

Коллектив авторов

**Новейшая поваренная
книга**

Часть 3

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 030
ББК 92
К60

Коллектив авторов

К60 Новейшая поваренная книга: Часть 3 / Коллектив авторов – М.: Книга по Требованию, 2013. – 212 с.

ISBN 978-5-458-08100-9

Новейшая поваренная книга, заключающая в себе 1046 правил, с расписанием домашних обедов на каждый день месяца, в 3 частях. Издание третье, дополненное.

ISBN 978-5-458-08100-9

© Издание на русском языке, оформление
«YOYO Media», 2013

© Издание на русском языке, оцифровка,
«Книга по Требованию», 2013

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

ОПЫТНАЯ
ДОМАШНЯЯ ЭКОНОМКА.

ПРАКТИЧЕСКІЯ НАСТАВЛЕНІЯ

ОПЫТНОЙ ВЪ ХОЗЯЙСТВѢ ЭКОНОМКИ И ДОМОВОДКИ.

ОТДѢЛЕНІЕ I.

О ПРИГОТОВЛЕНІИ РАЗНАГО РОДА ХЛѢБА.

ГЛАВА I.

О ХОРОШИХЪ КАЧЕСТВАХЪ МУКИ.

Всякому весьма извѣстно, что *хлѣбъ* для человѣка есть, послѣ воздуха, важнѣйшій предметъ, поддерживающій жизнь его, какъ пища, необходимая для подкрѣпленія тѣла его и для вознагражденія безпрестанно убываемыхъ изъ него соковъ въ видѣ различныхъ отдѣленій. Но чтобы хлѣбъ вполнѣ

достигалъ этой благотворной цѣли, нужно, чтобы существенная или основная часть, входящая въ составъ онаго, т. е. *мука*, заключала въ себѣ всѣ признаки доброкачественности. Къ сожалѣнію, не всякій можетъ знать достоинство или хорошія качества муки, и даже это бываетъ иногда трудно отъ того болѣе, что продавцы оной такъ какъ и самые хлѣбопродавцы, не обращаютъ вниманія на пользу своихъ ближнихъ, т. е. покупателей, а стараются только придавать товару своему наружный видъ доброты, для лучшаго его сбыта и для удовлетворенія своихъ корыстолюбивыхъ выгодъ. Посему здѣсь предлагаются полезныя касательно сего предмета наставленія, руководствуясь коими, можно удовлетворительно положиться на доброту муки.

Наилучшая *крупчатая* или *пшеничная* мука есть та, которая суха, вѣска, свертывается крупинками; она пристаётъ къ пальцу при ошупѣ и, будучи сжата въ горсти или между пальцами, образуетъ родъ комочка, который по разжатіи руки или пальцевъ, рассыпается. Но дабы и тутъ не ошибиться, то надобно изъ оной для пробы

сдѣлать небольшой комокъ тѣста съ водою: ежели такое тѣсто, будучи довольно перемѣшано, скоро на воздухѣ застываетъ или крѣпнетъ, получаетъ твердость и тянется, не отрываясь; то это признакъ, что мука хороша. Сверхъ того *крупичатая* мука должна быть совершенно бѣла и по большей или меньшей бѣлизнѣ можно судить о ея достоинствѣ; *пшеничная* же мука должна подходить цвѣтомъ нѣсколько на желтизну. Надобно также замѣчать, чтобы какъ та, такъ и другая были на ощупь весьма мягки.

Ржаная мука не имѣетъ желтаго оттѣнка, какъ въ пшеничной мукѣ; она на ощупь мягка, родственной бѣлизны и издаетъ особенный запахъ. Если изъ нея сдѣланъ будетъ небольшой комокъ тѣста, то у добротной это тѣсто не тянется и не такъ вязко, какъ у двухъ первыхъ (*крупичатой* и *пшеничной*), а напротивъ того оно становится увѣсисто, пристаётъ къ обмоченнымъ водою пальцамъ и не скоро на воздухѣ твердѣетъ.

ГЛАВА II.

О ЗАКВАСКѢ ДЛЯ ХЛѢБА.

Хорошее достоинство хлѣба нимаю не зависитъ отъ качествъ воды, въ составъ онаго входящей, но отъ степени теплоты, доставляемой водѣ. Всякая вода, годная для питья, безъ различія можетъ служить къ приуготовленію *хлѣбной закваски* и тѣста для хлѣба; апотому тѣ ошибаются, кои полагаютъ, что приуготовленію хлѣбнаго тѣста нужно употреблять ту только воду, когда увариваетъ овощи и совершенно распускаетъ мыло: ибо во многихъ мѣстахъ употребляютъ для сего колодезную воду, не имѣющую сказанныхъ свойствъ. Итакъ отъ одной только степени теплоты, даваемой водѣ, зависитъ доброта хлѣбнаго тѣста. Вообще можно сказать, что чѣмъ

вода менѣе пропикнута теплотою, тѣмъ хлѣбъ бываетъ пріятнѣе; даже примѣчено изъ опытовъ, что изъ одной и той же муки выходило три сорта по достоинству хлѣба, но наилучшій изъ нихъ былъ тотъ, который замѣшанъ на холодной водѣ. Слѣдовательно — водѣ, употребляемой при мѣшеніи тѣста, должно доставлять такую степень теплоты, какую получаетъ она въ теплое время года; а потому зимою надобно ее подогрѣвать, а вовремя морозовъ разгорячать.

Но естественнѣйшая, нѣжнѣйшая и труднѣйшая часть приготовленія хлѣба есть *закваска*, безъ коей вся смѣсь воды съ мукою образуетъ только вязкую, плотную и безвкусную массу. *Закваскою* называется вообще небольшое количество квашенаго тѣста, убереженнаго отъ прежняго замѣсенія тѣста. Вотъ способъ получать хорошую закваску.

Наканунѣ того дня, когда кто намѣренъ печь хлѣбы, вечеромъ долженъ смѣсить упомянутое количество квашенаго тѣста, т. е. закваску, съ третьею долею муки, опредѣленной на хлѣбы, и растворить въ

холодной водѣ. Отъ этого происходитъ комъ твердаго тѣста, который должно оставить на цѣлую ночь въ углу квашни, посыпаемой свѣжею мукою для усиленія закваски. По утру на другой день она можетъ уже идти въ дѣло потому, что если употребляется холодная вода, то нужно только 7 или 8 часовъ, чтобы тѣсто дошло; а если теплая, то не болѣе 3 часовъ, въ кои тѣсто всегда отмякнетъ. Если же на другой день окажется, что закваска *перешла*, т. е. окисла (что можетъ случиться въ большіе жары, въ бурную погоду или отъ сильной теплоты), то стоитъ только возобновить ее или подправить прибавленіемъ свѣжей муки и холодной воды; отъ чего чрезъ 3 часа она вновь будетъ готова.

Чтобы сохранять закваску для будущаго печенія, должно всегда соскребать около краевъ квашни остатки квашенаго тѣста, прибавлять противу количества онаго вдвое свѣжей муки и холодной воды для составленія плотнаго тѣста, которое и становится для охраненія въ прохладномъ мѣстѣ въ хлѣбной чашѣ, обсыпанной мукою, дабы

оно не приставало ко дну. Во время теплой погоды, чаша съ закваскою выставляется на вольный воздухъ; а въ холодное время покрывается и хранится въ теплѣ.

ГЛАВА III.

О СПОСОБѢ МѢСИТЬ ХЛѢБНОЕ ТѢСТО И ПЕЧЬ ХЛѢБЫ.

Приступая къ приготовленію хлѣбнаго тѣста, сперва положи приготовленную закваску, не разрывая оной, въ нѣкоторую часть воды, разомни ее какъ можно скорѣе и исправнѣе, дабы вода, встрѣтивъ въ закваскѣ содержащійся газъ, не способствовала ему разсѣяться, и чтобы въ тѣстѣ не оставалось ни одного комочка; потомъ влей туда же и остатокъ воды, которая лѣтомъ должна быть холодная для прохлажденія смѣси, разгоряченной дѣйствіемъ рукъ и вліяніемъ воздуха, а зимою—теплая для произведенія противнаго вышесказанному дѣйствія. Смѣшавъ эту закваску съ опредѣленною на хлѣбы му-