

Зарина Мария Михайловна

Учебник кулинарии

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 82-3
ББК 84-4
М26

М26 **Мария Михайловна З.**
Учебник кулинарии / Зарина Мария Михайловна – М.: Книга по Требованию,
2022. – 243 с.

ISBN 978-5-519-85741-3

ISBN 978-5-519-85741-3

© 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.



Серия Книжный Ренессанс

www.samizday.ru/reprint

Учебникъ Кулинаріи.

М. М. Зариной.



Преподавательницы и завѣдующей практическими
знаніями Александро - Маріинскаго Института,
Екатерининскаго, Усачевско-Чернявскаго и Ни-
колаевскаго Профессіональнаго.



МОСКВА.

Московская Губернская Типографія, Никольская, Зд. Присутств. мѣстъ.

1910.



КУЛИНАРІЯ.

Чтобы организм нашъ правильно развивался, росъ и жилъ, необходимо, чтобы онъ хорошо питался, а для этого нужно, чтобы пища наша была безвредна, питательна, удобоварима, хорошо усваивалась и возбуждала аппетитъ. Для достиженія всего этого къ намъ на помощь приходитъ кулинарія, задача которой—дать намъ здоровую, питательную и вкусную пищу. Кухня—та же лабораторія, гдѣ обезвреживаются вредные припасы, увеличивается ихъ удобоваримость, прибавляются вкусовые вещества, дается красивый видъ каждому блюду—изъ одного и того же продукта, приготавливаются крайне разнообразныя блюда, которыя однимъ своимъ видомъ и запахомъ возбуждаютъ аппетитъ, а отсюда ясно, какъ важно каждой хозяйкѣ уметь самой готовить или же—показать, какъ нужно приготовить блюдо, но при этомъ необходимо, чтобы она сама работала не по шаблону, а вполне сознательно,—почему въ данномъ случаѣ нужно сдѣлать такъ, а въ другомъ—иначе, чтобы въ случаѣ нужды могла исправить то, что испорчено, а для этого необходимо знать основныя правила кулинаріи, которыя остаются неизмѣнными при приготовленіи, какъ самаго роскошнаго обѣда, такъ и самаго простого. Только изучивъ эти правила можно хорошо готовить. Правила эти лучше всего усваиваются на практикѣ, при чемъ къ изученію нужно приступать сперва самыхъ простыхъ блюдъ, а затѣмъ переходить къ болѣе сложнымъ и не бросаться отъ одного кушанья къ другому, по кулинарнымъ книгамъ безъ системы и порядка.

Въ виду этого я, свой учебникъ дѣлю на два курса. Въ первый курсъ входятъ 12 простыхъ, не дорогихъ, но питательныхъ и вкусныхъ обѣдовъ, состоящихъ изъ 3-хъ блюдъ. Въ этихъ обѣдахъ указаны способы при-

готовленія различныхъ суповъ, начиная съ бульона—такъ сказать, основы всѣхъ остальныхъ суповъ и кончая заправными супами. Далѣе варка мяса, жареніе и тушеніе его, приготовленіе блюдъ изъ рубленого мяса, всѣ главные сорта тѣста, основные соусы, и хлѣбныя, сытныя сладкія блюда.

Изучивъ способы приготовленія этихъ 12-ти обѣдовъ можно достаточно разнообразить свой столъ, такъ какъ въ теченіе 24 дней, каждый изъ этихъ обѣдовъ повторится только два раза, на остальные же 6 дней мѣсяца, хозяйка сама можетъ составить меню для обѣда изъ болѣе удавшихся и понравившихся блюдъ и болѣе подходящихъ по провизіи по времени года.

Для второго курса я предлагаю также 12-ть обѣдовъ, состоящихъ уже изъ 4-хъ блюдъ и при томъ болѣе сложныхъ. Это будетъ уже французская кухня, или болѣе сложныя русскія блюда.

Кромѣ этихъ двухъ курсовъ въ моемъ учебникѣ будетъ показано приготовленіе 7-ми постныхъ обѣдовъ, изъ которыхъ 2 обѣда безъ рыбы, для среды и пятницы и 5-ть обѣдовъ съ рыбою, для остальныхъ дней недѣли и наконецъ показано приготовленіе: двухъ сортовъ блиновъ, пасхальнаго стола, 4-хъ сортовъ кваса, способъ приготовленія горчицы и дешевыхъ закусокъ и наконецъ, хлѣбовъ и печеній къ чаю, я сочла также важнымъ указать на способы приготовленія пищи для слабыхъ, больныхъ и для младенцевъ, какъ при отнятіи ихъ отъ груди, такъ и прикармливаніе ихъ во время кормленія ихъ грудью.

Составляя меню для своихъ 24-хъ обѣдовъ, я старалась сгруппировать кушанья такъ, чтобы, изучивъ основы приготовленія одного какого либо блюда, можно было бы примѣнить ихъ и при приготовленіи другого и такимъ образомъ, изучая ежедневно что либо новое, примѣнялись бы и всѣ знанія, которыя получались раньше. Далѣе, въ каждомъ обѣдѣ, передъ всякимъ новымъ способомъ приготовленія, кромѣ общихъ основныхъ законовъ, я помѣщаю подробное—до мелочей описаніе приготовленія всякаго блюда, при этомъ считаю нужнымъ замѣтить, что мой учебникъ есть такъ сказать, азбука кулінаріи, и поэтому для тѣхъ, кто пожелалъ бы научиться готовить другія кушанья, могу рекомендовать прекрасную книгу: «практическія основы кулінарнаго искусства» Александровой Игнатьевой. Книга эта составлена очень толково и совершенно подходитъ къ моему взгляду на кулінарію и кто

пройдеть курсъ по моему учебнику, тому уже не трудно будетъ приготовить другія блюда по выше названной кулинарной книгѣ, которыхъ въ моемъ учебникѣ нѣтъ. Нужно замѣтить, что въ мой учебникъ входитъ лишь только то, что касается исключительно приготовления кушаній, свѣдѣній же по мясовѣдѣнію и фальсификаціи припасовъ въ немъ нѣтъ, но свѣдѣнія эти можно найти въ другомъ моемъ учебникѣ: «популярная гигиѣна и домоводство съ курсамъ мясовѣдѣнія».

Дѣлаю маленькое практическое замѣчаніе. Для того, чтобы выучиться хорошо готовить, слѣдуетъ начинать готовить не болѣе какъ на четыре человѣка, такъ какъ съ перваго раза готовить на большее число человѣкъ неопытному — невозможно, дѣло сразу можетъ не пойти и тѣмъ самымъ можно лишиться энергіи и охоты заниматься этимъ дѣломъ, готовя же на четырехъ, всякое блюдо не спѣша, можно сдѣлать хорошо и красиво подать, поэтому и вся провизія въ моемъ учебникѣ для каждаго обѣда вычислена на четыре персоны. Впослѣдствіи же, когда пріобрѣтется опытъ и проворство въ рукахъ, тогда можно уже готовить и на большее число лицъ, вычислить же количество провизіи весьма легко, зная изъ опыта приготовления предыдущихъ обѣдовъ сколько какой провизіи въ каждомъ блюдѣ приходится на человѣка.

Чтобы облегчить начинающихъ работать въ кухнѣ и избавить ихъ отъ кропотливаго взвѣшиванія всѣхъ предметовъ, входящихъ въ составъ обѣда, я прилагаю таблицу, гдѣ вѣсъ замѣненъ мѣрою, а поэтому и въ учебникѣ своемъ, говоря объ отпускѣ продуктовъ на то, или другое блюдо, я упоминаю не о фунтахъ или золотникахъ, а о стаканахъ, столовыхъ и чайныхъ ложкахъ и только въ исключительныхъ случаяхъ говорю о фунтахъ и золотникахъ.

Вотъ эта таблица.

Одинъ фунтъ муки, крупы и сахару=2 стаканамъ или 16 столовымъ ложкамъ, или 64 чайнымъ ложкамъ; $\frac{1}{2}$ ф. тѣхъ же предметовъ=1 стакану, или 8 стол. лож. или 32 чайн. ложкамъ, 6 золотниковъ тѣхъ же предметовъ=1 столовой ложкѣ. 1 фунтъ масла= $1\frac{1}{2}$ стак. или 8 стол. лож., или 24 чайн. ложк., $\frac{1}{2}$ фунт. масла= $\frac{3}{4}$ стак., или 4 стол. ложк., или 12 чайн. ложк., но такъ какъ стаканы и ложки не всѣ одинаковыхъ размѣровъ, то нужно разъ навсегда повѣрить какъ стаканы, такъ

и ложки, которые будутъ въ распоряженіи при приготовленіи обѣда.

Издавая этотъ учебникъ для изученія кулинаріи въ среднихъ учебныхъ женскихъ заведеніяхъ и зная, что занятія въ этихъ заведеніяхъ начинаются не позднѣе сентября, а практическія занятія по кулинаріи бывають не болѣе одного раза въ недѣлю, я расположила обѣды по пумерамъ и приспособила каждый изъ нихъ къ той провизіи, которая въ данное время года (съ сентября по май) и дешевле и лучше.

Занятія свои по кулинаріи я расположила на два учебныхъ года. Въ первый годъ воспитанницы проходятъ русскую кухню, при чемъ ко всякому уроку, кромѣ обѣдовъ, прибавляется еще что либо, напр: или квасъ, или закуска, или хлѣбъ, или какое либо печенье. При такомъ способѣ веденія дѣла до Рождества ученицы успѣвають пройти всѣ 12-ть обѣдовъ и кромѣ того дѣлается два экзамена. Экзамены состоятъ въ томъ, что изъ пройденныхъ обѣдовъ, составляется обѣдъ, который готовится ученицами самостоятельно—безъ всякихъ указаній. Послѣ Рождества готовятся тѣ же самые обѣды, но не подъ рядъ, а выбираются болѣе трудныя блюда. Передъ масляной недѣлей готовятся блины, а постомъ—постный столъ, передъ Святою же недѣлей—пасхальный столъ. Въ теченіе второго учебного года, ученицы готовятъ уже болѣе сложныя русскія блюда, а также переходятъ и къ французской кухнѣ. Для этого года мною составлено меню для 12-ти обѣдовъ, но кромѣ обѣда, каждый разъ готовится что либо новое, или изъ закусокъ, или изъ напитковъ. На второмъ курсѣ точно также какъ и на первомъ бывають экзамены, а послѣ Рождества—повтореніе пройденнаго; передъ масляной—блины, постомъ—постный столъ, а передъ Святой—пасхальный столъ.

Можно, конечно, было бы ограничиться изученіемъ приготовленія простыхъ блюдъ, но я считаю, что для каждой хозяйки необходимо умѣть заказать и болѣе тонкій обѣдъ, чтобы она имѣла понятіе и о болѣе дорогихъ продуктахъ, а вѣдь есть такія хозяйки, которыя не знаютъ что такое артишоки, не имѣють понятія, какъ ихъ очистить, какъ ихъ приготовить, какъ подать и какъ кушать, хорошая же хозяйка должна все знать и умѣть показать, какъ нужно приготовить то или другое блюдо.

Изъ моихъ ученицъ многія завѣдуютъ въ настоящее время большими хозяйствами, на обязанности ихъ лежить

закупка дорогой провизии, они же и составляют меню, вотъ эти то соображенія и побудили меня ввести въ свой учебникъ французскую кухню.

Въ своемъ учебникѣ я стараюсь избѣгать принятыхъ въ Кулинаріи иностранныхъ словъ и вездѣ замѣняю ихъ, гдѣ только возможно—русскими, но въ виду того, что во всѣхъ кулинарныхъ книгахъ принята иностранная терминологія, то я могу сослаться на тоже мое руководство популярной гигиены и домоводства, о которомъ я говорила выше, тамъ можно пайдти всю кулинарную терминологію, тамъ же можно найти и подробное описаніе кухонной посуды, а также чѣмъ и какъ ее чистить. Въ этомъ же учебникѣ, я считаю нужнымъ перечислить только ту кухонную посуду, которая необходима для прохожденія 1-го курса кулинаріи—для русской кухни.

Необходимая кухонная посуда 1 курса.

1. Высокая, красной мѣди, или чугунная эмальированная кастрюля для суповъ съ крышкою. Высокая и узкая она должна быть потому, что въ такой кастрюлѣ мясо все покрывается водою, а потому хорошо вываривается. Стѣнки ея должны быть толсты, при этомъ условіи она нагрѣвается постепенно медленно, вслѣдствіе чего и бульонъ бываетъ болѣе наваристымъ. По числу тарелокъ, вмѣстимостью она должна быть больше чѣмъ то число лицъ, на которое будетъ готовиться супъ, такъ напр. для четырехъ персонъ требуется четыре тарелки супу, кастрюлю же, въ этомъ случаѣ, нужно брать вмѣстимостью не менѣе 10-ти тарелокъ, а воды наливаетъ въ нее нужно 6-ть тарелокъ, такъ какъ часть воды при варкѣ супа испарится и выкипитъ. Уходить изъ такой кастрюли супъ не будетъ, а это весьма важно для его вкуса.

2. 4-ре кастрюли одна въ одну съ крышками средняго и малаго размѣра и къ нимъ ручку. Эти кастрюли нужны для соусовъ, варки овощей, для заварки тѣста и т. д., крышки же къ нимъ могутъ служить вмѣсто сковородъ и кромѣ того нужно имѣть одну простую чугунную сковороду средней величины и 3 маленькихъ сковородки для блиновъ и блинчиковъ.

3. Одинъ глубокій сотейникъ съ крышкою, для тушенія мяса и конечно самое лучшее изъ красной мѣди,

но если такой сотейникъ не по средствамъ, то можно замѣнить его чугуновой эмалированной «утятницей» съ крышкой; въ ней очень удобно и тушить мясо, закрывая ее крышкой и жарить мясо въ ея крышкѣ.

4. Небольшой листъ красной мѣди для пирожковъ и кулебякъ, но его можно замѣнить и желѣзнымъ листомъ.

5. Противень, для всевозможныхъ жаркихъ, красной мѣди, можно впрочемъ и его замѣнить желѣзнымъ, но хорошо зажарить или спечь кулебяку гораздо легче на мѣдномъ противнѣ въ виду того, что онъ не такъ быстро нагрѣвается и на немъ не горитъ, то что жарится или печется.

6. Три поварскихъ ножа и одинъ косарь для рубки костей.

7. Одинъ ножъ для чистки и красиваго разрѣзыванія кореньевъ.

8. Душлакъ—большая ложка съ дырочками, которыми снимается пѣна съ супа и вынимается все, что жарится въ салѣ (фритюрѣ).

9. Большая ложка, или такъ называемая чумичка, лучше мѣдная, но можно замѣнить ее и эмалированной.

10. Сито для подсѣиванія муки и просѣиванія сухарей на завалку.

11. Небольшое ситечко для процеживанія супа.

12. Частое рѣшето для протиранія всякихъ продуктовъ.

13. Тонкая большая доска съ краями, для тѣста.

14. Небольшая толстая доска для разрѣзыванія мяса и дичи.

15. Глиняная банка—ставить въ ней тѣсто.

16. Двѣ деревянные мѣшалки—веселки, одна побольше другая—поменьше.

17. Деревянная скалка для раскатыванія тѣста для лапши, варениковъ, пельменей и др. вещей.

18. Машинка для ровнаго нарѣзыванія тѣста для варениковъ и пельменей.

19. Машинка для рубки мяса на котлеты и разныхъ фаршей (для маленькаго семейства берется № 5). При покупкѣ этой машинки одновременно можно взять трубочку—металлическую, для набиванія колбасы и сосисекъ.

20. Горшокъ изъ огнеупорной глины для варки гречневой каши.

21. Овальная кастрюля съ рѣшеткой для варки рыбы.

22. Форма для пудинговъ небольшая, съ круглымъ

отверстіемъ въ центрѣ ея; въ такой формѣ пуддингъ варится на пару равномерно.

23. Раздвижная форма для тортовъ. Можно конечно спечь тортъ и на крышкѣ отъ кастрюли, но выложить его съ крышки, чтобы онъ не опалъ и не смаялся, очень трудно, а потому и совѣтую имѣть раздвижную форму, да она и недорога,—на маленькую семью форма эта будетъ стоить коп. 35—40.

24. Машинка для взбиванія бѣлковъ.

25. Формы для кулича и пасхи.

26. Овальная лоханка изъ оцинкованнаго желѣза, для мытья посуды.

27. Двѣ глиняныхъ миски.

28. Двѣ эмальированныхъ тарелки.

29. Три эмальированныхъ ложки.

30. Три деревянныхъ ложки.

31. Вѣсы, 32. Ступка и 33. Терка.

Примѣчаніе: Позволяю себѣ сдѣлать небольшое отступленіе и дать одинъ практическій совѣтъ. Всякая молодая хозяйка, желая сама готовить обѣдъ для своей семьи, или руководить кухарку, должна быть всегда одѣта съ утра и причесана, а такъ какъ присутствуя на кухнѣ нельзя уберечься отъ пятенъ, то необходимо сдѣлать себѣ большіе, широкіе фартуки съ рукавами на резинахъ и съ застѣжкой сзади. Такой фартукъ легко надѣвается на платье сверху и предохраняетъ отъ загрязненія, а въ случаѣ нужды, легко и скоро снимается. Поступая какъ сказано сейчасъ, хозяйка избѣгнетъ неопытнаго вида.

Ф р и т ю р ъ.

Прежде чѣмъ приступить къ приготовленію обѣда, нужно позаботиться о приготовленіи фритюра, безъ котораго невозможно красиво приготовить очень многія блюда, кромѣ того онъ, во многихъ кушаньяхъ можетъ замѣнить русское масло, а готовится онъ такъ. Берется 10 фунтовъ внутренняго говяжьего сала—жиру и вымачивается въ водѣ такъ, чтобы вся, находящаяся на немъ кровь отмылась, затѣмъ проверяютъ, его черезъ машинку (мясорубку) и кладутъ въ кастрюлю, которую ставятъ на горячую плиту. Воды подливать въ кастрюлю не слѣдуетъ, такъ какъ на салѣ ее и безъ того будетъ достаточно отъ отмачиванія его въ водѣ. Когда сало закипитъ, то сначала отъ присутствія воды, оно будетъ мутнымъ, но когда вода испарится—укипитъ, то сало сдѣлается совершенно прозрачнымъ, и только послѣ этого

его нужно слить въ приготовленную для этой цѣли миску, наливши въ нее предварительно небольшое количество холодной воды. Выливать растопленное сало въ миску нужно черезъ ситечко. Если на ситечкѣ останется неперетопленное сало, то его нужно поставить опять на плиту въ той же кастрюлѣ и когда растопится, то опять слить. Нужно замѣтить, что сало, провернутое черезъ машинку, почти не оставляетъ пригарковъ,—все растапливается. Когда сало застынетъ, то оно легко снимается съ воды. Соринки, которыя появятся на поверхности сала, обращенной къ водѣ, нужно снять—соскоблить ножомъ. Приготовленный такимъ образомъ домашній фритюръ, всегда чистъ и вкусенъ.

Нужно замѣтить, что опредѣлить пропорцію фритюра для приготовления въ немъ каждого отдѣльнаго кушанья невозможно, нужно только знать одно, что его нужно брать столько, чтобы приготовляемая въ немъ вещь плавала въ немъ свободно и можно было бы обливать имъ ложкою то, что въ немъ готовится. Все чтобы не жарилось въ фритюрѣ, нужно, прежде чѣмъ класть на блюдо, класть на мятую бумагу разосланную на рѣшетѣ, тогда излишнее сало, оставшееся на приготовленной вещи, стечетъ на бумагу и только послѣ этого, приготовленное въ фритюрѣ, можно класть на блюдо для подачи на столъ. Когда фритюръ ставятъ на плиту, то онъ сперва распускается и дѣлается жидкимъ, потомъ начинается кипѣть и трещать, въ это время въ немъ еще нельзя жарить, такъ какъ изжаренное въ такомъ фритюрѣ будетъ все пропитано саломъ и получится какъ вкусъ, такъ и запахъ его, а нужно дожидаться, когда онъ перестанетъ кипѣть и трещать и когда отъ него поднимется какъ бы легкій дымокъ. Это послѣднее состояніе фритюра въ кулинаріи извѣстно подъ терминомъ «готовый фритюръ». Всѣ кушанья, зажаренныя въ этомъ готовомъ фритюрѣ уже не приобретутъ ни запаха ни вкуса сала и будутъ имѣть красивый видъ и румяную корочку. Слѣдуетъ также помнить, что сразу много класть въ фритюръ нельзя, онъ можетъ отъ этого охладиться и тогда положенное въ него не будетъ хорошо жариться. Далѣе, когда все, что нужно было зажарить въ фритюрѣ готово, то оставшійся фритюръ процеживается черезъ частое сито на холодную воду и когда остынетъ, то очистивъ отъ него всю накипь, берегутъ до другого раза, такъ какъ онъ отъ жаренія въ немъ не теряетъ своихъ качествъ.