

Николай Максимович Яценков

**Новейшая и полная поваренная
книга**

Часть 1-2

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 030
ББК 92
Я92

Я92 **Яценков Н.**
Новейшая и полная поваренная книга: Часть 1-2 / Николай Максимович Яценков – М.: Книга по Требованию, 2024. – 486 с.

ISBN 978-5-521-39925-3

"Новейшая и полная поваренная книга" - это исчерпывающий справочник для любителей кулинарии всех уровней мастерства. В этой книге собраны тысячи рецептов, охватывающих множество кулинарных традиций и техник. От простых блюд для повседневного питания до изысканных гастрономических творений для особых случаев - эта книга предлагает подробные инструкции и полезные советы для приготовления самых разнообразных блюд.

Автор делится своими знаниями и опытом, предлагая читателям множество советов по выбору ингредиентов, методам приготовления и сервировке блюд. Кроме того, книга содержит информацию о пищевом балансе и здоровом питании, делая ее полезным ресурсом не только для гурманов, но и для тех, кто стремится вести здоровый образ жизни.

"Новейшая и полная поваренная книга" - это незаменимый помощник на кухне, который поможет вам улучшить свои кулинарные навыки и расширить гастрономический горизонт.

ISBN 978-5-521-39925-3

© Издание на русском языке, оформление
«YOYO Media», 2024
© Издание на русском языке, оцифровка,
«Книга по Требованию», 2024

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.

ются упражняться, старался, сколько возможно, привести въ лучшее совершенство послѣднюю часть; къ чему наиболѣе споспѣшествовали доставленные мнѣ отъ разныхъ знаменитыхъ Особѣ въ рнѣйшія записки, къ сей части относящіяся. Чтожъ касается до сей первой части, то я ее почти всю переводилъ, слѣдуя Французскому оригиналу, исключая только того, что съ согласія моихъ руководителей выбрасывалъ я индѣ нѣкоторыя кушанья, кои у насъ сдѣлать не возможно, а на мѣсто того помѣщалъ 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 отмѣннымъ, и уже многократно апробованнымъ кушаньямъ заслуживаетъ собственнаго вниманія Любителей Экономіи. Впрочемъ предоставляя благосклоннымъ моимъ

)(з

Чита-

Читателямъ судить о успѣхѣ моего предпріятія, объявлю, что я переводилъ ее единственно для удовольствія желанію нѣкоторыхъ Знатныхъ Особъ. И такъ награда моя будетъ бесцѣнна, еслии сіи посильные труды мои будутъ приняты какъ ими, 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 тѣмъ скорѣе издана будетъ въ свѣтъ, чѣмъ почтенные Любители Экономіи благосклоннѣйшаго удостоятъ пріятія сію изданную теперь переую Часть.

О Г Л А В Л Е Н І Е.

Съпраи:

ГЛАВА I.	1) Какъ готовить похлеб- ки всякаго рода разными обра- 2) О раздробленіи по частямъ всякаго мяса и дичины	1 - 17
II.	1) Какъ готовить резли- ныя части говядины. 2) Какъ солить солонину изъ говядины.	- 23 - 42
III.	О употребительнѣйшихъ и а- стяхъ баранины и о пригото- вленіи оныхъ разными обра- зами.	43
IV.	1) Какъ готовить упо- требительнѣйшія части тел- тины разными обра- 2) О приготовленіи кулиша.	80 108 и 114
V.	О свининѣ и приготовленіи оной разными обра- зами.	- 125
VI.	Какъ готовить разныя части ягненка	- 139
VII.	О дворныхъ птицахъ. 1) Приготавливать цыплятъ раз- ными обра- 2) О приготовленіи Индѣйскихъ пѣтуховъ и куръ. 3) Приготавливать утокъ и гусей. 4) - - Домашнихъ и дикихъ голубей.	- 143 - 153 158 166
VIII. I.	О дичинѣ вообще: 1) Приготавливать фазановъ и дикихъ утокъ.	170

О г л а в л е н і е.

ГЛАВА VIII.	2) Приготовлять рябчиковъ	171
	3) - - Жуликовъ и бекасовъ	172
	4) Перепелокъ.	173
	5) - Тетеревовъ.	174
	II. О лѣсной дичинѣ:	
	1) Готовить всякихъ зайцевъ.	—
— IX.	1) Приготовлять разные рагу.	178
	2) Готовить различные соусы.	184
	3) Какъ дѣлать разные уксусы	196
— X.	1) О приготовленіи морскихъ рыбъ.	199
	2) - - Рѣчныхъ рыбъ.	201
	3) Готовить грибное кушанье.	208
— XI	1) Вообще объ огородныхъ ра- стеніяхъ.	212
	2) Дѣлать хорошую горчицу	222
	3) Солить огурцы разными об- разами.	225
— XII.	О яицахъ.	—
— XIII.	I. Вообще о маслѣ, сырѣ, молокѣ и сливкахъ.	229
	1) О маслѣ.	—
	2) О сырѣ.	231
	3) О молокѣ.	232
	4) О сливкахъ.	233
	II. Дѣлать кисельную муку, и разные кисели.	237
— XIV	О пирожномъ.	240
— XV.	О Иностранныхъ поваренныхъ словахъ.	247



Г Л А В А I.

*Всеобщее Сокращеніе для всѣхъ родовъ по-
хлебокъ.*

Возьми самой хорошей и самой свѣжей
говядины чшобы вкуснѣе былъ швой
бульѳонъ; самыя же сочныя части сушь:
задъ, ляшки и шелячье плечо; лучшіяжъ
самыя части, которыя можно спавить на
столъ, сушь: задъ, грудина говяжья. Не
клади никогда шеляшины въ бульѳонъ, раз-
въ шощъ бульѳонъ будешь гошовить для
больнаго. Когдажъ снимешь жиръ еѣ буль-
ѳона, то посоли его, положи въ кастрюльку
всякихъ огородныхъ растеній, хорошо очи-
щенныхъ и вымышихъ, какъ - то селдерей,
луку, моркови, пашарнаку, луку пырея и
капусты; вари до шѣхъ поръ на легкомъ
огнѣ свой бульѳонъ, покамѣшъ говядина
уварится; послѣ чего процѣди сквозъ сито,
или салфешку, дай устояшся бульѳону, и
употребляй его, куда за благо разсудишь.



Похлебка изъ капусты.

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

Похлебка чечевичная.

Возьми, сколько надобно, чечевицы, вычисти, и обмой ее хорошенько, свари съ бульономъ; и когда сварится, процѣди сквозь сито, и приправивъ кулишомъ, чшобъ она была хорошаго вкусу.

Похлебка изъ хлѣбныхъ бѣлыхъ корокъ.

Возьми блюдо бѣлыхъ хлѣбныхъ корокъ, размочи ихъ въ бульонѣ, съ кошораго
жиръ

(*) Что значитъ митонировать, и о прочихъ сему подобныхъ словахъ, какъ-то бланжировать, смотри въ последней главѣ, о сихъ словахъ писанией.



жирѢ не былѢ бы еще сняшѢ, мишонируй сіи корки до шѢхѢ порѢ, пока сдѢлается небольшая густоша на днѢ блюда; по томѢ дай скапашь жиру, оставшемуся на блюдѢ, и положи сверху кулиша чечевичнаго.

*Похлебка изъ хлѣбныхъ корокъ и протер-
таго гороху дѢлается такимъ же
образомъ.*

Различіе только въ томѢ, что когда горохѢ сварится, то положи шуда пштрушки, зеленого мѢлкаго луку, кошорой сперва обѢли, сполки, и по томѢ ужѢ положи сѢ жижею, чшобѢ сдѢлалась она зеленою.

Похлебка изъ бѢлаго луку.

ОбѢли, или обланжируй лукѢ, сними сѢ него первую кожу, свари въ маленькой каштрулькѢ; и когда онѢ поспѣшѢ, то разклади его по краямѢ шого блюда, которое будешь подавать сѢ похлебкою; а чшобѢ онѢ держался, положи на краяхѢ онаго блюда рядѢ бѢлаго хлѢба, омоченнаго въ бѢлокѢ; по томѢ посшавъ на минушу блюдо въ печь, чшобѢ хлѢбѢ прилипнулѢ, и дѢлай сіе всегда для приданія большей красы похлебкамѢ.

Похлебка изъ сорочинскаго пшена.

Возьми сорочинскаго пшена, сколько шобѢ надобно для похлебки, вымой его въ шепалой



водѣ три, или четыре раза, перетирая руками; вари на маленькомѣ огнѣ три часа съ хорошимѣ бульономѣ и щелячьимѣ сокомѣ; когда сорочинское пшено сварится, сними жирѣ, ошвѣдай, солона ли похлебка, и подавай на столѣ не весьма густо и не весьма жидко.

Похлебка изъ травѣ.

Положи въ маленькую кашпурьку всякаго рода травѣ очищенныя и вымытыя съ пастернакомѣ и морковью, въ маленькіе кружки изрѣзавши. Такія травы сушь: щавель, салатѣ, кривель, портулакѣ и не много седеи изрубленной; сіи всѣ травы вари вмѣстѣ съ хорошимѣ бульономѣ, и не много положи щелячьяго соку; когда онѣ сварятся, то посоли, и мишонируй похлебку, и подавай такія травы въ супѣ, не дѣлая никакой прикрасы.

Можно еще приправлять похлебки всякимѣ мясомѣ, какимѣ похочешь, какѣ-то каплуномѣ, жирнымѣ цыпленкомѣ, голубемѣ, куропашкою, ушкою, или заднею частію щеляшими и проч. а они варятся всегда одинакимѣ образомѣ: сперва надобно вложить ноги въ середину или во внутрь, попомѣ ихѣ обѣлишь минушу, и не прежде варишь въ кашпурькѣ, какѣ тогда, когда надобно будеть ихѣ варить; ибо хорошая дворная птица переваренная не бываетѣ вкусна; а чшобѣ она сварилась по надлежаще-



щему, то надобно ее пальцами щупать; когда она сдѣлается мягка, тогда и готова, и можно ее подавать на столѣ. Можно класъ дворныя пшцы въ срединѣ похлеб-ки, или въ другомѣ блюдѣ съ бульономъ, и сверху посолишь, смотря по вкусу хо-зяина; тѣ, кои будутъ употреблять сокъ въ свои похлебки, должны предпочитать ще-лячій сокъ говяжьему; щелятина вкуснѣе и легче, когда она хорошенько приготоделе-на; также и лукъ жареной на весьма ма-ленькомъ огнѣ не вреденъ здоровью.

Весенняя похлебка.

Положи въ каштрульку новаго гороху; кервелю, поршулаку, салашу, щавелю, три или чешыре луковицы, щепоть пепрушки и кусокъ масла, сварь все вмѣстѣ, и выдави изъ нихъ чистой сокъ; мишонируй по-хлебку съ шремя четвертьми сего бульона, а осшальную четверть разболтай съ шестью желтками, которые прикажи сварить на огнѣ; и когда будешь ставишь на столѣ, положи ихъ въ похлебку ошвѣдавши, доволь-но ли онѣ солонѣ.

Похлебка изъ сорокинскаго пшеиа и кулиша щечевичнаго.

Сперва сдѣлай хорошій бульонъ со-всякими кореньями, капустою, рѣпою, лу-комъ, селдереею и пыреемъ, всего во зѣ-ми по пропорціи, и осьмушки двѣ го-роху, по шомъ положи въ другую каштруль-



ку чечевицы, которую и свари съ симъ бульономъ; когда же сварится, процѣди его жижу, по шомъ возьми еще четверть фунта сорочинскаго пшена, и вымывши его хорошенько, свари особо въ маленькой кастрюлькѣ, и положи туда кусокъ масла и бульону; когда сіе сварится, и по надлежащему приправлено будетъ, иногда положи туда чечевичную жижу, и смотри, чтобъ похлебка была не весьма густа.

Похлебка изъ мигдальнаго молока.

Возьми полфунта сладкаго мигдаля, и отвари его въ водѣ; когда вода начнетъ закипать, то отсхавъ отъ огня мигдаль, и слуди съ него кожу, по шомъ бросай его понемногу въ свѣжую воду, которой послѣ дай съ него скапашъ, чтобъ лучше шебъ было шолочъ его въ игоши, поливая на него чаще по ложкѣ воды, дабы онъ не обратился въ масло. Послѣ сего налей кружку воды, положи туда не много сахару, а и того меньше соли, также корицы, коріандру и лимонной корки, вари сію воду съ кореньями около четверши часа въ печи. Сей составъ употребляй для прошерки мигдаля сквозь салфешку, раздавливая его деревянною ложкою; по шомъ возьми блюдо, въ кошоромъ будешь подавашъ, и положи насушенные ломши хлѣба, а сверьху полей самымъ горячимъ мигдальнымъ молокомъ,
ко-