа.

Прежде нежели я приступаю къ изложенію производства этихъ основныхъ блюдъ, считаю не лишнимъ поименовать части говядины и сказать, какая часть для какого блюда употребляется преимущественно.

Для бульиона: огузокъ (середина), щупъ, сеѣкъ, кострець.

Для шей, похлебокъ, борща: край, огузокъ къ хвосту, грудина (кто охотникъ до жиру), покромка отъ филея.

Для жаркаго: филей и край.

Для разварной говядины: кострець, затылокъ отъ филея, огузокъ къ хвосту.

Для духовой: тѣ же части что и для разварной.

Для битковъ и котлетъ рубленыхъ, къ которымъ,—между нами,—я питаю антипатію, можно употреблять всѣ части говядины, выключая очень жирныхъ и жилистыхъ.

Для отбивныхъ говяжьихъ котлетъ: край.

— Дарья, отчего нынче супъ нехорошъ, спрашиваетъ молодая или неопытная вообще хозяйка: — ты вѣрно говядину нехорошо вымочила.

— Помилуйте, сударыня, отвѣчаетъ нѣсколько обиженнымъ голосомъ Дарья: — я съ говядины четыре воды слила, съ вечера ее еще намочила. Я, право, ужь и не знаю отчего это супъ-то ненаваренъ вышелъ; а вѣдь кусокъ большущій положила.

— Ну такъ вѣрно сбѣжалъ: не усмотрѣла.

— И не сбѣжалъ ни одного разу, оправдывается стряпуха: — я индо всѣ руки пережгла, таскавши горшокъ изъ печи. Надо думать, что мясникъ не тотъ сортъ говядины отпускаетъ.

— Такъ ты, Дарья, скажи ему, что такъ по знакомству не дѣлается, что мы будемъ въ другой лавкѣ брать; мы же беремъ не въ долгъ, а на чистыя.....

— Слушаю, сударыня.

Подобно — приблизительный разговоръ, полагаю, многимъ изъ насъ доводилось слышать. Изъ разговора этого слѣдуетъ заключить: говядину предварительно просто-на-просто выстираютъ въ нѣсколькихъ водахъ, выжмутъ изъ нея всѣ существенные, вкусные, питательные соки, выльютъ ихъ въ лахань, а для варенья оставятъ одни говяжьи волокна, мезгу, да и хотятъ, чтобъ послѣ такой операціи супъ былъ наваренъ и говядина вкусна.

Нѣтъ, не такъ поступаетъ тотъ, кто имѣетъ понятіе о бульонѣ, о вкусномъ, ароматическомъ, питательномъ, здоро-

вомъ бульонѣ; тотъ не станетъ говядину вымачивать, а только окатитъ ее холодной водой, не болѣе.

Обмывъ говядину и положивъ въ кастрюлю, поступайте слѣдующимъ образомъ:

На фунтъ мяса слѣдуетъ наливать  $2\frac{1}{2}$  фунта, или, что одно и то же почти, полторы бутылки самой холодной воды; прибавивъ: одну морковь, одну рѣпу, каждую въ  $\frac{1}{4}$  фунта, одну луковицу и сельдерею или полкорешка петрушки. Въ луковицу можете воткнуть одну гвоздичьку. Хорошо на три фунта говядины положить одинъ фунтъ телятины, еще лучше — полкурицы, а всего превосходнѣе рябчика, снявъ филеи и избивъ въ ступѣ кости. Филеи отъ рябчика могутъ пойти на кнель, майонезъ, котлеты.....

Въ примѣрныхъ обѣдахъ я вездѣ буду рассчитывать провизию на шесть человѣкъ. А потому и здѣсь, говоря о моркови и рѣпѣ въ  $\frac{1}{4}$  фунта, я имѣю въ виду взять три фунта говядины, на которую слѣдуетъ  $4\frac{1}{2}$  бутылки воды; изъ чего и выдетъ шесть тарелокъ превосходнаго бульону. Послѣ этой необходимой оговорки, будемъ продолжать нашу бесѣду о столь пріятной матеріи.

Соли должно класть по вкусу. Кстати о соленьи вообще. Существуетъ на Руси поговорка: «недосоль на столѣ, а пересоль на спинѣ.» Когда существовало, блаженной памяти, крѣпостное право, то нѣкоторыя поварскія спины испытывали эту



поговорку на практикѣ; въ настоящее же время она сдѣлалась чистѣйшимъ анахронизмомъ и непримѣнима къ дѣлу въ силу манифеста 19 февраля и указа отъ 17-го апрѣля. Последній указъ можно назвать по справедливости эманципаціей человѣческаго тѣла отъ ременныхъ и палочныхъ выговоровъ. Впрочемъ, приведенная поговорка и прежде не имѣла особенной мѣткости и не дѣлала чести народному разуму. Дѣло въ томъ, что не все равно посолить, примѣрно, хоть супъ, тогда, когда онъ варится, или когда онъ уже сваренъ и розлитъ по тарелкамъ. На кусокъ вареной говядины употребите во время стола хоть полшуда соли, но солонину изъ нее не сдѣлаете, изъ свинины не создадите ветчину. Все дѣло во времени.

Выбравъ такую кастрюлю, чтобы все взятое для бульйона, то есть мясо, коренья и вода, заняло двѣ трети ея вмѣстимости, или три-четверти, никакъ не болѣе (это для того, чтобы бульйонъ не могъ *уйдти*), вы ставите кастрюлю на самый слабый огонь такъ, чтобы въ продолженіи 5 — 6 часовъ бульйонъ ни разу не вскипѣлъ, а чтобы говядина, такъ сказать, прѣла въ водѣ. Только послѣ пяти-часовой такой тихой варки можно дать бульйону прокипѣть и потомъ поставить его на плитѣ такъ, чтобы онъ, какъ выражаются повара, — *перемирался*, то есть, чтобы одна только часть кастрюли, и то самая незначительная, чуть-чуть кипѣла. Ежели во время

тихой варки вы замѣтите, что бульйонъ хочетъ закипѣть, то укрошайте его горячность, подбавляя понемногу самой холодной воды. Вообще надо принять за правило подливать столько воды, сколько выпрѣветъ и укипитъ бульйону, то есть, чтобы кастрюля была полна на столько же при окончаніи варки, на сколько она была полна въ то время, когда ее ставили только-что на плитку. Говядину пожимайте изрѣдка, полегоньку, деревянною ложкою; накипающую пѣну (бѣлковину) снимайте шумовкой, жиръ славливайте ложкою. Когда придетъ время обѣда, выньте изъ кастрюли мясо, процѣдите бульйонъ сквозь чистую салфетку или тряпку въ миску и подавайте.

Къ такому бульйону подаютъ (особо) яйца въ *мѣшечекѣ*, гренки изъ бѣлаго хлѣба. Недурно также бросить въ бульйонъ минуты за двѣ — за три листочки молодого щавеля или пурлака; хорошо положить и кнель. Но приготовленіе кнели сопряжено съ нѣкоторыми трудностями, ежели желаете, чтобы она была дѣйствительно хороша; посредственную или плохую не стоить и дѣлать.

Вотъ какъ готовится хорошая кнель.

Возьмите по равной части (по  $\frac{1}{4}$  фунта):

- 1) Телячьяго или куринаго (бѣлаго) протертаго сквозь рѣшето мяса.
- 2) Мякиша бѣлаго хлѣба, смоченаго бульйономъ.

## 3) Сливочнаго масла.

Стирайте все это въ каменной ступѣ деревяннымъ пестомъ, прибавивъ два—три яичныхъ желтка и половину бѣлка.

Для пробы сдѣлайте изъ такой смѣси шарикъ и опустите въ кипятокъ; черезъ минуту попробуйте: если шарикъ крѣпокъ очень, то прибавьте масла, если распускается — желтка; — въ этомъ вся и штука.

Когда пропорція для кнели найдена, то берите ее на столовую серебряную ложку, сгладьте сверху ножомъ, опущеннымъ въ кипятокъ, и опускайте ложку въ кипящій бульйонъ; когда кнель готова, снимайте ее съ ложки и кладите особо на блюдо; она раскладывается по тарелкамъ въ то время, когда разливаютъ уже бульйонъ. Прилично и пріятно для вкуса воткнуть въ середину каждой кнели по небольшому ломтику французскаго трюфеля. Для разнообразія можно въ половину массы, которая сдѣлана для кнели прибавить немного протертаго полусыраго шпината, отчего кнель выдетъ зеленаго цвѣту.

На бульйонѣ, который сваренъ вышеописаннымъ способомъ, можно готовить чрезвычайно разнообразные супы. Опишу приготовленіе нѣкоторыхъ изъ нихъ, болѣе употребительныхъ и менѣе сложныхъ.

*Супъ съ макаронами.* За полчаса до подачи бросьте въ готовый бульйонъ  $\frac{1}{2}$  фун. мелкихъ макаронъ (на 6-ть чело-

вѣкъ) и кипятите тихонько. Вотъ и все. Совѣтую только макароны предварительно обдать кипяткомъ и тотчасъ его слить. Это для того, чтобъ сбить съ нихъ мучнистость и чтобъ супъ былъ чистъ. Къ такому супу идетъ тертый сыръ, особенно пармазанъ, подаваемый особо. Хорошо также поджаренные тоненькіе ломтики бѣлаго хлѣба посыпать тертымъ пармазаномъ и минутъ за пять до подачи сунуть ихъ въ шкафъ или печь. Такіе гренки замѣняютъ пирожки.

*Супъ съ вермешелью.* Приготавливается точно также, какъ и съ макаронами; разница въ томъ, что вермишель опускается въ бульйонъ не за полчаса, а минутъ за 10—15.

Къ этому супу также идетъ тертый пармазанъ и вообще сыръ, выключая зеленый.

*Супъ пюре изъ дичи.* Это блюдо уже нѣсколько роскошное, хотя все-таки и не очень дорогое, особенно когда дешева дичь. Возьмите двухъ жареныхъ, но не пережаренныхъ рябчиковъ, или одного тетерева (это много похуже будетъ), снимите съ костей бѣлое мясо (филеи) и избейте въ каменной ступѣ деревяннымъ пестомъ такъ, чтобъ сдѣлалась масса похожая на тѣсто; положите ее въ чистый бульйонъ и вскипятите разъ, тщательно помѣшивая деревянной лопаткой. Оставшіяся кости и черное мясо избейте въ желѣзной ступкѣ, прибавьте сюда разливальную ложку бульйону и тоже пропустите сквозь рѣшето въ супъ: это дѣлаетъ супъ болѣе ароматнымъ. Еже-

ли вы прибавите къ этому полсотни свѣжихъ, или и сухихъ, разваренныхъ до мягка (въ бульонѣ) и протертыхъ же каштановъ, то получите превосходнѣйшій супъ, который по сираведливости именуется: *à la Reine*, то есть королевинъ.

*Супъ пюре изъ гороху.* Размочите, сварите до мягка и протрите сквозь рѣшето  $\frac{1}{2}$  фунта сухаго англійскаго горошка (можно дѣлать и изъ свѣжаго). За четверть часа до объѣда положите протертый горохъ въ супъ чайную чашку хороша передъ самой подачей вылейте въ супъ столовую ложку мелкаго сахара, а передъ самой подачей всыпьте столовую ложку мелкаго сахара, разумеется все хорошенько перемѣшавъ.

Къ гороховому супу, вмѣсто пирожковъ, хорошо подавать рисъ, приготовленный такъ: возьмите чайную чашку рису, перемойте его въ нѣсколькихъ водахъ, положите въ кастрюлю съ кускомъ сливочнаго масла и щепотью соли и поставьте на плиту. Рисъ должно безпрестанно помѣшивать ложечкой, чтобъ онъ не пригорѣлъ. Когда рисъ хорошо зарумянится, налейте въ кастрюлю чистаго бульона и варите его до спѣлости, но не переваривайте, словомъ, чтобъ онъ разсыпался, если положите на тарелку, а не былъ кашей. Откиньте рисъ на рѣшето и поставьте въ шкафъ или въ печь, чтобъ онъ просохъ.

*Супъ изъ телячьей головки (à la tortue).* Этотъ супъ одинъ изъ самыхъ дешевыхъ и вмѣстѣ съ тѣмъ самыхъ вку-

сныхъ; приготовленіе его не сопряжено съ трудностями. Возьмите телячью, ошпаренную и очищенную головку, положите въ кастрюлю, налейте холодной водой и варите до тѣхъ поръ, пока головка сдѣлается совершенно мягка. Можете прибавить говядины, телятины или курицы; все это не испортитъ. Положите также моркови, рѣпы и петрушки или сельдерей, луковица тоже не мѣшаетъ. Когда головка поспѣетъ, выньте ее изъ бульона, снимите съ костей мясо, изрѣжьте его въ небольшіе кусочки, не выключая мозга и языка; съ послѣдняго, разумеется, вы сдерете шкуру. Половину всего этого, изрѣзавъ также и коренья, положите въ бульонъ, предварительно процѣдивъ его сквозь рѣшето, а не сквозь салфетку; другую же половину мяса припустите съ сливочнымъ масломъ до красна въ другой кастрюлѣ и также выложите въ супъ. Очень пріятно прибавить пяточекъ изрѣзанныхъ на мелко шампильоновъ. Когда супъ уже въ мискѣ, то влейте въ него (непремѣнно) небольшой стаканъ мадеры, хересу или лисабонскаго — чудо! Англичане кладутъ въ этотъ супъ кайенъ (красный перецъ), но онъ очень крѣпокъ и надо имѣть къ нему привычку. Я привыкъ, и кайенъ доставляетъ мнѣ большое наслажденіе. Хорошо также положить на миску такого супа столовую ложку сои подъ названіемъ «Cabul».

Къ супу а la tortue идутъ слоеные пирожки, приготовленные которыхъ будетъ показано въ отдѣлѣ мучныхъ блюдъ.

*Супъ пюре изъ раковъ.* Этотъ супъ тоже одинъ изъ превосходныхъ и недорогихъ, если готовящій его слѣдуетъ все со вниманіемъ и не полѣнится.

Сварите сотню раковъ въ соленой водѣ (раковъ, разумѣется, надо класть въ кипятокъ), очистите шейки и клешни, оставьте штукъ двадцать череповъ покрупнѣе, а все остальное истолките въ желѣзной ступѣ и протрите сквозь рѣшето, что не протерлось, положите въ кастрюлю съ кускомъ свиного сливочнаго масла и припустите (минуть 10) на плитѣ, потомъ влейте столовую ложку бульйону, прокипятите и также протрите сквозь рѣшето. Оба эти пюре выложите въ бульйонъ, который можете варить изъ всевозможныхъ мясъ: Морковь, рѣпу, петрушку и сельдерей слѣдуетъ нарезать ломтиками или звѣздочками, потому что коренья изъ этого супа не выбрасываются, какъ изъ чистаго бульйона. За полчаса до подачи опустите въ супъ черепа начиненные фаршемъ; въ каждый черепъ вложите очищенную шейку, а остальные, равно какъ и клешни положите уже въ миску. Фаршъ для раковаго супа готовится точно также какъ и для кнелей съ тою разницею, что вмѣсто телячьяго или куринаго мяса, берется мясо изъ судака, ершей, окуней...

Все такъ-называемые супы-пюре, которые можно приготовить также изъ спаржи, земляныхъ грушъ, курицы, чичевицы, бобовъ, — должны быть вообще густы.

*Супъ съ капустой (aux chou)* Это не щи, а чистый бульйонъ, въ которомъ сварена капуста. Возьмите два или три (смотря по величинѣ) кочешка капусты, очистите съ нихъ верхніе листья, оставивъ только середину кочней, разрѣзавъ каждый на четыре или на двѣ части, и когда бульйонъ будетъ уже очищенъ отъ пѣны, то есть часа черезъ три, положите въ него капусту.

*Супъ пюре изъ налимовъ, ершей, окуней и т. п.* Снимается съ костей сырое мясо, толчется въ каменной ступѣ, протирается сквозь рѣшето и минутъ за 10—15 до обѣда кладется въ чистый хуриный бульйонъ.

Теперь перейдемъ къ приготовленію русскихъ горячихъ, которыхъ, сколько мнѣ извѣстно, не очень много; именно: щи, бураки, рассольникъ, похлебка и лапша; къ нимъ же принадлежить и малороссійскій борщъ.

*Щи изъ кислой капусты.* Это такое обыкновенное блюдо, что приготовить его считается сущей бездѣлицей; но щи шамъ розъ, а инья хотъ бросъ. «Всякой спляшетъ, да не такъ какъ скоморохъ», говоритъ пословица. Кто хочеть ѣсть дѣйствительно хорошія щи, тотъ да послѣдуетъ моему совѣту. Вопервыхъ для приготовленія щей требуется двѣ кастрюли;

въ первую изъ нихъ вы положите фунта четыре говядины (края, огузка съ хвостомъ или костреца), морковь, рѣпу и двѣ или три луковицы; ежели къ этому прибавите полфунта сырой неопеченой ветчины, то поступите очень благоразумно; во вторую кастрюлю вы кладите капусту, изрубивъ ее предварительно сѣчкой въ корытѣ мелко-на-мелко, и небольшой кусочекъ грудинки (въ фунтъ или менѣе). Капусту должно накрыть и упаривать, безпрестанно помѣшивая и подливая къ ней понемногу бульйону, чтобъ не пригорѣла. Когда бульйонъ будетъ уже очищенъ отъ пѣны, (часа черезъ три) то выложите въ него капусту и продолжайте варить. Кто любитъ можетъ сдѣлать *подправку*, то есть ложку муки развести бульйономъ и вылить во щи. Я лично не люблю подправки, по моему этимъ щи можно подпортить, а не подправить; но, какъ извѣстно, «на вкусъ и цвѣтъ, товарища нѣтъ». А по моему, вотъ что превосходно: положить при самомъ началѣ варенья въ бульйонъ десяточекъ сухихъ бѣлыхъ грибовъ. Попробуйте, и, я увѣренъ, расквеваться не будете, а поблагодарите.

Къ кислымъ щамъ идетъ вмѣсто пирожковъ по преимуществу: гречневая каша, сальникъ, чиненныя кашей же кишки и ватрушки. О приготовленіи всего этого поговоримъ послѣ.

Ежели вамъ на долю досталась печь, а не плита, то все-таки капусту рубите какъ можно мельче и положите грибковъ.

*Щи льнявыя.* Получили свое названіе оттого, что приготовленіе ихъ очень легко. Положивъ въ кастрюлю говядину, капусту, рѣпу, морковь, поставилъ на плиту и черезъ 5—6 часовъ щи готовы безъ особенныхъ хлопотъ. Капусту разумѣется надо изрѣзать.

Къ такимъ щамъ подается то же, что и къ кислымъ, да еще сметана для тѣхъ, кто ее любитъ; я же люблю—о ужасъ!—чеснокъ, натертый на посоленную корку отъ чернаго хлѣба.

*Щи зеленыя* (изъ крапивы, щавелю, разсады) Когда долго не ѣшь свѣжихъ щей, то сдѣланныя изъ разсады они довольно вкусны. Разсаду надо предварительно обдать кипяткомъ и поварить особю; иначе щи могутъ получить горечь. Откинувъ воду, изрубите разсаду и кладите въ бульйонъ; рубить надо не мелко, не такъ какъ крапиву или щавель, а просто кусками въ вершокъ длиной. Къ этимъ щамъ идетъ сметана и ватрушки.

Щавель сварите, изрубите (если старъ, то протрите сквозь рѣшето), кладите въ бульйонъ и варите. Кусокъ ветчины и здѣсь дѣло не испортить, а улучшить.

Къ щавельнымъ щамъ подаютъ сметану и крутыя яйца. Съ крапивой поступайте точно также. Крапиву не протираютъ, потому что она должна быть самая молоденькая, тотчасъ послѣ стаянія съ полей снѣга. Конечно, зелень предва-

нительно должна быть перемыта въ нѣсколькихъ водахъ, особенно крапива.

**Борщъ.** Въ борщъ кладутъ рубленую свѣжую капусту и шинкованную свеклу. Бульйонъ варится изъ разныхъ мясъ (говядина, ветчина гусь или утка и сосиски). Все дѣло въ томъ, что мясо не должно класть все вдругъ, а по очереди, потому что для говядины, чтобъ она сварилась, нужно 5—6 часовъ времени, для ветчины 2, для утки часъ, а для сосисекъ достаточно и получаса. Слѣдовательно такъ и рассчитывайте. На шесть человѣкъ достаточно: двухъ фунтовъ говядины, одного ветчины, половину утки и три пары сосисекъ.

Въ Малороссіи варятъ борщъ на суровцѣ, то есть на квасу, который не упариваютъ въ печкѣ, — нѣчто въ родѣ нашихъ плохихъ *кислыхъ шей*. Впрочемъ, стакана два квасу, влитыхъ въ борщъ при началѣ варки, ни въ какомъ случаѣ дѣло не испортятъ.

Къ борщу подаютъ сметану; я предпочитаю — перецъ.

**Бураки.** Это почти тотъ же борщъ, но не такъ жирный. Въ бураки кладутъ только говядину и шинкованную свеклу. По моему не мѣшаютъ и сосиски; квасъ тоже — идетъ. Для того, чтобъ бульйонъ былъ пріятнаго краснаго цвѣту, совѣтую минуты за двѣ, за три до подачи влить въ кастрюлю стаканъ соку, выжатаго изъ сырой свеклы, натертой на теркѣ.

Къ буракамъ слѣдуетъ тоже сметана, а для меня — перецъ.

**Рассольникъ.** Возьмите половину пропорціи воды и половину огуречнаго рассолу, но не изъ малосольныхъ, а изъ соленыхъ огурцовъ. Положите въ эту смѣсь курицу, моркови, петрушки, изрѣзанныхъ въ ломтики и варите, какъ обыкновенный бульйонъ. Само собою разумѣется, что курица упаривается гораздо скорѣе говядины (старая — часа въ три четыре, молодая — въ два); сверхъ этого, возьмите пятокъ огурцовъ, очистите съ нихъ кожу, распластайте (вдоль) на четверо, вырѣжьте семена и бросьте; огуречное мясо изшинкуйте и, когда очистите бульйонъ отъ пѣны, бросьте въ кастрюлю. Очень хорошо въ такой супъ положить (за часъ до подачи) изрѣзанныхъ въ небольшіе куски фунтъ телячьихъ почекъ.

**Рассольникъ изъ говяжьихъ почекъ.** Возьмите одну или полторы (смотря по величинѣ) почки, разрѣжьте ихъ на куски, величиною въ грѣцкій орѣхъ, положите въ холодную воду и дайте часъ времени, чтобъ онѣ вымокли; перемывъ почки еще въ другой водѣ, кладите въ кастрюлю съ прибавкой двухъ фунтовъ говядины (огузка или кастреца) одной моркови, двухъ луковицъ, корня сельдерей или петрушки и варите въ извѣстной пропорціи воды. Стаканъ огуречнаго рассолу я нахожу здѣсь очень приличнымъ.

**Потроха** (гусиные) Парные потроха на 50% лучше замороженныхъ. Съ потрохами много возни; потому что ихъ необ-

ходимо хорошенько очистить отъ перьевъ и пуху, а лапки (это самая вкусная часть), ошпарить кипяткомъ, содрать съ нихъ шкуру и обрубить когти. Варить потроха должно съ прибавкой говядины, удвоенной порціей кореньевъ (рѣпы не надо) и съ двумя, даже съ тремя стаканами огуречнаго рассолу.

Считаю не лишнимъ замѣтить, что тѣ горячія, въ которыя идетъ рассоль, солить не слѣдуетъ.

*Рубцы.* Дешевое, но превосходное блюдо, хотя требуетъ довольно много хлопотъ. Совѣтую брать рубцы необобраные, то есть съ саломъ; они много дороже, но за то много и лучше обобраныхъ. Вырѣзавъ изъ рубцовъ толстыя мѣста (фунта три) варите съ прибавкой двухъ фунтовъ говядины (отъ огузка), двухъ луковицъ съ гвоздичкой, моркови и сельдерея или петрушки. Когда рубцы станутъ довольно мягки (часовъ черезъ пять), выньте изъ бульону, половину ихъ изрубите въ корытѣ мелко-на-мелко и положите опять довариваться на часъ или на два: чѣмъ мягче, тѣмъ лучше; остальное изрѣжьте кусками длиною хоть въ полвершка. Сверхъ того, приготовьте для рубцовъ кнели, которыя и положите въ кастрюлю за полчаса до обѣда. Въ кнели для рубцовъ положите добрую щепотъ перца. Главное, рубцы должны быть хорошо вымыты и ошпарены, чтобъ отскоблить съ нихъ жесткую шкуру и отбить непріятный запахъ. Чисткой руб-

цовъ слѣдуетъ заняться наканунѣ того дня, въ которой хотите ихъ кушать, иначе они затруднятъ васъ.

Къ рубцамъ идетъ (кто любитъ) чеснокъ, натертый на теркѣ и положенный по полужелочкѣ чайной съ солью на поджаренные ломтики бѣлаго хлѣба.

Опять повторяю: рубцы должны быть чисто вымыты и мягки, на что требуется много времени и дровъ.

*Похлебка.* Есть ничто иное какъ картофельный супъ. Совѣтую въ приготовленіи этого блюда одно: не употреблять слишкомъ молодого картофеля: онъ довольно безвкусенъ; молодой картофель хорошъ въ другомъ видѣ, о чемъ послѣ будемъ вести рѣчь. Когда похлебку выльете въ миску, то не мѣшаетъ *сбрызнуть* ее (то есть похлебку, а не миску) мелко изрубленной зеленою петрушки и укропа.

Двухъ фунтовъ картофеля на шесть человѣкъ довольно.

*Супъ изъ курицы.* На шесть тарелокъ одной хорошей, сытой курицы достаточно; къ ней слѣдуетъ прибавить: луковицу и морковь. Курица варится часа 3—4; накипъ съ супа по обыкновенію надо снимать, но жиръ славливать отнюдь не должно.

Сваривъ супъ, разбейте курицу на куски и подавайте особо; если же вы положите куски въ процѣженный уже бульонъ, то онъ опять сдѣлается соренъ и мутенъ.

Относительно куриного супа считаю необходимымъ сдѣлать одно небольшое, но полезное замѣчаніе, именно: курица для супа, кромѣ своей сытости, — должна быть не очень стара, но и не изъ самыхъ молодыхъ; изъ молодой курицы бульйонъ будетъ не такъ сладокъ и наваренъ, изъ цыплятъ совсѣмъ безвкусенъ.

Къ супу изъ курицы идетъ бѣлый хлѣбъ или простые кислые пирожки.

Къ числу блюдъ, если и негорячихъ, то все-таки жидкихъ, которыя нерѣдко замѣняютъ горячія съ большимъ успѣхомъ, — принадлежатъ: ботвинья и окрошка. Оба эти блюда преимущественно подаютъ лѣтомъ, во время жаровъ, потому что и ботвинья и окрошка должны быть холодны, со льда; теплая окрошка теряетъ половину своего достоинства, а ботвинья просто противна. Рассказываютъ, что въ 1814 году, когда русскіе были въ Парижѣ, одинъ изъ нихъ послалъ Талейрану, любившему хорошо покушать, нашей русской ботвиньи. У Талейрана въ то время былъ поваромъ знаменитый Каремъ. Не зная что ботвинью подаютъ холодную, знаменитый кухмистеръ, не думая долго, вскипятилъ ее и подалъ горячую. Можете вообразить, что это вышла за мерзость! Когда Талейрана спросили, какъ нравится ему русское кушанье, то послѣ многихъ отговорокъ и разныхъ уклончивыхъ отвѣтовъ онъ сказалъ: извините, можетъ быть я не привыкъ къ русскимъ

блюдамъ, имѣю дурной вкусъ, но не могу ботвинью назвать иначе, какъ свинымъ лимонадомъ. Талейранъ былъ правъ.

**Ботвинья.** Приготовленіе самое нехитрое: полфунта вареной изрубленной зелени — свекольника или шпината, пятокъ очищенныхъ отъ кожи и семечекъ, мелко изрѣзанныхъ, свѣжихъ огурцовъ, нѣсколько вѣтокъ изрубленного укропа, для охотниковъ — тертаго хрѣна и щепоть зеленого луку, шесть тарелокъ квасу или, что еще лучше, *кислыхъ шей* да шесть ломтей вареной рыбы — осетрины, севрюги, бѣлуги, лососины и даже судака — вотъ и все. Но ежели хороши рыба и квасъ, то, дѣйствительно, въ жаркое, лѣтнее время это блюдо ни чѣмъ не замѣнимо. Рыба къ ботвиньѣ подается и свѣжая и малосольная. Я лично предпочитаю свѣжую, но лѣтомъ она очень дорога. Хороши также провѣсная бѣлорыбица и балыкъ. Очищенные раковые шейки и клешни придаютъ много вкуса ботвиньѣ.

**Окрошка.** Это блюдо во первыхъ вкусно, особенно въ жаръ; во вторыхъ — хорошо въ экономическомъ отношеніи, потому что не требуетъ особой провизіи, а по большей части готовится изъ остатковъ различныхъ жареныхъ и вареныхъ мясъ. Чѣмъ разнообразнѣе мясо, тѣмъ вкуснѣе выходитъ окрошка; въ особенности хороша здѣсь дичь — рябчикъ, тетеревъ, заяцъ, дуппель..... Я сообщу вамъ; мм. гг., рецептъ



окрошки, хотя нѣсколько сложной, но за то во всѣхъ отноше-  
ніяхъ превосходной, можно сказать, безукоризненной.

Возьмите полтора фунта жаренаго или варенаго (жареное вдвое лучше) мяса курицы, телятины, тетерева или зайца, то есть по  $\frac{1}{2}$  ф. cadaго; изрубите мясо мелко-на-мелко, а еще лучше натрите его на крупной теркѣ. Очистите отъ кожи и семечекъ пятокъ свѣжихъ огурцовъ, и также изрубите ихъ помельче, прибавивъ немного укропу и зеленаго луку. Сварите въ крутую 3—4 яйца, бѣлки которыхъ изрубите, а желтки сотрите съ столовой ложкой французской горчицы и тремя ложками прованскаго масла. Сварите десятка три раковъ, шейки и клешни оторвавъ очистите, а все остальное истолките (тщательно) въ желѣзной ступкѣ, разведите стака-  
номъ или двумя квасу и пропустите (протрите) сквозь рѣ-  
шето. Все это, сложивъ въ миску и смѣшавъ хорошенько, разведите двумя—или немного болѣе—бутылками кваса, или хорошими *кислыми щами*, и *кушайте* во здравіе, меня поминая.

Р. S. Хорошо немножко тертаго чесноку; но это — для охотника.

Самая безвкусная окрошка — есть окрошка изъ говядины; но ѣсть можно; самая лучшая — изъ рябчика, тетерева и ку-  
рицы (по равной части).

Изложивъ приготовленіе скоромныхъ горячихъ, я нахожу умѣстнымъ поговорить здѣсь же и о постныхъ кушаньяхъ, не относя ихъ въ особый разрядъ, тѣмъ болѣе, что такихъ блюдъ немного.

*Грибная щи съ кислой капустой.* Перемойте хоро-  
шенько  $\frac{1}{4}$  фунта бѣлыхъ грибовъ, положите ихъ въ кастрю-  
лю съ  $4\frac{1}{2}$  б. воды, прибавивъ по вкусу соли, и варите до со-  
вершенной спѣлости часа 4—5. Въ особую кастрюлю вы кла-  
дете мелко-рубленную капусту (какъ и для скоромныхъ же  
щей) и хорошенько ее упариваете, подливая понемногу въ  
нее грибнаго бульйону. Часа черезъ два послѣ начала вар-  
ки положите въ бульйонъ: морковь, рѣпу и двѣ луковицы.  
Когда грибы уварятся, выньте ихъ, изрубите мелко, положи-  
те обратно въ бульйонъ вмѣстѣ съ капустой и поварите еще  
часикъ.

Приготовленная такимъ способомъ щи—превосходны и въ охотку покажутся лучше скоромныхъ; къ нимъ подается гре-  
чневая каша, но безъ масла.

*Грибной супъ.* Варите также  $\frac{1}{4}$  ф. грибовъ въ  $2\frac{1}{2}$  б. воды; въ другой кастрюлѣ, въ 2 б. воды, варите одну хорошую морковь, рѣпу, двѣ—три луковицы, штукъ шесть картофелю и двѣ сельдереи. Вообще грибной супъ бываетъ дуренъ оттого, что грибы и коренья варятъ вмѣстѣ; отчего—или грибы не выварятся и не дадутъ своего сока, или овощи переварятся.

Когда коренья поспѣли, составьте ихъ съ плиты; когда уварятся грибы, выньте ихъ, изрубите и соедините все вмѣстѣ, то-есть: грибы, коренья и оба бульйона.

Къ такому супу я предпочитаю всему — хорошій, мягкій, но не горячій калачъ.

*Окрошка изъ грибовъ.* Въ бутылкѣ воды сварите  $\frac{1}{2}$  фун. грибовъ, изрубите ихъ мелко и положивъ обратно въ бульйонъ, вынесите на погребъ. Во время обѣда, выложивъ грибы и бульйонъ въ миску, прибавьте бутылки двѣ хорошаго квасу, десятокъ очищенныхъ отъ кожи и семечекъ мелко-изрубленныхъ соленыхъ огурцовъ,  $\frac{1}{2}$  фунта вареной рубленой свеклы; особо, для желающихъ, подайте натертый хрѣнь и мелко-изрубленный зеленый лукъ.

Къ этому блюду идетъ черный хлѣбъ.

*Щи изъ кислой капусты съ рыбой.* Возьмите фунта четыре свѣжей рыбы (осетрины, севрюги или бѣлуги), сварите ее до полуспѣлости въ соленой водѣ, выньте изъ кастрюли, изрѣжьте ломтями, обваляйте ломти въ толченыхъ сухаряхъ и поджарьте на сковородѣ. Въ другой кастрюлѣ выупарьте кислую капусту съ двумя луковицами и половиной лавроваго листка, не болѣе. Когда капуста готова (часа черезъ два), налейте ее отваромъ, въ которомъ варилась рыба и снова поставьте на плиту часа на два. Рыбу подавайте ко шамъ на особомъ блюдѣ.

Хорошо также вмѣсто рыбы разварить осетровую голову, обобратъ съ нее костей, изрубить хрящи, бульйонъ процѣдить и все это вмѣстѣ влить въ упрелую капусту. Необходимо, чтобъ хрящи были мягки; а потому варить ихъ слѣдуетъ долѣе, нежели другія части головы. Не мѣшаетъ, конечно, и къ шамъ изъ головизны подать жареную рыбу особо.

*Раковый супъ.* Возьмите половинку осетровой головы, фунта въ 3—4, фунта 3 осетрины (и то, и другое свѣжее, а не соленое), морковь, рѣпу, двѣ сельдереи, петрушку, изрѣзанные на мелкія части; налейте на все это пять бутылокъ воды и варите до спѣлости. Рыбу, разумѣется, выньте прежде, потому что она поспѣетъ ранѣе головизны. Десятка два—три раковъ сварите въ соленой водѣ особо; шейки и клешни очистите, оставивъ десятка полтора череповъ покрупнѣе, начините ихъ фаршемъ, который готовится слѣдующимъ образомъ: возьмите сыраго мяса съ судака, окуней или ершей; истолките мясо въ каменной ступѣ, протрите сквозь рѣшето, прибавьте (по вѣсу) столько же бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ рыбьемъ бульйонѣ (для связи не дурно толкнуть яичко, но тихонько, чтобы не увидали постыжіеся, а то бѣда: бѣсть не будутъ) и начините этимъ фаршемъ черепа, вложивъ въ каждый очищенную шейку. Все остальное отъ раковъ истолките хорошенько въ желѣзной ступѣ, положите въ кастрюлю съ двумя—тремя ложками орѣховаго или мако-

ваго масла и припустите на плитѣ, чтобъ покраснѣло; прибавьте ложки двѣ разливальныхъ рыбьяго бульйона и пропустите сквозь рѣшето въ супъ. За часъ до подачи бросьте нафаршированные черепа въ супъ, предварительно вынувъ изъ него хрящи, изрубивъ ихъ и процѣдивъ бульйонъ. Рыбу кладите уже въ миску, то есть передъ самой подачей.

Къ раковому сыпу идутъ пирожки, называемые разстегайчиками, которыя пекутся на поду; но объ нихъ, какъ и обо всѣхъ пирогахъ—послѣ.

### Жареная говядина (ростбифъ.)

*Хлестаковъ*..... Что это за жаркое? это не жаркое.

*Половой*. Да, что жъ такое.

*Хлестаковъ*. Чортъ знаетъ, что такое, только не жаркое. Это топоръ зажаренный вмѣсто говядины (*пстз*). Мошенники, каналы, чѣмъ они кормятъ? и челюсти заболятъ, если съѣшь одинъ такой кусокъ. (*ковыряетъ пальцемъ въ зубахъ*.) Подлецы! совершенно, какъ деревянная кора, — вытаскать нельзя, и зубы почернѣютъ послѣ этихъ блюдъ, мошенники!.....

Такую бесѣду ведетъ Иванъ Александровичъ Хлестаковъ съ трактирщикомъ. (въ комедіи Гоголя «*Ревизоръ*») Бесѣда

эта въ нѣкоторомъ отношеніи назидательна и для насъ съ тобой, многоуважаемый читатель, особенно для тѣхъ изъ насъ, кто не охотникъ до жаренаго топора, а предпочитаетъ ему сочную, мягкую какъ пухъ говядину, Большинство смертныхъ думаетъ, что какая бы часть вола ни была зажарена — все равно; что сочность и мягкость, сухость и жесткость зависятъ единственно отъ искусства; но это величайшая ошибка со стороны думающихъ подобнымъ образомъ. Конечно искусство и знаніе всегда и во всемъ должны стоять на первомъ планѣ. Уже было говорено, что можно и изъ отличныхъ продуктовъ приготовить мерзость, можно и изъ посредственной провизіи сдѣлать превосходное кушанье. «Украдь пшеничной муки, совѣтовала одна жена своему мужу:—я пироговъ напеку.»—«Помилуй, возразилъ мужъ:—сосѣди сейчасъ догадаются, что мука ворованая, зная нашу непроходимую бѣдность.» «Ты ужъ только украдь, настаивала упрямая жена, а я такихъ пироговъ напеку, что отъ ржаныхъ не распознаешь.»

И такъ знаніе и искусство на первомъ планѣ. Но не мѣшаетъ также помнить, что для ростбифа и бифштекса (то есть для жареной говядины) существуетъ одна часть мяса—*филей*. Въ крайнемъ случаѣ бифштексъ готовятъ изъ края; но это ужъ не то, то есть, по русской поговоркѣ: *тѣхъ же шей, да пожисже*.

Повторяю, что для ростбифа существуетъ только филей, всѣ остальные части вола жарить не должно, ежели не желаете стать въ положеніе Ивана Александровича Хлестакова. Но и для филея существуютъ нѣкоторыя условія, чтобъ жаркое было нѣжно, сочно и вкусно. Нужно, во первыхъ, чтобъ онъ былъ отъ молодаго, кормнаго, хлѣбнаго вола. Мясо скотины, которая съ травы, уже не такъ вкусно. Узнать травяную говядину нетрудно: она имѣетъ желтый, а не бѣлый жиръ. Зимой желтый жиръ показываетъ, что говядина стара: чѣмъ моложе скотина, тѣмъ жиръ ея бѣлѣе. Это общее правило для всѣхъ животныхъ вообще, выключая рыбу, къ которой этого положенія примѣнить (вообще) нельзя. Во вторыхъ: совѣтую брать правый бокъ филея, а не лѣвый. Кто плохо знаетъ анатомію быка, тотъ можетъ отличить правый бокъ отъ лѣваго по слѣдующимъ наружнымъ признакамъ: у лѣваго филея жиръ, какъ говорится, накладной, отдѣляется отъ мяса, вслѣдствіе чего прикалывается деревянными шпильками. Правый бокъ потому лучше, что, какъ увѣряютъ прасолы, скотина постоянно почти ложится на лѣвый бокъ, чтобъ, какъ говорятъ нѣкоторые физиологи, заградить свое сердце отъ многихъ впечатлѣній; между тѣмъ, вслѣдствіе такой повадки, правый бокъ, будучи подверженъ дѣйствію солнечныхъ лучей, то есть—теплотѣ, пробирается тонкими слоями жира (прорѣзью), дѣлается какъ бы мраморнымъ. Въ третьихъ не-

обходимо, чтобъ говядина была отъ вола, убитаго или, какъ выражаются мясники, освѣжеваннаго сутокъ за двое, не мѣнѣе. Парное мясо, какъ бы оно хорошо ни было,—никуда не годится: жестко какъ дерево; даже заколотому цыпленку слѣдуетъ полѣжать часовъ двѣнадцать. Исключенія я дѣлаю только для душеля, бекаса и гаршнепа. Но на это имѣется особая причина, о которой скажу въ своемъ мѣстѣ. Въ четвертыхъ, надо стараться брать середину филея (между *шупомъ* и тонкимъ мѣстомъ): это самая лучшая и выгодная часть).

Изложивъ предварительныя и необходимыя условія при выборѣ мяса для жаренья, приступаю къ изложенію способа самаго жаренья. Дѣло это далеко не трудное, требующее лишь строгаго вниманія. *Сохранить сокъ въ жареномъ мясѣ*—вотъ въ чемъ суть и задача.

а) Посоливъ хорошенько говядину и обмазавъ ее слегка коровьимъ (топленнымъ) масломъ, суньте на полчаса въ жарко-истопленную и только-что заgreбленную печь, чтобъ мясо со всѣхъ сторонъ охватило хорошенько жаромъ.

На шесть человѣкъ надо 10—12 фунтовъ говядины; но не пугайтесь такой пропорціи, потому-что болѣе половины ея (исподъ) останется на другой день, которую можно ѣсть холодной. Разогрѣвать жаркое,—какое бы то ни было,—варвар-

ство, свойственное однимъ кухаркамъ и тѣмъ господамъ, которые слѣдуютъ поговоркѣ: «брюхо не зеркало.»

Вынувъ изъ печки, поставьте ростбифъ дожариваться въ шкафъ (ежели шкафа не имѣется, можно оставить и въ печкѣ), подливъ воды или, что еще лучше, бульйону. Вотъ и весь процессъ жаренія ростбифа. Отлично сдѣлаете, ежели, вынувъ уже готовый ростбифъ, проведете по всему жиру, чтобъ онъ пригорѣлъ, раскаленной до красна желѣзной лопаточкой. Время для жаренья опредѣлить съ точностью довольно трудно. Это зависитъ, во первыхъ, отъ величины того, что жарится, во вторыхъ, отъ степени жара въ печкѣ или шкафѣ, въ третьихъ еще и оттого, кто какой ростбифъ болѣе любитъ: совершенно *дошедшій* или немного впросырѣ.

«Предъ нимъ ростбифъ окровавленный.»

такъ выразился Пушкинъ въ «Онѣгинѣ» и такъ любятъ ѣсть ростбифъ англичане. Я лично въ этомъ случаѣ англичанинъ.

Хорошій ростбифъ я предпочитаю всѣмъ жаренымъ на свѣтъ, разумѣется *à la longe*. А потому:

«Подробности малѣйшей не забуду:

Я вамъ, а вы—разскавывайте всюду.

Считаю необходимымъ сказать о разрѣзываніи ростбифа. Эта статья чрезвычайно важная, на которую, къ великому

сожалѣнію, наши хозяева и хозяйки какъ-то вообще мало обращаютъ вниманія, и тѣмъ портятъ говядину процентовъ на 30-ть, если не болѣе. Дѣло заключается въ томъ, что всякое мясо, какъ и растение же, имѣетъ слои. А потому говядину, телятину и другія мяса необходимо рѣзать поперекъ, въ торцѣ, а не по слоямъ; тогда мясо будетъ мягко и рассыпаться на зубахъ. Куда идутъ слои — узнать нетрудно; а всего лучше, на первый разъ, поучитесь разрѣзыванію мяса у какого либо повара или у опытной (у дѣйствительно только опытной) кухарки.

Филей имѣетъ двѣ стороны или двѣ части; одна изъ нихъ (жирная), называемая бифштексомъ, есть самая мягкая, а другая, покрѣпче, именуется *исподомъ* отъ филея или *затылкомъ*. Первую часть должно ѣсть горячую, пока не застылъ на ней жирокъ, а вторую можно ѣсть и холодную; къ этой холодной части идетъ желе изъ подъ телятины и горчица.

Снявъ бифштекъ съ кости, рѣжьте его на куски такъ, чтобъ конецъ ножа упирался въ позвоночную кость. Когда же будете рѣзать исподъ отъ филея, то ножъ должно держать параллельно позвонку. Изрѣзавъ такимъ образомъ филей, всѣмъ обѣдающимъ достанутся куски равные, одинаковаго достоинства, никто не будетъ обиженъ; равенство, о которомъ столько вѣковъ хлопочетъ родъ людской, будетъ достигнуто.

Вотъ и все о разрѣзываніи.

«Еще одно послѣднее сказанье,  
«И лѣтопись окончена моя» (о ростбифѣ)

Подъ всякое жирное мясо необходимы горячія тарелки, чтобъ не застылъ жиръ, что весьма непріятно; а потому ихъ надо предварительно класть въ горячую воду.

Къ ростбифу идетъ жареный и вареный картофель, каштаны, свѣжій и сухой зеленый горошекъ, фасоль, анчоусное масло, нѣкоторые сорта англійскихъ солей, каковы: гонгъ-конгъ, индіа соя, кабуль, шампиньонная, анчоусная и другія.

*Анчоусное масло.* Дѣлается слѣдующимъ способомъ. Возьмите, сколько угодно, анчоусовъ; очистите съ нихъ кожу и выньте кости; вымойте хорошенько въ холодной водѣ, чтобъ не осталось соли, выжмите воду и истолките анчоусы въ каменной ступкѣ, чтобъ сдѣлалось тѣсто. Къ истолченнымъ анчоусамъ прибавьте (по вѣсу) вчетверо болѣе свѣжаго сливочнаго масла и толките еще разъ, чтобъ все хорошенько перемѣшалось. Всю массу протрите сквозь частое рѣшето, выложите въ каменную посуду и сохраняйте на льду. Небольшой кусокъ такого масла на горячій ростбифъ, на кусокъ бифштекса — очень недурно, а для меня превосходно даже.

*Бифштексъ.* Снимается съ кости жирная часть (говядины) сыраго филея и рѣжется на ломти толщиной въ палецъ,

или еще толще, что еще лучше, часть жира и жила срѣзываются. Ломти надо немного поколотить скалкой и класть ихъ, посоливъ, на раскаленную сковороду съ распущеннымъ саломъ отъ того же филея. Сало это замѣняетъ масло, и даже лучше его. Сковороду должно поставить на сильный огонь; ежели готовите на плитѣ, то откройте канфорки, если на таганѣ, то не жалейте лучинокъ. Минуть черезъ пять, когда одна сторона говядины поджарится, куски надо перевернуть на другую сторону и поддержать еще минутъ пять. Сымите съ огня сковороду, слейте осторожно натопившееся сало, и къ соку, который дала говядина, прибавьте полчашки чайной бульону или воды; дайте минуты двѣ — три прокипятъ и, выложивъ все на горячее блюдо, скорѣй подавайте. Сокъ разумѣется вылейте на блюдо сквозь сито.

Ежели во время жаренья куски бифштекса сводить, то перерѣжьте осторожно жилки, но перерѣзывайте такъ, чтобъ не захватить мяса.

Къ бифштексу идетъ жареный и разварной (послѣдній молодой) картофель; тѣ же сои, какъ и къ ростбифу, анчоусное масло, макароны и хрѣнь, не тертый, а струганный, который готовится такъ: очистите корень хрѣну и скоблите его ножомъ или, что еще лучше, стеклышкомъ съ верхняго конца къ нижнему.

Главное дѣло, чтобъ бифштексъ былъ поданъ съ пылу. А потому въ своемъ семействѣ лучше не перекладывать его на блюдо, а подавать прямо безъ церемоніи на сковородѣ.

*Разварная говядина.* Блюдо это одно изъ лучшихъ, ежели хорошо, то есть со вниманіемъ приготовлено. Считаю долгомъ замѣтить, что подъ словомъ *разварная*, я отнюдь не понимаю разваренную, а тѣмъ паче переваренную говядину, которая вынимается изъ супа, щей, похлебокъ... Нѣтъ, далеко не то. Разварною говядиной я называю ту, въ которой по возможности удержанъ ея собственный сокъ, чтобъ потеря его во время варки была какъ можно менѣе; достигается же это посредствомъ слѣдующаго способа. Вы, внимательный читатель, я увѣренъ, помните, что для приготовленія бульйона на мясо наливаютъ самой холодной воды, ставятъ кастрюлю на слабый огонь и говядину изрѣдка подавливаютъ деревянной ложкой, чтобы извлечь изъ мяса болѣе соку; словомъ, жертвуютъ для бульйона говядиной. Всѣ эти приемы не имѣютъ мѣста, когда хотятъ получить сочную говядину. Слѣдовательно, въ этомъ второмъ случаѣ надо поступать діаметрально противоположно первому, то есть: не давить ложкой говядину, ставить ее на порядочный огонь и класть въ кипятокъ, который бьетъ ключомъ; словомъ, надо пожертвовать говядинѣ бульйономъ. Бульйонъ все-таки будетъ, но, увы! — бульйонъ нѣмецкаго свойства: *вассеръ-супъ* (водяной супъ), который и

можно отдать на съеденіе кому угодно, а говядину скушать самимъ.

Когда вы варите бульйонъ, то поверхъ его обыкновенно собирается пѣна, которую и снимаютъ шумовкой. Пѣна эта, находящаяся во всякомъ мясѣ, — есть ничто иное, какъ бѣлковина, попросту — бѣлокъ. Бѣлокъ въ кипяткѣ, вы знаете, твердѣетъ. Вотъ почему, желая получить вкусную, сочную разварную говядину и бросаютъ ее въ кипятокъ. Бѣлокъ въ порахъ мяса свернется, сейчасъ же затвердѣетъ и не выпуститъ сока. Варится такая говядина 5—6 часовъ, сначала на довольно сильномъ (чтобъ бѣлокъ свернулся), а потомъ на слабомъ огнѣ.

Такую говядину хорошо обложить картофелемъ и крупными кусками моркови и рѣпы, которые варятся вмѣстѣ съ мясомъ, но поспѣваютъ скорѣе; а потому ихъ надо класть въ кастрюлю послѣ говядины, въ половинѣ варки.

Къ разварной говядинѣ очень идетъ вареный или, какъ называютъ повара, припускной хрѣнъ, который готовится слѣдующимъ образомъ. Натрите на теркѣ хрѣну, посолите его и налейте бульйону столько, чтобъ вышла масса, похожая на кашицу. Положивъ смѣсь въ кастрюлю, вскипятите разъ, прибавьте немного свѣжаго сливочнаго масла, перемѣшайте и подавайте горячій — отменно хорошо!

Какъ разварную говядину, такъ равно и ростбифъ, совѣтую хозяину разрѣзывать самому, во время стола.

Для разварной говядины преимущественно, даже можно сказать почти исключительно, идутъ слѣдующія части говядины: исподъ изъ подъ филея, кострець и огузокъ (къ хвосту).

Правило разрѣзыванія соблюдайте: не по слоямъ, а поперекъ, въ торцъ, въ торцъ мм. гг.

*Паровая говядина.* Блюдо это готовится въ 10 минутъ,—и очень важное удобство,—приготавливается безъ плиты и печки въ паровой кастрюлѣ съ помощію лишь канфорки со спиртомъ.

Для паровой говядины идетъ только бифштексъ (жирная сторона, хотя  $\frac{2}{3}$  жиру слѣдуетъ обрѣзать) отъ филея; всѣ остальные части быка — нигде не годятся, будутъ крѣпки какъ дерево.

Изрѣзавъ филей на ломти, какъ и для бифштекса, уложите ихъ въ кастрюлю (ежели уложите говядину въ два ряда, то въ половинѣ приготовленія необходимо нижніе куски положить на верхъ, а верхніе на дно кастрюли, иначе одни *перейдутъ*, а другіе *не дойдутъ*).

Въ кастрюлю къ говядинѣ слѣдуетъ прибавить:  $\frac{1}{4}$  фунта каперсовъ, десятка два снятыхъ съ косточекъ оливокъ, десятокъ изрѣзанныхъ бѣлыхъ отварныхъ въ уксусѣ грибовъ и

разливальную ложку бульонну, чтобъ говядина не пригорала; ежели вмѣсто бульона вольете соку изъ-подъ вчерашняго ростбифа или изъ-подъ телятины (и тотъ и другой на погребѣ можно хранить довольно долго) — то будетъ еще лучше. Недурно также положить маленькихъ огурчиковъ, приготовляемыхъ въ уксусѣ.

Паровая говядина кушанье великолѣпное, но не должно ее перепускать; а потому и повторяю, что 10—15 минутъ для приготовленія ея достаточно...

*Припускная говядина.* Припускная говядина почти то же, что и разварная. Уложите дно и бока кастрюли тонкими ломтями шпева, а на шпекъ кладите часть говядины фунтовъ въ 5—6; прибавьте три небольшія, разрѣзанныя на четвертушки рѣпы, двѣ—три моркови, три—четыре луковицы 6—10 очищенныхъ картофелинъ, вылейте на все это стаканъ бѣлаго вина или просто воды и поставьте на плиту, прикрывъ кастрюлю, на слабый огонь, часовъ на 5—6, чтобъ хорошенько упрѣла. Когда говядина поспѣетъ, вынувъ ее, разрѣжьте на куски, обложите морковью, картофелемъ и рѣпой, сымите осторожно сало съ жижи и облейте ей говядину.

Къ такой говядинѣ тоже идетъ припускной или простой тертый и приготовленный съ уксусомъ, солью и сахаромъ хрѣнъ.



*Духовая говядина.* Нарѣжьте ломтями говядину (кастрець, шунь, огузокъ), исколотите ее *хорошенько* скалкой и потомъ обухомъ поварскаго ножа, но не рубите; посолите каждый кусокъ, обваляйте въ крупицатой мукѣ и кладите въ кастрюлю съ прибавкою: одного лавроваго листа, щепоти перца, пята гвоздикъ, трехъ—четырехъ луковицъ или, что еще лучше, десятковъ двухъ эшалотокъ (мелкій лукъ), одного корня сельдерея или небольшого петрушки. Когда говядина упрѣетъ (часа черезъ 4—5), влейте стаканъ мадеры или хересу и поставьте еще на огонь на полчаса. Это блюдо очень недурно и въ особенности хорошо тѣмъ, что доступно во всякое время, потому что можетъ быть приготовлено *почти* изъ каждой части говядины, за исключеніемъ лишь самыхъ жилистыхъ, каковы голяшки, и черезъ-чуръ жирныхъ, какъ, на примѣръ, покромка отъ филея или грудинка.

*Зразы.* Это блюдо считается національнымъ польскимъ, хотя зачастую подается и въ чисто-русскихъ трактирахъ. Нарѣжьте говядину—исподъ изъ-подъ филея, кастрець, огузокъ къ хвосту — ломтями, избейте ихъ потоньше скалкой, положите на каждый ломоть столовыхъ ложки двѣ фаршу, заверните ломти въ трубки, чтобъ фаршъ былъ въ серединѣ, обмотайте каждую трубку ниткой, которую при подачѣ снимите, и кладите въ кастрюлю.

Фаршъ готовится изъ слѣдующихъ продуктовъ:  $\frac{3}{4}$  фунта свиного мяса съ жиромъ (можно за неимѣніемъ свиной замѣнить ее бараниной, и въ крайнемъ случаѣ — жирной же говядиной), двѣ—три луковицы, одинъ яичный желтокъ, соли и добрую щепоть толченаго перца. Все это надо изрубить сѣчкой въ корытѣ мелко-на-мелко; сверхъ того, положите въ кастрюлю двѣ—три гвоздики, половину лавроваго листка и стаканъ бѣлаго вина, мадеры или хересу, а за неимѣніемъ ихъ—квасу, ложку столовую муки и, ежели имѣется, сырую телячью или свиную ножку.

Когда зразы поспѣютъ (часовъ черезъ 5) выложите ихъ на блюдо, а образовавшійся соусъ, снявъ съ него жиръ, пропустите сквозь рѣдкое рѣшето, и обливъ имъ зразы подавайте. Это очень недурно.

Бесѣды наши собственно о хорошихъ кушаньяхъ изъ говядины — кончены, потому что говорить о биткахъ различнаго свойства и рубленыхъ котлетахъ, которыя составляютъ преимущественно достояніе лагерной и бивуачной жизни, въ столь серьезной книжкѣ, я считаю неумѣстнымъ, чтобъ не сказать... и т. д. Впрочемъ, чтобъ не лишить удовольствія кушать говядину нѣкоторыхъ беззубыхъ гастрономовъ, вотъ способъ приготовления довольно эксцентрическаго битка.

*Битокъ съ селедкой.* Фунтъ сырой говядины безъ жилъ и жиру, которую всего приличнѣе брать отъ середины

огузка, четверть фунта мякиша черного хлѣба, размоченнаго въ водѣ и выжатаго, мясо одной селедки, снятое съ костей и два яйца. Все это хорошенько изрубите и прибавьте: луковицу, истертую на теркѣ, щепоть мелкаго перца и, разумѣется, немного соли. Раздѣливъ всю массу на шесть равныхъ частей и сдѣлавъ котлеты какой угодно формы, кладите ихъ на горячую сковороду съ разогрѣтымъ на ней масломъ или говяжьимъ жиромъ и ставьте на плиту или таганъ.

Когда битокъ поджарится съ одной стороны, переверните его на другую. Вообще приготовленіе битка требуетъ времени отъ 15 до 25 минутъ. Когда битокъ почти готовъ, слейте жиръ, положите на сковороду ложки 3—4 хорошей смѣтаны и прокипятите разъ, чтобъ она покраснѣла.

Кушанье это недорого и довольно вкусно, особенно на голодные зубы и, что всего важнѣе, для беззубыхъ, какъ я и замѣтилъ выше.

## Жареное.

Подъ словомъ жареное или жаркое въ столѣ подразумѣвается не все то, что именно жарится; такъ, напримѣръ, ростбифъ, бифштексъ, бужанина... носятъ названіе холодныхъ. — «На холодное ростбифъ», говоритъ поваръ, когда вы

его спрашиваете о составѣ обѣда. Котлеты хотя тоже жарятся, но почему то подведены подъ разрядъ соусовъ; между тѣмъ какъ зачастую подаютъ ихъ au naturelle, безъ всякаго соуса, въ особенности котлеты отъ хорошаго телянка и т. д.

Въ одной поварской книжонкѣ, изданной очень недавно, чуть ли не книгопродавцемъ Манухинымъ, — книжонкѣ, изданной по преслоутой методѣ г. Авдеевой, говорится о сорока, помнится, способахъ жаренья; между тѣмъ какъ для жаренья существуетъ только одинъ способъ, девизъ котораго: сохранить въ жареномъ мясѣ по возможности сокъ, о чемъ я уже не разъ и упоминалъ. А чтобъ сохранить сокъ необходимо всякое мясо ставить въ началѣ жаренья на самый сильный огонь, о чемъ мы также имѣли случай бесѣдовать, говоря о ростбифѣ и бифштексѣ.

Я не имѣю намѣренія говорить, правильнѣе — перечислять всѣ предметы, которые жарятъ; я укажу только на общіе приемы и скажу о немногихъ вещахъ, которыя требуютъ нѣкотораго отступленія отъ общихъ правилъ.

Часть телятины, баранины, свинины, лося, оленя, дикой козы и крупную птицу, каковы: гусь, индейка, дрофа, обмазавъ свѣжимъ масломъ, посоливъ сверху и, ежели птица, бросивъ соли внутрь ея, ставьте въ хорошо-истопленную печь. Когда покажется на жареномъ колерѣ, то есть когда

оно зарумянится, что приблизительно послѣдуетъ черезъ полчаса, вылейте на него, глядя по величинѣ, — двѣ — три разливальныхъ ложки бульйону или просто холодной воды и дожаривайте, изрѣдка поливая сокомъ изъ-подъ жаркаго. Вотъ и все главное.

Большую часть мяса, или крупную птицу лучше жарить на глиняномъ противнѣ, потому что глина не такъ раскаляется, какъ желѣзо или чугунъ, отчего и сокъ выпаривается медленнѣе и болѣе его остается подъ жаркимъ. Впрочемъ, если замѣтите, что сокъ выпаривается быстро, то подливайте понемногу воды или бульйону.

Небольшія части мяса и небольшую птицу должно жарить въ кастрюлѣ; иначе жаркое будетъ сухо, слѣдовательно — дурно.

Конечно, есть и еще способъ для жаренья: вертѣль. Кусокъ мяса или птица, изжаренные на вертелѣ искусной рукой — верхъ наслажденія для истиннаго гастронома, но — уввы! вертѣль — штука довольно хлопотливая, требующая величайшаго вниманія.

Само собою разумѣется, что жаря какую либо вещь, должно ее по временамъ, изрѣдка, переворачивать, чтобъ она приняла колеръ со всѣхъ сторонъ.

Такъ какъ всякое жаркое должно быть готово лишь къ самому обѣду, а не заготовлено заранѣе, какъ обыкновенно

дѣлается, то я и прилагаю здѣсь таблицу, разумѣется таблицу приблизительную, сколько времени должно жариться то или другое мясо. Таблица эта заимствована изъ записокъ одного извѣстнаго гастронома и проверена собственными наблюденіями.

Говядина въ 10 фунтовъ . . . . .	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> часа
„ „ въ 5 . . . . .	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>
Четверть баранины, фунтовъ въ 6—7 . . . . .	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>
„ „ „ „ „ 4 . . . . .	1
Телятина, фунтовъ въ 10—12 . . . . .	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> —3
Свинина фунтовъ въ 6—7 . . . . .	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>
Большой поросенокъ . . . . .	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>
малый „ „ въ . . . . .	2
Большая дичь отъ 10—до 15 фунт. . . . .	2—2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>
Заяцъ . . . . .	1 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>
Большая индейка . . . . .	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>
малая . . . . .	<sup>3</sup> / <sub>4</sub>
Пулардка и кашлунъ . . . . .	1
Цыпленокъ, смотря по величинѣ . . . . .	<sup>3</sup> / <sub>4</sub> — <sup>1</sup> / <sub>2</sub> — <sup>1</sup> / <sub>4</sub>
Гусь . . . . .	1—1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>
Утка . . . . .	<sup>5</sup> / <sub>4</sub> — <sup>1</sup> / <sub>2</sub>
Фазанъ и рябчикъ . . . . .	<sup>3</sup> / <sub>4</sub> — <sup>1</sup> / <sub>2</sub>
Тетеревъ . . . . .	<sup>1</sup> / <sub>2</sub>
Бекасъ . . . . .	20 минутъ.

Дуппель, смотря по сытости . . . . .	20—30
Гаршнепъ . . . . .	$\frac{1}{4}$ часа
Вальдшнепъ . . . . .	$\frac{3}{4}$
Всѣ малыя пташки . . . . .	10—20 минутъ.

Теперь перейдемъ къ исключеніямъ изъ общихъ жаркихъ.

*Дичь.* На бѣломъ свѣтѣ водится много всякой дичи; любознательный и наблюдательный человѣкъ отыщетъ ее всюду; особенно плодовита и разнообразна она у насъ въ Россіи. Мы, впрочемъ, будемъ говорить о немногихъ породахъ, и преимущественно обратимъ вниманіе на такъ называемую благородную, длинноносую дичь, къ которой принадлежатъ только четыре птицы: дуппель, бекасъ, гаршнепъ и вальдшнепъ; изъ нихъ первыя три составляютъ три радости гастронома; вальдшнепъ ужь не то, будетъ много погрубѣе, хотя все-таки очень вкусенъ. Вальдшнепу необходимо полежать въ прохладномъ мѣстѣ денька 3—4; первыя же чѣмъ свѣжѣе тѣмъ лучше, и имъ слѣдуетъ только поостыть, то есть побыть на погребѣ часика 3—4. Вотъ почему охотникъ, къ числу которыхъ принадлежитъ и пишушій эти строки, почти всегда имѣетъ возможность съѣсть такого дуппеля или бека-

са, о которыхъ столичному жителю и во снѣ не грезилось. Четырехъ только птицъ, изъ всѣхъ существующихъ на свѣтѣ, ѣдятъ не потроша, со внутренностями, отбрасывая лишь желудочекъ; эти четыре птицы нами уже названы—

дуппель, бекасъ, гаршнепъ и вальдшнепъ; ихъ внутренности—сладость неописанная! и чѣмъ свѣжѣе, тѣмъ лучше, ароматнѣе; чѣмъ крѣпче кишочки, чѣмъ болѣе похожи онѣ на струочки, чѣмъ болѣе хрустятъ на зубахъ, тѣмъ болѣе гастрономъ входитъ во вкусъ и задоръ, тѣмъ болѣе наслаждается и радуется тому, что есть же дескать на свѣтѣ дичь, отъ которой не тошнить и сердце не болитъ... Напротивъ, чѣмъ долѣе пролежитъ дуппель, бекасъ или гаршнепъ, тѣмъ болѣе мякнуть ихъ внутренности, а наконецъ и совсѣмъ дрызгнуть, хотя все таки вкусны и ароматны.

Жарить этихъ четырехъ птицъ нетрудно: ошипите осторожно, опалите пушокъ, оберните шпекомъ, положите въ кастрюлю съ растопленнымъ масломъ и ставьте на плиту или таганъ. Солить эту дичь совѣтую слѣдующимъ способомъ: когда заправите, какъ слѣдуетъ, положимъ, хоть дуппеля, то есть сожмете ему ножки и проткнете сквозь нихъ длинный носъ, то сдѣлайте небольшой разрѣзъ на одномъ какомъ либо боку, между реберъ, и насыпьте въ него половину чайной ложечки соли; позволяется въ тотъ же разрѣзъ всунуть одну французскую трюфелину, разрѣзанную части на четыре; другихъ приправъ, если не желаете испортить это великолѣпное жаркое,—никакихъ; можете впрочемъ подсушить (особо) ломтики бѣлаго хлѣба и при подачѣ жаренаго облить ихъ дуппелинымъ сокомъ, но не очень много, чтобъ не размякли; для по-

лученія же сока влейте въ кастрюлю, когда дичь въ полови-  
ну готова, половину чайной чашки бульона; масло отнюдь не  
сливайте; потому что оно принимаетъ запахъ дичи и чрез-  
вычайно вкусно.

Можно жарить упомянутую дичь и не обертывая въ шпекъ;  
но тогда надо въ кастрюлю класть какъ можно болѣе масла,  
жарить въ *полномъ масле*, по выраженію поваровъ. Не-  
обернутая въ шпекъ дичь поспѣваетъ скорѣе. Не вздумайте  
шпиговать, какъ дѣлаютъ нѣкоторые профаны, — все ис-  
портите; а ежели задумаете потрошить, то совѣтую ужь  
лучше изжарить кусокъ баранины, пожалуй хоть козла, или  
что-нибудь въ томъ же родѣ и кушать похваливая и меня  
поругивая: «вотъ дескать задумалъ кормить дичью непотро-  
шою, съ.... съ кишками...»

Дуппелей, бекасовъ, гаршнеповъ, рябчиковъ, куропатовъ,  
цыплятъ и всякую другую мелкую птицу должно подавать пря-  
мо въ кастрюлѣ; разрѣзать ихъ можно и за столомъ, хотя  
первыхъ трехъ не рѣжутъ, а подаютъ цѣльными.

Теперь, чтобъ не пропустить ничего, говоря о столь важ-  
номъ предметѣ, каковъ дуппель и его товарищи, считаю не-  
лишнимъ сказать нѣсколько словъ и о выборѣ длинноносой  
дичи; хотя научить этому по книгѣ, конечно, нелегко; но все-  
таки попробую; быть можетъ толковитому хозяину мои совѣ-  
ты и пригодятся.

Чѣмъ свѣжѣе дичь, тѣмъ мягче ее носъ и ноги; у давно  
убитой они высыхаютъ; глаза вваливаются и даже какъ бы  
совсѣмъ пропадаютъ; кожица на брюшкѣ, къ хвосту и подъ  
крыльями зеленѣетъ. Надо стараться выбирать дичь жир-  
ную и не разбитую; а потому покупайте лучше уже ошпан-  
ную, которую въ Охотномъ Ряду почти всегда найдете. Вотъ  
и все.

Объ остальной болотной дичи, каковы турактаны, коро-  
стели, курочки и кулики разныхъ породъ — я говорить не  
буду, потому во-первыхъ, что все они болѣе или менѣе не  
очень вкусны; а во-вторыхъ, жарить ихъ слѣдуетъ какъ дуп-  
пелей и бекасовъ, но предварительно выпотрошивъ.

Кто готовитъ благородную дичь подъ соусами, въ видѣ  
котлетъ, употребляетъ ее въ паштетахъ и т. д. тотъ, по мо-  
ему глубокому убѣжденію, портитъ дичь, и не слѣдуетъ ему  
ее кушать, также какъ и тому, кто потрошитъ.

Всякая дичь вообще хороша и холодная; на холодную не-  
дурно вылить нѣсколько капель настоящаго французскаго  
мальскаго уксуса.

Очень идетъ къ дичи салатъ изъ дыни, приготовленіе ко-  
торого очень легко: нарѣжьте дыни самыми тонкими ломтя-  
ми, сбрызните немного солью и краснымъ, кайенскимъ или  
простымъ перцемъ, да полейте французскимъ уксусомъ и ку-  
шайте во здравіе.

Существуетъ на свѣтѣ птица, принадлежащая также къ породѣ дичи и замѣчательная во многихъ отношеніяхъ. Замѣчательна она во-первыхъ по своей неестественной величинѣ, сказалъ бы, можетъ быть, Петръ Ивановичъ Бобчинскій. Человѣкъ тридцать, покушавъ одной такой птицы, останутся много довольны. Читатель, конечно, догадывается, что я говорю о *дрофѣ* или *дудакѣ*, какъ называютъ дрофу въ нѣкоторыхъ мѣстностяхъ необгляднаго нашего отечества. Въ продолженіи всей моей многолѣтней охоты я убилъ только трехъ *дрофъ*; изъ нихъ самая большая вѣсила 32 фунта. Но я имѣлъ счастіе видѣть и ѣсть дрофу, въ которой было 41½ фунтъ. Во-вторыхъ дрофа довольно рѣдка, потому что водится въ мѣстахъ степныхъ, чрезвычайно осторожна и охота за ней сопряжена съ большими трудностями. Въ-третьихъ птица эта необыкновенно вкусна, особенно поздней осенью, когда за жирѣетъ.

Многіе находятъ, что дрофа жестка и суха, что ее надо вымачивать, мариновать и т. п. Все это совершенно несправедливо. Дѣло въ томъ, что дрофѣ, послѣ того какъ она убита, необходимо полежать въ прохладномъ мѣстѣ деньковъ 6—7. Разумѣется, птицу должно сей-часъ же, какъ она застрѣлена, выпотрошить и ощипать. Кто не желаетъ долго ждать, тому совѣтую употребить слѣдующее форсированное средство, которое можетъ быть пригодно и для другой круп-

ной дичи, каковы—лось, олень, дикая коза, глухарь.... Выпотрошивъ и ощипавъ дрофу, заверните ее въ чистую тряпку, намоченную крѣпкимъ уксусомъ, и заройте на сутки въ землю. Заготовивъ такъ дрофу, жарьте ее слѣдующимъ образомъ: обмажьте птицу русскимъ коровьимъ масломъ и сбрызните солью; внутрь дрофы тоже положите столовую ложку соли, а на весь филей, то есть на грудь, наложите шпеку, обвяжите бичевкой и поставьте въ шкапъ или въ хорошо истопленную и только что загребенную печь. Когда дрофа полу-ужарится, то начинайте ее понемногу поливать краснымъ виномъ или краснымъ уксусомъ. Поливайте чаще, минутъ черезъ 15—20. Дрофа жарится отъ 2½—3 часовъ.

Приготовленная такимъ способомъ дрофа—таетъ во рту и вкуса восхитительнаго. Само собою разумѣется, что изрѣзавъ дрофу въ куски и уложивъ ихъ какъ слѣдуетъ, должно облить жареное собственнымъ же его сокомъ, соединившимся съ виномъ или уксусомъ.

### Зелень.

Изъ двадцати поваровъ одинъ подастъ хорошо зелень. А между тѣмъ дѣло далеко не хитрое; необходимо только строгое вниманіе ко времени; переварите или недоварите полми-

нуты фасоль и она будет нехороша; бросьте фасоль, стручья, шпинатъ не въ самый сильный кипятокъ и они вмѣсто яркаго зеленаго цвѣта получатъ грязно-желтый, будутъ походить на гусиный или коровій пометъ, да еще въ добавокъ лишатся своего вкуса и аромата...

Чтобъ не повторять, скажу предварительно общіе приемы для приготовленія всякой зелени.

а) Перемывъ тщательно зелень въ самой холодной водѣ и откинувъ ее на рѣшето, бросайте въ кипятокъ, который, какъ говорится, бьетъ ключемъ.

б) Вынувъ изъ кипятка, то есть откинувъ на рѣшето, давайте зелень (если ее не нужно рубить или протирать) сію же минуту. Не дурно сдѣлаете, особенно для фасоли и гороховыхъ лопатокъ, если блюдо или тарелку, на которыхъ они будутъ поданы, предварительно нагрѣете. — Вотъ и вся премудрость.

Перехожу теперь къ приготовленію каждой зелени (болѣе употребительной въ Россіи) отдѣльно.

*Саладъ.* Существуетъ французская поговорка, что масло въ салатъ долженъ лить тароватый, уксусъ—скупой, а мять салатъ поручается дураку.

Первыя два изъ этихъ положеній какъ нельзя болѣе справедливы: на пять столовыхъ ложекъ прованскаго масла слѣ-

дуетъ класть не болѣе ложки крѣпкаго уксуса\*; что же касается третьяго условія, то мять салатъ свойственно если и не всегда дураку, то рѣшительно человѣку неимѣющему понятія о кулинарномъ искусствѣ, то есть человѣку неимѣющему вкуса.

Саладъ долженъ быть свѣжъ, едрѣнъ, долженъ хрустѣть на зубахъ. Слѣдовательно салатъ не мнутъ, но только перемѣшиваютъ съ приготовленнымъ соусомъ, и дѣлаютъ все это въ время стола, за минуту до подачи. Ежели вы приготовите салатъ заранѣе, часа за два, за три, какъ и дѣлаютъ многіе, то зелень, какъ выражаются, отъ уксуса сварится, потеряетъ свѣжесть, ароматъ, цвѣтъ и будетъ походить на мокрая тряпки желто зелено-грязнаго цвѣта. Исключеніе существуетъ только для салада изъ красной и простой бѣлой капусты. Капуста довольно тверда и должна быть приготовлена заранѣе.

На шесть человѣкъ очищеннаго отъ корней и земли, перемытаго фунта салада достаточно; на фунтъ зелени слѣдуетъ: 5—6 ложекъ масла, 1—1½ уксуса, щепоть мелкаго перца, ложку чайную соли и, если любите, ложку столовую мелкаго сахару. Все это сбивается въ широкогорлой бутылкѣ (хоть изъ-подъ каперсовъ) до тѣхъ поръ, пока сгустѣетъ; по-

\* Настоящаго французскаго, мальскаго, или бордовскаго. Последняго надо двѣ ложки, потому что онъ много слабѣе.

томъ этотъ соусъ выливается на зелень, которая тщательно, но осторожно, чтобы не измять, перемѣшивается и подается сию же минуту. Огурцы класть въ салатъ не совѣтую, потому что отъ нихъ салатъ водянѣетъ; лучше, наръзавъ огурцы ломтиками, подавать на особой тарелкѣ, исключеніе можно допустить для ранняго, тепличнаго огурца.

И такъ: вымыть и не измять зелень, удалить отъ нее всю воду и облить передъ самой подачей вышеописаннымъ соусомъ, тщательно перемѣшавъ съ зеленью — вотъ вся задача для хорошаго салада.

Вотъ названіе салатова болѣе употребительныхъ: латукъ, цикорный, кочанный, крессъ-салатъ, роментъ, андивиль, красная и бѣлая капуста. Впрочемъ вмѣсто салату, для разнообразія, недурно подавать сваренную до мягка *чечевицу*, которую, остудивъ, слѣдуетъ смѣшать съ салатнымъ же соусомъ; недурны приготовленные также и турецкіе бобы.

Тотъ, кто лишень возможности имѣть всегда хорошее прованское масло, не долженъ его замѣнять другимъ масломъ, а гораздо лучше пусть приготовить слѣдующій соусъ, который — уввы! хоть и плохъ, но всетаки лучше маковаго, подсолнечнаго, горчичнаго масла: разотрите два желтка съ солью, столовой ложкой уксуса, ложкой же французской горчицы и прибавьте чайную чашку густой не кислой смѣтаны. Бѣтъ

можно, особенно вспомнивъ пословицу: на безърыбьи и ракъ рыба; на безлюдьи и Фома дворянинъ.

Когда нѣтъ салада, или трудно достать его, то къ жареному хорошо подавать приготовленную въ уксусѣ свеклу. Приготовление слѣдующее. Возьмите, сколько угодно, хорошихъ корней свеклы и испеките ихъ, положивъ въ печь, въ *вольный духъ*. Когда свекла поспѣетъ, очистите съ нея кожу, наръжьте ломтями, положите въ банку и налейте хорошимъ ренскимъ уксусомъ, предварительно вскипятивъ его съ лавровымъ листкомъ (на двѣ бутылки), двумя—тремя гвоздичками и кусочкомъ корицы.

Приготовленная такимъ способомъ свекла хороша еще и тѣмъ, что въ холодномъ мѣстѣ сохраняется довольно долго.

*Фасоль*. Ободравъ съ фасоли стебельки, перемывъ ее въ самой холодной водѣ, откинувъ на рѣшето и изръзавъ длинными полосками, бросьте фасоль въ *ключевой* соленый кипятокъ минутъ на пять\*, не болѣе; потомъ сымите съ огня, откиньте воду, положите фасоль на блюдо, которое недурно нагрѣть, и подавайте, какъ можно скорѣе.

---

\* Я говорю о раней, молодой, тепличной фасоли. Фасоль огородную, не такъ молодую слѣдуетъ варить долѣе, отъ 10—15 минутъ. Вообще, чтобъ не ошибиться, то есть не переваривать зелень, необходимо ее пробовать. Всякая зелень впродолженіе лучше перевареной.



Къ фасоли подаютъ (особо) самое свѣжее, ни сколько не соленое сливочное масло, которое должно быть твердо, принесено со льда и, чтобъ скорѣе распускалось, наскоблено ножомъ стружками на подобіе хрѣна подъ бифштексъ.

Фасоль, по моему, есть лучшая зелень, когда хорошо полана, то есть именно такъ, какъ я имѣлъ честь объяснить, мм. гг. А потому дорожите каждой секундой.

Подаютъ еще фасоль разваренную въ молокъ и даже приправленную, о варварство!—мукой. Но подобные приемы, конечно, недостойны нашихъ бесѣдъ и говорить о нихъ я ненамѣренъ.

**Шпинатъ.** Обрѣзавъ коренья, хорошенько перемывъ (непремѣнно въ холодной водѣ, да не въ одной, а въ трехъ—четырехъ) и откинувъ на рѣшето, кладите зелень въ кастрюлю, налейте кипяткомъ, поставьте на сильный огонь и дайте, какъ и фасоли же, кипѣть 5 — 15 минутъ, смотря по возрасту шпината. Откинувъ воду, молодой шпинатъ изрубите помельче ножомъ, старый—протрите сквозь рѣшето, прибавьте немного соли, сливочнаго свѣжаго масла (на три фунта сыраго шпината  $\frac{1}{4}$  ф. масла) и дайте разъ вскипѣть, не болѣе. Ежели любите, положите столовую ложку мелкаго сахара. За неимѣніемъ масла можно влить стаканъ самыхъ густыхъ, свѣжихъ сливокъ, но это ужь все-таки не того....

И шпинатъ многіе готовятъ съ молокомъ и мукой; но и этотъ зеленый клейстеръ, удобный, быть можетъ, для замазыванія зимнихъ рамъ, а не кишокъ и желудка,—мы отсылаемъ къ любителямъ.

Самый молодой, тепличный шпинатъ превосходенъ, приготовленный слѣдующимъ способомъ: перемывъ шпинатъ и давъ стечь водѣ, кладите его въ кастрюлю, посоливъ и прибавивъ сверху ломоть сливочнаго масла, и ставьте въ шкафъ или въ протопленную печь минутъ на десять. Кастрюля должна быть плотно закрыта.

Къ шпинату подаютъ яйца въ такъ называемомъ мѣшечкѣ, ломтики бѣлаго хлѣба, намоченные въ цѣльномъ молокъ съ разболтанными яйцами и послѣ поджареныя. Я предпочитаю шпинатъ безо всего, *au naturel*.

**Щавель.** Приготавливается точно также, какъ шпинатъ.

**Горохъ.** Горохъ подаютъ въ трехъ видахъ:

а) **Стручья**, или такъ называемыя лопатки, то есть когда въ нихъ еще нѣтъ зеренъ. Приготовление слѣдующее:

Ободравъ съ лопатокъ стебельки и вымывъ въ холодной водѣ, бросайте стручья въ кипятокъ и варите 5—10 минутъ; потомъ, откинувъ воду, положите въ стручья сливочнаго масла и, ежели любите, ложечку мелкаго сахара, перемѣшайте и подавайте съ котлетами, телячьими ножками, цыплятами,

съ бѣлымъ хлѣбомъ, какой подаютъ со шпинатомъ, съ курицей и даже ростбифомъ.

б) *Зерна*. Нашелушивъ зеренъ, кладите ихъ въ кастрюлю съ прибавкой соли, луковицы, пучка укропа и куска сливочнаго масла. Накрывъ кастрюлю плотно крышкой, ставьте въ печь или шкафъ на 20—40 минутъ, смотря по возрасту гороха.

Приготовленные такъ зерна, прикладываются къ тѣмъ же блюдамъ, къ какимъ и лопатки, хотя очень вкусны и сами по себѣ.

с) *Сухой горошекъ*. Предварительно размачивается въ водѣ и потомъ варится какъ и предыдущіе. Въ сухой горошекъ кромѣ масла повара имѣютъ дурную манеру прибавлять сухой распущенный бульонъ, чего я вамъ, мм. гг., не совѣтую, конечно. Но ежели у васъ случится подъ рукой сокъ изъ-подъ ростбифа или изъ-подъ телятины, то подправьте сокомъ горошекъ—хорошо.

Здѣсь кстати замѣтить, что въ порядочную кухню крѣпкій бульонъ допущенъ быть не можетъ; потому что какъ бы онъ хорошъ и свѣжъ ни былъ, а столярнымъ клеемъ все-таки отзывается, не говоря уже о томъ, что чистота его приготовления очень сомнительна. Крѣпкій бульонъ означаетъ: безвкусіе хозяина и поварскую лѣнь.

*Цветная капуста*. Должно варить также въ сильномъ, хорошо посоленномъ кипяткѣ отъ 15 до 30 минутъ, смотря по величинѣ кочней.

Къ цвѣтной капустѣ, спаржѣ и артишокамъ подаютъ по преимуществу *сабайонъ*; но соусъ этотъ не въ моемъ вкусѣ, и я предпочитаю ему слѣдующее:

Возьмите  $\frac{1}{4}$  фунта самаго свѣжаго сливочнаго масла и положите въ небольшую каменную или металлическую кастрюлю; эту кастрюлю опустите въ другую, наполненную кипяткомъ, и когда масло распустится, выжмите въ него сокъ изъ половины лимона, сбейте деревянной лопаткой или вилкой и подавайте.

Хорошо также, сваривъ цвѣтную капусту, положить ее пирамидой на блюдо или тарелку, облить распущеннымъ, какъ сказано выше, сливочнымъ масломъ, обсыпать толчеными сахарными сухарями и поставить въ шкафъ или печь (передъ подачей) минутъ на 10, чтобъ зарумянилось.

*Сабайонъ*. Хотъ и не хотѣлось бы, но для дѣтей и барынь нахожусь вынужденнымъ сообщить, какъ готовится сабайонъ.

Возьмите 3—4 яичныхъ желтка (самыхъ свѣжихъ), ложки двѣ мелкаго сахара и сбивайте хорошенько, подбавляя немного бѣлаго вина, мадеры, лисабонскаго или рому (около стакана). Когда все это хорошо собьется, что увидите по об-

разующейся пѣнѣ, то вылейте въ кастрюлю и поставьте на слабый огонь, безпрестанно подбивая соусъ вѣничкомъ. Какъ скоро начнетъ густѣть, тотчасъ же сымайте съ огня и подавайте. Отнюдь не доводите до кипѣнія: яичница выдетъ.

*Артишоки.* Охотниковъ до артишоковъ мало; оттого, какъ я думаю, что очень немногіе умѣютъ готовить эту превосходную овощь. Обыкновенно артишоки подаютъ съ сабайномъ и, большею частію, переваренные, отчего они и подходятъ на пареную кочерыжку, въ которой вкуса дѣйстви-тельно немного. Чтобъ избѣгнуть непріятности ѣсть переваренные артишоки, поступайте съ ними такъ: обрубивъ острые концы листьевъ, кладите артишоки въ кастрюлю, хорошо посоливъ; налейте воды столько, чтобъ концы листьевъ оставались сухими и ставьте на плиту. Черезъ нѣсколько времени пробуйте артишоки, потянувъ за листокъ. Ежели листокъ оторвался, значитъ — готовы; выкладывайте на блюдо, и, вынувъ изъ середины такъ называемую бороду, подавайте.

Къ артишокамъ, какъ я уже замѣтилъ, подаютъ большею частію сабайонъ; но вотъ очень хорошій соусъ, которымъ со-вѣтую при случаѣ воспользоваться.

Натрите на теркѣ ложки двѣ бѣлыхъ сухихъ грибовъ, прибавивъ къ нимъ дюжину среднихъ мелко-изрубленныхъ шампиньоновъ и полдюжины французскихъ трюфелей, и припу-

стите все это въ бульйонѣ (полетакана). Когда смѣсь сварится до половины (черезъ полчаса), бросьте въ нее щепоть соли и влейте ложекъ шесть (столовыхъ) густаго, краснова-таго сока, который можете получить отъ печеныхъ въ вольномъ духу, въ замазанномъ горшкѣ, луковицъ. Уварите все хорошенько и подавайте къ артишокамъ.

*Жареные артишоки.* Сварите артишоки до полуспѣлости; выбравъ изъ нихъ волоса, начините фаршемъ, и положивъ въ кастрюлю, жарьте въ прованскомъ или сливочномъ маслѣ минутъ 20 — 30. Кастрюлю должно плотно накрыть, а жарить въ шкафу или въ вольномъ духу. Фаршъ готовится такъ: возьмите сколько угодно шампиньоновъ, разумѣется очистивъ съ нихъ верхнюю кожицу и чернѣйшій исподъ, изрубите помельче, посолите и припустите въ сливочномъ маслѣ до полуспѣлости (минутъ 30 — 40). На рубленные сырые шампиньоны выжмите изъ лимона соку (не очень много; на дюжину крупныхъ полъ-лимона достаточно). Двѣ три изрубленные же французскія трюфелины скрасятъ фаршъ.

Жарить артишоки я предпочитаю въ прованскомъ маслѣ; но прованское масло — для чего бы оно ни употреблялось — должно быть самое свѣжее, безъ малѣйшаго запаха; въ Москвѣ, сколько мнѣ извѣстно, его можно получить только у виноторговцевъ Дебре, Леве и во вновь открытомъ бордо-

скомъ погребѣ \*; отъ прованскаго же масла, которое отзы-  
вается лампаднымъ, — избави Боже.

*Спаржа.* Тоже немногіе знаютъ, какъ сварить спаржу, чтобъ она была не сыра и не переварена. Очистите спаржу какъ слѣдуетъ, то есть сдерите съ нее жесткую кожу и дайте полежать; минутъ за двадцать до того, какъ подавать, бросьте спаржу въ соленый кипятокъ; если до конца 20 минутъ спаржа подъ ложкой гнется, прибавляйте холодной воды, отчего спаржа и не переварится, и сохранить свой ароматъ. Истинный гастрономъ ѣстъ спаржу просто, безъ всякихъ приправъ. Лучшій соусъ къ спаржѣ: распущенное, какъ и для цвѣтной же капусты, сливочное масло, лимонный сокъ и желе изъ-подъ телятины сбитые вмѣстѣ. Нѣкоторые ѣдятъ съ прованскимъ масломъ, уксусомъ и солью, большинство — съ сабойномъ.

*Рѣпа.* — «Ну ужъ это, братъ, того.... выходитъ, хуже пареной рѣпы,» отзывается иной господинъ о предметѣ, который ему кажется изъ рукъ вонъ плохимъ. Какъ будто и въ самомъ дѣлѣ хуже пареной рѣпы быть ничего не можетъ? Можетъ, отвѣчаю я, съ увѣренностью. Что же? Да хотя бы ѣздить, напримѣръ, на калиберныхъ дрожкахъ по милымъ московскимъ мостовымъ, читать глубокомысленныя передовыя

\* На Петровкѣ, въ д. Рѣшетникова.

статьи нѣкоторыхъ газетъ и, какъ выразился *иъкто*: «быть отложительнымъ глаголомъ латинской грамматики и спрягаться страдательно, не будучи страдательнымъ.» Но, дѣйствительно, относительно зелени и овощей хуже пареной въ горшкѣ рѣпы, какъ многіе дѣлаютъ, — врядъ ли что можетъ быть; за то рѣпа, испеченная въ шкафу, или въ вольномъ духу, — съ особо поданнымъ къ ней свѣжимъ сливочнымъ масломъ, — прелесть! Конечно необходимо, чтобъ рѣпа упекалась хорошенько, до красна. Очень хороша также:

*Глазированная рѣпа.* Очистите рѣпу, разрѣжьте ее на куски, которымъ дайте какую угодно форму: большихъ миндалинъ, оливокъ, кружковъ...; обланжируйте ихъ, опустивъ въ кипятокъ минутъ на десять; потомъ, откинувъ воду, кладите въ кастрюлю, въ которой предварительно распущено  $\frac{1}{4}$  фунта масла, осьмушку сахару и три — четыре ложки соку изъ подъ растбифа или, по крайней мѣрѣ, телятины; вырѣжьте изъ бумаги кружокъ, обмажьте его масломъ и закройте имъ кастрюлю, а сверху еще крышкой; суньте кастрюлю на минуту въ самый сильный огонь, чтобъ ее охватило со всѣхъ сторонъ, и сверху и снизу, а потомъ мало-помалу уменьшайте огонь; пробуйте, и если рѣпа мягка и зарумянилась, то вывалите ее съ сокомъ въ соусное или компотное (глубокое) блюдо и подавайте горячую.

Приготовленная такъ рѣпа очень вкусна и сама по себѣ, а также идетъ къ ростбифу и разварной говядинѣ.

**Картофель.** «Картошка харчъ благословенный», сказали одинъ поэтъ, помнится, Кузмичевъ, Орловъ или Ананьевъ... словомъ, кто-то изъ незабвенныхъ.

Относительно картофеля я долженъ сдѣлать замѣчаніе, что молодой жареный картофель не очень хорошъ: сморщится и безвкусенъ; его надо варить въ соленой водѣ или, что еще лучше, очистивъ и изрѣзавъ на куски, припустить, посоливъ разумѣется, въ сливочномъ маслѣ. Когда картофель уже выложенъ на блюдо, то не мѣшаетъ сбрызнуть его мелко-изрубленнымъ укропомъ, т. е. картофель, а не блюдо.

Жарить картофель можно только взрослый, крупный, осенній. Но, къ сожалѣнію, немногіе повара умѣютъ изжарить картофель такъ, чтобъ онъ былъ сухъ, а не дряблъ и размоchenъ; между тѣмъ какъ дѣло это не великой мудрости.

Очистите сырой картофель такъ, чтобъ онъ былъ величиною въ небольшой грѣцкій орѣхъ; положите въ кастрюлю добрый кусокъ масла, поставьте на огонь и когда оно закипитъ, кладите въ кастрюлю картофель и подбрасывайте его до тѣхъ поръ, пока не начнетъ румяниться, тогда выбросьте его на рѣшето, посолите и, снова положивъ въ кастрюлю уже безъ масла, прибрасывайте, пока картофель не дорумянится.

Изжареный такимъ образомъ картофель подаютъ преимущественно къ бифштексу; идетъ и къ котлетамъ.

**Пюре изъ картофеля.** Это блюдо тоже не хитрое; подается преимущественно къ языку, солонинѣ, ветчинѣ; сосискамъ, котлетамъ, битку.

Сваривъ до мягка картофель, протрите его сквозь рѣшето; потомъ, выложивъ въ кастрюлю, прибавьте (на 2 фунта) четверть фунта сливочнаго масла, стаканъ сливокъ, столовую ложку мелкаго сахару и ложечку чайную соли; дайте разъ вскипѣть, помѣшивая лопаткой и подавайте съ вышепоименованными кушаньями.

**Брюссельская капуста.** Обрѣзавъ со стержня кочешки, варите ихъ до спѣлости въ соленомъ кипяткѣ и, откинувъ воду, подавайте какъ можно горячѣе съ свѣжимъ сливочнымъ масломъ. Масло подается особо, какъ и къ фасоли же.

Вотъ, милостивыя государыни и государи, и все, что я могъ сказать хорошаго о зелени, приготовляемой безъ особенныхъ хлопотъ и со вкусомъ.

Теперь перейду къ соусамъ.

## Соусы.

Соусъ собственно не кушанье, а приправка къ кушанью. Соусовъ безчисленное множество, но основныхъ всего четы-

ре, изъ которыхъ, при помощи разныхъ примѣсей, составляются всѣ возможные.

Вотъ эти главные четыре соуса:

- 1) Поджареный красный.
- 2) Бѣлый.
- 3) Желе, или сокъ (jus).
- 4) Испанскій.

Разскажу о приготовленіи этихъ соусовъ словами одного гастронома.

### 1. Соусъ поджареный красный.

Положите въ кастрюлю масла и поставьте на огонь, помѣшивая; когда масло растопилось, положите въ него муки крупчатой столько, сколько можетъ взмочить ее масло, и безпрестанно мѣшайте; какъ скоро эта смѣсь начнетъ кипѣть поставьте кастрюлю на самый малый огонь и держите кастрюлю на немъ до тѣхъ поръ, пока смѣсь не получитъ цвѣта близкаго къ *красной мѣди*; во все продолженіе этого времени надобно мѣшать въ кастрюлѣ безпрестанно деревянною лопаткою, чтобы соусъ не присталъ ко дну и не пригорѣлъ. — Такимъ образомъ составленный соусъ можетъ быть сдѣланъ въ большомъ количествѣ, ибо онъ очень хорошо сохраняется, разумѣется въ глиняной посудѣ.

### 2. Бѣлый соусъ.

Дѣлается точно такимъ же образомъ, какъ и красный съ тою разницею, что его не должно доводить до красноты и, слѣдственно, менѣе держать на огнѣ послѣ того, какъ онъ разъ вскипѣлъ. — Бѣлый соусъ не сохраняется и потому его надобно дѣлать всякой разъ, когда готовятъ кушанье.

*Примѣчаніе.* Эти два соуса довольно-легко дѣлать; но надобно въ точности слѣдовать изложеннымъ нами правиламъ. Многіе повара, чтобы скорѣе отдѣлаться, сыплютъ въ кастрюлю муку, прежде нежели масло распустилось; разумѣется, мука скорѣе зарумянится, — но такой соусъ испортитъ всякое блюдо, въ которое его положатъ.

### 3. Желе, или сокъ.

Вотъ важный соусъ, который не долженъ переводиться въ благоустроенной кухнѣ. Этотъ соусъ идетъ и въ холодныя и въ горячія блюда; сверхъ того матеріалъ для него всегда подъ рукою. Возьмите:

Телячьихъ ножекъ. . . . . 4.

Обрѣзки отъ разной дичины, отъ живности, отъ котлетъ, а хорошо положить и цѣлую какую либо дичину.

Морковки . . . . . 2.

Луковиць съ воткнутою одною гвоздичкою . . . . . 2.

Телячью почку съ жиромъ. . . . . 1.

Почку отъ ветчины хорошо вымоченную. . . . . 1.

*1-й Приемъ.* Все это сырое облейте въ кастрюлѣ полубутылкой бѣлаго вина, и потомъ налейте бульона столько, чтобы покрыть имъ все мясо. Закройте кастрюлю и поставьте на огонь, на добрые полчаса; вы аккуратно снимаете пѣну; наконецъ, когда смѣсь въ кастрюлкѣ начнетъ густѣть, ставьте на плиту часа на два на легкомъ жарѣ. Когда соусъ начнетъ румяниться, рѣжьте ножомъ въ кастрюлѣ и дичину и почки, чтобы ихъ сокъ присоединился къ соусу.

*2-й приемъ.* Теперь самая важная минута. Вы продолжаете держать кастрюлю на огнѣ, чтобы смѣсь густѣла. Чѣмъ ближе къ концу, тѣмъ труднѣе, ибо соусъ можетъ *не дойти* или *перейти*. Для сего есть проба; вынимайте соуса на кончикъ ножа и катайте изъ соуса въ пальцахъ шарикъ; если соусъ готовъ, шарикъ легко сдѣлается, если нѣтъ, соусъ прильнетъ къ пальцамъ.

*3-й приемъ.* Когда шарикъ донесетъ вамъ, что соусъ готовъ, составьте кастрюлю съ плиты минутъ на двадцать, вытрите на краяхъ кастрюли пригорѣлыя брызги, налейте въ нее четыре разливательныя ложки бульона, чтобы развести, положите пучокъ изъ душистыхъ травъ (петрушки, василька, тмина; сіи травы пучкомъ дѣлаются для того, чтобы ихъ можно было удобнѣе вынуть) и *половину* лаврового листа. Доведите кастрюлю снова до кипятка постепенно, наконецъ процѣдите сквозь салфетку и словите весь жиръ съ величайшимъ стараніемъ.

4-е. Готовый такимъ образомъ соусъ должно очистить яйцами, что вы дѣлаете слѣдующимъ образомъ: возьмите три яичныя бѣлка, сбейте ихъ лопаткой на особомъ блюдѣ и выложите ихъ въ кастрюлю съ вашимъ соусомъ, поставьте на огонь, доведите до кипятка, а между тѣмъ безпрестанно мѣшайте въ кастрюлѣ лопаткою; какъ скоро вскипѣло, тотчасъ снимите съ огня и когда остынетъ, пропустите сквозь сито, и вы получите прекрасное прозрачное желе, или сокъ, который долго сохраняется въ глиняной посудѣ.

#### 4. Испанской соусъ.

Для сего соуса сначала точно тѣ же *три первые* приема, какъ и для *желе*. Но за симъ начинается новая исторія:

Сокъ не очищается яйцами; но берется его какъ онъ есть, послѣ третьяго приема, четыре столовыя ложки, которыми мало-по-малу разводится до полуфунта *поджареннаго кра-снаго соуса*. Когда вы развели, прибавляйте понемногу сока, чтобы развести болѣе; все это дѣлается на большомъ огнѣ; какъ-скоро соусъ началъ кипѣть, составьте на плиту и снимите пѣну, потомъ положите въ ту же кастрюлю десятка четыре изрубленныхъ шампиньоновъ, пучокъ душистыхъ травъ и половину лавроваго листка; въ такомъ видѣ соусъ долженъ кипѣть полтора часа; снимите снова, словите жиръ, прибавьте бульона и опять кипятите часъ, — и повторяйте это до тѣхъ-поръ пока на соусѣ не образуется бѣлая пѣна — признакъ, что жиръ очищенъ. Шампиньоны и травы вынимаются мало-по-малу при очищеніи отъ жира.

За симъ влейте вашъ соусъ въ большую кастрюлю и сбивайте ее на огнѣ, чтобы соусъ сгустѣлъ; когда лопатка покрывается блестящимъ желеемъ — это знакъ, что пора пропустить соусъ сквозь самое мелкое сито.

Пропущенное кладется въ глиняную посуду, вы закрываете это крышкою и ставите на столъ кухонный; но *каждыя четверть часа* должно помѣшивать въ посудинѣ ложкою, чтобы не образовалась пленка при застываніи. Такимъ образомъ вы получаете настоящій испанскій соусъ.

Замѣтить должно, что желе, или сокъ можетъ быть сдѣланъ (какъ сказано выше) и прежде, но испанскій соусъ долженъ дѣлаться въ день самаго обѣда; иначе онъ испортится.

Изъ всего сказаннаго вы можете убѣдиться мм. гг. въ важной истинѣ, а именно: что всѣ эти *соусы требуютъ не столько денегъ, сколько терпѣнія и усердія со стороны повара*. Знаю, что симъ замѣчаніемъ я оскорблю многихъ почтенныхъ артистовъ и навлеку, можетъ-быть, на себя ихъ негодованіе, но что дѣлать! Истина мнѣ дороже жизни!

*Котлеты*. Я говорю не о рубленыхъ котлетахъ, а о натуральныхъ, на ребрышкѣ, или на главной кости отъ крыла, если котлета изъ птицы. Рубленыя котлеты на мой вкусъ — никуда негодятся, въ рубленую котлету заруби что хочешь — все равно, но натуральная, отбивная котлетка отъ молочнаго теленка, отъ рябчика и даже отъ курицы — прелесть! особенно ежели первая изъ нихъ (телячья) изжарена на рошпрѣ, въ сливочномъ маслѣ и подана подъ бѣлымъ соусомъ съ шампиньонами или съ французскимъ трюфелемъ. Превосходна также подъ бѣлымъ соусомъ съ трюфелемъ и котлетка изъ рябчика.

Въ 1612 году князь Пожарскій спасалъ отечество отъ нашествія поляковъ; лѣтъ двадцать назадъ, когда еще отъ Петербурга до Москвы не существовало желѣзной дороги, въ



городъ Торжокъ жила вдова Пожарская, содержавшая трактиръ и прославившаяся приготовленіемъ котлетъ, которыми угощала соотечественниковъ и которыя получили названіе *Пожарскихъ*.

*Пожарскія котлеты* есть ничто иное, какъ котлеты изъ курицы или рябчика, поданныя подъ разогрѣтымъ желе или сокомъ, о приготовленіи котораго я говорилъ въ отдѣленіи соусовъ, и который у заботливой хозяйки долженъ быть постоянно въ запасѣ; если же такового не имѣется, то можно замѣнить разогрѣтымъ же желе изъ-подъ жареной телятины, положивъ на котлетку еще ломоть лимона.

Самыя котлеты приготовляются такъ: отымите отъ сыраго рябчика или курицы крылья съ филеомъ (съ грудью) (остальная курица или рябчикъ могутъ идти на супъ) подрѣжьте жилки между суставами костей, чтобъ изъ двухъ выходила какъ бы одна кость; потомъ снимите съ котлетъ кожу, побейте ихъ обухомъ ножа, обмокните въ желткѣ съ молокомъ, обваляйте въ сухаряхъ и кладите на сковороду съ кипящимъ масломъ. Для котлетъ изъ рябчиковъ достаточно 10 минутъ, на куриныя минутъ 15.

Приготовленіе телячьихъ натуральныхъ котлетъ то же самое, кромѣ времени, которое должно быть пропорціонально возрасту теленка:—отъ 15—40 минутъ.

Какъ препарировать сырыя телячьи котлеты, чтобъ онѣ имѣли благопристойный видъ, разсказывать въ книгѣ довольно затруднительно. А потому и совѣтую на первый разъ, ежели не искусились сами, пригласить какого-нибудь повара, чтобъ онъ показалъ, какъ разрѣзывать котлеты. Увидите, что это далеко дѣло не трудное, но очень благоприлично. А то иногда случается ѣсть такія котлеты, подъ названіемъ натуральныхъ, что не разберешь, что такое зажарено: рѣпа, подошва, карась или дѣйствительно котлета. Видъ и форма много значать, хотя одна форма безъ содержанія тоже не стоитъ никакого вниманія, напримѣръ пустая бутылка, яичная скорлупа, глупая красавица.... Виновать, зарпортовался, ибо красавицъ глупыхъ не бываетъ.

Къ котлетамъ идетъ припущенный въ сливочномъ маслѣ, или въ свиномъ салѣ (которое послѣ должно слить) трюфель, шампиньоны (тоже припущенные въ маслѣ и смѣшанные съ бѣлымъ или испанскимъ соусомъ; къ бѣлому соусу слѣдуетъ прибавить: сокъ изъ лимона и разливальную ложку или мѣрѣ бульона, когда будете соусъ разогрѣвать и, разумѣется, доводить до кипѣнія), всякая зелень, овощи, каковы: картофель, артишоки, цвѣтная капуста. Картофель къ телячьимъ котлетамъ хорошъ во всѣхъ видахъ, то есть: жареный, разварной, припускной въ сливочномъ маслѣ и — въ видѣ пюре. Испанскій соусъ и сокъ употребляются преимущественно для

котлетъ; красный же, съ прибавкою каперсовъ, сливокъ, огурчиковъ, грибовъ изъ уксуса и бульона, — идетъ къ разварной говядинѣ, къ жареной дичи и телятинѣ.

Я очень люблю также свиныя котлеты; хотя свиное мясо, неизвѣстно почему, считаютъ нездоровымъ и трудно-варимымъ. Свиныя котлеты хороши тѣмъ, во-первыхъ, что ихъ можно имѣть во всякое время года (я говорю о Москвѣ, объ Охотномъ рядѣ); во вторыхъ хороши они тѣмъ, что недорого: изъ трехъ фунтовъ не отъ очень большой свиньи выдетъ реберъ шесть, а фунтъ котлетъ стоитъ 8 — 10 копѣекъ, рѣдко 12.

Разрѣзавъ свиныя котлеты, отнявъ отъ нихъ жиръ, поколотивъ скалкой, обмакнувъ въ желтокъ съ молокомъ и обвалявъ въ сухаряхъ, жарьте минутъ 30—40; потомъ, положивъ на горячее блюдо и обливъ краснымъ соусомъ съ каперсами, оливками, огурчиками и грибами, подавате смѣло за телячи. Кто не сумѣетъ отличить телячьяго ребра отъ свиного, тотъ, вѣрнѣе, по вкусу не отличить свиную котлету отъ телячей; а между тѣмъ разница въ цѣнѣ огромная. Ежели шесть свиныхъ котлетъ съ приправой обойдутся въ 50 копѣекъ, то телячи котлеты такой же величины отъ молочнаго теленка станутъ втрое дороже. Дѣло въ томъ, что хорошей телятины менѣе 20 копѣекъ за фунтъ купить нельзя (ежели купить телятины копѣекъ по 10, то она будетъ или не

молочная, слѣдовательно красная, дрянная, или, ежели молочная, то котлеты выдутъ микроскопическія); сверхъ того отъ телячьихъ котлетъ остается очень много обрѣзковъ, которыя, ежели у васъ нѣтъ семейства, пропадутъ за ничто.

Къ свинымъ котлетамъ идутъ также макароны.

**Макароны.** Самое лучшее приготовленіе слѣдующее: Возьмите хорошихъ, желтыхъ макаронъ (на 6 человѣкъ фунтъ), сварите ихъ въ бульонѣ, но не переваривайте, откиньте на рѣшето, и когда стечетъ вода, кладите на глубокое блюдо, на которое предварительно положено  $\frac{1}{2}$  фунта сливочнаго масла и  $\frac{1}{4}$  фунта тертаго пармазана; перемѣшавъ хорошенько, подавайте, если имѣется, разливальную ложку соку изъ подъ ростбифа или телятины и скорѣй подавайте. Многіе повара подбавляютъ распущеннаго въ горячей водѣ крѣпкаго бульона, но это просто — безобразіе. Ежели нѣтъ соку, то подавайте макароны и безъ него: онѣ все-таки будутъ превосходны, потому что свѣжее сливочное масло и пармазанъ красятъ все дѣло. Пожалуйста не замѣняйте пармазана другимъ сыромъ, потому что экономія будетъ невелика, копѣекъ на 5—7, а дѣло выдетъ дрянъ. Помните, что самая дорогая провизія — есть самая выгодная.

**Цыпляты.** Заправивъ цыплятъ, какъ слѣдуетъ, положите въ кастрюлю, влѣйте стаканъ рассолу и варите на добромъ огнѣ отъ 30 до 45 минутъ, смотря по возрасту цыплятъ.

Когда цыпляты готовы, облейте ихъ бѣлымъ соусомъ съ выжатымъ въ него лимономъ, съ припущенными въ сливочномъ маслѣ ломтиками шампиньоновъ и съ прибавкою въ соусъ чайной чашки бульйону. Для пріятнаго вида сбрызните цыплятъ рубленой зеленью укропа и петрушки.

Ежели цыпляты очень малы, то ихъ подаютъ цѣльными, среднихъ разрѣзываютъ пополамъ (вдоль), большихъ — на четверо (сперва вдоль, а потомъ каждую половинку на двое, поперекъ).

*Пловъ изъ курицы.* Когда варите супъ изъ курицы, то курица можетъ идти на второе блюдо съ небольшою добавкою риса, масла и сыру.

Разбейте сваренную курицу на части и положите ее на блюдо такъ, чтобъ она представляла прежній видъ; потомъ обложите ее варенымъ рисомъ, смѣшаннымъ съ масломъ и тертымъ сыромъ. Конечно пармазанъ и здѣсь лучше, но, какъ говорится, за неимѣніемъ гербовой можно писать и на простой. Главное, чтобъ масло было свѣжее, безъ малѣйшаго запаха, а тѣмъ паче безъ горечи; дурное масло испортитъ всякое блюдо; оно къ тому же и вредно: производитъ изжогу, а подчасъ и тошноту со рвотой. Наши повара имѣютъ непростительную привычку приносить масло съ погреба спозаранку и держать его безъ воды, въ теплотѣ, на потѣху и продовольствіе мухамъ, что очень, очень нехорошо. Масло

должно находиться постоянно въ соленой, холодной водѣ, а когда требуется масло свѣжее, безъ соли, то его приличнѣе всего сбивать въ тотъ же день по мѣрѣ надобности.

*Телячья грудинка.* Разрѣжьте телячью грудинку на части, по суставамъ, положите въ кастрюлю съ пучкомъ укропа, луковицей и стаканами двумя бульйона; выжмите сверхъ того сокъ изъ лимона и припускайте до спѣлости. Когда грудинка готова, выньте ее, уложите на блюдо и облейте сквозь рѣшето образовавшимся въ кастрюлѣ соусомъ, къ которому надо прибавить приготовленнаго въ тотъ же день бѣлаго соуса разливальную ложку; хорошо также положить припущенныхъ въ маслѣ рубленыхъ шампиньоновъ \*).

На шесть человекъ 3-хъ фунтовъ грудинки достаточно.

*Бужанина.* Приготавливается изъ телятины, индейки, гуся, но преимущественно изъ свинины. Возьмите часть свинины фунтовъ въ 7 — 8 отъ окорока и положите въ маринадъ супокъ на двое въ холодномъ мѣстѣ. Для маринада употребите бутылку простаго, краснаго уксуса, который приготавливается изъ пива (за неимѣніемъ его можно съ успѣхомъ употребить квасъ съ прибавкою стакана хорошаго винограднаго уксуса), десятокъ мелко изрубленныхъ луковицъ и добрую щепоть

\*) Когда припускаете шампиньоны, то на нихъ необходимо выдавить нѣсколько лимоннаго соку, чтобъ не чернѣли.

перца съ приличнымъ количествомъ соли. Самую же свинину прошигуйте мѣстахъ въ 10—20 полосками чеснока, разумѣется, ежели любите чеснокъ. Вынувъ мясо изъ маринада, кладите на глиняную противень и ставьте въ хорошо истопленную печь или шкафъ, чтобъ его хорошенько охватило со всѣхъ сторонъ жаромъ. Черезъ часъ вылейте на противень маринадъ и продолжайте жарить все вмѣстѣ еще часъ, наблюдая, чтобъ не пригорѣлъ лукъ, а только хорошенько упрѣлъ бы, сдѣлался красенъ, для чего надо чаще соусъ мѣшать и въ то же время поливать имъ мясо, сгребая съ него лукъ назадъ въ противень; иначе лукъ пригоритъ.

Къ бужанинѣ слѣдуетъ тертый хрѣнъ съ уксусомъ; нѣкоторые употребляютъ горчицу съ прибавкою сои—savi, что то же очень хорошо.

Приготовление бужанины изъ другихъ мясъ то же самое; но телятину и индейку не совѣтую шпиговать чеснокомъ, и обыкновенный лукъ хорошо замѣнить мелкимъ, эшалотками; уксусъ на половину недурно смѣшать съ винограднымъ виномъ.

*Заливныя кушанья.* Говоря о такъ-называемыхъ холодныхъ, я забылъ сказать о дѣйствительно холодныхъ блюдахъ, къ которымъ преимущественно принадлежатъ *заливныя* и паштеты. Прежде всего нужно имѣть *желе*, которое готовится слѣдующимъ способомъ. Возьмите телячью

головку (мозгъ надо вынуть), или четыре ножки (головка или ножки должны быть чисто ошпарены, а съ послѣднихъ сбиты и копытцы); прибавьте къ нимъ: фунта два телятины, остатки вчерашняго жаркого (особенно хороша въ этомъ случаѣ дичь), одинъ лавровый листъ, пятокъ гвоздикъ, морковь, рѣпу, двѣ — три луковицы и стаканъ уксуса; на все это налейте три бутылки воды и варите часовъ 5 — 6, до тѣхъ поръ, пока все мясо разварится въ дрызгъ; потомъ процѣдите бульйонъ, оттяните его яичными бѣлками, предварительно подцвѣтивъ подоженнымъ до красна сахаромъ, что можете сдѣлать такъ: куска три четыре сахару положите на маленькую сковородку, подлейте ложку уксуса и держите на плитѣ до тѣхъ поръ, пока покраснѣетъ; тогда прибавьте еще немного уксуса и вылейте въ бульйонъ, который послѣ этого оттяните. Какъ дѣлается оттяжка мы уже говорили.

Приготовленнымъ такъ желе можно заливать всевозможныя мяса и рыбу.

Постное желе вываривается изъ судаковъ и ершей съ прибавкою рыбьяго клея. Очищать можно икрой, подцвѣчается сахаромъ же.

*Заливное изъ каплуна.* Выпотрошивъ каплуна, обрѣзавъ ему ноги и голову, сдѣлайте острымъ ножомъ вдоль спины птицы разрѣзъ отъ шеи до гузки; потомъ подрѣзывайте съ обѣихъ сторонъ кожу съ мясомъ, то есть отдѣлите ихъ отъ

костей; когда выберете всё кости (могутъ идти въ супъ), то кладите внутрь каплуна фаршъ, зашейте разрѣзъ, обмотайте бичевкой и кладите въ кастрюлю, дно которой устелите ломтиками шпека; подливъ въ кастрюлю стаканъ вина и покрывъ крышкой, ставьте на плиту часа на три. Когда каплунокъ готовъ, выньте его изъ кастрюли, дайте стечь салу и вынесите въ холодное мѣсто. Нитки, которыми была зашита спина, разумѣется, надо выдернуть, а равно снять и бичевку.

Разрѣзавъ каплуна на двѣ части, вдоль, а потомъ каждую половину на куски и уложивъ ихъ въ порядкѣ на глубокое блюдо или въ другую какую-либо посуду, залейте приготовленнымъ желе и вынесите на погребъ, чтобъ застыло.

Фаршъ готовится изъ телятины, телечей печени и мякиша бѣлаго хлѣба (по равной части) съ прибавкою (для связи) яицъ, перцу и соли. Многие кладутъ въ фаршъ очищенные фисташки, но всего превосходнѣе трюфель.

Точно также готовятъ тетеревей, рябчиковъ, куропатокъ, цыплятъ, индеекъ утокъ и поросятъ.

*Заливная рыба.* Сварите какую угодно рыбу изъ породы крупныхъ, разрѣжьте на ломти, уложите на глубокое блюдо и заливайте желе. Недурно на дно блюда класть оливки, каперсы, ломти лимона и раковыя шейки.

Къ заливнымъ подаютъ обыкновенно уксусъ и прованское масло.

Ежели заливное дѣлается въ формѣ, то мясо рѣжьте мелкими кусками и поступайте такъ: прежде всего въ холодную форму, которую слѣдуетъ поставить на ледъ, наливайте желе; когда желе застынетъ, укладывайте мясо, (телятина, дичь, индейка, курица), опять наливайте желе и дайте застыть; потомъ опять мясо и т. д. Недурно въ такой галантиръ подкладывать ломтики лимона и круто сваренныя яйца, разрѣзанныя на части.

Здѣсь кстати сказать о приготовленіи нѣкоторыхъ блюдъ, подаваемыхъ къ для закусокъ во время завтрака.

*Колбаса изъ рябчика.* Заготовьте, то есть очистите и вымойте свиную или бычачью кишку. Возьмите двухъ рябчиковъ, изжарьте ихъ, снимите бѣлое мясо (кожу отбросьте прочь), изотрите его на теркѣ и истолките въ каменной ступѣ еще хорошенько; прибавьте къ этому пюре третью часть (по вѣсу) свѣжаго сливочнаго масла, соли, тоненькихъ ломтиковъ французскаго (непремѣнно французскаго) трюфеля и одну свареную и протертую сквозь рѣшето каплунову печеньку; перемѣшайте все хорошенько пестомъ, начините этимъ фаршемъ кишку и вынесите на погребъ; когда застынетъ, снимите осторожно оболочку, то есть кишку, сдѣлавъ вдоль ея разрѣзъ; нарежьте колбасу ломтами, уложите на тарелку и подавайте къ завтраку, обложивъ ее слѣдующей приправой: 2—3 огурца свѣжихъ, очищенные отъ кожи и сѣмянъ долж-

но изрубить на кусочки и облить майонезомъ, который готовится такъ: полстакана прованскаго масла, стаканъ распущеннаго желе, ложка уксуса французскаго, двѣ чайныхъ ложки англійской желтой горчицы и соли по вкусу; все это сбивается на металлической тарелкѣ, поставленной на ледъ или снегъ, до густоты. Съ другой стороны колбасы можно положить изрубленнаго на мелко ножомъ чистаго желе, прибавивъ двѣ — три оливки для красоты.

Такую закуску можно бы подать хоть и покойному Талейрану.

*Красное масло.* Натрите на терку ветчины, положите въ ветчинное пюре сливочнаго масла столько же (по вкусу), перемѣшайте хорошенько, протрите сквозь рѣшето на тарелку и вынесите на погребъ до подачи.

Такимъ же образомъ можно готовить масло изъ телячей печени, зайца, тетеревей, рябчиковъ, прибавляя немного соли и третью же часть тертаго сыра, особенно пармазана.

*Паштетъ.* Сымите съ костей, какъ сказано о каплунѣ, вальдшнепа, или рябчика, начините его фаршемъ, и, положивъ въ паштетную форму, тоже обложите фаршемъ съ прибавкой, если имѣется, трюфелей. Закрывъ крышкой изъ теста форму, ставьте ее въ печь часа на полтора. Когда паштетъ поспѣетъ, выньте его изъ печи, остудите немного, вырѣжьте въ

верхней коркѣ (въ крышкѣ) отверстіе, налейте распущеннаго желе и вынесите на погребъ, чтобъ застыло.

Фаршъ тотъ же что и къ каплуну.

Паштетное тѣсто готовится изъ муки, воды, яицъ и небольшого количества масла. Тѣсто должно быть круто такъ, что когда вы его положите въ форму, оно не должно валиться.

Паштетную крышу съ остальнымъ тѣстомъ (съ закраинами) должно спаивать яйцами.

*Маринованная корюшка.* Изжарьте корюшку (15—20), какъ сказано ниже, облейте ее, положивъ на глубокое блюдо, слѣдующимъ маринадомъ: вскипятите полбутылки бордоскаго уксуса съ двумя лавровыми листьями, пяткомъ гвоздикъ, столовой ложкой соли, двумя—тремя золотниками корицы и двумя лимонами, разрѣзанными на ломти.

Эту закуску должно хранить въ холодномъ мѣстѣ.

Точно также можно готовить ряпушку, навагу, свѣжихъ сельдей, осетрину, севрюгу и судака \*). Три послѣднія рыбы могутъ замѣнять у насъ блюдо во время стола.

*Маринованная телячья грудинка.* Разрѣзывается на куски, по ребрамъ, обмачивается въ яйцахъ съ молокомъ, обваливается въ сухаряхъ и жарится на сковородѣ; когда не-

\*) Судака предварительно надо снять съ костей и отнять кожу.

много остынетъ (салу или маслу надо дать стечь), кладется въ вышеописанный маринадъ.

## Рыба.

Русскій народъ утверждаетъ, будто бы земля на трехъ рыбахъ стоитъ; не знаю на сколько достовѣрно такое положеніе, но знаю, что породы рыбъ въ Россіи очень разнообразны и всѣ почти—болѣе или менѣе—превосходнаго качества, то есть вкуса; я буду говорить о тѣхъ изъ нихъ, которыя болѣе употребительны.

Приготовляя рыбу, надо стараться по возможности сохранить ея сокъ; иначе рыба будетъ суха, щеповата и много теряетъ во вкусѣ. Слѣдовательно, если вы варите рыбу, то опускайте ее въ кипятокъ, жарите—кладите на горячую сковороду, въ шипящее масло.

Рыбу не слѣдуетъ переваривать и пережаривать; но и недоспѣлая рыба никуда не годится. А потому, во всякомъ случаѣ, совѣтую рыбу пробовать деревянной спицей; ежели спица идетъ свободно въ мясо, значитъ рыба готова, если останавливается—сыра.

Мы начнемъ съ ухи, какъ съ лучшаго горячаго рыбнаго блюда.

*Уха.* Лучшая уха есть уха стерляжья; еще старикъ Державинъ сказалъ:

„Шекснинска стерлядь \*золотая!“

Одно неудобство въ стерляди: дорога она очень, по крайней мѣрѣ въ нашей первопрестольной столицѣ. Но ежели вы имѣете средства, или живете по близости одной изъ рѣкъ, которыя славятся стерлядьми, то, приготовляя уху, поступайте слѣдующимъ образомъ:

Налейте въ кастрюлю воды (на шесть человѣкъ  $4\frac{1}{2}$  бутылки), положите одну луковицу, соли, десятка 3—4 мелкой рыбы (ершей, пискарей, окуньковъ) и разварите все это *хорошенько*, какъ говорится, въ дрызгъ; потомъ прицѣдите бульйонъ сквозь сито и оттяните, чтобъ онъ былъ чистъ и прозраченъ, какъ вода. Оттяжка ухи производится такъ: истолките въ каменной ступѣ  $\frac{1}{4}$  фунта паюсной икры, бросьте ее въ бульйонъ и поставьте кастрюлю на слабый огонь; когда закипитъ, снимите съ плиты, дайте минутъ пять постоять и прицѣдите бульйонъ вторично сквозь салфетку въ чистую кастрюлю, поставьте на плиту и доведите до кипѣнія. Между тѣмъ у васъ должна быть заготовлена стерлядь, то есть выпотрошена, очищена отъ склизы, натерта лимономъ (сокомъ, а не цедрой) и разрѣзана на куски. Когда бульйонъ закипитъ, опускайте въ него стерлядь и варите минутъ 25—40,

смотря по величинѣ кусковъ. Мелкая рыба, какъ вываренная и никуда годная, разумѣется, выбрасывается.

Считаю долгомъ замѣтить, что я говорилъ о живой стерляди, потому что уха изъ мерзлыхъ стерлядей изъ рукъ вонъ плоха.

Ежели стерляди не по карману, то лучше всего варить уху изъ ершей, пискарей, окуней и налимовъ; особенно хороша у послѣдняго печенка.

Когда варите уху изъ мелкой рыбы, то можете къ луковицѣ прибавить одну небольшую сельдерею; другихъ же приправъ—никакихъ. Въ нѣкоторыхъ дрянныхъ трактирахъ кладутъ, пожалуй, въ уху лавровый листъ и гвоздику, но чтожь это за отвратительная микстура выходитъ!

*Паштетъ изъ налимовыхъ печенокъ.* Возьмите фунта три печенокъ, изрѣжьте ихъ на ломти и укладывайте въ кастрюльку (мѣдную или каменную — все равно) съ тертымъ пармазаномъ слѣдующимъ порядкомъ: рядъ печенокъ, слой пармазану, рядъ печенокъ, слой пармазану и т. д.... Накрывъ плотно кастрюлю, ставьте ее въ шкафъ или въ печь въ вольный духъ на 20—30 минутъ; потомъ вывалите паштетъ на тарелку и подавайте.—Сладость неописанная!

Чтобъ паштетъ хорошо вывалился изъ кастрюли, ее слѣдуетъ внутри предварительно обмазать свѣжимъ сливочнымъ масломъ и обсыпать толчеными сухарями.

Къ числу такъ называемыхъ *красныхъ* рыбъ принадлежатъ: *осетръ, севрюга, шипъ* (вѣчто среднѣе между осетромъ и севрюгой, но по вкусу хуже ихъ) и стерлядь. Эти четыре рыбы тоже что въ дичи—*валдшнепъ, дуппель, бекасъ и гаршнепъ*; не смотря на свою величину (осетры бывають въ 6—7 пудовъ) они сравнительно съ другими рыбами имѣють ничтожное количество внутренностей, которыя отбрасываются; жиры же ихъ и молоки превосходнаго вкуса; особенно хороши молоки въ кулебякѣ.

*Осетрина, севрюга, стерлядь, бѣлуга, шипъ.* Большею частію этихъ рыбъ подаютъ разварныхъ (горячихъ и холодныхъ) съ тертымъ хрѣномъ, приготовленнымъ съ уксу-сомъ.

Къ холодной рыбѣ очень идетъ также слѣдующій соусъ: изрубите мелко-на-мелко  $\frac{1}{4}$  фунта каперсовъ, прибавьте къ нимъ: столовую ложку французской горчицы, такую же ложку мелкаго сахара, ложки 3—4 прованскаго масла и половину уксуса; все это тщательно перемѣшайте, чтобъ масло не отдѣлялось, и держите до подачи на льду. Не дурно также замѣнить каперсы столовой ложкой анчоусной сои.

Осетрину, бѣлугу, севрюгу или шипа хорошо также жарить, обмакнувъ куски въ желтокъ смѣшанный съ 2—3-мя ложками молока и обвалявъ въ толченыхъ сухаряхъ; жарить стерлядь не совѣтую: испортите.



Варить рыбу лучше въ огуречномъ рассолѣ, нежели въ соленой водѣ.

Прежде нежели положите осетрину, севрюгу и шипа варить или жарить, слѣдуетъ сырую рыбу обдать кипяткомъ и счистить съ нее мелкую и крупную чешую; а когда сварится, отнять прочь хрящи и вынуть крупныя кости; тогда рыбу разрѣзывать на ломти легко, и она не будетъ крошиться. Рыбу тоже слѣдуетъ рѣзать поперекъ, а отнюдь не по слоямъ, какъ многіе дѣлаютъ и тѣмъ, разумѣется, портятъ рыбу.

Всѣ эти рыбы отменно хороши, когда приготовлены въ паровой кастрюлѣ. Приготовленіе точно такое же, какъ и говядины; но что касается стерляди, особенно живой, то къ ней никакихъ приправъ класть не слѣдуетъ, исключая лимоннаго сока и соли, смотря по величинѣ рыбы, — болѣе или менѣе.

*Судакъ, лещъ, окунь, карпья, щука, бѣлорыбца, лососина, форель, нельма.* Всѣ эти рыбы подаются разварныя (холодныя и горячія); пять первыхъ изъ нихъ съ хрѣномъ или съ вышеописаннымъ соусомъ; четыре остальные съ распущеннымъ, какъ для спаржи, свѣжимъ сливочнымъ масломъ, въ которое прибавлена столовая ложка (на  $\frac{1}{4}$  фунта) анчоусной сои; къ форели и лососинѣ идетъ также свѣжая фасоль и разварной картофель, облитые масломъ. Впрочемъ

леща и судака многіе жарятъ. Судака совѣтую жарить слѣдующимъ способомъ: снимите съ сыраго судака мясо, снимите также съ него и кожу, разрѣжьте на добрые куски, обмочите ихъ въ разведенномъ съ молокомъ желткѣ, обваляйте въ сухаряхъ и кладите на сковороду съ шипящимъ масломъ.

*Навага, корюшка, сельди.* Эти три небольшія, но очень вкусныя рыбы идутъ обыкновенно на жаркое; но что касается меня лично, то вторую изъ нихъ (корюшку) я предпочитаю разварную въ огуречномъ рассолѣ. Не переваривайте только и не потрошите, чтобъ не вывалилась икра. У корюшки надо вынуть лишь осторожно желчь, сдѣлавъ небольшой, продольный разрѣзъ въ ближайшемъ къ головѣ мѣстѣ.

Когда будете жарить какую-либо изъ этихъ трехъ рыбъ, то предварительно надо съ нея снять кожу, обмочить въ желткѣ и обвалять въ сухаряхъ.

Сельди разваренныя въ рассолѣ тоже превосходное блюдо.

*Бѣлозерскіе снятки.* Эта рыбка самая мелкая, но тѣмъ не менѣе очень вкусная; она идетъ только на жаркое. Перемойте снятковъ, дайте стечь съ нихъ водѣ и кладите на сковороду съ шипящимъ масломъ; когда нижняя сторона подрумянится, то переверните снятки; перевертывать надо такъ: опрокиньте сковороду на тарелку или блюдо, съ тарелки опрокиньте на другую тарелку и потомъ уже опять на сковороду.

Сдѣлавъ такое сальто-мортале, посыпьте снятки сухарями (и сковроду до клажи на нее снятковъ должно посыпать сухарями, чтобъ рыба не приставала къ сковродѣ) и поставьте въ шкафъ или печь въ вольный духъ.

Къ этому жаркому идетъ салатъ изъ красной капусты. *Рыба подъ майнезомъ.* Майнезъ сбивается изъ желе (когда оно еще не застыло) съ солью, прованскимъ масломъ и уксуомъ, по вкусу; на мой вкусъ хорошо такъ: два стакана желе, ложку—двѣ уксуса, щепоть соли и полстакана масла. Сбивать лучше на желѣзной или мѣдной выгнутой тарелкѣ деревянною вилкой.

Для майнеза хорошо имѣть фаянсовыя или фарфоровыя раковины, которыя продаются во всякой порядочной посудной лавкѣ. Эти раковины имѣютъ ту выгоду, что каждая составляетъ отдѣльную порцію; слѣдовательно могутъ быть поданы и на другой день, или вечеромъ того же дня. Прежде всего въ раковины кладутся вареные рубленые коренья, каковы: свекла и картофель, и сверхъ того рубленыя сырыя яблоки; на эти коренья куски вареной рыбы; (какой угодно, но безъ костей) все это заливается майнезомъ и выносится на погребъ, чтобъ застыло. Когда застынетъ, то крестъ-на-крестъ кладутся тонкіе филейчики отъ соленой селедки, или, тоже хорошо, кильки, а кругомъ по краямъ раковины каперсы, въ

въ серединѣ одна—двѣ оливки. Можно также въ промежутки между филейчиками положить раковыя шейки.

Здѣсь кстати упомянемъ о приготовленіи майнеза изъ мяса.

Возьмите желѣзную или мѣдную форму съ трубой, наложите въ нее разнаго мяса небольшими кусками (рябчика, терева, индейки, курицы, телятины) и залейте желе; когда застынетъ, выложите заливное (опустивъ форму на минуту въ горячую воду) на круглое блюдо; въ середину положите рубленыхъ кореньевъ (свеклы, картофелю и яблокъ), перемѣшанныхъ съ салатнымъ соусомъ и залейте все майнезомъ. Заливное хорошо обложить кругомъ филейчиками отъ рябчика, тоже залитыми майнезомъ. Блюдо это до подачи должно стоять на погребѣ, чтобъ не распустилось.

*Раки.* Раковъ слѣдуетъ опускать варить въ хорошо посоленный кипятокъ, прибавивъ пучокъ укропа и немного лимонной цедры. Это лучшій способъ приготовленія. Я предпочитаю холодныхъ раковъ горячимъ.

### Мучныя кушанья.

*Блины.* Настоящіе, коренные русскіе блины — блины грешневые: всѣ другіе блины не болѣе какъ подражаніе и

напрасное желаніе приблизиться къ грешневымъ блинамъ. Всѣ не грешневые блины суть лепешки, болѣе или менѣе вкусныя.

**Грешневые блины.** Обдайте грешневую муку кипяткомъ; дайте ей постоять часъ; разведите кипяткомъ еще такъ, чтобъ тѣсто съ ложки тянулось нитями, какъ хорошій пармазанъ; когда приготовленное такъ тѣсто поостынетъ, но будетъ еще тепло, прибавьте дрожей. Все это дѣлается накануне, съ вечера; а въ блинный день вы замѣшайте мукой опару, отдѣливъ отъ нея часть; когда тѣсто поднимется, развѣдите его отдѣленною опарой и прибавьте соли; когда тѣсто взойдетъ, наливайте его не жалѣя на раскаленную сковороду вымазанную масломъ и пеките на *поду*.

**Красные блины.** Возьмите крупчатой муки два фунта и накануне разведите комнатной водой; положите ложки три дрожей. Поутру, сбейте пятокъ яицъ, смѣшайте ихъ съ тѣстомъ, дайте взойти и пеките какъ грешневые.

Красные блины должны быть тонѣе грешневыхъ, а грешневые хороши въ мизинецъ толщиной.

Къ блинамъ самая лучшая приправа есть зернистая икра; но существуетъ множество припекъ, изъ которыхъ на мой вкусъ лучшія слѣдующія:

а) Рубленая крутая яйца, которыя насыпаются на блинъ, когда еще его не ставили въ печь.

б) Лукъ. Положите цѣльнаго, очищеннаго лука въ горшокъ, накройте плотно и поставьте въ печь часа на два, чтобъ лукъ испекся до красна; потомъ очистите съ лука пригарки, протрите его сквозь рѣшето и употребляйте на припеку.

в) Снятки. Сварите въ соленой водѣ бѣлозерскихъ свѣжихъ снятковъ до полуспѣлости, отбросьте ихъ на рѣшето, чтобъ просохли, накладывайте на сырые блины и пеките.

г) Пармазанъ. Ложку тертаго пармазана бросьте на почти уже испекшійся блинъ и допеките вмѣстѣ съ этой припеккой. Хорошо.

Къ блинамъ должно подавать свѣжее сливочное масло, распущенное въ горячей водѣ (какъ къ спаржѣ), а не растопленное на огнѣ,—это ужасъ! сметану, сливки, пюре изъ печенаго луку.

Блины должны быть съ пылу, чтобъ языкъ жгло.

**Пирог.** Чтобъ испечь хорошіе пироги, нужно предварительно приготовить хорошее тѣсто. Ежели вы живете въ Москвѣ или Петербургѣ, то совѣтую лучше покупать готовое уже тѣсто въ калашнѣ и насдобливать его масломъ и яйцами: это всего удобнѣе; но ежели вы живете въ деревнѣ или уѣздномъ городѣ, то запаситесь хорошей крупчатой мукой и сухими дрожжами, которые въ Москвѣ продаются во многихъ мѣстахъ; ихъ разводятъ теплой водой.

Для обыкновеннаго тѣста *ставятъ* предварительно *опару*, наканунѣ пирожнаго дня. Возьмите горшокъ или кастрюлю, налейте около бутылки тепловатой воды, ложки 4—5 дрожей и  $\frac{1}{4}$  фунта муки; сбивайте все это тщательно мутовкой или лопаткой до тѣхъ поръ, пока не останется комочковъ и выдетъ довольно жидкій растворъ; тогда поставьте опару въ теплое мѣсто, на шестокъ, или на печь, хорошенько накрывъ салфеткой. Когда опара поднимется, прибавьте муки, сбивайте мутовкой и ставьте опять въ тепло. Поутру, насыпавъ на доску муки, вылейте на нее опару и замѣшивайте тѣсто по желанію, то есть, прибавляя чухонскаго масла и желтковъ (отъ двухъ до трехъ); чѣмъ болѣе положите масла, тѣмъ тѣсто будетъ сдобнѣе.

*Слоеное тѣсто.* Возьмите два желтка и одно цѣлое яйцо, взбейте ихъ, прибавьте стаканъ воды, щепоть соли и рюмку коньяку или хорошей очищенной водки; замѣсите на этомъ изъ крупчатой муки не очень крутое тѣсто, которое хорошенько умните, побейте колотушкой, раскатайте въ лепешку и вынесите на ледъ, а зимою просто въ сѣни. Часа черезъ два на тѣсто накладывайте пласты чухонскаго масла толщиною въ мизинецъ, перегибайте пополамъ и, раскатавъ хорошенько скалкою, вынесите вновь на холодъ; потомъ опять наложите масла, опять раскатайте и на холодъ, до трехъ—четырехъ разъ. Чѣмъ болѣе будете класть масла, тѣмъ, разу-

мѣется, тѣсто будетъ жирнѣе; чѣмъ чаще будете раскатывать, тѣмъ тоньше будутъ слои.

*Заварное тѣсто.* Насыпьте на пирожную доску муки, сдѣлайте посерединѣ ея ямку, въ которую положите масла и соли; потомъ, подливая понемногу кипятку мѣсите тѣсто до тѣхъ поръ, пока масло все разоидется и хорошо соединится съ мукой. Это тѣсто мѣсится довольно круто и часа за три—четыре до употребленія.

Вотъ и все о тѣстѣ, хотя способовъ приготовить его множество, но всѣ они *idem-per-idem* или Косыма съ Демидомъ, то есть разница небольшая: въ одно подольютъ молока, въ другое сливокъ, въ третье поболѣе желтковъ толкнутъ, въ четвертое прибавятъ болѣе масла и т. д.

*Начинка.* Лучшая начинка для пироговъ на мой вкусъ есть постная, изъ рыбы, вязиги, фаршу, крупы съ прибавкой, пожалуй, рубленыхъ яицъ.

Намочите наканунѣ вязигу, сварите ее до мягка и помельче изрубите, прибавивъ соли, каши изъ смоленскихъ крупъ, яицъ и фаршу изъ судака или другой рыбы (окунь, щука, ершъ). Фаршъ готовится такъ: снимите съ костей рыбы мясо, а съ мяса кожу, изрубите его какъ можно мельче, прибавьте соли и перцу.

Положивъ всю эту начинку, предварительно перемѣшавъ, на тѣсто, поверхъ ее кладите кусками рыбу (лососину,

осетрину, семгу); хорошо также прибавить бѣлужьихъ мотушекъ. Защищавъ пирогъ ставьте въ печь въ вольный духъ.

Эта начинка, особенно съ прибавленіемъ налимьихъ печеночекъ, идетъ къ разстегаямъ, которые приготавливаются изъ обыкновеннаго же тѣста, а названіе свое получили оттого, что самая середина пирожка не защищается, а остается открытою, разстегнутою.

Для скоромныхъ пироговъ приготавливается начинка:

а) Изъ телячьяго ливера, который варится, рубится, поджаривается въ маслѣ и въ который прибавляютъ рубленыя яйца и вареный рубленый лукъ.

б) Изъ говядины съ лукомъ и яйцами.

в) Изъ телятины съ лукомъ же и яйцами.

г) Изъ капусты съ яйцами.

е) Изъ моркови и яицъ \*.

Словомъ, начинка можетъ быть приготовлена изъ всякаго продукта; говорятъ, что пекутъ пироги и съ рѣдькой, но я не видалъ и ѣсть ихъ, конечно, не буду.

**Сальникъ.** Сварите бараній ливеръ, изрубите его, прибавьте соли, рубленыхъ яицъ и завареной (но не вареной) грешневой каши. Все это кладите въ сальникъ, заверните и

\* Капусту, изрубивъ, надо поджарить немного въ маслѣ; морковь предварительно варить.

ставьте въ истопленную печь. Сальникъ предварительно должно разослать въ каменную кастрюлю или другую какую-либо форму, изъ которой его легко вывалить на блюдо. Самый сальникъ долженъ быть бараній-же.

**Кишки.** Вымойте хорошенько бараньи кишки, начините ихъ не очень крутой, только что заваренной кашей, которую посолите, и кладите на сковороду съ растопленнымъ саломъ.

Кишки и сальникъ, какъ я уже замѣтилъ выше, подаютъ ко шамъ, борщу и буракамъ-же.

## Пирожныя.

Лучшее пирожное на свѣтѣ есть мороженое, по крайней мѣрѣ для меня; хорошо оно во всѣхъ отношеніяхъ: не дорого, вкусно и легко приготавливается.

**Сливочное мороженое.** На бутылку хорошихъ сливокъ надо положить фунтъ сахару, целру съ одного лимона и 3—4 желтка. Сначала вы вливаете въ кастрюлю сливки, кладете сахаръ и варите сиропъ (целра должна быть снята съ лимона кускомъ сахара); когда сиропъ готовъ, то въ сбитые желтки, чтобъ не заварить ихъ, вы осторожно и понемногу прибавляете сиропу, помѣшивая; когда все это остынетъ, влейте въ форму и заставьте кого-нибудь вертѣть. Фор-

ма, какъ вамъ извѣстно, ставится въ деревянную кадуюшку (на дни которой есть отверстіе для спуска образующейся воды отъ таящаго льда), обсыпается кругомъ плотно мелкимъ льдомъ, а сверху солью. По мѣрѣ растаиванія льда, подбавляется новый, а равно подсыпается и соль. На 10—12 порцій фунтовъ пяти соли достаточно, чтобъ мороженое затвердѣло. По временамъ, изрѣдка, когда мороженое уже начнетъ густѣть, форму слѣдуетъ открывать, чтобъ твердѣющее по краямъ формы мороженое отскабливать ложкою и класть его въ середину: скорѣй затвердѣетъ. Вотъ и все.

**Фруктовое мороженое.** Можно готовить такимъ же манеромъ мороженое изъ всѣхъ ягодъ и фруктовъ; разумѣется, чѣмъ ароматнѣе ягода или фруктъ, тѣмъ лучше и мороженое; самое лучшее (на мой вкусъ) есть мороженое изъ черной смородины, когда она еще не поспѣла, зеленая; къ сожалѣнію, это мороженое можно имѣть только до половины іюля съ половины іюня. Возьмите полфунта ягодъ, фунтъ сахара, облейте все это бутылкой воды и поставьте на плиту; когда ягоды разварятся, пропустите сиропъ сквозь салфетку въ форму, дайте остыть и когда остынетъ, помѣшавъ, вертите.

Я надѣюсь, что тотъ, кто сдѣлаетъ подобное мороженое, скажетъ, что лучше ничего быть не можетъ.

Такъ поступайте со всѣми ягодами и фруктами, то есть, сваривъ сиропъ, процѣдите его. Изъ фруктовыхъ мороженыхъ очень хорошо дынное.

**Желе изъ винограда.** Облейте фунтъ сахара водою, чтобы только смочить, положите цедры тонко-срѣзанной съ одного лимона и весь сокъ изъ него выжмите, и сварите сиропъ такой, чтобъ тянулся на ложкѣ; часть этого сиропа ( $\frac{1}{3}$ ) отложите, а въ остальной положите фунтъ винограда, отложивъ отъ него штукъ 30 лучшихъ ягодъ; въ такомъ видѣ поставьте кастрюлю на огонь, прибавивъ рыбьяго клея (золотниковъ 10—12); когда виноградъ разварится, процѣдите сиропъ сквозь тонкую салфетку, положите въ форму оставленные виноградины, облупивъ кожу и вынувъ сѣмечки; выложите въ форму сиропъ, застудите на погребѣ и выложите на блюдо, опустивъ форму на нѣсколько секундъ въ горячую воду. Кругомъ обложите желе оставшимися виноградинами (тоже очищенными) и облейте ихъ отдѣленнымъ сиропомъ, не задѣвая желе.

**Компотъ фруктовый.** Приготовьте сиропъ, какъ и для желе-же; очистите 3—4 апельсина, раздѣлите ихъ на части и выньте сѣмяна; очистите 3—4 яблока и тоже разрѣжьте на части; прибавьте вишень, персиковъ безъ косточекъ и кожи и друг.; положите все это въ кастрюлю съ сиропомъ, дайте разъ—другой вскипѣть и поставьте до подачи на ледъ.

**Компотъ изъ риса.** Вымойте въ нѣсколькихъ водахъ  $\frac{1}{2}$  фунт. хорошаго не пахучаго риса; высыпьте въ кастрюльку съ холодной водою, и поставьте на огонь; какъ скоро рисъ начнетъ кипѣть, пробуйте его на зубъ; если все зерно мягко и только въ серединѣ чувствуете маленькую затвердѣлость, составьте кастрюлю съ огня и выбросьте рисъ на сито, чтобы вода стекла. Когда рисъ обсохъ, положите его въ кастрюлю, и съ нимъ:

6 золотниковъ масла.

$\frac{1}{2}$  фунта мелкаго сахара.

Половину чайной ложки соли—и

3 стакана сливокъ, или молока.

Поставьте кастрюлю на умѣренный огонь, и какъ скоро начнетъ кипѣть, составьте на плиту, на часъ времени, помѣшивая; затѣмъ, прибавьте шесть желтковъ, и цедру, стертую сахаромъ съ двухъ лимоновъ. Затѣмъ, этотъ рисъ положите въ форму, или просто въ кастрюлю, дайте ему окрѣпнуть, и выложите на блюдо.

На этотъ рисъ можете класть, или:

а) Ломтики шести ябловъ, подваренныхъ въ 30-ти золотникахъ сахара, или

б) Ломтики сырыхъ апельсиновъ (безъ косточекъ), съ которыхъ вы срѣзываете тонко цедру, нарѣзываете нитками и подвариваете въ сахарѣ, безъ воды, смоченномъ лишь жи-

жею апельсиновъ; эта цедра вмѣстѣ съ апельсинами кладется на рисъ.

Или с) Французскіе фрукты, въ бутылкахъ (безъ водки) привозимые.

Сверху на рисъ очень хорошо вылить ложку сока изъ-подъ померанцоваго, или ананасоваго варенья, — или же малиноваго сиропа.

**Сливки съ чаемъ.** Не чай со сливками, а сливки съ чаемъ, — что большая разница. Это почти то же, что называютъ кремъ.

Вскипятите бутылку сливокъ въ кастрюлѣ и положите въ нее золотникъ хорошаго душистаго чая и четверть фунта сахара; прокипятивши, дайте отстояться, и процѣдите сквозь кисею; когда остынетъ, прибавьте шесть желтковъ и одинъ бѣлокъ сбитые; продолжайте ихъ сбивать примѣшивая къ сливкамъ; наконецъ пропустите все сквозь сито въ фарфоровую миску, поставьте эту миску въ большую кастрюлю съ горячей водою и кипятите до тѣхъ поръ, пока вашъ кремъ не затвердѣетъ.

Сверху посыпьте сахаромъ и проведите раскаленной лопаткой, чтобы зарумянилось.

**Сливки съ кофеемъ.** Приготовленіе то же самое, какъ и предыдущаго крема, съ тою разницею, что вмѣсто чая надо положить кофе (полтора золотника жженаго и ползолотника

сыраго, истолченаго). Сахаръ, которымъ будете посыпать верхъ крема, не дурно потереть о лимонъ.

*Англійскій плум-пудингъ.* Взять полфунта бѣлаго хлѣба, и размочить въ стаканѣ сливокъ или молока.

Прибавить:

1 фунтъ изюма безъ косточекъ.

Осьмушку фунта коринки.

Осьмушку фунта померанцевой корки, вареной въ сахарѣ.

Осьмушку фунта такой же лимонной корки.

Три четверти фунта муки крупчатой.

1 фунтъ мелкаго сахара.

1 фунтъ мелко изрубленнаго сыраго говяжьего жира.

Два сырыхъ яичныхъ желтка.

Три сырыхъ цѣльныхъ яйца.

Одну рюмку рома.

Все смѣшать тщательно, и до того протирать сквозь частое рѣшето, чтобъ вся масса сдѣлалась мягкой и однообразною.

Затѣмъ, всю массу положить въ салфетку и завязать крѣпкимъ шнуркомъ, на которомъ и повѣсить узелъ въ большую кастрюльку, прикрѣпивъ къ поперечной палочкѣ; въ кастрюлю налить кипятка, и варить не менѣе *шести* часовъ, часто подливая кипятка, чтобъ вода безпрестанно покрывала весь узелъ.

Послѣ шести часовой варки вся масса обратится въ довольно-твердый снаружи клубъ, который вывалить на блюдо. При подачѣ на столъ, этотъ клубъ обливается крѣпкимъ ромомъ, который зажигается, и въ такомъ видѣ подается — для большаго утѣшенія собесѣдниковъ.

Къ плум-пудингу для дамъ подается *сабайонъ*; охотники, посыпавъ сахаромъ, обливаютъ плум-пудингъ и на тарелкѣ чистымъ ромомъ, зажигаютъ его, и мѣшаютъ безпрестанно, собирая ложкою жижу, и поливая ею плум-пудингъ съ нѣкоторой вышины, чтобъ дольше горѣло, и масса лучше бы проникнула ромомъ.

### Заключеніе.

Собственно о приготовленіи кушаньевъ бесѣды мои съ тобой, благосклонный читатель, кончены; хотя кушаньямъ несть числа, какъ песку морскому. Я говорилъ въ моихъ замѣткахъ только объ основныхъ блюдахъ, которыя можно варьировать и разнообразить до безконечности; я избѣгалъ всякой вычурности, сложности, старался говорить какъ можно проще. Если вы вздумаете разнообразить блюда, то совѣтую одно: не вдавайтесь слишкомъ въ пряности, каковы: лавровый листъ, корица, гвоздика, мушкатный цвѣтъ и орѣхъ, кардамомъ и т. п. Этими пряностями очень часто, и совершенно безъ надобности,



портятъ хорошія блюда. Я не упомянулъ также о приготовленіи самыхъ простыхъ блюдъ, каковы: каша, ветчина, солонина и имъ подобныя, считая это дѣломъ извѣстнымъ каждому; я старался остановить вниманіе читателя на теоріяхъ приготовленія бульона, жаренія и варенія мяса, рыбы и зелени. Зная приготовленіе этихъ блюдъ, можно сказать, что знаешь *почти* все кулинарное искусство. Эти четыре теоріи, то же, что первыя четыре правила въ математикѣ, безъ которыхъ ни одна задача рѣшена быть не можетъ, а посредствомъ ихъ каждая.

Мнѣ остается въ заключеніе сдѣлать нѣсколько замѣчаній о выборѣ провизіи, хотя научить по книгѣ отличать хорошую отъ посредственной — дѣло почти невозможное. А потому замѣчанія мои будутъ кратки и коснутся только самаго главнаго.

**Говядина.** Должна быть розоваго цвѣта и имѣть бѣлый жиръ.

**Масло.** Необходимо, чтобъ масло было безъ малѣйшей горечи и безъ всякаго посторонняго запаха. Ежели вы не имѣете возможности имѣть каждый день свѣжее масло, то совѣтую держать его въ соленой водѣ, на погребѣ, и притомъ такъ, чтобъ масло не всплывало на верхъ, а было-бы погружено все въ воду; для чего имѣйте особую кадочку съ деревяннымъ крестомъ, который вставляется въ ведро довольно туго и опу-

скается по мѣрѣ надобности, надавливая масло и не давая ему всплывать.

**Грибы.** Сухіе бѣлые грибы должны быть сухи, бѣлы, не червивы, что легко увидать, и не имѣть большихъ корней. Средній грибъ (величиною въ серебряный рубль) лучше крупнаго и даже мелкаго. Наши продавцы имѣютъ привычку, когда сушатъ грибы, нанизывать ихъ на толстыя веревки для просушенія вѣса; сверхъ того, держатъ, бѣльшею частію, грибы въ сырыхъ мѣстахъ. Всего этого нужно по возможности избѣгать.

**Свѣжіе грибы.** Кетати сказать теперь и о приготовленіи свѣжихъ грибовъ, о которыхъ я не упомянулъ въ своемъ мѣстѣ. Лучшіе свѣжіе грибы есть:

**Душеные грибы.** Приготовленіе очень легкое. Перемойте грибы въ холодной водѣ, посолите, положите ихъ въ горшокъ или кастрюлю, изрѣзавъ крупныя шляпки на двое и на четверо, прибавьте лавровый листокъ, пять-шесть гвоздикъ и щепоть перцу въ зернахъ; потомъ возьмите фунтъ сметаны (на 4 фун. гриб.), двѣ ложки крупчатой муки, хорошенько перемѣшайте, чтобъ не было комковъ, вылейте въ горшокъ или кастрюлю и ставьте въ печь, въ вольный духъ, или въ шкафъ, накрывъ плотно грибы; часа черезъ два они будутъ готовы. Если вы любите жареные грибы въ сметанѣ, то предварительно надо ихъ изжарить на сковородѣ въ маслѣ; потомъ

масло слить, налить на сковороду сметаны и жарить вторично до тѣхъ поръ, пока сметана покраснѣетъ, что произойдетъ минутъ черезъ 10—15.

При выборѣ свѣжихъ грибовъ надо обращать вниманіе на корни, которые должны быть тверды и не изѣдены червями. Ежели едрѣнь, крѣпокъ корень, то и шляпка хороша. Осенній грибъ всегда лучше лѣтняго.

**Рыба.** Ежели рыба живая, то чѣмъ она бойчѣе, вертлявѣе, тѣмъ лучше; если же рыба сонная, то глазъ ее долженъ быть все-таки не впалый, а на выкатѣ, подъ жабрами должно быть красно, а не блѣдно; иначе значить, что рыба заснула давно и мясо ее будетъ дрябло, толокнисто, а подъ-часъ и вовсе никуда годное. Мороженая рыба должна быть крѣпка какъ камень, а не талая; цвѣтъ ее долженъ быть въ разрѣзѣ чистый, а не темный. Мелкая рыба должна имѣть бѣлую блестящую чешую.

**Дичь.** О выборѣ дичи мы говорили уже, когда бесѣдовали о ея приготовленіи. Повторю, что лучше всего покупать дичь щипаную.

**Зелень.** Всякая зелень должна быть зелена, едрена, безъ гнилыхъ и завялыхъ листьевъ. Фасоль и стручья гороховые не должны имѣть на себѣ крапинокъ. Цвѣтную капусту нужно выбирать бѣлую, какъ матовое серебро, не загнившую, *сливную*, то есть, чтобъ отростки ея не дѣлились, а представляли

бы одну сплошную, какъ бы слитую массу. Кочни простой капусты должны быть бѣлы, крѣпки, тяжелы, а не проховы. Огурцы должны быть зеленого цвѣта, крѣпки и безъ пятнышекъ. Картофель надо выбирать чистый, не поршивый; надо, чтобъ онъ легко ломался, въ изломѣ былъ не бѣлаго, а желтаго цвѣта, походилъ бы на липовый медъ, то есть, чтобъ изломъ его былъ шероховатый, а не гладкій.

Вотъ и всѣ практическія замѣчанія, которыя я могъ сообщить о выборѣ провизіи; при этомъ считаю необходимымъ повторить сказанное въ началѣ книжки: самая дорогая провизія — есть самая выгодная.

### Краткій гастрономическій календарь.

Надо принять во вниманіе, что я говорю о появленіи разныхъ продуктовъ преимущественно въ Москвѣ.

**Говядина.** Можно имѣть во всякое время года, но лучшую и дешевую все-таки съ Успѣньяго дня и до Великаго поста. Въ Великій постъ говядина, особенно филей, дороже.

**Телятина.** Лучшая и дешевая привозится къ Святой недѣлѣ; потомъ къ Петрову дню и къ Успѣнью.

**Дичь.** Главный привозъ рябчиковъ и тетеревей начинается съ установившагося зимняго пути до ростоцели; но на Свя-

той и до мая можно имѣть превосходно-сохраненную дичь; что же касается дупцелей, то ихъ надо покупать съ Успѣнія до конца сентября, не ранѣе и не позднѣе. Бекасы и гаршнепы начинаютъ жирѣть съ сентября до заморозовъ.

**Каплуны.** Появляются съ конца августа и идутъ во всю зиму до весны; къ веснѣ же зарываются въ ледь.

**Баранина.** Русская (лучшая) баранина преимущественно хороша съ половины іюня до сентября.

**Свинина.** Парную, то есть самую лучшую, можно имѣть во всякое время года въ Москвѣ (въ Охотномъ ряду) и, что особенно важно, почти по одной цѣнѣ; сосиски, свиныя ножки и ветчина тоже продаются въ продолженіи всего года.

**Рыба.** Живую рыбу, за исключеніемъ налимовъ, которыхъ ловъ начинается съ половины сентября и продолжается до весны, можно имѣть всегда. Кто любитъ щуку, тотъ долженъ ее ѣсть въ полую воду, когда щука, какъ говорятъ охотники, въ голубомъ перѣ. Мороженую рыбу начинаютъ подвозить по зимнему пути.

**Грибы.** Лучшіе, особенно бѣлые грибы появляются со второй половины августа до заморозовъ. Вотъ почему любители свѣжихъ грибовъ должны преимущественно обращать вниманіе на время года.

**Шампиньоны.** Можно имѣть во всякое время года: потому что разведеніе ихъ идетъ очень успѣшно.

**Зелень и овощи.** Можно имѣть почти во весь годъ, но разница въ цѣнѣ огромная. За фунтъ фасоли весной можно заплатить рубль и два за фунтъ, а лѣтомъ пять копѣекъ; огурцовъ мѣра въ іюль и августъ нерѣдко продается по 10 копѣекъ, а въ февралѣ за одинъ огурчикъ возмуть съ васъ рубля полтора, два и т. д.

Къ Рождеству привозятъ обыкновенно изъ степныхъ мѣстъ свинину и разную живность; все это, разумѣется, мороженое. Относительно закусокъ могу сдѣлать слѣдующія замѣчанія:

**Минюги** появляются съ конца августа, **семга** (настоящая, а не лососина) съ ноября, икра (паюсная) привозится въ февралѣ и мартѣ, зернистая съ октября, сыры и разныя калбасы (итальянскія) съ открытіемъ навигаціи, а равно и сельди; устрицы получаютъ весной и осенью.

На этомъ мы и простимся съ читателемъ до слѣдующей книжки, которая можетъ появиться только въ случаѣ успѣха настоящей. Во второй книжкѣ я намѣренъ бесѣдовать о блюдахъ болѣе сложныхъ и вычурныхъ, а равно и о приготовленіи различныхъ продуктовъ *вз прокъ*, то есть: о соленіи, копченіи, сохраненіи и т. д. и т. д. ....

КОНЕЦЪ.

## СОДЕРЖАНІЕ.

	Стр.		Стр.
Артишоки . . . . .	68	Жаркин . . . . .	50
Анчоусное масло . . . . .	42	Желе изъ винограда . . . . .	107
Батонъ . . . . .	49	Зразы . . . . .	48
Бешкетъ . . . . .	42	Карии . . . . .	96
Берихъ . . . . .	26	Кнелъ . . . . .	17
Ботаникъ . . . . .	31	Картофель . . . . .	72
Бурава . . . . .	26	Котлеты . . . . .	80
Бульонъ . . . . .	12	Корюшка . . . . .	91
Буженина . . . . .	85	Каплуиъ заливной . . . . .	87
Блины . . . . .	100	Кишки . . . . .	105
Блужина . . . . .	95	Колбаса изъ рябчиковъ . . . . .	89
Блю-рыбца . . . . .	96	Красное масло . . . . .	90
Гамбургъ жареная . . . . .	36	Компотъ изъ риса . . . . .	108
— разварная . . . . .	44	— изъ фруктовъ . . . . .	107
— паровая . . . . .	46	Лещъ . . . . .	96
— приуская . . . . .	47	Лесосина . . . . .	96
— духова . . . . .	48	Макароны . . . . .	83
Гореть . . . . .	65	Морженое . . . . .	105
Грудки телачья . . . . .	85	Начинка для пироговъ . . . . .	103
— жареновая . . . . .	91	Навага . . . . .	97
Гребы душистые . . . . .	113	Нельма . . . . .	96
Дачь . . . . .	54	Окрошка . . . . .	31

	Стр.		Стр.
Обуль . . . . .	96	— раковый скоромный . . . . .	22
Осетрина . . . . .	95	— изъ дичи . . . . .	19
Потроха . . . . .	27	— изъ гороху . . . . .	20
Похлебка . . . . .	29	— изъ налимовъ . . . . .	23
Плум-пудингъ . . . . .	110	Соусъ красный . . . . .	75
Паштетъ . . . . .	90	— бѣлый . . . . .	76
— изъ налимовыхъ печенокъ . . . . .	94	— желе . . . . .	76
Пловъ . . . . .	84	— испанскій . . . . .	78
Пирогъ . . . . .	101	Сальникъ . . . . .	104
Раги . . . . .	99	Севрюга . . . . .	95
Рассольникъ . . . . .	27	Судакъ . . . . .	96
— изъ почекъ . . . . .	27	Снятки . . . . .	97
Рубцы . . . . .	28	Уха . . . . .	93
Рѣпа . . . . .	70	Фасоль . . . . .	63
Рыба заливная . . . . .	88	Форель . . . . .	96
— подъ маіонезомъ . . . . .	98	Цыпляты . . . . .	83
Саладъ . . . . .	60	Шпинатъ . . . . .	64
Сабойонъ . . . . .	67	Шипъ . . . . .	95
Сливки съ чаемъ (кремъ) . . . . .	109	Щи изъ кислой капусты . . . . .	23
— съ кофеемъ (кремъ) . . . . .	109	— лѣнныя . . . . .	25
Снаржа . . . . .	70	— зеленныя . . . . .	25
Супъ съ макаронами . . . . .	18	— грибныя . . . . .	33
— съ вермешелю . . . . .	19	— рыбныя . . . . .	34
— изъ телячей головки . . . . .	20	Щевель . . . . .	65
— съ капустой . . . . .	23	Щука . . . . .	96
— изъ курицы . . . . .	29	Таблица времени для жаренія . . . . .	
— грибной . . . . .	33	разныхъ мясъ . . . . .	53
— раковый постный . . . . .	36	Тѣсто заварное . . . . .	103