

Яценков Н.

**Новейшая и полная
поваренная книга в двух
частях**

Издание второе

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 641.5
ББК 36.99
Я92

Я92 **Яценков Н.**
Новейшая и полная поваренная книга в двух частях: Издание второе / Яценков
Н. – М.: Книга по Требованию, 2012. – 472 с.

ISBN 978-5-458-34574-3

ISBN 978-5-458-34574-3

© Издание на русском языке, оформление
«YOYO Media», 2012

© Издание на русском языке, оцифровка,
«Книга по Требованию», 2012

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.

ПРЕДУВЪДОМЛЕНІЕ

Отъ Переводчика.

Издавая въ свѣпѣ сїю книгу, въ-первыхъ за необходимое почитаю просипѣ благосклонныхъ моихъ Читателей о чтенїи краткаго сего предувѣдомленїя, безъ котораго многіе, можетъ быть, не пакъ цѣнитъ ее будушѣ, какъ чего она стоипѣ. Для того обѣявляю моимъ Читателямъ, что сїя книга, называемая на Французскомъ языкѣ; *la Cuiſiniere Bourgeoise* (п. е. Мѣщанская Повариха), переведена мною по желанїю и одобренїю многихъ знаменитыхъ Особъ, любящихъ Экономїю, которыя споспѣшествовали мнѣ къ лучшему и полнѣйшему ея изданїю сообщенїемъ разныхъ домашнихъ своихъ записокъ, которыя теперь и помѣщены въ оную; и она имѣтъ лучше предъ прочими Поваренными книгами, что наполнена кѣшаньями, многократно уже апробованными; а особливо вторая Частъ, которая почти вся собрана изъ доставленныхъ мнѣ отъ разныхъ Особъ вѣрнѣйшихъ записокъ. Хотя во Французскомъ оригиналѣ сїя книга и не раздѣлена на двѣ части; но я по согласїю ихъ 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 наспавленія, какъ изъ разныхъ плодовъ дѣлать компоты, мармелады, рашафьи, варенья, сиропы, ягодники, бисквиты, дессертныя 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 вторая часть по содержанію своему несравненно важнѣе первой, и къ тому же ни въ какихъ еще Поваренныхъ книгахъ на нашемъ языкѣ сего не находишся: то я зная, что въ составленіи хорошихъ водокъ, ликеровъ, рашафій, сироповъ и въ дѣланіи вареньевъ и самыхъ почтенныхъ Особъ не гнушаются упражняться, старался, сколько возможно, привести въ лучшее совершенство послѣднюю часть; къ сему наиболѣе споспѣшествовали до-

ставленія 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 нѣкоторыя 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 отмыннымъ 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, если сїи посильные труды мои будутъ приняты какъ иии, 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 пѣмъ скорѣе издана будетъ въ свѣтъ, чѣмъ почтенные Любители Экономіи благо-склоннѣйшаго удостоятъ принятія сію изданную теперь первую Часть.

Г Л А В А I.

Всеобщее Сокращеніе для всехъ родовъ похлебокъ.

Возьми самой хорошей и самой свѣжей говядины, чтобы вкуснѣе былъ твой бульонъ; самыя же сочная части супъ: задъ, лопатки и шепячье плечо; лучшій же самыя части, которыя можно ставить на столъ, супъ, задъ, грудина говяжья. Не клади никогда шепятины въ бульонъ, развѣ томъ бульонъ будешь гововинъ для больного. Когдажъ снимешь жиръ съ бульона, то положи его, положи въ кашпурьку всякихъ огородныхъ растѣній, хорошо очищенныхъ и чымышыхъ, какъ - то селдереи, луку, моркови, пасернаку, луку пырея и капусты; при до тѣхъ поръ на легкомъ огнѣ свой бульонъ, покамѣстъ говядина уварится; послѣ чего процѣди сквозь сито, или салфетку, дай устояться бульону, и употребляй его, куда заблаго разсудить.

Похлеба изъ капусты.

Возьми полкочана капусты обѣленной съ шпигомъ, изрѣзаннымъ въ кусочки, свяжи

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

Похлебка тегевитная.

Возьми, сколько надобно, чечевицы, вычисти, и обмой ее хорошенько, свари съ бульономъ; 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 бульонѣ, съ котораго жиръ не былъ бы еще снятъ, митонируй сѣи 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 густоша на днѣ блюда ; . потомъ дай скапавъ жиру , оставшемуся на блюдѣ , и положи сверху кулиша чечевичнаго . :

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

Различіе только въ томъ , что когда горохъ сварится , то положи туда петрушки , зеленого мѣкаго луку , которой сперва обѣли , спюлки , 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 поспавъ 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 чотыре 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 мипонируй 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 часнію телятины и проч . а они варятся всегда одинакимъ образомъ : сперва надобно вложить ноги въ середину или во внутрь , потомъ ихъ облить минутою , 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 сдѣляется мягка, тогда и готова, и можно ее подавать на столъ. Можно класть дорныя птицы въ срединѣ похлебки, или въ другомъ блюдѣ съ бульономъ, 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 хорошенько приготовлена; также и лукъ жареной на весьма маленькомъ огнѣ не вреденъ здоровью.

Весенняя похлебка.

Положи въ каспрульку новаго гороху, кервелю, портулаку, салашу, щавелю, при или чешыре луковицы, щепоть петрушки и кусокъ масла, вари все вмѣстѣ, и выдави изъ нихъ чистой сокъ; минонируй похлебку съ тремя чешвертьми сего бульона, а остальную четверть разболтай съ шестью желтками, которые прикажи сварить на огнѣ; и когда будешь ставить на столъ, положи ихъ въ похлебку отпѣдавши, довольно ли онъ солонъ.

Похлебка изъ сорогѣнскаго пшена и кулиша тегевскаго.

Сперва сдѣлай хорошій бульонъ совѣскими кореньями, капустою, рѣпою, лукомъ

селдерсею и пыреемъ, всего возьми по порціи , и осьмушки двѣ гороху , попомъ положи въ другую кастрюльку чечевицы , которую и свари съ симъ буліонсмъ ; когда же сварится , процѣди его жижу , попомъ возьми еще четверть фунта сорочинскаго пшена , и вымѣши его хорошенько , свари особо въ маленькой кастрюлькѣ , и положи туда кусокъ масла и буліону ; когда сіе сварится , и по надлежащему приправлено будешь , тогда положи туда чечевичную жижу , и смотри , чтобъ похлебка была не весьма густа.

Похлебка изъ мигдальнаго молока.

Возьми полфунта сладкаго мигдаля , отвари его въ водѣ ; когда вода начнетъ закипать , то отставь онъ огня мигдаль , и служи съ него кожу , попомъ бросай его понемногу въ свѣжую воду , кошерой послѣ дай съ него скапашь , чтобъ лучше шибѣ 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 сахара , 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