

Екатерина АВДЕЕВА

Поваренная книга русской опытной хозяйки

БЛЮДА
ИЗ
ТЕСТА И КРУПЫ



РУССКАЯ КУХНЯ

Русская кухня

Екатерина Авдеева

**Поваренная книга
русской опытной хозяйки.
Блюда из теста и крупы**

«Крылов»

Авдеева Е. А.

Поваренная книга русской опытной хозяйки. Блюда из теста и крупы / Е. А. Авдеева — «Крылов», — (Русская кухня)

До революции ее имя было более известно, чем имя Елены Молоховец. Коммерческий успех ее книг был настолько велик, что породил шквал поддельных изданий под ее именем. Екатерину Алексеевну Авдееву называли «королевой кулинарии» и «женщиной, которая первой вернула русскому человеку его исконную русскую кухню». В чем была причина такой поистине народной любви? Да в том, что свои книги Авдеева писала для обыкновенных людей. Простые рецепты для домашней кухни, обычные продукты. Рецепты она собирала по всей России, проехав ее всю – от Сибири до южных окраин. Вы узнаете: • секреты сибирских пельменей, лапши по-славянски, домашнего пеклеванника, малороссийских ломанцов, яичных котлет, пампушек, торта из цыплят и др.; • рецепты расстегаев, кулебяк, пирогов (купеческого, по-украински, татарского, сырного, ленивого и др.), множества блинов (гречневых, красных, скороспелых и др.), приготовлений для пасхального стола: кулича, польской бабы, мазурки, пасхи, бабы тюлевой; рецепты разных каш, в том числе юражной, из тыквы, с пармезаном, мясной и др.; • что такое булка Радецкого, пирожки Розенгарда, пляцки воеводы, Выборгские крендели, а также приспособленные под особенности русской кухни молдавские плацынды, хохлацкие вареники и галушки, Стамбульский плов, греческая пита, Страсбургский пирог; • наконец, вы узнаете, как готовить знаменитые хлебальники.

© Авдеева Е. А.

© Крылов

Содержание

От издательства	6
Отдел 1. Покупка съестных припасов (Идем на рынок за мукой, яйцами, крупами и молоком)	8
Мука	8
Крупы	9
Яйца	10
Молоко и молочные скопы	12
Конец ознакомительного фрагмента.	14

Екатерина Авдеева

Поваренная книга

русской опытной хозяйки

Блюда из теста и крупы

От издательства

**Мать наша – гречневая каша: не перцу чета, не прорвет живота.
А хлебец ржаной – наш отец родной**

У любой национальной кухни есть основа основ, ядро, сердцевина – то, что формирует ее своеобразность, ее оригинальность. Где-то это мясо и приправы, где-то рис и морепродукты, где-то – контраст острого и пряного. А что же русская кухня?

Основа русской кухни – это не деликатесы из севрюги и осетрины, не копченый балык и не черная икра, как многие ошибочно полагают. Основа русской кухни – это каши и пироги.

Своеобразие национальной кухни – производное от географического положения страны, ее истории и религии. Скажем, японскую кухню сформировало ее островное положение, поэтому ее основа – рыба, морепродукты и рис. В России определяющими факторами стали ее просторы, ее природные богатства, ее географическое положение между Востоком и Западом.

Огромные пространства способствовали развитию земледелия. Было где сеять рожь, овес, ячмень, просо, гречиху. Таким образом, начиная с IX века (момент, зафиксированный письменными источниками, летописями), зерновые каши становятся повседневным блюдом русского народа. Да и до сих пор остаются таковыми. Наряду с кашами появляются русские овсяные, ржаные, гороховые кисели. Им тоже не менее 1000 лет. Сейчас зерновые кисели вышли из повсеместного употребления, их заменили ягодные. Однако тем людям, кто думает о своем здоровье, имеет смысл обратить внимание на зерновые кисели. Во-первых, это самая что ни на есть здоровая, хорошо усвояемая пища, во-вторых, они богаты полезными для организма веществами. В этой книге вы найдете рецепты некоторых киселей.

В X веке на Руси стали сеять и пшеницу, в обиходе появляется пшеничная мука, что значительно расширило перечень мучных изделий на русском столе: калядки, шаньги, сочни, лапша, пельмени, вареники, караваи, калачи, ковриги, пироги, пышки, баранки, бублики, блины, оладьи и пр. Особое развитие получают пироги, благо на Руси было из чего изготовить начинку. Бескрайние леса, полные дичи, грибов и ягод, обильные рыбой озера и реки, довольно развитое огородничество (репа, капуста, редька, горох, огурцы). Любовь к пирогам русский человек пронес через все века и потрясения, и по сей день пироги – одно из любимых блюд на столе россиянина. И в этой книге вы найдете рецепты пирогов на любой вкус.

До XVIII века русская кухня не знала сословного расслоения: простонародье и бояре ели одно и то же. Все изменилось с того времени, когда Петр Первый «прорубил окно в Европу». В России знать не только отказалась от исконно русской одежды и переделалась в немецкие платья, но и начала выписывать из Европы поваров. И в Россию поехали сперва голландские, немецкие, английские и шведские, а затем (с наступлением моды на все французское) и французские повара. Русские кухарки и повара пропали с барских кухонь. Была ото всего этого и польза. На русскую землю вместе с иностранными кулинарными «гастролерами» пришли новые кухонные технологии (например, плита, духовка, противни, кастрюли, шумовки, дуршлаг и т.д.) и, разумеется, новые блюда и способы готовки. На Руси узнали, что такое паштеты, котлеты, рулеты,

сосиски, а также желе, муссы, протертые овощи и многое-многое другое. Однако исконная русская кухня в этот период сохраняется только у простого народа, только им и поддерживается. Почти целый век в России параллельно сосуществуют, не пересекаясь, две кухонные культуры. Причем вторая, народная, передавалась изустно и не получала письменного закрепления.

Так продолжалось вплоть до XIX века. Интерес ко всему русскому начинает возрождаться с появлением славянофильства, а мощный всплеск получает с подъемом национального самосознания после войны с Наполеоном. Это, естественно, отражается и на русской кухне, начинается активное ее взаимопроникновение с европейской. На барские кухни вновь возвращаются русские кухарки и повара, иностранные повара начинают применять русские рецепты. В результате этих процессов усовершенствуются старые блюда, появляются новые. Например, именно благодаря французским поварам для русских пирогов стали использовать дрожжевое слоеное тесто из пшеничной муки и делать пироги с картофельной начинкой.

И еще один важный для общенациональной русской кухни процесс начинается во второй половине XIX века. С отменой крепостного рабства, возникновением трудовой миграции и повсеместным строительством железным дорогам начинается обогащение общенациональной кухни блюдами отдаленных регионов и кухонь других народов многонациональной России. В этой книге вы найдете блюда донской казачьей кухни, новгородской кухни, малороссийской, петербургской, а также белорусской, армянской, грузинской и др.

И, наконец, в XIX веке русская кухня удостоивается письменного закрепления – начинают выходить первые кулинарные книги с рецептами из русской кухни. Начинают выходить и книги Е. А. Авдеевой.

Потом был советский период со своими особенностями, сейчас наступил новый период в развитии русской кухни, который получит свою оценку позже. И вот что хочется сказать. В истории русской кухни было много крутых, опасных для ее идентичности поворотов. Однако русская кухня сумела сохранить себя. Во многом потому, что сумела сохранить свое ядро. А ее ядро, как уже было сказано, это блюда из теста и крупы: каши, хлеб, пироги, блины, куличи, ковриги и многое другое, с чем вы познакомитесь, прочитав эту книгу.

И напоследок... Прогулявшись по улицам сегодняшних российских городов, можно заметить заведения, в названии которых фигурирует словосочетание «русская кухня». Таких заведений с каждым днем становится все больше. С одной стороны это хорошо. С другой (и это, увы, в большинстве случаев) все это носит весьма поверхностный, а иногда откровенно опереточный характер: вывеска «под Палех», чучело медведя в фойе и несколько видов пельменей в меню – вот и вся «русскость». А хотелось бы, чтобы было иначе. Хотелось бы, чтобы меню было заполнено разнообразными русскими блюдами. Надеемся, эта книга в какой-то степени поспособствует благому делу возрождению подлинного интереса к русской кухне.

Отдел 1. Покупка съестных припасов (Идем на рынок за мукой, яйцами, крупами и молоком)

Мука

Определение торгового достоинства муки затруднительно по той причине, что многие свойства и качества ее зависят не столько от честности торговца, сколько от способа помола и условий роста того рода зернового хлеба, из которого она выделана. Так, например, несправедливо было бы обвинять торговца, если в муке, купленной из его лабаза, будет открыто присутствие, так называемых, рожков, того самого ядовитого вещества, которое составляет болезнь ржи и пшеницы и смальвается вместе с зернами этих хлебов в тонкую муку, а будучи испечено в хлебе и потреблено человеком в пищу, производит в нем болезненные припадки, известные под именем «злой корчи». Со всем тем, не смотря на чрезвычайную неустойчивость качеств муки, все-таки очень важно знать главные признаки хорошей муки. Таким образом, дознано, что хорошая пшеничная мука, почти единственная, кроме гречневой для масляных блинов и овсяной для некоторых похлебок, употребляемая в сколько-нибудь порядочных кухнях, должна быть однородна, т. е. не различных сортов и помолов, наощупь суха, мягка, пушиста, бархатиста и нежна. Тесто, сделанное из нее, должно иметь среднюю тягучесть; если тесто будет менее тягуче, то это будет служить признаком дурного качества этой муки. Плохая же мука, содержащая в себе много влажности (более 15% воды), обыкновенно легко приходит в брожение, съезживается в комья, имеет затхлый запах и дает худое, трудно поднимающееся тесто, – такая мука подверглась уже порче. Так как сырость есть главнейшая причина порчи муки, то при покупке муки необходимо, прежде всего, обращать внимание на эту сырость, присутствие которой в муке, обыкновенно узнается потому, что мука (все равно пшеничная или ржаная) всегда имеет синеватый отлив, тогда, как сухая мука имеет отлив желтый. Мука, попортившаяся от нагрева, что случается тогда, когда ее держать в помещении со спертым воздухом, причем нижние мешки придавливаются верхними, отличается обыкновенно неприятным запахом и горьким вкусом. В пшеничной муке чаще всего можно найти примесь ржаной муки и картофельного крахмала. Для открытия этого обмана всего лучше взять пробу муки в лабазе, подвергнуть это количество муки брожению и испечь из нее булку: уже при 10 % содержания в испытуемой муке означенного крахмала вместо рыхлого и ноздреватого хлеба получится твердая, неудобоваримая для желудка лепешка. Что касается примеси ржаной муки, встречаемой в муке пшеничной, то она легко узнается по запаху и вкусу пшеничного хлеба, из пробы ее испеченного. Хорошая ржаная мука серебристо-серого цвета, тогда как пшеничная, хорошо просеянная, имеет положительно цвет первого снега. Самые высшие сорта ржаной муки, по белизне своей, подходят лишь к низшим сортам пшеничной муки; при растирании этой муки руками она легко сваливается в комья, если даже и совершенно суха. Торговцы иногда обманывают покупателей, сбывая им низший сорт муки за высший, но этому горю можно по мочь только тогда, когда покупатель лично ознакомится с различными торговыми сортами муки.

Впрочем, для всех лучших печений в кухне, в какие идет пшеничная мука, никакой другой этого рода муки употреблять не следует, как только ту, которая в торговле известна под названием конфетной¹. Она идет на куличи, пирожные, пироги, кулебяки, паштеты, клецки, блинцы и прочие приготовления, имеющие мучное основание.

¹ Конфетной называли пшеничную муку самого тонкого помола. Современный аналог – мука высшего или первого сорта.

Крупы

Крупы для кухни желательны, конечно, самых лучших сортов. Однако приходится также покупать по мелочам и в разных, не всегда знакомых и не всегда вполне добросовестных лавках. И вот тут-то покупательница-хозяйка или ее кухарка, должна, например, при покупке перловой крупы, предпочитать мелкую крупу более крупной, наблюдая, чтобы эта крупа была бела, без содержания крупяной пыли и мучнистых частей, зернышко к зернышку, как на подбор. Крупу, пожелтевшую или получившую серый цвет и затхлый запах, следует считать товаром более или менее испорченным. Эта крупа называется голландскою, она очень спорка и содержит в себе очень мало мучной пыли, но все-таки ее следует перемывать. Простая, более крупная, сероватая и несколько продолговатая крупа, продается дешевле, но она не так приятна в кушанье. Что же касается гречневой крупы, столь употребительной в русском хозяйстве преимущественно в виде каши, начинок (для пирогов и зраз), некоторых пудингов и для многого тому подобного, то в торговле существует три главных ее сорта.

а) Ядрица представляет полное зерно нерасколотой гречихи; лучшая ядрица должна быть тяжеловесна и, в особенности, суха; в ней не должно быть много черных или зеленых зерен сорных трав, что величайший ее недостаток.

б) Так называемая продельная крупа есть второй сорт гречневой крупы. Зерна ее расколоты на две или на три части, следовательно, она мельче ядрицы; этот сорт крупы должен быть особенно бел, сух и тяжеловесен.

с) Третий сорт или ординарная крупа несколько крупнее предыдущего сорта и не столь бела, чиста и веска; она известна также под названием казарменной крупы и любителями гречневой каши, сочной, упаристой, рассыпчатой, мягкой, – словом, настоящей «русской каши», она предпочитается всем другим.

Самый же высший сорт гречневой крупы из раздробленных круп называется в торговле вельегоркой и готовится исключительно в Моршанске; она гораздо мельче предыдущих сортов, совершенно чиста и не содержит в себе нисколько ни черных, ни зеленых зерен. Есть еще так называемая обварная гречневая крупа; это та же ядрица самого высокого достоинства, обданная самым сильным кипятком, просушенная и пущенная в продажу. Она красноватого цвета и изготовляется в горшке вдвое скорее сырой ядрицы.

Наконец, так называемая, смоленская или манная крупа, из которой готовятся все роды нежной молочной каши и, между прочим, знаменитая «гурьевская каша», описанная в этой книге довольно подробно. Крупа эта очень мелкая; если она вполне хорошего качества, то должна быть не желтоватого, а белого цвета и свободна от мучнистых частиц. Прокислая манная крупа, конечно, вовсе не годится в пищу.

Закончим сведения о крупах одною крайне употребительною иноземною крупю, известною под названием сорочинского пшена или риса. Хороший рис должен быть сух, бел, тверд, просвечивать, без обломков, не должен иметь неприятного запаха и кислого вкуса. Бразильский рис, известный в торговле под именем вест-индского риса и имеющий большие, белые, просвечивающие зерна, снабженные мелкими красными полосками, лучше итальянского риса. Но самый высокий сорт товара в этом роде и самый дорогой представляет каролинский рис (называемый лавочниками королевским): у него чистые, белые просвечивающие зерна, снабженные нежными полосками; он длиннее и полнее итальянского. Что касается русского риса (с Кавказа и из Крыма), то он, к сожалению, имеет посторонний неприятный вкус и запах, и нередко содержит в себе примесь поваренной соли, которую примешивают к нему с целью предохранения его от червоточины. С некоторых пор в петербургской торговле появился новый сорт итальянского риса: зерна мелкие, голубовато-прозрачной белизны; этот сорт необыкновенно спорок, нелегко превращается в кашу и превосходит для плова.

Яйца

Когда в Петербурге хотят иметь «без обмана» яйца высшего сорта и вполне свежие и добротные, то необходимо обращаться за ними к знакомым и достойным полной вашей доверенности торговцам, преимущественно специалистам яичной торговли, не торгующим положительно уже ничем иным, кроме яиц, и торгующим ими с давних лет. Заплатить за хорошие яйца несколько подороже – экономнее, чем, купив яйца очень дешево, испортить лежалым или тронувшимся яйцом какое-нибудь дорого стоящее и многих трудов требующее блюдо. Тут повторяется русская поговорка «от копеечной свечки Москва сгорела», потому что иногда между десятком употребленных вами в тонкое блюдо (как омлет, сабайон, слоеное тесто и пр.) попадает одно плохое яйцо, хотя и не дешево заплаченное, но взятое по неумению выбрать, и все пропало! Вот для этого-то скажем несколько слов о том, как следует действовать при покупке яиц в сомнительных лавках.

Само собою разумеется, что при выборе яиц, когда вы их по купаете в месте, не внушающем доверие, нужно быть крайне осторожным. Иногда яйцо крайне бесцеремонно говорит о своей не годности, разя обоняние дурным запахом. Этот сорт яиц, легко обходимый всеми покупательницами, имеющими сколько-нибудь нормальное обоняние (конечно, если они без стеснения пересмотрят свою покупку), называется в торговле «тумак». Другие яйца поражают своим бурым цветом и резко невзрачностью скорлупы, по крытой зловещими темными пятнами, признаками лежалости, – это также никуда негодные, сухие и несвежие яйца под наименованием пятинника. Затем есть сорт повыше этих, сорт дешевенький, – это присушка; оно свежо, но несколько деревянисто и уже ни под каком видом не может идти в такие блюда, в которых высокие качества яиц составляют особенную прелесть; однако, яйцо это годно в заливных, винегрете и некоторых других блюдах. Выше этого сорта ординарка, которая сплошь и рядом идет во всех кухнях, хотя всмятку или вообще без соединений с другими материалами не годится. Советуем держаться еще высшего сорта, именно головки, пользующейся общей известностью и составляющей постоянный спрос всех хозяек и их кухарок, из которых далеко не все умеют, по тяжести в руке, отличить «головку» от «ординарки». Но верх совершенства между яичными сортами – это клечик, а среди «клечиков» очень еще выше – коз ловка. Яйца эти, – хотя и не несомые петербургскими курами и не те, о которых выражаются продавцы: «сейчас из-под курочки», – отличаются всеми качествами яиц самого высокого достоинства и употребляются всмятку, равно как и в самые изысканные блюда.

Степень свежести и лежалости яйца, не имеющего дурного за паха, как «тумак», ни пятен и ржавчины, как «пятинник», узнается различными приемами и способами. Свежее яйцо должно быть тяжеловесно, так что при погружении в воду оно немедленно тонет и идет ко дну. Напротив того, не вполне свежее яйцо, хотя и не испортившееся еще, но давно снесенное, долго пролежавшее в подвале, бывает, сравнительно, легче по весу и при погружении в воду бульбулькает и всплывает на ее поверхность. Кроме того, если смотреть на свежее яйцо на свечку или против солнца, то можно заметить, что оно слабо просвечивает в средней своей части; при разбивании такого яйца желток явственно отделяется от белка. Вполне свежие яйца имеют совершенную полноту яичной массы и не содержат в себе никаких пустот. При некоторой опытности и сноровке, многие домовитые хозяйки, повара и знающие основательно свое дело кухарки узнают свежесть яиц следующим оригинальным приемом: лизнув яйцо сперва с острого конца, а потом – с тупого, замечают, что если тупой конец покажется на ощупь языка теплее острого, то яйцо добротное и свежее; если же температура оказывается одинаковою как с тупой, так и с острой стороны, то яйцо сомнительно. Еще: при поднесении яиц к огню, свежее тотчас вспотеет и рука, его держащая, ощутит некоторую влажность, обнаруживающуюся и на самой скорлупке; не вполне же свежее и вообще лежалое яйцо никогда этого пота не

дает. В торговле встречаются, кроме того, яйца, сохраняемые от гниения в известковом растворе или известковом молоке. Такие яйца неохотно покупаются домовитыми и сведущими хозяйками, потому что белок их чрезвычайно жидок, водообразен, трудно сбивается в пену и отличается посторонними неприятным вкусом. Яйца эти распознавать не трудно по чрезвычайной, неестественной белизне их скорлупы, которая в натуральном и нормально-неиспорченном своем состоянии должна иметь чуть-чуть искрасна-желтоватый колер. Наконец, при выборе яиц надо иметь в виду еще то, что лучшие яйца те, у которых скорлупа тонка, как бы прозрачна, и которые не столько шарообразны, сколько остроконечны с обеих сторон. Из всего этого легко заключить, что полагаться на правильную сортировку торговцами яиц безусловно нельзя, так как эта сортировка основывается, главным образом, на секретных соображениях самого торговца.

Молоко и молочные скопы

Из всех съестных припасов молоко и все из него приготовления (или молочные скопы) подвергаются бесчисленному множеству различных обстоятельств, вредно действующих на их качества и, в особенности, на их свежесть, потому что, как молоко во всех его видах, так и молочные продукты сохранять крайне затруднительно. Так, известно, что молоко уже через два-три часа по выделении его из коровьего вымени начинает слегка изменяться, на поверхности его собирается слой сливок и тому подобное. Такая быстрота изменения молока вполне достойна сожаления, тем более, что, с одной стороны, в домашнем хозяйстве есть множество случаев, когда необходимо иметь цельное молоко, а с другой – вследствие неумения торговцев обращаться с молоком и сберегать его на более продолжительный срок – в продаже вовсе не легко, как может казаться с первого взгляда, найти совершенно свежее, цельное молоко. Насколько труд но найти в продаже хорошее цельное и даже снятое молоко, на столько же трудно судить о том, в какой степени виноват торговец, да и виноват ли еще он, если иной раз молоко, находящееся в его лавке, синевато, водянисто, слизисто и пр. Вообще, молоко, завися в своих качествах всецело от природы коровы и способа ее содержания, может иметь все эти недостатки совершенно без злого умысла со стороны продавца. Это последнее обстоятельство делает чрезвычайно затруднительным наглядное различие в про даже молока неподдельного от поддельного, тем более, что послед нее приобретает от подделки ту же водянистость, синеватость и слизистость – свойства, которыми обладает молоко, взятое от больной коровы. Впрочем, молоко, разведенное водою (грубый обман, слишком обыкновенный в рыночной мелочной торговле), может быть тотчас же узнано, так как такое молоко, разбавленное водою с целью увеличения его объема, имеет обыкновенно светло-синий оттенок и бывает синевато-прозрачно у краев сосуда. Оно так жидко, что капля его, положенная на ноготь, не останется выпуклою, как это бывает всегда с неподдельным молоком, а расплывается; кроме того, оно мало или совсем не пенится и не пристаёт к чистому железному пруту, если погрузить последний в молоко. Молоко, разводимое в торговле водою, бывает, кроме того, сгущено мукою, гипсом и мелом или крахмалом, для того, чтобы скрыть, что оно было разжижено водою. Если оно сгущено таким образом, то делается слизистым и при расплывании на ногте и на краях сосуда оставляет осадок и крупинки примешанных и нему муки или крахмала. Сверх того, легко догадаться, что в молоке разболтана мука, еще и потому, что последняя имеет свойство пригорать и иногда обнаруживается на дне сосуда, в виде бурого осадка, при кипячении молока. Кроме наглядного узнавания присутствия воды в молоке, введенной в него с целью обмана, можно применить еще следующее средство: следует влить определенное по весу количество (напр. 60–70 г) испытуемого молока в жестяную чашку, вес которой также предварительно определен. Затем, прибавляют и молоку 360 г истолченного кварца, который всасывает в себя это последнее, образуя, вместе с ним, однородный сырой порошок, потом высушиваемый досуха и взвешиваемый; потеря в его весе, которая при этом обнаружится, будет соответствовать количеству воды, содержащейся в испытуемом молоке. Но при этом, однако, нужно помнить, что всякое нормальное, неподдельное молоко, как бы оно хорошо ни было, содержит в себе от 80 до 88 процентов воды. При описанном опыте, только излишек против этого количества должен быть признан за примесь, сделанную с целью обмана. Иногда для сбережения молока кладут в него поташ. Подмесь эту открывают, приливая в испытуемое молоко какой-нибудь кислоты, отчего, в случае содержания в нем поташа, произойдет шипение. Крахмал в молоке легко обнаруживается прибавлением йодистой настойки, от которой он немедленно принимает синий цвет.

В хороших, ничем не подмешанных сливках существует точно такой же недостаток, как и в хорошем, неподдельном молоке, и притом сливки так же, как и молоко, чрезвычайно легко кискают. Хорошие густые сливки не должны свертываться при кипячении. Пенистая, пузы-

ристая поверхность сливок может служить наружным признаком, свидетельствующим, что они были предварительно разбавлены водою, а затем сгущены мукою и куриным белком. Для открытия в сливках присутствия муки может быть употребляем тот же способ, который предложен выше для открытия этой примеси в молоке; примесь же яичного белка и иногда желтка легко можно распознать по обильному образованию свернувшихся клочьев, получаемых после кипячения сливок и процеживания их через бумагу. До чего изощрились подгородные чухны в подделке сливок, видно из следующего примера: один чухонец доставлял какому-то генералу сливки в продолжение трех лет, и генерал не мог достаточно нахвалиться его добросовестностью после ряда домашних испытаний. Когда в Петербурге открылись аналитические станции, генерал свез на одну из них бутылку хваленых сливок и оказалось, что на 100 частей в них было настоящих сливок всего пять.

Творог вполне хорошего качества должен быть ярко-белого цвета, хрупок, отчасти слоистого сложения и сух. Если продажный творог сыр и студенист, то это может служить признаком, что он нарочно пропитан водою, с целью увеличения его веса; творог же, имеющий зеленоватый оттенок, обнаруживает присутствие в нем сыворотки, которая, во время его приготовления, не хорошо была отжата.

Коровье масло совершенно чистое также не постоянно и не везде находится в торговле. Майское масло вкусом несравненно выше всех видов масла, приготовленных в другое время. Хорошее сметанное и сливочное масло должно быть однообразно во всей массе, нежно желтоватого, палевого цвета, на ощупь жирнисто, приятного, подобно орехам, вкуса и хорошо промыто; оно не должно, кроме того, несколько хрустеть на зубах от содержащейся в нем соли. Дурное масло, напротив того, бледного цвета, легко крошится, мало жирнисто и сухо, хрустит на зубах, пахнет горелым и кисло-горько на вкус; иногда же оно слизисто и тянется в нити. Масло часто бывает подкрашено морковным соком для придания ему привлекательного вида «майского» масла, в особенности в том случае, когда, как это с лавочным маслом сплошь и рядом бывает, к нему примешано сало, отчего оно делается слишком бледным. Разминая масло деревянною ложкою в воде, можно легко обнаружить, было ли масло окрашено или нет: если масло было окрашено, тогда и вода окрасится. Сало составляет самую обыкновенную и общеупотребительную торговую примесь в коровьем масле; так называемое «французское» масло в хороших ресторанах почти все состоит из сала, перемешанного более тщательно и искусно. Таковую нежелательную в лавочном масле примесь можно открыть по вкусу и по виду: в разрезе оно имеет белые пятна и полосы. Гораздо реже встречается в масле, но все-таки встречается, примесь тертого вареного картофеля. Масло с этой примесью очень тяжеловесно, крошится, в разрезе шероховато; если растопить его, то на дне сосуда получатся мучнистые клочки, имеющие запах картофеля.

Топленое или русское масло нередко встречается прогорклым и иногда бывает смешано с более или менее хорошим русским маслом и даже салом. Прогорклость русского масла, происходящая, главнейшим образом, от плохого топления, узнается на вкус. Что же касается способа открытия смеси дурного масла с хорошим, то этот способ чрезвычайно прост: стоит только выложить такое масло из сосуда и сделать в куске разрез – неоднородность массы легко обнаружит обман, с которым, однако, приходится мириться столичному жителю, если он не имеет возможности получать деревенское масло, не всегда хорошо сбитое, это правда, но за то без всяких примесей.

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.