

**Екатерина Алексеевна Авдеева, Н. Н.  
Маслов**

**Поваренная книга русской  
опытной хозяйки**

**Москва  
«Книга по Требованию»**

УДК 93  
ББК 63.3  
Е45

Е45 **Екатерина Алексеевна Авдеева**  
Поваренная книга русской опытной хозяйки / Екатерина Алексеевна Авдеева,  
Н. Н. Маслов – М.: Книга по Требованию, 2013. – 424 с.

**ISBN 978-5-458-06007-3**

Руководство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве. Описание кушаний, печений, кондитерских изделий, домашних запасов, водок, наливок, напитков и проч., с указанием выдачи провизии мерой и весом. Описание обедов: скромных, постных, простых и праздничных. Холодные блюда. Мясные и рыбные завтраки и закуски. Пирог, пирожки, паштеты и печенья. Домашние заготовки в прок. Соление, копчение и маринование. Кухня и ее принадлежности. Наставление как закупать и распределять провизию. Пятое, значительно дополненное, издание В. И. Губинского.

**ISBN 978-5-458-06007-3**

© Издание на русском языке, оформление  
«YOYO Media», 2013

© Издание на русском языке, оцифровка,  
«Книга по Требованию», 2013

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.



Серия Книжный Ренессанс

[www.samizday.ru/reprint](http://www.samizday.ru/reprint)



## О Т Д Ъ Л Ъ I.

### Расчеты для распределенія припасовъ.

Обязанности разумной хозяйки слѣдующія: 1) запасть провизію, закупать ее лично или наблюдать, чтобы закупаемые припасы были лучшаго качества и соотвѣтствующей цѣны; 2) выдавать провизію, сколько чего слѣдуетъ, для изготовленія обѣда, завтрака и проч. изъ назначенныхъ кушаньевъ; 3) распредѣлять кушанья, т. е. назначать, изъ какихъ блюдъ долженъ состоять обѣдъ, завтракъ и ужинъ; 4) наблюдать, чтобы всѣ кушанья приготавливались по правиламъ поваренаго искусства, и, наконецъ, 5) наблюдать за чистотою и экономіею въ хозяйствѣ, чтобы все изготовлялось опрятно, безвредно для здоровья семьи и, вмѣстѣ съ тѣмъ, было сопряжено съ возможно меньшими расходами \*).

Но для выполненія этихъ обязанностей необходимо: 1) понимать толкъ въ различныхъ предметахъ провизіи, умѣть безошибочно опредѣлять ихъ качество, отличать отъ подмѣсей и знать цѣны на нихъ въ различное время года; 2) знать точно и вѣрно развѣсъ; 3) быть вполне знакомою съ изготовленіемъ различныхъ кушаньевъ, зная опредѣленно, сколько чего на то или другое изъ нихъ понадобится; 4) умѣть распоряжаться какъ можно выгоднѣе данною провизіею, т. е. чтобы ничто не пропадало даромъ; на примѣръ, взявъ кусокъ говядины фунтовъ въ семь, вырѣзать лучшую часть на жаркое и, если выйдетъ, на фрикадельки, а кости обратить на супъ въ дополненіе къ бульону изъ супового куска мяса, и т. д.

Весьма естественно, что такая задача очень трудна не только для молодой, только что начавшей жить своимъ домомъ женщины, но даже и для болѣе опытной хозяйки, уже занимающейся нѣсколько лѣтъ кухней. Изъ этого ясно, какъ необходимо для всякой заботливой хозяйки имѣть подъ рукою книгу, которою она могла бы руководствоваться во всѣхъ вышесказанныхъ случаяхъ.

Одно изъ главнѣйшихъ основаній экономіи въ хозяйствѣ, безъ сомнѣнія,—*затасъ провизии*. Какъ бы мало хозяйство это ни было, все-таки необходимо имѣть подъ рукою тѣ припасы, которые входятъ въ составъ большей части кушаньевъ и, вмѣстѣ съ тѣмъ, легко сохра-

\*) Въ массѣ поваренныхъ книгъ, издаваемыхъ на русскомъ языкѣ, предлагается не мало „практическихъ“ указаній и совѣтовъ, безусловно не пригодныхъ въ небольшихъ хозяйствахъ, такъ какъ они могутъ быть примѣнены только тамъ, гдѣ все дѣло ведется на широкую, барскую ногу. Этотъ промахъ невольно бросается въ глаза, а потому редація настоящаго изданія приняла всѣ зависящія отъ нея мѣры, чтобы совѣты, предлагаемые молодымъ и малопытнымъ хозяйкамъ, были на самомъ дѣлѣ практически полезными.

няются, не подвергаясь скоро порчѣ. Такъ, необходимо запастись въ соответственномъ количествѣ: муку, масло, крупу, но было бы крайне неблагоприятно закупать для маленькаго хозяйства по нѣсколько десятковъ фунтовъ мяса и т. п. Закупка удобныхъ къ сбереженію и употребительнѣйшихъ въ хозяйствѣ припасовъ гуртомъ имѣетъ двѣ выгоды: 1) закупаемые въ большомъ количествѣ, они обходятся дешевле и, вмѣстѣ съ тѣмъ, всегда есть возможность приобрести ихъ самаго лучшаго качества, и 2) имѣя подъ рукою необходимые припасы, хозяйки избавлены отъ излишнихъ мелочныхъ хлопотъ. Купите, на примѣръ, четверку лавроваго листа,—она въ магазинѣ стоитъ 10 коп. сер.,—и если у васъ семья изъ пяти или шести человекъ, то ее хватитъ вамъ мѣсяца на два, а то и больше; купите же этой приправы въ мелочной лавкѣ копѣйки на двѣ или на три и вамъ ее едва хватитъ на два кушанья.

Для большаго удобства помѣщаемъ тутъ реестръ припасовъ, которые желательно имѣть всегда дома, если только размѣръ помѣщенія въ столичной квартирѣ позволяетъ это; какъ извѣстно, типъ квартиръ за послѣднее двадцатипятилѣтіе измѣнился въ самомъ невыгодномъ смыслѣ, такъ какъ въ квартирѣ даже за 40—50 рублей въ мѣсяцъ (безъ дровъ) вы не найдете мѣста для устройства цѣлесообразной кладовки и всѣ удобства ограничиваются сквознымъ подобіемъ ящика за кухоннымъ окномъ.

Для семьи въ 4—6 человекъ (для семьи въ 10 и 15 человекъ нужно запастись вдвое и втрое болѣе) достаточно имѣть въ запасѣ:

Муки крупчатой . . . . .	не менѣе 10 фун.
Муки заправочной . . . . .	” 3 ”
” картофельной . . . . .	” 4 ”
Крупы гречневой крупной . . . . .	” 5 ”
” ” средней . . . . .	” 5 ”
” ячневой . . . . .	” 5 ”
” пшеничной . . . . .	” 4 ”
” овсяной . . . . .	” 2 ”
” перловой . . . . .	” 3 ”
” манной . . . . .	” 5 ”
” смоленской . . . . .	” 2 ”
Рису . . . . .	” 5 ”
Саго простого . . . . .	” 3 ”
” тапіока . . . . .	” 2 ”
Масла чухонскаго столоваго или такъ называемаго мызнаго . . . . .	” 10 ”
Масла русскаго . . . . .	” 10 ”
Сушеннаго бѣлаго гороху . . . . .	” 5 ”
” зеленаго гороху . . . . .	” 2 ”
Бѣлой фасоли . . . . .	” 3 ”
Чечевицы . . . . .	” 1 ”
Картофелю . . . . .	” 3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> четвер. или куль.
Соли крупной для кушанья . . . . .	” 10 фун.
” мелкой для стола . . . . .	” 2 ”
Русскаго перцу . . . . .	не менѣе 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> фун.
Англійскаго перцу . . . . .	” 1 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> ”
Лавроваго листу . . . . .	” 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ”
Кардамону . . . . .	” 1 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> ”
Корицы . . . . .	” 1 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> ”

Гвоздики . . . . .	”	1/8 фун.
Мускатнаго орѣха . . . . .	”	1/8 ”
” цвѣта . . . . .	”	1/3 ”
Сладкаго миндалю . . . . .	”	2 ”
Горькаго ” . . . . .	”	1/2 ”
Изюму . . . . .	”	5 ”
Кишмишу . . . . .	”	2 ”
Коринки . . . . .	”	1 ”
Черносливу . . . . .	”	3 ”
Макаронъ обыкновен. толстыхъ	”	2 ”
” ” полутолстыхъ	”	3 ”
Макаронъ итальянскихъ . . . .	”	10 ”
Вермишели . . . . .	”	3 ”
Яиць . . . . .	”	100 штукъ.
Сахару . . . . .	”	головы.
Бѣлаго сахарнаго песку . . . .	”	10 фун.
Сарептской горчицы . . . . .	”	1 ”

Вотъ главные припасы, которые необходимо имѣть дома въ каждадомъ, хотя и въ самомъ маломъ хозяйствѣ. Выгода отъ такихъ запасовъ очевидная и не требуетъ объясненія. Держать все это, особенно въ такомъ маломъ количествѣ, какъ показано въ вышеприведенномъ реестрѣ, очень легко, такъ какъ для этого не требуется даже особаго помѣщенія, а можно удовольствоваться шкапомъ съ отдѣленіями и ящиками, который слѣдуетъ поставить въ сухое и прохладное мѣсто. Для семействъ же большихъ, которыя дѣлаютъ запасы въ большомъ количествѣ на зиму, необходимы: ледникъ, погребъ и кладовая, о которыхъ будетъ сказано ниже.

Чтобы хозяйка не теряла лишняго времени при выдачѣ провизіи, необходимо держать, смотря по величинѣ хозяйства, все на своемъ мѣстѣ, въ кладовой или шкапу. Мука и крупы должны сохраняться въ деревянныхъ банкахъ; изюмъ, перецъ, мелкій сахаръ и проч.—въ выдвижныхъ ящикахъ и банкахъ; нѣкоторые же предметы можно держать просто въ картузахъ, какъ они куплены. При томъ необходимо наклеить на каждый картузъ, ящикъ или банку надпись, чтобы не приходилось рыться при выдачѣ провизіи.

Масло русское и чухонское\*), по мнѣнію нѣкоторыхъ хозяекъ, сохранять всего удобнѣе слѣдующимъ образомъ: развѣсивъ его полфунтами, скатать изъ каждаго полфунта шарикъ. При выдачѣ давать одинъ, два или три шарика, смотря по тому, требуется ли полфунта, фунтъ или полтора фунта того или другаго масла. Мызное или столовое масло сохраняется подобнымъ же образомъ или же въ кадлушкахъ, но, въ такомъ случаѣ, его выдаютъ ложками.

Для выдачи провизіи хозяйкамъ слѣдуетъ имѣть въ кладовой: во-первыхъ, столовую ложку (серебряную, мельхіоровую, никкелированную, но только не оловянную); во-вторыхъ, мѣдный или жестяной гарнецъ (въ мелочныхъ лавкахъ называется «большая мѣрка»); въ-третьихъ, обыкновенный стаканъ средней величины. Такихъ стакановъ въ одной «двадцатой» бутылкѣ изъ-подъ столоваго вина будетъ три;

\*) Русское масло употребляется только для жаренья жаркихъ, блиновъ и проч. Его очень хорошо можно замѣнять говяжьимъ жиромъ. Для этого нужно покупать говяжій „нутренній“ жиръ (отъ 10—15 коп. сер. за фунтъ), топить его на легкомъ огнѣ и затѣмъ, сливъ, дать застыть и сохранять въ холодномъ мѣстѣ.

въ старинномъ штоффѣ, т. е. въ двухъ «двадцатыхъ»—шесть, слѣдовательно, въ одной четвертной—пятнадцать.

Вторымъ важнымъ предметомъ въ хозяйствѣ служить точное знаніе развѣса провизіи. Такъ какъ при выдачѣ этой послѣдней было бы слишкомъ затруднительнымъ руководствоваться вѣсами или мѣрою, т. е. взвѣшивать или отмѣривать мѣрою каждую вещь, которая можетъ потребоваться для того или другого кушанья, и притомъ иногда въ слишкомъ незначительномъ количествѣ, то прилагаемъ тутъ реестръ вѣса разныхъ главныхъ припасовъ, опредѣляя его, по возможности, ложками и стаканами, что намъ кажется всего удобнѣе и проще:

1 фунтъ	крупчатой муки . . . . .	равняется	3	стаканамъ
1 ложка	. . . . .	"	$\frac{1}{3}$	"
1 фунтъ	картофельной муки . . . . .	"	$2\frac{1}{2}$	"
1 "	гречневой " . . . . .	"	$2\frac{1}{2}$	"
1 "	гречневой крупной крупы . . . . .	"	$2\frac{1}{8}$	"
1 "	" средней " . . . . .	"	$2\frac{1}{6}$	"
1 "	" мелкой " . . . . .	"	$2\frac{1}{4}$	"
1 "	смоленской крупы . . . . .	"	$2\frac{1}{2}$	"
1 "	перловой крупы полуголландки . . . . .	"	$2\frac{1}{8}$	"
1 "	" " голландки . . . . .	"	$2\frac{1}{4}$	"
1 "	ячневой крупы . . . . .	"	$2\frac{1}{3}$	"
1 "	рису . . . . .	"	2	"
1 "	манной крупы . . . . .	"	$2\frac{1}{2}$	"
1 "	пшеничной крупы . . . . .	"	$2\frac{1}{8}$	"
1 "	саго . . . . .	"	$2\frac{1}{3}$	"
1 "	овсяной крупы . . . . .	"	$2\frac{3}{4}$	"
1 "	русскаго масла . . . . .	"	2	"
1 "	чухонскаго масла . . . . .	"	или $8\frac{1}{2}$	ложкамъ.
			2	стаканамъ.
1 "	растопленнаго масла . . . . .	"	или $8\frac{1}{2}$	ложкамъ.
1 "	сахару кусками . . . . .	"	$1\frac{3}{4}$	стакана.
			$3\frac{3}{4}$	"
			или 32	кускамъ.
1 "	мелкаго сахару . . . . .	"	$1\frac{1}{8}$	стакана.
1 "	сахарнаго песку . . . . .	"	$2\frac{1}{2}$	"
1	столовая ложка мелкаго сахару ровно съ краями . . . . .	"	1	лоту.
16	мелко истолченныхъ сухарей . . . . .	"	1	стакану.
$\frac{1}{2}$	тертой французской булки . . . . .	"	1	стакану.
1	фунтъ бѣлой французской булки . . . . .	"	$2\frac{1}{2}$	булки.
1	" чертовой французской булки . . . . .	"	$2\frac{3}{4}$	"
1	" мелкоизломанной вермишели . . . . .	"	$4\frac{1}{2}$	стакана.
1	" сметаны . . . . .	"	$1\frac{2}{3}$	"
1	" жаренаго молотаго кофе . . . . .	"	5	" легко насыпанномъ.
4	плитки шоколаду . . . . .	"	1	фунту.
1	фунтъ мелко-истолченнаго шоколаду . . . . .	"	2	стаканамъ.
1	" русскаго перцу въ зернахъ . . . . .	"	3	"
1	" англійскаго перцу въ зернахъ . . . . .	"	3	"
1	" мелкоистолченнаго перцу . . . . .	"	$2\frac{1}{3}$	"
1	" лавроваго листу . . . . .	"	$1\frac{1}{2}$	гарнца.
1	" горчицы . . . . .	"	$2\frac{2}{3}$	стакана.

1 фунтъ соли, крупной . . . . .	равняется	2 <sup>1</sup> / <sub>3</sub> стакана
1 " " мелкой . . . . .	"	2 "
1 " бѣлаго гороху . . . . .	"	2 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> "
1 " бѣлой фасоли . . . . .	"	2 <sup>1</sup> / <sub>3</sub> "
1 " чечевицы . . . . .	"	2 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> "
1 " сушенана мелкаго зеленого го- рошку . . . . .	"	2 <sup>2</sup> / <sub>3</sub> "
1 " изюму . . . . .	"	3 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> "
1 " кишмишу . . . . .	"	3 "
1 " коринки . . . . .	"	3 "
1 " миндалю . . . . .	"	3 "
1 " черносливу . . . . .	"	2 <sup>1</sup> / <sub>3</sub> "
1 " очищенной смородины . . . . .	"	2 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> "
1 " вишень, клубники, малины и пр.	"	3 "
1 " клюквы . . . . .	"	2 "
1 " варенья . . . . .	"	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> "
Маленькій мускатный орѣхъ . . . . .	"	<sup>1</sup> / <sub>2</sub> золотн.
Чайная ложка мелко-истолченной корицы.	"	<sup>1</sup> / <sub>2</sub> "
60 штукъ кардамону . . . . .	"	1 "
70 " гвоздики . . . . .	"	1 "
<sup>1</sup> / <sub>2</sub> вершка ванили . . . . .	"	1 "
1 пластина желатина или телячьего клею.	"	1 "

Въ дополненіе къ расчетамъ, опредѣляющимъ мѣру и вѣсъ различныхъ съѣстныхъ припасовъ, находимъ полезнымъ приложить, при этомъ, тотъ общій выводъ, какой выработанъ по этому предмету многолѣтнею практикою.

Для провизіи сухой, какъ-то: муки, крупы, сухихъ бобовъ, гороха, мелкаго сахару, свѣжихъ и сухихъ ягодъ, и проч.

1 фунтъ равняется	2	стакан.	или	16	стол. ложк.	или	64	чайн. ложк.
<sup>1</sup> / <sub>2</sub> " " "	1	"	"	8	"	"	32	" "
<sup>1</sup> / <sub>4</sub> " " "	<sup>1</sup> / <sub>2</sub>	"	"	4	"	"	16	" "
<sup>1</sup> / <sub>8</sub> " " "	<sup>1</sup> / <sub>4</sub>	"	"	2	"	"	8	" "
6 золот.	0	"	"	1	"	"	4	" "
3 " " "	0	"	"	<sup>1</sup> / <sub>2</sub>	"	"	2	" "

Для масла нетопленаго и сахарнаго варенья.

1 фунтъ равняется	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	стакан.	или	8	стол. ложк.	или	24	чайн. ложк.
<sup>1</sup> / <sub>2</sub> " " "	<sup>3</sup> / <sub>4</sub>	"	"	4	"	"	12	" "
<sup>1</sup> / <sub>4</sub> " " "	0	"	"	2	"	"	6	" "
<sup>1</sup> / <sub>8</sub> " " "	0	"	"	1	"	"	3	" "

Такъ какъ стаканы и ложки не всегда бываютъ одинаковой мѣры, то совѣтуемъ впередъ провѣрить и, сообразно уже этой провѣркѣ, выдавать провизію \*).

Какъ мы уже сказали, цѣль нашей книги—научить экономіи молодыхъ хозяекъ. Однимъ изъ условій для соблюденія этой послѣдней

\*) Всѣ эти мѣрныя, высказанныя еще во время „барскаго житья“ почтенною составительницею „Полной хозяйственной книги“ Е. А. Авдѣевою, какъ нельзя болѣе справедливы и правильны, однако, къ настоящае время не всегда удобоисполнимы во всѣхъ „петербургскихъ“ хозяйствахъ и вообще въ большихъ городахъ, гдѣ, какъ мы указали выше,

представляет умѣнье распредѣлять провизію и, главнымъ образомъ, говядину, какъ предметъ, самый употребительный въ домашнемъ хозяйствѣ. Для ея правильнаго распредѣленія необходимо, конечно, хорошо знать ея различныя сорта, о чемъ мы и побесѣдуемъ теперь.

1) Шея, самый низкій и дешевый сортъ, употребляется только для прислуги, когда послѣдняя имѣетъ отдѣльный отъ хозяевъ столъ, и для рабочихъ артелей.

2) Лопатка берется для бульона.

3) Грудинка преимущественно идетъ во щи.

4) Кострець, мякоть—на зразы и небольшое тушеное жаркое, а изъ костей варится супъ.

5) Ссѣкъ, часть мягкая, сравнительно недорогая и наиболѣе выгодная, особенно для небольшого семейства. Изъ ссѣка можно приготовить очень многія кушанья: небольшой ростбифъ, шморфлейшъ или тушеное жаркое, зразы, котлеты, клопсъ, клопфлейшъ, шнитцель и т. д.; изъ мозговой и хребтовой костей варится порядочный бульонъ.

6) Толстый или верхній край, также довольно выгодный сортъ говядины. Это—часть, слѣдующая за шею. Мякоть употребляется на котлеты, клопфлейшъ, разварную говядину; если же попадается кусокъ отъ нижняго конца, т. е. отъ части, граничащей съ тонкимъ краемъ, то можно выдѣлить вырѣзку, изъ которой готовится тонкій бифштексъ или такъ называемый фанненклопсъ; изъ костей варится хороший бульонъ.

7) Тонкій край. Онъ узнается по длиннымъ ребрамъ, которыя, однако же, слѣдуетъ приказывать нѣсколько отрубать, о чемъ обыкновенно мясники не спорятъ. Главная часть тонкаго края—вырѣзка, которая преимущественно употребляется на бифштексъ, но изъ нея можно приготовить также котлеты, зразы и проч. Изъ реберъ варится крѣпкій и превосходный, по своему вкусу, бульонъ. Вырѣзка, антрекотъ, т. е. самая мякотная часть тонкаго края и толстаго филея, безспорно, лучшая часть быка, потому что въ ней нѣтъ жилъ; она чрезвычайна мягка и особенно пріятнаго вкуса.

8) Огузокъ, также хороший и выгодный кусокъ. Мякоть употребляется для ростбифа, тушеннаго жаркаго, котлетъ и проч., подобно ссѣку; изъ костей варится бульонъ.

9) Бедрa, мякотный кусокъ съ круглою вертлужною мозговою костью. Употребляется онъ подобно ссѣку, толстому краю и огузку.

10) Полубедерка. При ней довольно большая кость и мясо ея не такъ мягко и нѣжно, но жиловатѣе. Употребляется преимущественно для бульона.

11) Весь толстый филей съ костями—на ростбифъ.

12) Филейная вырѣзка употребляется преимущественно для бифштекса по англійски, который можно также готовить изъ вырѣзки тонкаго края. Филейная вырѣзка—самый дорогой сортъ мяса (въ лавкахъ доходитъ до 60 коп. за фунтъ).

очень часто квартиры, довольно даже дорогія, вовсе не снабжены необходимыми удобствами для домоводства, т. е. не только не имѣютъ ледниковъ, холодныхъ и теплыхъ подваловъ и погребовъ, обширныхъ кладовыхъ, но лишены даже самыхъ малѣйшихъ помѣщеній, гдѣ не было бы нужно опасаться зимою, что провизія замерзнетъ, осенью сгніетъ, а лѣтомъ изсушится. Поэтому-то, волею-неволею, злопущныя хозяйки должны изо дня въ день покупать свою провизію какъ мясную, такъ овощную, рыбную и всякую другую, въ тѣхъ малыхъ количествахъ, какія необходимы для обыкновеннаго стола семейства, и при этомъ неизбѣжно переплачивать лишнія деньги. Такія-то хозяйки находятъ въ печальной необходимости ежедневно посылать кухарку въ лавки или сами туда ходить. Изъ нихъ, особенно въ Петербургѣ, много хозяекъ малосвѣдущихъ въ важномъ дѣлѣ умѣнья выбирать провизію, почему мы собственно для такихъ-то именно хозяекъ и назвали одну главу этой книги, именно II-ую, посвященную наставленію къ безошибочной покупкѣ всѣхъ състныхъ припасовъ.

*Прим. редакціи.*

13) Голяшки, булдышки употребляются на бульонъ, особенно, когда онъ готовится для значительнаго числа людей, на филе и соуса.

14) Голова и ноги—на студень.

15) Мозги. Изъ нихъ приготовляются пирожки, а также ихъ жарятъ, обваливъ въ яйцахъ и сухаряхъ, въ видѣ котлетъ, и подаютъ съ какимъ-нибудь пюре или съ вареными овощами.

16) Ливеръ, сердце и печенка. Ливеръ и сердце на пироги, похлебки и прочее, а печенка идетъ на начинку для пирога и т. д. Шпикованная и тушеная печенка составляетъ, равнымъ образомъ, вкусное блюдо для всякаго незатѣливаго стола.

17) Почкы употребляются на разсолникъ и на рагу, а также обжариваются дольками.

18) Языкъ варится и подается подъ какимъ-нибудь соусомъ или съ какимъ-нибудь гарниромъ, овощнымъ, картофельнымъ или хлѣбнымъ.

Въ телятъ тѣ же самыя части, но онѣ имѣютъ другое употребленіе:

1) Двѣ заднія части съ почками употребляются на жаркое. Притомъ нужно, въ видахъ экономіи, приказывать отрубить голяшку и брюшную часть, которыя, будучи изжарены, слишкомъ сухи и почти не представляютъ мякоти, между тѣмъ какъ изъ нихъ можно приготовить довольно приличный супъ (если потребуется, то прибавить голяшку или кусокъ мяса) и какое-нибудь фрикасе или рагу.

2) Переднія части или лопатки употребляются также иногда на жаркое, но преимущественно на рубленныя котлеты, супъ, начинку для пирожковъ и подаютъ вареныя или жареныя подъ какимъ-нибудь соусомъ. Если хотятъ употребить переднюю часть на жаркое, то надо приказать мяснику вырубить лишнія кости: лопатку, ключицу и проч., которыя могутъ идти на бульонъ.

3) Голова и ножки употребляются на супъ, соусъ, заливное и майонезъ, а послѣднія подаются и просто жареными.

4) Ливеръ и сердце—на супъ, соусъ и начинку для пироговъ.

5) Подъ лопатками снизу находится грудинка и котлетная или реберная часть. Изъ первой готовится супъ и соусъ, а послѣдняя идетъ на отбивныя котлеты.

6) Печенка употребляется на жаркое, подъ соусомъ и для начинки.

7) Изъ мозговъ приготовляются котлеты, начинка для пирожковъ и, кромѣ того, мозги подаются въ обжаренномъ видѣ подъ какимъ-нибудь соусомъ.

Различныя части баранины и свинины, за малыми исключеніями, имѣютъ то же употребленіе, какъ и телятина.

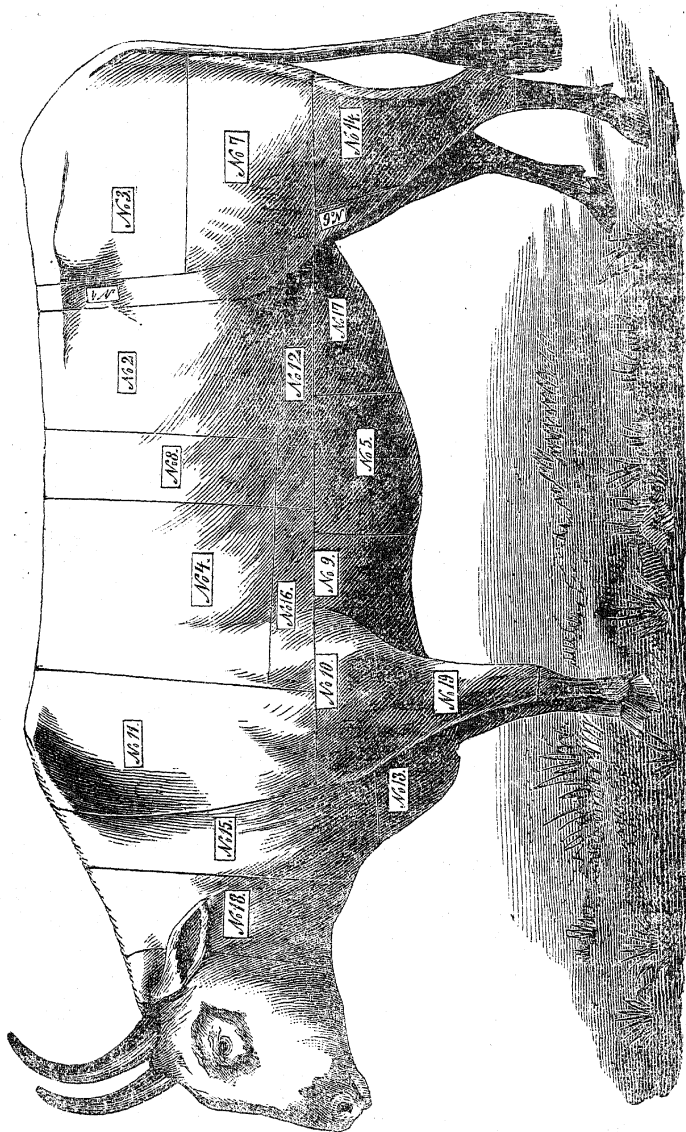
Для всякаго семейства, какъ бы велико или мало оно ни было, всего выгоднѣе закупать говядину, особенно въ холодное время, гуртомъ, т. е. большимъ кускомъ, дней на пять или на недѣлю, разумѣется, если условія помѣщенія, занимаемаго семействомъ, позволяютъ дѣлать такіе запасы. Для семьи изъ четырехъ человѣкъ достаточно закупить отъ 12—15 фунтовъ, отъ 6—8 человѣкъ—фунтовъ 20 и т. д., смотря по величинѣ хозяйства и приготовляемымъ кушаньямъ. Однако, такъ поступаютъ въ настоящее время въ тѣхъ хозяйствахъ, гдѣ средства позволяютъ держать повара; въ маленькихъ же хозяйствахъ ограничиваются кускомъ отъ 3 до 5 ф. на два дня.

Многія хозяйки считаютъ, что всего лучше покупать мясо отъ крупной скотины, именно отъ такъ называемой черкасской, которая пріятнѣе вкусомъ, даетъ крѣпкій бульонъ и менѣе жиловата. Впрочемъ, надо имѣть въ виду, что въ Петербургѣ черкасское мясо очень часто замѣняется русскимъ по тѣмъ или другимъ соображеніямъ самой хозяйки или же по безцеремонности мясниковъ, которые выдаютъ одинъ сортъ за другой, такъ какъ очень рѣдко кто изъ покупателей умѣетъ по наружному виду отличать черкасское мясо отъ русскаго. При покупкѣ мяса, вообще, выгодно выбирать жирные куски, потому что на бычачьемъ салѣ можно жарить пирожки, блины, жаркія и проч. Жиръ этотъ (внутренній, а не наружный) срѣзаютъ, разрѣзаютъ на мелкіе куски, томятъ на легкомъ огнѣ и сливаютъ въ горшокъ, который слѣдуетъ держать въ холодномъ мѣстѣ. Воловій жиръ или сало обходится гораздо дешевле масла и можетъ вполне замѣнить его для жаренія нѣкоторыхъ кушаньевъ. При хорошо устроенномъ хозяйствѣ можно незамѣтнымъ образомъ постоянно прикапливать жиръ, такъ что почти не представится необходимости употреблять русское масло. Для нѣкоторыхъ же кушаньевъ, какъ, напримеръ, колдуновъ, зразъ и проч., необходимъ жирный кусокъ мяса, какъ мы это неоднократно увидимъ ниже.

Безъ такого изученія мяса во всѣхъ подробностяхъ невозможно правильное и разумное кухонное хозяйство, такъ какъ мясо—основаніе всякаго сколько-нибудь порядочнаго, гитательнаго стола, да къ тому же оно составляетъ главную часть всѣхъ расходовъ въ хозяйствѣ. Знаніе всѣхъ сортовъ говядины—это, положительно, первая буква азбуки женскаго хозяйства въ кухонномъ дѣлѣ, безусловно важнымъ для жизни всякаго человѣка, мало-мальски цивилизованнаго, и, съ тѣмъ вмѣстѣ, естественно, болѣе или менѣе любящаго комфортабельность, неразлучную спутницу цивилизованности. Хотя всѣ эти, приведенныя здѣсь нами замѣчанія Е. А. Авдѣевой, основаны на многолѣтней ея опытности и полномъ знаніи дѣла, а потому достойны вниманія и уваженія, мы, однако, послушаемъ по этому предмету замѣчанія и другой, настоящей петербургской хозяйки, не упуская все-таки изъ вида замѣчаній г-жи Авдѣевой, которыя, строго говоря, болѣе примѣнимы въ быломъ барскомъ (при крѣпостничествѣ), а не современномъ столичномъ домоводствѣ, между тѣмъ, какъ свѣдѣнія, пріобрѣтенныя на петербургскомъ мясномъ рынкѣ, все такія свѣдѣнія, примѣненіе которыхъ повсюду возможно и удобно. Итакъ, заимствуемъ изъ записокъ этой петербургской хозяйки ея указанія. Вотъ что она говорить и что, по истинѣ, заключаетъ въ себѣ практическую правду въ каждомъ словѣ.

Вся огромная масса зарѣзаннаго и очищеннаго отъ внутреннихъ нечистотъ быка называется тушею, которая раздѣляется, вообще, на 3 сорта говядины, а изъ этихъ трехъ сортовъ каждый состоитъ изъ нѣсколькихъ кусковъ, различныхъ между собою какъ по достоинству, такъ по формѣ и даже цвѣту. Эта-то туша и эти-то подраздѣленія ея изображены очень подробно на нашихъ рисункахъ, которые мы постараемся объяснить какъ можно проще, увѣренные, что такія свѣдѣнія вовсе не лишнія для молодой и малоопытной хозяйки; послѣдняя можетъ подвергнуться безпрестанному и очень убыточнымъ обманамъ со стороны своей прислуги, если не будетъ въ состояніи узнать по виду каждую купленную часть говядины.

1) Сортъ первый составляютъ слѣдующіе куски: сеѣкъ, огузокъ, филей, тонкій край, середина, завитокъ и грудина.



Фиг. 1.

2) Ко второму сорту принадлежатъ: два подбедерка, два подпашка или костреца, толстый край, середина бедра, бочекъ, чолышко и гусакъ или ливеръ.

3) Третій сортъ—это: шея, двѣ лопатки, двѣ голяшки, заръвъ и покромки отъ края.

Рисунки наши какъ нельзя лучше объясняютъ положеніе каждаго изъ этихъ кусковъ въ самой тушѣ, а также и внѣшній видъ ихъ.

Фигура 1-ая изображаетъ цѣлаго черкаскаго быка въ натуральномъ его видѣ, а нумерованныя подраздѣленія означаютъ мѣста, гдѣ находится каждый изъ вышеупомянутыхъ кусковъ. Вотъ объясненіе этой номенклатуры: 1. Англійскій филей.—2. Толстый филей или вырѣзной.—3. Огузокъ.—4. Тонкій край.—5. Завитокъ.—6. Кострецы или подпашки.—7. Середина бедра.—8. Тонкій филей.—9. Середина грудины.—10. Середина лопатки.—11. Толстый край.—12. Подпашекъ.—13. Чолышко.—14. Подбедерокъ.—15. Оковалокъ.—16. Отъ края покромки.—17. Бочекъ.—18. Шея или заръвъ.—19. Рулька.

Фиг. 2-ая есть туша, уже очищенная и развѣшенная на желѣзныхъ крючьяхъ, при помощи палки, которую мясникъ продѣваетъ сквозь голяшки заднихъ ногъ.

Фиг. 3-ья есть та же туша, изображенная только бокомъ, для большей ясности описанія ея отдѣльныхъ частей.

Фиг. 4-ая представляетъ заднюю часть туши со стороны хребта.

Во всѣхъ этихъ фигурахъ одинаковыя буквы показываютъ одни и тѣ же куски туши, такъ что, рассматривая ихъ въ трехъ положеніяхъ, можно отлично заучить ихъ отдѣльныя формы.

Фиг. 5-ая изображаетъ грудину съ лицевой стороны.

Фиг. 6-ая изображаетъ ее же сбоку и здѣсь одинаковыя буквы снова указываютъ на одинаковыя куски или отдѣльныя части грудины.

Фиг. 7-ая изображаетъ внутренности быка, т. е. сердце, легкія, ливеръ, дыхательное горло, печенку и желчь.

Разсмотрѣвъ каждую фигуру по различнымъ ея буквамъ, мы вполне и безошибочно ознакомимся со всѣми частями туши.

Фиг. 2-ая, 3-ья и 4-ая.

V. Нижняя подбрюшная часть или сѣкъ, употребляемый преимущественно на жаркое.—aa. Два подбедерка, идущіе для бульона, если желаютъ имѣть его наваристѣе.

C. C. Два подпашка, имѣющіе назначеніемъ заготовляться въ прокъ въ видѣ солонины.

D. Огузокъ, лучшая часть изъ всей туши, доставляющая отличный бульонъ, но подаваемая также отдѣльно въ видѣ разварной говядины или даже жаркого.

a. Часть дыхательнаго горла.

b b. Легкія, окружающія сердце; ихъ употребляютъ въ рубленномъ видѣ для пироговъ, а иногда дѣлаютъ вкусное блюдо, называемое гаши (gashi).

c. Самое сердце.

d d. Гусакъ или ливеръ, идетъ въ начинку пироговъ.

e. Печенка, изъ которой приготавливаютъ родъ котлетъ.

f f. Желчный пузырь, матеріалъ для составления красокъ, а также употребляемый во множествѣ въ аптекахъ.

Для лучшаго узнаванія этихъ отдѣльныхъ частей бычачьей внутренности, мы укажемъ и на различныя ихъ колеры, такъ, напр.