

Н.В. Гросс

**Новейшая поваренная
книга**

Часть 1-2

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 030
ББК 92
Н11

Н11 **Н.В. Гросс**
Новейшая поваренная книга: Часть 1-2 / Н.В. Гросс – М.: Книга по Требованию, 2014. – 482 с.

ISBN 978-5-458-08102-3

Новейшая поваренная книга, заключающая в себе 1046 правил с расписанием домашних обедов на каждый день месяца.

ISBN 978-5-458-08102-3

© Издание на русском языке, оформление
«YOYO Media», 2014

© Издание на русском языке, оцифровка,
«Книга по Требованию», 2014

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

ОТДѢЛЕНИЕ I.

Извѣстно, что пища и напитки имѣютъ большое вліяніе на наше здоровье, а потому не излишнимъ считаю упомянуть здѣсь слегка объ оныхъ.

Горячія вещества жидятъ густыя мокроты, раздробляютъ вязкія влаги, прогоняютъ вѣтры, но въ холерикахъ не рѣдко умножаютъ желчь.

Холодныя вещества имѣютъ свойство уменьшать жаръ въ желудкѣ и крови, но производятъ вѣтры.

Сырыя и влажныя вещества смягчаютъ сухія части нашего тѣла и слабятъ на низъ.

Сухія всѣхъ прочихъ питательнѣе, но съ трудомъ варятся въ желудкѣ и производятъ часто меланхолическіе соки.

Сладкія засоряють печень и селезенку, хотя они впрочем и весьма питательны.

Соленыя противятся гнилости; но если употреблять оныхъ много, то они сожигаютъ кровь и производятъ свербежъ.

Горькія очищаютъ внутренности, раздѣляютъ острыя соки, отворяютъ и прочищаютъ всякія засоренія; но умножаютъ желчь и производятъ острыя пары.

Кислыя выгоняютъ грубыя мокроты изъ нижнихъ частей внутренности.

Если же они соединены съ сладкими веществами, то облегчаютъ внутренности; соединенныя же съ горечью — вяжутъ.

Относительно легчайшаго или труднѣйшаго варенія въ человѣческомъ желудкѣ разныхъ снѣдей, г. Гроссъ, опытами надъ самимъ собою производимыми, показалъ слѣдующіе:

1) Вещества неудобоваримыя въ желудкѣ:

Хрящи говяжьи, телячьи, поросячьи, домашнихъ и дикихъ птицъ, кости, жиръ и маслянистыя части животныхъ, также бѣлокъ густо сваренныхъ яицъ.

Грибы: сморчки, трюфели; маслянистыя зерна, какъ-то: орѣхи, миндаль, фисташки; зерна изъ плодовъ и масла, извлеченныя изъ сихъ вещей.

Изюмъ хотя и весьма рачительно разжованный.

Виноградная, кожица.

Кожа гороховая, бобовая, чечевичная, хлѣбныхъ зеренъ, шелуха гороховая и бобовая.

Кожица покрывающая вишни, абрикосы, сливы, черносливъ, персики, смородину, яблоки, груши, огурцы; однимъ словомъ, всѣхъ плодовъ и овощей.

2) Вещества не столь неудобоваримыя, и которыхъ въ извѣстное время одна часть сварилась, другая не сварилась:

Мясо свиное и всѣ кушанья изъ него приготовленныя.

Вареная или печеная кровь.

Желтки густосваренныхъ яицъ.

Яичница выпускная и другія въ желудкъ приобретаюти обыкновенно щелочное свойство и запахъ сѣрной печенки, то-есть приближались къ гнилости.

Яичница съ ветчиною весьма трудно ва-

рится и производить кислоту, которую конечно должно приписать ветчинному жиру, противящемуся природной наклонности къ гнилости или щелочности густыхъ яицъ.

Сырыя травы или салаты, какъ-то: латукъ, ключевой кресь, цикоріи; горькость нѣкоторыхъ изъ нихъ споспѣшествуетъ варенію ихъ въ желудкѣ.

Смѣсь уксуса съ масломъ сдѣлала бы салаты еще неудобоваримѣе, еслибы полагаемая въ нихъ соль, перецъ или горчица не вспомоществовали варенію.

Слабый желудокъ не долго можетъ сносить употребленіе сырыхъ травъ въ пищу.

Бѣлая капуста легче красной; толстыя же оной прожины тяжелѣе варятся, нежели листья.

Свекла, карды, лукъ сырой и вареный, черносливъ, коренья хрѣновые, морковь красная и желтая и цикорій сырыя.

Зернистые плоды, кои не имѣютъ свойства таять во рту.

Горячій и теплый хлѣбъ дѣлаетъ жестокия несваренія желудка, съ кислотою соединенныя.

Винныя ягоды и фиги.

Пирожное всякое причиняло г. Гроссу неносную изгагу.

Всѣ сіи вещи еще неудобоваримѣ дѣлаются, если будутъ смѣшаны съ масломъ коровьимъ или постнымъ; впрочемъ, хотя сіи снѣди и несовершенно варятся въ желудкѣ, но довариваются переходя въ кишки, по причинѣ все еще продолжающагося надъ ними дѣйствія варительныхъ соковъ.

3) Вещества легковаримыя, которыя превратились въ желудкѣ въ кисель чрезъ часъ или полтора послѣ употребленія ихъ въ пищу.

Телятина, ягнятина, чѣмъ моложе, тѣмъ удобнѣе варится; всѣ домашнія птицы, въ особенности же молодыя; яицы куриныя самыя свѣжія и въ смятку сваренныя.

Молоко коровье.

Ершы, пискари, окуни и тому подобныя рѣчныя рыбы, варенныя въ соленой водѣ, просто или съ петрушкою; жаренныя же онѣ не столь удобоваримы въ желудкѣ, равно и приправленныя постнымъ масломъ, винограднымъ виномъ, или облитыя соусомъ.

Огородная вареная зелень, какъ-то: шпинатъ,

чатъ и проч.; смѣшанная же со щавелемъ труднѣе варится.

Селерія, ребра ея нѣсколько трудно варятся въ желудкѣ.

Молодая спаржа и хлѣбные побѣги.

Артишоковые рѣпки, плоды зернистые и костяные варенные; будучи же приправлены сахаромъ и корицею, еще удобнѣе варятся.

Мука пшеничная, ячменная, ржаная, пшенная, гороховая, бобовая, каштанная и картофельная.

Разные хлѣбы: пшеничные, ржаные, только не сдобные и употребленные въ пищу на другой день по испеченіи; корка хлѣбная столь же удобно варится какъ и мякишъ.

Разный пшеничный хлѣбъ тяжелѣе варится нежели ситный или пеклеванный.

Рѣдка, рѣпа и картофель, варенныя.

4) Вещества, способствующія пищеваренію:

Соль. Пряности, какъ-то: перецъ, корица, мушкатъ, гвоздика и проч.

Горчица, хрѣнь. — Каперсы. — Вино. Всякіе горячіе напитки.

Сыръ, а особливо старой. — Сахаръ.

Разныя горькія вещества.

5) Вещества, кои остановили вареніе желудка, или много помѣшали оному:

Вода, а особливо горячая, употребленная въ большемъ количествѣ. Отъ сего пища изъ желудка прогоняется въ кишки непревращенная въ надлежащій кисель.

Всѣ кислоты. — Всѣ вяжущія. — 24 гра-на хины принятой чрезъ полчаса послѣ кушанья, совершенно остановили варенье желудка.

Всѣ жареныя вещества.

Крѣпкій уваръ изъ растенія сладкого-рькаго (*solanum*) учинилъ неудобоварительными самыя легчайшія снѣди. — Одинъ гранъ кармеса, принятый вскорѣ послѣ кушанья, произвелъ такое же дѣйствіе.

Наконецъ г. Гроссъ замѣтилъ, что всякое упражненіе, соединенное съ умонапряженіемъ, вскорѣ послѣ обѣда, также страсти, какъ-то: гнѣвъ, печаль и проч останавливаютъ или по крайней мѣрѣ весьма много мѣшаютъ пищеваренію; сіе же дѣлаетъ и сидѣніе, налегшии животомъ на столъ. Прямое же положеніе тѣла, спокойствіе духа и даже умѣренное тѣло-

движеніе, послѣ кушанья, споспѣшествуютъ варенію желудка.

О В О Д Ъ.

Вода проточная, какъ-то: ключевая и рѣчная, а особливо по камнямъ текущая, притомъ безъ вкуса, запаха и цвѣта, мягкая, мыльная, есть для питья и пищи самая здоровѣйшая.

Умѣренное употребленіе воды очень полезно.

Она укрѣпляетъ желудокъ; очищая его отъ нечистотъ и предупреждая засореніе его.

Она оживляетъ такъ сказать всѣ чувства и обмываетъ всѣ сосуды и проходы въ тѣлѣ.

Она охлаждаетъ всего лучше естественную горячность крови и въ особенности когда кровь воспалена отъ крѣпкихъ напитковъ.

Стаканъ воды, выпитый послѣ обѣда тотчасъ, распускаетъ всего лучше густыя жирныя и склизкія снѣди, отдѣляетъ отъ пищи съ помощію желудочной теплоты постоянный воздухъ и уничтожаетъ чрезъ то вѣтры и ыганіе.

Домашніе обѣды въ каждый день мѣсяца.

- ОБѢДЪ 1-й. Пирогъ съ рыбой. *Смотри*
ч. 1-я кулебяки № 3-й. Буль-
онъ, ч. 1-я. Бульоны № 6-й.
Индѣйка жареная, ч. 2-я, №
26. Желе (какой угодно), ч.
3-я, гл. 3-я, № 2-й.
- ОБѢДЪ 2-й. Супъ изъ курицы или утки.
Котлеты съ горошкомъ. Те-
лятина жареная. Вафли сли-
вочная, ч. 2-я, № 31.
- ОБѢДЪ 3-й. Щи лѣнныя, ч. 1-я, № 6.
Телячьи ножки подъ соусомъ.
Пуддингъ изъ хлѣба, ч. 2-я,
№ 4-й. Жаркое рябчики фар-
шированные, ч. 2-я, № 27.
Кремъ сливочный, ч. 2-я,
№ 21.

- ОБѢДЪ 4-й. Ветчина обливная, ч. 1-я, № 3. Бульонъ съ клецками. Жаркое дичь или домашнія птицы съ салатомъ. Пуншное мороженое, ч. 2-я, № 50.
- ОБѢДЪ 5-й. *Постный*. Супъ раковый. Щука разварная подъ соусомъ. Кисель клюковный съ миндальнымъ молокомъ.
- ОБѢДЪ 6-й. Разсольникъ, ч. 1-я, № 6. Окуни подъ соусомъ, ч. 2, № 11. Жареный каплушъ ч. 2-я, № 25. Кремъ изъ винограднаго вина, ч. 2-я, № 35.
- ОБѢДЪ 7-й. Супъ изъ говядины съ пирожками. Цыгята подъ соусомъ. Жареный поросенокъ или молодой барашекъ. Пирогъ изъ яблоковъ. Щи изъ щавеля. Говяжій языкъ подъ соусомъ, ч. 1-я № 16. Ножки телячьи подъ соусомъ.
- ОБѢДЪ 8-й. Борщъ малороссійскій. Утки подъ соусомъ. Жареная дичь тетерька. Сливочный кисель, ч. 2-я, № 8.