



ПРАКТИЧЕСКИЙ ХОЗЯИН
Старинное руководство по ведению хозяйства

**РЕЦЕПТЫ
СТАРИННОЙ РУССКОЙ
КУХНИ**

скромный и постный стол

Секреты хранения продуктов

(по изданию 1838г.)

Практический хозяин. Старинное
руководство по ведению хозяйства

Сборник

**Рецепты старинной русской
кухни: скромный и постный стол.
Секреты хранения продуктов**

Издательство «Зерна»

1838

Сборник

Рецепты старинной русской кухни: скоромный и постный стол.
Секреты хранения продуктов / Сборник — Издательство
«Зерна», 1838 — (Практический хозяин. Старинное руководство
по ведению хозяйства)

ISBN 978-5-907190-26-9

Изданная в 1838 году, книга «Практический хозяин» представляла собой трехтомное руководство по ведению хозяйства: от сельского хозяйства и домашних хозяйственных нужд до охоты и рецептов традиционной русской кухни. Это большой свод мудрых, проверенных веками советов хозяевам и хозяйкам. В современном переиздании эта книга переведена в современную русскую орфографию и, для удобства читателей, разделена на 5 томов. В данном томе, адресованном любителям кулинарных изысков, представлены рецепты старинной русской кухни, советы по хранению продуктов и секреты приготовления домашних вин и прохладительных напитков.

ISBN 978-5-907190-26-9

© Сборник, 1838
© Издательство «Зерна», 1838

Содержание

Предисловие	7
Стол скоромный	8
Щи сборные из свежей капусты	8
Щи из кислой рубленой капусты	9
Щи ленивые лучшего вкуса	10
Щи из молодой крапивы	11
Борщ малороссийский	12
Борщ французский	13
Суп из потрохов	14
Суп из курицы с рисом	15
Суп протертый из молодых цыплят	16
Соус из дичи	17
Соус из белой и зеленой кнелей, с раковым маслом и огурчиками	18
Фаршированные рябчики	19
Голландский соус	20
Котлеты русские	21
Соус из телячьих ножек со свежими огурчиками	22
Кушанье холодное	23
Ветчина с холодным соусом	23
Буженина из свежей свинины с крыжовником	24
Филе говяжье со свежими грибами в сметане	25
Бифштекс обыкновенный	26
Говядина тушеная	27
Ростбиф	28
Говядина битая	29
Судак с анчоусами	30
Разварной лец	31
Осетрина бифштексом	32
Кушанье жареное	33
Индейка	33
Гусь	34
Каплун	35
Цыплята	36
Утки	37
Тетерева и рябчики	38
Телятина	39
Баранина	40
Дрозды, бекасы, дупели	41
Салаты	42
Салат из яблок	42
Салат из брусники	43
Кушанье печеное	44
Кулебяка обыкновенная	44
Кулебяка другим образом	45
Пети пате (пирожки к супу и шам)	46

Блинчатые пирожки с фаршем	47
Пирожки растворчатые	48
Бисквит круглый	49
Вафли сливочные	50
Хлеб испанский	51
Рыбный стол	52
Щи русские из кислой капусты	52
Бураки	53
Суп из потрохов	54
Суп калья	55
Суп раковый	56
Конец ознакомительного фрагмента.	57

Сборник
Рецепты старинной русской
кухни: скоромный и постный стол.
Секреты хранения продуктов

© Издательство «Зёрна», 2020

Предисловие

Книга «Практический хозяин» была издана в России в 1838 году и представляла собой полное руководство по ведению хозяйства. Это трехтомное издание включало в себя советы по всем отраслям, актуальным в то время: начиная от сельского хозяйства и домашних хозяйственных нужд и заканчивая охотой и большим сборником рецептов традиционных русских блюд.

В настоящем издании текст этой старинной книги переведен в современную русскую орфографию и сформирован в 5 томов для удобства современного читателя:

1. Практический хозяин. Старинное руководство по ведению хозяйства: Земледелие. Животноводство. Пчеловодство: старинные сельскохозяйственные методы и секреты;

2. Практический хозяин. Старинное руководство по ведению хозяйства: Лекарственные и косметические средства: старинные способы лечения болезней, спирты, мази, воды и эликсиры;

3. Практический хозяин. Старинное руководство по ведению хозяйства: Рецепты старинной русской кухни: скоромный и постный стол. Секреты хранения продуктов;

4. Практический хозяин. Старинное руководство по ведению хозяйства: Традиционная русская охота: охотничьи собаки, старинные способы охоты на зверей и птиц;

5. Практический хозяин. Старинное руководство по ведению хозяйства: Старинные домашние хозяйственные секреты: способы стирки тканей, выведения пятен и чистки вещей, приготовление натуральных красок, лаков, олиф и другое полезное в хозяйстве.

Эта книга была адресована, прежде всего, хозяевам и хозяйкам и преподносилась как пособие молодым семьям, поэтому хозяйственная, бытовая сторона жизни дореволюционной России в ней представлена в самом полном объеме, – и потому для современного читателя она может быть интересна не только с практической стороны (так как в ней множество советов и рецептов, не потерявших своей актуальности по сей день), но и с теоретической – кто интересуется историей и желает глубже понять мир дореволюционной России, найдет для себя много такого, чего не найти в иного рода литературе.

С практической же точки зрения, это просто кладезь старинных знаний по разным областям: из этой книги читатель узнает, например, как правильно удобрять землю или как выбрать собаку для охоты, как делать солонину или как, поймав соловья, приучить его петь дома, старинные секреты, как приготовить натуральную косметическую помаду или старинный эликсир долгой жизни, а также рецепты самой настоящей русской кухни.

Да, конечно, есть то, что уже совершенно устарело (и, возможно, даже небезопасно), что в наше время может выглядеть смешно и дико, что-то может быть использовано только в плане ознакомления или примера, а для кого-то камнем преткновения может стать система старинных мер, использовавшаяся в России до введения современной метрической системы (для этого, впрочем, в Приложении даны переводы старинных мер в современные), но хозяйственный человек, современный практический хозяин, а также профессионал в каком-либо деле, будь то сельское хозяйство, кулинария или охота, непременно откроет для себя в этой старинной книге много полезного.

Стол скоромный

Щи сборные из свежей капусты

Изрубив кусками пять фунтов¹ (или сколько потребно) говядины грудины и перемыв в теплой воде, положи в кастрюлю, соразмерную с количеством говядины и всей приправы, налей холодную водою и поставь на плиту. Когда будет кипеть, счищай пену и вари полчаса. Процедив бульон в другую кастрюлю и перемыв говядину в холодной воде, уровняй ножом куски; клади их опять в ту же кастрюлю, наливай сквозь ситку тем же бульоном и, присоединив кочан свежей капусты, изрубленной в кусочки, накрой крышкою; положив моркови, нарезанной на части, накрой вторично. Сделай приправу: присыпав к чайной ложке топленого масла, количество муки, достаточное для сгущения, размешай, положи фунт сметаны и размешай вторично; прилей две бутылки² кислых щей³ и опять размешай, вылей сию приправу в щи и дай кипеть час или более. Положив куски четыре жареного поросенка, гуся и индейки, кипяти до тех пор, пока поверх будет плавать жир и щи хорошо упряют. Посолив, поставь на некоторое время в горячую печь для зацветки.

¹ См. в Системе мер и весов Российской империи в Приложении.

² Бутылка означала 0,61 г. Подробнее см. в Системе мер и весов Российской империи в Приложении.

³ Здесь: особенный русский квас.

Щи из кислой рубленой капусты

Изрубив в куски 6 фунтов говядины грудинки, перемой ее в теплой воде и положи в горшок, который вмещал бы говядину до половины; налей водою и поставь в печь, когда дрова хорошо разгорятся, ибо если поставить раньше, то легко может случиться, что щи будут пахнуть дымом. При кипении счищай пену и давай кипеть более двух раз. Процеди бульон в кастрюлю, перемой говядину и, вымыв горшок, опять клади говядину в него. Присоедини кислой рубленой капусты, отжатой в руках; наливай тем же бульоном, помешай ложкою и, если достаточно капусты, ставь кипеть часа на два.

Между тем сделай приправу таким образом: смешав чайную чашку масла, разогретого в кастрюле до задымки, с двумя столовыми ложками муки, прилей полфунта сметаны. Клади приправу сию во щи; дополни горшок горячею водою, накрой крышкою и ставь в печь, когда она замешана.

Зарумянившись, щи будут спелы и приятны для вкуса.

Щи ленивые лучшего вкуса

Изрубив кусками 6 фунтов говядины, перемой ее в теплой воде и клади в горшок до половины. Налив две трети воды и треть кислого цветистого (т. е. густого цвета, хлебного) квасу, ставь в печь при хорошей топке. При кипении счищай пену, чисто откипевший бульон процеди сквозь сито. Перемыв говядину и вымыв горшок, вторично клади в него говядину и наливай тем же бульоном.

Накрошив хороший кочан капусты, положи в горшок и, накрыв капустными листьями, вскипяти раза четыре; влей приправу, составленную из чайной чашки масла, до задымки разгоряченного в кастрюле и смешанного с чайною чашкою муки и фунтом сметаны. Приправу посоли, счищай пригоревшую верх капусту; размешав, положи две столовые ложки овсяных круп в горшок, полно налитый, покрой и ставь в печь при хорошей топке. Это сообщит щам румяный цвет.

Щи из молодой крапивы

Разрубив кусками сколько нужно говядины и перебив ее в теплой воде, клади в кастрюлю, в которой хочешь готовить щи; налей ее холодной водою и поставь на плиту, счищай пену, выходящую при закипании.

Очистив крапиву от волосков, сору и пр, всыпь в решето до половины и вари час в воде. Слив воду, налей кислыми щаами и вари вторично полчаса. Откинь на решето, окати холодною водою, отожми, изруби, процедив бульон, переложи в одну кастрюлю, перемой говядину в другой и выложи на блюдо.

Замыв кастрюлю, распустив чайную чашку масла, клади крапиву и поджаривай. Присыпав две чайные чашки муки, размешай; влив один фунт сметаны, разведи бульоном, клади говядину и ставь кипеть. Через полчаса влив бутылку кислых щей, кипяти до тех пор, пока заварится. Пробуй: если почувствуешь приятный вкус, то, подавая, положи вареных яиц, разрезанных пополам и со сметаною.

Борщ малороссийский

Разрубив на части говядины сколько требуется, положи в кастрюлю, налей холодной водою и кипяти; присыпав ложку соли, накрой, кипяти час.

Между тем положи в суповую кастрюлю 5 штук свеклы, по два корня – петрушки, сельдерея, пастернака, порея, луку, мелко шинкованных с четвертью фунта чухонского масла⁴ (или собственно по-малороссийски, свиного сала), поджаривай на плите, мешая лопаткою, чтобы смесь не пригорела ко дну кастрюли. Присыпав горсть муки, разведи бульон, в котором варится говядина.

Перемыв говядину, клади в борщ, накрой и кипяти час. Подлив бутылку кислых щей, за полчаса до стола положи в борщ полфунта разваренного в бульоне и протертого сквозь сито рису и, выпустив с ложки готовый фарш, положи разрезанную жареную утку, накрой и тихо кипяти.

Выжав сквозь салфетку стакан соку из тертой красной свеклы, смешай его с полфунтом сметаны, клади в борщ и, вскипятив один раз, подавай с петрушкою.

⁴ Чухонское масло – жирное сливочное масло, которое обычно приготавливалось не из цельных сливок, а из сквашенных.

Борщ французский

Разрубив кусками 4 фунта говядины грудинки и омыв курицу, ошпаренную и выпотрошенную, положи их в суповую кастрюлю; налей холодной водою и поставь кипеть. Когда закипит, сняв пену, положи ложку соли, накрой и дай кипеть.

Между тем, мелко шинкував петрушки, пастернаку, две луковицы, соедини с горстью свежей шинкованной капусты и с чайною чашкою чухонского масла, все сие положи в суповую кастрюлю и поджаривай на плите, мешая лопаткою, в предосторожность от пригара ко дну кастрюли; присыпав хорошую горсть муки, размешай, разведи бульоном, в котором варится говядина с курицею, и ставь кипеть. Омыв говядину холодной водою, разрубив курицу на части, клади в борщ; накрыв, дай кипеть полчаса. Влей бутылку кислых щей, полфунта сметаны, присолив, кипяти, потом положи фунта два вареной ветчины, резаной кусками, кипяти час. За четверть часа до стола, положи фаршу из телятины чайной ложечкой с фунтом перемытого щавелю, накрой и чрез четверть часа засыпь рубленным укропом.

Суп из потрохов

Ошпарив гусиные потроха, ножки и головку, вымыв почечки, печенки, шейки и, отделив все сие негодное, кладут в кастрюлю с двумя фунтами телятины, одним фунтом говядины и кипятят. Когда будет закипать, счистив пену, накрывают крышкой и варят до спелости. Процедив бульон, дают ему отстояться полчаса, чтобы накип отпал. Перебрав потроха и перемыв их, распускают в суповой кастрюле две ложки чухонского масла с двумя ложками муки и поджаривают до румяности, мешая лопаткою; разведя бульоном, кладут шинкованных кореньев, половину рубленой луковицы и потроха, и кипятят, счищая пену. Накрыв и прокипятив полчаса, выпускают в суп фарш и варят минут пять. При отпуске приливают две ложки лимонного сока и присыпают рубленой петрушки.

Суп из курицы с рисом

Ошпаренную, вычищенную и заправленную курицу кладут с двумя фунтами телятины в кастрюлю, наливают водою и ставят кипеть. Счищая пену, варят до полуспелости, потом, процедив бульон сквозь ситку в другую кастрюлю, разбивают курицу по штукам и кладут в суп с четвертью фунта разваренного рису; присолив, кладут широковатый корень петрушки, кипятят четверть часа и засыпают укропом.

Суп протертый из молодых цыплят

От двух пар обобранных и вычищенных цыплят, сварив их в воде, должно отделить мякоть, изрубив, истолочь в ступке с густыми желтками пяти яиц, прибавить горсть толченого сладкого миндаля, продолжая толочь; протереть сквозь сито и в кастрюле, прилив стакан сливок и разведя белым бульоном, поставить с супом в кипящую воду, не допуская суп до кипения. Подавать должно горячим.

Соус из дичи

Мякоть пары жареных рябчиков мелко изрубить ножом и в ступе истолочь, протереть сквозь сито с мякишем булки, размоченной в сливках; смешивается в кастрюле с тремя ложками сливочного масла, 4 желтками, 4 белками, взбитыми с мускатным орехом, ложкою помаранцевой воды и двумя ложками мелкого сахара, и в форме, наложенной маслом и обсыпанной мелким сахаром, варится, как сказано в следующем параграфе. Готовый обливается голландским соусом.

Соус из белой и зеленой кнелей, с раковым маслом и огурчиками

Разделив кнель⁵ из судака на две части, на одну половину положи четверть фунта шпинату и, размешав, делай на больших столовых ложках белую и зеленую кнель, по равной части; оставшуюся кнель, переделав на чайных ложках с первую, на масляном плафоне, с подлитым бульоном, прокипяти раз пять на плите. Накрыв бумагою, продержи минут пять на краю плиты, чтобы кнель дошла до готовности и перепонка выдохлась. Готовую кнель, откинув на решето, клади в блюде; белую в перекладку с зеленою, помещая между ними крутоны из белого хлеба, сделанные гребешками и обжаренные в масле; в середину выложи легирный соус с огурчиками, раковым маслом; другую кнель и раковые шейки облей тем же соусом.

Примечание. Зеленая кнель делается из шпинату, сваренного в соленой воде и протертого, который с нею смешивается.

⁵ Кнели (от фр. quenelle) – шарики (или, по-французски, продолговатой формы) из молотой рыбы, взбитой со сливками и яйцом.

Фаршированные рябчики

Вынув из двух пар рябчиков филе, не отнимая ни шпор, ни ножек, варят их в брезе⁶; фаршируют кнелью, сделанную из их филе, столченного с хлебом, размоченным в молоке и отжатым, рубленным шарлотом⁷, куском чухонского масла, двумя яйцами, солью, перцем и небольшим количеством сливок, и фаршируют тем тестом, из которого вынимали филе; заглаживают ножичком и на плафоне, покрытом шпигом, ставят в печь. Готовых рябчиков обливают на блюде красным соусом, приготовленным из красного кули⁸, прокипяченного раз пять с каперсами и оливками, приквасив их ренским уксусом⁹.

⁶ Брез – бульон, который сохраняется на кухне для дальнейшего его использования.

⁷ Шарлот – сорт низкорослого лука с маленькими луковицами.

⁸ Кули – соус-пюре из овощей или фруктов.

⁹ Ренский уксус – по сути, прокисшее вино.

Голландский соус

Делается из двух ложек сливочного масла, двух ложек муки, двух сырых желтков, сока из лимона, мелкого сахара, небольшого количества соли, стакана белого бульона и стакана белого вина, что все смешивается и кипятится на плите, беспрестанно перемешиваемо.

Котлеты русские

Мягкое тесто телятины, очищенное от жилок и перепонки, рубят ножом как можно мягче, прибавляя понемногу сливок, и делают котлеты с реберными косточками. Завалив котлеты в яйцах и в хлебе, обжаривают на плафоне в масле.

Заранее приготавливают соус из четверти фунта сушеных белых грибов, мягко-разваренных, перемытых и мелко изрубленных, которые, с двумя ложками чухонского масла и рубленною луковицею, поджариваются в кастрюле на плите, будучи помешиваемы лопаткою, и кипятятся четверть часа с тремя ложками красного кули, куском крепкого бульона, стаканом алонского вина¹⁰, соком из лимона, солью для вкуса и мускатным орехом. Котлеты кладутся по краям блюда, в середину же выливается соус.

¹⁰ Алонское вино, по происхождению, было греческим.

Соус из телячьих ножек со свежими огурчиками

Ошпарив две пары телячьих ножек, раздели их на половины и вари в брезе. Готовые положи на лист, пригнети другим и дай выстынуть. Заваляв их в хлебе и яйцах, обжарь в масле.

Между тем приготовь соус из свежих огурцов. Очистив их, распластай на четверо, вырежь средину с семечками, шинкуй не очень мелко; исшинковав, посыпь солью и перемешай, чрез полчаса клади в горячую воду, вскипяти раза два; откинь на решето, положи в кастрюлю с ложкой чухонского масла; немного поджарив, прибавь две ложки белого кули, кусочек крепкого бульона, рубленного укропа, ложку мелкого сахару и дай кипеть на плите минут десять. Разложив приготовленные телячьи ножки по краям блюда, в средину выложи соус.

Кушанье холодное

Ветчина с холодным соусом

В котле с сухими травами – чабрецом, базиликом, майораном и двумя горстями сенной трухи – прокипятив окорок ветчины, до всплыва его поверх воды (что будет признаком его спелости), прибавь 10 штук вареного картофеля, протертого сквозь сито, смешай в кастрюле с четвертью фунта прованского масла¹¹, 10-ю вареными, протертыми сквозь сито, яичными желтками, мешая до смягчения и забела; присоедини горчицы, каперсов, рубленных петрушки и укропу, соку из лимона, изотри мускатный орех; присолив, разжиди хорошим уксусом и засыпь ветчину (от которой должно отделить все неудобное к варению, обрезать кожу и жир) тертыми сухариками, подавай резанную на круглом блюде, в средину коего выложен соус.

¹¹ Прованское (или деревянное) – оливковое масло.

Буженина из свежей свинины с крыжовником

Очистив окорок свежей свинины, начини его луком, нарезанным кружками, в отверстия, сделанные на нем ножичком; натри солью и трое суток продержи в квасу, положив в него луку, пучок мяты, горсть соли, лавровых листов, перцу и гвоздики. По прошествии срока изжарь в горячей печи, на противне с луком, духами и солью, поворачивай, чтобы он весь зарумянился. Перебрав и очистив два фунта крыжовнику, вскипяти, откинь на решето, поджарь в кастрюле с двумя ложками чухонского масла и прокипяти раза три с пятью ложками белого кули, крепким бульоном, двумя ложками мелкого сахару, стаканом белого вина и лимоном, изрезанным кружками, не допуская перелопаться. Облей им буженину на блюде.

Филе говяжье со свежими грибами в сметане

Изрезав ломтями говяжье филе, отбивают скалкой, засыпают солью и перцем и, заваляв в яйцах и тертом хлебе, обжаривают в холодном масле. Изрубив корешки свежих грибов, очищенных и перемытых, кладут с цельными шляпками в кастрюлю с фунтом сметаны и рубленною луковицею, посыпают солью и ставят кипеть. Прибавив две ложки чухонского масла и стакан сливок, кипятят до спелости; присыпав укропа с крепким бульоном, кладут говядину на фаянсовое блюдо, обливают приготовленными грибами и ставят для зарумянки в горячую печь.

Бифштекс обыкновенный

Ломти говяжьего филе, отбив скалкой, должно засолить, посыпав перцем, и жарить на рашпере¹², на горячих углях, поворачивая обеими сторонами. На блюде обложить говядину скобленным хреном и жареным картофелем, обливают тонким соусом.

Примечание. Здесь тонкий соус можно делать из четверти фунта крепкого бульона, разведенного стаканом красного и прокипяченного 10 минут, с двумя ложками лимонного соку и стаканом малаги¹³.

¹² Рашпер – решетка для жаренья.

¹³ Малага – испанское десертное вино.

Говядина тушеная

Нашпиговав огузок говядины крупным шпигом, кладут в кастрюлю с разными крошеными кореньями, двумя луковицами, перцем, лавровым листом, сухими травами – майораном, чабрецом и базиликом, бутылкою красного вина, крепким бульоном, и чумичкою¹⁴ посыпают солью, кипятят раза два, мешая; поворачивают говядину другою стороною, накрывают, замазывают тестом и солят. Готовую вынимают из кастрюли, режут ломтями и кладут в каменную чашку; соком же говядины, процедив его в кастрюлю, и, укипятив, обливают говядину и держат горячую до отпуска.

¹⁴ Чумичка – большая разливная ложка.

Ростбиф

Сварив в брезе, огузок говядины должно смешать с четвертью фунта прованского масла, ложкою мелкого сахару, рублеными и протертыми анчоусами и фунтом вареного и протертого на сито шпинату; развести уксусом, выжать два лимона, присолить и облить этим соусом говядину, предварительно разрезав ее на части.

Говядина битая

Отбив котлеты из говядины и, заваляв в муку, жарят на противне в чухонском масле, кладут в кастрюлю с присоединением крошенных кореньев, луку, лавровых листов и перцу; приливают бутылку красного вина, две ложки ренского уксусу и крепкого бульону; присолив, накрывают и ставят в горячую печь, предохраняя от пригара.

Между тем, изрубив чищенных шампиньонов, обваренных в соленой воде, поджаривают в кастрюле с чухонским маслом; прибавив ложки три красного кули, ставят кипеть. Говядину выкладывают на блюдо, а сок говядины, процедив в шампиньоны, кипятят и обливают говядину с соусом.

Судак с анчоусами

Сварив судака цельным в длинном котле в соленой воде с кореньями, перцем, лавровым листом, укропом, петрушкой и стаканом ренского уксуса, должно убрать его на блюде оливками, трюфелем, разными пикулями¹⁵ и различной зеленью, и облить соусом, приготовленным из анчоусов с прованским маслом и лимоном.

¹⁵ Пикюли (от англ. pickles – соленья, маринады) – маринованные овощи, предназначенные для добавления к различным блюдам или в качестве холодной закуски.

Разварной лещ

Вычистив леща и разрезав по частям, должно варить в соленой воде с разными крошенными кореньями, луком, лавровым листом, перцем и стаканом белого вина. Подается на блюде, при особенном судочке соуса из горчицы, стертой с прованским маслом, сахаром, лимоном и ренским уксусом, в который соус положены каперсы, оливки и рубленный укроп.

Осетрина бифштексом

Осетрина, резанная ломтями и отбитая скалкой, засыпается солью и мускатным орешком, смазывается прованским маслом и жарится на рашпере, застланном листом масляной бумаги, на плите до готовности; на блюде, облитая тонким соусом, обкладывается жареным картофелем и скобленным хреном.

Кушанье жареное

Индейка

Ошпарив, очистив и выпотрошив индейку, должно заправить ее шпильками и за час до стола зажарить на вертеле, пред жаром, чаще поливая салом, которое должно стекать на плафон или противень. За неимением вертела, жарят в печке на сковороде.

Примечание. Салат к жареной индейке готовится из 10 яблоков, которые, очистив и разделив на половины, без сердечек варят в воде до спелости, откидывают на сито, для стока воды, а на блюде, облив сиропом, сваренным из сахара с белым вином и лимонною цедрю, укладывают вареными в сахаре вишнями.

Гусь

Ошипав, вычистив и заправив гуся, должно начинить его чищенными яблоками и шинкованною апельсиновою коркою и, облив на сковороде маслом, обжарить в печке до готовности. Подавать должно горячим.

Примечание. Вместо салата подают к гусю шинкованную сафой¹⁶ или красную капусту, облитую горчицею, с уксусом, прованским маслом, сахаром и солью, или шинкованную, сваренную в воде и облитую упомянутою горчицею с уксусом.

¹⁶ Сафой – савойская капуста.

Каплун

Очистив, выпотрошив и заправив каплунов, кладут на сковороду, смазав маслом и посыпав солью, обжаривают в печи, предохраняя от пригара, но не подливая ни воды, ни бульону в предохранение от прелости.

Примечание. К каплунам вместо салата подают сливы, приготовленные в уксусе с сахаром.

Цыплята

Цыплят, вынув из холодной воды, ошпаривают в горячей, остерегаясь заварить; вымыв в холодной воде, потрошат, отрезав носик и бородку, вынув ножичком зоб и глаза, не повреждая мозга; пупочек с печенкою отделяют от кишок, и с первого (пупочка), поколотив ножичком и разрезав, снимают перепонку и половинами вкладывают в оба крылышка (при чем ножки заправляют шпильками), последнюю, отняв осторожно желчь, вкладывают в ножки, обрубив когти ножом. За сим жарят на вертеле, или, залив маслом и посыпав солью, обжаривают в печи и подают горячими.

Примечание. К цыплятам подают кресс-салат, перебранный, перемытый и облитый горчицею, приготовленную с прованским маслом, вареным желтком, сахаром, солью и уксусом.

Утки

Ошипав, опалив, выпотрошив, вымыв уток и заправив ножки, обжаривают до зарумянки на сковороде, посыпав солью и залив маслом или сахаром, и обмазывают, посредством крылышка, салом со сковороды.

Примечание. К уткам подают салат кочанный, перебранный и перемытый, облив уксусом с прованским маслом, солью и сахаром.

Тетерева и рябчики

Ошипав и заправив тетеревов или рябчиков, должно немного позаварить в горячей воде и остудить на погребе. Нашпиговав мелким шпигом, должно за полчаса до стола жарить рябчиков на вертеле или на сковороде в печи, залив маслом и засыпав солью; тетеревов же за час подают горячими, облив их собственным соком.

Примечание. К ним подают вишни, приготовленные в уксусе с сахаром.

Телятина

Начинив четверть хорошей телятины и подпочку вафлями, хорошо смешанными с рубленным, свежим телячьим или бараньим салом, четырьмя сырыми яйцами и чайною чашкою сливок, должно жарить на противне, залив маслом и посыпав солью, посматривая и обмазывая ее собственным салом. Признаком готовности служит истечение сока, но не крови, при извлечении ножа, воткнутого в мякоть телятины.

Примечание. К телятине можно подавать салат кочанный и латук, также малосольные свежие огурцы, которые, очистив и нарезав кружками, обливают уксусом, смешанным с прованским маслом, солью и сахаром.

Баранина

К баранине, обжаренной на сковороде в печи, подается русская мелко шинкованная капуста, облитая горчицей, смешанную с прованским маслом, сахаром, солью и уксусом.

Дрозды, бекасы, дупели

Ошипав, опалив зажженной бумагой, выпотрошив (можно даже с кишками), вымыв в воде и заправив голландскими нитками¹⁷, жарят на плафоне, посыпав солью и покрыв тонко резанным шпигом. При жарении, которое начинают за полчаса до стола, должно мазать салом. Подают горячими, облив их соком.

Примечание. К ним подают крыжовник или груши, либо дули, приготовленные в уксусе с сахаром.

¹⁷ Голландские нитки – то же, что кулинарная нить.

Салаты

Салат из яблок

Испекши яблоки в горшке, накрытом крышкой, выкладывают два стока жидкости, которую должно вылить в другую кастрюлю и дать отстояться, протерев сквозь сито, на котором они лежали. На пять стаканов протертых яблоков кладут стакан мелкого сахара, два золотника¹⁸ толченой корицы, стакан ренского уксусу откипяченного, стакан яблочного соку, соли для вкуса и пять хороших яблок, очищенных, без сердечек, и разрезанных на 6 или на 8 частей, смотря по величине яблок. Неделю или более держать их в банке.

¹⁸ См. в Системе мер и весов Российской империи в Приложении.

Салат из брусники

Отобрав лучшую бруснику, остальную, протерев сквозь сито, варят четверть часа и ту и другую в кастрюле – с сахаром, небольшим количеством соли и мелко шинкованною апельсиновою коркою – и выкладывают в банку.

Кушанье печеное

Кулебяка обыкновенная

Замесив некруто тесто из крупчатой муки на воде, с 2 яйцами, куском чухонского масла и солью, и дав ему отлежаться с четверть часа, размешай вторично. Положив на фунт теста полтора фунта чухонского масла, омытого, разбитого скалкою, раскатай тесто в длину трех четвертей и двух в ширину. Положив на одну половину раскатанного теста чухонское масло и закрыв другою, уколоти края скалкою, пораскатай и на железном листе застуди на погребце; раскатав в длину, сложи втрое, застуди вторично, повторяя сие раза четыре. Раскатав пятый раз, делай кулебяку с фаршем из телятины, мягкое тесто которой изрубив ножом, поджарив в кастрюле с маслом и луком; изрубив вторично с солью, перцем и маслом, должно вторично поджарить в кастрюле и выстудить. Потом, разварив, фунт сорочинского пшена¹⁹ откинь на решето. За сим свари 8 яиц и, изрубив, клади фарш. Уровняв, загибай тесто со всех сторон, урезывая лишнее. Опрокинув кулебяку на лист и обмазав яйцами, пеки, накрыв бумагой, если печь очень жарка, и подавай горячую.

Примечание. Фарш кладется на тесто рядом с двумя рядами разваренного сорочинского пшена, рубленых яиц, а на фарш резанная ломтями семга, которая опять закладывается фаршем, пшеном и яйцами.

¹⁹ Сорочинское пшено – рис.

Кулебяка другим образом

Крупно замесив на одной сметане тесто, с двумя яйцами и солью, и раскатав его в круглую лепешку, положи на лист белой бумаги. Выложив на середину его десять рубленых яиц, присоленных, на яйца полфунта масла, а на масло двух разбитых, также присоленных сырых цыплят, и, уравнив цыплят, загибай тесто кругом, урезывая лишнее; вложив в середину кружочек из теста, смазывай яйцами, для сообщения ему липкости; защипав сверху пальцами, клади пирог на согретую сковороду с маслом, которым должно обмазать и верх пирога, и печь в печке в вольном жару.

Пети пате (пирожки к супу и щам)

Сварив бешамель²⁰ из четверти фунта чухонского масла, распущенного в кастрюле, которое, смешав с горстью муки, должно развести бутылкою сливок и вскипятить на жару, беспре-
станно мешая лопаткою для уничтожения комков. Потом кладут в бешамель жареной теля-
тины, мелко искрошенной, присоленной, с мускатным орешком, соком из лимона и рубленным
укропом, – что, все смешав, остудить на льду. Уложив слоеным тестом, тонко раскатанным,
внутренность формочек, на слоенных маслом, кладут в них упомянутую бешамель с телятиной,
закрыв верх тем же тестом, чтобы бешамель не вытекла. Обмазав верхи льезоном²¹, пекут и
подают горячими.

²⁰ Бешамель – французский белый соус.

²¹ Льезон – жидкая смесь яиц, молока (или сливок) и воды, или желтков и сливок (для белых соусов).

Блинчатые пирожки с фаршем

Мелко изрубив, жареную телятину должно поджарить в кастрюле с маслом, рублеными яйцами, солью и перцем, и, выстудив, намазывают этим фаршем блины, тонко напеченные на молоке с яйцами; смазав краешки (льезоном), должно свернуть рулетками (валиками), обрезать концы, разделить надвое, завалять в яйцах и тертом белом хлебе и, обжарив в кастрюле в горячем масле, подавать горячими.

Примечание. Можно обсыпать их жареною зеленью петрушки.

Пирожки растворчатые

Когда вскиснет тесто (опара) на молоке с дрожжами, должно положить в нее пять яиц, ложки две коровьего масла и соли, жидко замесив, и, дав хорошо выкиснуть, делать пирожки с фаршем (как сказано в блинчатых пирожках). Когда хорошо устоятся, должно поджарить в кастрюле в масле или на сковороде и подавать горячими.

Примечание. Можно делать их с морковью и яйцами.

Бисквит круглый

Взяв белки 30 яиц в каменном тазике, желтки же в другом, положи в желтки фунт мелкого сахару и мешай лопаткою до белой смеси. Потом взбей белки пеною и, соединив с желтками, тихо размешай. Свернув конверт, просей в смесь фунт крупчатой муки и тихо размешай. Заключив раствор в конверт, выпускай на бумагу круглыми штучками; засеи мелким сахаром, положи на железный лист и, поставив в печку, наблюдай: когда будет отставать от бумаги, вынь из печки и дай остыть, заглазируй и засуши в вольном духу.

Вафли сливочные

Взбив венчиком в кастрюле штоф²² хороших сливок и перемешав с двумя горстями конфетной муки, двумя белками и небольшим количеством соли, пекут вафли и с доски подают к столу со сливками и сахаром.

²² Примерно 1,2 л. Подробнее см. в Системе мер и весов Российской империи в Приложении.

Хлеб испанский

Раствор для сего делается, как и. для бисквита, с тем только различием, что сверх той пропорции муки кладется еще 10 ложек. Выкладывается в коробку из листа бумаги. Засеяв сквозь сито мукою, сажай на железном листе в печь. Когда будет отставать от бумаги, вынь и дай остыть. Чище сметая муку крылышком, сними с бумаги и режь ломтями, какой угодно величины; наконец заглазируй и просуши в вольном духу.

Рыбный стол

Щи русские из кислой капусты

Отжав в руках рубленой кислой капусты (ежели она очень кисла), кладут в кастрюлю с тремя ложками орехового масла и двумя рублеными луковицами, поджаривают на плите, мешая лопаткою; присыпают порядочную горсть муки и, разведя хорошим свежим рыбным бульоном, прибавляют горсть сухих снетков²³ и ставят кипеть. Кладут во щи куски судака, обжаренного в масле, и, вскипятив на плите, ставят в печь, не покрывая крышкою. Хорошо утопившись, они получают приятный вкус.

²³ Снетка – мелкая рыбка, озерная корюшка.

Бураки

Исшинковав помельче штук пять хорошей заквашенной свеклы, два корня пастернака, две луковицы и немного свежей капусты, заключи в кастрюлю с тремя ложками орехового масла и поджаривай на плите; положи горсть муки, размешай лопаткою, накати рыбным бульоном до половины кастрюли и на плите дай вскипеть раза четыре. Прилив бутылку кислых щей и положив судака (которого прежде должно вычистить, изрезать на части и обжарить в масле), накрыв, кипяти до готовности. Выпустив ложку кнели, прибавь в небольшом количестве майорану, эстрагону, кервелю и укропу, и, прокипятив минут пять, заправь чайною чашкою миндального молока.

Суп из потрохов

Взяв белужьи или осетровые потроха, разрезав кишки, вычистив, выскоблив ножом, перемой раза три в теплой воде и с молоками клади в кастрюлю; наливай водою, присоли и вари до готовности. С готовых процеди бульон в другую кастрюлю; перемой опять кишки, изрежь их помельче, равно и молоки в небольшие штуки. Поджарив две ложки орехового масла с двумя ложками муки в суповой кастрюле на плите докрасна, налей упомянутым бульоном; положи шинкованных кореньев и ставь кипеть. Когда вскипит, счистив пену, слови жир и клади потроха с кнелью из судака, которую должно выпустить с ложки. Дав прокипеть минут десять, при отпуске положи изрезанный кружками лимон, рубленного укропа и влей стакан белого вина или две ложки ренского уксусу.

Суп калья

Положи в рыбный бульон осьмушку²⁴ паюсной икры, истолченной в ступке и разведенной тем же бульоном, крошеного луку, кореньев, лаврового листу, перцу, гвоздики, корицы и хорошую горсть сухих снетков; и, разбив венчиком комки, кипятят минут десять и пропускают сквозь салфетку. Прилив две ложки орехового масла в суповую кастрюлю, с двумя ложками муки, поджаривают докрасна, помешивая лопаткою. Разведя рыбным бульоном и прибавив зеленого луку, шинкованных кореньев, очищенных искрошенных сухариками, малосольных огурцов, полфунта паюсной икры, изрезанной также в сухарики, и свежего судака, нарезанного штуками и обжаренного в масле, дают тихо кипеть четверть часа. При отпуске кладут огуречного рассола, резанный лимон и рубленного укропа.

²⁴ См. в Системе мер и весов Российской империи в Приложении.

Суп раковый

Приготовив бульон, поджарь в суповой кастрюле две ложки орехового масла с двумя ложками крупчатой муки на плите докрасна и, накатив упомянутым бульоном, положи в него разных шинкованных кореньев и зеленого луку, и поставь кипеть. Сварив в соленой воде раков и сняв с них верхнюю кожу, нафаршируй кнелью и с очищенными раковыми хвостиками клади в суп; выложив остальную кнель с чайной ложечки, дай покипеть минут десять. Влив стакан белого вина, выжми лимон и посыпь рубленным укропом.

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.