

Екатерина АВДЕЕВА

Поваренная книга русской опытной хозяйки

СУПЫ И ПОХЛЕБКИ



РУССКАЯ КУХНЯ

Русская кухня

Екатерина Авдеева

**Поваренная книга
русской опытной
хозяйки. Супы и похлебки**

«Крылов»

Авдеева Е. А.

Поваренная книга русской опытной хозяйки. Супы и похлебки /
Е. А. Авдеева — «Крылов», — (Русская кухня)

До революции ее имя было более известно, чем имя Елены Молоховец. Коммерческий успех ее книг был настолько велик, что породил шквал поддельных изданий под ее именем. Екатерину Алексеевну Авдееву называли «королевой кулинарии» и «женщиной, которая первой вернула русскому человеку его исконную русскую кухню». В чем была причина такой поистине народной любви? Да в том, что свои книги Авдеева писала для обыкновенных людей. Простые рецепты для домашней кухни, обычные продукты. Рецепты она собирала по всей России, проехав ее всю – от Сибири до южных окраин. Вы узнаете: • рецепты кофейного супа, супа из огурцов, супов из пива, манного, лимонного, шоколадного супов, разных видов ухи, борща, щей, солянок, грибных супов; • что такое желтый суп, красный суп и черный суп старых времен, как правильно готовить супы-сбороспелки и супы-пюре; • рецепты превеликого множества не только исконно русских супов и похлебок, но и грузинских, армянских, испанских, французских супов, приспособленных под особенности русской кухни; • что такое волованы и кнели, которые превратят любой суп в настоящее лакомство, и как правильно их приготовить; • как можно делать заготовки впрок в виде сухих и плиточных бульонов;

© Авдеева Е. А.

© Крылов

Содержание

От издательства. Русское – значит вкусное. Или вкусное вступление к вкусной книге	5
Отдел 1. Расчеты для распределения припасов.	7
Конец ознакомительного фрагмента.	25

Екатерина Авдеева

Поваренная книга русской опытной хозяйки. Супы и похлебки

Книга моя – образец не для хозяйства вельмож и богачей, но для домашнего быта моих добрых соотечественников.
Е. А. Авдеева.

От издательства. Русское – значит вкусное. Или вкусное вступление к вкусной книге

Всем нам прекрасно известно, что правильное питание – основа всего, залог здоровья, долголетия, а с ними – работоспособности и хорошего настроения. Всем нам также известно, что фаст-фуд, «быструю еду», к здоровому правильному питанию никак не отнесешь. И тем не менее мы продолжаем есть на ходу, запихивать в себя что попало и где попало... А важно ведь не только ЧТО мы едим, но и КАК мы это делаем. Как говорил профессор Преображенский в «Собачьем сердце»: «Еда штука хитрая. Есть нужно уметь, а представьте себе – большинство людей вовсе есть не умеют. Нужно не только знать, что съесть, но и когда, и как. И что при этом говорить».

Многие из нас уже забыли, что такое настоящие семейные обеды и как это здорово, когда за столом собирается вся семья. Хозяйки удивляли друг друга новыми блюдами, мужчины – домашними напитками, приходили гости, родственники, было незабываемо весело и непри-
нужденно.

Не стоит жалеть, что все это осталось в далеком прошлом. Все можно вернуть. Как это сделать? В том числе и об этом расскажут наши книги серии «Русская кухня». Конечно, главным образом эти книги содержат многочисленные рецепты разнообразных блюд нашей русской национальной кухни. Но кроме того в этих книгах будет рассказано и о том, как сервировать стол, как выбирать и подбирать посуду, как обустроить кухню, как устраивать званые обеды, как подавать блюда и многое другое...

В России знали, как правильно питаться, как получать от еды удовольствие, как передать детям секреты культуры домашнего питания. Книга Е. А. Авдеевой «Поваренная книга русской опытной хозяйки» (как и все последующие книги серии «Русская кухня») именно об этом – о культуре питания, о национальной русской культуре питания.

Можно ссылаться на стремительный образ жизни, мол, некогда готовить, только и успеваешь, что заехать в супермаркет и купить готовую еду для разогрева в микроволновке. Но на самом деле нам сейчас намного легче, чем нашим родителям и родителям родителей. К нашим услугам кухонная техника, облегчающая и ускоряющая чистку, готовку, мытье посуды и прочие кухонные операции. К тому же на каждой кухне имеются телевизоры и мультимедийные проигрыватели, чтобы не так скучно было кашеварить. Мы имеем все условия, чтобы готовить себе и другим в удовольствие, а не убивать свой желудок замороженной пищей из серии «вам надо только разогреть в СВЧ», чтобы не стареть преждевременно от всевозможных химических добавок, которыми щедро сдабривают продукты производители быстрой и замороженной еды!

Приходится с горечью констатировать: сейчас мы, россияне, переживаем очередную культурную экспансию. Такое уже было в нашей истории. В Петровское время вместе с хлы-

нувшими в нашу страну иностранцами, вместе с навязанными нам чужими привычками и обычаями сюда пришла и иностранная кухня. И почти на полтора столетия в обеспеченных слоях общества утвердилась мода на иностранную кулинарию. Все поваренные книги той поры состояли исключительно из рецептов на основе французской и немецкой кухонь, ничего русского. Исконно русские рецепты сохранялись лишь у простонародья, но письменного закрепления не получали. Еще немного и можно было лишиться значительной части национального кулинарного достояния.

Лишь в XIX веке появились первые книги о русской кухне. Однако сперва это все равно были книги с рецептами для зажиточных дворянских семей – сложные в приготовлении блюда, дорогие редкие продукты. А настоящее возвращение русской кухни началось с книг Екатерины Авдеевой. Потому что она первая стала писать простым языком для простых людей, давать рецепты простых повседневных блюд. Именно с нее, с Е. А. Авдеевой, и начался тот самый бум русской кухни, продлившийся вплоть до революции 1917 года. Потом пришло время советской кухни, которая мало имело общего с национальной русской традицией. И только сейчас мы получили возможность вернуть себе нашу исконную кухню.

Вернее, можем вернуть – если справимся с новой иностранной культурной экспансией. Нам навязывается (в первую очередь, через американские фильмы, сериалы и телешоу) американский образ жизни и питания: всякие гамбургеры и биг-маки, культ суши-фастфуда, еда для микроволновки и прочий пищевой мусор. Снова это возводится в моду. И снова, в очередной раз, надо возвращать русскому человеку его исконную русскую кухню. И мало книг может посоперничать с книгами Е. А. Авдеевой в этом деле – в почетном деле пропаганды русской культуры питания, пропаганды исконно русских блюд!

Как писала сама Екатерина Алексеевна Авдеева в предисловии к одной из своих поваренных книг: «Пройдет еще несколько десятков лет, и не останется следа старины, но почему не сохранить нам памяти своих родных преданий, событий и быта русского... Мы ищем у иностранцев описание России, а не пользуемся своими родными источниками. Руководимая истинной любовью к Отечеству, я приношу только ему свой бедный лепет».

Отдел 1. Расчеты для распределения припасов.

Обязанности разумной хозяйки следующие: 1) запастись провизией, закупать ее лично или наблюдать, чтобы закупаемые припасы были лучшего качества и соответствующей цены; 2) выдавать провизию, сколько чего следует, для изготовления обеда, завтрака и проч. из назначенных кушаний; 3) распределять кушанья, т. е. назначать, из каких блюд должен состоять обед, завтрак и ужин; 4) наблюдать, чтобы всё кушанья приготавливались по правилам поваренного искусства, и, наконец, 5) наблюдать за чистотой и экономией в хозяйстве, чтобы все изготовлялось опрятно, безвредно для здоровья семьи и, вместе с тем, было сопряжено с возможно меньшими расходами.

Но для выполнения этих обязанностей необходимо: 1) понимать толк в различных предметах провизии, уметь безошибочно определять их качество, отличать от подмесей и знать цены на них в различное время года; 2) знать точно и верно развес; 3) быть вполне знакомою с изготовлением различных кушаний, зная определенно, сколько чего на то или другое из них понадобится; 4) уметь распоряжаться как можно выгоднее данною провизией, т. е. чтобы ничто не пропадало даром; например, взяв кусок говядины килограмма три, вырезать лучшую часть на жаркое и, если выйдет, на фрикадельки, а кости обратить на суп в дополнение к бульону из супового куска мяса, и т. д.

Весьма естественно, что такая задача очень трудна не только для молодой, только что начавшей жить своим домом женщины, но даже и для более опытной хозяйки, уже занимающейся несколько лет кухней. Из этого ясно, как необходимо для всякой заботливой хозяйки иметь под рукою книгу, которою она могла бы руководствоваться во всех вышесказанных случаях.

Одно из главнейших оснований экономии в хозяйстве, без сомнения – запас провизии. Как бы мало хозяйство это ни было, все-таки необходимо иметь под рукою те припасы, которые входят в состав большей части кушаний и, вместе с тем, легко сохраняются, не подвергаясь скоро порче. Так, необходимо запастись в соответственном количестве: муку, масло, крупу, но было бы крайне неблагоприятно закупать для маленького хозяйства по много килограммов мяса и т. п. Закупка удобных к сбережению и употребительных в хозяйстве припасов гуртом имеет две выгоды: 1) закупаемые в большом количестве, они обходятся дешевле и, вместе с тем, всегда есть возможность приобрести их самого лучшего качества, и 2) имея под рукою необходимые припасы, хозяйки избавлены от излишних мелочных хлопот. Купите, например, четверку лаврового листа, и если у вас семья из пяти или шести человек, то ее хватит вам месяца на два, а то и больше; купите же этой приправы в мелочной лавке копейки на две или на три и вам ее едва хватит на два кушанья.

Для большего удобства помещаем тут реестр припасов, которые желательно иметь всегда дома, если только размер помещения в квартире позволяет это.

Для семьи в 4-6 человек (для семьи в 10 и 15 человек нужно запастись вдвое и втрое более) достаточно иметь в запасе:

Продукт	Количество (не менее указанного)
Муки крупчатой	4 кг
Муки заправочной	1,2 кг
Муки картофельной	1,6 кг
Крупы гречневой крупной	2 кг
Крупы гречневой средней	2 кг
Крупы ячневой	2 кг
Крупы пшеничной	1,6 кг
Крупы овсяной	0,8 кг
Крупы перловой	1,2 кг
Крупы манной	2 кг
Крупы смоленской (дробленой гречихи)	0,8 кг
Рису	2 кг
Саго простого	1,2 кг
Саго тапиока	0,8 кг
Масла русского	4 кг

Продукт	Количество (не менее указанного)
Масла чухонского* столового	4 кг
Сушеного белого гороху	2 кг
Сушеного зеленого гороху	0,8 кг
Белой фасоли	1,2 кг
Чечевицы	0,4 кг
Картофелю	4 кг
Соли крупной для кушанья	4 кг
Соли мелкой для стола	2 кг
Русского перцу	200 г
Английского перцу	100 г
Лаврового листу	200 г
Кардамону	50 г
Корицы	50 г
Гвоздики	50 г
Мускатного ореха	50 г
Мускатного цвета	50 г
Сладкого миндалю	800 г
Горького	200 г
Изюму	2 кг
Кишмишу	0,8 кг
Коринки (черный изюм)	0,4 кг
Черносливу	1,2 кг

* В России того времени различали три главных сорта коровьего масла. Сливочное (или столовое) – получали сбиванием сливок.

Чухонское масло – получали сбиванием сметаны или кислого неснятого молока. В сегодняшней кухне его заменяет хорошее сливочное масло (допустим, тоже финское масло).

Русское масло – топленое масло.

Продукт	Количество (не менее указанного)
Макарон обыкн. толстых	0,8 кг
Макарон обыкн. полутолстых	1,2 кг
Макарон итальянских	4 кг
Вермишели	1,2 кг
Яиц	100 штук
Сахару	голова
Белого сахарного песку	4 кг
Горчицы	0,4

Вот главные припасы, которые необходимо иметь дома в каждом, хотя и в самом малом хозяйстве. Выгода от таких запасов очевидная и не требует объяснения. Держать все это, особенно в таком малом количестве, как показано в вышеприведенном реестре, очень легко, так как для этого не требуется даже особого помещения, а можно удовольствоваться шкафом с отделениями и ящиками, который следует поставить в сухое и прохладное место. Для семейств же больших, которые делают запасы в большом количестве на зиму, необходимы: ледник, погреб и кладовая, о которых будет сказано ниже.

Чтобы хозяйка не теряла лишнего времени при выдаче провизии, необходимо держать, смотря по величине хозяйства, все на своем месте, в кладовой или шкафу. Мука и крупы должны сохраняться в деревянных банках; изюм, перец, мелкий сахар и проч. – в выдвижных ящиках и банках; некоторые же предметы можно держать просто, как они куплены. При том необходимо наклеить на каждый ящик или банку надпись, чтобы не приходилось рыться при выдаче провизии.

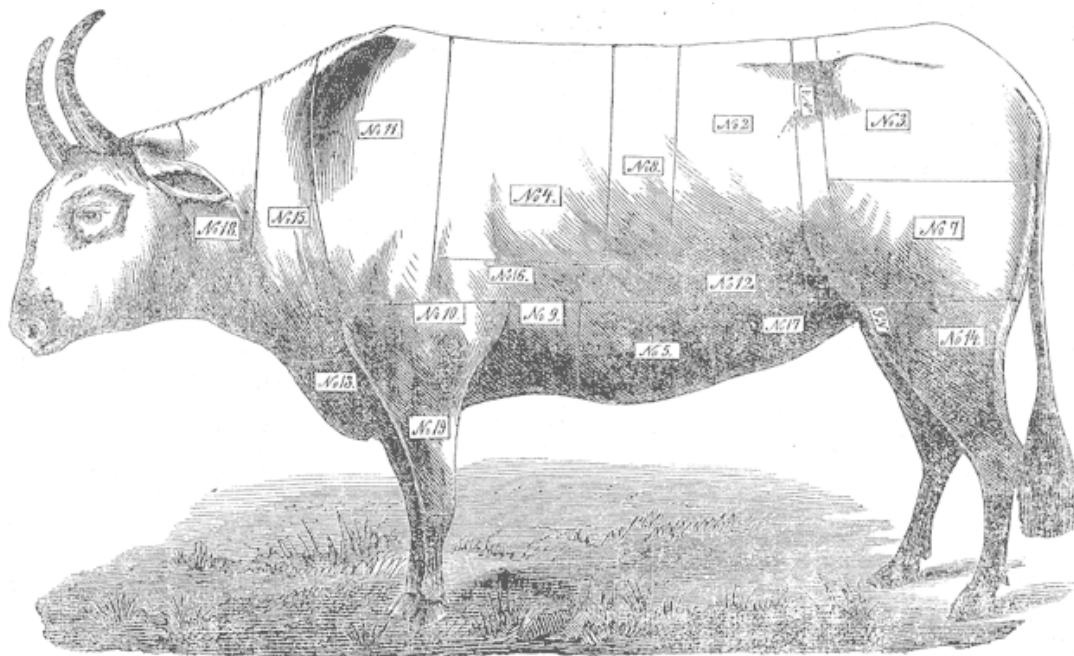
Для выдачи провизии хозяйкам следует иметь в кладовой: во-первых, столовую ложку (серебряную, мельхиоровую, никелированную, но только не оловянную); во-вторых, медный или жестяной гарнец (в мелочных лавках называется «большая мерка»); в-третьих, обыкновенный стакан средней величины. Таких стаканов в одной «двадцатой» бутылке из-под столового вина будет три; в старинном штофе, т. е. в двух «двадцатых» – шесть, следовательно, в одной четвертной – пятнадцать.

Вторым важным предметом в хозяйстве служить точное знание развеса провизии. Так как при выдаче этой последней было бы слишком затруднительным руководствоваться весами или мерою, т. е. взвешивать или отмеривать мерою каждую вещь, которая может потребоваться для того или другого кушанья, и притом иногда в слишком незначительном количестве, то прилагаем тут реестр веса разных главных припасов, определяя его, по возможности, ложками и стаканами, что нам кажется всего удобнее и проще:

Так как стаканы и ложки не всегда бывают одинаковой меры, то советуем вперед проверить и, сообразно уже этой проверке, выдавать провизию.

Как мы уже сказали, цель нашей книги – научить экономии молодых хозяек. Одним из условий для соблюдения этой последней представляется умение распределять провизию и,

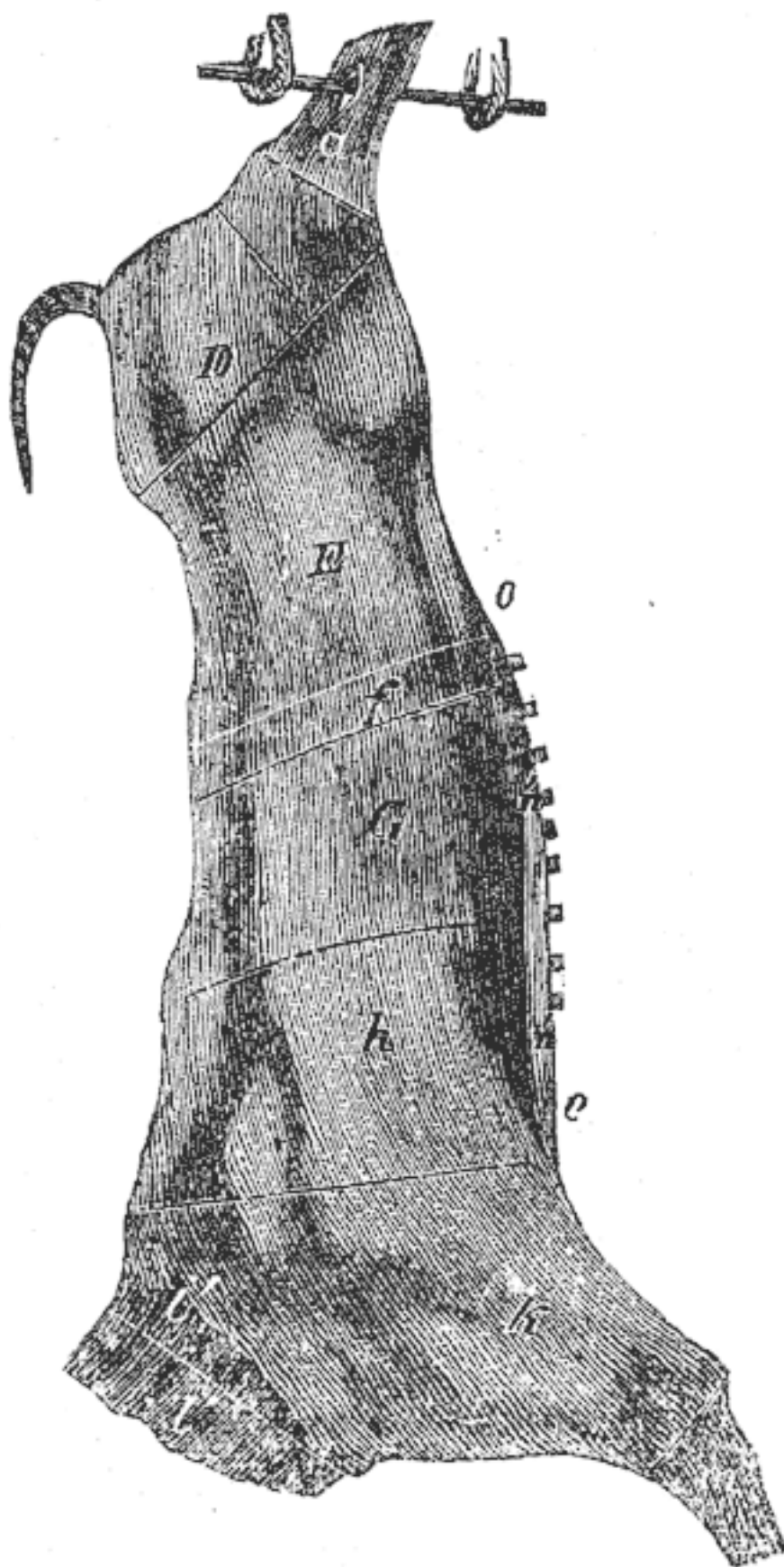
главным образом, говядину, как предмета, самого употребительного в домашнем хозяйстве. Для ее правильного распределения необходимо, конечно, хорошо знать ее различные сорта, о чем мы и побеседуем теперь.



Фиг. 1.

Без такого изучения мяса во всех подробностях невозможно правильное и разумное кухонное хозяйство, так как мясо – основание всякого сколько-нибудь порядочного, питательного стола, да к тому же оно составляет главную часть всех расходов в хозяйстве. Знание всех сортов говядины – это, положительно, первая буква азбуки женского хозяйства в кухонном деле, безусловно важном для жизни всякого человека, мало-мальски цивилизованного, и, с тем вместе, естественно, более или менее любящего комфортность, неразлучную спутницу цивилизованности.

Вся огромная масса зарезанного и очищенного от внутренних нечистот быка называется тушею, которая разделяется, вообще, на 3 сорта говядины, а из этих трех сортов каждый состоит из нескольких кусков, различных между собою как по достоинству, так по форме и даже цвету. Эта туша и эти подразделения ее изображены очень подробно на наших рисунках, которые мы постараемся объяснить как можно проще, уверенные, что такие сведения вовсе не лишние для молодой и малоопытной хозяйки; последняя может подвергнуться беспрестанным и очень убыточным обманам со стороны своей прислуги, если не будет в состоянии узнать по виду каждую купленную часть говядины.



Фиг. 3.

Сорт первый составляют следующие куски: ссек, огузок, филей, тонкий край, середина, завиток и гру дина.

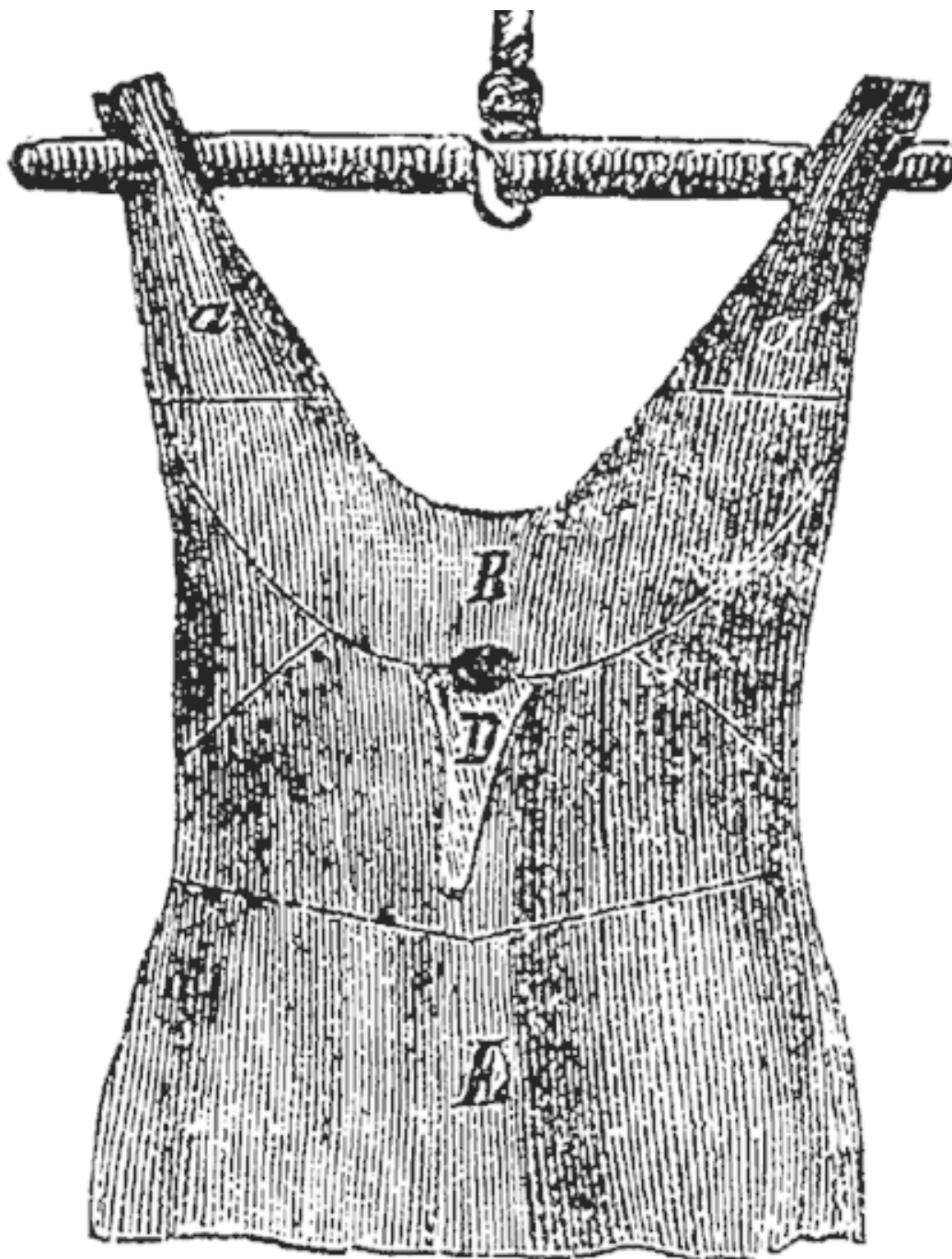
Ко второму сорту принадлежат: два подбедерка, два подпашка или костреца, толстый край, середина бедра, бочок, чольшко и гусак или ливер.

Третий сорт – это: шея, две лопатки, две голяшки, зарез и покровки от края.

Рисунки наши как нельзя лучше объясняют положение каждого из этих кусков в самой туше, а также и внешний вид их.

Фигура 1-ая изображает целого черкасского быка в натуральном его виде, а нумерованные подразделения означают места, где находится каждый из вышеупомянутых кусков. Вот объяснение этой номенклатуры:

- 1) Английский филей.
- 2) Толстый филей или вырезной.
- 3) Огузок.
- 4) Тонкий край.
- 5) Завиток.
- 6) Кострецы или подпашки.



Фиг. 4.

- 7) Середина бедра.
- 8) Тонкий филей.
- 9) Середина грудины.
- 10) Середина лопатки.
- 11) Толстый край.
- 12) Подпашек.
- 13) Чолышко.
- 14) Подбедерок.
- 15) Оковалок

16) От края покромки.

17) Бочок.

18) Шея или зарез.

19) Рулька.

Фиг. 2-ая есть туша, уже очищенная и развешенная на железных крючьях, при помощи палки, которую мясник продевает сквозь голяшки задних ног.

Фиг. 3-ья есть та же туша, изображенная только боком, для большей ясности описания ее отдельных частей.

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

Во всех этих фигурах одинаковые буквы показывают одни и те же куски туши, так что, рассматривая их в трех положениях, можно отлично заучить их отдельные формы.

Фиг. 5-ая изображает грудину с лицевой стороны.

Фиг. 6-ая изображает ее же сбоку и здесь одинаковые буквы снова указывают на одинаковые куски или отдельные части грудины.

Фиг. 7-ая изображает внутренности быка, т. е. сердце, легкие, ливер, дыхательное горло, печенку и желчь.

Рассмотрев каждую фигуру по различным ее буквам, мы вполне и безошибочно ознакомимся со всеми частями туши.

Фиг. 2-ая, 3-ья и 4-ая.

В. Нижняя подбрюшная часть или ссек.

аа. Ссек, часть мягкая, сравнительно недорогая и наиболее выгодная, особенно для небольшого семейства. Из ссека можно готовить очень многие кушанья: небольшой ростбиф, шморфлейш или тушеное жаркое, зразы, котлеты, клопс, клопфлейш, шнитцель и т. д.; из мозговой и хребтовой костей варится порядочный бульон. Два подбедерка, идущие для бульона, если желают иметь его наваристее.

С.С. Два подпашка, имеющие назначением заготовляться впрок в виде солонины.

D. Огузок, лучшая часть из всей туши, доставляющая отличный бульон, но подаваемая также отдельно в виде разварной говядины или даже жаркого. Мякоть употребляется для ростбифа, тушеного жаркого, котлет и проч., подобно ссеку; из костей варится бульон.

а. Часть дыхательного горла.

bb. Легкие, окружающие сердце; их употребляют в рубленом виде для пирогов, а иногда делают вкусное блюдо, называемое гаши.

с. Самое сердце.

dd. Гусак или ливер, идет в начинку пирогов.

е. Печенка, из которой готовят род котлет, также идет на начинку для пирога. Шинкованная и тушеная печенка составляет, равным образом, вкусное блюдо для всякого незатейливого стола.

ff. Желчный пузырь, материал для составления красок, а также употребляемый во множестве в аптеках.

Для лучшего узнавания этих отдельных частей бычачьей внутренности, мы укажем и на различные их кодеры, так, напр., сердце имеет темно-вишневый цвет и величиною бывает до 30 см, легкие – это мясистый, розово-фиолетовый кусок, гусак и печенка – темно-вишневого цвета, и две почки – тёмно-красные, глянцевитые куски мяса, облитые очень вкусным жиром. Почки употребляются под соусами и в суп-рассольник, а сало, их окружающее, идет во многие пирожные и, в особенности, в пудинги.

Е. Филей, лакомая по своей мягкости и сочности, часть туши. Филей разделяется на два сорта: английский и внутренний или вырезной. Места, ими занимаемые, указаны на фиг. 1 под №№ 1 и 2. Английский есть самая задняя часть филея и его всегда почти употребляют на ростбиф, а вырезной доставляет настоящий бифштекс. Иные хозяйки берут филей для бульона,

прельщаясь его мягким мясом в разварном виде, но это плохой расчет: филей стоит дорого, весу имеет очень много, потому что в нем заключается большая кость, а бульон от него никогда не бывает достаточно крепким, так как эта кость не имеет мозга.

Ф. Тонкий край или 1-ое ребро, отсеченное в толщину всей туши. Из этого куса изготовляются котлеты, отделив мясо от костей, и его же употребляют на тушеную говядину, так как вырезка его мягка, мясиста, хотя гораздо тверже филейной вырезки. Пользуясь неопытностью своих молодых хозяек, знающие кухарки нередко заменяют этою вырезкой настоящую филейную и ставят ее на счет по той же дорогой цене. Филейная вырезка шире, мясистее и окружена большим количеством жира.

Г. Середина, т. е. следующие за первым ребром четыре ребра, отрубаемые все вместе, чтобы составить этот кусок, употребляемый преимущественно для говяжьего битка.

Н. Толстый край или оковалок, заключающий пять ребер и употребляемый для жирных щей.

И. Шея покупается для навара.

К. К. Две лопатки, идущие в развар для бульона.

М. М. Две голяшки, т. е. оконечности передних ног; они жилисты, но дают превосходный студенистый бульон, очень полезный для слабых людей; только нужно старательнее снимать пену и давать долго кипеть, иначе бульон будет мутен и приобретет нежелательный посторонний неприятный вкус.

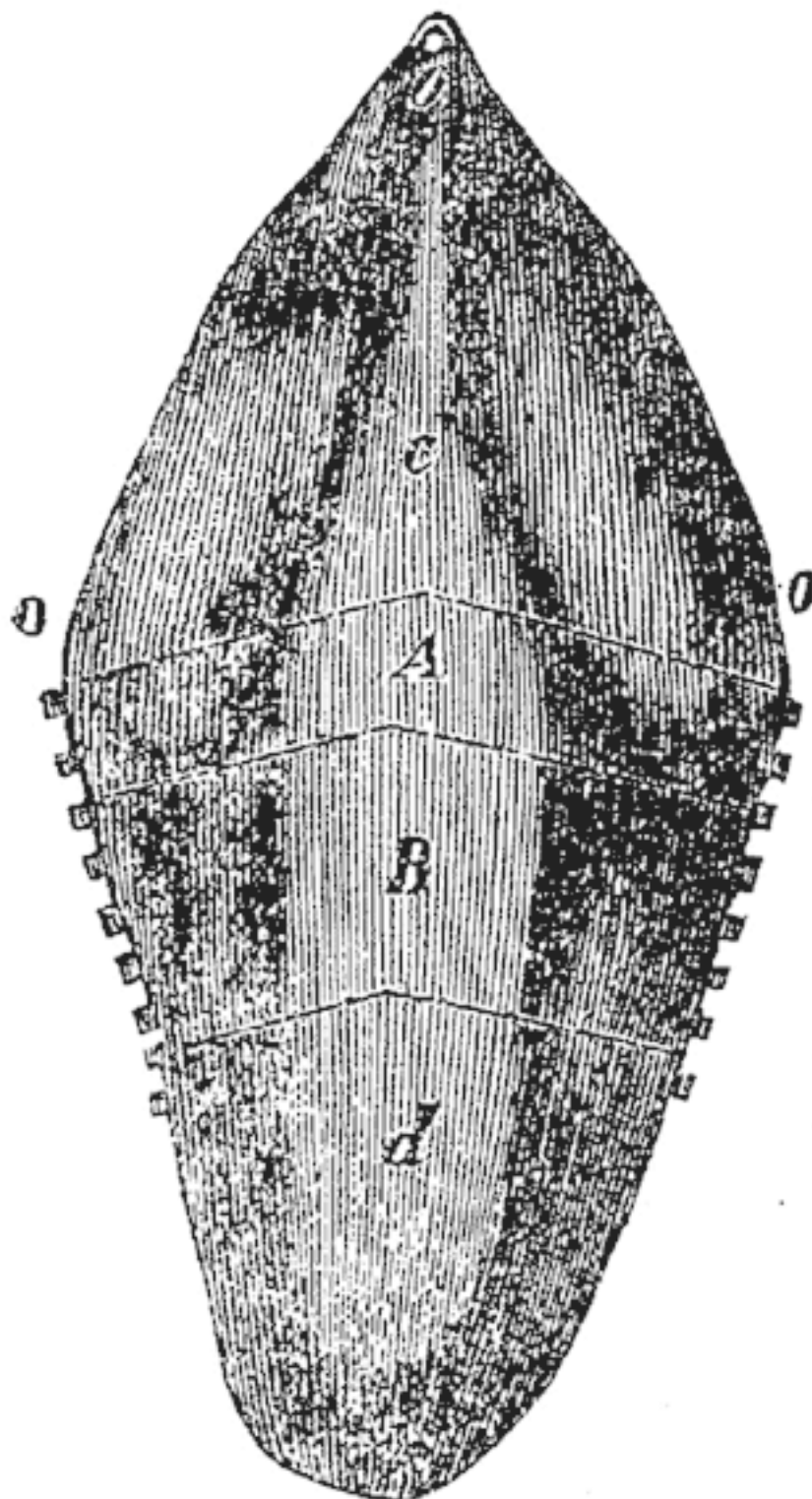
Л. Л. Зарез, т. е. самая оконечная часть шеи, жилистая, но годная для бульона.

оро, оро – покромки от края, накожная мясистая оболочка, снятая с грудины и оканчивающаяся по направлению ребер; также идет в развар для бульона.

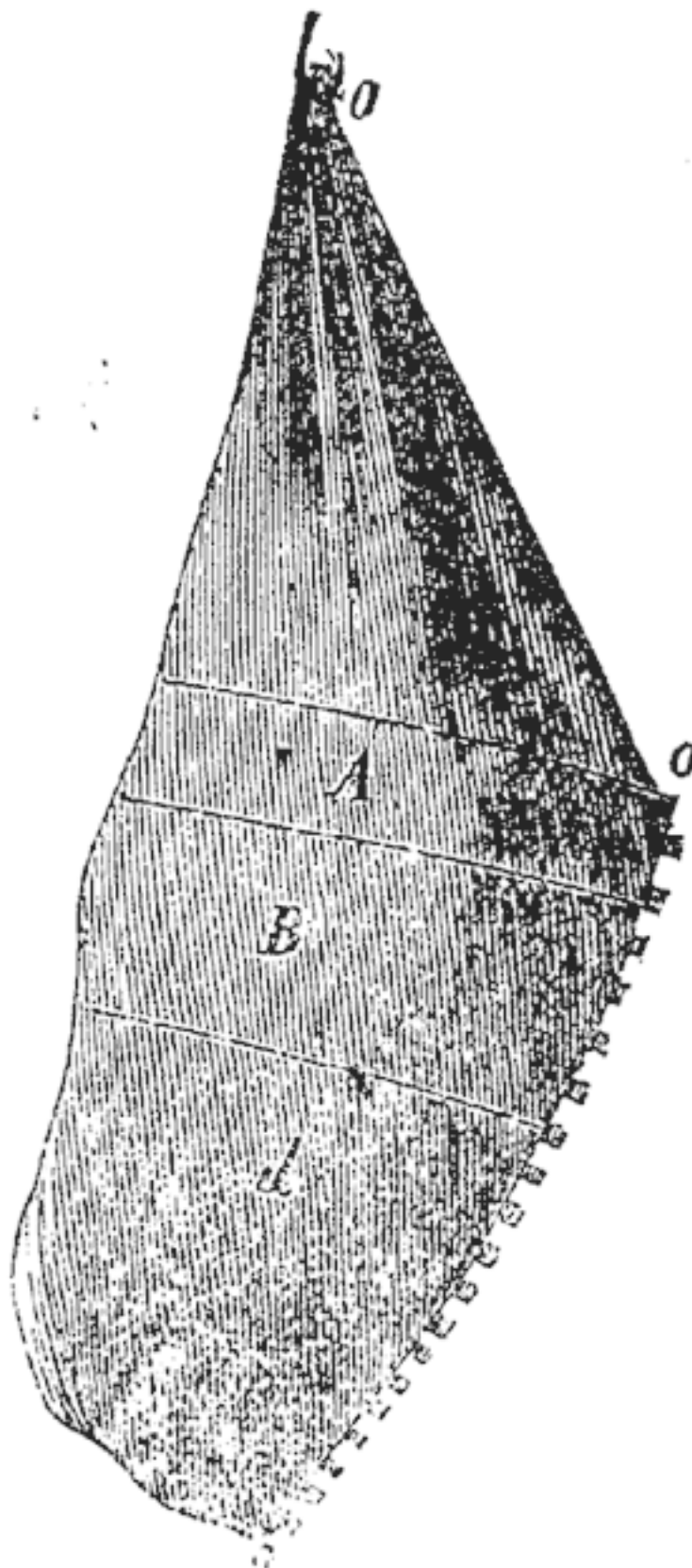
Р. (см. фиг. 3) изображает середину бедра, которую очень выгодно брать для бульона, так как в ней есть мозговая кость, а с тем вместе и мясо довольно нежно.

оооо. Показывает то место или, скорее, ту впадину в туше, где находится грудинка, которая изображена отдельно на фиг. 5-ой и 6-ой.

Г. (см. фиг. 5-ую) показывает бочок или отдельную, верхнюю часть грудины, употребляемую для щей и борща.



Фиг. 5.



Фиг. 6.

А. Завиток есть та часть грудины, которая прилегает к двум первым ребрам и равномерно идет во щи или борщ.

В. Собственно грудина, чрезвычайно жирная и хрящеватая часть мяса, состоящая из четырех ребер, и ее преимущественно употребляют, когда желают варить вкусный борщ.

д. Чолышко, нижняя часть грудины, мягкое и вкусное мясо, которое подают в виде разварной говядины с хреном.

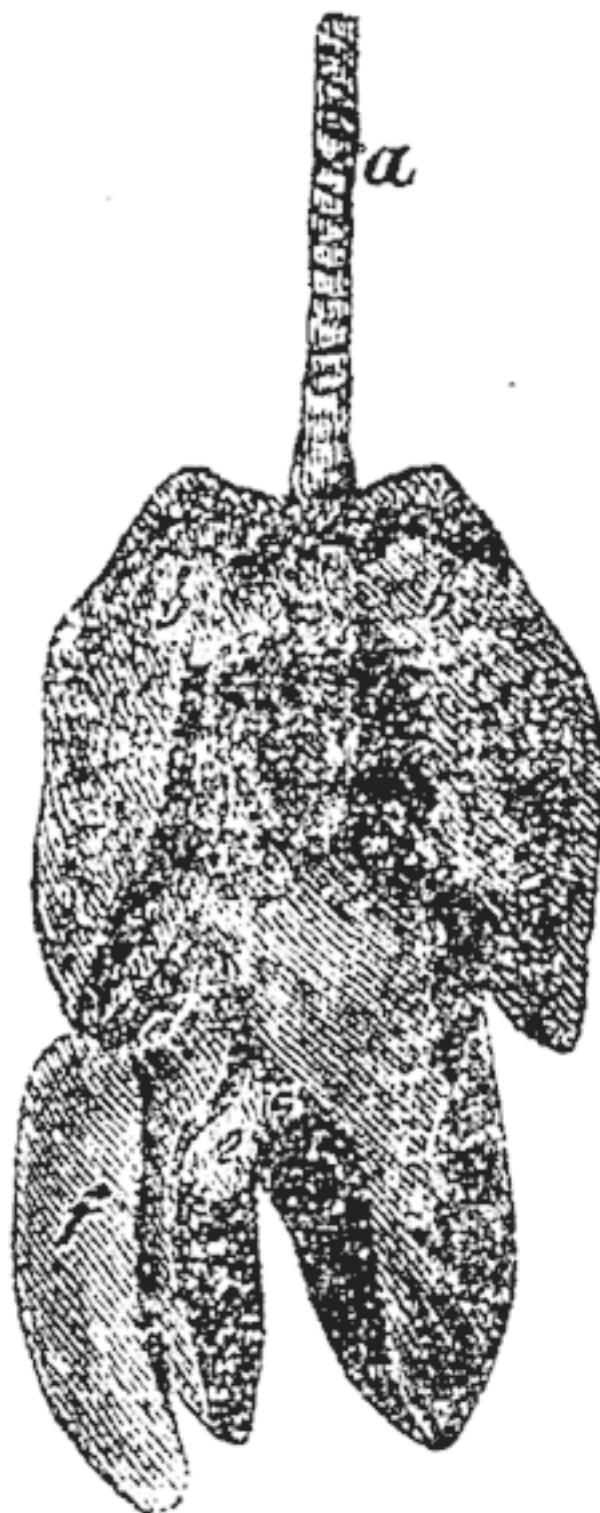
Фиг. 7-ая изображает внутренность быка, употребляемую в пищу; только тут не указаны рубец и селезенка, которая обвивается одним концом вокруг рубца, т. е. большого беловатого куска внутренности желудка, а другим, т. е. верхним, она находится в тесной связи с гусаком или ливером. Селезенка имеет вид продолговатого, пестрого ремня мясистого цвета, с красноватыми и темными пятнами. Ее не употребляют в пищу люди, но она составляет часть так называемой кошачьей говядины, продаваемой гусачниками или кошатниками, для которых эта торговля представляет специальное занятие, довольно прибыльное.

Мозги. Из них готовят пирожки, а также их жарят, обваляв в яйцах и сухарях, в виде котлет, и подают с каким-нибудь пюре или с вареными овощами.

Язык варится и подается под каким-нибудь соусом или с каким-нибудь гарниром, овощным, картофельным или хлебным.

В теленке те же самые части, но они имеют другое употребление:

Две задние части с почками употребляются на жаркое. Притом нужно, в видах экономии, приназывать отрубать голяшку и брюшную часть, которые, будучи изжарены, слишком сухи и почти не представляют мякоти, между тем как из них можно приготовить довольно приличный суп (если потребуется, то прибавить голяшку или кусок мяса) и какое-нибудь фрикасе или рагу.



Фиг. 7.

Передние части или лопатки употребляются также иногда на жаркое, но преимущественно на рублевый котлеты, суп, начинку для пирожков и подаются вареные или жареные

под каким-нибудь соусом. Если хотят употребить переднюю часть на жаркое, то надо приказать мяснику вырубить лишние кости: лопатку, ключицу и проч., которые могут идти на бульон.

Голова и ножки употребляются на суп, соус, заливное и майонез, а последние подаются и просто жареными.

Ливер и сердце – на суп, соус и начинку для пирогов.

Под лопатками снизу находится грудинка и котлетная или реберная часть. Из первой готовится суп и соус, а последняя идет на отбивные котлеты.

Печенка употребляется на жаркое, под соусом и для начинки.

Из мозгов готовятся котлеты, начинка для пирожков и, кроме того, мозги подаются в обжаренном виде под каким-нибудь соусом.

Различные части баранины и свинины, за малыми исключениями, имеют то же употребление, как и телятина.

Для всякого семейства, как бы велико или мало оно ни было, всего выгоднее закупать говядину, особенно в холодное время, гуртом, т. е. большим куском, дней на пять или на неделю, разумеется, если условия помещения, занимаемого семейством, позволяют делать такие запасы. Для семьи из четырех человек достаточно закупить от 5-5,5 кг, от 6-8 человек – килограммов 8 и т. д., смотря по величине хозяйства и приготовляемым кушаньям. Однако, так поступают в настоящее время в тех хозяйствах, где средства позволяют держать повара; в маленьких же хозяйствах ограничиваются куском от 1,2 до 2 кг. на два дня.

Многие хозяйки считают, что всего лучше покупать мясо от крупной скотины, именно от так называемой черкасской, которая приятнее вкусом, дает крепкий бульон и менее жилиста. Впрочем, надо иметь в виду, что в Петербурге черкасское мясо очень часто заменяется русским по тем или другим соображениям самой хозяйки или же по бесцеремонности мясников, которые выдают один сорт за другой, так как очень редко кто из покупателей умеет по наружному виду отличать черкасское мясо от русского. При покупке мяса, вообще, выгодно выбирать жирные куски, потому что на бычачьем сале можно жарить пирожки, блины, жаркое и проч. Жир этот (внутренний, а не наружный) срезают, разрезают на мелкие куски, топят на легком огне и сливают в горшок, который следует держать в холодном месте. Воловий жир или сало обходится гораздо дешевле масла и может вполне заменить его для жаренья некоторых кушаний. При хорошо устроенном хозяйстве можно незаметным образом постоянно прикапливать жир, так что почти не представится необходимости употреблять русское масло. Для некоторых же кушаний, как, например, колдунов, зраз и проч., необходим жирный кусок мяса, как мы это неоднократно увидим ниже.

Мы уже сказали, что главная цель этого руководства – научить экономии молодых, неопытных хозяек. Для соблюдения полной экономии, особенно при ограниченных средствах, необходимо входить в самые мелочи, уметь распоряжаться провизией так, чтобы ничего не пропадало даром. Поясним все вышесказанное примером: хозяйка небольшой семьи, например из четырех человек, при закупке провизии на неделю (само собою разумеется, зимою), купила следующее: 4,8 кг ссеку, заднюю часть телятины (килограмма в 3 или 4), две телячьи головы, судака килограмма на два и полдюжины телячьих ножек. Этой провизией она всего выгоднее может распорядиться следующим образом: распределить говядину так, чтобы кости и часть мякоти шли на четыре супа, а лучший мякотный кусок на котлеты для одного дня, тушеную говядину для другого обеда и клопфлейш для третьего; на четвертый день можно поджарить ножки с полуголяшкою и подать их под каким-нибудь соусом, употребив отвар из них на суп (см. королевский суп); из судака можно приготовить уху, русскую, немецкую и проч., а его самого подать под белым соусом с каперсами, с яйцами и т. д. Из телячьих же голов можно приготовить студень или из одной сварить суп, прибавив к ней полголяшки (если хотят иметь крепкий бульон) и подать ее на второе кушанье под соусом. Из задней части телятины выйдет жаркое на один день, из остатков которого на другой день, прибавив какой-нибудь отварной

говядины, можно приготовить рагу, а из отрубленной голяшки и брюшной части, как было сказано выше, суп. Таким образом, предположив, что подобная провизия закуплена в субботу, хозяйка может из нее приготовить следующие обеды:

Воскресенье

1-ый суп из говядины (мы сказали, что из ссека можно приготовить суп), телячье жаркое с огурцами и пирог или пудинг.

Понедельник

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.