

Уварова И.Д.

**Новейшая поваренная книга или
способ изготовления
экономического, питательного и
вкусного стола**

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 82-3
ББК 84-4
И11

И11 **И.Д. У.**
Новейшая поваренная книга или способ изготовления экономического, питательного
и вкусного стола / Уварова И.Д. – М.: Книга по Требованию, 2026. – 256 с.

ISBN 978-5-519-78142-8

ISBN 978-5-519-78142-8

© Издание на русском языке, оформление
«YOYO Media», 2026
© Издание на русском языке, оцифровка,
«Книга по Требованию», 2026

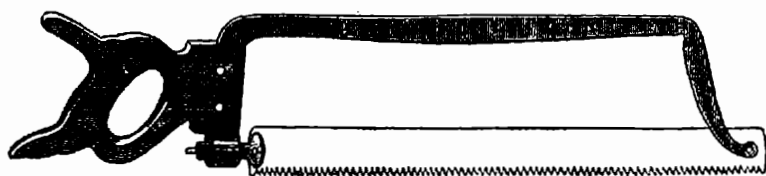
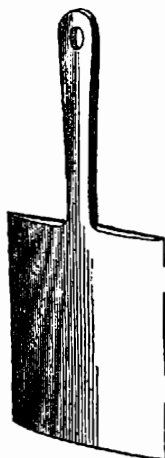
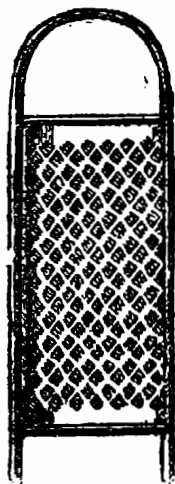
Эта книга является репринтом оригинала, который мы создали специально для Вас, используя запатентованные технологии производства репринтных книг и печати по требованию.

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.

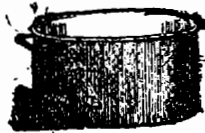
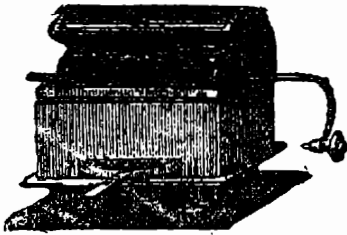
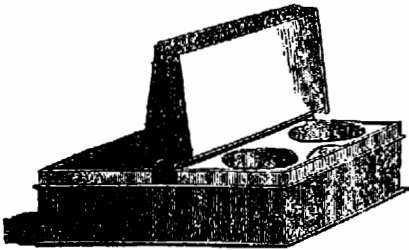
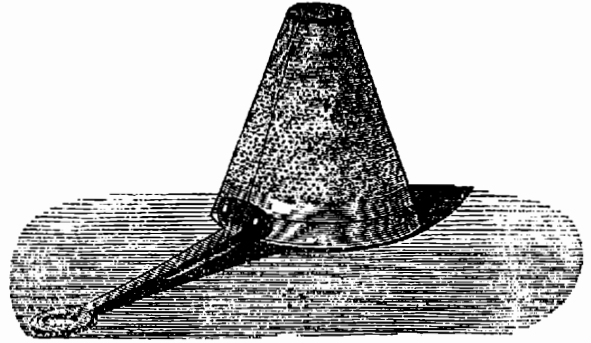
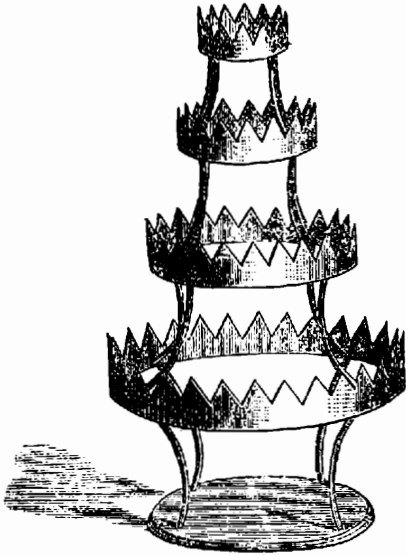
Кухонные принадлежности.



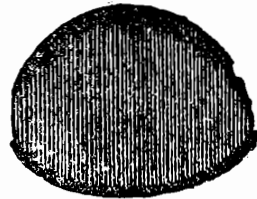
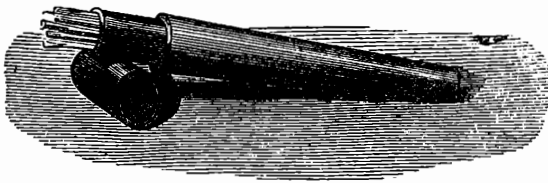
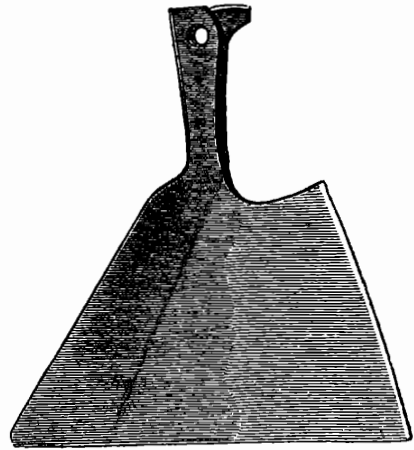
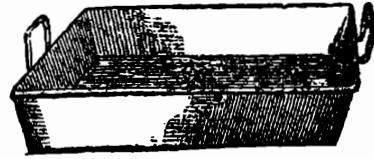
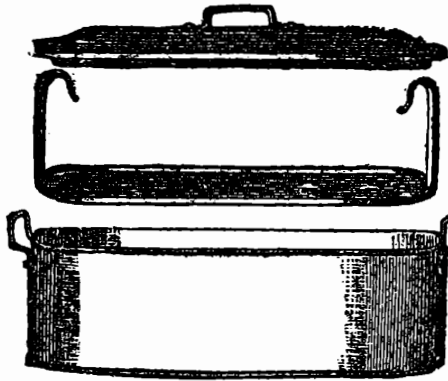
Кухонные принадлежности.

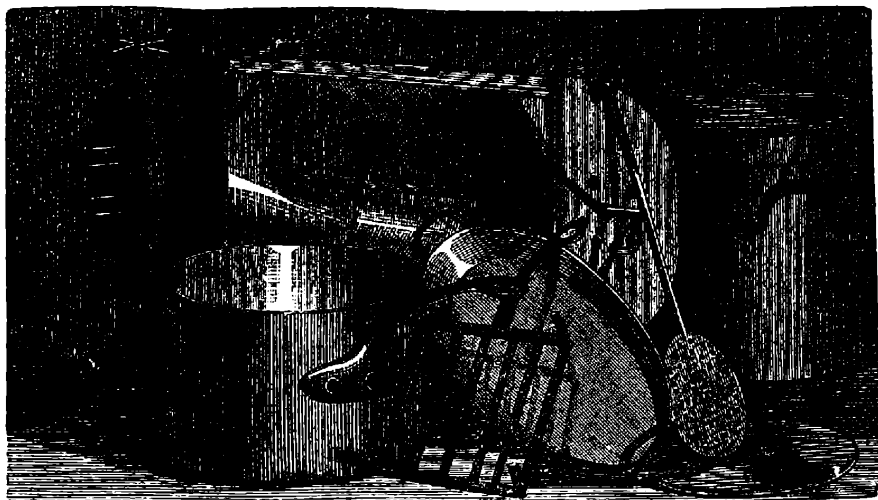


Кухонные принадлежности.

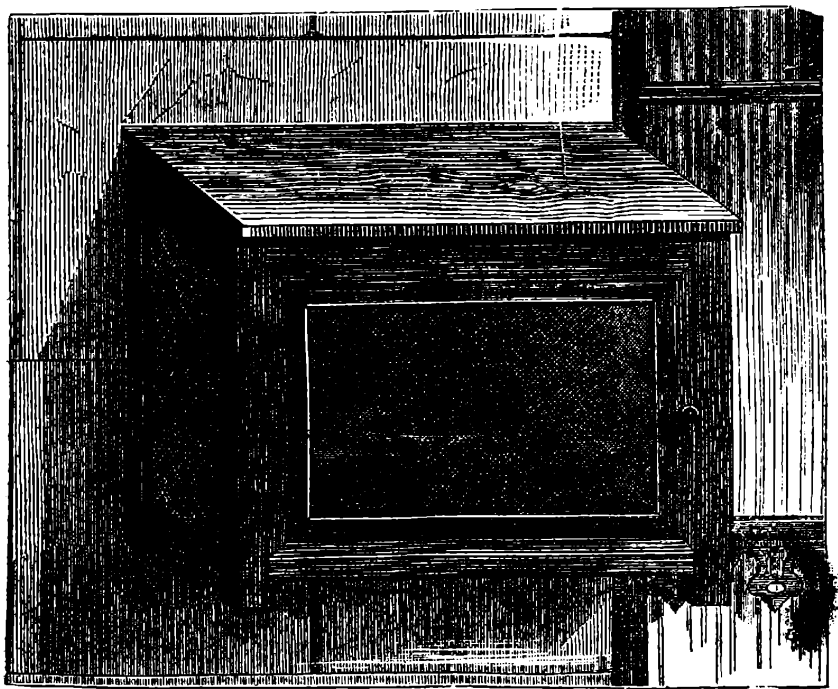


Кухонные принадлежности.

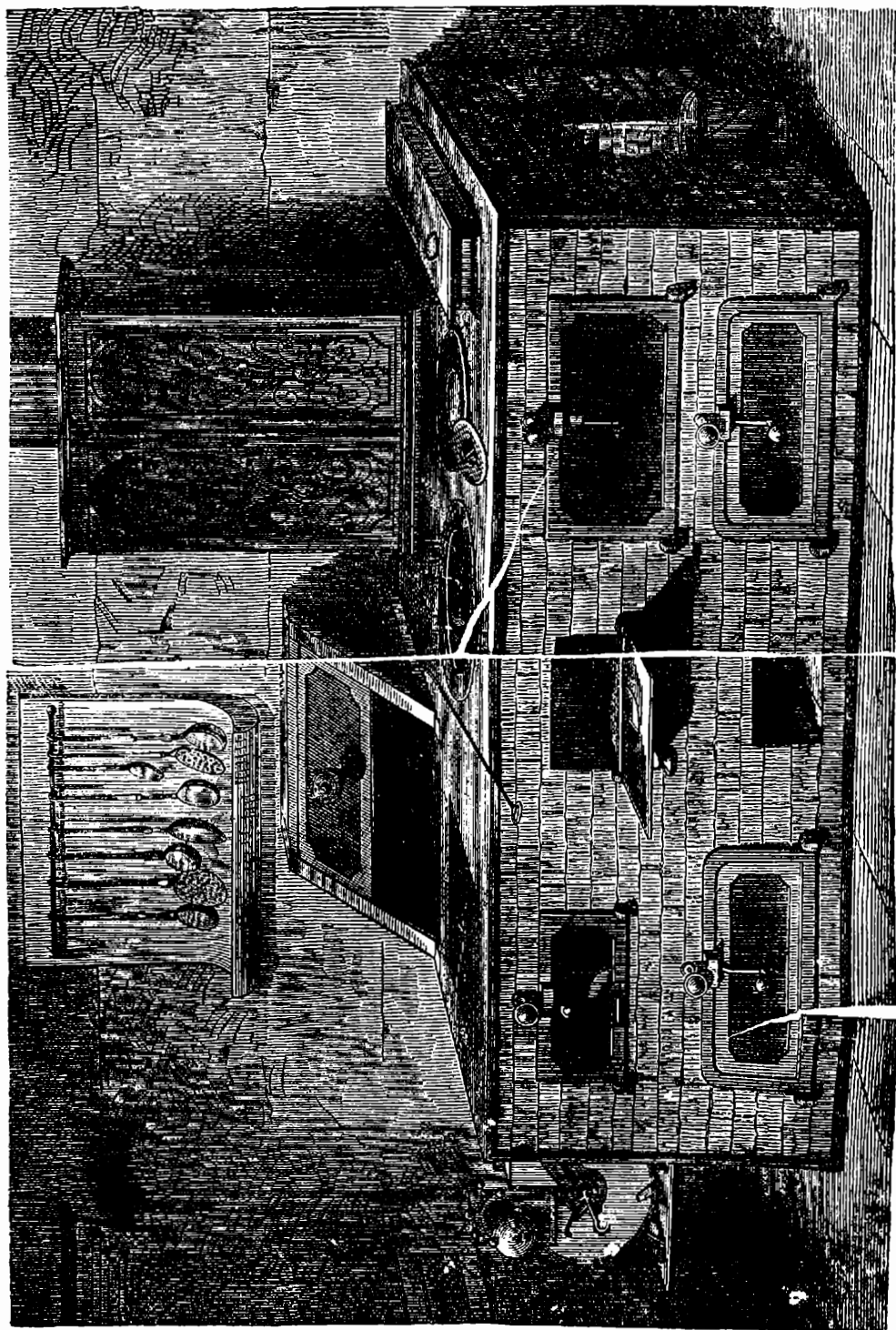




Кухонныя принадлежности.



Шкафъ съ сѣткой для предохраненія кушаній отъ мухъ.



Усовершенствованная кухня.



ОТДѢЛЪ ПЕРВЫЙ.

а) Супы мясные.

Общія замѣчанія.

1) Вполнѣ достаточно класть мяса на каждую персону по одному фунту и даже менѣе, а воды берется на каждую персону по глубокой тарелкѣ.

2) Варить супъ лучше всего въ глиняномъ горшкѣ на легкомъ огнѣ и притомъ такъ, чтобы грѣлась одна сторона горшка, а накапливающую пѣну слѣдуетъ снимать возможно чаще.

3) Если сваренный бульонъ недостаточно прозраченъ, то его слѣдуетъ оттянуть бѣлками, что дѣлается такъ: 2 или 3 сырыхъ бѣлка размѣшиваютъ въ небольшомъ количествѣ воды, вливаютъ въ горячій супъ, который ставятъ на огонь и даютъ кипѣть. Можно даже положить и самую скорлупу отъ яйца, послѣ, какъ прокипитъ, процѣдить сквозь салфетку.

4) Бульонъ можно варить изъ разнородной говядины, прибавляя туда кости, оставшіяся отъ мяса, употребленнаго для другихъ блюдъ. Лучше всего варить бульонъ изъ во-

ловыхъ ногъ отъ колѣна до ляжки. Одной такой ноги достаточно для бульона на 8 тарелокъ. Но если имѣютъ въ виду утилизировать говядину изъ бульона на второе блюдо, то берутъ часть говядины отъ бедра близъ хребтовой кости на 8 персонъ фунтовъ 6. На второе блюдо можно подать разварную говядину или говядину були.

5) Изъ приготовленнаго такимъ образомъ бульона приготавливаются уже всевозможные супы.

6) Варить слѣдуетъ такимъ образомъ: положивъ говядину и наливъ чистою водою по пропорціи, посолить и дать вскипѣть одинъ разъ на большомъ огнѣ, потомъ пусть кипитъ на легкомъ огнѣ, такъ, чтобы не выкипалъ много и не пришлось къ тому времени, какъ слѣдуетъ подавать на столъ, подливать воды.



7) Обязательно почаще снимать накипающую пѣну, иначе супъ будетъ не столь вкусенъ.

8) Солить умѣренно слѣдуетъ при самой закладкѣ супа.

9) Класть очень много пряностей и кореньевъ не слѣдуетъ.

Всѣ эти подробности, быть можетъ, инымъ хозяйкамъ хоро-

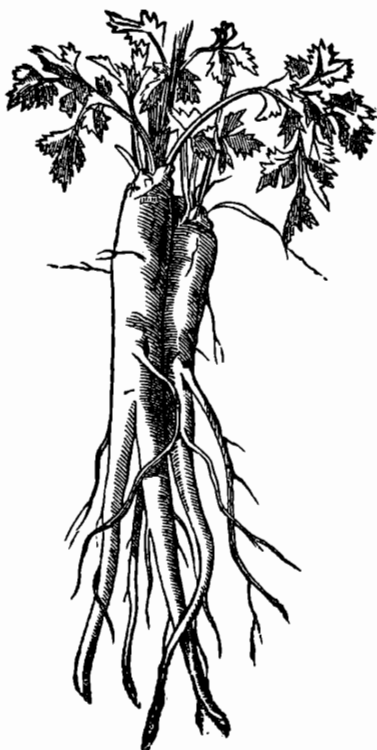
шо знакомы и могутъ показаться излишними, но онѣ не должны забывать, что есть очень многія, которыя ихъ не знаютъ.

1. Консое.

Вымывъ 4 фунта говядины въ тепловатой водѣ, сложить въ кострюлю или въ горшокъ, наливъ холодною водою въ количествѣ 6 тарелокъ, посолить умеренно, поставить на жаркій огонь, вскипятить одинъ разъ, снять накипѣвшую пѣну, поставить на легкій огонь и варить часа два, не пропуская опять-таки почаще снимать пѣну; затѣмъ мясо вынуть, ополоснуть въ холодной водѣ, но не выжимать, бульонъ же процѣдить, положить коренья: 2 маркови, 1 петрушку, 1 луковицу кто любитъ 3 лавровыхъ листа, положить въ бульонъ говядину и снова варить часъ или полтора на легкомъ огнѣ. Предъ обѣдомъ вынуть говядину, процѣдить чрезъ салфетку. Если есть зелень, то подавая на столъ, посыпать мелко изрубленной петрушкой и укропомъ. Консое подается съ пашотомъ, то, есть съ яйцомъ, свареннымъ въ мѣшечкѣ.

2. Бульонъ.

Изрѣзать 2 моркови, 2 луковицы и 1 петрушку и, положивъ на дно кострюли, сверху положить довольно жирный кусокъ говядины въ 4 фунта, жиромъ внизъ и поставить на огонь. Когда говядина поджарится хорошо, налить холодною водою въ количествѣ 6 тарелокъ, положить еще одну изрѣзанную морковь и петрушку, 2 лавровыхъ листа поставить на легкій огонь и варить часа 3 и даже 4. Предъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, процѣдить чрезъ салфетку. Къ такому бульону подаются греночки изъ бѣлаго хлѣба



Петрушка.

обжаренныя въ маслѣ и посыпанныя острымъ тертымъ сыромъ. Можно подавать и пирожки съ мясомъ или рисомъ.

3. Супъ изъ курицы.

Вымывъ цѣльную курицу въ холодной водѣ, положить ее въ кастрюлю, посолить умеренно, налить 6 тарелокъ воды, поставить на жаркій огонь и вскипятить одинъ разъ. Снявъ пѣну, вынуть курицу, разрѣзать на 6 частей; а бульонъ процѣдить. Положивъ куски курицы въ бульонъ, поло-



жить одну изрѣзанную морковь, одну петрушку и одну луковицу, разрѣзанную пополамъ, поставить на огонь и варить, снимая пѣну, часа два. Затѣмъ бульонъ опять процѣдить, засыпать вермишелемъ или отдѣльно сваренною крупою, и дать вскипѣть одинъ разъ. Подавая на столъ всыпать мелко-изрѣзанной зелени.

4. Супъ картофельный.

Сваривъ обыкновенный бульонъ съ прибавленіемъ одной, разрѣзанной пополамъ, луковицы, двухъ небольшихъ морковей, одной петрушки и 2-хъ листовъ лавроваго листа, процѣдить сквозь салфетку и за полчаса до обѣда положить туда изрѣзаннаго небольшими ломтиками сырого картофеля, вскипятить раза два и подавать на столъ.