

Как сохранять дичь и птицу

Вимой можно легко сохранять и пересылать птицу и дичь в замороженном виде. Уток и гусей следует бить после первых морозов, они тогда всего вкуснее. Чисто выпотрошить, ощипать осторожно, чтобы не прорвать нигде кожи, отрубить шею около самого туловища, ножки до коленного сустава, крылья, оставив только по одному суставу. Вымыть чисто, насухо отереть чистым мягким полотенцем, повесить на мороз; когда совсем замерзнут, повесить на погребе, чтобы не могли оттаять до употребления. Или уложить на погребе в ящик, перекладывая мелкой соломой. Обливать водой не следует. Если наблюдать, чтобы не оттаяли, можно сохранять на погребе мороженую птицу и дичь до весны.

Дичь замораживают не щипанной и не выпотрошенной. Мелкую дичь, когда замерзла, можно сохранить до весны, просто сложив ее в ящик на погреб, лишь бы только не оттаяла. Замечено, что крупная дичь, т. е. зайцы, дикие козы и т. п., плохо сохраняются, если загнаны собаками; если же застрелены после стройки, то сохраняются хорошо.

Несомненно, однако, что как дичь, так и птица имеют гораздо нежнее и приятнее вкус не мороженые, а свежие, потому приведу здесь несколько указаний, как сберегать и готовить, не прибегая к замораживанию, что полезно знать и для сохранения в теплое время года.

Водяная дичь плохо сохраняется свежей, также и сильно простреленная. Прочую дичь как можно скорее после убоя следует ощипать, выпотрошить, не мыть, а начисто вытереть чистой тряпкой и все пораненные места присыпать очень мелко толченым и просеянным древесным углем, также посыпать угольного порошку внутрь птицы и около крыльев; завязать не туго в редкую чистую тряпку и повесить в прохладном темном месте, где бы проходил воздух. Главное — беречь от мух.

С зайца или дикой козы содрать шкуру, разрубить на части, как будет жариться, не мыть, а только чисто вытереть мягкой, чистой тряпкой, потом окунуть в растопленное говяжье сало или тщательно обмазать везде салом, и в таком виде повесить в прохладном темном месте с полным доступом воздуха.

Зимой можно долго сохранить всякое мясо, птицу, дичь, обтерев чисто всю кровь мягкой тряпкой, завернуть в салфетку и закопать поглубже в амбаре в овес или другое какое зерно. Птицу и дичь выпотрошить и ощипать. Не мыть и не солить.

О х р а н е н и и д и ч и

Сначала дичь следует выпотрошить, мозг и глаза вынуть, внутренность вытереть самым тщательным образом полотенцем и набить сухими, крупноистолченными можжевеловыми ягодами. На дно кадки насыпать ржи, сложить птиц, пересыпая их между собой рожью, а также и сверху вершка на два, и наконец бочку плотно закупорить. Дичь при хранении описанным способом лучше всего оставлять в перьях, то есть неоципанную.

В масле

Отлично сохраняется всякая дичь и птица следующим образом, даже в жаркое время года в прохладном месте: немедленно после убоя ощипать, чисто выпотрошить, вытереть чистым полотенцем, заправить совершенно, как для жарения, но не солить, затем положить жарить в кастрюлю на масло и быстро обжарить со всех сторон, только чтобы не было более крови, затем как можно более плотно укладывать в чистый обливной горшок и залить распущенным маслом или чистым свиным салом так, чтобы стояло выше птицы пальца на два. Вынести в прохладное сухое место, завязать горшок чистой тряпкой, только когда совершенно остынет. Птица и дичь, заготовленные таким способом, отлично сохраняются, если стоят в прохладном месте, даже летом около месяца. Когда вынуто, сколько нужно для употребления, тотчас же опять залить расплавленным маслом или салом. Это масло, разумеется, не пропадает, а может быть употреблено в кухне на все, что угодно. От залитых рябчиков оно приобретает особенно приятный аромат, годится для всех соусов и пр. При употреблении птицу и дичь очистить от сала и дожарить, как обыкновенно до готовности.

В желе

Отварить свиные или телячьи ножки в воде, прибавив духов, соли, перцу, потом подлить белого вина и уксусу, еще вскипятить и процедить. Мясо или дичь, что угодно, разрезать, как следует, на небольшие части, вымыть и вытереть.

Сложить в каменную посуду, залить остуженным, но еще жидким отваром, чтобы все пустоты были заполнены и жидкость бы стояла выше мяса. Когда желе совершенно затвердеет, налить сверху на два пальца распущенного говяжьего сала едва теплым. Когда остынет, плотно закрыть крышкой. В прохладном помещении сохраняется и летом довольно долго, а зимой несколько месяцев совершенно без изменения.

Студень из гусиных потрохов впрок

В хозяйствах, где много гусей бьют сразу для копчения полотков или на продажу, накапливается множество потрохов, которые невозможно сразу использовать. Следующим образом их можно долго сохранить в холодном месте. Очистить потроха тщательно, как обыкновенно, положить их все, кроме печенок, в большой котел, налить доверху холодной воды, прибавить моркови, луку, петрушки укропу, сельдерея и проч., соли. Снимать пену тщательно. Печенки употребить на паштеты. Прибавить 1-2 ф. говядины и 3-4 телячьи или свиные ножки. Варить, снимая пену до половины мягкости. Слить отвар на три четверти. Вынуть желудки и сердце и доварить их отдельно в кастрюльке до полной мягкости в слитом отваре. Уксуса не подливать, от уксуса твердеет. Остальные потроха попробовать и положить по вкусу соли, духов, налить уксусу. Когда потроха станут совершенно мягки, вынуть их, по желанию снять с костей или с костями разрубить помельче,

наложить в небольшие горшочки, чтобы каждый горшок хватал только на один суп или соус. Туда же вмешать и кусочками нарезанные желудки и сердца. Весь отвар слить вместе и варить на сильном огне, не вынимая говядину и проч., пока не уварится, по крайней мере до половины или на две трети. Потом процедить этот бульон в горшочки. Когда совершенно застынет, налить в каждый на палец растопленного почечного сала едва теплым. Завязать, когда совершенно застынет, хранить в прохладном месте. Разумеется, говядину и ножки не выбрасывать, а употребить для стола, например, из говядины сделать фрикадельки. Ножки обжарить в сухарях. Эти потроха отличны для соуса с солеными огурцами или рассольник, или для супа. Распустить целый горшочек, сняв с него жир, разбавить просто кипятком или обыкновенным бульоном, сделать заправку из муки с маслом, вбить один желток.

Зайцы, кролики

Сохраняются хорошо следующим способом. Очистить зайца, как обыкновенно, разрубить на три части. Задние ножки одним куском, передние отрубить. Передние лучше употребить тотчас для соуса или в запасной бульон. Для сохранения взять только всю среднюю часть вдоль хребта и задние ножки. Обжарить их в масле живо со всех сторон на сковороде или на противне. Когда слегка обжарены, сложить задние ножки вместе и связать бечевкой. Сложить зайцы или кролики как можно плотнее в муравленный горшок. Сварить маринад из хорошего уксуса со специями, луком, можжевельными ягодами и солью, совершенно остудить и, не процеживая, солить маринад на зайцы. Сверху залить на два пальца растопленным салом. На другой день завязать пергаментной бумагой или пузырем и сохранять в холодном месте. При употреблении обмыть куски зайца, нашпиговать и изжарить как свежий, но надо подлить при жарении несколько ложек крепкого бульону. За десять минут до полной готовности облить чашкой сметаны. Приложить

задние ножки к средней части на блюде, как будто заяц цельный. Облить соусом.

Можно залить отваренным маринадом и сырую всякую крупную дичь, но она сохраняется лучше предыдущим способом.

Отлично сохраняется заяц и кролик, слегка поджаренный и залитый растопленным салом, как сказано о птице.

Солить уток и гусей

Взять молодых, мясистых, не слишком жирных гусей или уток, и, отняв ножки, взять только филейную часть, т. е. грудь и крылышки, удалив спинку с прилегающими костями, выпотрошить, очистить, натереть хорошенько солью с селитрой со всех сторон, потом уложить в обливной горшок как можно теснее, наложить дощечку с гнетом и оставить в сухом прохладном месте дней на 6-8. Можно оставить в рассоле и долее. При употреблении вымыть в чистой воде, отварить с кореньями и духами и подать с тушеной капустой или с картофельным пюре.

Маринованный гусь

Приготовленных гусей завязать сперва бечевкой и сварить в воде, подбавив немного соли, немного духов и кореньев, потихоньку, накрыв крышкой. Остудить в отваре. Разнять на части. Уложить в горшок, пересыпая ложкой каперсов и строганным хреном. Сварить уксус, как обыкновенно, со специями, солью и кореньями, когда остынет, залить гусей, не процеживая. Сохранять в сухом прохладном месте, завязав горшок пергаментной бумагой.

Коптить гусей и уток

Для этого брать только молодую, хорошо откормленную, очень жирную птицу. Иногда солят и коптят целиком, но большей частью только так называемые полотки. У выпотрошенной и очищенной птицы отделяют ножки, их надо пригото-

вить отдельно. Потом острым ножом ловко срезают оба филея, так чтобы одним куском снять сперва с одной стороны все мясо, потом с другой, но кожу надо оставить цельной. Сложить обе половинки вместе и сшивать нитками кожу с разрезанных трех сторон, предварительно сильно втерев в мясо соль с селитрой. Селитры брать пятую часть против соли. Сложить потом один на другой потеснее в кадочку, наложить дощечку и гнет. Их не следует солить долее трех суток. Потом завернуть каждый полоток в белую бумагу. Повесить на 7 дней в совершенно холодный дым, прекращая дым ежедневно на ночь. Они должны более проявиться, нежели прокоптиться. Сохранять, повесив на сквозняк в бумаге. Таким способом приготовленные полотки очень нежны и вкусны, и не так чрезмерно посолены и прокопчены, как большинство продаваемых в колбасных.

Точно так же готовят и жирных, молодых уток.

Копченые гуси по-немецки

Отрубить у откормленных молодых гусей шею, отрубить ножки. Разрезать по спине до кости сверху донизу и осторожно вынуть весь остов костей. Натереть солью с селитрой, но не брать слишком много соли, сложить половинки вместе и уложить тесно в кадочку. Наложить дощечку и гнет. Через трое суток вынуть гусей и каждую половинку отдельно, не вытирая, в рассоле как есть, обвалить и обсыпать густо высушенными пшеничными отрубями, так чтобы толстый слой отрубей совершенно покрыл мясо и сало. В таком виде повесить в коптильню, чтобы один кусок не дотрагивался до другого. Дым должен доходить совершенно холодным. Через 8 дней снять, повесить в прохладный сквозняк. Через суток двое стереть мягким полотенцем тщательно все отруби. Этим способом приготовленные гуси особенно нежны, вкусны и долго сохраняются.

Гусиные лапки (утиные так же)

Оставшиеся от приготовления полотков лапки натереть мелкой солью с прибавкой шестой масти селитры. Можно селитры и не брать вовсе. Посыпать толченым перцем с лавровым листом, гвоздикой, наложить на них гнет и оставить так на ночь или часов на 20, но не более. Потом обмыть и вытереть насухо. Все сало, выбранное с гусей, а если мало, то с прибавкой свиного внутреннего, нарезать кусочками и растопить в большом котле или в медной посуде, опустить лапки в горячее сало и поджаривать их в сале совсем потихоньку. Надо, чтобы лапки скорее варились в сале, чем жарились. Непременно, чтобы сало во все время не закипало совершенно. Попробовать вилкой, когда она легко входит в лапки, вынуть их из сала на блюдо и дать совершенно остыть. Потом сложить все лапки в обливные горшки, можно положить 2 лавров. листочка и залить ножки этим же растопленным салом, совершенно остывшим, чтобы оно только было довольно жидко, чтобы проникнуть во все пустоты между кусками. Если сало остынет, когда лапки простынут, его следует растопить. Сало процеживать, заливая. Оно должно стоять пальца на два выше гуся. Когда совершенно остынет, накрыть двойной бумагой, потом завязать пергаментом и сохранять в прохладной кладовой или в амбаре. При употреблении надо вынуть лапки из сала и дожарить их на противне в печке. Очень хороши во щах или в борще. Можно их подать в каком-нибудь пикантном соусе, или жареными на луковом или каштановом пюре, или с грибами, особенно с соусом из соленых рыжиков, со сметаной. Так как сала очень много прилипает к лапкам, то лучше всего взять лапку на вилку и подержать над сотейником на плите или в печке, чтобы лишнее сало растопилось и стекло.

Каждый раз, как брать лапки, надо растопить сало и чуть тепленьким снова залить горшок.

Это сало очень вкусно для всяких приготовлений, особенно хорошо в нем жарить кляр, пирожки, пончики и проч.

Гусиное сало

Гусиное сало или сало от всякой другой жирной птицы составляет очень ценную примесь к фритюру, но гусиное лучше вытапливать совсем отдельно, так как оно нередко может пригодиться для смазывания ран от обмороживания и от ожогов. С этой целью надо, обрезав весь лишек с только что убитого гуся, особенно внутреннее сало, нарезать его маленькими кусочками и растопить так же, как было сказано о внутреннем свином сале, т. е. не прямо на огне, а поставив кастрюлю в другой сосуд с кипятком. Слить растопившееся таким образом сало в чистый новый горшочек, остальное можно топить уже прямо на огне и процедить шкварки прямо в горшок с фритюром. Когда птица зажарится, весь лишний жир остудить совершенно, на другой день растопить до прозрачности, процедить в фритюр. Перед вытапливанием всякое сало лучше, для чистоты, нарезав, вымочить несколько часов в холодной воде, слить воду, налить чистой и вытапливать с водой, как было сказано.

Колбаса из индейки или пулярки

Взять мясистую молодую индейку, каплуна или пулярку. Снять все мясо с костей, изрезать и пропустить три раза в мясорубку, прибавить туда же печенку из птицы. Потом ложкой мешать и месить долго хорошенько, подсыпая ароматической соли, но немного, приблизительно небольшую чайную ложку на каждые 2 ф. мяса. Взять хорошего малосольного шпика 1/2 ф. на каждый фунт мяса, нарезать мелкими кубиками, вмешать в фарш. Приготовить свиные кишки, вымочив и

выскоблив их тщательно налицо и наизнанку. Вытереть, завязать один конец. Набить шприцем очень туго, завязать, повесить. Все кости от птицы разрубить, положить в кастрюлю или котел, положить туда же кожу от шпика, вымыв и выскоблив его хорошенько. Прибавить укропу, немного петрушки, луку, лавровый лист, 2 гвоздички, соли, перцу. Налить воды и ложки три уксуса. Кипятить этот бульон часа три, процедить в другую кастрюлю, поставить опять на огонь, когда снова закипит, опустить в него колбасы, предварительно обмыв и вытерев их чисто. Должны кипеть в бульоне целый час. Остудить, не вынимая из отвара. Когда остынут, но не давая загустеть отвару, вынуть колбасы и повесить в прохладном месте. Если желательно сохранить их дольше, можно повесить их только на несколько часов в совершенно холодном дыму.

Если нет свиных кишок, можно сделать то же в коже от индейки, но тогда надо ее завернуть в чистую салфетку и туго перевязать чистой бечевкой почаше. Когда сварится и остынет наполовину, вынуть из салфетки, выполоскать ее хорошенько в горячей воде, опять завязать в нее колбасу и повесить в прохладном месте до другого дня. Выходит вроде галантина. Можно прибавить в фарш трюфелей, нарезанных кубиками, или фисташек. Можно в середину положить соленый, красный, отваренный язык. Отвар, в котором варилась эта колбаса, очень вкусен. Его можно употребить для супа, соуса, а также для заливки какого-нибудь холодного, так как он хорошо застынет, в особенности если в нем был довольно большой кусок свиной кожи. Если этот бульон не довольно прозрачен, его можно очистить двумя-тремя яичными белками.

Такие колбасы можно делать из какой угодно птицы или дичи, также из телятины, баранины. Так как дичь не имеет собственного жира, то в эти колбасы можно класть более сала, даже, если угодно, половину на половину. Для связи можно прибавить немного хлеба, вымоченного в сливках, но такие колбасы и сосиски не держатся более суток. Если набить точно такой фарш в тонкие бараньи кишки, перевязать коротенькими сосисками, можно их сварить в кипятке или в бульоне или жарить, как сосиски, на сковороде в масле. Все эти колбасы и сосиски очень вкусны. Можно в фарш прибавить немного для вкуса шампиньонов или грибного порошка, или смолоть с фаршем несколько анчоусов. Можно хорошие филеечки от птицы или дичи нарезать мелкими

кубиками и вмешать в фарш. Словом, разнообразить состав фарша и приправы до бесконечности, по собственному вкусу или смотря по тому, что есть под рукой. Иные для связи кладут желтки или жидкую яичницу из желтков со сливками, но от всякой примеси яиц фарш грубеет. Колбасы эти вообще вкусны вареные в отваре костей дичи и птицы, как сказано об индейке. В фарш из зайца, тетерева, телятины и проч. можно с солью прибавить немного селитры, если желательнo, чтобы фарш был красный или красноватый. В сосиски из мелкой дичи и из птицы не следует прибавлять селитры, чтобы фарш был нежнее.

Сосиски из кролика

Только что убитого молодого кролика выпотрошить, очистить, опустить в кипяток и тотчас же вынуть. Снять все мясо с костей. Взять половину веса кролика, хорошего шпика, промолоть несколько раз, подлить сливок немного, прибавить ароматической соли. На сковороде весь фарш перемешать на огне, чтобы только слегка нагрелся. Скорее остудить и набить в тонкие кишки, как сосиски. Иные прибавляют вымоченный в сливках хлеб, но фарш значительно делается хуже от этого, и притом препятствует сохранению. Когда сосиски готовы, их можно несколько часов покоптить в холодном дыму. Они будут лучше держаться. Или как только сделаны, намазать со всех сторон некрутым тестом из пшеничной муки, сверху намазать распущенным маслом, изжарить в печке или в духовке. Копченые сосиски можно тоже жарить в тесте.

Колбаса из кролика

Взять один или несколько кроликов, вычистить, выпотрошить, опустить в кипяток на минуту, но предварительно вымочить в холодной воде. Снять все мясо с костей и промолоть несколько раз. Все кости мелко разрубить, положить в котел или кастрюлю вместе с головками, посолить немного, налить воды стакана два, варить долго, чтобы сделалось не более стакана очень крепкого навару. Печенки очень осторожно очистить от желчи, вымыть, потушить слегка в масле, смолоть вместе с мясом. Половину веса всего мяса взять шпика, не молоть его, а мелко изрубить. Ароматической соли добавить по вкусу. Смочить фарш отваром от костей и тщательно перемешать. Делать сосиски, как обыкновенно. Можно их жарить или

варить. Можно слегка прокоптить. Если прибавить хлеба, намоченного в сливках, фарш несколько нежнее, но вовсе не держится. Если прибавить яиц, фарш грубеет. Очень хороша прибавка мяса от зайца в фарш из кролика. Или, если есть кости от рябчика или другой хорошей дичи, сварить их для отвара вместе с остальными костями.

Для сосисок или колбас хорошо употребить старую птицу, которая не годится для жаркого, откормив ее пожирнее. Хотя молодая птица, несомненно, нежнее на вкус, но все-таки для домашнего стола представляется хороший способ употребить в дело старую птицу, прибавив сколько нужно хорошего шпика и приправ. Из старых цесарок, совершенно негодных для жаркого, выходят отличные сосиски и колбаски; если же взять на две три цесарки одного рябчика, то нельзя отличить от мяса рябчика.

Колбасы из гуся

Снять все мясо с костей, удалить кожу, жилки и жир, и смолоть с 1/4 ф. свежого шпика раза три. Прибавить ароматической соли по вкусу и хорошенько размешать. Набить в чисто вымытые и вычищенные кишки, завязать. Варить полчаса в соленом кипятке, вынуть, повесить. На другой день завязать ту же и повесить на два дня в холодный дым, прекращая копчение на ночь. Хорошо сохраняются.

Колбаса из гусиной печени

Обмыть гусиные печенки хорошенько, вытереть, нарезать небольшими кусочками, если есть трюфели, нарезать мелкими кубиками. Взять телятины, одной или пополам с нежным свиным мя-

сом или курицей, пополам со свежим шпиком смолоть, пропустив 2-3 раза в мясорубку. Смешать с ароматической солью, но не пересолить. Смешать фарш с печенкой и трюфелями, набить в чистые свиные кишки. Туго завязать, варить 1/2 часа в соленом кипятке. Повесить в

прохладном сквозняке. Для более долгого сохранения можно повесить часа на три в холодный дым. Вместо гусяной печени можно точно так же сделать и из утиных печенок, а если их мало, взять пополам с телячьей.



У Д О

У Д О

ПЕРЕБОЛКА БЫРЫ

