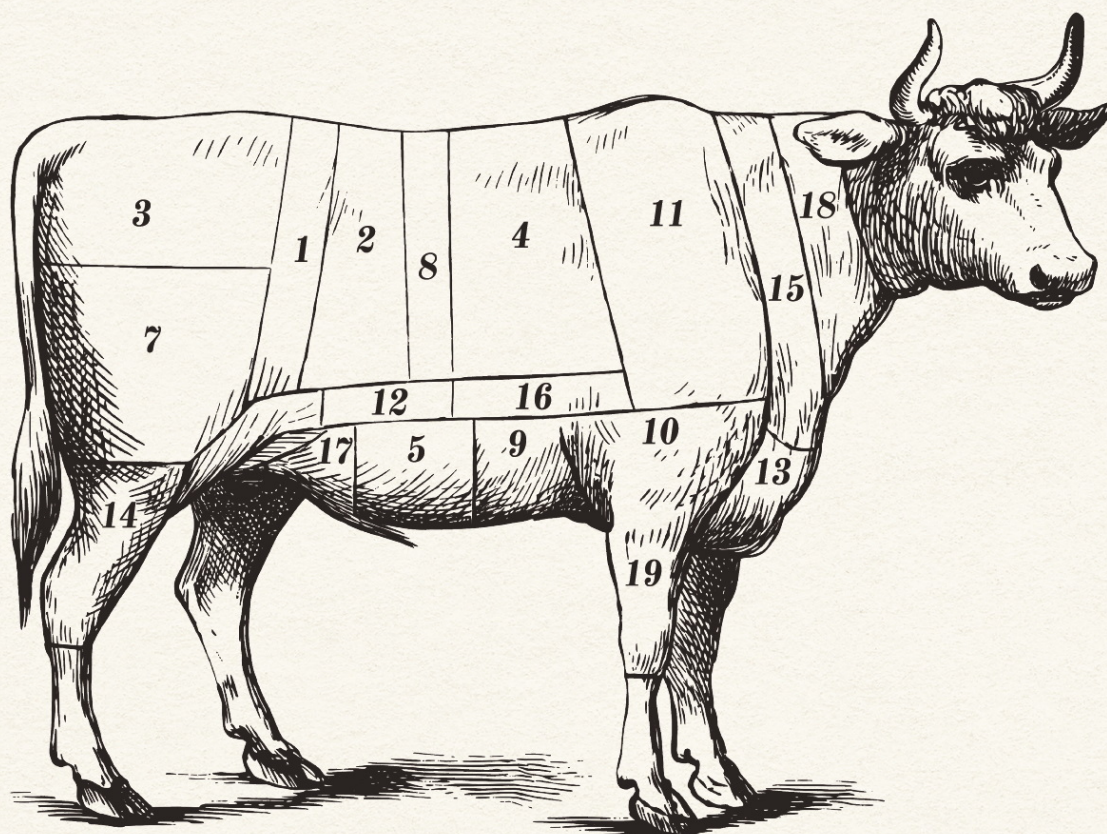


ПОВАРЕННАЯ КНИГА 1892 ГОДА

МЯСНЫЕ БЛЮДА



РАЗДЕЛЕНИЕ МЯСНОЙ ТУШИ НА СОРТА ГОВЯДИНЫ

I-й сортъ

1. Английск. филей, на жаркое и на бифштекс.
2. Толстый филей.
3. Огузок и изсек, на разварную говядину и на суп.
4. Тонкий край, на отбивные котлеты.
5. Завиток, на суп или борщ.

II-й сортъ

6. Кострец, хорош. кусок для солонины.
7. Средний бедро, на жаркое.
8. Тонкий филей.
9. Грудина, для борща и шей.
10. Средн. лопатки, на жаркое и на суп.
11. Толстый край, для борща.
12. Подпашек, для борща и шей.
13. Челышко, для разварной говядины.

III-й сортъ

14. Подбедерник, для супу или борщу.
15. Оковалок.
16. От тонкаго края покрочки.
17. Бочок.
18. Зарез.
19. Рулька, употребляются для супу или борщу, если кому требуется дешевая говядина.

Кулинарный архив

Сборник кулинарных рецептов
Мясные блюда.
Поваренная книга 1892 года

«Издательство АСТ»

1892

УДК 641.55
ББК 36.997

Сборник кулинарных рецептов

Мясные блюда. Поваренная книга 1892 года / Сборник
кулинарных рецептов — «Издательство АСТ»,
1892 — (Кулинарный архив)

ISBN 978-5-17-190621-4

Подлинная кулинарная классика России! Репринт поваренной книги 1892 года, посвященной мясным блюдам старинной кухни. Разварная говядина и ростбиф, дичь и птица, паштеты, супы, соусы и майонезы – рецепты старинного стола для любителей истории и кулинарных традиций. Небольшое путешествие на кухню, где вы сможете познакомиться с блюдами, существовавшими более ста лет назад.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-17-190621-4

© Сборник кулинарных рецептов, 1892
© Издательство АСТ, 1892

Содержание

Отдель 1	6
Разные приготовления из говядины	6
Разварная говядина	6
Разварная говядина, запеченная со сметаной и сыром	6
Разварная говядина с сушеными грибами или свежими	6
Разварная говядина с хреном	6
Кусок мяса под названием гусарская печень	7
Конец ознакомительного фрагмента.	8

Мясные блюда. Поваренная книга 1892

Серия «Кулинарный архив»

Дозволено цензурою.

Москва, 11 января 1892 года



© ООО «Издательство АСТ», оформление, 2026

Отдель 1 Говядина

Разные 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 рублеными луковицами 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 тертаго 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.

Кусок мяса под названием гусарская печень

Хороший кусок мяса без костей выбить хорошенько скалкою, посолить и обжарить в печи, поливая маслом. Надрезать ломтями и переложить следующим фаршем: изрубить несколько луковиц, выжать из них сок и еще порубить, прибавить ложку масла, перцу, 2 желтка и столько тертой булки, чтоб масса была довольно густая; смешать вместе, переложить надрезанную говядину, связать ниткой, положить в кастрюлю, залить соусом, в котором она тушилась, накрыть крышкою и поставить на ¹

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.