

# Мясо

**Х**орошее *бычачье* мясо узнается по следующим наружным признакам: оно не должно быть ни бледно-алого, ни темно-красного цвета, светлый цвет указывает на болезнь этого животного, а темный — что это животное не было убито, а умерло с сохранением всей крови. На ощупь хорошее мясо должно быть упругим и твердым и едва смачивать пальцы. Дурное же — слизкое, мягкое и дряблое, иногда издающее неприятный запах.

Особенно осторожно следует покупать у торговцев, торгующих зимой мясом в разнос. Желая продать мясо по цене, низшей против справочных в мясных лавках, они прибегают к следующему простому способу. Покупают у оптовых торговцев отдельные куски мороженого мяса и кладут его в особый аппарат, называемый мясотаялкой, где эти куски быстро размягчаются и получают наружный вид парного мяса. Такое мясо можно всегда отличить по бледно-алому цвету, слизкости и дряблости. Помимо сомнительного качества такого талого мяса, питательность его будет также мала, ибо во время таяния все лучшее соки мяса утекут вместе с водой.

Так как мороженное мясо много дешевле парного, то экономные хозяйки его покупают, но не для супа, а для жаркого. Кусок такого мяса, не давая ему оттаять, промывают быстро холодной водою и ставят в жарко натопленную печь в закрытой кастрюле. Мясо при этом сохраняет все соки и кажется не менее вкусным и питательным, чем парное мясо.

Телячью тушу надо разрубить на следующие части: а) почечная часть; б) огузок; в) мякоть задней ноги; г) лодыжка; д) нога и передняя лопатка; е) ростбиф; ж, з) шея, и котлетная часть; и) грудинка; к) голова.

---

## Баранина

*Баранина* бывает русская и ордынская (шленская). Хорошая только русская баранина. Она не должна быть стара и должна быть от «валуха» или овцы, а не от барана, и облита жиром, особенно почечные части ее. Вес целого освежеванного барана, т.е. без внутренности не должен превышать 35-40 фунтов. Отличить на глаз русскую бара-

нину от ордынской трудно; ордынская баранина на вид даже лучше русской. Однако приготовленная к столу, она имеет запах старого козла. Между тем баранина эта на Кавказе, в Крыму и в киргизских степях превосходна, без малейшего запаха и белизной мяса походит на телятину. Осязанием можно до некоторой степени руководить при выборе баранины, ибо кожа шленского барана мягче, а русский баран имеет кожу грубее, суше, но жир у него белее плотный.

Части баранины: а) задняя нога; б, в и г) хребет, из которого вырезается ростбиф; д) шея; е) передняя лопатка; ж) грудинка.

---

## С в и н и н а и п о р о с я т а

Мясо от хорошо выкормленных и не старых *свиней* должно быть бело, нежно и не слишком жирно; жир — бел и тверд; кожа — нежна и светла, вес 3-4 пуда.

Окорок или копченая свинина, должна иметь в разрезе ломтя ярко-красный цвет, волокна мяса, при всей своей нежности, не должны разрываться. Жир в дурном окороке мягок, и даже как бы мажется, волокна мяса представляются в разрезе зеленовато-желтоватыми и грубыми. Достоинство поросят — их белизна и сытость. Для того, чтобы узнать не приготовлена ли колбаса из испорченной свинины, обливают колбасный фарш водою, кипятят и затем прибавляют известковой воды. Если мясо испорчено, то при этом будет выделяться резкая вонь.

Достоинство *поросят* определяется по их сытости и белизне.

---

## С о л о н и н а

Хорошая *солонина* должна иметь темно-красный цвет и другие наружные признаки свежего мяса. Солонину грязновато-белого цвета, не сочную, слишком мягкую и издающую неприятный запах, надо избегать.

---

## З а я ц

На торговле *зайцы* делятся на два сорта, резко один от другого отличающихся, а именно: беляк и русак.

При покупке русака всегда надо предпочитать беляку, потому что мясо его гораздо нежнее и вкуснее. Это совершенно понятно, так как русак осенью и зимой у вас кормится большею частью на гумнах — зерном; беляк же обыкновенно гложет осину. Русак получается, преимущественно, из наших северно-западных губерний. У зайца в поварское дело идет только задняя часть, отрезанная от почки, так как передняя часть суха и костиста, а потому в пищу не годится.

Зайца нельзя употреблять в пищу в тот же день, когда убит, ибо он будет груб и жесток. Его надо на 2-3 дня положить в кладовую. Если же необходимо зажарить его в тот же день, то отрезают заднюю часть, вымачивают ее в крепком уксусе, завертывают в тряпочку и зарывают в землю на 5-6 часов.

---

## Д о м а ш н и е п т и ц ы

*Куры.* Для бульона берут курицу постарше, так как молодая не дает достаточно хорошего нава. Для жаркого наоборот берется молодая курица. Очень старая курица

почти никуда не годится. Курица узнается, если она молода, по отсутствию длинных и крепких костей, особенно шпор, по белизне мяса; а желтый жир — вообще у старых кур.

*Цыплята.* Предпочитают цыплят средней величины, приблизительно величиною с голубя, притом щипаных, но отнюдь не шпареных, каких преимущественно продают в мясных лавках. Если хотите иметь хороших цыплят, то, купив их живыми, следует покормить их недели 2-3 дома гречневой крупой, заваренной кипяченым молоком, и держать всех в тесном месте, чтобы цыплята не бегали. Еще лучше покормить их вареным на молоке рисом или овсяной крупой на молоке.

---

## Каплуны и пулярки

*Каплунами и пулярками* называются молодые петухи и молодые куры, откармливаемые по особому способу. Откармливаньем их занимаются специально жители Ростовского уезда Ярославской губернии.

---

## Гуси, индейки, утки

Парные появляются в продаже в начале августа. Хорошая птица бывает в продаже зимой. В начале зимы самую отборную птицу окунают несколько раз в холодную воду, выставляя ее после каждого погружения на мороз, отчего на птице образовывается ледяная кора. Такую птицу сохраняют на погребах, зарывая в снег.

---

## Дичь

При покупке *дичи* надо обращать внимание на то, чтобы она не имела дурного запаха; избегать расстрела, т.е. чтобы она не была разбита выстрелом, особенно нехорошо и невыгодно, когда расстрел придется на груди. Хороший *рябчик* бел, мясист, но жирный рябчик — большая редкость. Аромат свежего и хорошего рябчика должен быть приятно-смолянистый. Хорошими рябчиками считаются: сибирский, архангельский, чердынский, вельский. Самая лучшая *тетерка* и *тетерев* — сибирские, замороженные, появляющиеся в продаже с половины ноября. *Куропаток* две особи: белые и серые. Достоинствами своими серая куропатка выше белой; серая куропатка питается преимущественно зерновым хлебом, белая же ест летние ягоды и древесные почки. Лучшая серая куропатка называется в продаже «дончиха», т.е. получаемая с Дона. Есть еще куропатки — каменная или горная и красная, но эти куропатки своего рода редкость и роскошь. К *изысканной (красной)* дичи относятся дупеля, бекасы, вальдшнепы и гаршнепы. Они хороши только с конца июля, хотя появляются в продаже вскоре после Петрова дня. При выборе этой дичи надо обращать внимание на ее нос, ножки и брюшко к самому низу его, а также и на бока под крылышками. Ежели бок и брюшко зеленоваты — признак, что дичь уже тронулась и имеет запах, птица давно убитая, то же доказывает и ввалившийся глубоко в свою впадину высохший нос. *Фазан* — блюдо тоже изысканное, и в домашнем быту по дороговизне мало кому доступное. Хороший фазан, кроме свежести, должен быть жирен. *Глухарь* и *глухарка* — всем выгодное жаркое. Глухарка буро-серого цвета, а глухарь синевато-черный. Глухарь много больше глухарки, но мясо его грубее. Чем глухарь моложе, тем мясо его сочнее и приятнее. *Дрофа*, иначе дудак, — очень крупная (иногда пуд весом) степная птица. Мясо дрофы очень вкусно жареное, горячее и превосходная закуска к завтраку в холодном виде. Дикий *гусь* бывает красноклювый и черноклювый. Последний известен под названием козорок и считается вкуснее обыкновенных. Дикие *утки* подразделяются на несколько осо-

бей. В поваренном деле более всего идет в ход чернет, другие породы сильно пахнут рыбой. *Перепел* — птица чисто полевая. После уборки хлебов перепела делают очень жирными и мясо их вкусно. Кроме этих птиц идут в поваренное дело и другие птички: дрозды, горлянки, щури, свиристели, снегири, воробьи и прочие. Преимущественно они идут на фарши для паштетов и пирогов, иногда их жарят и подают любителям пирамидкою на блюде.

---

## Рыбы

Распознавание породы и качества рыбы представляет едва ли не большее затруднение для молодых хозяек, чем мяса и дичи.

Прежде всего, надо сказать, что пород рыб так много, что знать их для молодой хозяйки затруднительно. Мы ниже укажем только наиболее употребительные из них.

Если приобретается рыба, то чем она бойчее, вертлявее, тем она лучше. Если берется рыба сонная, то глаз ее должен быть не впалый, а на выкате; под жабрами, когда их подымаете, должно быть красно а не бледно. Впалый глаз и бледность под жабрами — несомненные признаки, что рыба давно заснула, а мясо ее будет дрябло, волокнисто, безвкусно. Зимой, осенью и весной рыбы вкуснее, нежели летом. Весной в особенности хороша бывает *щука*. Весной *щуки*, *пескари*, *ерши* и *окунь* бывают переполнены икрой, а *налим* — печенками, которые любителями весьма ценятся. Мерзлая рыба должна быть хорошо заморожена, крепка, как камень, с пылу, как говорят знатоки, чтобы звенела, когда вы ее стукнете друг об дружку. Такая рыба замораживается во время самых сильных морозов.

Если рыба мороженая, то кроме этих признаков надо обратить внимание на чешую, которая должна быть темноватого цвета, свойственной породе, а не белого цвета. Если чешуя совершенно светлая (почти белая), то это происходит от того, что попортившуюся рыбу торговцы промывают обильно водой для отнятия от нее гнилостного запаха, а затем замораживают. Покупая такую рыбу, дурного запаха вы не почувствуете, но в приготовленном кушанье (при варке или в жареном виде), мясо рыбы будет дряблое и, безусловно, вредное для желудка.

---

## Молочные продукты

*Молоко* считается самой здоровой пищей, но не для всякого желудка оно пригодно. Многие совершенно его не переносят, у них делается от молока запор и колотье, у других — понос, и вообще действует, как слабительное.

Тем не менее, молоко является пищевым продуктом, в большинстве случаев, весьма полезным, в особенности для детей, в виде парного молока или же кипяченого. Сырое холодное молоко менее полезно, чем кипяченое.

Кроме коровьего молока в некоторых случаях употребляется в пищу молоко и других животных. К нему относятся: кобылье молоко (кумыс) — густое и сладковатое на вкус; козлиное — жидкое, сладковатое, очень питательное, по своему химическому составу сходное с женским молоком; овечьё — менее сытно, чем козлиное, но жирнее других сортов молока.

Вообще замечено, что молоко животных, пасущихся в горах и горных местностях, где растительность богаче и питательнее, вкуснее и гуще.

Молоко часто «подделывают». Чаще всего к молоку примешивают известь или мел, соду, белок, муку и крахмал. Примесь гипса или мела узнается при отстаивании кипяченого молока, так как в данном случае более тяжелые минеральные вещества оседа-

ют на дно. Примесь соды можно подозревать, если молоко оказывается имеющим щелочную реакцию. Реакция определяется так называемыми лакмусовыми бумажками, из которых синяя краснеет от кислот, а красная синееет от щелочей. Примесь к молоку яичного белка узнается по образованию хлопьев при кипячении молока. Примесь муки или крахмала — прибавлением к молоку нескольких капель йодистой тинктуры, причем подмешанное мукой или крахмалом молоко получает синее, фиолетовое или вишневое окрашивание.

Оставаясь долго на воздухе, при обыкновенной температуре, молоко иногда закишает. На льду молоко может простоять несколько суток, не скисая, но при этом теряет во вкусе, как бы становится водянистым.

*Сливки* представляют собой жир цельного молока, т.е. скопление микроскопических молочных шариков. Сливки, подобно молоку, часто подделывают, т.е. прибавляют к ним вещества, придающие густоту.

Подделку сливок можно узнать так: берут высокий бокал и наливают туда небольшую порцию испытуемых сливок. Затем доливают отваренной водой и процеживают через полотно; по прошествии 5-10 минут с чистыми сливками ничего не произойдет; между тем как поддельные разделяются на три главных слоя: верхний — жирно-маслянистый, второй — прозрачный сывороточный, третий — творожистый казеин в виде остатка минеральной примеси.

*Масло.* Главное достоинство масла состоит в том, чтоб оно не имело ни малейшей горечи и не отзывалось бы салом, которое нередко примешивается к нему в торговле.

Коровье масло бывает трех сортов: русское, чухонское и сливочное. Чухонское масло сбивают из сметаны и для большего сохранения солят; русское тоже с солью, оттапливают тоже из чухонского; сливочное выбивают из сливок.

Эти три масла очень часто подделываются, и потому, чтобы отличить натуральное масло от поддельного, нужен известного рода опыт.

Кроме того, знаменитый «маргарин» (масло из сала), не смотря на все преследования, не покинул еще рынка. Хорошо выработанный он безвреден.

Примесь к коровьему маслу маргарина и других животных жиров, кроме опасности для здоровья, бьет также потребителей по карману.