

Николай Максимович Яценков

**Новейшая и полная поваренная
книга**

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 82-3
ББК 84-4
Я92

Я92 **Яценков Н.**
Новейшая и полная поваренная книга / Николай Максимович Яценков — М.: Книга
по Требованию, 2024. — 472 с.

ISBN 978-5-521-39921-5

ISBN 978-5-521-39921-5

© Издание на русском языке, оформление
«YOYO Media», 2024
© Издание на русском языке, оцифровка,
«Книга по Требованию», 2024

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 первоизданном 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.

ПРЕДУВѢДОМЛЕНІЕ

Отъ Переводчика.

Издавая въ свѣтъ сію книгу, въ-первыхъ за необходимое почитаю просить благосклонныхъ моихъ Читателей о чтеніи краткаго сего предувѣдомленія, безъ котораго многіе, можешь быть, не такъ цѣнятъ ее будешь, какъ чего она стоитъ. Для того объявляю моимъ Читателямъ, что сія книга, называемая на Французскомъ языкѣ; la Cuisine Bourgeoise (т. е. Мѣщанская Повариха), переведена мною по желанію и одобренію многихъ знаменитыхъ Особъ, любящихъ Экономію, которыя споспѣшествовали мнѣ къ лучшему и полнѣйшему ея изданію сообщеніемъ разныхъ домашнихъ своихъ записокъ, которыя теперь и помѣщены въ оную; и она тѣмъ лучше предъ прочими Поваренными книгами, что наполнена кушаньями, многократно уже апробованными; а особливо вторая Частъ, которая почти вся собрана изъ доставленныхъ мнѣ отъ разныхъ Особъ вѣрнѣйшихъ записокъ. Хотя во Французскомъ оригиналѣ сія книга и не раздѣлена на двѣ части; но я по согласію тѣхъ почтенныхъ

Особѣ, кои руководствовали мнѣ въ переводѣ оной, и по самому свойству матерій, разсудилъ издать ее на Россійскомъ языкѣ въ двухъ Частяхъ изъ которыхъ въ первой содержится все относящееся къ столу, а во второй содержатся наставленія, какъ изъ разныхъ плодовъ дѣлать компоты, мармелады, рапафіи, варенья, сиропы, ягодники, бисквиты, десертныя кремы, ликеры, разныя наилучшія водки, напитки, воды изъ всякихъ ягодъ, наливки, вины, мороженое и желе; напоследокъ заключена она тѣмъ, какъ дѣлать постилы, Французскіе конфекты, каврижки и вкусныя прянички. И какъ въпоря часть по содержанію своему несравненно важнѣе первой, и къ тому же ни въ какихъ еще Поваренныхъ книгахъ на нашемъ языкѣ сего не находится: то я зная, что въ составленіи хорошихъ водокъ, ликеровъ, рапафій, сироповъ и въ дѣланіи, вареньевъ и самыя почтенныя Особы не гнушаются упражняться, старался, сколько возможно, привести въ лучшее совершенство послѣднюю часть; къ сему наиболѣе споспѣшествовали до-

ставленныя мнѣ отъ разныхъ знаменитыхъ Особъ вѣрнѣйшія записки, къ сей части относящіяся. Чтожъ касается до сей первой части, то я ее почти всю переводилъ, слѣдуя Французскому оригиналу, выключая только того, что съ согласія моихъ руководителей выбрасывалъ я индѣ нѣкопорыя кушанья, кои у насъ сдѣлать не возможно, а на мѣсто того помещалъ домашнія записки, до сей части касающіяся. Относительножъ до ея доброты, то я предполагая, что большей части изъ моихъ Читателей довольно извѣстенъ славной оригиналъ сей книги, за излишнее почитаю много распространяться въ похвалѣ оной; но только скажу то, что и она по отиѣннымъ кушаньямъ заслуживаетъ собственнаго вниманія Любителей Экономіи. Впрочемъ предоставляя благосклоннымъ моимъ Читателямъ судить о успѣхѣ моего предпріятія, объявляю, что я переводилъ ее единственно для удовольствованія желанію нѣкоторыхъ Знатныхъ Особъ. И такъ награда моя будетъ безцѣнна, еслии сіи посильные труды мои будутъ приняты какъ ими, такъ

и прочими Любителями Экономіи съ такою благосклонностію , съ какимъ усердіемъ многіе желали имѣть ее на природномъ нашемъ языкѣ. Сіе послужитъ мнѣ еще великимъ поощреніемъ къ скорѣйшему и совершеннѣйшему изданію второй части, которая тѣмъ скорѣе издана будетъ въ свѣтъ, чѣмъ почтенные Любители Экономіи благосклоннѣйшаго удостоятъ принятія сію изданную теперь первую Часть.

Г Л А В А I.

*Всёобщее Сокращеніе для всѣхъ родовъ ко-
хлебокѣ.*

Возьми самой хорошей и самой свѣжей го-
вядины, чтобы вкуснѣе былъ твой булі-
онъ; самыя же сочная части супъ: задъ,
ляшки и шелячье плечо; лучшіяжъ самыя
части, которыя можно ставить на супъ,
супъ: задъ, грудина говяжья. Не клади ни-
когда шелятины въ буліонъ, развѣ топъ
буліонъ будешь готовить для больного.
Когдажъ снимешь жиръ съ буліона, то по-
ложи его, положи въ кастрюльку всякихъ
огородныхъ распутий, хорошо очищенныхъ и
мытыхъ, какъ - то селдереи, луку, морко-
ви, пастернаку, луку пырея и капусты;
вари до тѣхъ поръ на легкомъ огнѣ свой
буліонъ, покаместъ говядина уварится; по-
слѣ чего процѣди сквозь сито, или салфет-
ку, дай устояться буліону, и употребляй
его, куда заблаго разсудить.

Похлебка изъ капусты.

Возьми полкочана капусты обѣленной съ
шпигомъ, изрѣзаннымъ въ кусочки, свяжи
Часть I.

все порознь, свари также порознь въ маленькой кастрюлькѣ съ буліономъ, пріуготовленнымъ вышеупомянутымъ образомъ; когда капуста и шпигъ сварится, митонируй (*) похлебку съ симъ буліонъ и хлѣбными бѣлыми корками, разклади капусту около буліона съ шпигомъ, или просто положи сверху; только берегись много солить буліонъ, ибо онъ будетъ довольно солонъ и отъ шпигу. Буліоныжъ изъ кореньевъ и рѣпы дѣлаются такимъ же образомъ. Когдажъ похочешь сдѣлать буліонъ изъ сельдерея, то знай, что его должно больше бланжировать.

Похлебка чечевичная.

Возьми, сколько надобно, чечевицы, вычисти, и обмой ее хорошенько, свари съ буліономъ; и когда сварится, процѣди сквозь сито, и приправивъ кулишомъ, чтобъ она была хорошаго вкусу.

Похлебка изъ хлѣбныхъ бѣлыхъ корокъ.

Возьми блюдо бѣлыхъ хлѣбныхъ корокъ, размочи ихъ въ буліонъ, съ котораго жиръ не былъ бы еще снятъ, митонируй сіи корки

(*) Что значитъ митонировать, и о прочихъ сему подобныхъ словахъ, какъ то бланжировать, смотри въ послѣдней главѣ, о сихъ словахъ писанномъ.

до тѣхъ поръ , пока сдѣлается небольшая густота на днѣ блюда; потомъ дай скапавъ жиру , оставшемуся на блюдѣ, и положи сверху кулиша чечевичнаго.

*Похлебка изъ хлѣбныхъ корокъ и протер-
таго гороху дѣлается такимъ же
образомъ.*

Различіе только въ томъ, что когда горохъ сварится, то положи туда петрушки, зеленого мѣлакаго луку, которой сперва обѣли, сполки, и потомъ ужъ положи съ жи-
жею, чтобъ сдѣлалась она зеленою.

Похлебка изъ бѣлаго луку.

Обѣли, или обланжируй лукъ, сними съ него первую кожу , свари въ маленькой кастрюлькѣ; и когда онъ поспѣетъ , то разклади его по краямъ того блюда , которое будешь подавать съ похлебкою; а чтобъ онъ держался , положи на краяхъ онаго блюда рядъ бѣлаго хлѣба , омоченнаго въ бѣлокъ ; по томъ посипавъ на минуту блюдо въ печь, чтобъ хлѣбъ прилипнулъ , и дѣлай сіе всегда для приданія большей красы похлебкамъ.

Похлебка изъ сорочинскаго пшена.

Возьми сорочинскаго пшена, сколько тебѣ надобно для похлебки, вымой его въ теплой водѣ три или четыре раза , перетирая руками ; вари на маленькомъ огнѣ три часа съ

хорошимъ буліономъ и телячьимъ сокомъ ; когда сорочинское пшено сварится , сними жиръ, ошвѣдай, солони ли похлебка, и подавай на столъ не весьма густо и не весьма жидко.

Похлебка изъ травъ.

Положи въ маленькую кастрюльку всякаго рода травъ очищенныхъ и вымытыхъ съ пастернакомъ и морковью , въ маленькіе кружки изрѣзавши. Такія травы суть : щавель, салатъ, кервель, портулакъ и не много селдереи изрубленной; сіи всѣ травы свари вмѣстѣ съ хорошимъ буліономъ , и не много положи телячьяго соку ; когда онъ сварится, то посоли, и мипюнируй похлебку, и подавай такія травы въ супъ, не дѣлая никакой прикрасы.

Можно еще приправлять похлебки такимъ мясомъ, какимъ похочешь, какъ-то каплуномъ , жирнымъ цыпленкомъ , голубемъ , куропаткою, уткою, или заднею часнією телятины и проч. а они варятся всегда одинакимъ образомъ: сперва надобно вложить ноги въ середину или во внутрь , потомъ ихъ обливать минутой , и не прежде варить въ кастрюлкѣ, какъ тогда , когда надобно будешь ихъ варить ; ибо хорошая дворная пища переваренная не бываетъ вкуса ; а

чтобъ она сварилась по надлежащему, то надобно ее пальцами щупать; когда она гдѣлается мягка, тогда и готова, и можно ее подавать на столъ. Можно класть дворныя птицы въ срединѣ похлебки, или въ другомъ блюдѣ съ буліономъ, и сверху посолить, смотря по вкусу хозяина; тѣ, кои будутъ употреблять сокъ въ свои похлебки, должны предпочитать телячій сокъ говяжьему; телятина вкуснѣе и легче, когда она хорошенъко приготоовлена; также и лукъ жареной на весьма маленькомъ огнѣ не вреденъ здоровью.

Весенняя похлебка.

Положи въ каспрульку новаго гороху, кервелю, портулаку, салану, щавелю, прили чешыре луковицы, щепоть петрушки и кусокъ масла, сваря все вмѣстѣ, и выдави изъ нихъ чистой сокъ; митонируй похлебку съ преме чешвертьми сего буліона, а остальную чешверть разболтай съ шестью желтками, которые прикажи сварить на огнѣ; и когда будешь ставить на столъ, положи ихъ въ похлебку отъѣдавши, довольно ляонъ солонъ.

*Похлебка изъ сорогинскаго пшена и кулиша
теговскаго.*

Сперва сдѣлай хорошій буліонъ совсякими кореньями, капустою, рѣпою, лукомъ

селдсресею и пырсемь, всего возьми по пропорціи, и осьмушки двѣ гороху, попомь положи въ другую кастрюльку чечевицы, которую и свари съ симь буліонемь; когда же сварится, процѣди его жижу, попомь возьми еще четверть фунта сорочинскаго пшена, и вымывши его хорошенько, свари особо въ маленькой кастрюлькѣ, и положи туда кусокъ масла и буліону; когда сіе сварится, и по надлежащему приправлено будеть, тогда положи туда чечевичную жижу, и смонри, чѣмь похлебка была не весьма густа.

Похлебка изъ мигдальнаго молока.

Возьми полфунта сладкаго мигдаля, отвари его въ водѣ; когда вода начнетъ закипать, то отсѣлавъ онъ огня мигдаль, и слупи съ него кожу, попомь бросай его понемногу въ свѣжую воду, коюрой послѣ дай съ него скапань, чѣмь лучше шебъ было шолочь его въ игоши, поливая на него чаще по ложкѣ воды, дабы онъ не сбранился въ масло. Послѣ сего налей кружку воды, положи туда не много сахару, а и всего меньше соли, также корицы, коріандру и лимонной корки, вари сію воду съ кореньями около четверти часа въ печи. Сей составъ употреблай для прошерки мигдаля