

Шаврова Елизавета

**Настольная поваренная книга
для хозяек (Издание №1)**

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 03
ББК 92
Е51

Е51 **Елизавета III.**
Настольная поваренная книга для хозяек (Издание №1) / Шаврова Елизавета – М.: Книга по Требованию, 2026. – 549 с.

ISBN 978-5-521-30598-8

"Настольная поваренная книга для хозяек" — это всеобъемлющий источник кулинарных знаний и рецептов, предназначенный для тех, кто хочет разнообразить свой домашний стол и улучшить свои навыки в приготовлении пищи.

Эта книга предлагает широкий спектр рецептов, от простых и быстрых блюд для повседневного использования до более сложных и изысканных для специальных случаев. Она также включает в себя советы по выбору ингредиентов, техники приготовления и сервировки блюд, а также основы планирования меню.

ISBN 978-5-521-30598-8

© 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.

Предисловіе.

При составленіи своей книги я имѣла цѣлью указать средства къ уменьшенію расходовъ и дать возможность молодымъ и неопытнымъ хозяйкамъ въ короткое время изучить практически какъ кухню, такъ и хозяйство вообще, что безъ хорошаго, полного руководства сдѣлать невозможно.

Безспорно здоровье есть величайшее благо въ мірѣ; не подлежитъ также сомнѣнію и то, что хорошая и здоровая пища, помимо другихъ условій, имѣетъ огромное вліяніе и, главнымъ образомъ, въ жизни дѣтей и юношей въ пору ихъ физическаго и умственнаго развитія и потому каждая хозяйка должна заботиться о здоровомъ и питательномъ столѣ.

И самыя условія жизни каждый день убѣждаютъ, что въ настоящее время больше, чѣмъ когда нибудь необходимо основательно знать домашнее хозяйство, и въ особенности хозяйкамъ средняго достатка, которыя, не имѣя возможности держать болѣе одной прислуги, нерѣдко, въ силу разныхъ случайностей, остаются совсѣмъ безъ нея и до приисканія новой чувствуютъ себя въ безвыходномъ положеніи, не умѣя приготовить даже самый несложный обѣдъ.

Если въ такихъ случаяхъ книга моя поможетъ выйти изъ затрудненія и вообще послужитъ хорошимъ пособіемъ къ изученію домашнего хозяйства,—нелегкій трудъ мой будетъ вполне вознагражденъ.

По количеству и разнообразію блюдъ, помѣщенныхъ въ моей книгѣ, она нисколько не уступаетъ самымъ дорогимъ изданіямъ подобнаго рода, но дешевле ихъ и потому доступнѣе большинству семействъ.

Въ ней хозяйки найдутъ описаніе приготовленія какъ изысканныхъ и дорогихъ, такъ и самыхъ простыхъ дешевыхъ блюдъ, много старинныхъ рецептовъ, а также способы сбереженія разныхъ припасовъ, необходимыхъ въ городскомъ и деревенскомъ хозяйствѣ, которые нужно, по возможности, заготавливать заблаговременно, потому что

покупка, сдѣланная во время и въ большемъ количествѣ обходится всегда гораздо дешевле, чѣмъ по мелочамъ.

Книга моя состоитъ изъ 23 отдѣленій, заключающихъ въ себѣ болѣе 2000 описаній разныхъ кушаній скоромныхъ и постныхъ съ подробнымъ указаніемъ при каждомъ описаніи выдачи нужной провизіи мѣрою и вѣсомъ и отдѣленія, въ которомъ помѣщены исключительно кушанья грузинскія, армянскія, персидскія съ ихъ мѣстными названіями, приготовленіе которыхъ я имѣла возможность изучить, живя долгое время въ Закавказьи.

Чтобы легче и скорѣе найти намѣченное блюдо, при каждомъ отдѣленіи приложенъ реестръ, помѣщенныхъ въ немъ кушаній.

Благоразумная экономія есть основаніе благосостоянія и потому каждая хозяйка должна заботиться о томъ, чтобы въ ея хозяйствѣ ничто не пропадало даромъ, чтобы расходъ ни въ какомъ случаѣ не превышалъ прихода.

Дрова составляютъ первую потребность кухни, но они почти повсемѣстно дороги и очень часто служатъ предметомъ непріятныхъ разговоровъ между кухаркой и хозяйкой.

Чтобы избѣжать лишней и совершенно бесполезной траты дровъ, совѣтую хозяйкамъ опредѣлить время завтрака и обѣда, который необходимо заказывать весь сразу, а не по частямъ, и не позволять затоплять до тѣхъ поръ, пока все, что возможно, не будетъ приготовлено и поставлено на плиту. Такимъ образомъ достигается не только большая экономія дровъ, но и экономія времени.

Въ домахъ, гдѣ строго придерживаются разъ установленнаго порядка, прислуга гораздо исполнительнѣе и не такъ часто мѣшается.

Мнѣ кажется, совершенно лишнее говорить о необходимости соблюдать въ кухнѣ чистоту и опрятность, такъ какъ это должно быть пзвѣстно даже и самой молодой хозяйкѣ — опрятность и порядокъ сфера женщины.

Не говорю также объ устройствѣ кухни и ея принадлежностей, потому что каждая хозяйка держитъ кухню сообразно своимъ средствамъ и потому совѣты въ этомъ отношеніи были бы совершенно бесполезны.

Е. Шафрова.

КУШАНЯ, ПОДАВАЕМЫЯ КЪ ЗАКУСКѢ.

Обыкновенно передъ обѣдомъ подается закуска. На званыхъ обѣдахъ въ столовой, если она большая, или сосѣдней съ нею комнатѣ, ставится отдѣльный, покрытый скатертью столъ, на которомъ размѣщаются тарелки съ разными закусками: 2—3 сортами сыра, сардинками, кильками, разной маринованной рыбой, грибами, икрой свѣжей, паюсной, сливочнымъ масломъ, балыкомъ, семгой, фаршированными яйцами, тартинками, редисомъ, селедкой, которая готовится такъ:

1.—1) Хорошія голландскія сельди (одну или двѣ, смотря по числу обѣдающихъ), налить на 2—3 часа молокомъ, затѣмъ осторожно снять кожу, отдѣлить мясо отъ хребтовой кости, переложить на маленькое продолговатое блюдо, приставить хвостъ и голову, вложить въ ротъ пучекъ зелени петрушки или укропа, порѣзать селедку острымъ ножомъ тонкими кусочками наискось. Отварить красную, сладкую свеклу, 3—4 шт. картофеля, очистить, мелко изрубить то и другое, смѣшать, обложить вокругъ селедки въѣнкомъ, убрать порѣзанными тоненькими ломтиками огурцами, листочками зеленой петрушки, лукомъ, присыпать изрубленнымъ крутымъ яйцомъ. Ложечку готовой горчицы смѣшать съ сахаромъ, развести бѣлымъ уксусомъ, положить ложку хорошаго прованскаго масла, размѣшать, вылить на селедку.

2) Вымоченныя въ молокѣ сельди вычистить, отдѣлить головы и хвосты, снять съ костей все мясо, изрубить, смѣшать съ мелко изрубленнымъ, поджареннымъ въ маслѣ лукомъ, прибавить двойное, по вѣсу мяса селедокъ, количество мякина чернаго хлѣба, толченаго перца, мушкат. орѣха, ложки двѣ свѣжей сметаны, истолочь все въ ступкѣ, выложить въ небольшую кастрюльку, поставить на нѣсколько минутъ на огонь, не переставая мѣшать; затѣмъ выложить на блюдо, остудить, раздѣлить на части, придать имъ форму туловища селедки, переложить, на пропитанную масломъ бумагу, разостланную на большой сковородѣ, подрумянить съ обѣихъ сторонъ, переложить на тарелку или маленькое блюдо, поскорѣе приставить головы и хвосты и сейчасъ же подать.

3) Мясо 2 vymоченныхъ въ молокѣ голландскихъ или шотландскихъ селедокъ мелко изрубить, смѣшать съ 3—4 вареными, протертыми картофелинами, 1 натертымъ на теркѣ сырымъ антоновскимъ яблокомъ, рубленой зеленью петрушки, кривеля, эстрагона, укропа, положить 1 лож. сливочнаго масла, 1 лож. уксусу, толченаго перца, размѣшать хорошенько, уложить на блюдо, придавъ форму селедки, приставить головы и хвосты, подать.

Или прибавить въ эту массу 2 лож. сметаны, 1 поджаренную въ маслѣ луковицу, 2 сырыхъ яйца, мушкат. орѣха, $\frac{1}{2}$ франц. булки, намоченной въ молоко и отжатой, размѣшать, переложить въ серебряную или жестяную кастрюльку, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, запечь въ духовой печи. Подать въ той же самой кастрюлкѣ.

4) Вычистить вымоченныя въ молоко селетки, снять съ костей, уложить на блюдо, убрать кругомъ очищенными свѣжими, порѣзанными тоненькими ломтиками (кружками) огурцами, отвареной и такъ же порѣзанной свеклой, картофелемъ, морковью, лукомъ, присыпать изрубленнымъ крутымъ яйцомъ, капарцами, облить уксусомъ, смѣшаннымъ съ прованскимъ масломъ, сверху присыпать толченымъ перцемъ.

Или облить вычищенную и порѣзанную селедку соусомъ № 399.

5) Снять мясо съ вымоченныхъ селедокъ, мягко истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито, смѣшать съ 3 лож. густыхъ сливокъ, (на 2 селетки) всыпать полную горсть толченыхъ сухарей, 2 лож. масла, размѣшать, запечь въ кастрюлкѣ, смазанной масломъ и обсыпанной сухарями.

6) Или подать фаршированные сельди № 654.

2. Тартинки съ масломъ и икрой. Нарѣзать тонкими ломтями франц. булку, намазать съ одной стороны лучшимъ сливочнымъ масломъ, сверху положить тонкій слой свѣжей (зернистой) икры или тонкій ломтикъ паюсной, присыпать очень мелко изрубленнымъ зеленымъ лукомъ, (сѣянцомъ) уложить на тарелку, покрытую салфеткой.

3. Тартинки покрытыя майонезомъ. На ломтики франц. булки положить нарубленнаго лансика, сверху кусочекъ обжаренныхъ въ маслѣ ершей, облить соусомъ майонезъ. Тартинки приготовляются также съ тоненькими ломтиками ветчины, языка свѣжаго или копченаго, обжаренной холодной дичи, телятины и сыра.

4. Тартинки съ гусемъ и напустой. Нарѣзать небольшими неслишкомъ тонкими ломтями хорошаго чернаго хлѣба, обжарить хорошенъко въ сливочномъ маслѣ только съ одной стороны, съ другой же осторожно вынуть мякишъ, наполнить обжаренной въ маслѣ шинкованной кислой капустой, прикрыть ломтикомъ копченаго гуся или варенаго копченаго языка; блюдо покрыть салфеткой, уложить на него тартинки.

5. Тартинки съ селедкой или сардинками. Сварить круто 6 яицъ, вынуть желтки, растереть ихъ хорошенъко съ 2 лож. свѣжаго прованскаго масла, 1 чайн. лож. горчицы въ порошокъ, положить мелко изрубленныхъ капарцовъ, молюски отъ селедки или нѣсколько сардинокъ, размѣшать, намазать ломтики франц. булки, обжаренные въ маслѣ, сверху положить кусочки селетки и сардинокъ, вставить въ печь минутъ на 5, не болѣе.

6. Тартинки съ телячьими почками. Порѣзать ломтиками франц. булку, намазать хорошенъко съ обѣихъ сторонъ растопленнымъ сливочнымъ масломъ. Телячьи почки обжарить въ маслѣ, порѣзать ломтиками, разложить на хлѣбъ, полить масломъ, въ которомъ жарились почки, посыпать тертымъ на теркѣ

сыромъ пармезаномъ или швейцарскимъ, скропить масломъ, вставить въ печь, а когда зарумянится, сложить на тарелку.

7. **Тартинки съ жареной куропаткой.** Очистить куропатки, выпотрошить, вымыть, изжарить въ маслѣ посочнѣе. Французскую булку порѣзать ломтиками, поджарить съ одной стороны въ чухонскомъ маслѣ. Крутые желтки растереть, смѣшать съ порубленными сардельками, протереть сквозь сито, влить немного прованскаго масла, положить толченаго перца, поджаренной въ маслѣ и мелко порубленной зелени петрушки, порубленныхъ капарцовъ, раковыхъ шеекъ и 1 чайн. лож. эстрагоннаго уксуса, размѣшать хорошенько, смазать этой массой гренки съ неподжаренной стороны, положить сверху порѣзанные тоненькими ломтиками филе куропатокъ.

8. **Гренки съ селедью.** Срѣзать корки съ французской булки, порѣзать ее тоненькими ломтиками, обровнять край, уложить на смазанный масломъ листъ, поставить минутъ на 5 въ печь. Хорошія селедки налить молокомъ или пивомъ часа на 2, снять съ нихъ кожу, головки и хвостики отрѣзать прочь, выпотрошить, разрѣзать вдоль хребта, вынуть кости, нарѣзать навось тоненькими кусочками. Растереть готовую горчицу съ прованскимъ масломъ и крутыми желтками; молоки, вынутые изъ селедки, изрубить очень мелко съ оливками безъ косточекъ, смѣшать съ горчицей, прибавить 1 лож. чухонскаго или сливочнаго масла, растереть хорошенько, намазать этой массой съ одной стороны гренки, положить сверху нарѣзанную селедку, мелко покрошенный лукъ сѣянецъ, порубленные оставшіеся бѣлки и вставить въ печь на 5 минутъ.

Выдать: 1 франц. булку, 2 селедки, 1 чайн. лож. готовой горчицы, 2 яйца, 10 шт. оливокъ, 3 лож. прованскаго масла, 1 лож. чухонскаго масла, зеленого луку.

Если гренки готовятся въ постные дни, не нужно класть яицъ и чухонскаго масла.

9. **Фаршированный поросенокъ холодный.** Жирнаго поросенка убить какъ слѣдуетъ, вымыть хорошенько, разрѣзать въ длину отъ горла до хвоста, осторожно снять кожу, чтобы не порѣзать ее; все мясо снять съ костей, порубить какъ можно мельче вмѣстѣ съ печенкою поросенка, положить соли, толченаго простого и англійскаго перцу, $\frac{1}{2}$ франц. булки, намоченной въ молокѣ и отжатой, 2 желтка, размѣшать хорошенько. Кожу поросенка растянуть на столѣ внутренней стороной наверхъ, покрыть фаршемъ ровнымъ слоемъ, сверху уложить на разстояніи одну отъ другой узенькія тонкія полоски шпика, между ними, разрѣзанныя на 8 частей каждое, крутыя яйца, (2—3) свернуть въ длинную трубку, обвязать толстыми нитками, завернуть плотно салфеткою, опятъ ниткой, опустить въ кипящій бульонъ, приготовленный изъ оставшихся костей отъ поросенка, кореньевъ, соли, лавров. листа, перца и 3 лож. уксуса. Когда поросенокъ сварится, вынуть его, остудить, положить подъ легкій прессъ часа на 3. Передъ подачею къ столу, нарѣзать тоненькими ломтиками, уложить на тарелку. Можно изъ бульона приготовить ланспикъ, уваривъ его до 1 стак., застудить, красиво нарѣзать, разложить на куски рѣлета. Ланспикъ можно подкрасить краснымъ жильотиномъ.

10. **Икра стерляжья.** За 5—6 часовъ до отпуска къ столу, разрёзать осторожно брюхо у большой стерляди, выпустить икру въ чашку, слегка посолить, посыпать толченымъ бѣлымъ перцемъ, перемѣшать деревянной вилкой осторожно, чтобы не раздавить икринокъ, откинуть на сито, поставить на ледъ. Подавая, выложить на тарелку, кругомъ убрать зелень петрушки, укропа и эстрагона.

11. **Икра щуки, судака, лосося.** Выпустить икру изъ щуки, судака или лосося въ каменную чашку, обдать ее 2—3 раза кипяткомъ изъ самовара, осторожно размѣшивая, прополоскать хорошенько въ холодной водѣ, откинуть на сито, сложить на тарелку, посыпать солью, толченымъ перцемъ, вынести на ледъ. Подавая къ столу, сверху посыпать мелко изрубленнымъ зеленымъ лукомъ.

12. **Икра сига.** Икра сига считается самой лучшей. Выпустить ее нужно непременно изъ живой рыбы, сейчасъ же налить холодной водой, осторожно отдѣлать всѣ пленки, соединяющія зерна икры, откинуть на сито, дать стечь водѣ, переложить въ тарелку, приправить солью, перцемъ, размѣшать осторожно деревянной вилкой, вынести на ледъ на сутки. Передъ подачей къ столу, сверху посыпать мелко покрошеннымъ зеленымъ лукомъ.

Чтобы икра имѣла не бѣлый, а розовый цвѣтъ, положить въ нее кромѣ соли $\frac{1}{2}$ чайн. лож. толченой селитры.

13. **Сыръ изъ зайца.** Очистить зайца отъ пленокъ, вымыть, посолить, оставить на 1 часъ; потомъ обжарить до половины готовности, поливая масломъ, разрубить на части, сложить въ кастрюлю, полить 2 лож. растоплен. чухонскаго масла, закрыть кастрюлю крышкой, тушить, переворачивая куски. Когда заяцъ будетъ готовъ, вынуть его, снять все мясо съ костей, изрубить какъ можно мельче, смѣшать съ тертымъ голландскимъ сыромъ и масломъ, въ которомъ жарился заяцъ, вбить сырые яйца, положить распущеннаго въ 2 лож. кипятка, сухого бульона изъ дичи, истолочь въ ступкѣ, протереть сѣвезъ сито, прибавить очень мелко изрубленныхъ трюфелей, хорошей мадеры или хереса, размѣшать, сложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную тертымъ голландскимъ сыромъ, вставить въ печь на $\frac{1}{2}$ часа. Когда испечется, вынуть, остудить.

Приготовить лансикъ изъ оставшихся костей и 2 телячьихъ ножекъ, кореньевъ и припностей, очистить яйцами, процѣдить. Уложить сыръ въ большую кастрюлю такъ, чтобы между сыромъ и стѣнками кастрюли или формы было разстояніе пальца въ 2, вылить остывшій лансикъ, вынести въ холодное мѣсто, а когда застынетъ, выложить осторожно на блюдо.

Выдать: зайца, 1 ф. чухонск. или сливочнаго масла, 4 лота сухого бульона изъ дичи, 4 яйца, 4 трюфеля, $\frac{1}{2}$ ф. голландск. сыра, соли, 1 рюмку мадеры или хереса.

На 6 человекъ взять половину означенной пропорціи.

14. **Масло изъ дичи.** 2 куропатки или 3 рябчика изжарить въ $\frac{1}{8}$ ф. чухонскаго масла, остудить. снять мясо съ костей, изрубить очень мелко, истолочь, положить $\frac{1}{8}$ мушкат. орѣха, 4 молко изрубленныхъ трюфеля, $\frac{3}{4}$ ф.

самаго свѣжаго сливочнаго масла, протереть сквозь сито, мѣшать ложкою до тѣхъ поръ, пока не погустѣетъ, сложить въ масляницу.

15. Маринованная стерлядь № 2021.
16. Маринованные угри и налимы № 2258.
17. Маринованная корюшка № 568.
18. Маринованная осетрина и лососина № 2257.
19. Маринованные грибы №№ 2225, 2226, 2229.
20. Фаршированные яйца № 236.
21. Фаршированные раки № 661.
22. Маринованные раки № 2260.
23. Ветчина № 888, 889.
24. Разныя колбасы продажныя и домашнія.
25. Разныя пирожки.
26. Масло анчоусное № 2236.
27. Масло пармезанное № 2241.

28. Многіе подаютъ къ закускѣ сыръ изъ сливъ, который готовится такъ: обтертыя сливы досуха всыпать въ чистый поливонный горшокъ, вставить въ печь неслишкомъ горячую (какъ послѣ хлѣбовъ) на всю ночь, чтобы сливы испеклись. На другой день слить весь сокъ въ тазикъ и варить на небольшомъ огнѣ, безпрестанно мѣшая. Когда погустѣетъ, попробовать ложечкою на льду и, если будетъ застывать какъ желе, снять съ огня, слить въ каменную муравленную чашку, а когда остынетъ совершенно, завязать и держать въ холодномъ, сухомъ мѣстѣ.

Этотъ сыръ можно приготовить изъ оставшагося сока отъ приготовленія пастилы № 1662.

Отдѣленіе I.

Бульонъ, супы, консоме, щи, борщъ, солянка, ботвинья, окрошка, уха.

Бульонъ есть основаніе разныхъ суповъ, щей, борща, рассольника и проч. Варятъ его обыкновенно въ мѣдной луженой или чугунной эмалированной кастрюлкѣ на плитѣ, или въ поливномъ горшкѣ въ русской печи. Чтобы имѣть хорошій бульонъ, необходимо взять на 6 человѣкъ 3 фунта говядины, только вымыть ее въ тепловатой водѣ, но не вымачивать, какъ это дѣлаютъ многіе, положить разрѣзанную на порціи или цѣлымъ кускомъ въ разъ назначенную для супа кастрюлю, налить опредѣленное количество холодной воды, чтобы супъ былъ всегда одинаковой крѣпости, поставить на легкій огонь; когда поднимется пѣна, тщательно снять ее друшлаковою ложкою, отставить на край плиты, чтобы бульонъ тихонько кипѣлъ только съ одной стороны. Когда бульонъ очистится отъ пѣны совершенно, положить соли, кореньевъ и варить на легкомъ огнѣ. Для приготовленія бульона совершенно достаточно 2½—3 часовъ. Этотъ бульонъ употребляется также для разныхъ соусовъ.

Если бульонъ окажется не достаточно чистъ, то процѣдить его, слегка остудить, размѣшавъ 2—3 бѣлка съ 2 ложками холодной воды, вылить въ бульонъ, опустить туда же скорлупу отъ яицъ, поставить на плиту, чтобы тихо кипѣлъ; когда бульонъ очистится и бѣлки поднимутся наверхъ, осторожно снять ихъ, бульонъ процѣдить сквозь салфетку, положить коренья и варить на легкомъ огнѣ; или положить въ бульонъ кусокъ льда, прокипятить, процѣдить, дать устояться, осторожно слить въ кастрюлю. Изъ каждаго фунта хорошей говядины съ прибавленіемъ необходимаго количества кореньевъ выходитъ двѣ тарелки прекраснаго бульона.

Если говядина, изъ которой варится бульонъ, окажется жесткой, влить въ кастрюлю на 3 ф. говядины 2 столов. ложки хорошей водки и поварить еще на легкомъ огнѣ. Запахъ водки уничтожится совершенно, а говядина сдѣлается мягкой.

Для супа можно брать мясо отъ лопатки, подбедерка, но всего лучше отъ бедра, средній кусокъ съ круглой мозговой костью, въ особенности, если на второе блюдо надо подать хорошій кусокъ отварной говядины (bœuf bouilli). Въ такомъ случаѣ нужно взять фунтовъ 6—7, сварить бульонъ на два дня: въ первый день подать чистый бульонъ съ пирожками, гречочками

или какойнибудь супъ, а на другой день щи или борщъ, говядину же подать на второе съ какимънибудь соусомъ. Эту часть мяса выгодно брать и въ томъ случаѣ, если нуженъ фаршъ для пирога, форшмака, ушковъ и проч. Бульонъ можно варить и изъ буддыжекъ, т. е. части воловьей ноги отъ колѣна. Онъ дешевъ и дають очень хорошій наваръ. Для кислыхъ щей и борща хорошо брать грудинку.

Если на второе блюдо желаютъ подать жареную или тушеную говядину, то нужно взять кусокъ фунтовъ въ шесть отъ сѣрка, костреца или края безъ покромки, кости и обрѣзки употребить на бульонъ, а мягкій кусокъ на жаркое. На ростбифъ берется филейная часть фунтовъ 10—15.

На котлеты и другія кушанья, приготовляемыя изъ рубленой говядины, самое пригодное мясо отъ сѣрка.

Для бифтекса обыкновенно берется филей (внутренняя вырѣзка), но онъ почти вездѣ очень дорогъ и потому бифтексъ дѣлають также изъ края, части вдоль хребтовой кости, но онъ гораздо хуже, чѣмъ изъ вырѣзного филея.

Мясо не слѣдуетъ употреблять тотчасъ послѣ убоя, потому что оно не можетъ быть такъ мягко и сочно какъ повисѣвшее дня два—три.

При покупкѣ мяса необходимо обращать вниманіе на его доброкачественность. У здороваго животнаго жиръ твердый, мясо тоже твердое, почти сухое и алаго цвѣта; у больнаго мясо мягкое и выдѣляетъ жидкость. Хорошее мясо при варкѣ не сморщивается и теряетъ мало въ вѣсъ.

Чтобы жареная говядина была мягкая и сочная ее нужно скронить бѣлымъ уксусомъ, дать полежать часъ, положить непременно на очень горячее масло и вставить въ горячую печь, чтобы ее охватило сразу и не прокаливать безпрестанно вилокѣй, чтобы не вытекалъ сокъ.

Коренья, назначенные мною—средней величины и потому очень большіе нужно раздѣлить на 2—3 раза.

Мѣра какъ: стаканъ, чашка, рюмка, взяты также средней величины. При приготовленіи какого либо кушанья необходимо, чтобы всѣ припасы были подъ рукой; мѣрить всю провизію, входящую въ составъ этого кушанья стаканомъ или чашкой одного размѣра. Если напр. въ составъ тѣста входитъ молоко, мука, сахаръ, масло и за мѣру взять мною стаканъ, то все это должно быть отмѣрено или однимъ и тѣмъ же стаканомъ или нѣсколькими совершенно одинаковой величины.

Всѣ кушанья, помѣщенные въ этой книгѣ испробованы мною по нѣскольку разъ и выходили очень удачными.

Пропорціи, означенная при каждомъ кушаньѣ, тщательно провѣрена и потому я прошу строго придерживаться ея не только относительно такой провизіи какъ: молоко, масло, яйца, но даже и воды, такъ какъ отъ количества ея зависитъ вкусъ и крѣпость бульона, соуса, удача тѣста и проч. Необходимо также класть въ кушанье всю провизію именно въ томъ порядкѣ, въ какомъ указано въ объясненіи каждаго кушанья. Только при строгомъ исполненіи, означенныхъ условій каждая хозяйка, даже самая неопытная, можетъ рассчитывать на полную удачу.

На прилагаемомъ рисунокѣ вола ясно обозначено раздѣленіе туши на части, названіе каждой изъ нихъ и какое дѣлается изъ нея употребленіе.

Теленокъ дѣлится на такія же части какъ и туша вола, которыя употребляются такъ:

Заднія четверти—на жаркое.

Переднія лопатки—на рулетъ или жаркое (кости можно употреблять на супъ), на рубленныя котлеты, на фаршъ.

Грудинка—на супъ, соусъ или жаркое съ бешемелемъ.

Котлетная часть разрубается на 2 части вдоль; изъ каждой половины выходитъ отбивныхъ котлетъ 10—12.

Головка съ языкомъ и ножки на супъ, соусъ, заливное, ланспикъ.

Печенка—на соусъ, фаршъ для пирожковъ и подается жареная.

Мозги—на фаршъ для пирожковъ и на соусъ.
