



П. П. АЛЕКСАНДРОВА-ИГНАТЬЕВА

ПРАКТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ
КУЛИНАРНОГО
ИСКУССТВА

ПРАКТИЧЕСКІЯ ОСНОВЫ
КУЛИНАРНАГО ИСКУССТВА

СОСТАВЛЕНО ПРЕПОДАВЕЛЪНИЦЕЙ ПОВАРСКОГО ИСКУССТВА ВЪ С.-ПЕТЕРБУРГѢ

П. П. АЛЕКСАНДРОВОЙ-ИГНАТЬЕВОЙ

РУКОВОДСТВО

ДЛЯ КУЛИНАРНЫХЪ ШКОЛЪ И ДЛЯ САМООБУЧЕНІЯ

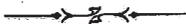
СЪ 108 РИСУНКАМИ

СЪ ПРИЛОЖЕНІЕМЪ КРАТКАГО ПОПУЛЯРНАГО

КУРСА МЯСОВѢДѢНІЯ

МАГИСТРА ВЕТЕРИНАРНЫХЪ НАУКЪ М. А. ИГНАТЬЕВА

ИЗДАНІЕ СЕДЬМОЕ



С.-ПЕТЕРБУРГЪ

1909

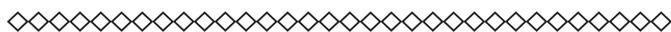
ПЕЛАГЕЯ
АЛЕКСАНДРОВА-ИГНАТЬЕВА

ПРАКТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ
**КУЛИНАРНОГО
ИСКУССТВА**



*с приложением краткого
популярного курса*

**МЯСОВЕДЕНИЯ
МИХАИЛА ИГНАТЬЕВА**



издательство **аст** москва

УДК 641.5
ББК 36.997
А46

Художественное оформление и макет Андрея Бондаренко

Издательство благодарит за помощь в подготовке книги Веру теавера Щербину и Денису Фурсову

Александрова-Игнатъева, Пелагея Павловна
А46 Практические основы кулинарного искусства / Пелагея Александрова-Игнатъева. Краткий популярный курс мясоведения / Михаил Игнатъев : Москва : Издательство АСТ : CORPUS, 2017. – 952 с.

ISBN 978-5-17-104574-6

Главную книгу своей жизни Пелагея Александрова-Игнатъева, знаменитый исследователь кулинарии, написала в 1899 году. Ее труд переиздавали 11 раз, вплоть до 1927 года. А с тех пор — ни разу, вот уже без малого сто лет. Между тем, значение этой книги — подробнейшего учебника, сборника почти 500 рецептов и свода уникальных рекомендаций — сложно переоценить. Особую ценность придает ей популярный курс мясоведения, написанный известным ветеринаром и мужем автора Михаилом Игнатъевым, — настоящая “энциклопедия мяса”, из которой читатель узнает о нем буквально все. Книга Александровой-Игнатъевой и сегодня способна стать незаменимой на кухне каждого человека, увлеченного гастрономией.

УДК 641.5
ББК 36.997

ISBN 978-5-17-104574-6

© Пелагея Александрова-Игнатъева, наследники, 2013
© А. Бондаренко, художественное оформление, макет 2017
© ООО “Издательство АСТ”, 2017
Издательство CORPUS ®

ОГЛАВЛЕНИЕ

<i>От редакции</i>	7
<i>От автора</i>	9

ОБЩИЕ ПРАВИЛА КУХНИ

Бульоны	15
Супы-пюре	34
Русские и французские супы	40
Мясо	42
Птица и дичь	56
Рыба	71
Зелень, овощи и корнеплоды	82
Соусы	88
Холодные блюда	102
Сладкие блюда	105
Тесто	111
Терминология кухни	130

ОБЕДЫ И ПРАВИЛА ИХ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Обеды русской кухни	135
Обеды французской кухни	360
Постные обеды	523

Холодные закуски	561
Горячие закуски	599
Антреме	619
Различные блюда, не вошедшие в состав обедов, закусок и антреме	643
Составление меню	683
Домашние печенья	688

ДОПОЛНЕНИЯ

Домашние заготовки	731
Выбор продуктов	765
Выбор посуды	789

ПРИЛОЖЕНИЕ

КРАТКИЙ ПОПУЛЯРНЫЙ КУРС МЯСОВЕДЕНИЯ
ДЛЯ КУЛИНАРНЫХ ШКОЛ
МАГИСТРА ВЕТЕРИНАРНЫХ НАУК
МИХАИЛА ИГНАТЬЕВА

ОБЩАЯ ЧАСТЬ

О значении мясной пищи вообще	805
Анатомия мяса.	807
Работа с мясом.	822

СПЕЦИАЛЬНАЯ ЧАСТЬ

О говядине	838
О телятине	887
О баранине	896
О свинине.	900
О вредном мясе	913

<i>Алфавитный указатель блюд</i>	<i>927</i>
<i>Полное расширенное содержание</i>	<i>935</i>

ОТ РЕДАКЦИИ

Эта книга в точности воспроизводит прижизненное издание книги Пелагеи Павловны Александровой-Игнатъевой 1909 года.

Изменения касаются только орфографии текста, которая приведена к современному виду, а также некоторых мер и весов, используемых автором: фунты и золотники переведены в граммы, и т. д.

Для удобства использования стоит учитывать, что 1 стакан приблизительно равен 0,2 л, 1 тарелка — 1,5 стаканам, т. е. 0,3 л, а 1 бутылка — 3 стаканам, т. е. 0,6 л.

ОТ АВТОРА

Выпуская в свет настоящее издание — “Практические основы кулинарного искусства”, я считаю необходимым предупредить читателей, что не имею в виду предлагать им справочную поваренную книгу, каких у нас много, а рассчитываю, при помощи этого руководства, облегчить хозяйкам самообучение в деле кулинарного искусства, в особенности тем из хозяек, которые по какой-либо причине не могут пройти систематический курс в кулинарных школах.

Для учениц же кулинарных школ, как для интеллигентных хозяек, так и простых полуграмотных кухарок, эта книга удобна тем, что содержит в себе весь курс, который проходится в школе, и, следовательно, ученицы могут не тратить время на ведение записок, а употреблять его на практические занятия. Вот главная цель этого издания.

Нужно ли говорить о том, что за последнее время у нас, в России, появилась такая масса поваренных книг, что не знаешь, которой из них отдать предпочтение. Все они содержат в себе сотни рецептов различных супов, жарких и прочих блюд. Иные содержат в себе рецепты простого домашнего стола, другие же наполнены рецептами французской кухни. Некоторые из них — лучшие — могут быть полезны как справочные книги для опытных хозяек и умелых поварих, а такие издания, как “Альманах гастрономов” Радецкого, Гуфе, Карем (в переводе), могут служить справочной книгой и для поваров-специалистов. Но ни одна из этих книг не может служить руководством для самообучения неопытных, молодых хозяек и начинающих кухарок, так как ни одна книга не дает общих, основных правил, как это принято в других технических учебниках, и не заставляет хозяйку или кухарку критически-сознательно относиться к делу и шаг за шагом следить за своими действиями в кухне. Вот это-то и служит главным препятствием к тому, что блюдо не удастся, провизия портится и деньги непроизводительно тратятся.

Обыкновенно во всех поваренных книгах указывается только пропорция (вес) продуктов, входящих в состав каждого блюда, и затем следует краткое изложение самого приготовления или, как принято называть, “рецепт”. Между тем не указывается самого важного, а именно, почему, приготовляя известное блюдо, необходимо применять тот, а не другой прием, и что может случиться, если действие произведено неправильно, а также как нужно поступать в тех случаях, когда блюдо испорчено, т. е. не имеет должного вкуса или вида, т. е. как можно исправить его. Возьмем для примера хоть соус провансаль, который так часто не удается. Во всех поваренных книгах рецепт этого соуса почти одинаков, и везде говорится, что нужно мешать соус в одну сторону и вливать масло понемногу, но не говорится, почему нельзя мешать в разные стороны и отчего нельзя вливать масло сразу. Хозяйка или кухарка, никогда не выдавшая на практике приготовления этого соуса, начинает делать его по указанному рецепту, машинально вертит лопаткой в одну сторону, а иногда повернет и в другую, совершенно не придавая этому значения, вливает масло то быстро, то медленно, и в результате соус отскакивает — становится жидким, и она не умеет исправить его; провизия испорчена и выбрасывается вон.

Другое дело, если хозяйка или кухарка знает, почему должно делать так, а не иначе; она чувствует себя более уверенною в работе, а если в случае и делает ошибку, то сумеет поправить ее, не выбрасывая материала. Вообще, неумелое обращение с продуктами и порча их ведет не только к ущербу финансовых расчетов (обед обходится дороже, чем следует), но и отзывается на здоровье лиц, потребляющих неправильно приготовленные блюда.

Во избежание всех подобных ошибок и недоразумений в деле приготовления кушаний, в настоящем учебнике почти к каждому блюду помещены “объяснения и примечания”. Поэтому мы советуем хозяйкам и кухаркам обращать внимание не только на самый способ приготовления данного блюда, но и на все эти объяснения и примечания, которые относятся к нему. Только поступая таким образом, они могут извлечь пользу из данной книги и научиться правильно и вкусно готовить. Лицам же, которые не желают внимательно относиться к делу или думают обращаться с этою книгою, как со справочным указателем, лучше совсем не покупать ее, так как она не может быть для них полезна.

Помимо упомянутых объяснений и примечаний, которые относятся к каждому отдельному блюду, самую главную и существенную часть книги составляют общие статьи или общие основные правила приготовлений известного разряда блюд, как то: бульонов, супов-пюре, мяса, птицы, рыбы, теста, соусов и проч. Эти общие статьи не только облегчают самообучение, но и значительно сокращают прохождение курса кулинарного искусства в школах. Так, например, если хозяйка или кухарка выучит хорошо только основные способы приготовления мяса и будет знать характерные особенности каждого способа, т. е. не будет смешивать варку с припусканием или жарение с тушением, то ей

не нужно заучивать сотни различных жарких, так как способы приготовления их останутся те же, а названия только зависят от тех соусов и гарниров, с которыми жаркое подается — филе де-беф а-ля жардиньер, а-ля финансьер, а-ля годар и проч., и проч.

То же самое можно сказать по отношению супов-шоре, соусов, теста, рыбы, птицы и проч.

Ввиду всего этого, также предлагаю хозяйкам отнестись с должным вниманием к общим статьям и не браться, например, за приготовление холодной рыбы, когда не знают общие правила чистки и ее варки. Прежде непременно следует прочесть эти правила, а потом уже готовить рыбу по указанному рецепту. И так нужно поступать с каждым блюдом.

Благодаря такой системе, хозяйки, учащиеся в школе, которые применяют свои знания потом у себя дома, для собственного хозяйства, проходят курс в три месяца; кухарки за повара, смотря по их знаниям, с которыми они поступают, — не менее трех месяцев, даже умеющие хорошо готовить; заведующие хозяйствами общественных учреждений и частных домов — не менее 6 месяцев, а учительницы для вновь открывающихся кулинарных школ в других городах — не менее года. Между тем, как всем известно, повара-специалисты, начиная от посредственных и порядочных и до знаменитостей в своем деле, учатся в продолжение нескольких лет; точно так же, как и всякая, хотя немного сведущая кухарка (не учившаяся в школе) достигает необходимых знаний не ранее как в 4–5 лет. Объясняется это тем, что повара и кухарки приобретают свои знания только эмпирически, путем практики и опыта, без всяких систематических объяснений со стороны своих учителей-поваров.

Мальчику, отданному в учение на кухню к повару, последний не преподает в системе общих правил приготовления мяса, рыбы и проч. и не объясняет, почему нужно делать известное блюдо так, а не иначе, а показывает только самую технику приготовления, предоставляя ученику самому добиваться правильного исполнения известных технических приемов. Если же ученик испортит блюдо, то ему не объясняют, почему оно у него не вышло, а наоборот, применяются строгие меры для получения желаемого результата.

Вследствие такого неумелого обучения, в поварах очень развита скрытность, т. е. если какой-нибудь из них умеет особенно вкусно и лучше других готовить известное блюдо, то он никогда не поделится своим секретом с товарищем. И это очень понятно, так как приобретение этих знаний достигается с большим трудом, и поэтому каждый хранит их про себя.

Среди многих представителей кулинарного искусства (даже иностранцев), с которыми мне приходилось работать (преподавать) в школе, я замечала эту особенность, и только единственный из них, мой учитель Ф. А. Зеест, не придерживается подобных убеждений и все свои знания старается сделать достоянием общества.

Благодаря такому, в высшей степени симпатичному отношению Ф.А. Зееста к вновь начинающемуся делу развития кулинарного искусства в России, я сама приобрела все эти знания, которыми, в свою очередь, считаю долгом поделиться со всеми интересующимися кулинарным искусством. При всем том я далека от мысли, что моя книга может служить руководством для специалистов этого дела, наоборот, повторяю, она может быть полезна только хозяйкам, экономкам, кухаркам и учительницам кулинарного дела. Изложенные в этой книге способы приготовления различных блюд применимы как для среднего, так и для богатого стола, но, конечно, они отличаются от способов приготовления на дворцовых кухнях, где и провизия берется совершенно другая, и рук рабочих больше, и сама подача блюд более роскошна, а следовательно, и самые блюда требуют более тонкой, изящной работы. Но разница главным образом заключается в украшении и гарнировке блюд, основы же приготовления всегда остаются те же самые, без изменений.

Чтобы показать, насколько различна подача блюд на обыкновенных и дворцовых кухнях, в этой книге, в отделе холодных закусок, помещены рисунки с блюд лучших поваров, артистов своего дела: Зееста, Астафьева, Козлова и проч., которые они делали для ежегодных выставок общества поваров. Достаточно только взглянуть на эти рисунки, чтобы понять, в чем именно заключается разница. Помимо того, что провизия для этих блюд стоит сотни рублей, они требуют усидчивой работы в продолжение нескольких дней, и не одного, а нескольких человек. Для того чтобы создать такое блюдо, как кабанья голова или галантин из лебедей, нужно иметь и вкус художника, и знания скульптора, и талантливую фантазию. Даже и многолетнего опыта недостаточно для этого, а нужно быть артистом своего дела. Конечно, никакая хозяйка или кухарка не сумеет сделать подобие этого, да это им и не нужно. Для поваров же выставки эти имеют поучительное значение. Они вызывают у них соревнование в работе, а следовательно, ведут кулинарное искусство к дальнейшему развитию.

В дополнение ко всему сказанному прибавлю, что все эти общие основные правила не есть мое сочинение или открытие, а было всегда достоянием специалистов этого дела, но мой труд состоит лишь в том, что все эти явления приведены в систему, обобщены и проверены на практике в школе в течение почти шестнадцати лет в присутствии учениц, так что более 6000 человек могут подтвердить, что все помещенные в этой книге блюда, при соблюдении известных правил, должны выходить вполне удачными и по вкусу, и по виду.

Во всяком случае, первый почин в этом деле принадлежит Ф.А. Зеесту и Л.К. Астафьеву, которые были моими учителями и первыми преподавателями кулинарного искусства образованным хозяйкам, а не поварам. Без их содействия ни я, ни мои ученицы не имели бы тех полезных, драгоценных сведений, которые так необходимы в жизни для сохранения здоровья, для сбережения пищевого материала и денег.

Преподавательница основ кулинарного искусства в Петербурге

П. Александрова-Игнатьева, 1909 г.



**ОБЩИЕ
ПРАВИЛА
КУХНИ**



[БУЛЬОНЫ]

ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БУЛЬОНА И РАЗНОВИДНОСТИ ЕГО

Бульоном вообще принято называть чистый, прозрачный навар, получаемый из мяса и костей убойных домашних животных, рыбы, птицы и дичи, а также навар из различных корнеплодов и овощей. Мясной бульон служит основой всех мясных как заправочных, так и прозрачных супов; равно как бульон из рыбы служит основой всех рыбных, а бульон из овощей и корнеплодов — основой постных и вегетарианских супов. Нельзя получить ни одного как скоромного, так и постного супа, не имея бульона. Бульон бывает трех видов, а именно: желтый, белый и красный.

Прозрачный бульон, подаваемый самостоятельным блюдом, без прибавления овощей и мучных гарниров, не может считаться питательной пищей, так как при варке, из мяса в него переходят главным образом только вкусовые и экстрактивные, а не питательные вещества. Вследствие чего чистый бульон (без гарниров) должно употреблять не как питательную, а как исключительно вкусовую пищу, развивающую аппетит к дальнейшим блюдам.

Желтый бульон служит основой всех прозрачных супов с гарнирами как русских, так и французских, как то: суп с клецками, лапша, суп с фрикаделями, суп руаяль, жульен и проч., и проч. — и, кроме того, подается как самостоятельный суп с различными пирожками.

Белый бульон служит основой всех заправочных русских супов (щи, борщ, рассольник, похлебка и проч.), а также всех супов-пюре.

Красный бульон служит основой клейких французских супов (ошпо, а ля тортю, тортю и проч.) и фюме (крепкий бульон для темных соу-

сов). Кроме того, бульоны разделяются на крепкие и клейкие. Первые из них варятся из тех частей туши, которые имеют много мускулина, содержащего в себе экстрактивные вещества, и употребляются на прозрачные супы, а вторые варятся из частей туши, имеющих большое количество сухожилий и костей, и употребляются для заправочных супов.

☞ Для приготовления **мясного бульона** на одну персону необходимы нижеследующие продукты:

Мяса 200 г вместе с костями

Телячьей голяшки $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{5}$ всего количества мяса

Воды 1 или 2 глубокие тарелки (тарелка $1\frac{1}{2}$ стакана)

Кореньев: репы, моркови, сельдерея, порея, петрушки, всего вместе 50 г

Луку $\frac{1}{2}$ часть обыкновенной луковицы

Соли приблизительно 8 г

Букет, т. е. стебельки и зеленые части сельдерея, порея, петрушки, связанные вместе

☞ **Желтый мясной бульон** готовится следующим образом:

☛ СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мясо, предназначенное для варки бульона, нужно обмыть холодной водой, но не держать его в ней, иначе оно теряет вкус; затем, отделив его от костей и сухожилий, разрезать на куски приблизительно по 200 г каждый, для того чтобы оно лучше и скорее выварилось и дало бы более крепкий навар; кости следует разрубить в продольном направлении, с тою целью, чтобы они лучше выварились, что, конечно, придает навару лучший вкус и крепость.

Приготовив таким образом мясо, взять какую-либо толстую кастрюлю (медную, чугунную или каменную, огнеупорную), всполоснуть ее холодной водой и, вытерев насухо, чтобы бульон не получил постороннего привкуса, положить на дно посуды сначала кости, а сверх них мясо и залить все холодной водой в таком количестве, чтобы вода совершенно покрыла мясо; в противном случае части, находящиеся вне воды, недостаточно выварятся. После того поставить кастрюлю на сильный огонь и прикрыть не совсем плотно крышкой для того, чтобы дать свободный выход пару. Когда бульон начнет закипать и на поверхности его появится пена, то нужно тщательно снимать ее ложкой до тех пор, пока бульон совершенно очистится; тогда уже опустить в него поджаренные коренья, лук и соль, причем не следует в это время мешать бульон, так как от этого взбалтываются остатки пены, осевшие на дно. Коренья

и лук предварительно очищаются от кожицы, нарезаются крупными кружками и поджариваются на отколерованном брезе или масле (см. *объяснения и примечания*). Одновременно с кореньями в бульон кладется и букет, т. е., зеленые части сельдерея, порея и петрушки, связанные в один пучок. Опустив в бульон коренья и соль, оставляют кастрюлю тотчас же на медленный огонь, на край плиты, где и варят все остальное время, т. е. до тех пор, когда бульон получит хороший, крепкий мясной вкус, а самое мясо достаточно хорошо выварится, на что потребуется не менее 2½–3 часа времени, если бульон готовится на малое количество лиц (персоны 3–5), и часов 5–6, если бульон готовится на большое количество персон.

По истечении указанного времени, т. е. когда бульон будет готов, с поверхности его нужно тщательно снять весь жир и, не взбалтывая ложкой и не поднимая кастрюли, процедить осторожно через мокрую салфетку, натянутую на опрокинутый табурет, после того вскипятить еще один раз и тогда уже можно подавать на стол.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

● *Сорта мяса.* В тех случаях, когда бульон предназначается для прозрачных, как русских, так и французских, супов с гарнирами, а также для супов пюре, или же подается самостоятельным супом с пирожками, он варится из мяса 2-го сорта “подбедерка”, так как мясо идет только на выварку, а в супе на порции не подается. Подбедерок в своем составе имеет все нужные для бульона вещества, а также и мозговые кости. Если бульон варится для русских прозрачных или заправочных супов, к которым подаются порции вареного супового мяса, как, например, лапша, похлебка, рассольник и проч., то берется мясо 1-го сорта бедро, имеющее в своем составе также мозговую кость и очень много вкусовых и экстрактивных веществ, необходимых для бульона, причем, кроме того, бедро дает хорошие порции вареного супового мяса. Этот сорт употребляется также в тех случаях, когда нужно получить особенно крепкий говяжий бульон, например, для выздоравливающих больных и проч. Если же бульон предназначается для заправочных, кислых и жирных русских супов, как то: щей, борща и проч. — то берется мясо 2-го сорта, грудинка, которая, имея губчатые кости, пропитанные красным мозгом, дает бульону особый приятный сладковатый вкус, а мясо годится к подаче порциями. Хотя телячья голяшка составляет один из несущественных продуктов для приготовления бульона, но ее полезно класть, в размере ¼ всего количества мяса, во-первых, для придания навару более нежного вкуса, а во-вторых, для клейкости. Если пропорцию телячьей голяшки увеличить, то бульон получится мутный и слишком клейкий. Из горяче-

парного мяса от только что убитого животного бульон всегда получается очень вкусный, но всегда бывает мутный. Несмотря на тщательное снятие пены, его всегда нужно оттягивать белками или мясной оттяжкой (см. ниже — разновидности бульона — консоме). В зимнее время, в видах экономии, многие хозяйки берут для бульона мороженое мясо, которое стоит значительно дешевле парного. В этих случаях следует всегда заливать мясо водой, пока оно не оттаяло и не дало из себя соку; оттаять оно должно уже на плите, в кастрюле, чтобы не пропал сок, который включает в себе ценные вкусовые и питательные вещества. Нужно иметь в виду, что бульон, сваренный из мороженого мяса, имеет худший вкус, чем бульон, сваренный из того же самого количества парного мяса. Если в силу какой-либо необходимости приходится брать для супа мороженое мясо, то лучше всегда в этот день готовить какой-либо заправочный суп: щи, борщ, похлебку, чем прозрачный бульон. Последний хорош только тогда, когда имеет сильный мясной вкус.

- *Размер и количество* продуктов, из которых варится бульон, находится в зависимости от назначения, которое ему дается. Во всяком случае, нужно иметь в виду, что варить слишком малую пропорцию бульона, например, для одной персоны, крайне неудобно, так как пропорции продуктов вышли бы слишком малыми; поэтому лучше в таких случаях варить бульон дня на два или на три и сохранять его нижеуказанным способом.

- *Посуда* для варки бульона обязательно должна быть толстая медная или чугунная, но непременно эмалированная внутри, иначе пена и жир, осаждающиеся на краях чугунной или глиняной, неэмалированной посуды, будут впитываться в стенки и сообщать бульону запах сала; кроме того, неэмалированная посуда, не имея безусловно гладкой поверхности, не может быть совершенно чистою. Для варки бульона хорошо также употреблять каменную огнеупорную или фарфоровую посуду.

- *Холодная вода.* Для того чтобы бульон получил хороший крепкий вкус, мясо следует заливать холодной (а не горячей) водой, чтобы оно постепенно бы нагревалось с этой водой, отдавая в нее свои вкусовые и экстрактивные вещества. Если же заливают мясо горячей водой, то на поверхности его образуется белковая корочка, которая препятствует выделению соков, отчего бульон получает слабый вкус. Не следует также во время варки доливать бульон холодной или горячей водой, так как от этого он становится слабее на вкус. Нужно сразу, в начале варки, прибавлять воды для укипания. Если варится малая пропорция бульона, то на укипание прибавляют по 1 тарелке на персону, а на большое количество по $\frac{1}{2}$ или $\frac{1}{4}$ тарелки. Это объясняется тем, что в большем количестве жидкость испаряется меньше, чем в малом количестве.

- *Мозговые кости* кладутся на дно посуды для того, чтобы вода покрывала мясо со всех сторон.
- *Время*, необходимое для варки бульона, находится в зависимости от объема вывариваемого куска мяса, а также от температуры воды, наливаемой в кастрюлю (ледяная вода или комнатная). Очевидно, поэтому, что цельный крупный кусок нужно дольше варить для получения нагара, чем тот же кусок, но разрезанный на мелкие части (по 200 г).
- *Очаг или плита*, употребляемые для варки бульона, требуют особого внимания. В начале варки, до снятия пены, кастрюля ставится на середину плиты, на хороший огонь, а после снятия пены кастрюлю отодвигают на край плиты, на медленный огонь, чтобы бульон кипел одним краем; в противном случае будет мутный, много укипит и мясо недостаточно хорошо выварится. При медленной варке из мяса переходит в бульон большее количество вкусовых веществ, чем при сильном кипении.
- *Снятие пены и жира* нужно производить ложкой, а не шумовкой, иначе не вся пена и жир будут удалены, оставшаяся же пена обращается при дальнейшем кипячении в мелкие хлопья, которые производят иногда весьма трудно поправимую мутность бульона. Зеленоватый жир также должен быть снят, иначе навар получит запах сала. Мороженое мясо дает пены больше, чем парное, грудинка и лопатка также дают больше пены, чем бедро или подбедерок.
- *Коренья*, очищенные от кожицы, следует, перед опусканием в бульон, тщательно обмыть в воде, но долго не держать в ней, иначе потеряют аромат. Пропорция кореньев определяется силою их запаха; так, например, репа, морковь, порей берутся в равных по весу долях, петрушки же и сельдерея кладется меньше, так как они более ароматичны. Несоблюдение указанной пропорции повлечет к преобладанию в бульоне вкуса тех кореньев, которых положено больше.
- *Поджаривание лука и кореньев* следует производить до румяного цвета; лук нужно прожаривать только на горячем брезе или масле, а не непосредственно на плите, как это многие делают, так как брошенный на плиту быстро пригорает, оставаясь внутри сырым, а опущенная в кастрюлю такая луковица хотя дает бульону цвет, но вместе с ним и едкий, горький вкус и запах гари. Если же прожарить лук на брезе или масле, то, опущенный затем в бульон, он придает ему не только цвет, но и приятный вкус. Перед поджариванием луковица должна быть тщательно очищена от верхней кожицы и порезана кружками. Если попадается лежалый лук, то для удаления затхлого запаха следует, разрезав его на кружки, завернуть в салфетку и промыть в холодной воде.

- *Букетом* называется пучок хорошо промытых и связанных вместе зеленых частей порея, сельдерея и петрушки, который опускается в бульон вместе с корнями, для придания аромата.
- *Брез*, на котором поджариваются корни и лук, получается из пены и жира, снимаемых во время варки бульона. Чтобы приготовить брез, нужно его предварительно очистить кипячением в кастрюльке в течение 2 или 2½ часа, затем, процедив через кисею, вновь кипятить, пока он совершенно не очистится, иначе приготовленные на нем блюда получат запах сала. Если в бульон попадет брез вместе с опускаемыми в него прожаренными корнями и луком, то бульон станет жирным; поэтому корни надо вынимать из бреза шумовкой. Брез нужно иметь всегда заранее готовым. Брез употребляется для жаренья корней и прочих продуктов вместо масла. За неимением бреза для поджаривания корней можно брать масло, которое предварительно нужно зарумянить на сковороде и тогда уже положить корни и лук.
- *Соль* кладут в бульон или после снятия пены, или же часа через два после начала его варки, когда мясо находится еще во втором периоде готовности. Не следует класть соль, пока мясо еще сырое, так как она замедляет варку и увеличивает пену. Лучше всего досаливать бульон по вкусу, когда он уже слит в миску; если много посолить бульон в то время, когда он еще варится, то легко испортить, пересолив; равным образом, если бульон варится на два дня, то следует солить только ту часть, которая подается к столу, остальной же бульон должен оставаться совершенно без соли, так как при последующих разогреваниях он приобретает остроту, которую соль увеличивает и может сделать бульон совершенно невозможным для употребления. Кроме того, так как бульон во многих случаях служит основанием для приготовления разных соусов, то он не должен быть пересоленным, иначе соус не будет иметь требуемого вкуса.
- *Определение степени готовности мяса.* Если проткнуть мясо иголкой в первом периоде варки, то из проколотого места покажется кровавой сок; часа через 1½ после начала варки в месте прокола сок кипит и свертывается и, наконец, после 3 или 3½ часов варки игла свободно прокалывает мясо, причем вышеописанных явлений не наблюдается. Указанные периоды готовности мяса могут быть длиннее или короче, что зависит:
 - а) от размера куска мяса;
 - б) от возраста животного (молодое мясо варится скорее, нежели старое) и, наконец,
 - в) от температуры воды при начале варки (ледяная вода или комнатная).

- *Процеживание.* Процеживая бульон через сырую салфетку, не следует мешать его или взбалтывать, потому что тогда не получим бульона прозрачного и без жира. Иногда, для скорости, пропускают бульон через частое сито, но тогда проходят хлопья и жир, вследствие чего бульон получается мутный. Поэтому лучше всегда процеживать бульон через салфетку.

- *Подкрашивание бульона.* Иногда случается, что коренья и лук недостаточно прожарены, отчего бульон уже не получает красивого желтого цвета, тогда его можно подкрасить жженым сахаром. Эта подкраска готовится следующим образом:

Положив в кастрюльку мелкого сахара, поставить ее на плиту и кипятить, помешивая все время деревянной лопаточкой. Когда распустившийся сахар (карамель) станет темно-коричневым, то, сообразно количеству сахара, влить воды; затем, после соединения воды с карамелью, оставить кастрюлю минут на 20 на медленном огне. Остудив полученный сироп и разлив его в бутылки, тщательно закупорить; такой сироп, нужный и в других случаях, всегда лучше иметь готовым.

Подкрашивание бульона поджигой нужно производить в миске перед подачей его на стол, причем подкрашивать следует только ту часть бульона, которая предназначена для подачи, так как для сохранения он не годится (портится). Добавлением поджиги улучшается лишь цвет бульона, почему она прибавляется в самом незначительном количестве, иначе окажет влияние на его вкус.

- *Поправки.* Случается, что забудут снять вовремя пену с бульона, тогда она обращается в хлопья и образует муть. Чтобы удалить последнюю, достаточно влить в бульон, на пропорцию для 5–10 персон, не более стакана холодной воды, отчего вся муть сейчас же соберется на поверхности, и тогда уже удобно снять ее ложкой, или осядет на дно.

Хотя этот способ очистки бульона очень быстрый, но, несомненно, отражается на качестве наваара, так как прибавленная вода, конечно, его разжидит; кроме того, холодная вода вливается уже в то время, когда процесс вываривания мяса окончен, следовательно, не из чего уже получить мясного сока. Предпочитают чаще очищать бульон яичным белком; соединяют два белка с $\frac{1}{2}$ стакана холодной воды и добавляют туда немного теплого бульона; потом все это выливают в кастрюлю с бульоном, быстро все размешивают и ставят на медленный огонь. При свертывании белок вбирает в себя всю муть, и бульон становится прозрачным; тогда остается только его процедить и подавать к столу; однако и в этом случае навар несколько утрачивает свой вкус, почему самым лучшим способом очистки бульона признается мясная оттяжка;

она не только очищает его, но и усиливает вкус бульона и описана ниже, в статье о приготовлении бульона консоме.

- *Пересол.* Если уже совершенно сваренный, готовый бульон окажется пересоленным, то его можно исправить прибавкою к нему хотя небольшого количества мясной оттяжки (на 5 персон — 200 г мякоти говядины), которая придаст ему еще лучший вкус, но никоим образом не следует исправлять пересоленный бульон прибавкою холодной или горячей воды; такое исправление поведет только к ухудшению вкуса бульона. Пересоленный бульон можно исправить также тем, что опустить в него сырой рис, завязанный в салфетке. Опустив рис указанным образом, прокипятить бульон несколько раз.

- *Прибавка лишних порций.* В тех случаях, когда незадолго до обеда понадобится лишнее количество бульона, то всегда, без ущерба для вкуса, можно быстро приготовить добавочное количество порций, не разжижая бульон водой, а прибавив в него мясную оттяжку, и через ½ часа получается увеличенное количество бульона еще лучшего качества, чем приготовленный раньше.

- *Сохранение бульона на несколько дней.* Бульон можно сохранить только чистый, причем необходимо соблюдать следующие условия:

- а) тщательно снять с него весь жир, который может быть употреблен для приготовления бреза или фритюра;
- б) процедить его через салфетку;
- в) удалить из него мясо, кости и коренья;
- г) влить бульон в глиняную, полированную внутри, или фарфоровую миску, а не металлическую, чтобы он не получил от нее особого привкуса;
- д) остудить его, не закрывая, и сохранять в прохладном месте, подложив под дно посуды два полена, чтобы сделать свободным доступ к ней воздуха даже снизу;
- е) если бульон находится в теплой комнате или готовится летом, то на другой и в последующие дни употребления необходимо по разу его прокипятить и выливать в совершенно чистую, досуха вытертую посуду; когда бульон получит кислый вкус, то к употреблению он не годен. При сохранении бульона зимою, нужно следить, чтобы не замерз, потому что морозом убиваются вкусовые вещества, вследствие чего он значительно ухудшается во вкусовом отношении.

- *Примечание о бульоне из мяса других убойных домашних животных.* Точно таким же образом, как и из говядины, можно варить бульон из телятины, баранины и свинины. Но нужно заметить, что для этого опять-таки следует брать такие части, которые имеют мозговые косточки для того, чтобы навар получился крепкий. Кроме того, самостоя-

тельным супом бульон из телятины, баранины и свинины не подается, а употребляется для различных заправочных супов (щи, борщ, похлебка).

☞ **Белый бульон** самостоятельно не подается, а служит лишь основой для заправочных супов, как сказано выше.

Пропорция мяса та же, что и для желтого бульона, но для приготовления его берут не только бедро и подбедерок, но и середину грудины. Способ варки ничем не отличается от желтого, но навар готовится без кореньев и луку, так как, служа основанием для заправочных супов, белый бульон не должен иметь аромата кореньев, ввиду того, что может заглушить вкус, который желают придать супу, заправляя его теми или другими продуктами.

☞ **Красный бульон.** Для приготовления красного бульона необходимы все те же продукты, которые указаны выше для желтого бульона.

☞ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

● *Припускание.* Мясо, нарезанное кусками по 200 г, вместе с костями, мелко нарезанными кореньями и луком складывается в кастрюлю, куда сначала вливается немного воды, настолько, чтобы дно кастрюли не было сухим. Затем, плотно закрыв кастрюлю крышкой, поставить на медленный огонь и почаще мешать лопаткой, чтобы мясо не пригорало, но так как при этом происходит сильное испарение, то нужно прибавлять понемногу холодной воды. Когда мясо получит коричневый цвет и как бы покроется блестящею пленкою, а кости будут иметь вид покрытых блестящим лаком, то описанный способ, называемый припусканием мяса, окончен. По окончании процесса припускания мясо заливается холодной водой, как и для желтого бульона, и кастрюля ставится на сильный огонь. После снятия пены кладется соль, и дальше поступают, как указано выше для желтого бульона. Таким образом, варка красного бульона, после прибавки к нему определенной пропорции воды, отличается от варки прочих бульонов тем, что после снятия пены в красный бульон уже не кладут букета и кореньев, так как они припускаются вместе с мясом.

★ ОБЪЯСНЕНИЯ И ПРИМЕЧАНИЯ

Припусканием достигается наибольшее выделение из мяса и костей клейких веществ, необходимых для клейких французских супов, приготовление которых помещено ниже. Так как бульон, сваренный из припущенного мяса, вследствие своей клейкости всегда бывает мутным,

то его необходимо очищать мясной оттяжкой, которая ему придает при этом еще и хороший вкус. Закрытие кастрюли крышкой во время припускания необходимо для того, чтобы не испарялся аромат мяса и кореньев. Блестящий вид мяса и костей происходит от выделения из них клейких веществ и указывает на окончание процесса припускания. Красный бульон самостоятельным супом не подается.

РАЗНОВИДНОСТИ БУЛЬОНА

1. **Консоме.**
2. **Ланспик.**
3. **Минутный бульон.**
4. **Фюме.**

1.

⇒ **Консоме.** Консоме называется бульон двойной крепости, приготовляемый притом из различных сортов мяса, как то: говядины, телятины, курицы, дичи — или из различных сортов овощей.

Различные названия, которые даются консоме, как то: мясной, куриный, из дичи, овощей, кореньев и проч., зависят от того продукта, преобладающий вкус которого он имеет; способ приготовления перечисленных консоме остается всегда один и тот же; разница заключается лишь в продукте, из которого готовится оттяжка: мясной консоме очищается мясной оттяжкой, куриный — куриной и т. д.

★ ПРОПОРЦИЯ МЯСА, ДИЧИ, ОВОЩЕЙ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ПРИГОТОВЛЯЕМОГО КОНСОМЕ.

При приготовлении мясного консоме пропорция мяса берется больше, чем для обыкновенного бульона.

При приготовлении консоме из курицы или дичи пропорция мяса берется наполовину меньше, чем для обыкновенного бульона, но зато прибавляется курица или дичь ($\frac{1}{3}$ курицы или $\frac{1}{2}$ рябчика на персону).

При приготовлении консоме из овощей пропорция мяса берется, как для мясного бульона, но увеличивается количество того из овощей, вкус которого должен иметь консоме. Например, для консоме из свеклы берется 100 г очищенной свеклы на одну персону, для консоме из репы 100 г очищенной репы и т. д.

Пропорция остальных продуктов, как то: воды, соли и пр. — остается для всех консоме без изменений.