



П. П. АЛЕКСАНДРОВА-ИГНАТЬЕВА

ПРАКТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ
КУЛИНАРНОГО
ИСКУССТВА

ПРАКТИЧЕСКІЯ ОСНОВЫ
КУЛИНАРНАГО ИСКУССТВА

СОСТАВЛЕНО ПРЕПОДАВЕТЕЛЬНИЦЕЙ ПОВАРСКОГО ИСКУССТВА ВЪ С.-ПЕТЕРБУРГѢ

П. П. АЛЕКСАНДРОВОЙ-ИГНАТЬЕВОЙ

РУКОВОДСТВО

ДЛЯ КУЛИНАРНЫХЪ ШКОЛЬ 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

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 проходит 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-