

Молоховец Елена Ивановна

**Подарок молодым
хозяйкам**

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 82-3
ББК 84-4
Е50

Е50 **Елена Ивановна М.**
Подарок молодым хозяйкам / Молоховец Елена Ивановна – М.: Книга
по Требованию, 2022. – 320 с.

ISBN 978-5-519-97248-2

ISBN 978-5-519-97248-2

© Издание на русском языке, оформление
«YOYO Media», 2022

© Издание на русском языке, оцифровка,
«Книга по Требованию», 2022

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.

Отдѣлъ I.

Кухня и ея принадлежности.

КУХНЯ.

Для приготовленія пищи, какъ бы не была мала и скромна квартира, всегда отводится небольшая комната, наз. кухней. Въ ней устанавливается печь, обыкновенно плита, сложенная изъ кирпича и облицованная кафелемъ. Верхъ плиты состоитъ изъ чугунной пластины съ камфортами или безъ нихъ. Топка должна имѣть колосники и плотно закрываться дверцей. Кромѣ того, обязательно еще духовое отдѣленіе плиты, также закрываемое дверцей.

Время отъ времени печь должна быть очищаема отъ золы, причемъ слѣдуетъ прочищать и ходы, иначе тяга будетъ плоха и нельзя будетъ правильно регулировать огонь.

Въ большихъ кухняхъ устраивается еще желѣзный шкафъ, съ дверцами и выдвижными полками. согреваемый жаромъ плиты.

Для кухонной посуды необходимо имѣть нѣсколько полоковъ, прибитыхъ къ стѣнѣ, гдѣ эта посуда размѣщается въ должномъ порядкѣ и должна быть содержима въ чистотѣ и опрятности. Полъ въ кухнѣ можетъ быть деревянный бѣлый или крашенный, но еще лучше асфальтовый или изъ крупной мозаики. Мыть полъ слѣдуетъ возможно чаще и, во всякомъ случаѣ, не менѣе двухъ разъ въ недѣлю.

Особенно слѣдуетъ обращать вниманіе на вентиляцію помѣщенія, такъ какъ даже при самомъ аккуратномъ приготовленіи кушаній, проливаются нѣкоторыя вещества, и главнымъ образомъ масло и сало, которыя сгорая на

раскаленной плитѣ производится чадъ. Если нѣтъ особаго вентилятора, то его отчасти можетъ замѣнить открытое окно или форточка въ кухнѣ.

Помѣщеніе для кухни должно быть сухое, свѣтлое, а стѣны кухни, всего лучше, окрасить масляной краской.

Принадлежности кухни.

Къ принадлежностямъ кухни относятся мебель и посуда, которыя, въ зависимости отъ достатковъ семьи, бываютъ въ большемъ или меньшемъ числѣ.

Необходимой принадлежностью всякой кухни долженъ быть одинъ или два кухонныхъ стола, нѣсколько табуретовъ и скамья или ларь съ двумя отдѣленіями и подъемной дверцей.

Кухонные столы могутъ быть со шкафами и безъ шкафиковъ. Они дѣлаются изъ хорошаго соснового, а еще лучше изъ липоваго дерева. Верхній щитокъ плотно сколачивается на шпонкахъ и гладко выстругивается. Доски для щитка не должны имѣть сучковъ, въ которые забивается грязь.

Такіе столы не слѣдуетъ красить, что гораздо опрятнѣе, чѣмъ крашенные, а верхній щитокъ долженъ быть, кромѣ того, всегда гладокъ и ровенъ. т. е. не скобленъ.

Кухонная посуда.

Для приготовленія кушаній необходима посуда, количество которой зависитъ отъ достатковъ семьи и разнообразія приготовляемыхъ кушаній. Наиболѣе необходимы:

1) Мѣдныя, луженныя кастрюли съ крышками и ручками. Такихъ кастрюлей надо имѣть 5—6 различной величины.

2) Въмѣсто мѣдныхъ кастрюль можно приобрести чугуныя, эмалированныя внутри, они много дешевле, но

за то и служба ихъ много короче. Или же жестянные оцинкованные, также съ крышками и ручками.

3) Кастрюлю для приготовленія отварной крупной рыбы. Она можетъ быть мѣдная или чугунная эмалированная, продолговатой формы. Въ эту кастрюлю вставляютъ второе рѣшетчатое дно, на которое и кладутъ рыбу.

4) Ситко для процеживанія бульона и соуса.

5) Рѣшето для протиранія картофеля и другихъ надобностей.

6) Шумовка для снятія пѣны съ бульона.

7) Вѣнчикъ для взбалтыванія сливокъ и яицъ.

8) Дубовая или березовая доска съ ручкой, продолговатой формы для разрѣзки мяса, лука, кореньевъ и проч.

9) Деревянная круглая чашка съ ручкой для рубки капусты.

10) Рѣзецъ для тѣста.

11) Терка изъ плотно бѣлой жести для натиранія хрѣна, сыра, кореньевъ и проч.

12) Разной величины кухонные ножи.

13) Кухонная вилка для поворачиванія мяса и дичи.

14) Разливная ложка желѣзная, эмалированная или же оцинкованная.

15) Ступка чугунная или мѣдная.

16) Колотушка деревянная ввидѣ двухстороннаго молотка для расколачиванія мяса.

17) Сковороды съ ручками и безъ ручекъ, чугунные эмалированные.

18) Оладница, родъ сковороды съ ручкой, въ которой имѣется нѣсколько углубленій на днѣ, куда наливается тѣсто.

19) Вафельница для печенія вафель.

20) Ложечка для приготовленія трубочекъ изъ тѣста.

21) Формочка для заливного и студня.

22) Формочка для запеканія.

23) Вертель для жаренія говядины.

24) Противни разной величины.

25) Мясорубка.

26) Мороженница.

27) Мельница.

Кухонная терминологія.

Въ заключеніи настоящей главы приводимъ здѣсь краткую поварскую терминологію.

Подрѣзать—сдѣлать нѣсколько неглубокихъ надрѣзовъ крупной рыбы, для того, чтобы ускорить варку или жаренье.

Разбить—раздѣлить на части дичь или домашнюю птицу, которая предназначена для фрикасе или соте.

Опалить—сжечь оставшійся на птицѣ пухъ на легкомъ огнѣ.

Закипятить—произвести неполное кипѣніе жидкости.

Отпарить—облить зелень кипяткомъ для того, чтобы отнять у ней остроту и запахъ.

Отпариваютъ также телячія ножки и головы, а также свинину и ветчину для приданія имъ свѣжести.

Подсушить—испарить на огнѣ влажность, но такъ, чтобы провизія не пригорѣла, для чего необходимо быстро мѣшать ложкой.

Вымочить—въ теченіи извѣстнаго времени въ холодной водѣ мясные и зеленные продукты; первые для того, чтобы извлечь изъ нихъ кровь, которая при дальнѣйшемъ приготовленіе можетъ придать имъ темный цвѣтъ; а вторые для того, чтобы снять остроту.

Оттянуть—сдѣлать прозрачнымъ бульонъ, сокъ, желе и проч.

Связать—сгустить бульонъ или соусъ яичнымъ бѣлкомъ.

Панировать. Обмокнуть мясо, котлеты и т. п. въ масло или разболтанный желтокъ и затѣмъ обвалить въ тертомъ бѣломъ хлѣбѣ или толченыхъ сухаряхъ.

Пассировать. Обжарить лукъ, шпигъ и т. п. въ маслѣ до золотистаго цвѣта.

Пригустить. Поджарить мясо въ жирѣ (фритюрѣ) или маслѣ для приданія ему красиваго цвѣта.

Сотировать. Быстро варить въ маслѣ, на яркомъ огнѣ, не подливая воды.

Карбовать. Придавать овощамъ или плодамъ предназначеннымъ для гарнира какую-либо форму звѣздочекъ, шариковъ и проч.

Глясировать. Намазывать кисточкой густо увареннымъ бульономъ (такъ называемый глясъ), напикгованное мясо, соте, поджаренный хлѣбъ и т. п. Глясомъ называютъ тоже сахарную глазурь, которою покрываютъ аладьи и различные пастеты.

Маринованіе. Облить мясо или рыбу прянымъ маринадомъ и продержать нѣкоторое время подъ крышкою.

Заправить. Отнять отъ птицы или мяса такія части, которыя портятъ требуемую форму.

Отдѣлъ II.

Выборъ провизіи.

М Я С О.

Хорошее бычачье мясо узнается по слѣдующимъ наружнымъ признакамъ: оно не должно быть ни блѣдно-алого, ни темно-краснаго цвѣта, свѣтлый цвѣтъ указываетъ на болѣзнь животнаго, а темный, что это животное не было убито, а умерло съ сохраненіемъ всей крови. На ощупь хорошее мясо должно быть упругимъ и твердымъ и едва смачивать пальцы, дурное же слизкое, мягкое и дряблое, иногда издающее непріятный запахъ.

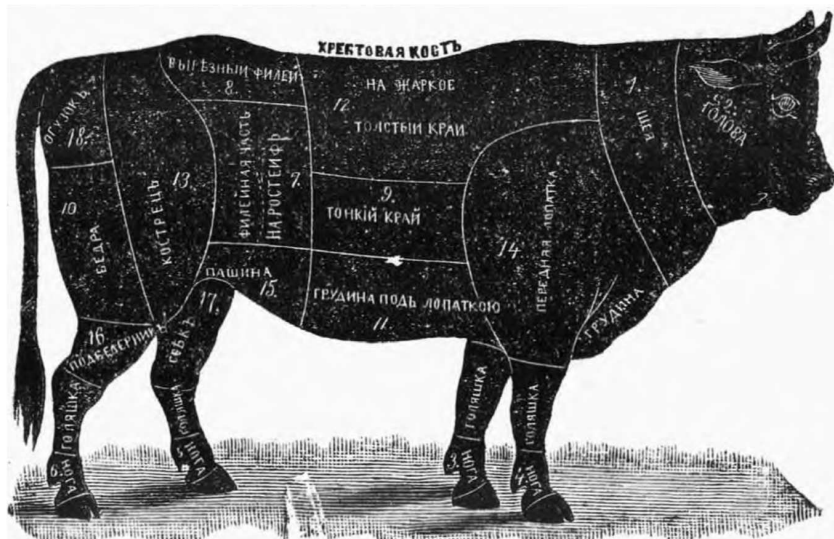
Особенно осторожно слѣдуетъ покупать у торговцевъ, торгующихъ зимой мясомъ въ разность. Желая продать мясо по цѣнѣ, низшей противъ справочныхъ въ мясныхъ лавкахъ, они прибѣгаютъ къ слѣдующему простому способу. Покупаютъ у оптовыхъ торговцевъ отдѣльные куски мороженнаго мяса и кладутъ его въ особый аппаратъ, называемый мясотаялкой, гдѣ эти куски быстро размягчаются и получаютъ наружный видъ парнаго мяса. Такое мясо можно всегда отличить по блѣдно-алому цвѣту, склизкости и дряблости. Помимо сомнительнаго качества такого талого мяса, питательность его будетъ также мала, ибо во время таянія всѣ лучшіе соки мяса утекутъ вмѣстѣ съ водою.

Такъ какъ мороженое мясо много дешевле парнаго, то экономныя хозяйки его покупаютъ, но не для супа, а для жаркого. Кусокъ такого мяса, не давая ему оттаять, промываютъ быстро холодной водою и ставятъ въ жарко натопленную печь въ закрытой кострецѣ. Мясо при этомъ сохраняетъ всѣ соки и окажется не менѣе вкуснымъ и питательнымъ, чѣмъ парное мясо.

Всякая хозяйка должна твердо усвоить себѣ названіе каждой отдѣльной части говядины и назначеніе этихъ частей для различныхъ кушаній. На прилагаемомъ рисункѣ 1 показаны всѣ общепринятые части разрубки мяса въ русскихъ мясныхъ лавкахъ.

1) Шея быка берется на приварокъ для артелей рабочихъ.

2) Голова на студень, а языкъ на холодное, подъ соусомъ или копченый, мозги на соусъ или для жаренья, почки на супъ (разсолыникъ).



(Рис. 1.)

3, 4, 5 и 6) Ноги на студень.

7) Филей на ростбифъ.

8) Выходной филей или вырѣзка самая дорогая часть говядины берется на бифштексъ.

9) Тонкій край, мякоть, можно тоже брать для бифштекса, но эта мякоть, жестче вырѣзного филея, поэтому лучше ребра тонкаго края употреблять на борщъ или щи, а мякоть на зразы и жаркое.

10) Бедро, голяшка, хвостъ и огузокъ употребляется для бульона; огузокъ кромѣ того и на жаркое.

11) Грудника, часть тонкаго края и москвовы кости даютъ отличный бульонъ для супа.

12) Толстый край идетъ на жаркое.

13) Кострець и ссѣкъ—для зразъ, тушеной и развареной говядины, для рубленныхъ котлетъ и фарша въ пирожки.

14) Лопатку можно жарить и подавать вареную подъ соусомъ.

15) Пашина, вообще, мало употребляется, развѣ только на приварокъ къ дешевымъ артельнымъ щамъ.

Мясо быка послѣ разрубки, дѣлится на 4 главные сорта:

1 сортъ составляютъ наружный и внутреннй филей, вырѣзка, тонкій край, огузокъ, ссѣкъ, бедра и кострець.

2 сортъ—толстый край и передняя лопатка.

3 сортъ—грудинка, кострець, завитокъ и подбедерокъ.

4 сортъ—голова, ноги, шея, языкъ, почки, ливеръ и сердце.

Телятина.

Качество телятина составляетъ ея бѣлизна и жиръ, который долженъ закрывать толстымъ пластомъ, во внутренности почки и внутреннй филей. Мясо теленка должно быть сочно и бѣлѣть во время жаренья. Задней части отдается предпочтеніе: за ней слѣдуютъ: часть печеночная, то-есть между кострецомъ и котлетами, котлеты, грудинка, лопатка, головка, мозги, ножки и ливеръ съ печенкой.

Лучшій теленокъ, шестинедѣльный или двухмѣсячный. Всѣхъ крупнаго теленка до шести пудовъ.

Въ продажѣ телятина бываетъ двухъ сортовъ: Первый сортъ—мясо телятъ выпоенныхъ молокомъ. Второй сортъ — мясо телятъ обыкновенныхъ, т. е. кормленыхъ безъ особаго питанія, но все таки хорошихъ.

Иногда телячье мясо бываетъ жестко, что происходитъ отъ того, что продана телятина отъ теленка недавно зарѣзаннаго, когда мясо еще парное. Такую парную телятину, чтобы сдѣлать ее мягкой, выносить на ледникъ, гдѣ и оставляютъ на сутки.

Телячью тушу (рис. 2) разрубають на слѣдующія части: а) почечная часть, б) огузокъ, в) мякоть задней ноги г) лодыжка, д) нога и передняя лопатка, е) розбифъ, ж, з) шея, и) котлетная часть, и) грудинка к) голова.

Баранина.

Баранина бываетъ русская и ордынская (шленская). Хороша только русская баранина. Она не должна быть стара и должна быть отъ «валуха» или овцы, а не отъ барана, и облита жиромъ, особенно почечная часть ея. Въсѣ цѣлаго освѣжеваннаго барана, т. е. безъ внутренности не долженъ превышать 35—40 фунтовъ. Отличить на глазъ русскую баранину отъ ордынской трудно; ордынская баранина на видъ даже лучше русской. Однакожь приготовленная къ столу, она имѣетъ запахъ стараго козла. Между тѣмъ баранина эта на Кавказѣ, въ Крыму и въ киргизскихъ степяхъ,—превосходна, безъ малѣйшаго запаха и бѣлизной мяса походить на телятину. Осязаніемъ можно до нѣкоторой степени руководиться при выборѣ баранины, ибо кожа шленскаго барана мягче, а русскій баранъ имѣетъ кожу грубѣе, суше, но жиръ у него бѣлѣе и плотнѣе.

Части баранины: (рис. 3) а) задняя нога, б, в и г) хребетъ, изъ котораго вырѣзается ростбифъ, д) шея, е) передняя лопатка и ж) грудинка.

Свинина и поросята.

Мясо отъ хорошо выкормленныхъ и не старыхъ свиней должно быть бѣло, нѣжно и не слишкомъ жирно; жиръ—бѣлъ и твердъ; кожа—нѣжна и свѣтла, въсѣ 3—4 пуда.

Окорокъ или копченая свинина, должна имѣть въ разрѣзѣ ломтя ярко-красный цвѣтъ; волокна мяса, при всей своей нѣжности, не должны разрываться. Жиръ въ дурномъ окорокѣ мягокъ, и даже какъ бы мажется; волокна мяса представляются въ разрѣзѣ зеленовато-желтоватыми и грубыми. Надо быть осторожнымъ при покупкѣ всякаго рода колбасы, ибо они могутъ содержать въ себѣ колбас-

ный лѣтъ, а потому и ядовиты. Отличить такія колбасы не трудно, онѣ мягки, окрашены ярко-краснымъ цвѣтомъ съ зелеными и бѣлыми прожилками.

Достоинство поросятъ ихъ бѣлизна и сытость. Для того, чтобы узнать не приготовлена-ли колбаса изъ испорченной свинины, обливаютъ колбасный фаршъ водою, кипятятъ и затѣмъ прибавляютъ известковой воды. Если мясо испорчено, то при этомъ будетъ выдѣляться рѣзкая вонь.

Достоинство поросятъ опредѣляется по ихъ сытости и бѣлизнѣ.

Солонина.

Хорошая солонина должна имѣть темно-красный цвѣтъ и другіе наружныя признаки свѣжаго мяса. Солонину грязновато-бѣлаго цвѣта, не сочную, слишкомъ мягкую и издающую непріятный запахъ надо избѣгать.

З а я ц ь.

Въ торговлѣ зайцы дѣлятся на два сорта, рѣзко одинъ отъ другого отличающіеся, а именно: бѣлякъ и русакъ. У перваго шерсть бѣлая, у втораго — буро-сѣроватая, и онъ ростомъ крупнѣе бѣляка.

При покупкѣ русака всегда надо предпочитать бѣляку, потому что мясо его гораздо нѣжнѣе и вкуснѣе. Это совершенно понятно, такъ какъ русакъ осенью и зимой у насъ кормится большею частью на гумнахъ—зерномъ; бѣлякъ же обыкновенно, гложетъ осину. Русакъ получается, преимущественно, изъ нашихъ сѣверо-западныхъ губерній. У зайца въ поварское дѣло идетъ только задняя часть, отрѣзанная отъ почки, такъ какъ передняя часть суха и костиста, а потому въ пищу не годится.

Зайца нельзя употреблять въ пищу въ тотъ же день, когда убитъ, ибо онъ будетъ грубъ и жестокъ. Его надо на 2—3 дня положить въ кладовую. Если же необходимо зажарить его въ тотъ же день, то отрѣзавъ заднюю часть вымачиваютъ ее въ крѣпкомъ уксусѣ, завертываютъ въ трипочку и зарываютъ въ землю на 5—6 часовъ.