

ПОВАРЕННАЯ КНИГА 1892 ГОДА

МЯСНЫЕ БЛЮДА



КЛАДЕЗЬ

Издательство АСТ

Москва

Дозволено цензурою.
Москва, II января 1892 года

Содержание

Отдель I. ГОВЯДИНА.....7

РАЗНЫЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ 7

Разварная говядина..... 7	Зразы по-английски с луковым соусом..... I2
Разварная говядина, запеченная со сметаной и сыром. 7	Зразы à la Nelson..... I3
Разварная говядина с сушеными грибами	Зразы à la Nelson иначе..... I3
или свежими..... 8	Зразы с капустой..... I4
Разварная говядина с хреном.... 8	Зразы литовския..... I4
Кусок мяса под названием гусарская печень..... 9	Филей по-венски..... I5
Тушеная говядина, переложенная хреном..... 9	Биштекс из филея..... I5
Тушеная говядина иначе..... 9	Биштекс отличный заграничным способом..... I5
Жареная говядина по-английски..... I0	Клопс..... I6
Кусок мяса, тушеный в красном вине..... I0	Клопс с соусом..... I6
Ростбиф..... II	Биштекс à la maître d'hôtel.. I7
Говядина на манер зраз..... II	Говядина к завтраку, приготовленная наскоро..... I7
Говядина на манер зраз с овощами..... I2	Бигос с оставшагося жаркого с яблоками..... I8
Говядина на манер зраз фаршированная..... I2	Бигос с капустой..... I8
	Колдуны..... I8
	Мозги с лимонным соусом..... I9
	Котлеты из коровьяго мозга..... I9

ТЕЛЯТИНА 20

Жаркое телятина обыкновенная.. 20	Жареная телятина с бешамелью.. 2I
Жаркое телятина шпигованная... 20	Жареная телятина по-аматорски.. 2I
Жаркое телятина на манер серны..... 20	Жареная телятина с макаронами.. 22
Телятина тушеная..... 2I	Жареная телятина с соусом из икры..... 22

Котлеты телячьи отбивные.....	23	Грудинка, поджаренная	
Котлеты рубленые с соусом.....	23	с красным соусом.....	26
Котлеты рубленые в формочках..	23	Зразы телячьи фаршированные...	26
Котлеты телячьи со сметаной		фрикандо из телятины.....	27
и анчоусами.....	24	Зразы телячьи английския.....	27
Котлеты с рисом в ранте.....	24	Зразы телячьи с лимонным	
Котлеты телячьи с хреном.....	24	соком.....	27
Котлеты телячьи		Суп из телячьих головок.....	28
по-английски.....	25	Ножки телячьи в тесте.....	28
Грудинка телячья с рисом.....	25	Телячья печенка тушеная.....	29
Грудинка с соей		Телячья печенка	
и корншонами.....	25	фаршированная.....	29
Грудинка телячья с горохом....	26	Телячье легкое под соусом.....	29

БАРАНИНА 30

Жаркое баранина.....	30	Котлеты бараньи отбивные	
Жареная баранина		с шарлотками.....	32
со сметаной.....	30	Пилав турецкий.....	32
Жареная баранина		Грудинка баранья с рисом	
с шарлотками.....	30	иначе.....	32
Жаркое баранина		Баранина с кислым соусом.....	33
обыкновенная.....	31	Бараний потрох запеченный.....	33
Грудинка баранья		Бараний потрох иначе.....	33
запеченная.....	31	Пудинг из бараньяго жира.....	34
Котлеты бараньи		Долма турецкая.....	34
по-французски.....	31		

СВИНИНА 35

Жареная свинина.....	35	Котлеты свиные с луковым	
Жареная свинина шпигованная...	35	соусом.....	37
Жареная свинина с соусом		Верещака.....	37
из чернослива.....	36	Жаркое из вепря.....	37
Маринованная свинина.....	36	Жаркое из серны или лося.....	38
Котлеты отбивные свиные.....	36		

ДИЧЬ 39

Индейка жареная начиненная....	39	Гусь, начиненный кашей	
Молодая индейки с бешамелью...	39	с грибами.....	44
Индюк или каплун с рисом.....	40	Гусь с макаронами.....	45
Индейка или курица с белым		Гусь с грибным соусом.....	45
соусом.....	40	Соус из гусиных потрохов.....	46
Филей из индейки.....	40	Жареная утка.....	46
Куры или каплуны с соусом		Утка под белым соусом.....	46
из трюфелей.....	41	Утки под соусом с капустой....	46
Индейка, каплун или курица		Утка жареная с соусом из вина..	47
во французском тесте.....	41	Тетерев жареный.....	47
Цыплята жареные.....	42	Дикая утка жареная.....	47
Цыплята по-французски.....	42	Рябчики жареные.....	47
Цыплята с соусом из цветной		Соус из рябчиков.....	48
капусты с раками.....	42	Рябчики в ранте под красным	
Цыплята с зеленым горошком....	43	соусом.....	48
Соус из цыплят с крыжовником...	43	Куропатки фаршированные.....	48
Цыплята под соусом		Бекасы жареные.....	49
из шампиньонов.....	43	Бекасы жареные с соусом.....	49
Гусь жареный с яблоками.....	44	Бекасы с гренками.....	49
Гусь с кислой капустой.....	44	Дрозды с гренками.....	49
		Глухарь.....	50

Отдел II й. СУПЫ.....51

Щи обыкновенные.....	52	Суп картофельный.....	57
Щи другим способом.....	53	Бульон красный.....	57
Щи из щавеля.....	53	Суп из телятины или курицы....	57
Щи из крапивы.....	53	Суп белый.....	58
Щи из зеленой разсады.....	54	Суп по орлеански.....	58
Борщ.....	54	Суп по французски.....	59
Борщ со сметаной.....	55	Суп пюре из домашней птицы....	59
Борщ подольский.....	56	Суп эльзасский с капустой.....	59
Малороссийский борщ.....	56	Суп гороховый.....	60
Суп солянка из гусиных		Суп неаполитанский.....	60
потрохов.....	56	Суп лимонный.....	61

Отдель III. ПАШТЕТЫ.....62

Паштет из дичи,	Холодный паштет..... 63
домашних уток или голубей..... 62	Страсбургский паштет..... 64
Паштет из индеек, кур или	Паштет из цыплят или молодых
каплунов..... 63	индюшек..... 64
Паштет из ветчины..... 63	Паштет турецкий из баранины... 65

Отдель IV. СОУСЫ.....66

Соус к котлетам..... 66	Соус из помидоров..... 69
Соус из соленых огурцов..... 66	Соус из хрена к вареной
Соус из анчоусов к телятине... 66	говядине..... 69
Соус из селедки к говядине.... 67	Соус из сушеных грибов..... 69
Соус из шампиньонов..... 67	Соус из вишень к пудингам..... 70
Соус сладкий с изюмом..... 67	Соус миндальный к пудингу..... 70
Соус горчичный к колбасам..... 67	Соус молочный..... 70
Соус горчичный к рыбам..... 68	Соус сливочный к пудингам..... 70
Соус из луку с тмином..... 68	Сабайон..... 71
Соус из лука острый..... 68	Соус горчичный холодный..... 71
Лимонный соус к домашним	Соус из анчоусов к холодным
птицам..... 68	рыбам и мясным заливным..... 71
Белый соус к телятине, курам	Соус французский провансаль... 71
или индейке..... 69	

Отдель V. МАЙОНЕЗЫ ИЗ ДИЧИ 73

Ланспик для майонезов..... 73	Майонез из поросенка..... 75
Мус для майонезов..... 73	Винегрет..... 76
Майонез из индейки..... 74	Рулет из поросенка..... 76
Майонез из индейки с фаршем	Холодный паштет из гусиных
из потрохов..... 74	потрохов..... 77
Майонез из цыплят..... 75	Сыр из зайца..... 77
Майонез из телячьих ножек..... 75	



Отдель I. ГОВЯДИНА

РАЗНЫЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Разварная говядина

Взять хороший мягкий кусок говядины, приблизительно 450 г на человека. Вымыть, налить водою, посолить, прибавить кореньев и варить, пока говядина будет мягка. Бульон подать с какими-нибудь пирожками или клецками, а говядину разварную на второе блюдо, с разными овощами: капустой, нарезанной кусками, репой, картофелем, морковью. Все эти овощи должны быть сварены в бульоне; когда сделаются мягкими, подправить бульон мукою, поджаренной с маслом, раз в нем закипятить овощи и подать с говядиной. Говядину нарезать ломтиками, обложить кругом овощами, полить бульоном.

Разварная говядина, запеченная со сметаной и сыром

Распустить ложку масла, поджарить в нем несколько головок нашингованного порею, если нет, то простого луку, смешать с полной ложкой муки, и снова поджарить;

развести 2 стакана сметаны, вскипятить, прибавить 4 желтка, немного перцу, и облить этим соусом сваренную в бульоне говядину, нарезанную ломтиками и уложенную на блюдо. Сверху посыпать тертым сыром и поставить в печь, чтоб зарумянилось сверху.

Разварная говядина с сушеными грибами или свежими

Разварить несколько сушеных белых грибов, прибавив разных кореньев. Поджарить ложку масла с 2 рубленными луковичками и ложкой муки. Развести 2 стаканами грибного бульона и стаканом сметаны, хорошенько закипятить, положить нашингованные грибы, прибавить 5 желтков, облить этим соусом разваренную в бульоне и нарезанную ломтиками говядину и поставить в печь. Если вместо сушеных грибов будут употреблены свежие боровики или шампиньоны, нужно их утушить обыкновенным способом, но вместо грибного бульона развести соус мясным бульоном, в котором варилась говядина. Для перемены можно также готовить этот соус с солеными рыжиками, только надо вымыть их в нескольких водах перед тем, как класть их в соус.

Разварная говядина с хреном

Утушить немного тертого хрена в масле и сметане; стереть на терке несколько вареного картофеля, влить ложку распущенного масла, вбить 3 яйца и размешать хорошенько. Порезать на куски сваренную в бульоне говядину, переложить на блюде каждый кусок тушеным хреном, покрыть сверху картофельной массой, посыпать сухарями, обрумяненными с маслом, и запечь.