

Екатерина АВДЕЕВА

Поваренная книга русской опытной хозяйки

СЛАДКИЕ БЛЮДА



РУССКАЯ КУХНЯ

Екатерина Алексеевна Авдеева
Поваренная книга
русской опытной
хозяйки. Сладкие блюда
Серия «Русская кухня»

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=6604160

*Е.А. Авдеева. Поваренная книга русской опытной хозяйки. Сладкие
блюда: ИК «Крылов»; Санкт-Петербург; 2013
ISBN 978-5-4226-0237-7*

Аннотация

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: • как готовить торты (венский, слоеный, шоколадный, миндальный, из ржаного хлеба, из черного хлеба и др.),

кремы, оладьи, меренги, пастилы, зефир, безе, вафли, суфле, ватрушки, разные виды бисквитов, всяческие желе, шарлотки на выбор и много-много разных пирожных; • рецепты сладких пирожков, слоек, миндальных макарон, «испанского ветра», «фолианта», налесников, крупеников, крокетов, наливашников, хруста, варенцов, холодников, жемуза и др; • как приготовить мороженое, шербет, лимонады, морсы, сиропы, сладкие кисели (сибирский, ягодный, ржаной, жидкий, дынный и др.) и напиток эг-ног; • а также вы узнаете, как варить варенья из самых разных фруктов, ягод и орехов.

Содержание

От издательства	5
Отдел 1. Обязанности хозяина и хозяйки	8
Обязанности хозяина.	8
Обязанности хозяйки.	13
Конец ознакомительного фрагмента.	26

Екатерина Авдеева

Поваренная книга

русской опытной хозяйки

Сладкие блюда

От издательства

Это сладкая, сладкая жизнь

Практически все приведённые в этой книге рецепты прижились на Руси в господских домах как изысканная экзотика, завезённая иностранцами.

По причине отсутствия сахара, который стал доступен народу лишь в XIX веке, легкие сладкие блюда, десерты в нашем понимании, не имели главной основы для создания. Мёд и ягоды – вот и все ингредиенты, имевшиеся в наличии многонационального населения Руси для приготовления сколь-нибудь сладких блюд. В основном, это были пироги, медовуха и так называемые «заедки», которыми закусывали последнее блюдо славянского пиршества – суп. Да, в старину на Руси было принято есть как сейчас в Китае: первым блюдом шли пироги с мясной или рыбной начинкой, вторым, собственно, жаркое, третьим – супы и похлёбки, а уж

они заедались чем-нибудь сладким – ягодами, фруктами или орешками в меду.

С пришествием петровской моды на всё заграничное появились в домах людей знатных иностранные повара. «Немцы», как тогда называли всех европейцев, привезли не только тропические пряности, гвоздику, корицу и ваниль, но и секретный ингредиент – тростниковый сахар. Именно он послужил основой для всего многообразия десертов, начиная с меренг, заканчивая бланманже и желейным окороком. Наладив мелкооптовые поставки сахара в господские дома, повара-иностранцы стали потчевать знать пудингами, пломбирами и пирожными всех мастей. Вместе с пряностями, прибыли на Русь и тропические фрукты. Любопытно кулинарное применение ананасов во времена Екатерины II и князя Потемкина, этого любителя капустных кочерыжек, с которыми он не расставался и грыз постоянно. Ананасы тогда шинковали и квасили в бочках, как капусту. Это была одна из любимых закусок Потемкина под водку. Такова была русская традиция, суровая и беспощадная.

Большинство современных «русских народных» десертов было выдуманно в середине XIX века, например, гурьевская каша, являющаяся сильно подслащённой манкой, и разнообразные оладушки с вареньем и вареники с вишней. Заботливо собранные Екатериной Авдеевой, эти рецепты стали фундаментом русской сладкой кухни, существовавшей, преимущественно, в господских домах. Экзотикой многие из них до

сих пор и являются.

Отдел 1. Обязанности хозяина и хозяйки

Обязанности хозяина.

Управление домом или хозяйством должно разделяться на две части: одна часть под надзором хозяина, другая, касающаяся внутреннего хозяйства, под надзором хозяйки. Нельзя считать за пустое или пренебрегать устройством домашних дел; от бережливости и порядка зависит благосостояние семейства. О больших хозяйствах, к которым принадлежит управление имением или домом, мы говорить не будем: там все в большем размере, и верно есть управители и дворецкие, и заведены конторы; иначе и быть не может. Здесь опишем мы средние хозяйства, которых несравненно больше и где хозяин и хозяйка должны непременно сами входить во все.

Обязанность хозяина состоит в том, чтоб рассчитать доходы и по доходам определить расходы; смотря по своему состоянию, не должно издерживать лишнего и чтобы не было недостатка. Все надобно распределить соответственно состоянию, званию и образу жизни. Если сам хозяин не может входить в домашние дела и заниматься ими, то необхо-

димом иметь верного человека, которому отдавать приказания и требовать от него отчета. Все постройки и поправки в доме, заготовление для этого материалов, наем работников и присмотр за ними, относятся к обязанностям хозяина. Сад, разведение и улучшение его; также покупка, поправка и содержание экипажей и лошадей, должны быть под надзором хозяина. Заготовление вовремя дров, сена, овса и других запасов, тоже более относится к хозяину. Когда хозяин служит или занимается другими делами и не имеет времени входить в домашнее управление, в таком случае должна иметь надзор хозяйка, хотя это более прилично мужчине, но однако же не такая премудрость, чтоб могла затруднить попечительную хозяйку. Мне не раз случалось видеть почтенных дам, которые не только сами управляли домом, но даже имениями, и оставили их детям в цветущем состоянии, с умноженными доходами. Внутреннее домашнее хозяйство и женская прислуга должна находиться в распоряжении хозяйки.

Хозяин и хозяйка должны рассчитать свои доходы и по ним распределить главные издержки на стол, чай, сахар, кофе, освещение, жалованье служителям, содержание лошадей, починку и поправку экипажей, издержки на платье, белье, и на другие мелкие расходы.

Нужно, чтоб жена знала доходы мужа и не требовала лишнего.

Когда у жены есть собственное имение или деньги, то и в таком случае все расходы должно делать с общего согласия.

Если супруги по согласию будут издерживать доходы, и из них ничего не могут откладывать для непредвидимых нужд, то, по крайней мере, они не должны касаться капитала и не закладывать имения: лучше с молодых лет жить умеренно, чем под старость нуждаться; особливо когда начнут подрастать дети.

Рассчитав все расходы, надобно поставить себе за правило: запасать все вовремя и вести приход и расход. Для заготовления нужных запасов нельзя определить времени, потому что это делается по месту жительства, одни и те же запасы в одном месте нужно заготавливать зимою, а в другом летом. В местах, где находятся судоходные реки, муку, крупу, овес и дрова обыкновенно запасают летом, а где нет судоходных рек, подвозу бывает более по зимнему пути. Во многих же городах бывают значительные ярмарки, на них закупают жители разные припасы и необходимые в хозяйстве материи для одежды.

Заготавливая вовремя, по крайней мере, полугодовую порцию, можно много сберечь и получить припасы и вещи лучше. Нет ничего хуже покупки по мелочам, где вас всегда обвесят, обмеряют и сверх того дадут дрянные вещи. Это простительно в таком только случае, когда делается по нужде, а не от безрасчетливости. Есть также много таких припасов, которые должно заготавливать одни летом, а другие зимою.

Мы уже сказали выше, что все постройки и поправки в

дом принадлежат к обязанности хозяина; а потому хороший хозяин должен иметь, хотя в небольшом количестве, запас годного для строения леса, т. е. досок и брусьев, которые должны храниться в сухом месте. Также запас кирпича, изразцов, извести, глины, песку, мху, пеньки или пакли, веревок, дегтю; все эти материалы не портятся, а если случится что-нибудь в доме исправить, то не нужно тотчас бежать покупать. Каждый рачительный хозяин летом и осенью непременно должен осмотреть дом и что нужно исправить, как снаружи, так и внутри; самый дом и принадлежащие к нему службы, т. е. амбары, кладовые, хлева, конюшни и каретные сараи. Часто случается, что мыши и крысы прогрызают в кладовых пол и делают норы; при заделывании мышиных нор, не худо насыпать в тех местах, где они завелись, битых стекол. Также должно осмотреть летом печи и трубу, не нужно ли что-нибудь исправить: заниматься поправкой печей зимой неудобно. Если печи дымятся, то советуем призвать хорошего печника, осмотреть с ним вместе печи, доискаться причины, от чего они дымятся, и исправить.

Необходимо иметь в домашнем быту некоторые нужные инструменты, например: плотничный топор, пилу, струг, рубанок, коловорот, наворотки разной величины, долото, клещи, кирку, лом, пешню, алмаз для обрезаживания стекол, отвертки и стамески. Когда есть в доме мастеровой или просто смышленный русский человек, у которого ничего из рук не вывалится, то не нужно для какой-нибудь маловажной по-

чинки призывать плотника, печника или стекольщика. Все сказанные инструменты стоит завести единожды и они прослужат с бережливостью лет десять и более.

Обязанности хозяйки.

Обязанности хозяйки состоят во внутреннем устройстве дома; весною и летом под ее присмотром должны заготавливаться разные варенья, соленья, наливки, сиропы, морсы, сушенья плодов и ягод, также трав и цветов для делания благовонных вод, как для домашнего употребления, так и для лекарства. В июне надобно запастись веники, в августе и сентябре солить огурцы, грибы, дыни, арбузы, приготовить картофельную муку, крахмал и солод. В исходе сентября и в октябре, рубить капусту, мочить яблоки и груши, квасить бураки и заготавливать на зиму другие овощи и корни, для домашнего употребления. Также надобно позаботиться о заготовлении в августе месяце лесных и огородных лекарственных трав и корней для домовой аптеки.

Приступая к заготовлению припасов, хозяйка должна приказать осмотреть деревянную посуду, которую нужно исправить или прикупить новую. Если деревянную посуду держат в чистоте и с бережливостью, она может служить лет десять. Осмотреть тоже погреба, кладовые и подвалы, приказать вымыть, вычистить, а где нужно насыпать свежего сухого песка, отворять окна и отдушники в погребах и кладовых, чтоб проходил свежий воздух.

В ноябре заготавливают солонину, ветчину и солят рыбу. Когда макают и льют дома свечи и варят домашнее мыло, то

самое удобное для этого время сентябрь и март; но где не заведено дома заготавливать мыло и свечи, то гораздо лучше и выгоднее закупать пудами, нежели по мелочам. Зимой надобно держать свечи в холодной сухой кладовой, а летом в подвале. Мыло, изрезав кусками, величиною по 400 г, уложить на полки в кладовой, и оно высохнет и сделается вдвое эффективнее, нежели тотчас купленное и употребленное в дело. Если есть возможность, то не худо иметь в доме весы; одни большие для взвешивания муки, сена и разных тяжестей, а другие обыкновенные, на которых можно весить до пуда. Также необходима в доме хотя бы небольшая пожарная машина.

Для избежания беспорядка, хозяин и хозяйка с общего согласия должны назначать час завтрака, обеда, чая и ужина, выключая непредвиденные случаи, как например: приезд неожиданных гостей, какое-нибудь нетерпящее отлагательства дело, или когда есть в доме тяжелобольные.

В гостеприимном доме, где муж и жена имеют общих знакомых, дом их не должен быть открыт для всякого без разбору, чем можно привлечь людей праздных, не знающих, где провести время: такое знакомство не может принести ни пользы, ни приятности. Кроме людей нужных или знакомых по делам, круг короткого знакомства должен состоять из родственников или из людей, которых хозяин или хозяйка хорошо знают и, если трудно в наше время найти истинных друзей, то по крайней мере есть еще люди, желающие другим

добра. Когда кто-нибудь по делам или из знакомых посетит вас перед обедом и у вас накрыт уже стол, то благопристойность требует пригласить к обеду. Хозяйка не должна много беспокоиться, что обед приготовлен запросто: в хорошо устроенном хозяйстве тотчас можно прибавить одно или два блюда на скорую руку, и верно никто не взыщет за семейный незваный обед. Еще более неучтиво не пригласить, кто придет во время чаю, а хозяина не случится дома, то хозяйка обязана пригласить и занимать гостя.

Необходимо определить число блюд для всегдашнего стола, для праздничных дней, когда бывают два-три человека посторонних, и для званых обедов, которые требуют особых распоряжений, смотря по числу особ и случаю, почему дается обед, а равно и потому, какие гости приглашены, т. е. равные по званию и хорошо знакомые, или надобно принять почетных гостей, высшего звания. Званые обеды и распоряжения по этому случаю должны делать хозяин и хозяйка вместе или одна хозяйка, если хозяин в подобные распоряжения не вмешивается. Заказывая вседневный стол, хозяйке надобно соображаться со временем года и со своими запасами и пользоваться тем, что можно иметь весной и летом, как-то: зелень, овощи, плоды, и мелочные кушанья. Осенью хозяйка должна разделить свои запасы, которые держать и которые сберечь на зиму. Кушанье лучшее заказывать с вечера и хозяйке надобно знать, что есть в запасе и что надобно купить, а поутру надобно осмотреть провизию, хороши ли припасы

и точно ли по ее приказанию закуплены. Хорошая хозяйка должна знать, сколько для какого кушанья отпустить припасов, чтоб ее не обманывали и не требовали лишнего, и отпускать лучше несколько более, чем делать недостаток; тогда с повара или кухарки можно взыскивать, если кушанье дурно приготовлено, и они не могут отзываться на недостаток того или другого. Кушанья можно готовить без лишних затей, но они должны быть из свежих припасов, здоровые и сытные. Также нет ничего неприятнее, когда мало кушанья и каждый остерегается взять лишний кусок.

Кроме домашних и званых обедов, в некоторых домах собираются в праздничные или положенные дни родные и коротко знакомые. Хотя на таких обедах не наблюдают лишних церемоний, однако же хозяйка должна позаботиться, чтоб все было в порядке и приготовлено вовремя. Весьма неприятно, когда во время обеда суетятся, бегают в погреб, вызывают из-за стола хозяйку, а хозяева спрашивают того, чего не приказывали или чего нет.

Кушанья обыкновенно разделяются на пять перемен: супы, холодные блюда, соусы, жареные и пирожные. Горячих иногда подают два: суп и щи. Все кушанья, хотя бы самые простые, нужно подавать на стол, придавая им сколько возможно красивый и изящный вид; холодные блюда посыпать мелко изрубленную зеленью, убирать галантиром, желе, лимонами, мочеными сливами, вишнями, маленькими огурчиками, каперсами, оливками, приправлять приличными со-

усаами и подливками. Некоторые блюда обливают соусами, а к другим подают подливки в особых судках, как, например, буженина. Если два соуса, то один должен быть из дичины, курицы, цыплят или из другого какого-нибудь мяса; а другой соус из цветной капусты, спаржи, артишоков, шпината или из других овощей; зимою можно заменить их соусом из рыбы или пудингом. Когда подают на стол два жарких, то одно из них крупное, а другое из мелких птиц, например, индейки и рябчики, или телятина и куропатки, дрозды, жаворонки, перепелки. Жареного гуся и утку подают более за семейными обедами. Где водятся драхвы¹ и лебеди, то при них другое блюдо жаркого может быть из цыплят. Оленина почитается лакомым блюдом, но ее не везде можно достать, хотя олени водятся во многих местах России. К жарким всегда подают салат, летом более зеленый, как-то: латук, кочанный, из дикого цикория и из другой зелени; зимою зеленый салат заменяют солеными, мочеными и приготовленными в уксусе плодами и овощами. Когда обедают гости, в таком случае надобно выбирать приличные пирожные, как например: слоеный или другой какой-нибудь торт, обложенный мелким пирожным, крем, бланманже, желе, миндальное пирожное, компоты из лучших плодов. Подобный обед всегда оканчивается десертом из свежих и обсахаренных плодов, варенья и желе, которые подают в хрустальных горшочках, корзинках или в небольших вазах. В некоторых домах, при оконча-

¹ Драхва – дрофа, степная птица.

нии обеда, после жаркого, подают сыр. Положив сыр большим куском на тарелку, накрывают стеклянным колпаком; если много гостей, то сыр ставят на обоих концах стола.

Порядок в подаче вин более относится к распоряжению и вкусу хозяина: начинают всегда с обыкновенных столовых вин и оканчивают шампанским. Кофе иногда подают за столом, но более по окончании обеда; тогда переходят в гостиную, где готов поднос с чашками и серебряный или фарфоровый кофейник с кофе, и хозяйка сама разливает.

При помещении за столом теперь не столько наблюдают церемоний, как это бывало в старину. Каждый из гостей старается занять приличное для него место и иметь в продолжении обеда приятного соседа. Почетными местами почитаются по правую руку хозяина и хозяйки.

Когда дают званые большие обеды, в таком случае, если мало своей прислуги, приглашают знающих официантов, чтоб не было затруднения в прислуге. В наше время не ставят на стол кушаний, как делывали это прежде, а убирают только стол вазами с плодами, а также летом ставят серебряные вазы со льдом, для охлаждения вин. Вазы по большей части бывают хрустальные; ставят на стол обыкновенно четыре вазы, чтоб соблюсти симметрию, а посередине стола ставится овальная хрустальная корзинка с плодами или фарфоровая ваза с цветами. Плоды расставляют таким образом: ваза с яблоками должна стоять по диагонали с бергамотами или сливами. Корзинка с плодами, стоящая в середине, включает

в себе яблоки, груши, апельсины, персики, абрикосы; плоды перекладывают виноградными или персиковыми листьями и украшают цветами. Между плодами ставят в небольших хрустальных вазах варенье и желе. Под обсахаренные плоды подкладывают узорчато-вырезанные бумажки.

Осенью и зимою обыкновенно обедают со свечами; в таком случае, как стол, так и вся столовая комната, должны быть хорошо освещены. Также на больших обедах убирают столовую залу лимонными и померанцевыми деревьями и цветами, что зимой придает много приятности. У кого при доме есть сад, то кофе иногда подают в саду, а также и нередко обедают в саду, раскинув палатку, если нет построенной для этих случаев беседки.

Жить богато и жить со вкусом есть две разные вещи. Хозяин и хозяйка должны стараться придать всему хороший вид и сделать дом свой приятным. При ласковом и вежливом приеме не надобно связывать гостей и не отягчать излишним угощением; также не удерживать, если гости хотят ехать, как это водилось в старину.

Давая обед, хозяйка должна осмотреть всю посуду и столовое белье. Скатерть и салфетки должны быть одного узора и чисто вымыты. Посуда одинакового фасона, хороший хрусталь служит украшением стола; пусть все будет не так богато, но чисто и опрятно. Странно видеть, когда рюмки и стаканы, один больше, другой меньше и разной формы; мне не редко случалось видеть, что нож от одной дюжины, а вилка

от другой, один с белым, а другой с черным черенком, также вилка с обломанными зубцами, а нож вертится и выпадает из черенка. Иногда, накрывая на стол, на верхнем конце стола кладут лучшее белье, ставят лучшую посуду и хрусталь, а на нижнем конце стола кладут подержанное столовое белье, разнокалиберные ножи, вилки, стаканы и рюмки. Потом хозяин хлопочет, усаживает гостей там, где ему хочется, а не там, где бы желал сесть гость, потому что на нижний конец стола сажают гостей попроще и приглашенных на обед кстати. Когда дают в несколько сот рублей обед, тогда все должно соответствовать одно другому.

Зимою плоды из кладовой должно приносить заранее и, дав полежать им, вытереть полотенцем и уложить в вазы или корзинки. Летом у кого свой сад, сняв плоды поутру, отнести в погреб, а незадолго перед обедом принести и уложить. Арбузы и дыня бывают гораздо вкуснее, когда полежат снятые несколько дней.

* * *

Кроме Петербурга и Остзейских губерний, где более употребляют кофе, во всей остальной России по утрам пьют чай, как в богатых, так и в бедных домах. Любители и знатоки чаю для всedневногo употребления предпочитают хороший байховый черный чай цветочному. Знающие в чае вкус никогда не пьют его со сливками или с лимоном и не кладут ни

сиропов, ни морсов. Для чаев самая лучшая вода ключевая, а потом речная; колодезная вода почти не годится для чаю: она жестка и чай в ней худо настаивается.

Приготовление чая самое простое и всякий это знает, но есть условия, которые необходимо наблюдать. Самовар должен быть хорошо вылужен, иначе вкус в чае будет отзываться медью, а к тому же это очень вредно для здоровья. Не давать долго в самоваре кипеть воде: когда она перекипит, то вкус в ней портится. Заложив чай, не ставить на конфорку, хотя чай на конфорке скоро настаивается, но от этого он преет и теряет аромат. Какое количество накладывать чаю — определить нельзя: иные пьют чай очень крепкий, а другие крепкого чая не могут пить; также надо рассчитывать, для скольких особ готовится чай.

Теперь вообще принято, что запросто, хотя бы при посторонних людях, разливает чай сама хозяйка или, если есть взрослая дочь, то разливает она. Накрыв скатертью стол, ставят самовар и чайный прибор. Заложив чай, сначала налить немного воды, дать постоять четверть часа, а потом, разбавив водою, наливать сквозь ситечко, чтоб не попадал в чашки мелкий чай. Сахару должно класть немного, а кто любит пить чай сладко, тот может прибавить сам; для этого нужно всегда ставить на поднос сахарницу с щипчиками. Сливать весь чай из чайника не должно, а отлив половину или три четверти чайника, дополнить опять водою. К чаю подают обыкновенно сливки, лимон, разные морсы и сиропы, также

в небольшом граненом графинчике ром. Необходимая принадлежность чая белый и кисло-сладкий пеклеванный хлеб; к этому в некоторых домах подают сливочное масло, также сухари и разных сортов крендели.

Где в четыре и в пять часов обедают, там чай пьют в восемь и в девять часов и тогда уже не ужинают. К позднему чаю, кроме хлеба, сухарей, кренделей и масла, подают сыр, ветчину, яйца всмятку, холодную телятину, нарезанную тоненькими ломтиками и малосольную хорошую семгу или лососину. Все это делается запросто, когда к чаю собрались только коротко знакомые люди. Если много гостей, то чай наливают в другой комнате и служитель подает; а на другой поднос ставят одну или две сухарницы с кренделями и сухарями, молочник со сливками, графинчики с ромом и сиропом. Иногда вместо сухарницы накрывают поднос чистой салфеткой и кладут на него разного рода хлебное.

Теперь остается сказать нам несколько слов о разных сортах чая. Чаи низких сортов очень грубы; кто знает в чае вкус, тот не станет пить чай низкого сорта; в нем нет ароматного запаха, которым отличаются от него чаи высших сортов; дешевый чай имеет вкус вяжущий и цвет, когда он настоится, темный. Купцы, торгующие чаем, выбирают для собственного употребления цыбик² из партии чаев, сначала попробовав чай. Точно таким же образом поступают при вымене чаев от китайцев. Наружные признаки хорошего ординарного

² Цыбик – пакет, ящик с чаем.

чаю следующие: стружка мелкая, цвет, отливающий несколько синим и приятный запах; но совершенно узнать доброту чая не пробовавши нельзя; только заливши его видно, скоро ли настаивается, держит ли крепость и какой имеет цвет. За черными чаями следуют цветочные; дешевый цветочный чай купцы называют сквозник. На черных байховых чаях в каждом цыбике бывает сверху около 800 г цветочного чаю, его торговцы называют верховик; чай этот разных сортов и цен. Так называемый ханский чай, очень мало выменивают, потому что он чрезвычайно дорог и в продаже его почти нет.

Если для выгоды покупают чай цыбиком, то откупорив место, должно развесить чай по 400 г. Цветочный чай сверху цыбика можно отделить или смешать с прочим чаем; это зависит от воли хозяина. Развесив чай и завернув в бумагу, уложить опять в тот же ящик, в котором он был, или в другой чайный ящик; держать надобно в чистой сухой кладовой и наблюдать, чтоб близ него не класть и не ставить никаких пахучих веществ, от которых он может принять запах. Зеленый чай у нас в России мало употребляют, дают иногда больным и пьют люди слабого сложения, которые находят, что черный и цветочный чай слишком раздражают нервы, но все это кажется зависит от привычки. Зеленые чаи также бывают разных сортов и цен; лучшие из них имеют очень приятный вкус.

Кофе в России не в таком употреблении как чай; обыкновенно пьют его по утрам вместо завтрака и тотчас после обе-

да. Кофе есть много сортов, лучшим почитается ливанский и моккский, потом бурбонский, куба, мартиника и другие сорта. Цены на кофе часто изменяются, а потому определить их нельзя, каждый покупает по состоянию. В приготовлении кофе главное состоит в том, чтоб он хорошо и ровно был сожжен; пережигать кофе никогда не должно, а только поджарить в каштановый цвет. Приступая к жаренью кофе, не худо вымыть его водах в двух, а потом вытереть досуха. Смолотый кофе должен иметь цвет темно-коричневый. При варке кофе, на восемь чашек воды кладут чайную чашку кофе или две чайные ложки на чашку воды. Варя кофе, надобно наблюдать, чтоб он не сбежал: от этого кофе бывает жидок. Уварив хорошо кофе, надобно положить кусочек осетрового клея³ и дать кофе отстояться. Многие из экономии прибавляют в кофе третью часть и даже половину цикория, но любители и знатоки пьют его цельный. К кофе подают обыкновенно сливки, крендели и сухари. После обеда подают кофе более без сливок.

Есть много подражаний настоящему кофе, например: ячменный, ржаной, из дубовых желудей и цикория. Если кто привык пить кофе и не может заменить его другим питьем, то медики прописывают который-нибудь из выше сказанных кофе, прибавляя часть настоящего кофе. Приготовление его очень просто: взять чистого ячменю или ржи, поджарить

³ Осетровый клей, получаемый из плавательных пузырей и плавников рыб осетровых пород, применялся для очищения жидкостей от излишков взвеси.

слегка, чтоб кофе потемнел, но не сгорел, потом смолоть и употреблять как обыкновенный кофе.

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.