

Левшин Василий Алексеевич

**Русская поварня, или
Наставление о приготовлении
всякаго рода настоящих
русских кушаньев и о
заготовлении в прок разных
припасов**

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 82-3
ББК 84-4
В19

В19 **Василий Алексеевич Л.**
Русская поварня, или Наставление о приготовлении всякого рода настоящих русских кушаньев и о заготовлении в прок разных припасов / Левшин Василий Алексеевич – М.: Книга по Требованию, 2022. – 260 с.

ISBN 978-5-519-92848-9

ISBN 978-5-519-92848-9

© Издание на русском языке, оформление
«YOYO Media», 2022

© Издание на русском языке, оцифровка,
«Книга по Требованию», 2022

Эта книга является репринтом оригинала, который мы создали специально для Вас, используя запатентованные технологии производства репринтных книг и печати по требованию.

Сначала мы отсканировали каждую страницу оригинала этой редкой книги на профессиональном оборудовании. Затем с помощью специально разработанных программ мы произвели очистку изображения от пятен, клякс, перегибов и попытались отбелить и выровнять каждую страницу книги. К сожалению, некоторые страницы нельзя вернуть в изначальное состояние, и если их было трудно читать в оригинале, то даже при цифровой реставрации их невозможно улучшить.

Разумеется, автоматизированная программная обработка репринтных книг – не самое лучшее решение для восстановления текста в его первозданном виде, однако, наша цель – вернуть читателю точную копию книги, которой может быть несколько веков.

Поэтому мы предупреждаем о возможных погрешностях восстановленного репринтного издания. В издании могут отсутствовать одна или несколько страниц текста, могут встретиться невыводимые пятна и кляксы, надписи на полях или подчеркивания в тексте, нечитаемые фрагменты текста или загибы страниц. Покупать или не покупать подобные издания – решать Вам, мы же делаем все возможное, чтобы редкие и ценные книги, еще недавно утраченные и несправедливо забытые, вновь стали доступными для всех читателей.



Серия Книжный Ренессанс

www.samizday.ru/reprint

	Слрм.
Хлебцы и куропашки.	21
Жаренныя баранья мяса.	—
явля коровье.	22
могги.	—
свинина.	—
перепелки.	—
Баранье легкое, аалишое молокомъ и ай- цами.	—
Печенка говяжья, или баранья жареная.	—
Жареной поросенокъ.	23
Четвертая подача, содержащая пирожное, каши и прот. О пирожномъ.	
Пирогъ круглой съ курицею и яйцами.	—
колобовой.	24
оладкой съ постылой.	—
блинчатой, называемой попадьинъ. пожь другимъ образомъ.	— 26
Пироги подовые.	—
печерские.	27
Пирожки карасики.	—
съ яйцами.	28
Оладьи.	—
блинчатые.	—
сырные.	—
Блины гречневые.	29
красные.	30
Блинцы.	—
Коровай.	31
яцкой.	—
яцкой съ изюмомъ.	32
Пряженцы.	—
Сочни.	33
Сырники.	—
Блинцы съ яйцами.	—

	Стран:
Крупеня.	35
Дрочона.	34
Лапшеникѣ.	—
Середка.	—
Ватрушки.	35
Пшениные пироги.	—
сѣ сморчками.	36
Заволжскіе.	—

О кашахъ молотныхъ и прот.

Тыковникѣ.	37
Каша молочная гречневая.	—
размазня изѣ манныхъ крупѣ.	—
крушя гречневая или пшениная на	
молокоѣ.	—
гречневая крушя.	38
червячками.	—
пшениная червячками.	—
зеленая.	—
молочная Нѣмецкая.	39
Лапша молочная.	—
Бобки, молочное.	—
Варенцы.	—
Кисель.	40
молочной.	—
Грибы душные.	—
жареныя въ сметанѣ.	41
Грузди, или рыжики рубленые.	—
Гречневая каша, жареная на сковородаѣ.	—
Яичница выпускная.	42
сѣ молокоѣ.	—
Сырѣ сѣ молокоѣ.	—
Творогѣ.	—
Плоды со сливками.	—

Смолъ постной. Первая подага, содержа-
щая холодныя ѣствы.

Х о л о д н ы я г о с т и н ы я.

Грибы сухіе съ хрѣномъ.	43
соленые.	—
Рѣдька шершая съ грѣнками.	44
Капустное крошество.	—
Кочанъ кислой капусты.	45
Свекла.	—
Горохъ колодкою.	—
Гороховой кисель холодной.	—
Толокно съ брусникою.	—
Кулага.	46
Тѣсто сложеное.	—

Х о л о д н ы я р ы б н ы я.

Звѣно рыбы съ ботвиньею.	47
соленой рыбы съ крошествомъ.	—
Вяленая рыба.	—
Провѣсная рыба.	48
Везика.	—
Окрошка.	—
Щучина бочечная.	49
Щука отварная въ соли.	—
Бѣлая рыбаца отварная.	—
Семга соленая.	50
Судакъ разварной.	—
Окуни отварные.	—
Рыбы печенныя холодныя.	—
Лещъ разварной.	51
Стерлядь разварная.	—

Вторая подага, содержащая горячія ѣства.

Г о р я ч і я п о с т н ы я.

щи.

	Стран.
Щи съ крупами и грибами.	52
Борщъ.	—
Бураки.	53
Кашницы.	—
Коливо.	54
Горохъ.	—
Грибы.	—
Сочни.	55
Бобки.	56
Ушки или кундюбки.	—
Грузди.	—
Рыжики въ муковникъ.	57
Ръпа чиненая.	—
Морковь чиненая.	—
Горохъ зеленой.	—
Бураки въ муковникъ съ кашею.	58
Лавша.	—
Варенецъ изъ яблокъ и грушъ сухихъ съ черносливомъ.	—

Г о р я т і я п и щ и р ы б н ы я .

Щи.	59
Борщъ.	—
Бураки.	60
Калъя.	—
Кашницы.	—
Горохъ съ пешкою.	61
Уха.	—
раковая.	—
карасевая.	62
спердяжья.	—
налимовая.	—
сборная.	—
Потрохъ.	—
Селанка жидкая.	63

Третья подата, содержащая взвары, селянки и жаренов.

О взварахъ, селянкахъ и жареномъ постнымъ.

Селянки.	63
изъ груздей.	—
О жареномъ.	64
О взварахъ, селянкахъ и жареномъ рыбномъ.	
О взварахъ.	—
Селянка съ щучиною.	—
съ пешкою.	65

О жареномъ.

Звѣно осетрины съ луковымъ взваромъ.	—
Распарная стерлядь.	—
Щука распарная.	—
Жареной лещъ съ начинкою.	66
Караси жареные чиненные.	—
Жареная събжая рыба.	—
Жареные пискари.	—
снежки.	67
Осетрина ломтями на сковородѣ.	—
Щучина бочечная жареная.	—
Тѣльное.	—

Четвертая подата, содержащая пирожное и каши.

О постныхъ пирожныхъ и кашахъ.	68
Пирогъ круглой съ грибами.	—
круглой съ кашею.	—
круглой съ везикою.	69
сладкой.	—
Пирошки карасики постные.	—
карасики со пшеномъ.	—
карасики съ жабрами.	70

	Стран.
Пирожки на мозгахъ. - - - - -	70
Заволжскіе. - - - - -	—
Кулебаки. - - - - -	71
Левашники. - - - - -	72
Оладьи. - - - - -	73
Блины. - - - - -	—
Лепешки. - - - - -	—
Блинцы. - - - - -	—
съ коринкою. - - - - -	74
Сырники постные. - - - - -	—
Пряженцы. - - - - -	—
Середка. - - - - -	—
О кашкахъ. - - - - -	—
Кисель. - - - - -	75

*О заготовленіи въ прокъ мясныхъ припа-
совъ.*

Приступленіе къ солению мясъ. - -	76
Испытанный способъ приготоовлять хо- рошую солонину. - - - - -	82
О копченіи солонины. - - - - -	84
О сбереганіи выкопченного мяса. -	85
Иные способы приготоовленія солонины.	86
Говядину солишь и копшишь по Англински.	87
Соление и копченіе говяжьихъ языковъ.	—
Соление и копченіе вешчины. - - -	89
Иной способъ къ солению и копченію окороковъ. - - - - -	91
О солении и копченіи баранины. - -	—
Запасеніе мясъ вяленіемъ. - - -	92
Запасеніе колбасъ. - - - - -	93
Приготоовленіе колбасъ свѣжихъ, упо- требляемыхъ для жаренія. -	100
Копченіе колбасъ. - - - - -	101

Разныя приготоуленія колбасъ другого рода. - - - - -	102
Заготовленіе сосисковъ. - - - - -	104
Различный запасъ изъ гусей и утокъ.	105
Запасаніе различнаго сала. - - - - -	107
Наставленіе, какимъ образомъ должно сберегать лйцы въ зиму. - - - - -	111
Объ маслѣ коровьемъ. - - - - -	115
Очищеніе масла коровьяго. - - - - -	117
Запасаніе Майскаго коровьяго масла.	120
Масло коровье перетопленное. - - - - -	124
коровье чухонское. - - - - -	125
Заготовленіе раковаго масла. - - - - -	126
<i>Заготовленіе въ прокд рыбы разными способами.</i>	
О соленіи бѣлужины, осетрины и севрюги.	127
О поправленіи очень соленой, также ис- портившейся въ кадкахъ рыбы. - - - - -	128
Заготовленіе буженинной рыбы. - - - - -	129
духовой рыбы. - - - - -	130
Приготовленіе провѣсной или вялой рыбы.	132
Копченіе рыбы. - - - - -	134
О соленіи щукъ, судаковъ и тому подоб- ныхъ рыбъ. - - - - -	136
Щукъ сушить для употребленія вмѣсто трески. - - - - -	137
Способъ маринировать небольшихъ рыбъ разнаго рода. - - - - -	138
Средство сберегать рыбу свѣжею сна- чала зимы до весны. - - - - -	139
Способъ сберегать побитыхъ съ перво- зимья птицъ чрезъ всю зиму свѣ- жими. - - - - -	140

Приготовление въ запасъ духовой дичины.	141
Заготовление въ запасъ разныхъ огородныхъ растѣній и плодовъ.	142
Заготовление огородныхъ растѣній съ- жими. - - - - -	147
Приготовление морковнаго сиропа. -	148
Зимній салатъ изъ свеклы. - - -	—
Капуста Савойская и другія капусты.	156
Заготовление огородныхъ растѣній су- шеніемъ.	
Заготовление въ прокъ сушеныхъ пова- ренныхъ травъ въ картузахъ.	162
огородныхъ растѣній ква- шеніемъ. - - - - -	167
Заготовление огородныхъ произведеній конфированіемъ и соленіемъ.	174
Арбузы солить. - - - - -	177
Барбарисъ, запасаніе онаго разнымъ образомъ. - - - - -	178
Бобы Турецкіе, заготовление оныхъ раз- нымъ образомъ. - - - - -	179
Вишни въ разномъ заготовленіи. -	180
Горохъ зеленой, зернами запасаемой.	181
Грибы разнаго рода и различное оныхъ запасаніе. - - - - -	185
Груши, заготовление изъ оныхъ. -	197
Дыни, заготовление оныхъ въ уксусъ, и прсч. - - - - -	198
Колуцьяны или настурцій въ уксусъ.	200
Капорсы домашнія. - - - - -	—
Крыжовникъ. - - - - -	201
Огурцы, заготовление оныхъ въ горохъ.	203
Оливки домашнія. - - - - -	211

	Смѣрен.
Пикули. - - - - -	212
Плодовѣ конфированіе въ винѣ и водкѣ.	213
Плоды конфированные въ патоку.	214
Сливы, запасаніе оныхѣ соленіемѣ и въ уксусѣ. - - - - -	215
Смородина, соленіе с ою. - - -	216
Спаржа, разное оной запасаніе. -	—
Спинашѣ, заготовленіе онаго. - -	218
Тернѣ, разное онаго заготовленіе. -	—
Травы салатныя въ уксусѣ. - -	219
Трюфели. - - - - -	—
Цикорные и сахарные корни заготов- ляшѣ въ уксусѣ. - - - - -	221
Яблоки, заготовленіе оныхѣ. - -	222
любовныя. - - - - -	223
О присмотрѣ и сбереженіи предше- щихѣ и другихѣ запасовѣ. -	—
Запасаніе разныхѣ столовыхѣ и по- варенныхѣ приправѣ.	229
Какѣ дѣлать домашній сое. - - -	231
Черной сокѣ дѣлать дома. - - -	233
Заготовленіе вещичинной эссенціи. -	—
Травная эссенція. - - - - -	234
масло. - - - - -	235
Травной порошокѣ. - - - - -	236
Травные сухари. - - - - -	—
Сбишень поваренной въ запасѣ. -	237
Приправа Англинская. - - - -	238
Устричной порошокѣ. - - - -	239
Сухая студень въ запасѣ. - - -	—

