

**Новикова Евгения**

**Новая поваренная книга. Подарок  
молодым хозяйкам. Легкий способ  
приготовлять вкусный и дешевый  
стол**

**Москва  
«Книга по Требованию»**

УДК 82-3  
ББК 84-4  
Е14

Е14 **Евгения Н.**  
Новая поваренная книга. Подарок молодым хозяйкам. Легкий способ готовить вкусный и дешевый стол / Новикова Евгения – М.: Книга по Требованию, 2026. – 318 с.

**ISBN 978-5-521-25384-5**

**ISBN 978-5-521-25384-5**

© 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.



*филей*—на бифтексъ, можно его готовить и изъ края, вырѣзая мясо вдоль спинного хребта, но бифтексъ будетъ уже не такъ соченъ и вкусенъ, какъ изъ вырѣзки. *Грудинка*—въ щи и борщъ. *Кострецъ*—на ростбифъ, зразы и другія жаркія; кости въ супъ. *Край*—на жаркое, а ребра и нижняя часть края съ ребрами въ супъ. *Оузокъ, ссѣжъ и бедро*—на котлеты и супъ. *Ноги и голова*—на студень. *Мозги*—на соусъ и фаршъ для пирожковъ. *Почки*—на соусъ и супъ. *Филей съ костями*—на ростбифъ. *Языкъ* соленый и копченый—на соусъ.

Части телятины такъ: *голова, ножки* употребляются на супъ, соусъ, маіонезъ, заливное. *Ливеръ и сердце*—на фаршъ для пирожковъ. *Лопатки, переднія части*—иногда на жаркое, но больше для рубленыхъ котлетъ, форшмакъ, фаршъ для пироговъ и пирожковъ; кости въ супъ. *Печонка, мозги*—на жаркое, соусъ и фаршъ. *Части заднія съ почками*—на жаркое.

Чтобы приготовить чистый и вкусный бульонъ, надобно варить его на самомъ легкомъ огнѣ, чаще и чаще снимая пѣну, и чтобы онъ кипѣлъ съ одного бока, тогда только будетъ бульонъ вкусенъ и такъ прозраченъ, что не представится надобности его очищать, а только процѣдить сквозь салфетку. Въ случаѣ же неудачи, то, процѣдивъ и остудивъ, положить три бѣлка, размѣшанные съ ложкою воды, и поставить на огонь, пусть слегка кипить; когда

бульонъ очистится и сварившіеся бѣлки поднимутся—процѣдить; если же и бѣлки не помогутъ, положить кусокъ льду и вскипятить.

А чтобы бульонъ былъ чистъ и прозраченъ—выварить въ немъ и самую скорлупу отъ трехъ яицъ.

Въ случаѣ, если говядина окажется жесткою, то, снявъ съ бульона пѣну и поваривъ ее съ полчаса, влить въ бульонъ двѣ столовые ложки водки на три фунта говядины, послѣ чего варить бульонъ до готовности; говядина станетъ мягче, а запахъ водки совершенно испарится.

Если говядина или курица жестка, то чтобы она достаточно разварилась, кладутъ въ бульонъ кусочки хрусталя, чѣмъ хорошо служить можетъ пробка отъ графина.

Варить бульонъ лучше всего слѣдуетъ въ глиняномъ полированномъ горшкѣ. Взявъ назначенное мясо для бульона, сполоснуть въ водѣ, положить въ горшокъ, налить холодною рѣчною водою, покрыть крышкою и кипятить на легкомъ огнѣ, снимая пѣну. Когда бульонъ очистится совершенно отъ накипи, отставить горшокъ, влить ложку холодной воды, дать немного устояться, снять сверху жиръ, бульонъ осторожно слить, процѣдить сквозь сито. Мясо выполоскать въ холодной водѣ, горшокъ вымыть, снова положить въ него мясо, залить процѣженнымъ бульономъ. Когда закипитъ—посолить, положить кореньевъ и пряностей и варить еще три-

четыре часа на легкомъ огнѣ. Незадолго до обѣда процѣдить, выложить въ суповую чашку приготовленную крупу, коренья, фрикадельки, зелень и, заливъ бульономъ, подавать къ столу.

Для того, чтобы имѣть превосходный бульонъ, нужно на каждого человѣка класть фунтъ говядины; обыкновенный же очень вкусный бульонъ варится, полагая на глубокую тарелку или на челѣвка по полуфунту говядины; для щей и прочихъ суповъ пюре, на 5—8 глубокихъ тарелокъ совершенно достаточно трехъ и даже 2½ фунтовъ.

Если готовятся какія-нибудь щи и въ нихъ желаютъ подать говядину, то лучше всего употребить грудинку.

Когда на второе блюдо требуется хорошій кусокъ вареной говядины, то взять 6 фунтовъ отъ бедра, близъ хребтовой кости; сварить бульонъ на два дня, то-есть 12—16 глубокихъ тарелокъ, и на второе блюдо подать разварную говядину.

Когда же на второе блюдо нужна вареная говядина, или зразы, или тому подобное жаркое, то взять отъ 6—7 фунтовъ говядины отъ ссѣка или края; срѣзавъ ребра, употребить ихъ на супъ, а мякоть на жаркое.

Когда же изъ рубленой говядины требуются котлеты или фаршъ для пирога, то брать отъ ссѣка или передней лопатки 6 фун. говядины; изъ нихъ на котлеты вырѣзать 2½ фун. мякоти, изъ осталь-

ныхъ же  $3\frac{1}{2}$  сварить супъ; когда мясо при костяхъ сварится, снять его, изрубить и употребить на фаршъ для пирога.

Когда же разварная говядина никуда не нужна, то лучше всего варить бульонъ изъ булдыжекъ, онѣ вѣсятъ отъ 3—5 фун. и для бульона на 6—8 глубокихъ тарелокъ совершенно достаточно одной такой булдыжки.

Такимъ же образомъ можно варить бульонъ изъ говяжьихъ и другихъ мясныхъ обрѣзковъ и отъ костей, остающихся отъ жаркого, какъ-то: телятины, куръ, индѣекъ, зайца и проч., которые предназначены на жаркое; конечно, только тогда, когда этихъ обрѣзковъ наберется до трехъ фунтовъ.

Въ заключеніе предлагаемъ еще очень практичный совѣтъ. Для того, чтобы всѣ остатки отъ кушаньевъ не пропадали даромъ, то выгодно держать двухъ или одного поросенка, которые этими остатками и будутъ питаться; но при этомъ нужно наблюдать, чтобы имъ отнюдь не попадалось кусковъ мяса и внутренностей отъ дичи, что для нихъ крайне вредно. Точно также нужно запрещать прислугѣ выбрасывать на дворъ, гдѣ есть куры, обрѣзки ветчины, а также и того тѣста, въ которомъ запекалась ветчина, равно и другіе соленые и копченые остатки, такъ какъ куры, наѣвшись этихъ остатковъ, заболѣваютъ и околѣваютъ.

Ошипанные перья съ птицъ слѣдуетъ складывать

въ одно мѣсто; эти перья годятся на подушки прислугѣ; перья и пухъ отъ гусей и утокъ собирать отдѣльно.

Растянувъ на палочку снятыя съ телятъ, барановъ, зайцевъ и проч. шкурки, тотчасъ ихъ высушивать, и изъ нихъ выдѣлывать кожи.

Таковы предварительные совѣты, которымъ каждая хозяйка должна слѣдовать и въ точности соблюдать, чтобы имѣть право назваться аккуратною, экономною, чистоплотною и бережливою.

---

## ОТДѢЛЪ I. ВОСКРЕСЕНЬЕ.

---

### Супы.

#### 1. Раковый супъ.

Взять фунта три хорошей говядины, промыть ее хорошенъко, положить въ горшокъ, налить водою и поставить вариться; затѣмъ взять три десятка раковъ, вычистить шейки, верхушки снять и начинить ихъ говяжьимъ фаршемъ, все остальное отъ раковъ истолочь въ ступкѣ и поставить вариться; когда супъ будетъ готовъ, слѣдуетъ его процѣдить, а затѣмъ опустить въ бульонъ начиненные раки. За неимѣніемъ говяжьяго фарша, можно раковъ начинивать бѣлымъ хлѣбомъ или развареннымъ въ молокѣ рисомъ, въ который слѣдуетъ прибавить сливочнаго масла. Начинку изъ бѣлаго хлѣба дѣлають такъ: взять нѣсколько ломтей хлѣба, размочить въ молокѣ, затѣмъ хорошо выжать и смѣшать

съ сырыми яйцами, недурно прибавить немного зелени.

## **2. Супъ со сморчками.**

Слѣдуетъ взять двѣ курицы, отъ одной курицы отнять грудинку, а другую поставить вариться, прибавивъ къ ней и все оставшееся отъ первой курицы. Когда бульонъ достаточно уварится, слѣдуетъ прибавить ложку масла, луку и кореньевъ, перца и немного мушкатнаго орѣха. Отъ оставленной грудинки слѣдуетъ вынуть желтки и истолочь ихъ въ ступкѣ; когда они будутъ достаточно истолчены, то надѣлать изъ нихъ фрикадели; прибавить тертаго хлѣба, немного сливокъ и два яйца и все это хорошенько смѣшать. Приготовить нѣсколько сморчковъ, вынуть изъ нихъ корни и начинить приготовленнымъ фаршемъ, конечно, слѣдуетъ класть въ каждый сморчокъ не болѣе, какъ чайную ложку или даже менѣе. Когда всѣ сморчки будутъ начинены, то слѣдуетъ опускать ихъ въ супъ. Такой супъ очень вкусенъ.

## **3. Супъ изъ рябчиковъ.**

Слѣдуетъ взять штукъ пять или шесть рябчиковъ, конечно, смотря по числу обѣдающихъ персонъ. Три рябчика, промывъ хорошенько, положить въ кастрюлю, а отъ остальныхъ трехъ рябчиковъ отнять груд-

ки, а остатки также положить въ ту же кастрюлю, куда ранѣе были положены первые три рябчика, подлить масла и хорошенько прожарить. Когда рябчики достаточно ужарятся, ихъ слѣдуетъ вынуть, затѣмъ нарѣзать нѣсколько тоненькихъ ломтиковъ ветчины и телятины и положить въ то масло, гдѣ жарились рябчики, прибавить луку, немного кореньевъ, подлить ложки три бульона, подмѣшаннаго мукой, и поставить вариться. Спинки и ножки отъ оставшихся рябчиковъ слѣдуетъ истолочь и также положить въ кастрюлю. Грудки трехъ рябчиковъ также истолочь отдѣльно, смѣшать ихъ съ полуфунтомъ масла, прибавить три яйца цѣльныхъ и два желтка и нѣсколько толченыхъ сухарей, изъ всей этой смѣси слѣдуетъ надѣлать клецокъ; если же клецки будутъ разваливаться, то слѣдуетъ прибавить яицъ, затѣмъ опускать клецки серебряной ложечкой въ супъ.

#### 4. Супъ телячій.

Взять телячью головку, промыть ее хорошенько и поставить вариться до тѣхъ поръ, пока получится хорошій бульонъ. Когда бульонъ будетъ совершенно готовъ, головку вынуть, бульонъ процѣдить и все это оставить до другого дня. На слѣдующій день слѣдуетъ головку хорошенько разобрать, вынуть всѣ кости, а мягкія части нарѣзать маленьки-

ми кусочками, затѣмъ всѣ эти кусочки поджарить въ маслѣ, прибавивъ луку, перцу и соли; когда все это хорошо поджарится, слѣдуетъ все опустить въ бульонъ и снова дать вариться, затѣмъ процѣдить и уже въ чистый бульонъ прибавить стаканъ винограднаго вина и лимоннаго сока. Если бульонъ окажется жидокъ, то слѣдуетъ прибавить яицъ.

## Соусы.

### 1. Говядина подъ соусомъ.

Хорошую филейную часть говядины слѣдуетъ хорошо вымыть, положить въ кастрюлю, подлить немного масла, положить кореньевъ, накрыть крышкою и поставить въ печь; если говядина будетъ подгорать, то слѣдуетъ подлить немного воды; говядину слѣдуетъ держать въ печи до тѣхъ поръ, пока она совершенно сдѣлается мягкой. Къ такой говядинѣ можно приготовить слѣдующій соусъ: взять полфунта зеленого горошку, разварить его въ водѣ, прибавить немного сахару, соли и уксусу и поставить все это въ печь. Передъ обѣдомъ положить говядину на блюдо и облить ее приготовленнымъ соусомъ.

### 2. Соусъ изъ фасоли.

Такой соусъ хорошо идетъ подъ котлеты, а потому объяснимъ прежде, какъ слѣдуетъ дѣлать кот-

леты. Взять мягкую часть говядины или телятины, очистить ее отъ жилъ и мелко изрубить, затѣмъ прибавить размоченнаго въ молоко бѣлаго хлѣба, два яйца, немного соли, все это хорошенько смѣшать и снова изрубить, потомъ дѣлать котлеты, обсыпая ихъ сухарями, затѣмъ положить на сковородку и обжаривать. Взять два фунта фасоли и спинковать, положить въ кастрюлю, налить водою и дать вариться до тѣхъ поръ, пока фасоль сдѣлается совершенно мягкою, потомъ откинуть ее на рѣшето, дать хорошенько обсохнуть; когда вода совершенно стечетъ, то слѣдуетъ фасоль положить въ кастрюлю, облить масломъ и дать хорошенько обжариться; когда она будетъ совершенно готова, подлить нѣсколько ложекъ бульона, подболтаннаго мукою. Передъ обѣдомъ, уложивъ котлеты на блюдо, облить приготовленнымъ соусомъ и подавать на столъ.

### **3. Соусъ изъ свѣжаго гороха.**

Сварить хорошій кусокъ ветчины, нарѣзать ломтиками и облить слѣдующимъ соусомъ: очистить молодые стручья гороха, отварить ихъ въ водѣ, потомъ, вынувъ изъ кастрюли, откинуть на рѣшето и дать хорошенько обсохнуть, затѣмъ снова положить въ кастрюлю, подлить масла, прибавить немного сахару.