

В. Левшин



Русская поварня

200 лет первой отечественной
книге по русской кулинарии

Самая известная после «Подарка молодым хозяйкам» Е. Молоховец. В ней впервые собраны и систематизированы все отечественные блюда, которые готовились в те времена поварами. До Левшина «история русской поварни никогда не была предана описанию».



В дошедших до нас более ранних письменных источниках — «Росписи царским кушаньям» и «Домострое» — содержатся только названия блюд. Книга «Русская поварня» вышла в свет в 1816 г. К этому времени в силу исторических условий русская кухня испытала сильное голландское, немецкое и французское влияние. Левшин впервые собрал и описал технологию приготовления русских блюд. Автор разделил ее на два раздела: «Стол в мясоед» и «Стол постный», особое внимание уделил заготовкам продуктов впрок. К сожалению, в большей части рецептов еще не было указано количество тех или иных ингредиентов. Тем не менее и в наше время эта удивительная книга интересна для широкого круга читателей, любящих русскую кухню.

Авторы кулинарных книг
Эльмира Меджитова и Владимир Щербинский



Каждый раз, как вспомнят имя Василия Алексеевича Левшина — непременно процитируют «Евгения Онегина», так уж у нас полагается: «Школы Левшина птенцы».

В последнем прижизненном издании пушкинского романа уже дается справочная ссылка: «Левшин — автор многих сочинений по части хозяйственной».

Нам трудно сейчас представить, насколько важным для своего времени было то дело, которому посвятил себя Левшин. Сейчас, когда в загородной электричке вам предложат дюжину журнальчиков формата «Ваш сад» или «Готовим дома», когда каждый телеканал в самый удобный час покажет, как испечь торт, посадить яблоню, посолить грибы и покрыть крышу — трудно представить себе, что когда-то подобную информацию можно было получить лишь по наследству.

И, как правило, вместе с фамильной усадьбой.

Что бы там ни говорили, мы возвращаемся к временам фамильных усадеб.

Находим фундаменты, восстанавливаем по кирпичикам стены, расчищаем заросшие сады и старые могильные плиты у семейных часовен.

Мы возвращаемся домой. В Россию. Вместе с Василием Алексеевичем Левшиным.

С уважением, Максим Сырников,
автор кулинарных книг «Русская еда» и «Настоящие русские праздники»

В. Левшин



Русская поварня



Москва
2017

УДК 641.55
ББК 36.997
Л38

Дизайн оформления *Ф. Маливанова*

Рисунки *А. Алейниковой*

Левшин, Василий Алексеевич.

Л38 Русская поварня / В. Левшин. – Москва : Издательство «Э», 2017. – 208 с.

ISBN 978-5-699-91708-2

Книга, которую вы держите в руках, уникальна, ведь это самый старинный сборник рецептов традиционной русской кухни. Он составлен ровно 200 лет назад, в 1816 году. Ее автор, русский помещик Василий Левшин, один из выдающихся людей своего времени, просветитель и кулинар, собрал все сведения об отечественной поварне, которые к тому времени еще не были утрачены. Первая часть книги состоит из рецептов подлинно русской кухни, они рассортированы согласно традиции подачи кушаний. Отдельно даны блюда для стола в мясоед, отдельно — постные блюда. Вторая часть — сборник советов, как заготавливать и хранить мясные, рыбные и огородные припасы, как заменять дорогостоящие заграничные продукты «домашними произведениями».

«Русская поварня» не только дает современному читателю представление о культуре русской кухни — она написана с заботой о желудках и кошельках соотечественников и очень пригодится в домашнем хозяйстве.

**УДК 641.55
ББК 36.997**

ISBN 978-5-699-91708-2

© ИП Сирота, 2016
© Оформление. ООО «Издательство «Э», 2017

ОГЛАВЛЕНИЕ

ОБ АВТОРЕ	21
Известие	26
 СТОЛ В МЯСОЕД	 27
ПЕРВАЯ ПОДАЧА, СОДЕРЖАЩАЯ ХОЛОДНЫЕ КУШАНЯ	28
Окорок ветчины	28
Окорок свежины	28
Окорок буженины	28
Часть солонины со сметаной и хреном	28
Полотки гусиные и утиные	29
Поросенок со сметаной и хреном	29
Студень говяжий с чесноком	29
Студень свиной со сметаной и хреном	29
Индейка с лимоном	29
Гусь или утка, обложенные огурцами	30
Дичина под сливами	30
Баранья голова со сметаной и хреном	30
Свиная голова со сметаной и хреном	31
Рубленые яйца со сметаной и чесноком, подлитые квасом	31
Окрошка	31
 ВТОРАЯ ПОДАЧА, СОДЕРЖАЩАЯ ГОРЯЧИЕ КУШАНЯ	
ИЛИ ПОХЛЕБКИ	32
Щи с говяжьими голяшками	32
Щи сборные	32



Щи ленивые	32
Борщ	33
Бураки	33
Осердие	33
Лапша с курицей	34
Потрох гусиный или утиный	34
Ушное	34
Курица в кашеце	34
Почки говяжьи, калья	35
Сморчки	35
Цыплята в рассольнике	35
Рубцы говяжьи	35
Перепелки с огурцами и капустою	36
Баранье легкое в кашеце	36
Сычуг говяжий чиненый	36
Свиной желудок	36
Щи зеленые из крапивы, сняти или борща	37

ТРЕТЬЯ ПОДАЧА, СОДЕРЖАЩАЯ ВЗВАРЫ,

СЕЛЯНКИ И ЖАРЕНОЕ	38
--------------------------------	-----------

Взвары и селянки	38
-------------------------------	-----------

Взвар луковый	38
Взвар капустный	38
Взвар клюковый	38
Гусь разварной со взваром капустным	38
Селянка	39



Селянка из свежей капусты	39
Няня.	39
Рай-кишка, налитая яйцами.	39
Кишки на сковороде с кашею	40
Каша гречневая на сковороде	40
Тыква жареная	40
Тыква чиненая	40
Сальник.	40
Крупеник.	41
Перепеча	41
Жареное	41
Жареная говядина	41
Жареная баранина.	41
Жареный гусь.	41
Жареные утки.	42
Жареные куры индийские и русские	42
Курица, налитая яйцами.	42
Тетерева и куропатки	42
Жареные бараньи мысли	42
Жареное вымя коровье	42
Жареные мозги	42
Жареная свинина.	43
Жареные перепелки	43
Баранье легкое, налитое молоком и яйцами	43
Печенка говяжья или баранья, жареная.	43
Жареный поросенок	43

**ЧЕТВЕРТАЯ ПОДАЧА, СОДЕРЖАЩАЯ****ПИРОЖНОЕ, КАШИ И ПРОЧЕЕ 44****Пирожное. 44**

Пирог круглый с курицею и яйцами. 44

Пирог колобовый. 44

Пирог сладкий с пастилою. 45

Пирог блинчатый, называемый «попадьин» 45

Пирог блинчатый, другим образом. 46

Пироги подовые. 46

Пироги печерские 46

Пирожки «карасики». 46

Пирожки с яйцами 47

Оладьи. 47

Оладьи блинчатые 47

Оладьи сырные. 47

Блины гречневые 48

Блины красные. 48

Блинцы 49

Караваи 49

Каравай яцкой 49

Каравай яцкой с изюмом 50

Пряженцы. 50

Сочни. 50

Сырники 50

Блинцы с яйцами. 50

Крупеня. 51



Драчона	51
Лапшевник	51
Середка	51
Ватрушки	52
Пшеничные пироги	52
Пироги со сморчками	52
Пироги заволжские	53
Каши молочные и прочее	53
Тыковник	53
Каша молочная гречневая	53
Каша размазня из манных круп	53
Каша крутая гречневая или пшенная на молоке	54
Каша гречневая крутая	54
Каша гречневая червячками	54
Каша пшенная червячками	54
Каша зеленая	54
Каша молочная немецкая	54
Лапша молочная	55
Бобки, молочное	55
Варенцы	55
Кисель	55
Кисель молочный	55
Грибы тушеные	56
Грибы жареные в сметане	56
Грузди или рыжики рубленные	56
Гречневая каша, жаренная на сковороде	56



Яичница выпускная	57
Яичница с молоком	57
Сыр с молоком	57
Творог	57
Плоды со сливками	57
 СТОЛ ПОСТНЫЙ	 59
ПЕРВАЯ ПОДАЧА,	
СОДЕРЖАЩАЯ ХОЛОДНЫЕ ЯСТВА	60
Холодные постные	60
Грибы сухие с хреном	60
Грибы соленные	60
Редька тертая с гренками	60
Ботвинья	61
Капустное крошево	61
Кочан кислой капусты	61
Свекла	61
Горох колодкой	61
Гороховый кисель холодный	62
Толокно с брусникою	62
Кулага	62
Тесто сложеное	62
Холодные рыбные	63
Звено рыбы с ботвиньей	63
Звено соленой рыбы с крошевом	63



Вяленая рыба	63
Провесная рыба	63
Визига	64
Окрошка	64
Щучина бочечная	64
Щука отварная в соли	64
Белая рыбица отварная	65
Семга соленая	65
Судак разварной	65
Окуни отварные	65
Рыбы печеные холодные	65
Лещ разварной	65
Стерлядь разварная	66

ВТОРАЯ ПОДАЧА,

СОДЕРЖАЩАЯ ГОРЯЧИЕ ЯСТВА

Горячие постные	67
Щи	67
Щи с крупами и грибами	67
Борщ	67
Бураки	68
Кашицы	68
Коливо	68
Горох	69
Грибы	69



Сочни.	70
Бобки.	70
Ушки, или кундюбки.	70
Грузди.	70
Рыжики в муковнике.	70
Репа чиненая.	71
Морковь чиненая.	71
Горох зеленый.	71
Бураки в муковнике с кашею.	71
Лапша.	71
Варенец из яблок и груш сухих с черносливом.	72
Горячие пицци рыбные.	72
Щи.	72
Борщ.	72
Бураки.	73
Калья.	73
Кашицы.	73
Горох с тѣшкою.	73
Уха.	74
Уха раковая.	74
Уха карасевая.	74
Уха стерляжья.	74
Уха налимовая.	74
Уха сборная.	75
Потрох.	75
Селянка жидкая.	75

**ТРЕТЬЯ ПОДАЧА,****СОДЕРЖАЩАЯ ВЗВАРЫ, СЕЛЯНКИ И ЖАРЕНОЕ. 76****Взвары, селянки и жареное постное 76**

Селянка 76

Селянка из груздей. 76

Взвары, селянки и жареное рыбное 76

Селянка со щучиною. 77

Селянка с тѣшкою 77

Звено осетрины с луковым взваром 77

Распарная стерлядь 77

Щука распарная. 77

Жареный лещ с начинкою 78

Караси жареные чиненные 78

Жареная свежая рыба 78

Жареные пескари 78

Жареные снетки 78

Осетрина ломтями на сковороде 78

Щучина бочечная жареная 79

Тельное 79

ЧЕТВЕРТАЯ ПОДАЧА,**СОДЕРЖАЩАЯ ПИРОЖНОЕ И КАШИ. 80****Постные пирожные и каши 80**

Пирог круглый с грибами. 80

Пирог круглый с кашею 80

Пирог круглый с визигою. 81



Пирог сладкий	81
Пирожки «карасики» постные.....	81
Пирожки «карасики» с пшеном	81
Пирожки «карасики» с жабрами.....	81
Пирожки на мозгах	82
Пирожки заволжские	82
Кулебяки	82
Левашники	83
Оладьи	83
Блины	84
Лепешки	84
Блинцы	84
Блинцы с коринкою	84
Сырники постные	84
Пряженцы.....	84
Середка	85
Каши	85
Кисель	85
 ЗАГОТОВЛЕНИЕ ВПРОК	87
КАК ЗАГОТАВЛИВАТЬ МЯСО И ДРУГИЕ ЖИВОТНЫЕ ПРОДУКТЫ ...	88
Приступление к солению мяс.....	88
О копчении солонины	92
О сберегании выкопченного мяса	92
Испытанный способ приготовить хорошую солонину	93
Иные способы приготовления солонины	94



Говядину солить и коптить по-английски	95
Скорое приготовление солонины	95
Соление и копчение говяжьих языков	96
Соление и копчение ветчины	96
Иной способ соления и копчения окороков	97
О солении и копчении баранины	98
Приготовление баранины копченой	98
Запасание мяс вялением	98
Запасание колбас	99
Приготовление колбас печеночных	101
Приготовление колбас свежих, употребляемых для жарения ..	103
Копчение колбас	104
Разные приготовления колбас другого рода	104
Колбасы говяжьи	104
Колбасы сборные	105
Колбасы итальянские	105
Колбасы из говядины голландские	105
Колбасы мясные	105
Колбасы миланские	106
Заготовление сосисок	106
Различный запас из гусей и уток	106
Полотки	106
Гуси, запасаемые в уксусе	107
Жареные гуси, залитые салом	108
Способ сберегать побитых с перевозимья птиц	
через всю зиму свежими	108



Приготовление в запас духовой дичины.	109
Запасание различного сала	110
Вытапливание сала	110
Сало свиное соленое	110
Сало свиное свежее	111
Сало гусиное	111
Как сберегать яйца в зиму	112
О масле коровьем	114
Очищение масла коровьего	116
Запасание майского коровьего масла	117
Масло коровье перетопленное	120
Масло коровье чухонское	120
Заготовление ракового масла	121
 КАК ЗАГОТОВЛЯТЬ ВПРОК РЫБУ РАЗНЫМИ СПОСОБАМИ.	122
О солении белужины, осетрины и севрюги	122
О поправлении очень соленой и испортившейся в кадках рыбы	123
Заготовление буженинной рыбы	123
Заготовление духовой рыбы	124
Приготовление провесной, или вяленой, рыбы	125
Копчение рыбы	126
Копчение малых рыб	127
Копчение угрей	127
О солении щук, судаков и тому подобных рыб	128
Сушеные щуки	129



Маринирование небольших рыб разного рода	129
Маринирование угрей	129
Средство сберегать рыбу свежей с начала зимы до весны	130

ЗАГОТОВЛЕНИЕ В ЗАПАС

ОГОРОДНЫХ РАСТЕНИЙ И ПЛОДОВ 131

Заготовление огородных растений свежими 134

Приготовление морковного сиропа	134
---	-----

Зимний салат из свеклы	135
----------------------------------	-----

Заготовление огородных растений сушением 142

Заготовление впрок сушеных поваренных трав в картузах	142
---	-----

Сушение бобов турецких	145
----------------------------------	-----

Сушение зеленого гороха	145
-----------------------------------	-----

Заготовление огородных растений квашением 145

Заготовление кислой капусты	145
---------------------------------------	-----

Бураки	148
------------------	-----

Квашеная репа	149
-------------------------	-----

Квашение трав: щавеля, сныти, борща	149
---	-----

Заготовление конфи́рованием и солением 149

Артишоки солить целыми	150
----------------------------------	-----

Артишоки в уксусе	150
-----------------------------	-----

Артишошные стебли в рассоле	151
---------------------------------------	-----

Артишошные чашечки сушеные	151
--------------------------------------	-----

Сберегание артишоков свежими	151
--	-----

Арбузы соленые	152
--------------------------	-----

Барбарис соленый	152
----------------------------	-----



Барбарисный салат	152
Бобы турецкие соленые	153
Бобы турецкие в уксусе.	153
Вишни в уксусе.	153
Горох зеленый, зернами запасаемый	154
Запасание гороховых лопаток	156
Сушение гороха зеленого зернами	156
Хлебцы из зеленого гороха	156
Грибы разного рода и их запасание	157
Приправа поваренная из опенок, запасаемая впрок	163
Груши в уксусе	163
Груши в поспе.	164
Грушевый сок	164
Дыни в уксусе	164
Иное заготовление дынь в уксусе	165
Капуцины, или настурции, в уксусе	165
Каперсы домашние	165
Крыжовник соленый	166
Крыжовник в вине	166
Иной способ запасаения крыжовника	167
Крыжовник в уксусе с медом	167
Огурцы малосольные.	168
Заготовление маленьких огурцов в уксусе	168
Соление огурцов	169
Соление огурцов по-английски	171
Заготовление огурцов по-нюрнбергски	171



Огуречный салат	172
Оливки домашние	172
Пикули	173
Плоды, конфитованные в вине	174
Плоды, конфитованные в водке	174
Плоды, конфитованные в патоке	175
Сливы соленые	175
Сливы в уксусе	175
Смородина в рассоле	176
Спаржа в рассоле	176
Спаржа в уксусе	176
Спаржевые хлебцы	176
Шпинат, заготовление	177
Терн соленый	177
Терн в уксусе	177
Травы салатные в уксусе	178
Трюфели	178
Цикорные корни в уксусе	179
Сахарные корни в уксусе	179
Соленье яблок	180
Приготовление яблок в поспе	180
Яблоки любовные	180
О просмотре и сбережении предшествующих и других запасов . .	181
Запасание разных столовых и поваренных приправ	184
Как делать домашний сое	185
Как делать черный сок дома	186



Заготовление ветчинной эссенции.	187
Телячий сок.	187
Травная эссенция.	187
Травное масло.	188
Травный порошок	188
Травные сухари	189
Сбитень поваренный в запас.	189
Приправа английская	190
Устричный порошок	190
Сухой студень в запас	191
СЛОВАРИК	193



ОБ АВТОРЕ



Василий Алексеевич Лёвшин был очень известным человеком в свое время. Его имя даже упоминается в «Евгении Онегине». Свою жизнь Лёвшин посвятил исследованиям по истории, экономике, статистике, агрономии, топографии, домоводству и другим вопросам, а также просветительству и литераторству.

Его книга «Русская поварня», которую вы держите в руках, уникальна тем, что это самый старинный сборник рецептов русской кухни.

Родился Василий Лёвшин в 1746 году в Смоленске, в небогатой, но очень родовитой дворянской семье. Получил домашнее образование и имел большие способности к наукам. Но отец, армейский офицер, хотел, чтобы сын сделал военную карьеру. Поэтому в девятнадцать лет Василий поступил на службу в кирасирский полк. В 1768–1772 годах участвовал в войне с Турцией, но в 1772 году, после смерти отца, вышел в отставку в чине поручика и уехал в родовое имение Темрянь Тульской губернии, доставшееся ему в наследство, где занялся хозяйством и литературной деятельностью. Кстати, местное дворянство очень уважало Лёвшина, и с 1779 года его четырежды выбирали уездным судьей. В отставку он вышел в 1818 году в чине статского советника.

Огромное влияние на Лёвшина оказал Николай Иванович Новиков, издатель, журналист, одна из крупнейших фигур Русского Просвещения, — они вместе участвовали в работе «Собрания, старающегося о переводе иностранных книг».

Первая книга Лёвшина вышла в 1773 году — «Загадки, служащие для невинного разделения праздного времени».



Авцелом он написал порядка 90 трудов, как переводных, так и собственных: руководства по сельскому хозяйству и экономике, наставления по домоводству, ветеринарии и т. д.

Чтобы проиллюстрировать широту интересов и эрудированность Василия Лёвшина, перечислим только малую часть его сочинений: «Садоводство полное», «Цветоводство подробное, или Флора русская», «Словарь коммерческий, содержащий познание о товарах всех стран и названиях вещей главных и новейших, относящихся до коммерции, также до домостроительства; познание художеств, рукоделий, фабрик, рудных дел, красок, пряных зелий, трав, дорогих камней и проч.», «Ручная книга сельского хозяйства всех состояний», «Книга для охотников до звериной, птичьей и рыбной ловли», «Карманная книжка скотоводства», «Красильщик, или Настоятельное наставление об искусстве крашения сукон, разных шерстяных, шелковых, хлопчатобумажных и льняных тканей, пряжи и проч.», «Топографическое описание Тульской губернии».

Также он сочинял и переводил драматические произведения, его пьесы ставились в тогдашних театрах, а сам Василий Алексеевич даже руководил театром в Калуге. В своей утопической повести «Новейшее путешествие» он первым в русской литературе описал полет на Луну! Прославился Лёвшин и как сказочник. Самое известное его творение — «Русские сказки», сборник рыцарских волшебнo-приключенческих повестей, который трижды переиздавался. Как считают историки литературы, именно Лёвшин ввел в русскую литературу таких персонажей, как Добрыня, Алеша Попович, Тугарин Змеевич. Многие русские писатели использовали фольклорные сюжеты из лёвшинских «Русских сказок», в частности Пушкин для поэмы «Руслан и Людмила».

Что касается изысканий на тему домоводства, то в 1795–1796 годах вышел его «Словарь поваренный, приспеш-



ничий, кандиторский и дистиллаторский» — объемный труд (более 1500 страниц), вмещавший разделы: поварня русская, берлинская, австрийская, богемская и саксонская, поварня мещанская и новая. В этом сборнике в азбучном порядке приводились рецепты и советы, собранные из разных источников: русских и иностранных книг, рассказов знакомых, писем читателей. Также его перу принадлежат «Всеобщее и полное домоводство» (1795) и «Полная хозяйственная книга» (1813–1815).

А в 1816 году вышла знаменитая «Русская поварня» Лёвшина. Это было время, когда русское общество пропиталось французской культурой, в том числе поварской. Идея книги заключалась в том, чтобы возродить интерес к отечественной кухне, блюда которой просты в приготовлении и более привычны для русских желудков. Автор приводит рецепты блюд для мясного и постного стола, разделив их на подачи согласно традиции русских обедов; дает массу наставлений о заготовлении мясных, рыбных и огородных припасов на зиму, а также рассказывает, как можно дорогие заграничные продукты заменить дешевыми «домашними произведениями». *(Для того чтобы современным читателям было удобней пользоваться книгой, старые русские меры – фунты, штофы, аршины и т. п. – заменены на привычные граммы, литры, метры. А в конце сборника есть словарь, который содержит устаревшие, диалектные или редко используемые ныне слова. Как-никак «Русской поварне» уже двести лет!)*

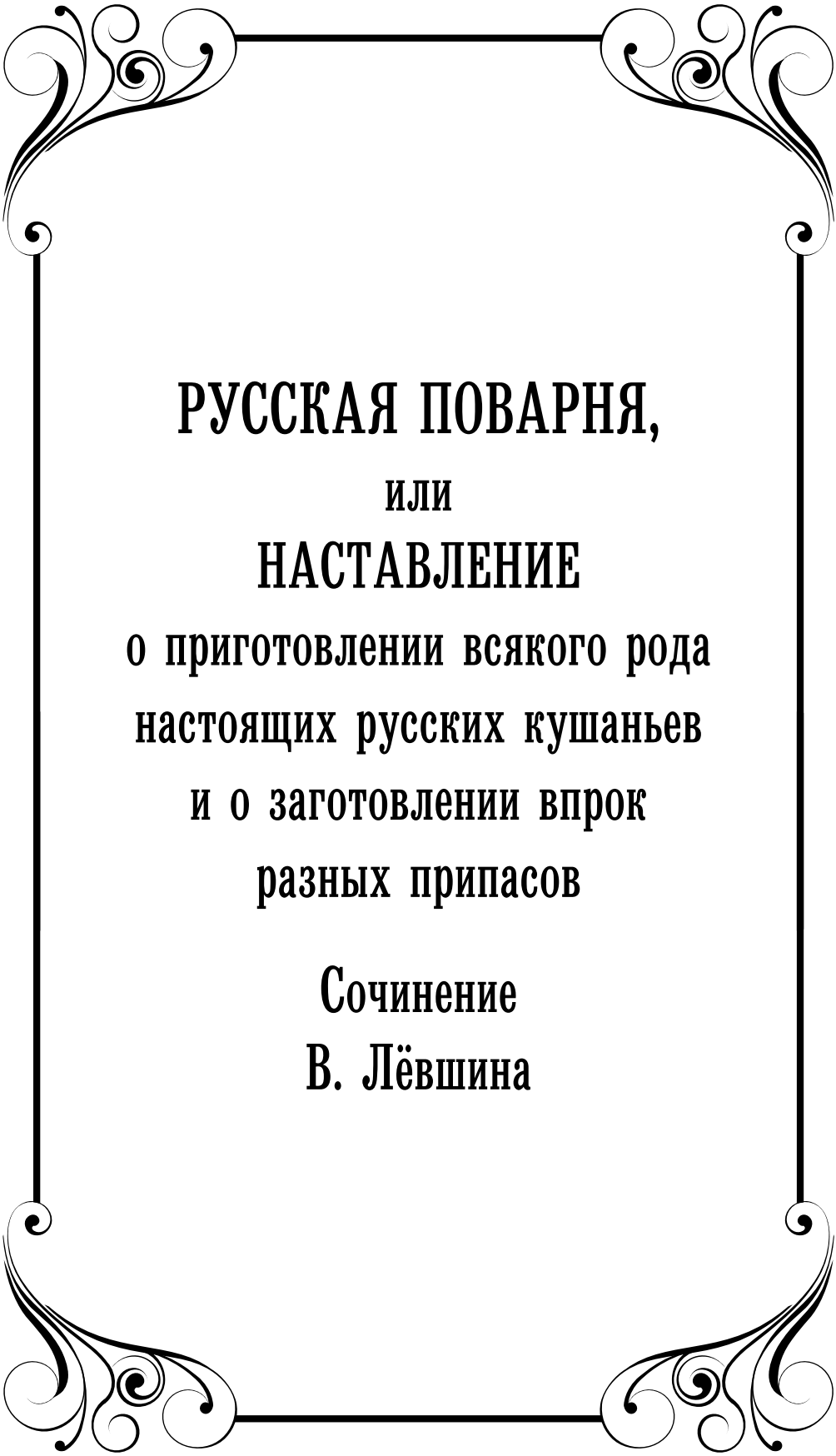
За свои труды Василий Алексеевич был избран членом многих отечественных и иностранных обществ, в частности: Санкт-Петербургского вольного экономического общества, Саксонского экономического общества, Санкт-Петербургского филантропического общества, Итальянской академии наук в Неаполе, Императорского общества испытателей природы при Московском университете,



Московского общества сельского хозяйства, Санкт-Петербургского вольного общества любителей словесности, наук и художеств. От Вольного экономического общества он получил 17 золотых медалей и 4 серебряные, а от государя Александра I — орден Анны 2-й степени, Владимира 4-й степени и пять бриллиантовых перстней.

Умер Василий Лёвшин в 1826 году. Похоронен в селе Темрянь, близ города Белёва (Тульская область).





РУССКАЯ ПОВАРНЯ,

или

НАСТАВЛЕНИЕ

о приготовлении всякого рода
настоящих русских кушаньев
и о заготовлении впрок
разных припасов

Сочинение

В. Лёвшина

ИЗВЕСТИЕ

Знакомство с иностранным, по временам у нас начинавшееся, действовало тем же образом как на чистоту русских нравов, так и на вкус стола. Простые, из отечественных произведений состоявшие приготовления пищи должны были уступить чужеземным, многосложным, хотя с великими околичностями изобретенным, убыточным, многими несвойственными нам приправами набитым, но зато и вредным здоровью приготовлениям, так что даже сведение о русских блюдах почти совсем истребилось. Посему нельзя представить здесь полного описания русской поварни и должно будет удовольствоваться только тем, что можно было собрать из оставшегося в памяти, ибо история русской поварни, не так как других европейских, никогда не была предана ни описанию, ни тиснению.

Учреждение русского стола состояло в четырех подачах: 1) холодных яствах; 2) горячих или похлебках; 3) взварах* и жареном; 4) пирожном. Великолепие столов пиршественных поставлялось не столько в изяществе, сколько в изобилии яств и множестве блюд.

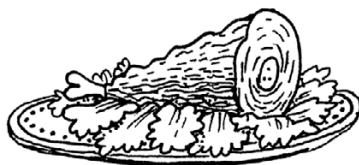
Вышеписанному понятию следуя, опишем здесь столы мясоедный и постный, разделяя их на четыре подачи, как уже сказано.

* Подчеркнутые слова вы найдете в словарице в конце книги. — *Прим. ред.*





СТОЛ В МЯСОЕД



ПЕРВАЯ ПОДАЧА, содержащая холодные кушанья

Окорок ветчины

Окорок отварить в воде спело, очистить, вытереть и горячий посылать на блюдо. К нему подают уксус в судке, а для желающих — квас в стаканах.

Окорок свежины

Окорок свежины отварить в воде, очистить, вытереть и горячий посылать на блюдо. *Иной способ:* пообварив немного, кожу с него содрать, жир слегка надрезать в шахматы и, спрыснув солью, зажарить в печи. К обоим этим приготовлениям подавать хрен, растворенный квасом или уксусом.

Окорок буженины

Взяв хороший окорок свежины, то есть свежей свинины, вымыть, вытереть, натывать концом ножа и в эти места насовать чеснока, разрезав каждый зубок пополам. По отрезу окорока натереть толченым чесноком, положить на сушки в глубокую посудину и налить квасом. К употреблению, сняв с него кожу, обжаривать в печи по вышесказанному о свежине. К нему подавать чеснок толченый, разведенный сметаною.

Часть солонины со сметаною и хреном

Часть солонины отварить в воде мягко. Когда поспеет, очистить и положить на блюдо. Натертый хрен развести со сметаною, облить им солонину и подавать.



Полотки гусиные и утиные

Полотки, по распластании по спине, солить впрок тем же образом, как солонину, и держать в рассоле. К употреблению отваривать в воде, подавать без всяких приправ. Подаются только уксус или, для желающих, квас в стаканах.

Поросенок со сметаною и хреном

Поросенка отварить в воде с солью, луковицами, укропом и чебером; выложить на блюдо и облить хреном, растертым со сметаною.

Иной способ. Поросенка изжарить, разнять на части и на блюде облить хреном, растворенным на уксусе.

Студень говяжий с чесноком

В этом разумеются говяжьи ноги, губы и уши.

Очистив их обыкновенным образом, варить в воде на умеренном огне часа два, пока сделается отвар густой и почти весь выкипит.

Сложить тогда части студня, разняв крупные куски дробнее, в круглую чашу и, вылив остатки отвара, вынести в холодное место, чтоб застыло. Подавая, выпрокинуть студень на блюдо. Подавать к нему толченый чеснок, растертый со сметаною, на особой тарелке.

Студень свиной со сметаною и хреном

К нему отнимаются те же части, что и к говяжьему студню.

Очистить их по-обыкновенному, каждую ногу разнять вдоль надвое и отварить в воде мягко. Затем, не застуживая или застудив с отваром, подавать с хреном, растворенным со сметаною.

Индейка с лимоном

Индейку сварить в воде или зажарить по-обыкновенному, разнять на части, уложить на блюдо, каждую часть присоединив к тому месту, как находились они в целой птице.



Соленые лимоны (или, за неимением таковых, соленые огурцы) нарезать кружочками и покрыть ими всю индейку.

Гусь или утка, обложенные огурцами

Гуся или утку, также сваренных в воде или жареных, разнять на части и уложить на блюдо по вышесказанному об индейке. Огурцы соленые, очистив, изрезать в кружочки и покрыть ими гуся или утку узорами.

Дичина под сливами

Тетерева или иную жареную дичину обрезать ломтиками, сложить на блюдо горкою. Взять крупных слив соленых, каждую разнять пополам, косточки вынуть и уложить ими горку фигурно, также и края блюда.

Баранья голова со сметаною и хреном

К сему блюду присовокупляются, кроме головы, ноги и рубцы бараньи.

Голову и ноги, опалив по обыкновению, очистить, а рубцы, вычистив, вымочить, перемыть в нескольких водах, разнять на части и по краям надрезать или скрошить в drobные полоски; после сего все эти части сварить в воде мягко. Потом уши с мясистыми их частями обрезать и, концы хрящей надрезав, положить на блюдо так, чтоб хрящами стояли вверх и притом рядом. Потом взломить череп, мозг осторожно вынуть, очистить от перепонки и, разделив надвое, положить близ ушей. Язык распластать надвое и положить рядом посередине, около него мягкие части от щек, из глаз вычистив черное, а потом вокруг ноги. Все это накрыть рубцами.

Если рубцы не крошены полосками, в этом случае хреном их не обливать, но хрен со сметаною подавать в особой чашечке; когда же рубцы крошены, хрен растереть со сметаною и облить все.



Свиная голова со сметаной и хреном

Голову очистить по-обыкновенному, отнять нижнюю челюсть с языком, отварить в воде просто.

Когда сварится мягко, вытереть, глаза вынуть вон и одну голову без прочих околичностей, положив на блюдо, облить хреном, растворенным со сметаной, и подавать.

Рубленые яйца со сметаной и чесноком, подлитые квасом

Яйца, сварив вгустую, облупить, разрезать пополам. Желтки вынуть и растереть с толченым чесноком и довольною мерою сметаны. Белки крошить, положить в ту же чашу, присолить и развести квасом.

Окрошка

Делается она из остатков жареного мяса разного: четвероногих, птиц домовых и диких; но лучше к сему индейка, тетерев и поросенок.

Обобранное с костей мясо крошить очень дробно с луком сырым, огурцами свежими или солеными, прибавить соленых слив, обрезанных с косточек.

Смешав все это, стоптать ложкою, смочить огуречным или сливовым рассолом, с прибавкою уксуса.

Дать постоять и, подавая, развести квасом.





ВТОРАЯ ПОДАЧА, содержащая горячие кушанья или похлебки

Щи с говяжьими голяшками

Говяжьи голяшки и ветчины, нарезав небольшими кусками, приставить в горшке с водою вариться.

Между тем кислую капусту перемыть в воде, отжать и приставить вариться отдельно с малым кусочком коровьего масла. Когда капуста поотварится мягко, выложить ее на сито, а потом к голяшкам в горшок прибавить крошеного лука и, поставив в печь, продолжать варить, пока капуста разварится.

Решетного хорошего хлеба накрошить сухариками, обжарить в говяжьем сале или коровьем масле. Щи приправить немного перцем и сметаною, выложить в чашу и сухари.

Щи сборные

Для них употребляется говядина, свежина, ветчина и баранина, кусками изрезанная, гусь и две целые курицы. Варение производится тем же образом, как выше сказано о щах с голяшками. Так же отваривается и капуста, которая обычно употребляется к сему блюду кислая, по нужде и свежая изрубливается крошеством.

Приправляются щи луком и сметаною.

Щи ленивые

Взять капусты свежей кочнами, каждый изрезать начетверо, перебрать, вымыть и, отжав, варить в воде с говядиною, на-



резанною кусками, и несколькими кусочками ветчины. На-
добно, чтоб капуста уварилась очень мягко. В приправу для
щей употребляется трава укропная и сметана.

Борщ

Говядину кусками и немного ветчины, также целую курицу
приставить вариться с водою.

Взять бураков вместе с их травой, скрошить полосками, об-
жарить в масле коровьем, смочить отваром из горшка, в котором
варится говядина и курица.

После бураки совсем выложить к говядине, приправить солью,
прибавить укропа, лука и уварить очень спело.

Бураки

Говядину и свежину приставить вариться в горшке с водою,
немного присолив. Бураки скрошить полосками.

В сковороде положить кусок коровьего масла и крошеного
лука. Когда лук почти спело прожарится, положить бураки
и обжаривать, пока не сделаются мягки; тогда бросить ще-
поть муки, смочить отваром от варящегося мяса. Приварив
и вымешав, выложить к мясу, еще приварить и приправить
перцем.

Осердие

Взять говяжье горло с присоединенными к нему легким
и сердцем, вымыть, вычистить и оправить; в приличных ме-
стах украсить вырезками и надрезами способом ножа.

Срубить дробно говядину с луком, приправить солью и перцем,
начинить этим горло и сердце.

В горшке в водою отварить куски говядины с корнями пе-
трушки и пастернака.

Когда мясо сварится и пена будет снята, мясо выбрать, а по-
ложить в горшок начиненное осердие и варить. Когда поспеет,
подбить легкою подпалкою.



Лапша с курицей

Замесить из хорошей пшеничной муки крутое тесто на яичных желтках, раскатать его скалкой сколько возможно тонким листом и, натерев мукою, свернуть в трубку, после чего крошить ножом, начиная с конца трубки, и отрезать полоски почти в толщину бумажного листа. Курицу приставить вариться в воде целую, сложив и не отнимая потрошков, или разняв на части, с кореньями и зеленью.

Когда курица сварится, выложить ее; отвар процедить и перед тем, как отпустить на стол, положить в него накрошенную лапшу, приварить и посылать с курицею.

Потрох гусиный или утиный

Потрох пообварить, очистить, с пупков ободрать кожу, разрезать на куски, печенки и голову разнять пополам, шею изрезать в куски, с лапок содрать жесткую кожу.

Варить в воде или на мясном отваре крепко, с довольною прибавкою крошеного лука и кореньев петрушки.

Наконец подбить легкою подпалкою.

Ушное

Баранью грудину, или реберные части, разнять на куски и варить в воде с луком и морковью или репою, скрошенными.

Присолить и подбить легкою подпалкою.

Курица в каше

Курицу разнять на части, приставить вариться в воде с прибавкою ветчины, нарезанною жеребейками и небольшою долею лука крошеного.

Когда курица сварится почти, засыпать гречневыми крупами и доварить. Должно остерегаться, кладя крупы, чтоб не перегустить и из кашицы не сделать размазню.



Почки говяжьи, калья

Почки говяжьи, очищенные от сала, скрошить ломтиками; огурцы соленые, очистив от кожи, накрошить жеребейками; лук накрошить тоже.

Почки сварить в воде до полуготовности, положить огурцов и лука и довершить варение; приправить солью и перцем.

Калья из свиных и бараньих почек готовится таким же образом.

Сморчки

Отобрать несколько крупных сморчков, корни из них осторожно вынуть, начинить рублеными желтками вгустую сваренных яиц.

Говяжью голяшку приставить в горшке с водою, варить крепко.

На этом отваре после варить чиненые сморчки с прибавкою рубленых сморчков, малой доли скрошенных дробными жеребейками ветчины и лука, укропа. Когда поспеют, подавать, забедив сметаню.

Грибы варят тем же образом, кроме что их не чинят яйцами и приправляют перцем.

Цыплята в рассольнике

Очистив и выпотрошив цыплят, головки им завернуть под крыло; ноги, обрубив у них когти, сложить, начинить их рублеными желтками вгустую сваренных яиц с укропом.

Варить в воде с прибавкою ветчины, накрошенной жеребейками, рубленых яиц и укропа.

Рубцы говяжьи

Взять говяжий сычуг, вычистить, вымыть и вымочить в нескольких теплых водах, выскресть начисто, потом изрезать в полоски.



Налить водою и приставить варить на малом огне с луком крошеным; варить по крайней мере три часа, чтоб рубцы сделались гораздо мягки.

Подавая, подбить толченым чесноком.

Перепелки с огурцами и капустою

Соленых перепелок немного повымочить в квасе, приставить варить в воде.

Капусту кислую пообварить в воде, отжать, обжарить в масле, спрыснуть мукою и выложить к варящимся перепелкам. Соленые огурцы очистить, нарезать жеребейками, положить туда же и довершить варение.

Баранье легкое в кашнице

Баранье легкое скрошить крупными жеребейками, приставить вариться в воде с прибавкою крошеного лука.

Засыпать гречневыми крупами, присолить и немного приправить перцем и сметаною.

Сычуг говяжий чиненый

Вычистив, вымочив, вымыв и выскребав начисто сычуг, начинить рубленным говяжьим мясом с луком, приправить солью и перцем; после чего варить его в воде с прибавкою говядины кусочками.

Подавать один с отваром без кусочков говядины.

Свиной желудок

Желудок, вычистив по-обыкновенному, начинить рубленным свиным жирным мясом с прибавкою лука, соли и перца; положить в него кусок льда и зашить так плотно, чтоб воздух выходить не мог.

Варить в воде с прибавкою свинины, накрошенной жеребейками. Надобно смотреть, чтоб желудок уварился мягко и притом раздулся, в чем и состоит искусство повара.



Щи зеленые из крапивы, сныти или борща

Травы сии (крапива, сныть и борщ) следуют весною одна за другой, и когда первая устареет, поступает в употребление другая, пока дойдет до свежей капусты и свекольных листов. Варение их производится одинаковым образом.

Например, взять молодой крапивы, пообварить в кипятке (разумеется, перебрав и ополоснув), отжать и изрубить очень мелко.

Между тем варить в воде говядину или баранину кусками, с прибавкою нескольких кусков ветчины. В половине варения положить крапиву количеством столько, чтоб сделалось густовато. Для лучшего можно крапиву пообжарить в масле и спрыснуть мукою.

Когда поспеет, положить в щи яиц, сваренных вгустую, облупив и каждое разрезав пополам. Подавать, забелив сметаною.

► *Примечание.* Все сии горячие жидкие пищи в русском столе подаются не по выбору для каждого стола по одному или по два блюда, но по несколько вдруг разных. В парадном столе не должно быть их меньше шести и притом вдвойне на каждом конце стола, например по блюду щей, затем по блюду потрохов и так далее. К горячим жидким блюдам иногда подаются няня, чиненые кашею кишки, сальники и крупеники, о которых писано будет в числе жареного.





ТРЕТЬЯ ПОДАЧА, содержащая взвары, селянки и жареное

ВЗВАРЫ И СЕЛЯНКИ

Взвар луковый

Луковицы большие нарезать ломтиками, смочить много уксусом, подсластить медом, приправить перцем и уварить в сковороде, пока уксус не сгустеет. Этот взвар подают к жареным индейке и гусю, а иногда к баранине.

Взвар капустный

К этому употребляется шпикованная, то есть подобием лапши скрошенная, капуста и квашеная. Отжав ее, обжарить в коровьем масле или с гусиным салом и большим количеством лука, накрошенного ломтиками. Когда ужарится, накатить уксусом, подслащенным медом, приварить и приправить перцем.

Подают его к гусю.

Взвар клюковый

Из клюквы выдавить сок и подварить с медом до сгущения, бросив щепоть муки. Этим взваром обливают жареного поросенка, окорок свежины и индейку.

Гусь разварной со взваром капустным

Гуся, разняв на части, отварить в воде, после положить в вышеписанный капустный взвар и приварить с прибавкою коро-



вьего масла или гусяного сала. Употребляется для этого и жареный гусь, также индейка, иногда гусиные и утиные полотки.

Селянка

Взяв кислой капусты, отжать и обжарить с крошеным луком, уксусом и ветчиною, накрошенной жеребейками. Когда капуста прожарится румяно, подавать, приправив перцем.

Селянка из свежей капусты

Капусту скрошить подобием лапши, поотварить в воде, отжать.

Положить на сковороду коровьего масла и крошеного лука. Когда лук прожарится, положить капусту и, еще у жаривая, sprыснуть мукою, накатить уксусом и довершить у жаривание.

С этой селянкою подают вымоченных в квасе и обжаренных в масле перепелок.

Иногда во время обжаривания капусты прибавляют в селянку накрошенной жеребейками свежины или ветчины и говядины.

Няня

Взять баранью голову с ногами, залить в горшке немного водою и упарить. После этого мясо с костей обобратъ, положить в чашу, изрубить с луком.

Кашу заварить особливо, крутую. Когда поспеет, смаслить ее и, смешав с изрубленным мясом, начинить этим бараний вычищенный и вымытый сычуг; туда же положить мозг из головы и глаза.

Зашить сычуг, положить в горшок и, накрыв, поставить в печь, чтоб гораздо упарилось.

Рай-кишка, налитая яйцами

Взять толстую баранью кишку, вымыть начисто.

Сделать жидкую яичницу с молоком и начинить ею кишку; или несколько яиц, взбив ложкою, налить в нее.



Зашив, обжаривать в масле и подавать на сковороде или около жареной баранины.

Кишки на сковороде с кашею

Свиные кишки или говяжьи начинить крутою кашею, запечь в печи, изрезать поперек тонкими ломтиками и, пожарив на сковороде в коровьем масле, посылать прямо с огня, ибо это блюдо, остынув, теряет доброту свою.

Подают его к щам.

Каша гречневая на сковороде

Крутую кашу смешать с густыми рублеными яйцами и, смалив коровьим маслом, поджарить на сковороде.

Тыква жареная

Тыкву, очистив от кожи, изрезать в ломтики, обвалять в муке и обжаривать в масле сухо. Когда прожарится, накатить сметаною и довершить у жаривание.

Тыква чиненая

Из целой тыквы, срезав верх искусно (так, чтоб срезанное опять приложить можно было), внутренность выбрать начисто ложкою. Взять говядины, изрубить ее с луком, обжарить в масле или сметане, приправить перцем.

Начинить этим тыкву полностью, наложить срезанный верх, прикрепить деревянными спичками, положить в горшок, накрыть его и, поставив в печь, упарить мягко.

Сальник

Изрубить баранью печенку, смешать ее с заваренною крутою кашею, мелко изрубленными яйцами, вгустую сваренными, прибавить рубленого лука, замесить на сметане или молоке.

В черепню уложить и расправить бараний сальник, в него — приготовленную смесь, закрыть остатками саль-



ника, запечь в печи, а когда поспеет, выпрокинуть на блюдо и подавать.

Крупеник

Он делается тем же образом в бараньем сдоре, как и сальник, но для него употребляется в начинку крутая гречневая или пшенная каша.

Перепеча

Баранью сырую печенку изрубить, столочь и, смешав со взбитыми свежими яйцами и молоком, налить в бараний сальник, закрыть остатками его краев и смазать взбитым яичным белком. В остальном поступать по вышесказанному о сальнике.

ЖАРЕНОЕ

Жареная говядина

К сему обычно употребляют часть от ссека, или реберную, или грудину. Жарение русской поварни обычно производится в печи.

Жареная баранина

В жарение употребляют либо весь зад с почечною частью, либо одну четверть. Лопатку в жареном подают, начинив кашею гречневою. Каша к сему должна быть сварена, смаслена и смешана с рублеными яйцами, сваренными вгустую.

Кожу из лопатки подлупить и, начинив кашею, зашить. Когда баранина поспеет, нитки выбрать.

Жареный гусь

Гуся жарят просто и подают либо без всего, либо с луковым взваром; или начиняют его рублеными и с луком смешанными рыжиками либо груздями, после чего задерживают в печи.



Жареные утки

Уток (как домашних, так и диких) жарят тем же образом: начиная рыжиками или груздями либо просто, как и гуся.

Жареные куры индийские и русские

Кур обыкновенно сложить и, пупок разрезав пополам, каждую половину пропустить сквозь папороток, после чего жарить в печи*.

Курица, налитая яйцами

Яйца свежие выпустить и взбить мутовкою.

Курицу по обыкновению оправить, кожу от шеи подлупить пальцем по хлупи, налить взбитыми яйцами и завязать. Внутрь налить теми же яйцами с рубленным укропом и, зашив, жарить в печи. Таким же образом жарят и цыплят.

Тетерева и куропатки

Их жарят в печи на сковороде, помазывая время от времени коровьим маслом или ветчинным салом.

Жареные бараньи мысли

Облупив с бараньих мыслей кожу, разнять их надвое, обвалять в муке и жарить в коровьем масле.

Жареное вымя коровье

Вымя целое, по облуплении перепонок и обрезании, зажаривается в печи на сковороде.

Жареные мозги

К сему употребляют мозги бараньи и пороссячи.

Каждый мозг, разняв надвое, обвалять в муке и запекать на сковороде в печи, помачивая коровьим маслом.

* Описывается способ заправки тушек: кончики крыльев (папоротки) не отрубали, а «пропускали сквозь» половинку тушки. «Сложить обыкновенно» — заправить в кармашек, а пупком называли не только пуп, но и грудку. — *Прим. ред.*



Жареная свинина

Чтоб свинина служила в числе жареного, потребляется к сему только подчеревок, или, иначе говоря, красная часть. Жарят ее на сковороде в печи.

Жареные перепелки

Свежих перепелок, ощипав и выпотрошив, распластать каждую по спине, обвалять в муке и жарить на сковороде со сметаною или коровьим маслом.

Баранье легкое, налитое молоком и яйцами

Взяв баранье легкое с горлом, надувать его и наливать яичными желтками, взбитыми с молоком. От повторения надувания в горло все пустоты его наполнятся; тогда горло перевязать и жарить на сковороде в печи.

Печенка говяжья или баранья, жареная

Печенку жарят целую в печи на сковороде. Или, изрезав ломтиками, посыпают солью и перцем и обжаривают в коровьем масле.

Сего блюда в гостиных столах не подают, но подают на завтрак в числе закусок.

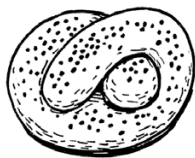
Жареный поросенок

Выпотрошить поросенка, почки, печенку и легкое изрубить с прибавкою какого-нибудь мяса и лука, приправить перцем.

Начинить этим поросенка и жарить в печи так, чтоб кожа не отмякла, но была ломкая.

Жареного поросенка без вышесказанной начинки иногда подают облив клюковным взваром.





ЧЕТВЕРТАЯ ПОДАЧА, содержащая пирожное, каши и прочее

ПИРОЖНОЕ

Пирог круглый с курицею и яйцами

Замесить обыкновенное сдобное тесто.

Раскатать тесто скалкою в лист, на середину положить довольно мелко изрубленных яиц, сваренных вгустую, и курицу, несколько пообваренную в воде, разнятую на части, с головою, печенкою и пупком.

После этого тесто заворачивать с краев и складывать сгибами, чтоб составилась круглый пирог и наверху осталось малое отверстие — его закрыть крошечкою из того же теста и по шву защипать. Украсить кисточками из того же теста, позолотить взбитым яичным желтком и запечь в печи на горячем поду.

Пирог колобовый

Замесить тесто на яичных желтках и горячей воде круто, после чего натирать его свежим говяжьим почечным салом, то есть, раскатывая скалкою, класть на тесто сало и втирать его, продолжая раскатывание и складывая раскатанный лист.

Когда тесто будет довольно натерто, сделать из него круглый пирог по вышесказанному со следующей начинкою: изрубить говядину крупно, прибавив много лука и приправив перцем, обжарить в сале говяжьим и еще перерубить очень мелко.



Этим крошечком начинить пирог, сделать из того же теста крышку, влить мясного отвара или положить кусок льда; накрыть, зашпатель и запекать на сковороде в горячей печи.

Пирог сладкий с пастилою

Из сдобного теста раскатать лист, положить его на оловянное круглое блюдо и ровно по краям его обрезать.

Положить на середину листа пастилу, нарезанную кусочками, смочить немного патокою, наложить вместо крышки таким же листом из теста, но тоньше поддонка.

Сделать окраек из того же теста с украшениями, позолотить яичным желтком, поставить блюдо на сковороду и запекать в печи.

Таким же образом делают и другие сладкие пироги на блюде, а различаются они только по своим начинкам следующим:

пирог с малиною (земляникою, яблоками, клубникою, клюквою) — плоды сии варят с патокою, и это варенье употребляют в начинку;

пирог с черносливом — чернослив разваривается в густой медовой сыте и употребляется в начинку;

пирог с винными ягодами — их размачивают в сыте и после кладут в начинку;

пирог с пшеном и изюмом — пшено сарацинское разварить в воде мягко, смешать с изюмом и небольшою долею патоки.

Пирог блинчатый, называемый «попадьин»

Вывести из пресного пшеничного теста в четырехугольной или круглой черепне глубокий пирог; в него положить блинцов (смотри дальше *Блинцы*) слоями и пересыпать каждый слой творогом сухим, сквозь сито протертым, и рублеными яйцами, сваренными вгустую.

Наполнив пирог и положив в него небольшой кусок коровьего масла, закрыть концами теста и, справив дно,



выпрокинуть на сковороду. Сделать на нем из того же теста желаемые украшения, позолотить желтком и запекать в печи.

Пирог блинчатый, другим образом

Напечь блинцов по нижесказанному о блинцах. Сковороду смазать коровьим маслом, положить на нее блин, на него — творог, растертый с яичными желтками, слой; на это опять блин и опять слой творога. Так продолжать, пока выйдет пирог желаемой вышины. Края его обровнять кругло и запечь в печи.

Пироги подовые

Замесить тесто на растопленном говяжьем сале, взяв равную против него часть горячей воды; муки употребить столько, чтоб вышло крутое тесто.

Поделать из теста, тонко раскатывая, малые пирожки с такою же начинкою из говядины с луком и перцем, каковая употребляется в колобовый пирог. Вывести их островерхо подобием кровли, запечь в печи на сковороде.

После этого сложить пирожки в горшок в растопленное говяжье горячее сало, дать понапитаться в печи и посылать в горшке.

Пироги печерские

Слоеное тесто раскатать небольшими, довольно нетонкими листами. Положить в них начинку, употребляемую в колобовый пирог, или творог, мягко утертый с яичными желтками, загнуть продолговатые пирожки, заложив край теста лист на лист.

Сгладить верх, с боков надрезать ножом до начинки в нескольких местах поперек.

Помазать взбитым яйцом и запекать в печи.

Пирожки «карасики»

Замесить из хорошей пшеничной муки на яйцах и молоке тесто, раскатать его сколько возможно тоньше, разрезать на четвероугольные куски.



В каждый кусок положить начинку из говяжьего или бараньего мяса с луком и перцем, приготовленную точно тем же образом, как для колобового пирога.

Загнуть тестяные листы вдвое, обрезать резцом округло и жарить в коровьем масле.

Пирожки с яйцами

Они делаются из того же теста и тем же образом, как пирожки «карасики», кроме того что в начинку для них употребляются мелко изрубленные яйца, сваренные вгустую.

Оладьи

Поставить обыкновенную опару и замесить тесто немного гуще блинного раствора. Когда повзойдут, еще подбить мукою.

Когда жарить оладьи, надобно руку смочить в воде, захватить в нее теста и, выдавливая из кулака, отщипывать кусочки и класть в разгоряченное коровье масло один близ другого, в два или три ряда, чтоб слиплись кусочков по шесть, восемь или более.

Пряжить румяно и подавать с разогретою патокою.

Оладьи блинчатые

Напечь обыкновенных блинцов.

Брать блинцы по три штуки, перемазать каждый творогом, стертым с сырыми яйцами, употребляя к тому белки и желтки; сложить блин на блин и закатать в трубку.

Разрезать каждую трубку поперек на равные куски, каждый кусок обмочить во взбитое яйцо и обжарить в масле.

Оладьи сырные

Взять свежего творога, растереть его ложкою и еще пропустить сквозь сито, чтоб не осталось крупинок.

Втереть в творог горсть крупитчатой муки и развести на яичных желтках ни густо, ни жидко.



Белки взбить и вмешать туда же.

Разгорячить коровье масло и, захватывая ложкою тесто, класть его в масло и обжаривать румяно.

Блины гречневые

Поставить опару из пшеничных отрубей на теплой воде; когда опара взойдет, процедить ее и подбить гречневою мукою жидко. Поставить в теплое место, чтоб раствор этот взошел.

Опару вторично подбить гречневою мукою гуще, а когда взойдет, развести теплою водою, погорячее парного молока, и тогда уже намазывать сковороду маслом и большою ложкою наливать на сковороду блин желаемой величины.

В печи развести огонь сухими дровами, а когда они, разгоревшись, произведут пыль, тогда, отгребав жару, ставить на него сковороду, держать, пока испечется блин. Таким образом печь и прочие.

Если блины пекутся с луком или с яйцами, сваренными вгустую, должно лук или яйца изрубить, по несколько их насыпать на середину сковороды врознь, на это налить теста и печь блин по вышесказанному. Когда спечется, перевернуть блин, помазать маслом и, подняв сковороду вверх, прожарить блин.

Блины с припекою называются, когда испеченный блин, не снимая со сковороды, намазать с одной стороны творогом, стертым с яйцами, и прижать в пылу.

Блины красные

Поставить опару по вышесказанному о блинах гречневых. Когда взойдет, подбить густо пшеничною лучшею мукою и дать взойти. Тогда положить в раствор масло коровье и яйца с белками и желтками и вымешать. Дать опять взойти, а когда начнут подниматься, взбивать мутовкою, чтоб не допустить перекинуть.

В остальном печь по вышесказанному, с тою только разницею, что каждый блин смазывают маслом и, перевернув на другую сторону, прижаривают. Пекут их и с припекою.



К блинам гречневым и красным подают разогретое коровье масло и сметану.

Блинцы

Выпустить в горшок желаемое количество яиц и взбить ложкою.

Потом, продолжая взбивание, подсыпать муки и замесить густо, чтоб не осталось комков.

Тогда подливать понемногу молока, растирать и взбивать ложкою. Это подливание молока и взбивание продолжать до тех пор, пока сделается жидкое тесто.

Подмазывая сковороду маслом, наливать на нее по ложке теста, проворно покачав сковороду, чтоб тесто по ней разлилось, и запечь.

Такие блинцы подают одни, перемазав маслом. Употребляют же их на приготовление сырников, сырных оладьев, блинчатых пирогов и прочего.

Каравай

Сделать тесто тем же образом, как для красных блинов, и налить его в черепни, вымазанные маслом. Черепни надо наполнять только до половины, потому что тесто это поднимется. Когда тесто поднимется, ставить в печь и держать, пока каравай испекутся.

Каравай яцкой

Сделать опару как для красных блинов.

Когда опара взойдет, подбить ее двенадцатью яйцами, употребив шесть с белками и желтками, а от шести только одни белки, 200 граммами коровьего масла, 1 чайною чашкою пшеничной муки. Это сделать с вечера, ложась спать.

Поутру подбить еще чайною чашкою муки. Кастриюлю или форму вымазать маслом коровьим, выложить в нее тесто и дать постоять.



Когда тесто взойдет, поставить в печь для запекания. После выпрокинуть на блюдо.

Каравай яцкой с изюмом

Опара делается тем же образом, как для простого каравая яцкого. В подбивку употребляется восемь яиц целых, 300 граммов коровьего масла, муки пшеничной по усмотрению; разводится молоком. Когда взойдет, форму или черепню вымазать коровьим маслом, улепить на дне по стенам изюмом, выложить тесто и вмешать в него еще изюма. Когда тесто в форме поднимется, поставить для запекания в печь.

Пряженцы

Взять обыкновенного пирожного кислого замешенного теста, раскатать его листом, разрезать на куски желаемой фигуры, посыпать рубленным луком и перцем, пряжить в коровьем масле.

Таким же образом пекут пряженцы и из сдобного теста.

Сочни

Сдобное тесто разделить на небольшие куски, раскатать подобием блинов, намазать каждый творогом, стертым с яйцами, и, согнув вдвое, обжаривать на сковороде в коровьем масле.

Сырники

Взять желаемое количество напеченных блинцов, на каждый наложить творога, стертого с яйцами, загнуть края, а потом сложить вдвое, чтоб вышла четверугольная фигура, или наискось, когда делать их треугольниками. Переделав, обжарить румяно в коровьем масле.

Блинцы с яйцами

Они делаются тем же образом, как сырники, но в начинку употребляют не творог, а яйца, сваренные вгустую и мелко изрубленные.



Крупеня

Заварить на молоке гречневую кашу и дать увариться густо.

Тогда выложить ее в чашу, прибавить творога, растертого ложкою, перемешать с кашею, выпустить туда же несколько яиц, еще перемешать, выложить на сковороду, вымазанную маслом, и поставить запекать в печной вольный дух.

К крупене подавать растопленное коровье масло.

Драчона

Несколько яиц, выпустив в чашу, взбивать крепко ложкою. Продолжая взбивание, подкладывать муки, чтоб сделалось густое тесто, и вымешать так, чтоб не осталось малейшего комка.

Подливать молока и продолжать взбивание: чем больше взбивать, тем лучше выйдет драчона. Молока подбавлять столько, чтоб вышло жидковатое тесто.

Выложить тесто на сковороду, вымазанную маслом, и запечь в горячей печи, чтоб драчона поднялась и вздулась.

Подавать горячую, а к ней коровье масло.

Лапшевник

Сделать лапшу так, как сказано в отделении о второй подаче, в статье «Лапша с курицей».

Скрошив лапшу, варить в молоке, пока поспеет, и если молока еще много, отлить его, чтоб лапша осталась густая.

Вмешать в нее десяток или более яиц, 100 граммов коровьего масла, а если угодно — и 100 граммов коринки.

Вылить эту смесь в черепню, вымазанную маслом, и запечь в печи.

Середка

Заготовив прежде описанных блинцов, взять пшена сарацинского, разварить в воде или молоке мягко, откинуть



на решето, а когда осякнет, положить в чашу, смешать со свежим говяжьим салом, изюмом и коринкою.

Форму вымазать коровьим маслом, устлать ее блинцами, наложить слои смеси пшена, переложить блинцом, опять толстый слой пшена и так далее, пока наполнится. Накрыть блинцами и, заворотив первые блинцы, сгладить.

Запечь в печи и, выпрокинув на блюдо, подавать горячую.

Ватрушки

Из сдобного теста раскатать тонких лепешек, наложить на каждую толстый слой творога, стертого с яйцами. Края заворотить и защипать, чтоб сделался окраек, удерживающий в себе творог.

Запечь на горячем поду в печи.

Пшениные пироги

Пшено разварить в молоке мягко, после чего разбивать мутовкою, пока сделается как кисель, и с вечера запустить его дрожжами. Поутру замесить на этом, с прибавкою сметаны, коровьего масла, яиц и пшеничной муки, тесто, дать ему постоять и, переделав в пироги с какою угодно начинкою, испечь по-обыкновенному.

Пироги со сморчками

Замесить сдобное из пшеничной муки тесто на двух ложках сметаны, трех яйцах, трех ложках коровьего масла, с прибавкою молока, чтоб вышло крутое тесто.

Разделив на куски, раскатать каждый, положить изрубленных и в масле обжаренных сморчков, смешанных с изрубленными же яйцами, сваренными вгустую.

Загнуть продолговатые пирожки и, защипав сверху, печь на поду в печи.



Пироги заволжские

Поставить опару из хороших дрожжей, замесить тесто из пшеничной муки с прибавкою коровьего масла.

В начинку изрубить пообваренной баранины с луком, пообжарить в масле и приправить перцем.

Сделать продолговатые пирожки и посередине сверху оставить отверстие, чтоб начинка отчасти была видна.

Обжаривать на сковороде в говяжьем сале или масле.

Такие же пирожки делают и из пресного теста, с начинкою из рубленной бараньей печенки и легкого, с луком и перцем. Обжаривают их также в коровьем масле или сале.

КАШИ МОЛОЧНЫЕ И ПРОЧЕЕ

Тыковник

Заварить на молоке из просяных круп кашу. Когда она довольно разварится, выложить в чашу, вмешать в нее несколько яиц и тыквы, в молоке разваренной и сквозь сито протертой. Выложить эту смесь в черепню, вымазанную коровьим маслом, и запечь в печи. Подавать с молоком или сливками.

Каша молочная гречневая

Приставить в горшке молока, засыпать гречневыми крупками. Когда крупы разварятся и молоко почти выкипит, долить сливками или свежю сметаною и поставить в вольный дух, чтоб накипела пенка.

Просяная, овсяная, ячная, полбенная, пшена сарацинского — эти каши варятся на молоке из круп упомянутых родов тем же образом.

Каша размазня из манных круп

Разваривается просто в кастрюле на молоке пополам со сливками.



Каша крутая гречневая или пшенная на молоке

Приставить в горшке молока, засыпать гречневыми крупами и разварить густо. Когда каша сядет, сверху нее делается корка; поставить в печь, чтоб докрасна успела.

Эту кашу горячую едят с маслом, а холодную — со сливками.

Каша гречневая крутая

Заварить ее круто на воде, а когда сядет, поставить в печной вольный дух, опрокинув горшок устьем на под, чтоб упрела.

Горячую ее также едят с коровьим маслом, а холодную — с молоком или сливками.

Каша гречневая червячками

Сварить крутую кашу на воде по вышесказанному. Когда поостынет, смять ложкою и протереть сквозь решето.

Насыпать на блюдо горкою и подавать с молоком.

Каша пшенная червячками

Заварить на молоке крутую кашу из просяных круп. Когда сядет, выложить, стереть с несколькими яйцами, сложить опять в горшок, смочить немного сливками и поставить в печь.

Когда поспеет, протереть сквозь решето и подавать с молоком.

Каша зеленая

Заварить на воде или молоке крутую кашу из ржанных зеленых круп. Подавать к ней растопленное коровье масло.

Каша молочная немецкая

Сварить на сливках пополам с молоком жидковатую из манных или просяных круп кашицу, выложить на плоское блюдо.

Когда, поостынув, она получит на поверхности своей перепонку, усыпать густо мелким сахаром, припечь раскаленною железною лопаткою.



Лапша молочная

Замесить обыкновенное лапшовое тесто из пшеничной муки на яйцах, скрошить лапшу.

Приставить ее в горшке, налив молоком, и поставить в печь, чтоб поупрела.

Бобки, молочное

Из пшеничной муки на яйцах и молоке замесить крутое тесто.

Раскатать его веревочками, скрошить сухариками и, сварив в молоке, подавать.

Варенцы

Напечь небольших блинцов, как выше писано.

В каждый положить творога, стертого с яйцами, сложить вдвое, обрезать резцом. Переделав таким образом блинцы, сложить в горшок, налить сметаною и, поставив в печь, утопить.

К этим варенцам для охотников подают толченый чеснок, растворенный сметаною.

Кисель

Отнять ржаного теста, когда пекут хлебы, развести водою и, процедив сквозь сито, сварить, пока начнет садиться. Остудив, подавать с молоком.

Кисель овсяный. Намочить на ночь овсяной муки. Поутру процедить, развести водою, сварить по вышесказанному, остудить и подавать с молоком.

Кисель молочный

Намочить водою отруби ржаные или пшеничные, через сутки процедить. Процеженному дать отстояться и воду слить с сулом. Налить чистою водою, взмешать и опять дать отстояться. Это повторять, пока вода, отстоявшаяся от суля, сделается чистою.



Взять сулая несколько ложек, варить в молоке. Когда начнет садиться, слить в формы и, застудив, подавать на блюде со сливками.

Остатки сулая, налив водою, держать для других варений. Чтoб сулой не промозг, надо воду ежедневно сливать и наполнять свежeю.

Таким же образом делают сулой из овсяной несеянной муки.

Грибы тушеные

Перебрав грибы и очистив хорошие корешки березовых грибов, скрошить. Шляпки маленьких грибков оставить целиком, а крупные разрезать начетверо.

Сложить в горшочек, покрошить укропа, приправить солью и перцем, налить полно горшочек сметаной, наложить крышку, обмазать по шву тестом и поставить в истопленную печь утопиться.

Грибы жареные в сметане

Шляпки черных грибов или опенок, перебрав и очистив, sprыснуть солью и перцем, обвалять в муке и обжарить в коровьем масле. Когда масло повыкипит, облить сметаной, прижарить и подавать на сковороде с огня.

Грузди или рыжики рубленые

Грузди, или рыжики, или иные грибы изрубить с прибавкою лука, sprыснуть солью и перцем, обжарить на сковороде в сметане.

Гречневая каша, жаренная на сковороде

В сваренную уже крутую гречневую кашу подбавить рубленных мелко яиц, сваренных вгустую, и смешать.

На сковороде, приставленной на огонь, распустить масло, положить потом кашу с яйцами, ужарить, мешая ложкою, и подавать с огня.



Яичница выпускная

Накрошить жирной ветчины жеребейками, приставить на сковороде с куском коровьего масла. Когда масло закипит, выпускать яйца одно близ другого, пока вся сковорода покрыта будет, и запечь.

Яичница с молоком

Яиц желаемое число взбить мутовкою, развести молоком и, слив в горшочек или на сковороду, запечь в печи.

Сыр с молоком

Творог, растерев с яйцами мягко, складывают в полотенце, выгнетают из него сок в черепке или дощатой форме. Когда позавянет, вынимают из формы и полотенца, ставят на середину глубокого блюда и обливают сливками.

Творог

Свежий творог подают со сливками, или со сметаною, или с топленным молоком.

Плоды со сливками

В летнее время, когда поспевают разные ягоды, подают их, перебрав, со сливками после всех блюд. Так же подают и сладкие яблоки, очистив и изрезав тоненькими ломтиками.





СТОЛ ПОСТНЫЙ



ПЕРВАЯ ПОДАЧА, содержащая холодные яства

Стол постный русский имеет три разделения: собственно *постный стол*, в котором не подают рыбы; *стол рыбный* и *полу-пост*, в котором подают рыбу, молочную, яичную и с маслом коровьим пищу.

ХОЛОДНЫЕ ПОСТНЫЕ

Грибы сухие с хреном

Грибы сухие разварить в воде мягко, положить на блюдо. Хрен растворить с квасом и облить грибы.

Грибы соленые

Каким образом их заготавливают, о том писано в ином месте, но обыкновенно заготавливают впрок солением грибы березовые черные, грузди, рыжики, волвянки и опенки.

Соленые грибы подают с луковицами, изрезанными ломтиками, посыпав перцем и полив постным маслом и уксусом.

Редька тертая с гренками

Редьку натереть на терке, sprыснуть солью, смочить маслом немного, стереть, сложить в блюдо, развести квасом и пустить в него малыми кусочками нарезанных гренков, то есть против жару засушенных тонких ломтиков ржаного хлеба.



Ботвинья

Взять листов свекольных свежих или сушеных, либо крапивы, либо других трав, во щи употребляемых, разварить, отжать, изрубить мелко, развести квасом. В ботвинью обыкновенно прибавляют крошеного луку и огурцов свежих или соленых, а когда угодно — вареной мелко изрубленной свеклы.

Ботвинья запарная. В горшочек положить просеянной ржаной муки, налить водою, накрыть горшочек и поставить в печь. Когда упреет, процедить сквозь сито в большой горшок, прибавить вареных и изрубленных свекольных листов, запустить квасною гущею. Зависшую таким образом ботвинью разводят квасом и подают с упомянутыми приправами.

Капустное крошево

Взяв из кадки кислой рубленой капусты, положить на блюдо, смочить постным маслом, стереть ложкою, sprysнуть солью и перцем, развести квасом.

Кочан кислой капусты

Его подают целым и к нему масло, уксус и перец.

Свекла

Свежую свеклу испечь в горячей золе или сварить в воде, облупить с нее кожу и подавать на блюде. К ней подают уксус, масло и перец.

Крошат и прибавляют этой свеклы и в ботвиньи.

Горох колодкою

Разварить горох в воде мягко, откинуть на решето, чтоб осякло.

Протереть горох сквозь сито, сминать ложкою на блюде и обделать горкою или иною формою, испестрить для украшения. Сверху сделать ямку и, налив в нее масла, подавать.



Гороховый кисель холодный

Заварить гороховой муки на воде, мешая ложкою, а когда начнет садиться, выложить на блюдо, застудить и подавать, облив маслом.

Толокно с брусникою

Толокно делается из овса. Распаривают овес в кадке способом раскаленных камней и поливания горячею водою. После этого ставят в горшках в печь; смочив горячею водою, распаривают.

Подсушив, толкут к сбиванию лузги.

Сполов, подсушивают еще, мелют в жерновах мягко, и просеянная чистым ситом овсяная мука составляет толокно.

Толокно, смочив немного горячею водою, с прибавкою моченой брусники, стирают подобием горки и подают.

Кулага

Взяв ржаной и мелко смолотой ржаного солода муки, наливают горячею водою в горшочке и, накрыв, упаривают в печи.

Ягоду калину разваривают в воде, протирают ее сквозь сито в горшок; туда же кладут из горшочка распаренный раствор, доливают водою, накрывают горшок крышкою, обмазывают по шву тестом и упаривают долго в печном вольном духу.

Тесто сложеное

Взять просеянной частым ситом муки гречишной и ржаной ситной пополам, замесить на горячей воде густо в горшке, поставить, накрыв, в печной вольный дух и парить, чтоб рассолодело.

По мере упревания разводить понемногу горячею водою, вымешивать и продолжать упаривание, пока сделается в густоту жидкого киселя. В это время положить для духа толченой гвоздики и аниса.



Выставить горшок на печь или в иное теплое место, положить в тесто ломтик ржаного хлеба, чтоб позакисло; тогда составить в холодное место и брать из горшка для употребления.

Чем более цветом выйдет это тесто, тем считается добротнее.

ХОЛОДНЫЕ РЫБНЫЕ

Звено рыбы с ботвиньей

Употребляется к сему звено свежепросольной белужины или осетрины, отваривается в воде спело и подается на особливом блюде, к нему в чаше — ботвинья.

Звено соленой рыбы с крошевом

Засольной осетрины или белужины звено, если они очень солонь, вымочить в квасе, а потом, отварив в воде, подавать на особливом блюде. К нему на другом блюде — капустного крошева, стертого с маслом и разведенного квасом.

Вяленая рыба

Обыкновенно для этого вяления употребляют щук, судаков и лещей.

Сперва, распластав, натирают их солью, а когда просолятся, вывешивают на воздухе, пока высохнут и обвялятся.

Этих рыб подают к ботвинье и крошеву либо сырыми, нарезав кусками, либо целыми пластами, разварив в воде.

Провесная рыба

Главным образом под этим названием разумеются спинки осетринные и белужьи. Их нарезавают ломтиками поперек прута и подают к ботвинье в числе холодных блюд.



Визига

Так называются кишки белужьи и осетринные, по высушении завяленные. Их к употреблению немалое время надобно размачивать; после, разварив в воде мягко, изрезать на кусочки и подавать на блюде; к ним хрен, растворенный уксусом.

Или: разваренную визигу крошить очень мелко, стереть с хреном, прибавить мелко изрубленной вареной свеклы, sprыснуть солью и, налив уксусом с частью кваса, поставить мокнуть на ночь. К столу подавая, приправить крошеным луком и перцем и развести квасом в чаше.

Окрошка

Остатки от стола жареных разных рыб обобрать от костей начисто и покрошить.

Прибавить к сему кусок соленой вареной осетрины или белужины, мелко изрубленной, кусок изрубленной сельди, изрубленной вареной свеклы, крошеного лука, огурцов соленых, очищенных и скрошенных.

Приправить хреном, перцем, смочить маслом и уксусом, стереть ложкою и дать немного постоять.

После развести в чаше квасом.

Щучина бочечная

Так называются соленые щуки, которых привозят в бочках из мест, изобилующих рыбным ловом.

Щуку соленую отварить в воде, очистить от кожи с щелухою и подавать целую на блюде, а к ней хрен, растворенный уксусом.

Щука отварная в соли

Свежую щуку, выпотрошив и не щелушив, отварить в воде с солью; когда поспеет, горячую еще свернуть в кольцо, ущемив хвост ей в зубы. Посылать, завернув



в салфетку, на блюде. К ней подавать хрен, растворенный уксусом.

Белая рыбица отварная

Звено свежей белой рыбицы отварить в воде и посылать на блюде, к ней подавать масло, уксус и перец.

Таким же образом подают и лососину.

Семга соленая

Семгу, изрезав ломтиками, положить на блюдо, посыпать перцем, облить маслом и уксусом.

Судак разварной

Отварить судака в соли как сказано о щуке.

Подавать, очистив кожу, пластом на блюде, к нему хрен растворенный.

Окуни отварные

Окуней отварить в соли и посылать на блюде, к ним уксус.

Таким образом подают холодных отварных карасей, головлей, язей, щересперов, сигов, сазанов и других рыб.

Рыбы печеные холодные

Карасей свежих, выпотрошив и оставив в них икру, запечь на горячем поду, поворачивая с боку на бок.

Когда пропекутся, надрезать с боков и положить на сковороду, подмостив из лучинок решетку. Засушить в печи. Подавать на блюде, когда остынут.

Таким образом пекут и других рыб. Некоторые из них бывают еще вкуснее, когда печь их не щелушив и не потрошив.

Лещ разварной

Леща, выпотрошив, отварить в воде с солью, с прибавкою огуречного рассола, и подавать на большом блюде, распластав.



Стерлядь разварная

Свежую стерлядь выпотрошить, оставив в ней молоки и печенку.

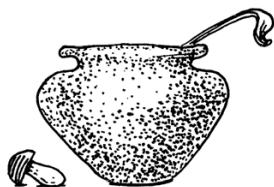
Приставить на огонь в котелке рассол огуречный с накрошенными кореньями и огурцами солеными, очищенными от соли, прибавить лука и перца целиком. Когда рассол закипит, положить стерлядь и сварить.

Подавать, завернув в салфетку или просто распластав на блюде, с огурцами и малою долею отвара.

Мерзлых стерлядей, дав им растаять, отваривают тем же образом.

Икра свежая и соленая подается с луком и перцем в числе холодных блюд.





ВТОРАЯ ПОДАЧА, содержащая горячие яства

ГОРЯЧИЕ ПОСТНЫЕ

Щи

Капусту кислую стирать ложкою, sprыснув солью и мукою; смочив постным маслом, прибавить крошеного лука, развести горячею водою и варить. Когда щи поспеют, заправить соком миндальным или маковым.

Если щи постные варятся из свежей капусты или травы, надобно траву или капусту, изрубив, поджарить в постном масле, sprыснуть мукою и солью, прибавить к тому же лука; поужарив, развести в горшочке горячею водою и варить. Когда щи поспеют, приправить соком миндальным, или маковым, или конопляным.

Щи с крупами и грибами

Они варятся из капусты квашеной и свежей вышеписанным образом, кроме того что прибавляются в них белые сухие грибы и засыпаются слегка крупами гречневыми или просяными.

Борщ

Для него употребляются капуста рубленая свежая и свекольный лист, также и часть самой свеклы, изрезанной полосками. Надо обжарить их в масле, sprыснуть мукою,



прибавить крошеного лука, моркови и пастернака, после развести горячею водою с квасом, варить, засыпать немного гречневыми крупами, приправить солью и перцем. Подавать с сытными мелко скрошенными сухарями, в масле постном обжаренными.

Когда борщ варить из квашеных бураков и капусты, взять немного капусты, спрыснуть солью, смочить маслом, стереть ложкою, посыпать мукою, еще стереть. Бураки скрошить полосками, травы бурачной тоже скрошить и приставить варить с водою. Когда уварятся, стертую капусту развести отваром и выложить к буракам, засыпать крупами, прибавить белых грибов. Когда поспеет, приправить перцем и подавать с сухарями.

Бураки

Взяв бураков, скрошить по-обыкновенному, обжарить немного в постном масле, спрыснув мукою. Развести в горшке горячею водою и, присолив, варить.

Когда бураки варить не обжаривая в масле, с одною водою, в этом случае забелить их соком маковым или конопляным.

Кашицы

Из гречневых мелких круп кашица жидкая заваривается на воде с луковичками, целиком положенными. Приправляется солью, перцем и рубленою зеленою петрушкою. Можно класть в нее и корней пастернака.

Кашица пшенная с грибами заваривается на воде с сухими белыми грибами, засыпается просяными крупами, а приправляется солью и лимонным соком.

Коливо

Ячные или перловые крупы разварить в воде очень мягко. Когда поспеют, отвара большую половину слить, добавить



миндальным, или маковым, или конопляным молоком и пригреть, мешая на огне.

Разваренные таким образом ячные крупы подслащивают медом, и это называется *кутья*.

Горох

Горох разварить мягко, протереть сквозь сито, поливая отваром; покрошить в него лука и подавать, приправив перцем, присолив и положив из белого хлеба накрошенных и обжаренных в масле сухариков.

Горох зобаной называется, когда он сварен будет в воде, пока соскочит с него или треснет на нем кожица. Подают его приправив солью, перцем и мелко скрошенным сырым луком.

Грибы

Свежие грибы отчасти изрубить, частью положить целиком, варить с водою; приправить луком, крошеным укропом, солью и перцем.

Грибы сухие белые приставить варить в воде с искрошенным соленым лимоном и лавровым листом. Когда разварятся мягко, положить на сковороду ложку орехового масла и немного муки. Когда масло разгорячится, влить грибного отвара, смешать, подбить этим грибы, приварить и, подавая, забелить чашкою молока миндального или макового.

Грибы белые с бураками. Грибы приставить варить в воде с лавровым листом. Бураки, скрошив и спрыснув мукою, обжарить в постном масле, выложить к грибам и приварить. Приправить солью и перцем, а подавая, забелить постным молоком.

Грибы белые с огурцами. Приставить грибы вариться в воде, положить в них очищенные и скрошенные соленые огурцы, лук и лавровый лист, приправить маслом, стертым с мукою, солью и перцем. Подавать, забелив постным молоком.



Сочни

Замесить из пшеничной муки на маковом молоке тесто, раскатать его сколько возможно тонкими листками, налить в горшочке маковым молоком и сварить.

Бобки

Замесить на маковом молоке с прибавкою масла крутое тесто, раскатать его веревочкою, изрезать в кусочки, высушить их в печи. После, налив маковым молоком, сварить.

Ушки, или кундюбки

Грибы свежие или сухие белые, разварив, изрубить мелко, обжарить в масле и смешать немного с разваренным сарацинским пшеном.

Замесить тесто по вышесказанному о сочнях или на постном масле с прибавкою горячей воды, раскатать тонкий лист, накладывать вышесказанной начинки, обрезать резцом четвероугольно, загнуть на один угол вдвое, чтоб вышел треугольник; еще обойти резцом и, двумя углами согнув крепко, слепить, отчего выйдет подобие скотского уха.

Переделав таким образом ушки, испечь на сковороде в печи, сложить в горшочек и, налив грибным отваром, приварить в печи.

Грузди

Грузди соленые, накрошив полосками, и крошеный лук обжарить в масле, спрыснуть мукою, развести миндальным молоком, приправить перцем и подавать.

► *Примечание.* То, что называем мы ныне соусами, в русской поварне называлось *муковниками*, из числа которых и описанное теперь блюдо. Вообще, их в русской поварне было мало.

Рыжики в муковнике

Рыжики разрезать начетверо, обвалять в муке, прибавить крошеного лука, лаврового листа, обжарить в масле;



приправить перцем и накатить миндальным или маковым молоком.

Репа чиненая

Репу испечь в горячей золе. После очистить с нее кожу и середину каждой репы выдолбить.

Грибы белые разваренные изрубить мелко, приправить мускатным орешком, стереть с маслом и начинить этим репу.

Смочить миндальным молоком или маковым, положить в сковороду и, накрыв, запечь в печи.

Морковь чиненая

Она готовится тем же образом, как репа.

Горох зеленый

Вылущив зерна из стручков с прибавкою корней петрушки и травы, обжарить в масле, пересыпать слегка мукою, приправить мускатным орешком, накатить миндальным или маковым молоком.

Бураки в муковнике с кашею

Бураки, скрошив по-обыкновенному, обвалять в муке и обжарить в постном масле. Если не дадут сока, влить большую ложку воды.

Заварить кашу из гречневых круп. Когда она сварится, захватывать ее по ложке, справить плоско и обжарить с обеих сторон румяно в масле.

Бураки выложить на блюдо, приправить перцем, а сверху уложить обжаренною кашею.

Лапша

Замесить тесто по вышесказанному о сочных, скрошить его в лапшу, налить маковым или конопляным соком и сварить.



Варенец из яблок и груш сухих с черносливом

Взять яблок и груш сухих, несколько ягод чернослива, налить в горшочке водою, положить несколько гвоздков гвоздики и кусок корицы, чистой патоки столько, чтоб было сладко, и упарить в печи, накрыв горшочек.

Таким же образом варят, с прибавкою яблок, малину и землянику сушеную.

ГОРЯЧИЕ ПИЩИ РЫБНЫЕ

Щи

Взять кислой капусты, приставить ее варить в воде с несколькими кусками соленой белужины или осетрины и крошенным луком.

Между тем карасей, или линей, или окуней, выпотрошив и ошцелушив, обвалять в муке, обжарить в масле, разнять на куски пополам или натрое в рассуждении величины, положить во щи и приварить.

Щи из свежей капусты варят тем же образом, кроме что капуста по изрублении спрыскивается мукою и обжаривается в масле.

Борщ

Приставить на огонь воды с несколькими кусками соленой и свежей осетрины или белужины.

Бураки, скрошив с прибавкою свежих свекольных листов или из бураков, обвалять в муке, прибавить еще свежей капусты; разрезав кочан на несколько граней и обжарив в масле, положить к варящейся рыбе. Если не будет довольно кисло, влить несколько кваса.

Свежих карасей или другую рыбу обжарить в масле по вышесказанному о щах, положить туда же, положить морковь кусками, лук и, уварив спело, приправить перцем и, если нужно, солью.



Бураки

Просольную тёшку белужью, нарезав небольшими кусками, приставить на огонь вариться с водою и луком.

Бураки, скрошив по-обыкновенному, обвалять с мукою, обжарить в масле и выложить к тёшке; уварить спело. Подавать, приправив перцем.

В бураки прибавляют хрящей из белужьей или осетровой головизны.

Калья

Взять икры паюсной, изрезать ее жеребейками.

Огурцы соленые очистить и скрошить жеребейками же.

Прибавить лука, налить рассола огуречного, развести водою и варить в горшочке.

Подавая, приправить перцем.

Кашицы

Белужьей или осетровой засольной тёшки нарезать небольшими кусочками, крошить лука и приставить вариться с водою; после засыпать немного гречневыми крупами.

Кашица с хрящами. Она варится тем же образом, как и с тёшкою, но вместо нее кладут хрящи и жабры из головизны осетровой или белужьей.

Впрочем, варят кашицу с вялою всякою и провесною рыбою, еще на ухе, вываренной из мелкой свежей рыбы.

Горох с тёшкою

Горох разварить в воде и протереть сквозь сито, поливая отваром.

Протертое варить с тёшкою и крошеным луком.

Подавать с сухарями белого хлеба, обжаренными в масле, и приправив перцем.

Сочевица варится тем же образом.



Уха

Рыбу выпотрошить, икру и молоки положить в горшок, а рыбу, если мелкая, класть целую; если крупная, разнимать пополам или на несколько частей. Налить водою или отваром, вываренным из другой свежей мелкой рыбы; прибавить укропа, пастернака, свежего или соленого лимона, лука, перца и, сварив, подавать с размоченным папушником ломтиками.

Уха раковая

Раков вылущить из шеек их с прибавкою щучины или другой рыбы, с солью и перцем.

Сбить тельное, начинить им раковые спинные лузги.

Уху варить из свежей рыбы: щуки, окуней и язей; туда же положить чиненых раков, пастернака и сбитню всяких пряностей, также лаврового листа.

Уха карасевая

Варится по вышесказанному о простой ухе, с зеленою травою петрушки и перцем. Приправляется лимонным соком.

Уха карасевая с пшеном варится из карасей и ершей с обыкновенными приправами; засыпается пшеном сарацинским.

Уха стерляжья

Стерлядь разбить на части, варить с водою, разведенной квасом, луком, лимоном, перцем и гвоздикой целиком.

Уха налимовая

Налимов разбивают на части, сберегая их молоки, а особенно печенки, и кладут в уху целиком. В остальном варение производится по вышесказанному о простой ухе.



Уха сборная

В нее кладут ершей, пескарей, окуней, налимов и стерлядей. В приправу — лук, пастернак, укроп, перец, имбирь, мускатный орех и лимонный сок.

Потрох

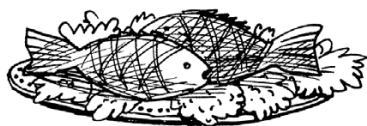
Взяв осетровый или белужий потрох, скрошить его на небольшие куски, варить на воде пополам с кислыми щами, луком, перцем, лавровым листом. Снять жир и подавать, приправив лимонным соком.

Селянка жидкая

Капусту крошеную или шпикованую, соленые накрошенные огурцы, засольную тёшку, остатки жареной рыбы и крошенный лук приставить варить в воде пополам с квасом.

Когда поуварится довольно, приправить перцем и подавать с огня.





ТРЕТЬЯ ПОДАЧА, содержащая взвары, селянки и жареное

ВЗВАРЫ, СЕЛЯНКИ И ЖАРЕНОЕ ПОСТНОЕ

Взвары в постном столе, поскольку в нем рыб не подают, не употребляются. Постных жареных бывает крайне мало. В их числе можно положить *грибы* разного рода, кои, обваляв в муке с луком, жарят в масле на сковороде. *Каша* крутая смасливается и на сковороде поджаривается с прибавкою лука.

Селянка

Капусту свежую или кислую, изрубив с луком, обжарить в масле на сковороде, прибавить белых сушеных размоченных грибов, соленых очищенных и ломтиками изрезанных огурцов; спрыснуть мукою и перцем, вымешать и, ужавив, подавать на сковороде.

Селянка из груздей

Грузди соленые изрубить с прибавкою лука, хлебных крошек и ужарить в масле. Спрыснуть мукою, перцем и, ужавив, чтоб сверху зарумянилось, подавать на сковороде.

ВЗВАРЫ, СЕЛЯНКИ И ЖАРЕНОЕ РЫБНОЕ

Взвары к рыбам употребляются луковый, капустный и клюковный, о которых смотри выше, в третьей подаче стола мясоедного.



Селянка со щучиною

Капусту кислую, спрыснув мукою, смешать с рубленным луком, смочить немного маслом и стереть ложкою.

Бочечную щуку, вымыв и очистив, разнять на куски, обжаривать на сковороде в постном масле. Положить туда же капусту, а когда ужарится спело, приправить перцем и подавать.

Селянка с тёшкою

Капусту кислую или свежую, изрубив, обжаривать на сковороде в масле постном, с прибавкою рубленого лука; спрыснуть мукою и перцем.

Когда обжарится, смочить немного уксусом или квасом, положить засольной тёшки, жеребейками изрезанной, ужарить, сгладить ложкою и поставить в печь зарумяниться.

В селянку эту прибавляют, если угодно, остатки жареных свежих рыб.

Звено осетрины с луковым взваром

Звено осетрины пообварить в воде и после, спрыснув солью, поставить в печь обжариться. Сложить на блюдо и облить луковым взваром.

Звено *белужины* и *севрюги* готовится тем же образом.

Распарная стерлядь

Взять свежую стерлядь или мерзлую, которой дать отойти в тепле, распластать ее, положить на сковороду и, накрыв, поставить в печь. Когда поспеет, подавать с луковым взваром.

Щука распарная

Ее готовят тем же образом, как и стерлядь, и таким же образом *судака* и других подобных крупных рыб.



Жареный лещ с начинкою

Взять крутой гречневой каши, смешать ее с икрою лещевою, с малою долею мелко изрубленного лука и обжарить на сковороде с маслом.

Леща крупного, ощелушив и выпотрошив, начинить этою кашею в брюхо и обжарить на сковороде в масле с обеих сторон румяно; *или*: помазав маслом, зажарить его на сковороде в печи.

Караси жареные чиненые

Их чинят тем же образом, как и вышесказанного леща, и, обваляв мукою, обжаривают в масле.

Жареная свежая рыба

Взять каких угодно удобных к жарению рыб, если малы — целиком, а если велики — разнять на части по выпотрошиванию и очищению. Обвалять в муке, обжарить в масле; сбрызнув солью, подавать на блюде.

Крупных рыб, каков, например, сазан, жарят в печи, помазывая маслом.

Жареные пескари

Пескарей, выпотрошив, жарить на сковороде, сбрызнув солью и перцем. Когда зажарятся румяно, подавать на сковороде, смочив уксусом или лимонным соком.

Жареные снетки

Снетки, наложив на сковороду много, обжаривать в масле и ворочать. Когда ужарятся сухо, подавать, полив лимонным соком.

Вместо лимонного сока обливают их иногда клюковным взваром.

Осетрина ломтями на сковороде

Ломтей осетрины нарезать тонко, обвалять в муке и обжарить в масле с обеих сторон румяно. Осетрина должна быть свежая.



Белужину жарят тем же образом.

Иногда подают их с капустным взваром.

Щучина бочечная жареная

Очистив ее, разнять на звенья, обвалять в муке и обжарить на сковороде в масле. Подают ее с капустным взваром или около большой жареной рыбы.

Тельное

Его делают из щуки и судака, а каким образом — смотри впереди отделение о кулебяках. По сварении тельное обжаривают в масле.





ЧЕТВЕРТАЯ ПОДАЧА, содержащая пирожное и каши

ПОСТНЫЕ ПИРОЖНЫЕ И КАШИ

Пирожные и каши одинаковы почти в те дни, когда не подают рыбы, кроме некоторых пирогов и кулебяк; почему они здесь описаны будут смешанно, с означением в заглавиях тех, в которые употребляется рыба.

Пирог круглый с грибами

Замесить тесто из пшеничной муки на ореховом или ином постном масле, с прибавкою холодной воды, круто. Раскатать по-обыкновенному, как делают круглый пирог.

Грибов изрубить несколько с луком и укропом, положить соли и перца, пообжарить в масле и, положив в пирог, выделать обыкновенным образом и посадить в печь.

Пирог круглый с кашею

Делается из вышесказанного теста и тем же образом. В начинку его кладется крутая смасленная каша с луком. Иногда прибавляется в нее икра свежая из разных рыб.

Пирог круглый с капустою и луком и пирог круглый с луком делают тем же образом, кроме того что в начинку кладется капуста или лук, пообжаренные в масле.



Пирог круглый с визигою

Тесто для него и выделка — вышесказанные, но в начинку его употребляется визига. Ее надо размочить, сварить мягко, изрубить мелко с прибавкою лука, пообжарить в масле.

Пирог сладкий

Замесить тесто крутое из пшеничной муки на постном масле с прибавкою воды.

Сделать из теста на блюде поддон с окрайком. В середину положить пастилы или какого-нибудь ягодника. Наложить крышку веревочками или решетчатую и запечь в печи.

Таким же образом делается сладкий пирог с черносливом, с винными ягодами, с изюмом, с яблоками и прочим.

Пирожки «карасики» постные

Взяв вышесказанного постного сдобного теста, раскатать его тонко. Накладывать в начинку мелко изрубленных грибов, с луком обжаренных в масле.

В остальном поступать по сказанному о скоромных пирожках «карасиках», кроме того что жарить их в постном масле.

Пирожки «карасики» с пшеном

Разварив пшено, дать ему осякнуть и, смешав с коринкою, употребить в начинку, а потом делать пирожки по вышеозначенному.

Пирожки «карасики» с жабрами

Взять осетровых жабр от головизны с частью мяса и жира, отварить, изрубить мелко с прибавкою лука и перца. Этим начинивая «карасики», делать их и обжаривать вышесказанным известным образом.



Пирожки на мозгах

Взять мозг из голов сазаньих и других рыб.

Замесить тесто крутое на небольшом количестве масла и воды. После, раскатывая его, натирать мозгами.

Изготовив тесто, делать из него пирожки какой угодно формы и потреблять в начинку для них либо жабры по вышесказанному, либо тельное из рыбы, либо кусок молок от осетрового потроха, но всегда с прибавкою мозга.

Запекать в печи.

Пирожки заволжские

Они делаются из кислого теста тем же образом, как написано о пирожках этих скоромных в четвертом отделении о столе в мясоед.

В начинку кладется либо кусок семги, либо тельное рыбье, либо крошево из жабр осетровых, либо каша и кусок соленой щучины, либо только один лук.

Кулебяки

Для них употребляется обыкновенное кислое тесто. Надлежит по приготовлении раскатать его скалкою, положить какую-нибудь из нижеописанных начинок; загнуть сперва края раскатанной тестяной лепешки с длинного бока и, на середину сложив, защипать, а потом загнуть края с узких сторон, сладить к прежним и, также защипав, посадить в печь на листе. Когда поспеет, натереть сверху маслом. Начинки в них употребляются следующие.

Кулебяка с семгою. Крутая каша смасливается постным маслом и накладывается толстым слоем, поверх покрывается тонкими ломтиками соленой семги.

Кулебяка постная с луком. Лук обжарить в масле и употребить в начинку.

Кулебяка с потрохами. Жабры от осетровой и белужьей головизны изрубить с тельным из щучины или судака и по-



ложить на дно кулебяки довольно толстым слоем, поверх него положить молоко и других жирных частей осетрового или белужьего потроха.

Кулебяка с тельным. Щуку или судака, обобрав с костей, избивать обухом ножа. Разболтать в воде муки жидко и в продолжение сбивания этим для связи смачивать. Сбив тельное, положить в смоченную салфетку, завязать и сварить в воде. По сварении изрубить мелко, с прибавкою вареного лука и перца. Присолить и употребить в начинку. Если можно иметь довольно *налимовых печенок*, положить их сверх фарша: это придаст кулебяке отменный вкус.

Кулебяка с сигом. Сперва положить в кулебяку каши или вышесказанного рубленого тельного, а на него очищенного и выпотрошенного сига с его молоками или икрою. Таким образом запекаются судаки и другие рыбы целые или кусками в кулебяках. Прибавление мозгов рыбьих или жирных молок осетровых всегда нужно к умножению вкуса.

Левашники

Замесить обыкновенное постное сдобное тесто, то есть на постном масле с прибавкою воды.

Раскатать тесто листом сколько возможно тоньше, разрезать на продолговатые четырехугольники, на середину положить несколько какого угодно варенья, сложить вдвое и для слепления пройти по краям резцом и с верхней стороны вырезать выемками.

Пряжить в разгоряченном постном масле.

Оладьи

Они пекутся из того же теста, как сказано в четвертой подаче стола мясоедного, но жарят их в постном масле и подают с патокою.



Блины

Для постных блинов опара готовится по сказанному в четвертой подаче мясоедного стола, и тем же образом их пекут, но в постном масле. В припеку употребляют густой сок маковый с рубленным луком, или один лук, или снятки.

Лепешки

Их раскатывают из обыкновенного кислого теста, намазывают маковым соком густо и усыпают крошеным луком или медом, стертым с маком. После чего пекут в печи.

Блинцы

Взять по стакану воды и кислых щей, несколько масла постного, на этом растворить жидковато пшеничной муки, дать постоять немного и, помазывая сковороду иссуха постным маслом, перепечь тонкие блинцы. Подавать их, перемазав постным маслом.

Сверх сего, употребляют блинцы на делание разных постных пирожных.

Блинцы с коринкою

Разварить пшеница и, дав ему осякнуть, смешать с коринкою и малым делом сахара.

Взять блинцов, положить в каждый по несколько этой начинки, сложить подобием сырников и жарить в масле.

Сырники постные

Облупленный миндаль истолочь с малою прибавкою сахара и употребить это в начинку блинцов, которые сложить подобием обыкновенных сырников и жарить.

Пряженцы

Их делают из кислого теста. Раскатать его, разрезать на желаемые куски и пряжить в постном масле.



Середка

Она делается в форме из постных блинцов тем же образом, как и описанная в четвертой подаче стола мясоедного. В начинку — пшено сарацинское с изюмом, коринкою и сахаром.

Каша

Постные каши завариваются на воде из круп гречневых, просяных, ячных, овсяных, полбенных и зеленых. К ним подают постное масло или молоко миндальное либо маковое.

Каша червячками делается вышеписанным образом в четвертой подаче мясоедного стола и подается с молоком маковым.

Каша молочная постная. Разварить на воде пшено сарацинское с коринкою и изюмом. Когда пшено сделается мягким, жижу слить, пшено с ягодами сложить в горшочек, налить миндальным молоком, посыпать сахаром и взогреть, не допуская кипения.

Каша с икрою. Когда заваривается крутая каша из мелких гречневых круп, вмешать в нее икры карасевой, лещевой и окуневой.

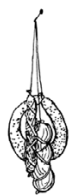
Кисель

Кисель, как ржаной, так овсяный и пшеничный, готовится по сказанному в четвертой подаче стола мясоедного. Подают же к нему маковое молоко или медовую сыту к холодному, а к горячему — патоку.





ЗАГОТОВЛЕНИЕ ВПРОК



КАК ЗАГОТАВЛИВАТЬ МЯСО И ДРУГИЕ ЖИВОТНЫЕ ПРОДУКТЫ

Мясные запасы заготавливают впрок солением, копчением, в маринадах, в колбасах и тому подобным образом. Здесь опишем мы все такие способы по порядку.

ПРИСТУПЛЕНИЕ К СОЛЕНИЮ МЯС

Для соления мяс надлежит употреблять кадки, называемые винтовыми, у которых стены делают прямые, без выбрюшины, как у бочек; также и крышка входит в кадку плотно или способом сделанного винтового гнезда на внутренних стенах кадки привинчивается к мясу плотно и его сгнетает, отчего и происходит прочность его в лежании. Выгоднее иметь такие кадки малые, чтоб, начав солонину, скорее издержать было можно, отчего бывает она лучше. В больших кадках, напротив, от частого открывания солонина портится. В этом случае также пригодны бочонки, бывшие с виноградным вином, только б были чистые и не заплесневелые. Уложив в них мясо, приказать бондарю дно опять вставить и плотно сбить; бочонки перенести в холодный и сухой погреб, поставить стойком и часто с одного дна на другое переворачивать, чтоб рассолом части солонины смачивало, ибо солонина, не покрытая рассолом, портится и загнивает. Благонадежнее всего на солонину через несколько времени дополнять свежего рас-



сола, потому как мясо рассол в себя втягивает, следственно, его убывает, а это может случиться и в непчатых бочонках. В бочонки, с виноградным вином бывшие, рассол можно дополнять посредством лейки во втулки. В новых бочонках для дополнения рассолом проверчивать скважину.

Для каждого мяса надлежит брать особливую посудину, а не класть вместе говядину и свинину. Для соления впрок надлежит отбирать части мясистые или, по крайней мере, кости из них вырезать вон. На каждые 12 фунтов (4,8 кг) мяса употребляют соли полфунта (200 г), а в каждый фунт (400 г) соли примешивают по полтора золотника (около 6 г) селитры. Селитру должно истолочь в иготи, вмешать в соль и высушить в печи.

Общие, впрочем немногие, правила, наблюдаемые при солении мяс, заключаются в следующем:

1. Каждую часть надлежит отовсюду натереть солью, смешанною с селитрою, и втирать рукою до тех пор, как наружность совсем смокнет.

2. После того, ежели угодно, пересыпая приправами, укладывать части мяса так плотно, чтоб между ними нигде не осталось промежутка.

3. Уложенное мясо нагнести крышкою столько плотно, чтоб от поколебания кадки его части из места своего не вышли, ниже воздух мог находить между ними свободный вход. Таким образом можно мясо сохранить от бойного времени через все лето в совершенной доброте, особливо же когда

4. Содержать его в холодном месте и переворачивать.

5. Ежели рассол окажется кровяным или на поверхности его всплывает нечистота, то должно его переварить, снять с него пену, подбавить свежего рассола и, остудив, опять вылить на мясо. Если же рассол или мясо по времени заимствует посторонний вкус, то всего лучше мясо вынуть и прокоптить. Когда в кадочке окажется рассола не довольно, то немедля должно рассола дополнить, распустив соли



и селитры в теплой воде столько густо, чтоб пущенное в него яйцо не тонуло.

По новым испытаниям открылось, что соленое мясо бывает не только прочнее, но и вкуснее, когда в рассол, кроме соли и селитры, добавлять сахар. В сем намерении должно взять 4 или 5 частей соли и одну часть самого низкого сахара, истолочь его мелко и, натерши мясо, оставить на несколько часов, чтоб напиталось; после того уже натирать солью с селитрою и укладывать.

Копчение мяс также сообщает им прочность. Для сего избирают говядины мясистые части, несколько жирные, также грудину и реберные с филейною частью, свиные окорока и реберные жирные части. Впрочем, коптят гусиные и утиные полотки и мясо, в колбасах приготовленное. Сперва его солят и оставляют в рассоле, пока довольно осолится. Времени, во сколько сие совершается, с точностью означить нельзя, поскольку сие зависит большею частью от погоды и толщины мясных частей. Развешивая мяса к копчению, надлежит смотреть, чтоб мяса не висли низко, ни тесно между собою, ни близко к стене: в первом случае может произойти пожар, и мясо от горячего дыма сделается невкусным, мягким и зловонным; в последних случаях мясо не может довольно прокоптиться. Обыкновенно домашним способом копченые мяса провешивают над очагом, в дымовой трубе, но особливая коптильня несравненно выгоднее, ибо посредством задвижки можно в нее из дымовой трубы впускать дыма сколько нужно будет, чтоб мяса не отвердели и не почернели. Когда мяса в надлежащем порядке привешены, должно пустить к ним дым, чтоб в теплую погоду насекомые на мяса не нападали, или бы мяса не загнили, а при большом морозе не померзли и не были стиснуты. Ежели мяса привешены в дымовой трубе над очагом, то для копчения нет нужды раскладывать особый огонь, но ежели можно дрова избирать, то дубовые надлежит предпочитать и употреблять



вещества, не могущие гореть ярко, но только курящиеся и испускающие от себя много дыма: таковы щепы, гнилое дерево, опилки и тому подобное. Для сообщения копченым мясам приятного вкуса не худо класть можжевеловые веточки и ягоды.

Как нельзя с точностью назначить времени, во сколько дней мяса посолятся, так нельзя сказать и того, во сколько они прокопятся: величина прокапчиваемых частей, количество дыма и погода им располагают. Между тем надлежит наблюдать то, что прокапчиваемое мясо хотя и должно быть сухим, но не столько отвердевшим, чтоб не содержало в себе сока и в осязании было бы как дерево, почему временами надлежит осматривать, получили ли мяса надлежащую степень сухости; оставшуюся в них влажность можно вывести через провешивание под кровлею, где есть сквозной ветер.

Поскольку копченые мяса, сделавшиеся от дыма черными, бывают очень неприятны и очень иссыхают, то малые части мяс, особливо же полотки гусиные и утиные и прочее, обвертывают вдвое писчею бумагою или обваливают в пшеничных отрубях, чтоб только около мяс облипли: в сем состоянии окопятся они в цвет темно-каштановый и останутся в лучшем соке. Отруби по окончании копчения счищают с мяс щеткою.

Лучший способ надолго сберечь в доброту копчение мяс следующий: возьми ящик, не имеющий трещин и скважин, на дно его насыпь на несколько пальцев толщиною просеянной золы, на нее положи слой мяс, опять засыпь золою и так продолжай послойно, пока ящик наполнишь. Сие средство отвращает доступ воздуха и насекомых, повреждающих ветчину и заводящих в ней червей. Перед укладыванием мяс в ящик надлежит их обтереть свертком соломы, чтоб снять долой влагу, находящуюся на их поверхности. Такие ящики должно содержать не в погребах, но в сухих чуланах.



О КОПЧЕНИИ СОЛОНИНЫ

Сказано уже, что копчение, некоторым образом завяливая мясо, сообщает ему прочность в лежании. Копченая говядина выгодна и потому, что не требует за собою такого присмотра, как лежащая в рассоле, ибо прокопченную солонину остается только сбергать в сухом месте. Копченая солонина должна быть молодой, а не старой скотины. Каждой солонине, в копчение назначенной, надлежит прежде того полежать несколько времени в рассоле, иначе копчение не может иметь прочности.

О СБЕРЕГАНИИ ВЫКОПЧЕННОГО МЯСА

Против червячков изыскано следующее предохранительное средство, служащее и к тому, чтоб копченое мясо не иссыхало: мясо надлежит коптить мало, отчего выходит оно желтовато и не приемлет в себя того горького дымоватого вкуса, какой обыкновенно бывает в копченой солонине. Колбасы довольно коптить сутки, а ежели они толсты, то не больше двух дней, и потом вывесить на воздух.

К предохранению мяса от насекомых, кладущих в него яички, из которых после выводятся червячки, в Вестфалии с половины апреля складывают его в бочки и втулки затыкают, чтоб насекомые до него дойти не могли. В бочках держат его весь май месяц, которое время считают опаснейшим в рассуждении заведения червей. В июне привешивают копченое мясо в амбарах под кровлею, где воздух свободно проходить может.

Но у кого есть домашняя коптильня, то всего лучше сбергать мясо копченое в ней как от насекомых, так и от мышей. Ежели коптильня сделана близ поваренной трубы, то, отворяя сделанное в ней окошечко, можно дым в коптильню впускать,



а запирая, можно на апрель, май и июнь месяцы копченую солонину, ветчину и прочее в коптильню сию вносить и временами впускать в нее немного дыма, который насекомых выгонит; по прошествии сего времени мясо переносить и повесить в сухом амбаре. Солонину и ветчину можно и во весь год сберегать в коптильне и только в упомянутых месяцах впускать в нее дым.

Испытанный способ готовить хорошую солонину

Хорошая солонина должна быть не только довольно осолена, но и красна цветом. Для получения сего надлежит в соль подбавлять несколько селитры, но она может сделаться вредною и мясу сообщить неприятный вкус, ежели будет переложена.

Когда к солению мяса все приготовлено, самое соление производить следующим образом: во-первых, дно кадки усыпать смесью соли с селитрою столько, чтоб дерева не видно было; после того каждую часть мяса этою смесью обсыпать и обвалить, как выше писано.

Уложив таким образом первый слой, должно его несколько пересыпать солью, потом укладывать второй слой частей осоленных тем же образом, еще пересыпать солью и накладывать слой третий; в сем порядке продолжать накладывать кадку, пока она наполнена будет вся и части мяса туго будут натоптаны. Верхний слой не меньше должно довольно посыпать солью, и ежели кадка винтовая, то крышку туго ввинтить, чтоб мясо в кадке сколько можно плотнее сгнелось; в простых же кадках надлежит вложить крышку, плотно к стенам приходящую, и наложить довольный груз.

Когда угодно, чтоб солонина имела в себе ароматный вкус, то надлежит, усыпав дно кадки солью, класть лаврового листа и других душистых вещей, равно и между каждым слоем солонины. Некоторым нравится в солонине вкус можжевельных ягод, то можно и их подбавить.



Поскольку при солении мяса много бывает частей с костями, то части, в которых костей мало, класть сначала на дно кадки, а в коих костей много, класть в верхние слои, а потом крепко пригнестъ. Сия предосторожность нужна из-за того, что гнилость в солонине прежде всего начинается у костей, ежели она пролежит долго. По сей же самой причине те части, в которых много костей, прежде других в расходе употребляют, а потому удобнее доставать их из верхних слоев. Но еще лучше части с костями класть в особливую кадку и ее прежде других в расход употребляют. Грудина принадлежит к частям, кои прежде других должно в расход употреблять в рассуждении многих находящихся в ней костей.

Мясо после убоя скотины надлежит солить не слишком скоро и не промедливая, дабы мясо до посоления не получило противного запаха и вкуса.

Иные способы приготовления солонины

Взяв желаемое количество хорошей жирной говядины, разнять в части.

На 16 кг говядины употребить 4 кг соли и 100 г селитры. Истолочь селитру и, смешав с солью, натирать говядину.

Чистую кадку на дне посыпать сперва солью; на нее уложить слой говядины и каждый слой пересыпать крупно истолченной смесью перца, имбиря, гвоздики, корицы и можжевеловых ягод; прибавлять к тому же лаврового листа и мелко изрубленной свеклы.

Уложив таким образом говядину, наложить гнет и оставить до утра. Тогда, сварив из говядины крепкий бульон и остудив, влить на солонину в кадку, а потом наложить кружок с гнетом.

Или: на 16 кг говядины взять 4 кг соли, развести рассол тем образом, как готовят для соления огурцов, положить в него 100 г истолченной селитры. Говядину, разняв в части,



обмыть и сухо вытереть полотенцем, положить в кадку, поставленную в погреб, и, ежели угодно, слои пересыпать пряностями, например перцем, имбирем и гвоздикою, крупно истолченными; а прежде укладывания дно кадки надлежит усыпать солью; после того рассол, вскипятив, вылить на говядину и наложить кружок. Через двенадцать дней солонина готова будет к употреблению.

Говядину солить и коптить по-английски

Сим способом приготавливают солонину наскоро.

Надлежит выбрать хороших говяжьих грудин, избить их и натереть солью с примесью в нее двадцатой доли селитры; дать в соли лежать три дня; после того, привесив в опрокинутой кадке, закоптить над дымом от можжевельных веточек.

Таковую грудинную часть солонины, когда приготавливать, надобно поставить в печь, по вынутии из нее хлебов, на 12 часов; после чего варить в воде с пряными кореньями и вареными травами.

Скорое приготовление солонины

Для сего должно взять хорошую часть говядины жирной от ссека, выбрать из нее кости, нашпиговать крупным шпиком, приправить толчеными пряностями, как то: перцем, имбирем, гвоздикою, и при том натереть селитрою: от сего она покраснеет; но должно, чтоб селитра истолчена была мягко, и натираение ею производить в несколько приемов, однако же не касаясь стороны, покрытой жиром.

Возьми после того около 400 г толченой соли, горсть толченых можжевельных ягод, несколько тмина и базилика и шесть листьев лавровых. Положи говядину в большой горшок, натри ее гораздо со всех сторон солью, мозжухами и травами, накрой горшок и оставь в соли на восемь дней.



Соление и копчение говяжьих языков

Для сего надлежит отбирать языки самые крупные, из них вырезать хрящеватую кость, очистить, обмыть, вытереть полотенцем, натереть крепко солью, положить в кадочку, усыпав дно солью, и, пересыпая ею каждый слой с примесью селитры, ежели угодно, кишинеца и толченых можжевеловых ягод, наложить гнет и держать в соли девять суток.

Потом вывесить на сутки на воздух; после чего обвернуть бумагою и коптить в легком дыму четыре недели.

Но как на сих языках бывает толстая кожа, сквозь которую рассол не скоро вникает, то кажется, что языки в рассоле должно держать долее, нежели обыкновенную солонину. Языки, в рассоле лежащие, надлежит часто переворачивать с боку на бок или часто обливать рассолом, чтоб порядочно просолились и не могли после испортиться.

Выкопченные языки надлежит сберегать тем же образом, как сказано о копченой солонине.

Соление и копчение ветчины

Свиньи для сего откормлены бывают двояким образом, именно на сало и для ветчины; первые должны быть очень жирны и иметь много сала. В остальном соление ветчины производят тем же образом, как сказано о солонине, кроме того что свинину надлежит просолить больше, нежели говядину, и также с примесью в соль селитры. На ветчину из туш обыкновенно отнимают окорока и лопатки, иногда реберные части, с которых, впрочем, снимают сало. Сии части, равно как и солонину, должно столько же времени держать в рассоле. Прочие части, назначенные на ветчину, равно как окорока, лопатки и головы, которых не коптить, содержать в кадках в рассоле тем же образом, как солонину.



Окорока и прочие части, назначенные в копчение, надлежит в рассоле держать долее, нежели другие малые и тонкие части, чтоб солью их хорошо прохватило. Когда довольно просолятся, то должно их с наружности еще обсыпать солью и уложить в большом чане плотно между собою и ежедневно собирающимся в чане рассолом поливать, чтоб лучше просолились. Далее следует части сии, пока они лежат в рассоле, до несколько раз перекладывать, переворачивать и части, на дне лежавшие, перенести в верхние слои.

Поскольку малым и тонким частям не следует в рассоле лежать столько времени, как окорокам, то их должно ранее вынимать в копчение. Что надлежит до копчения ветчины, в рассуждении сего наблюдается то же самое, что писано в статьях «Приступление к солению мяса» и «О копчении солонины»: с осторожностью, чтоб не пересушить, но только позавялить, и чтоб ветчина удержала в себе довольно сока.

Иной способ соления и копчения окороков

Надлежит сделать рассол из соли с селитрою, держась размера, упомянутого в статье «О копчении мяса», ежели угодно, со всеми употребительными поваренными травами, как то: тмином, лавровым листом, базиликом и можжевельными ягодами. Воду для рассольного раствора надлежит смешивать с дрожжами виноградного вина.

Дай всем сим приправам настаиваться с дрожжами сутки; после того рассол процеди и положи в него окорока на две недели.

Вынув из рассола, дай ветчине отечь, оботри ее и копти в дыму обыкновенным образом, к сему в особенности служат можжевельные веточки.

Сбережение выкопченной ветчины происходит тем же образом, как сказано в статьях о солении и копчении мяса. Сверх того окорока вымазывают винными дрожжами с уксусом и усыпают просеянную золою.



О СОЛЕНИИ И КОПЧЕНИИ БАРАНИНЫ

Сие мясо в хозяйстве также кладут в соль и прокапчивают. Соленая баранина содержит в себе отменно приятный вкус. Употребляют для сего большею частью задние ноги и лопатки. Солят баранину тем же образом, как и солонину, но в рассуждении баранины должно заметить, что она столь прочною в запасе, как солонина, быть не может, и чем дольше в соли лежит, тем больше теряет своего вкуса; почему сего мяса должно солить понемногу и скорее в расход издерживать.

Приготовление баранины копченой

Задние четверти баранины в копчении выходят очень вкусны, но для сего баранина должна быть молодая, от баранов кладеных, потому как они бывают жирнее.

Назначенные в копчение четвертины надлежит солить солью с селитрою и в соли держать только несколько дней, при этом тщательно поливать рассолом, чтоб лучше просолились; после того привесить в копильню, однако же ненадолго, потому как перекопченная баранина теряет свой вкус.

ЗАПАСАНИЕ МЯС ВЯЛЕНИЕМ

Вообще, запаса сего большим количеством не делают, ибо он непрочен; но сушат при излишестве большею частью кур, поросят, зайцев, перепелок и дупельшнепов.

Вяление производится следующим образом: птиц и других животных распластывают и, прикинув солью, дают несколько часов лежать; после того, расправив лучинками, ставят на опрокинутых решетках в печной вольный дух. В продолжение засушивания помазывают несколько раз сметаною и переворачивают. Ежели сушения в один день



совершить не удастся, повторяется то же на другой день. Причем надлежит наблюдать, чтоб сушение не произошло слишком. Сушенный или вяленый сей запас надлежит сберегать в сухом месте, в плотных ящиках, устланных бумагою.

ЗАПАСАНИЕ КОЛБАС

Колбасы в хозяйстве составляют запас полезный, как свежие разного рода, так и копченые. Свежие могут составлять запас на целую зиму, копченые же — на целый год. Главное при сем обстоятельство, чтоб кишки были хорошо вымыты и вычинены, без чего колбасы удачными быть не могут.

Кишки, во-первых, надлежит вычистить, вымыть и выполоскать, а потом вымачивать, переменяя воду по обыкновению. Ежели колбасы надлежит делать наскоро, то поступи следующим образом: кишки разрежь на куски такой длины, каким быть колбасам; внутренней стороною вывороти наружу, положи на несколько часов в теплую воду, которую перемени до несколько раз: чем чаще вода будет переменяться, тем чище выйдут кишки. Не должно кишок в воде держать, где вода может замерзнуть.

Приправы, идущие в колбасы, кроме перца и соли, состоят в гвоздике, майоране, тимиане и базилике. Травы надлежит иссушить, осмыгнуть со стебельков листья и истереть в порошок. Соль составляет первую приправу для колбас каждого рода, поскольку непросоленная колбаса не только не содержит в себе надлежащего вкуса, но и не может быть прочна. Однако же и излишество соли портит вкус; почему, пересаливая начинку, надлежит отведывать, чтоб не переложить соли, равно и перца.

Майоран срезавают веточками и сушат, чтоб удобно было листья с него обтереть. Отнюдь не должно сушить майоран на горячей печи: жар истребляет находящуюся в листьях его



ароматность, после чего подбавка его в начинку колбас мало принесет пользы. Когда майоран надлежащим образом высушен, должно листки с него обтереть руками, пропустить сквозь сито, еще подсушить и опять просеять. Тимиан, или тимон, не меньше служит хорошею приправою, его сушат и просеивают, как майоран, и равную против него кладут долю в колбасы. Подбавляют же в сию приправу и базилика, потому как и сия ароматная трава вкуса колбасам прибавляет; однако же никакой приправы не должно перекладывать слишком. Некоторые, кроме упомянутых трав, кладут в колбасы шалфей и лук, но обе последние приправы не каждому приходят по вкусу, ибо лук все прочие приправы заглушает. Для колбас довольно соли, перца, гвоздики, майорана, тимона и базилика.

В обыкновенные, для жарения свежими приготовляемые колбасы употребляют другую приправу, состоящую в тмине и лимонной корке, но чтоб сим колбасам сообщить красноту, в соль надлежит подбавлять немного селитры. Тмин кладут в них целиком, а не толченный; но как в сих семенах нередко бывает земля и песок, то должно стараться скалыванием и подсеванием тмин от них освободить. Лимонная корка сообщает колбасам приятный вкус, однако же в колбасы, назначенные впрок и копчение, лимонной корки класть не должно, ибо она в колбасах плесневеет и сообщает неприятный вкус. Чем мельче лимонная корка для подбавки в колбасы будет искрошена, тем лучше разделится по всей начинке и больше сообщит вкуса.

При разнимании свиных туш на части и на полоти отделяют хребетную кость; находящееся на ней сало срезавают почти до самого хвоста, потому как оно употребляется в начинку колбасную. Ежели шейная часть не назначается для жареного, то и сие мясо идет в составление начинки колбасной. Далее в начинку же идет так называемое оборышное сало, оно состоит в кусочках сала, ощипываемых



и обрезаемых с разных мест свиной туши. Кроме сего, обрезают со спинной кости и других мест любавчину (так называют мясники мясо чистое, не имеющее на себе сала) тоже для употребления в начинку, количеством соображаясь числу приготавливаемых колбас.

Мясо, назначенное в начинку колбас, надлежит несколько отварить в воде, потому что мясо, употребляемое в колбасы сырым, никогда прожариться не может. Когда мясо, назначенное в начинку, будет отварено, то мясо, из котла вынув, должно переложить на стол, отобрать из него все твердые кусочки и нечистое и потом очень мелко изрубить, чтоб в колбасы вошли только мягкие части и не было в них подмеси хрящей и косточек.

Сало свиное надлежит искрошить в жеребейки, вмешать в начинку, прикрыть упомянутыми приправами и все порядочно соединить. Сею начинкою после того начинивать приготовленные кишки. Готовые колбасы складывают на лотки.

В некоторых хозяйствах в начинку, совсем уже приготовленную, подбавляют в жеребейки искрошенного белого хлеба или часть колбасы начинивают начинкою, а другую — белым хлебом. Хлеб сей прежде начинивания должно смочить в том отваре, в котором варено было мясо для начинки: без сего колбаса, когда будет жарена или варена, может лопнуть. Притом же и начинивать колбасу белым хлебом надлежит не туго.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАС ПЕЧЕНОЧНЫХ

В сии колбасы употребляют печень, легкое и подчревичное сало; печень и легкое для сего жарят. Когда сваренное остынет, то, искрошив его, растирают, и что за твердостью сквозь сито не пройдет, то отделяют прочь. Сало же, искрошив в дробненькие жеребейки и смешав с протертым,



потребляют в начинивание колбас. Ежели из свиного мозга сделать особливых колбас, то и его, сварив, подбавляют в ту же начинку. Но ежели печеночные колбасы коптить назначено, то мозга в них подбавлять не должно, потому как он скоро портится.

В печеночные колбасы обыкновенно подбавляют белого, искрошенного в жеребейки хлеба, смачивая его прежде мясным отваром, чтоб разбух довольно. Надлежит в сем приготовлении иметь навык, чтоб белого хлеба в начинку не переложить и не заглушить им иных подмесей, потому как когда печеночная колбаса будет иметь вкус хлебный, а не печеночный, то уже ее печеночною колбасою назвать будет нельзя. подмешиваемое в сии колбасы печеночное сало должно класть, искрошив в жеребейки. Сии колбасы также приправляют разными приправами, именно теми же, о которых в предшествующем параграфе писано. Класть приправу надлежит с осторожностью, непрестанно отвеживая, чтоб не переложить слишком. Отличаться в них должен вкус майоранный и тимонный.

Когда сии колбасы будут начинены, следует их отварить. При сем также нужна предосторожность: во-первых, чтоб они проварились как должно, а во-вторых, чтоб не перелопались. Поскольку большие или толстые колбасы естественным образом надлежит варить долее, нежели малые и тонкие, то должно варить их в разных котлах; и как колбасы, плавающие на поверхности, обыкновенно до половины из воды выставляются, то нужно каждую колбасу переворачивать уполовную ложкою, чтоб и с другой стороны проварились. В предосторожность, чтоб колбасы во время варения не лопались, должно их в разных местах проткнуть тоненькою деревянною спичкою. Само варение колбас должно производить слегка, ибо от сильного огня они, вдруг разгорячась, могут перелопаться. Узнать, довольно ли колбаса сварилась, можно через проткнутие ее



спичкою: ежели вытечет из нее сок светлый, а не кровавой, значит, что поспела.

В сбережении сваренных колбас надлежит поступать с осторожностью, чтоб не испортились, потому как когда их прямо, вынув из котла, положить одну на другую, при чем находящаяся на них жирность и отвар порядочно отечь не могут, то они в короткое время заплесневеют и испортятся. В рассуждении чего коптить ли колбасы, или некоторая их часть для скорого расхода назначается, должно их разложить на подстилке из ржаной соломы, дать на ней несколько дней полежать, чтоб совершенно обтекли и осохли. Солома, для сего употребляемая, не должна содержать в себе никакого запаха и не должна быть перемятая, чтоб влажность с колбас удобнее сквозь нее протекать могла. Ежели солома будет затхлая или иной противный запах в себе содержащая, то и колбасы его в себя втянут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАС СВЕЖИХ, УПОТРЕБЛЯЕМЫХ ДЛЯ ЖАРЕНИЯ

В начинку сих колбас употребляют мясо сырое. Его собирают в разных местах от туши свиной, частью от окороков, частью же с ребер и спинки. В сии колбасы подбавляют немного говядины, однако же молодой скотины, ибо говядина больше, нежели другое мясо, сообщает колбасам твердость и через то отнимает у них много вкуса.

Мясо, в начинку сих колбас назначенное, сперва надлежит мелко изрезать, а потом до мягкости изрубить на доске сечкою или поваренным ножом, при этом подкладывая в них, сколько надобно, и приправы, состоящей из соли, малой доли селитры, крупно истолченного перца, тмина и крошеной лимонной корки; и наконец приготовленные кишки начинить сею начинкою. Ежели из сих колбас часть



назначена в копчение, то лимонной корки в них класть не должно.

КОПЧЕНИЕ КОЛБАС

В хозяйстве обыкновенно большую часть заготовленных колбас для прочности коптят. Печеночные колбасы употребляют в расход большею частью свежими, а когда запасают их впрок, то для сего должно их немного прокоптить, в противном случае теряют они приятность.

Ежели убой скота производится зимою и при вывешивании колбас в копчение опасаются мороза, то сначала днем и ночью должно производить довольно сильное курево; когда же сего при довольно сильном морозе наблюдаемо не будет, то начинка в колбасах от холода потеряет связь свою, колбасы искоробит, и лишатся они вкуса и прочности. Ежели курево средственно сильно, то для прокопчения колбас довольно от восьми до четырнадцати дней. Тонкие колбасы естественным образом прокапчиваются скорее, нежели толстые. Благонадежные коптимые колбасы временами осматривать, чтоб не допустить их отвердения. Когда колбасы довольно прокоптились, должно их снять и повесить в сухом месте, где воздух свободно происходит может.

РАЗНЫЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОЛБАС ДРУГОГО РОДА

Колбасы говяжьи

Возьми 4 кг говядины от хорошего мягкого места, изруби ее мелко, положи горсть соли, смочи 2,5 л мясного отвара и еще положи горсть соли.



Вмешай в говядину 300 г в жеребейки искрошенного ветчинного сала, 25 г крупно истолченного перца; перемешай и начини сей смесью говяжьей кишки, хорошо вычищенные.

Сии колбасы положи дня на три или четыре в посудину под умеренный гнет, после чего копти их две недели.

Колбасы сии надлежит скорее издерживать, ибо они от времени твердеют и теряют вкус.

Колбасы сборные

Взяв по 1,6 кг говядины и свинины, изрубь мелко, прибавь 115 г соли, 40 г крупно истолченного перца, тмина по благоусмотрению; напоследок вмешай 800 г в жеребейки искрошенного сала со сдора или сальника и начинивай кишки.

Колбасы итальянские

Изрубь мелко 1,2 кг говядины, 2 кг свинины, 800 г ветчинного сала, прибавь 20 г перца и 190 г соли. Сало надлежит искрошить в жеребейки и все смешать.

Колбасы сии умеренно прокапчивают.

Колбасы из говядины голландские

Говядину искроши мелко, приправь солью и пряностями, истолки в иготи в кисель и начинивай кишки.

Сделай из горячей воды рассол столько крепкий, чтоб пущенное в него яйцо не потонуло; взвари рассол и, дав ему остынуть, положи в него колбасы: в сем рассоле они могут лежать от шести до восьми месяцев без повреждения.

Колбасы мясные

Колбасы, имеющие сие название, приготавливают следующим образом.

Возьми часть свиных печенки и легкого, сердце, почки, язык, половину подчерева и немного жирного мяса



шейной части от зареза; искроши все в дробненькие жеребейки, прибавь несколько сдорного сала, приправь солью, перцем, гвоздиком, майораном и базиликом, начини эту смесь кишки и отвари их в горячей воде.

Колбасы сии долго сбережены быть не могут.

Колбасы миланские

Возьми 2,4 кг свиного мяса без жира, изруби его, вмешай 100 г соли, 25 г перца, смочи французским вином.

Далее, взяв кусок свежего свиного сала весом 400 г, усыпь 10–15 г истолченных корицы и гвоздики, разрежь в продолговатые полосы, вмешай в начинку, начини кишки и немедленно их свари.

Заготовление сосисок

Наскобли свиного мяса с шейной части, истолки его в иготи мягко. Возьми сего мяса, например, 1,2 кг, чайную чашку виноградного вина, прибавь искрошенного в жеребейки свиного сала, смешай и начинивай этой смесью бараньи кишки; перевязывай в маленькие колбаски, разрежь по две колбаски особливо и, согнув концы, свяжи.

В холодное время сосиски сии долго убережены быть могут в погребе.

Прочего приготовления сосиски в число запасов не надлежат.

РАЗЛИЧНЫЙ ЗАПАС ИЗ ГУСЕЙ И УТОК

Полотки

Главный запас сего рода составляют гусиные и утиные полотки. Надлежит для этого избирать гусей и уток крупного рода и откормить их жирнее. Побить их и после ошипать, опалить, выпотрошить и вымыть.



Распластай пополам и натри крепко солью, при этом на каждые 400 г соли должно прибавить по 12 г селитры. В сем состоянии сложи их в посудину и, накрыв, оставь на три дня. В продолжение сего времени большая часть соли растает, и полотки ею напитаются.

Тогда гусей и уток, мокрых еще от рассола, обсыпь и обваляй отрубями так, чтоб жира и мяса ничего не было видно. Привязать их нитяными петлями к жердочкам и повесить на восемь дней коптить, но в таком отстоянии от огня, чтоб сало на них не могло таять.

Сняв полотки с копчения, вывесь еще на восемь дней на воздух, чтоб повыветрели, однако же на таком месте, до которого бы солнечные лучи не достигали.

Напоследок отруби с них обтереть и хранить вместе с другими копчеными мясами.

Полотки от такого приготовления будут с наружности желты, а внутри мясо будут иметь красное, жир белый и сохраняются через долгое время очень прочно.

Вышеписанным образом положив гусей в соль, можно их в рассоле оставить, однако же только для скорого расхода, потому как от долгого лежания соль прохватывает их слишком и делает их твердыми и невкусными.

Гуси, запасаемые в уксусе

Чтоб воспользоваться потрохами побитых гусей для копчения, кладут их, равно и самое гусяное мясо, в уксус. Производится сие следующим образом.

Гусяное мясо или потроха, обварив до полуспела в воде, переложить в другую посудину, налей ренским уксусом столько, чтоб мясо все покрылось, и вари, снимая пену. С самого еще начала варения должно положить туда же оленьего рога, завязав в ветошечку, а напоследок перца и гвоздики.

Когда мясо почти спелое, но еще не разварилось мягко, поставь широкогорлых стеклянных банок или глиняных



в котел, приставленный на огонь, постелив в нем сена и налив в него холодной воды.

Когда банки от варящейся воды нагрячают, уложи в них гусиные части кусок по куску очень плотно; налей банки полно горячим еще уксусом, в котором варились гуси, процеживая его сквозь салфетку, и остуди.

Наконец собравшееся на поверхности сало счерпай, залей растопленным воском и завяжи.

Жареные гуси, залитые салом

Возьми для сего горшок надлежащей величины, налей на дно на несколько пальцев толщиной растопленного гусяного сала, положи на него гусей целых или на части разнятых и залей гусяным остывающим, но еще жидким салом. Ежели жареный гусь не разнят, то надлежит налить сала и во внутренность гуся. После чего горшок слегка встряхнуть, чтоб сало всюду разлилось и наполнило бы пустоты.

Дополни горшок тем же салом и, завязав бумагою, снеси для сохранения в холодное место.

В недостатке сала гусяного можно дополнить горшок топленным и соленным коровьим маслом, которое по издержании гусей все еще останется годно для поваренного употребления.

СПОСОБ СБЕРЕГАТЬ ПОБИТЫХ С ПЕРВОЗИМЬЯ ПТИЦ ЧЕРЕЗ ВСЮ ЗИМУ СВЕЖИМИ

Когда откормленных птиц побивают, то должно их, как скоро остынут, выпотрошить, ощипать и опалить, а потом вынести на двор, при морозе; обливать холодною водою, пока на них, как перед сим сказано, сделается толстый ледяной черепок, совсем их закрывающий. В сем состоянии можно



сохранить их до весны в леднике в совершенной свежести, так что они зажаренные будут содержать в себе сок, не как просто замороженные: последние в жарении не имеют в себе надлежащего вкуса.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ЗАПАС ДУХОВОЙ ДИЧИНЫ

Осенью бывает изобилие во всякой дичине, а при этом она жирна и содержит в себе лучший вкус. Чтоб уберечь ее через всю зиму, даже в весну, может сие произойти только посредством духового приготовления.

Ежели готовить таким образом дичину, которая обыкновенно имеет в себе мало клейкости, застывающей после в студень, например зайца, тетерева, рябца, да и вообще каждую дичину, то должно для сего выварить крепкий бульон из телячьих или бараньих голов и ног. Для зайцев разваривают в бульоне изрубленные их собственные передки и головы. Сей отвар мешают после с уксусом, как сказано будет ниже.

Дичину в духовое приготовление надобно сперва нашпековать и зажарить, потом, разняв на части, положить в большую кастрюлю, налить туда же уксуса ренского и третью против него долю вышесказанного бульона, приправить солью, положить перца зернами, имбиря, искрошенного на кусочки, гвоздики, корицы, также иных пряностей, каких угодно, и лаврового листа; уварить довольно, снять с огня и, когда поостыло, сложить в банки или бочоночки, закупорить, а бочки завязать навощенною бумагою и, завязав, содержать во льду. В сем приготовлении дичина почти до самого лета может быть убережена. Отменно в сем приготовлении хороши слуки, дупельшнепы, бекасы, гаршнепы и дрозды.



ЗАПАСАНИЕ РАЗЛИЧНОГО САЛА

Вытапливание сала

Когда в хозяйстве производится убой скота для заготовления впрок разных мяс, тогда сало и жир, получаемые с бойни, надлежит, остудив, изрезать в малые кусочки: чем дробнее будут кусочки, тем удобнее произойдет вытапливание сала.

Искрошенным таким образом салом надлежит наполнить половину котла. Когда сало снизу начнет вытапливаться, то надлежит его уполовною ложкою приподнимать вверх, а верхнее погружать вниз, чтоб все сало вдруг растопилось.

Ежели котел накладывать салом полон, то вымешивание производить будет неудобно и сало может загореться.

Огонь под котлом надлежит раскладывать умеренный и отнюдь не пылающий, ибо от малого сквозного ветра сало может вспыхнуть и огонь в трубу выкинуть, а притом от сильного огня сало темнеет и для некоторых употреблений делается неудобным. Перетапливая малое количество сала, лучше всего употреблять углевой жар.

Когда сало до половины растопится, должно начать вычерпывание его; шкварки выкидывать в медную цедилку, и сало из них выжимать.

Сало вытопленное говяжье и баранье выливают в большие глиняные черепки, кои делаются в устье шире, нежели ко дну, чтоб оставшиеся караваи сала удобнее было выпрокинуть.

Сие сало в хозяйстве сберегают для домашнего мыловарения и литья свеч; для столового же и другого домашнего употребления в хозяйстве заготавливают только сало свиное и гусяное.

Сало свиное соленое

Сало свиное называется иначе *ветчинным салом* или *шпеком*. Снимают его с туш от лопатки до окорока, начиная со спины по бокам до подчерева.



Для сбережения впрок его просаливают и, нарезав на куски, складывают в кадочку слоями, каждый кусок натирая, а каждый слой пересыпая солью и кладя куски мясом к мясу; после чего накладывают кружок и держат под гнетом.

Недели через две вынимают сало и, зашив в свиной сальник, привешивают в сухом месте.

Или: обрезав сало с туши и сколько можно меньше оставляя при нем мяса, просаливают его на досках в погребе, полагая на 4 кг сала 400 г соли. После того складывают в кадочку под гнет и в остальном поступают по вышеписанному.

Сало свиное свежее

Сало свиное свежее необходимо в поварне для обжаривания разных вещей, пражения пирожного и прочего. Впрок заготавливают его следующим образом.

Взять для этого сало подчеревичное; изрезав его в куски, приставить в котле на слабый огонь, из опасения, чтоб не пригорело, и, растопив, наливать сквозь ситце в муравленые горшки.

Когда сало застынет, должно горшки обвязать бумагою и хранить в холодном месте, в летнее же время — на льду.

Для прочности сало сие должно слегка просолить.

Сало гусиное

Сало гусиное содержит в себе отменный вкус, особливо же для насдобливания каши. Запасание его удобно в тех домах, в которых много откормленных гусей вдруг для полотков побивают.

Поскольку хребет гусиный в полотках не только ничего не составляет, но еще некоторым образом, будучи толсто-костым местом, служит к повреждению их, ибо ржавость обыкновенно в этом месте начинается, то, распластывая полотки, всю спинку до хребетной кости у каждого гуся пальца на два или на три шириною должно вынуть, а при



этом и жир, бывающий у кормных гусей внутри на пахах, выбрать.

Все сие, положив в котел, налить водою и варить несколько часов на малом огне, пока все сало вытопится. Тогда спинки вынуть, а сало в котле, остудив, снять, распустить опять на огне и процедить сквозь сито в горшок, завязать его наощенною бумагою и сберегать в холодном месте.

Можно же его и просаливать подобно маслу коровьему.

Сие гусяное сало во многих поваренных приготовлениях вкуснее масла коровьего.

КАК СБЕРЕГАТЬ ЯЙЦА В ЗИМУ

Чтоб производить сие с выгодною, надлежит яйца сберегать от повреждения. Не одни только зимние морозы для яиц опасны, теплота вредна им и того более, также воздух, вникающий в тончайшие отверстия яичной скорлупы, и великое испарение, отчего яйца усыхают. Для сохранения яиц должно избирать место более холодноватое, нежели теплое; раскладывать их порознь и часто переворачивать. Ибо когда надолго упустишь последнее, то желтки мало-помалу осядут к нижней стороне, а от этого произойдетверху пустота, в которую воздух вникая может наконец желтки повредить; желток впоследствии присыхает к скорлупе, и гнилость восприимлет свое начало. Когда же яйца часто будут повертываемы, то желтки в них всегда останутся в середине и скорлупа всюду с внутренней стороны будет содержана влажною.

Отнюдь не должно яйца складывать кучей, и чтоб удобнее было их поворачивать, то в запасном чулане должно делать из теса полки, изверченные в скважины, чтоб в каждую из них можно было ставить по яйцу. В сем расположении удобнее свой яичный запас обозревать, старые яйца скорее



в расход потреблять; сверх того, в сем расположении одно яйцо до другого не прикасается.

Чтоб яйца не замерзли, должно их уложить в ящики, пересыпая деревянными опилками, или соломенную резкою, или мякиною, отрубями, золою, песком и тому подобным, а по наполнении ящика закрыть плотно приходящею крышкою туго и иногда переворачивать со стороны на сторону кругом. Между тем надлежит иногда яйца из ящиков выбирать, осматривать и поврежденные откладывать; а чтоб при новом укладывании яиц не положить их прежними сторонами, надлежит на конце каждого яйца делать заметку карандашом; опилки же, резку и прочее, ежели они окажутся мокры, переменить свежими сухими.

Не все равно и то, какое вещество употреблено будет к пересыпанию яиц: солома для них холодна, а мякина горяча. Опилки нередко содержат в себе противный запах, который сообщают и яйцам; соль, песок, просо притягивают в себя сырость, сообщающуюся и яйцам. Зола кажется наиболее пригодной для сего: от засыпания ею происходит и та выгода, что зола не допускает в себя внешнего воздуха, удерживает сильное испарение яиц и сохраняет их от замерзания.

В рассуждении того, что внешний воздух и сильное испарение больше всего содействуют скорому повреждению яиц, помышляли о покрывании их непроницаемою обмазкою, например окунали каждое яйцо в растопленном бараньем сале. Другие делали рассол столько насыщенный, что яйцо в нем не тонуло, вмешивая в него древесной золы столько, чтоб выходило густоватое тесто, и обмазывали им яйца. Сим пособием можно яйца уберечь года два без малейшего повреждения.

Некоторые кладут яйца в кадку и наливают холодною водою; еженедельно воду выпускают и наливают свежей. Сей способ хорош, но не безопасен от мороза.



Еще иные укладывают яйца в бочонок, пересыпая мокрым песком; заколачивают втулку и опускают бочонок в колодез.

Чтоб при выборе яиц *уметь различать свежие от поврежденных*, то должно яйца подвергать разным испытаниям. Во-первых, неповрежденность яиц показывает белизна скорлупы и светлость внутри, когда яйцо поставлено будет против света или свечи. Бледно-желтую скорлупу на себе имеющие бывают стары и водяны; болтающиеся внутри не доказывают уже хорошего своего состояния. Вернее всего испытывать яйца концом языка, прикладывая его к тупому концу яйца: ежели ощущается в сем месте теплота, это знак, что яйцо еще свежо; но ощущаемая тут холодность доказывает противное. Чем больше язык чувствует сей теплоты или сего холода, тем благонадежнее можно заключать о состоянии яйца. Далее, свежие яйца, пущенные в воду, немедленно погрязают на дно; поврежденные же не тонут. Когда яйцо держать против зажженной свечи и рассматривать, то желток, в середине яйца находящийся, круглый, а белок чистый и прозрачный доказывают полную доброту яйца; но желток разорвавшийся, а белок сгустившийся и сывороточный означают яйцо испортившееся.

По сим признакам должно отбирать яйца для запаса в зиму и при перекладывании испытывать, чтоб начавшие портиться скорее употребить в расход, а повредившиеся откладывать, ибо от одного гнилого и зловонного яйца весь их запас заразиться может.

О МАСЛЕ КОРОВЬЕМ

Во-первых, надлежит покупать масло лучшей доброты, без всякой подмеси. Признаки такого масла: равнообразная желтость, приятный запах и вкус, сходствующий с миндальным.



Продающие масло нередко употребляют обманы: они вмешивают в одну посудину масло разных сборов и даже подбавляют перетопленное сало; или посудину накладывают сначала негодным, испортившимся маслом, а сверху заливают лучшим маслом. А потому при покупке масла должно отведывать, не содержится ли в нем горечи, вырезывать посредине до самого дна жеребей, чтоб увидеть, всюду ли масло равномерно хорошо. Зимой можно масло вынуть из посуды совсем и разрезать пополам: при этом доброту масла лучше усмотреть можно.

По некотором времени после покупки оказывается то, что масло сседается и от стены посуды, в которую сложено, отстает, а через то воздух получает доступ, вникает и масло повреждает. Сие неудобство надлежит предотвратить тем, чтоб немедленно сделать крепкий рассол, в котором пущенное яйцо не тонет, и когда отстоится, вылить на масло, чтоб масло совсем покрыло. Вливать же рассол должно понемногу, потряхивая горшок или кадочку, дабы рассол всюду налил и наконец стал на полвершка (около 2 см) выше поверхности масла. Не худо и в средину масла натывать дыры, чтоб и в них рассола налил. Таким образом можно масло перетопленное сохранять на долгое время без повреждения.

Некоторые сверх сего заливают масло воском растопленным, в сем случае рассол не должен покрывать поверхность масла. Сим способом доступ воздуха еще более возбраняется, ибо все трещины заливаются и масло от перемены погоды не может потерять своего вкуса и подвергнуться повреждению.

Но кто имеет коровье масло домашнее, то надобно вынуть его из посуды, перемыть начисто и вновь осолить; горшки или кадочки выполоскать соленою водою, но смотреть того, чтоб посуда не имела в себе ни малого затхлого запаха. Дно посуды надлежит усыпать немного солью и натоптать масло очень туго, чтоб нигде не осталось нор и пустоты.



Особливо же поверхность масла должно выровнять, утоптать и не оставлять промежка между маслом и стенами посуды. Масло, назначенное в скорый расход, можно накрыть деревянным кружком и обвязать бумагою; назначенное же впрок усыпать сверху солью, крышку залепить сверху воском и, наложив бумагу, завязать.

Очищение масла коровьего

Масло коровье в своем естественном состоянии содержит в себе немало слизистого вещества, которое удобнее подвергается гнилости, нежели части масляные; и потому посредством предварительного очищения масла всего скорее можно поспешествовать его прочности и сообщении ему лучшего вкуса.

В сем намерении свежеспахтанное масло надлежит положить в каменную или фаянсовую посудину такую, в которой бы между маслом и стенами посуды осталось несколько порожнего места. Поставь посудину с маслом в другую, большую посудину, налей воды, чтоб вода стала выше масла на столько же, какова толщина самого масла, или еще больше; посудину с маслом накрой крышкою и наложь груз, чтоб посудина с маслом не могла опрокинуться.

Ежели для сего употребляется вода холодная, то под наружную посудину подставь жаровню и нагревай так, чтоб вода часа два с лишком была как парное молоко. Когда же вода налита теплая, то надобно стараться воду через все время действия сего поддерживать в равной степени теплоты; горячее же парного молока быть воде не должно.

Ежели работа сия производится в поварне, то большую посудину может составлять котел, и под ним стараться огнем управлять так, чтоб вода во все время оставалась не горячее парного молока. Если же сие распускание масла отправляется в другом месте, то должно иметь в запасе горячую воду и временами подливать ее, чтоб вода непрестанно имела упомянутую степень теплоты.



Через два часа масло начнет распускаться, а через пять часов все растопится и делается видом как белое деревянное масло. Мало-помалу нечистоты начнут сседать на дно, и масло делается чистым и прозрачным; на девятом часу вся работа оканчивается. В изумление приводит то, сколько из лучшего масла отседают на дно нечистоты.

После сего надлежит посудину с маслом из воды вынуть, на короткое время поставить в холодное место и в продолжение минут шести по посудине постукивать, чтоб нечистоты тем лучше отделялись и оседали.

Наконец процеди масло не спеша сквозь чистое полотенце в другую чистую посудину.

Когда сие процеженное масло остынет, то должно его присолить и с осторожностью натоптать, после чего удержится оно несколько лет без повреждения.

Когда с сим маслом поступлено будет точно по предписанию, то можно будет из него готовить отменное столовое масло: стоит только его перемять с прибавкою свежей сметаны и вновь осолить.

Неоспоримо, что при таком очищении масла много его убывает, но и то правда, что тучность очищенного масла убыль сию возмещает, и потребно уже бывает его третьей долей меньше класть в снеди. Можно же будет масло сие употреблять в салаты вместо деревянного, распуская его на разгоряченной тарелке.

Процеживая масло, не должно быть скупым, иначе еще много останется нечистоты. Самые поддонки не пропадают, но после процежения могут в скором времени издержаны быть в поварне.

Запасание майского коровьего масла

В мае месяце молоко и масло бывают в вышней доброте; после же, с умножением жаров, начинают цену свою терять. Следственно, надлежит в сем месяце стараться о запасании



масла коровьего на осень и зиму. Но как здесь дело относится до одного только сбережения, то надлежит стараться получить в запас хорошее, твердое масло, после чего иметь попечение, как бы его лучшим образом сберечь.

Не довольно еще того, чтоб масло само по себе было чисто и хорошего вкуса, следует еще прибавить ему прочности подмесью в него надлежащего количества соли; но как покупающим нельзя сего сделать при самом пахтании масла, то не худо купленное масло перемыть и вновь просолить. На каждые 400 г масла надлежит полагать 20–25 г соли.

Для сообщения маслу коровьему лучшего вида, вкуса и прочности можно к сему намерению употребить следующую смесь, которая перед одною солью имеет преимущество. Возьми одну часть хорошего сахара, одну часть селитры и две части обыкновенной поваренной соли; истолки все мягко, с тщанием перемешай и также на 400 г масла считай по 25 г сего состава. Сахар, подмешиваемый в соль, сообщает маслу приятный вкус, а селитра доставляет ему, яко жирности животного, своим холодящим свойством тугость и прочность.

Между тем масла сего прежде двух недель употреблять нельзя, ибо вкус положенных в смесь вещей тогда еще отзывается, но впоследствии он совсем пропадает, масло делается несравненно приятнее соленого одною солью и бывает столь прочно, что без повреждения выдерживает самые большие жары.

Приготовив таким образом масло, должно его сложить в горшки или деревянные кадочки; при этом надлежит наблюдать, чтоб оно натоптано было туго и чтоб нигде не осталось пустых местечек и нор; в особенности, чтоб поверхность была гладка и чтоб масло к краям посудыны плотно прилегало.

Потом надобно развести крепкий рассол, масло же палочкою проткнуть до самого дна в нескольких местах и налить рассола столько, чтоб стоял он пальца на два выше масла; наконец заложить полотенцем и посудину накрыть.



В кадочки масло набивать надлежит уже с другими предосторожностями, именно: стены и дно кадочки должно натереть гораздо выше упомянутую смесь и, взяв растопленного масла коровьего, наклонить кадочку на бок и повертывать, чтоб масло налилось во все норы и трещины, а оттого бы бока и трещины сделались гладкими. Далее, масло набивать должно, как уже сказано, плотно и гладко, но доступ воздуха удерживать сквозь крышку, заливая всю поверхность растопленным маслом; после того, усыпав солью, крышку заложить.

Кроме сей защиты от заливания растопленным маслом, употребляют еще и с лучшим успехом растопленный воск: он все швы и трещины равномерно и поверхность закрывает еще лучше, от жаркой погоды перемене не подвержен и не сообщает маслу никакого запаха, ни вкуса.

Уложив масло которым-нибудь из вышепомянутых способов, должно стараться о холодноватом и сухом месте для его сохранения. Обыкновенно избирают для сего погреб, но если он будет хотя бы немного сырым, то масло легко может получить затхлый вкус. Почему холодный и сухой погреб предпочитать надлежит. Сверх того масло, с надлежащею предосторожностью и заботой уложенное, может стоять в каждом покое в доме, только бы не было освещено солнцем и не поставлено в плесневеющем углу.

Однако при всех возможных предосторожностях масло все еще может утратить много доброты своей, если по начатии кадочки не обходиться с ним осторожно. Открыв посудину, надлежит масла снять несколько с поверхности и к стенкам, ибо тут, может быть, оно утратило свой вкус. Вынимая масло, отнюдь не должно делать ямок, но снимать гладко слоем, чтоб поверхность всегда была ровна; каждый раз опять заливать рассолом и крышку накладывать плотно. Почему, начав посудину, лучше на расход вынимать масла больше, а не каждый раз для нескольких ложек ходить в горшок или кадочку.



Масло коровье перетопленное

Перетапливание масла составляет род очищения его, которым сообщается ему много прочности, но сей способ отнимает у масла цвет и много вкуса. Перетапливание происходит в горшках, кои с маслом ставят в печной вольный дух и оставляют до утра: в сем состоянии масло некоторым образом переваривается, флегма из него излетает парами, а нечистота оседает на дно; после чего чистое масло сцеживают и сберегают в холодном месте.

Очищение перетопленного масла коровьего купленного происходит таким образом.

Положи сколько угодно его в горшок и приставь на огонь, чтоб исподволь растаяло и после довольное время исподволь же покипело; поддерживай под ним слабый огонь, чтоб от усилия огня масло не потемнело и через то не утратило своей доброты.

Во время сего варения пену с масла снимать не должно: она сама собою отварится чисто; пена, собравшись вверху, сделается перепонкою, а густая соль и всякая нечистота отляжет на дно.

Увидев, что масло сделалось чисто, сними его с огня и дай устояться, чтоб нечистота на дно опала. Тогда уполовною решетчатую ложкою можно перепонку снять, а чистое масло с гущи слить и процедить сквозь ситце.

Масло коровье чухонское

Делают из свежей сметаны следующим образом.

Взять чистый бочонок, наложить половину его сметаною и болтать, качая бочонок непрестанно. В продолжение сего действия надлежит часто вынимать втулку: от этого масло скорее сбивается, без этого же может, задохнувшись, испортиться.

Когда масло сбилось, должно его через втулку выложить в большую деревянную чашу и до несколько раз перемять в свежих водах.



Зимнее масло, то есть делаемое из зимнего молочного скопа, бывает бело и не имеет желтизны масла майского. Чтоб сообщить маслу сию желтизну, должно его перетереть с соком из красной моркови.

Прогоркшее чухонское масло поправляют посредством перетиранья с соленою водою, после того промывают его в холодной воде, до несколько раз воду переменяя; однако ежели масло очень прогоркло и оказывается в нем много зеленоватых полос, означающих гниль, такое масло поправить трудно, и ежели его много, то лучше его, перетопив, употребить в поварне для помазывания жареного мяса; но для соусов и пирожного оно не годится, ибо самое перетапливание редко может освободить масло от горького вкуса.

Заготовление ракового масла

Сие заготовление можно производить в каждое время, когда только свежих раков достать можно.

На каждые 400 г растопленного коровьего масла надлежит взять 60 сваренных раков; шейки и клешни вылущить, ноги от брюха отрезать и приложить к шейкам, также и верхние черепки; после того все истолочь в иготи мягко.

Масло коровье должно приставить на огонь, а когда оно разгорячится, положить в него истолченных раков и варить полчаса на умеренном огне. Когда масло сделается красно, процеди его сквозь сито в посудину и поставь в стороне.

Через несколько дней на дне первой посуды отседает мокрота, от которой масло скоро испортится, ежели ее не отделить; почему надлежит масло сие выбрать кусками, распустить и сквозь ситце слить в другую, чистую посудину.

Ежели масло раковое запасается надолго, то лучше его сверху залить воском и сверху обвязать пузырем.





КАК ЗАГОТОВЛЯТЬ ВПРОК РЫБУ РАЗНЫМИ СПОСОБАМИ

О СОЛЕНИИ БЕЛУЖИНЫ, ОСЕТРИНЫ И СЕВРЮГИ

Поскольку рыб сих привозят к нам зимою обыкновенно замерзлых, то прежде всего надобно их оттаять; после того насухо вытереть, выпотрошить, разнять на звенья желаемой величины, причем спинки или филейные части обыкновенно вынимают особливо для провешивания; обмыть их и, насухо вытерев полотенцем, укладывать рядом на столе. Взять хорошей соли и на 8 кг соли подмешивать истолченной селитры 200 г. Сею смесью натирать звенья со всех сторон крепко и укладывать слоями в кадочки, чисто выпаренные и от всякого запаха освобожденные. Положив первый слой рыбы, посыпать еще солью и наложить слой хмеля; потом опять рыбы, еще пересыпать солью и хмелем, пока кадочка наполнится. Верхний слой насыпать хмелем потолще, наложить кружок и груз, содержать в холодном месте, а летом — во льду. Хмель некоторым образом действует на вкус рыбы, но более служит для прочности. В малых кадочках солить рыбу удобнее для того, чтоб по начатии кадочки она скорее издержалась и от долгого хранения в початой посудине не могла испортиться, что со свежепросольною белужиною всегда бывает. Бочонки для сего лучше или, по крайней мере, винтовые кадочки, о которых



писано в статье «Приступление к солению мяс». В бочонки рыба укладывается, в остальном с нею поступать надлежит тем же образом, как предписано в статье о копчении мяс в рассуждении солонины.

Впрочем, соление всяких рыб, как больших, каковы белуги, осетры и прочие, так и меньших, например щук, производится почти одинаковым образом, с малою некоторою отменною, как то: белужина требует соли больше, нежели осетрина, хотя бы ее и впрок солить, осетрина и севрюга — меньше; о щуках же и мелкой рыбе ниже сего сделано будет особое предписание.

О ПОПРАВЛЕНИИ ОЧЕНЬ СОЛЕНОЙ И ИСПОРТИВШЕЙСЯ В КАДКАХ РЫБЫ

В недостатке свежепросольной рыбы можно поправлять самую коренную, или очень соленую, торговую осетрину и белужину. Взяв ее сколько угодно, вымачивать в квасе сутки или больше. Первый осолившийся квас надлежит переменить свежим квасом. После сего звенья выдавливать руками, вытереть полотенцем и, складывая в кадочку, пересыпать хмелем; после того наложить кружок и гнет.

Если же домашнего соленья кадочная рыба испортится, то должно ее выбрать, перемыть в трех соленых водах начисто, положить рядом на стол, и когда звенья обвянут, то в котле растворить крутой рассол, рыбу уложить в свежую другую кадочку, пересыпая хмелем; рассол вскипятить раза три или четыре и, когда остынет, вылить на рыбу, наложить круг с гнетом и поставить кадку в лед.

Заготовление буженинной рыбы

Разняв осетрину или белужину на звенья, перемыть в холодной воде, после сложить в кипящую в котле воду и варить



до тех пор, как позвоночные кости отопреют. Тогда, вынув рыбу, позвонки со всеми хрящами вырезать вон.

Между тем вскипятить уксус с прибавкою зернистого перца и чеснока, скрошенного в полоски. Положить в сей уксус звенья, и когда закипит, то класть соль и доварить спело.

Рыбу надлежит складывать в кадочку еще горячую, вылить на нее из котла горячий уксус, наложить кружок с гнетом и отнести в ледник.

Размер приправ к сему: на 16 кг рыбы 100 г перца, сотня зубков чеснока, полторы горсти соли и ведро уксуса.

Кому угодно будет из сей буженинной рыбы сделать духовую, можно это производить позвенно, ибо буженинная рыба в хорошем присмотре целый год не испортится. Взяв ее звено, вытереть насухо и вымыть раза три в холодном уксусе. Между тем из свежего уксуса сварить соус с зернистым перцем, имбирем и душистыми травами; уварив соус, положить в него звено, дать вскипеть однажды, снять с огня, травы вынуть, имбирь и перец оставить на звене, которое, выложив на блюдо и облив соусом, застудить.

Заготовление духовой рыбы

Разняв осетрину или севрюгу, а по нужде и белужину, на звенья, хрящи с них обрезать, звенья же перемыть в холодной воде, опустить после в кипящую воду и варить, пока позвонки отстанут.

Очистив звенья, положить в тот же отвар, но уже соленный, и варить, пока рыба поспеет. Выбрать звенья и разложить их на столе. Натывать каждое звено гвоздиком и корицею.

Отвара из котла отбавить, а оставить столько, чтоб по обратном положении рыбы все звенья им покрыло; налить в него хорошего уксуса (ибо чем острее уксус, тем добротнее выйдет духовая рыба), прибавить перца целиком, имбиря, кардамона, лаврового листа и уварить довольно. Звенья рыбы сложить в кадку или бочонок, каждый слой пере-



сыпать мускатным цветом и выложить туда же горячий уксус со всеми приправами. Ежели рыба сложена в кадку, то наложить круг с гнетом и отнести в лед; в бочонок же уксус с приправами вливать втулкою, по набитии на бочонок обручей.

На 16 кг духовой рыбы потребно следующее количество приправ: по 100 г перца и имбиря, по 20 г корицы, гвоздики и кардамона, 15 г мускатного цвета или вместо него два мускатных ореха истертых, 130 г лаврового листа, ведро уксуса, 2,4 кг патоки и 100 г рыбного клея. Последнее кладут в варящийся уксус.

Тем же образом делают духовых стерлядей, судаков и какую угодно иную рыбу.

Приготовление провесной, или вяленой, рыбы

Обыкновенным образом употребляются для сего спинки белужьи, осетровые, севрюжки и белой рыбицы, вынимаемые по вышеписанному, при разнимании на звенья рыб, к солению назначенных. Белых рыбиц и сазанов валят распластав так, чтоб оба пласта держались на брюхе; головы отрезают, а пласты распяливают сухими сосновыми палочками.

Рыбу, назначенную в провешивание, должно солить тем же образом, как сказано в начале сего параграфа о солении звеньев.

Подержав спинки и другие места в соли четверо суток, обварить в пиве, натереть еще солью и, дав полежать суток трое, вывешивать. Вывешивание производится на тонких бечевочках, привязываемых к обоим концам прутов, на месте, открытом полдневному солнцу, но закрытом сверху от дождя. Невзирая, однако, на сию предосторожность, в дождливое время надобно рыбу, снимая с шестов, к которым она прицеплена, вносить под кровлю, ибо дождь весьма вредит доброте ее; по наступлении же всякой погоды вывешивать на прежнее место.



Доброта провесной рыбы состоит в том, чтоб она всюду проявлялась, сделалась как бы прозрачна и была сочна. Первые два обстоятельства зависят от времени вяления ее на солнце, которого в рассуждении неодинакости погод определить нельзя, но можно сие узнавать посредством надрезывания. В рассуждении же последнего во многих домах сугубо в том погрешают: первое, тем, что, вывесив рыбу, забывают о ней, пока она проявится, а иногда во все лето; второе, что и по снятии не берут предосторожности, но тем же образом, как висела она на дворе, прицепляют в чуланах и сушилах. При сем сок или жирность, составляющая первую доброту вяленой рыбы, стекаясь к нижнему концу, мало-помалу выпадает каплями вон и оставляет рыбу сухою.

К предотвращению сего надлежит по вышесказанному прицепленные к обоим концам прутьев бечевочки, как скоро сок из прутьев начнет капать на землю, прутья переверотить и привесить нижним концом вверх. Такое переворачивание надлежит повторить до тех пор, как рыба проянет и с наружности получит корку, несколько удерживающую истечение сока.

Но для дальнейшего сохранения рыбы сего еще не довольно. Когда она поспеет и снесена будет в сушило, то переворачивание концами продолжать тем же образом. Лучше, однако, поспевшие пруты снять, обернуть плотно в бумагу, вымазанную деревянным маслом, сложить в ящик и засыпать золою. Таким образом может она лежать несколько лет без повреждения.

Вялых сазанов и пласты белой рыбыцы большею частью коптят в обыкновенных коптильнях вместе с ветчиною или нижеописанным образом.

Копчение рыбы

Просолив тем же образом, как выше сказано об осетрине, щук, сазанов и подобную рыбу держать в соли только несколько часов.



После чего сделать из соснового или можжевельного дерева распорки, просунуть под жабрами и через то пласты рыбы распялить; прицепить шнурками за палочки и в бездонной кадке, поставленной на подкладках из камней, повесить в кадке рыбу рядами так, чтоб одна к другой не прикасалась. Кадку покрыть мокрою простынею и, раскладывая внизу кадки курево, ежели можно, из можжевельных веточек, коптить рыбу. Надобно, чтоб огонь в кадке не производил сильного нагревания: от этого рыба отекает.

По мере степени, каково будет копчение, рыба поспевает часа в четыре, в сутки или более.

Малых рыб коптят почти тем же образом, но с некоторою отменой, почему опишем и сие производство подробно.

Копчение малых рыб

Выпотрошив сих рыб, просоли и оставь в соли дня на два или на три.

После того возьми кадку и, опрокинув ее вверх дном, поставь на 35 см от земли на подложенных камнях. Дно у кадки должно быть изверчено в скважины; посредством них привесь рыб в кадке на деревянных палочках и разведи под кадкою курево из дубового листа, можжевельных веточек или иного тому подобного.

Дня в два или три рыба довольно завялится и прокоптится.

Для сего копчения в особенности способны рыбы жирные, как то: сельди, селява, ряпуха, сиги, сырпии и подобные.

Копчение угрей

Во-первых, должно с угрей сбить слизь, обмыть и вычистить надлежащим образом, натереть крепко солью или положить в рассол. Когда они через несколько дней довольно просолятся, тогда завернуть каждого угря в бумагу и повесить в копчение.



О СОЛЕНИИ ЩУК, СУДАКОВ И ТОМУ ПОДОБНЫХ РЫБ

Соление сих рыб производится во время осеннего лова или зимою, когда привозят мерзлую рыбу. Однако же мерзлая рыба никогда такова хороша в солении быть не может, как свежей ловли. Причем наблюдаются следующие обстоятельства:

1. Надлежит рыбу только выпотрошить, распоров по брюху, а не распластывать, не щелушить, и так посолить, употребляя на 16 кг рыбы соли 1 кг. Посолив, сложить в крепкую кадку под гнет. Укладывая рыбу, дно кадки надлежит посыпать солью. Кадку содержать в леднике. Для потребления к столу можно сию рыбу брать через неделю после просоления.

2. Рыбу, назначенную к лету, надобно в кадке зарубить в лед, выставить из него верх кадки, чтоб вода от тающего льда не натекла и через то бы рыбы не испортила.

3. Живых щук по изловлении лучше солить в тот же день, употребляя в натирание бузун, а не поваренную соль. Аршинных щук, распластав, разрезывать пополам; меньше же сей меры только распластывать.

4. Соление производить должно в холодном месте, ибо в теплом покое рыба в один час промзгнет. Рассола в кадке убавлять не надобно и беречься, чтоб он не вытек. Доливание новым рассолом много отнимает у рыбы доброты.

5. Чем крупнее щуки, судаки и другая рыба, тем лучше она выйдет в солении.

6. Бузун надлежит ополоснуть водою, чтоб весь сор смыть; после, высушив, истолочь.

7. Соленые судаки, когда после просоления будут провешены, выходят отменно вкусными. Но в сем случае потребно, чтоб они были крупны. Нет, впрочем, обыкновения солить таким образом рыбу мелкую.



Сушеные щуки

Осолив щук, то есть натерши их крепко солью, повесить на одну ночь покоптиться в дым, а потом высушить на открытом воздухе или развесив в избе близ печи.

Таким образом высушенных щук приготавливают в разных снедах вместо сухой трески.

Маринование небольших рыб разного рода

Для сего в особенности способны пеструхи или форели, окуни, ерши, гальцы и вообще каждая небольшая рыба.

Назначенную для маринования рыбу надлежит, выпотрошив, просолить и держать в соли несколько часов, после чего соль с нее обтереть, вымазать с обеих сторон маслом коровьим или деревянным и жарить на рашпере, помазывая часто маслом.

Когда рыба изжарена и остыла, возьми бочонок, выполощи его ренским уксусом, натри перцем, дно бочонка уложи лавровым листом, прибавь к тому розмарина, лимонной корки, перца и гвоздики целиком; потом положи слой рыбы, на него тех же пряностей, опять рыбы и так послойно укладывай, пока бочонок наполнится; верхний слой должен состоять из пряностей.

Тогда заколоти дно в бочонке, во втулку налей бочонок дополна взваренным и опять остывшим ренским уксусом; заколоти втулку, отнеси в погреб и каждую неделю бочонок перекатывай.

Сим образом запасенная рыба может несколько лет простоять без повреждения.

Маринование угрей

С угрей, назначенных в маринование, надлежит сбить слизь через натирание солью; головы их отрезать, внутренности выкинуть, самих угрей разнять на куски и с наружности куски сии понадрезать. После чего куски сии смочить



деревянным или ореховым маслом, изжарить до спелости на рашпере.

Тогда взять чистый бочонок, на дно его положить зернистого перца, кубебы, розмарина, базилика, лаврового листа и лимонной корки, на сие положить слой кусков угревых и так продолжать, пока бочонок будет полон, последний слой должен состоять из пряностей. После того в бочонок вставить дно, нагнуть обручи, втулку заколотить и засмолить, чтоб воздух проходить не мог.

Бочонок сей должно содержать в сухом месте и часто переворачивать с одного дна на другое.

Начав бочонок, надлежит его скорее издерживать, ибо в початом бочонке угри долго держаться не могут, в рассуждении чего не худо угрей маринировать в бочоночках маленьких.

Средство сберегать рыбу свежей с начала зимы до весны

По первому льду в озерах и больших прудах обыкновенно происходит рыбная ловля. Кто желает с самого сего времени до весны рыбу изловленную уберечь в целости, должен, как скоро рыба будет вытащена и по родам разобрана, обливать ее водою, каждую рыбу особливо, до столько раз, пока она вся одета будет ледяным черепком. В сем состоянии хранить рыбу в леднике. При употреблении в пищу окажется она столько свежее, как бы была недавно изловлена.





ЗАГОТОВЛЕНИЕ В ЗАПАС ОГОРОДНЫХ РАСТЕНИЙ И ПЛОДОВ

Зелень начинают запасать через все лето, однако ж и осенью остается еще великий сбор, которого не должно упускать, так чтоб, не имея оранжереи и теплиц, производить зимнее огородничество, которое с небольшим трудом и издержками может в хозяйстве доставить выгоды и удовольствие. В сем намерении, во-первых, надлежит стараться иметь для сего способное место, которое удобнее всего может быть в погребе и подвале.

Мороз и сырость составляют главных врагов нашего зимнего запаса, кои нередко в короткое время несказанный вред приключают, а посему должно постараться, чтоб места сии были от них безопасны. К удержанию мороза надлежит зелейный погреб снабдить двойными дверями и оконницами, также ставнями, и во время большого мороза сверху того иметь для них войлочные или соломенные полсти, коими защищать двери и окна по крайней мере на ночь. Обыкновенно погребные отдушины зимою лучше затыкать соломенными свертками.

Когда же таких предосторожностей к недопущению мороза в зимы жестокие будет недостаточно, то непременно должно погреб протапливать. В сем намерении посредине или в ином безопасном месте погреба делают из кирпичей горн, в котором раздувают огонь из углей. Однако ж такое протапливание должно производить только в крайней нужде,



потому как дым и чад от углей растениям не меньше производит вреда, побуждая растения производить отпрыски, что для них очень вредно. Чтоб улучшить надлежащую степень в нагревании, почти необходимо в зелейном погребе иметь тепломер и по нему наблюдать, чтоб теплота в погребе не простиралась далее 6 градусов выше точки замерзания.

Между тем, удерживая доступ воздуха наружного, можно произвести гнилость и сырость в воздухе внутреннем, почему бесполезно во время оттепелей днем окна отворять и иметь в погребе отдушники, посредством которых можно бы было временами воздух очищать, по крайней мере однажды в неделю сохраняемые растения осматривать и поврежденные и загнившие выкидывать, чтоб здоровых растений не заразили.

Поскольку во время зимы поваренные растения и корни подвержены бывают не только опасности замерзнуть и сгнить, но и увянуть, отчего тратят вкус, делаются вязкими, бессочными и в снедь неспособными, то в рассуждении сего надлежит для них в погребе приготовить место, в котором они находясь были бы как в собственной своей стихии и остались свежими и сочными.

В сем намерении производится следующее распоряжение: посредине погреба должно сделать из досок огородку или рядику шириною в сажень (около 2 метров), а длины произвольной, или как дозволит пространство погреба. Сделав сию обгородку, на пол погребной надлежит насыпать в нее вершка на четыре толщиною земли (около 17 см). Наблюдать надлежит и то, чтоб земля сия не была слишком мокра, потому что земля в погребе и без того втягивает в себя много сырости, в рассуждении чего землю для сберегания корней лучше избрать такую, которая была бы почти сухая.

Насыпав земли, как уже сказано, вершка на четыре толщиною, положи корни рядами плотно между собою, наблюдая, чтоб корни длинные, каковы морковь, петрушка, пастернак, хрен и подобные, класть на землю, выставя



головки их с травой вверх, а концами — к середине сей гряды плашмя. Наложив первый ряд корней, насыпь на них земли с небольшим на вершок (около 5 см) и после того накладывай на него второй слой, также выставляя головки с травой вон, и засыпь землею. Таким образом возвышай гряду, пока все корни приберешь. Гряда сия может насыпана быть до двух-трех аршин вышиною (1,5–2 м) без опасения, чтоб она могла обсыпаться, ибо корни сообщают земле связь, ежели положены будут между собою плотно.

Посредине сей гряды, именно где корни концами своими лежат друг к другу, оставляется порозжего места четверти на три аршина (50–55 см): тут можно класть картофель, брюкву и подобные корни, кои безвредно могут лежать ворохом без пересыпки слоев землею; также нет надобности и сверху их засыпать.

Укладывая корни, составляющие головками своими стены гряды, должно соблюдать то, чтоб разные роды их укладывать в каждом слое или попеременно. Именно когда наложишь, например, на аршин (71 см) в ширину моркови, то клади на столько же в ширину пастернака или хрена. Сие делается в том намерении, чтоб, вынимая корни для расхода, не было надобности вытаскивать некоторые из нижних слоев. С таким расположением можно будет из верхнего слоя выдергивать корни в разных местах по одиночке, без вреда устройению гряды. По многим опытам оказалось, что в таких грядах корни держатся несравненно прочнее, нежели складываемые в погребах без разбора в кучу.

Итак, сказав здесь предварительно о сбережении корней зимою, разделю сию статью на разные наставления, относящиеся к сбережению поваренных запасов с огорода: первые — свежими, вторые — сушеными, третьи — квашеными, четвертые — солеными и конфигрованными; к последним отчасти присовокупим и садовые плоды, идущие в конфигрование, то есть приготовление в уксусе.



ЗАГОТОВЛЕНИЕ ОГОРОДНЫХ РАСТЕНИЙ СВЕЖИМИ

К сему, во-первых, надлежат огородные корни, как то: морковь, свекла, репа, редька, хрен, петрушка, пастернак, сахарные и овсяные корни, сельдерей, картофель и земляные груши, о сохранении которых зимою сказано было в предшествующей статье. К сему присоединяются разные роды капусты и некоторые салатные травы, лук, чеснок, отчасти же и прихотные растения. Для лучшего обозрения пройдем их здесь по порядку.

МОРКОВЬ выдергивают из земли в исходе сентября, иногда в октябре. Выдергиваемую морковь вялят дня два или три на воздухе или под навесом, ежели настанет погода дождливая; после того, укоротив травы и не обмывая, укладывают для сбережения вышеписанным образом в подвале. Из морковных корней в это же время заготавливают сироп, который в приправе снедей заменяет некоторым образом сахар и составляет отличное лекарство для внутренних частей человеческого тела.

Приготовление морковного сиропа

Обрезав с моркови всю траву и перемыв корни, положи в котел, налитый водою, и вари. Когда морковь поразмякнет, вынув из котла, истирай на терку. Из истертой моркови выдави сок, процеди в котел приличной величины и на слабом огне уваривай, пока получишь густоту сахарного сиропа. Остудив, разложи в бутылки и, крепко заткнув, сберегай в погребе. Сироп сей может стоять года три без повреждения.

СВЕКЛА. Сие растение поваренного огорода собирают в одно время и тем же образом, как морковь, сохраняют в подвале. Но так как корни эти крепче, нежели другие поваренные корни, то их землею не засыпают, но кладут кучами посредине гряды, о которой выше упомянуто, и при



сем траву с нее обрезают всю. Свекла составляет немалое пособие для наполнения постного стола. Из нее заготавливают зимний салат следующим образом.

Зимний салат из свеклы

Свеклу, очистив, надлежит обварить, выложить на решета, чтоб обсохла. Потом изрежь ее на кружки поперек, укладывая в банку или горшок, пересыпая каждый слой мелко искрошенным хреном, также анисом, тмином, кишнецом, перцем и солью; налей крепким уксусом и, наложив гнет, содержи в погребе, завязав бумагою. Сей салат может простоять год без повреждения.

РЕПА. Собирают ее большею частью на исходе сентября. Ежели репу насыпать ворохом в подвале, то она вскоре завянет, сделается дряблою или загниет, почему к сохранению ее найдено следующее средство: по прошествии нескольких недель со времени, когда репа будет из земли выкопана и трава с нее обрезана, надлежит ее уложить в кадки. Для сего употребления лучше всех бочки и кадки, бывшие с солью. Насыпь в кадку на вершок (около 4,5 см) сухого песка и уложи слой репы, опять засыпь песком, еще положи слой репы и таким образом наполни кадку, верхний слой должен состоять из песка. Кадки с репою надлежит содержать в таком месте, которое ни очень сухо, ни слишком сыро, чтоб репа не завяла и не загнила.

РЕДЬКА. Эти здоровые для желудка коренья поваренного огорода содержат в подвалах тем же образом, как свеклу, и в одно время с нею прибирают, но лучше редьку сберегать в кадках тем же образом, как репу. Употребление редьки известно.

ХРЕН составляет довольно известную поваренную приправу, здоровую притом, ибо свойство и действие хрена есть противоязвотное. Корень хреновый выкапывают из земли осенью. Обрезав с него траву, надлежит обмыть и после того



вялить недели две или больше; после чего сохраняют в подвалах тем же образом, как и морковь; или, иссушив крепко, толкут в иготи и сберегают в заткнутых бутылках. Однако сушеный хрен не бывает так вкусен, как свежий, но самый сырой, недовольно завяленный, не имеет в себе довольной остроты.

ПЕТРУШКА. Поваренное это растение выкапывают из земли в сентябре и сохраняют зимою в подвале, как выше сказано. Между тем в поварне употребительны не столько коренья сего растения, сколько свежая трава. Чтоб иметь ее зимою, надлежит для сего сбить из тонких досок, или теса, ящики, которые могут быть произвольной длины и ширины, но вышиною непременно в шесть вершков (около 25 см). Наполнить ящики сии должно садовою землею и посадить в них кореньев петрушки, когда их из земли с огорода выкапывают и траву обрезавают, расстоянием корень от другого вершка на два (около 9 см). Ящики сии сначала могут стоять в запасном чулане, но с приумножением холода надлежит их перенести в поварню или протапливаемый покой, в котором было бы тепла от шести до восьми градусов по Реомюрову тепломеру (8–10 градусов Цельсия). Ежели петрушка будет иногда поливаема, то недостатка в свежей петрушечной траве во всю зиму не случится.

Ежели последует, что на посаженных в ящики кореньях петрушечных зелени еще нет, а надобно будет иметь ее наскоро, то в сем обстоятельстве должно поступить таким образом: распоряжение к сему надлежит начать заранее, потому что произведение наскоро петрушечной травы производится посевом, а семена петрушечные надлежит размачивать 24 дня в хлебном вине. Равным образом надлежит запастись золою из гороховых и бобовых стеблей. Золю сию должно смешать с хорошею огородною землею, именно взять одну часть земли и две части золы; после того посеять в нее размоченные в вине семена. Сначала ящик с посеянною петрушкою над-



лежит держать близ печи, чтоб земля нагревалась, а потом содержать по вышеписанному.

ПАСТЕРНАК выкапывают из земли на исходе сентября. Надлежит коренья эти, обрезав с них траву, закапывать в подвале, как выше сказано, но прежде изрядно завялить на воздухе, разложив на досках.

САХАРНОЕ И ОВСЯНОЕ КОРЕНЬЕ. Сии коренья равномерно сберегают в гряде, делаемой в подвале, как выше сказано, вместе с прочими поваренными кореньями. Траву и головки у кореньев сих отнюдь обрезать не должно, потому что от сего в кореньях происходят раны и они загнивают; надлежит же у них обламывать только самые большие и пожелтевшие листья. Сии коренья прежде закапывания в подвале в гряде надлежит изрядно завялить, как сказано в статье о пастернаке.

СЕЛЬДЕРЕЙ. В поварне потребляются листки сего растения, равно как петрушечные, которые можно зимою иметь по сказанному о петрушке. Корни сельдерейные в лежании крепки и не скоро загнивают, почему хранят их на середине гряды в подвале; между тем лучше засыпать их в кадках песком, как писано в статье о репе.

КАРТОФЕЛЬ. Способ к сбереганию его очень прост. Картофель, который не уместится в подвале на гряде, надлежит в том же подвале или погребе засыпать в песок сухой. Весною же, когда он начнет пускать ростки и нет уже опасения от ночных морозов, надлежит перенести его в житницу или в чулан и рассыпать на полу, к которому свежий воздух хотя бы и доходил, но солнце отнюдь бы не освещало картофель. Таким образом можно сберечь его в июне и июле. Картофель прежде внесения в погреб для зимнего сбережения надлежит пообвялить, рассыпав его в сухом месте недели на две или на три, причем должно его часто переворачивать и через то освободить от прильнувшей к нему земли. Некоторые в сем намерении картофель обмывают и дают обсохнуть.



После сего можно насыпать его в кадки тем же образом, как репу, но содержать уже не в подвале, а в чулане, поставив кадки на измятую солому, и соломенными свертками все кадки с наружности обвертеть, также и сверху тепло накрыть, чтоб сберечь от промерзания.

ЗЕМЛЯНЫЕ ГРУШИ, или ТОПИНАМБУРЫ. Для зимнего употребления надлежит их выкапывать уже по заморозам. Плод сей водянист, и потому уберегать его зимою труднее, нежели картофель. Между тем, засыпая в кадке послойно сухой землею, можно топинамбуры убереечь до весны. Охотники до сих приятных и вкусом к спарже несколько подходящих кореньев оставляют их несколько зимовать в грядах, не выкапывая, и весною, как скоро снег сойдет и земля оттает, начинают выкапывать для поваренного употребления.

КАПУСТА. Обыкновенную белую капусту сберегают кочнами, обломав наружные зеленые листья до белого кочна и очистив кочерыгу, привязывают к каждому петлю из толстой кишки, взнизывают на жерди, привешенные к потолку в сухом погребе или подвале. В сем состоянии может капуста убережена быть через всю зиму. Еще и лучше она сохранится в своей свежести, когда в подвале воткнуть кочны ее кочерыгами в сделанную гряду, как о том сказано будет ниже.

КАПУСТА ЦВЕТНАЯ. Для первого зимнего расхода не нужно более, кроме того что усовершившиеся кочны от семян, высеянных в мае и в надлежащую пору пересаженные, в сентябре из земли с корнями вынуть, коренья до половины обрезать, листья укоротать и кочны к растянутым под потолком в погребе бечевкам привязать так, чтоб кочны, не стыкаясь между собою, висели бы головицами вниз. Ежели на листьях окажутся гнилые пятна, должно их вырезывать.

Другие кусты цветной капусты, кои осенью еще не усовершились, должно из земли вынуть, наружные листья до половины обломать и посадить в погреб рядами в гряду, сделанную из земли или песка; землю или песок около ко-



реньев утоптать и иногда поливать. Но в сем случае надлежит поступать с великою осторожностью, чтоб поливaniem не навлечь растениям гнилости: сажать их должно в таком между собой расстоянии, чтоб листья одного кочна другого не касались, а при поливе остерегаться, чтоб не смочить кочны и цветы. Далее надлежит к растениям иногда допускать свежего воздуха, и ежели холод не позволяет, то делать сие хотя на малое время.

КОЛЬРАБИ, или БРЮКВА СВЕРХЗЕМНАЯ. В погребе или подвале вкапывают кольраби кореньями в гряду, между цветною капустою. Она скоро отпустит от себя побеги, которые, потому что имеют в себе сходный со спаржею вкус, можно зимою употреблять в соусах и салатах. Прочую кольрабию, пообрезав, можно кореньями втыкать в песок или разложить на досках.

БРЮКВА ЗЕМЛЯНАЯ. После выкапывания из земли брюква освобождается от своей травы и мелких кореньев, после чего сохраняется в подвалах, насыпанная посреди гряды, выше описанной, ибо она не слишком нежна.

КАПУСТА САВОЙСКАЯ и другие капусты. Подобным образом можно сохранять и других родов капусту тем или другим из вышеписанных способов. Ежели нельзя уместить их в гряде, то надлежит, отрезав прочь коренья и обломав наружные листья, разложить капусту на досках, оборотив кочерыгами вверх, чтоб она опиралась бы на своих кочнах.

ЭНДИВИЙ. Огородного сего растения трава, иногда в коченки свивающаяся, идет свежая в зимний салат. Для сбережения эндивия в зиму надлежит его осенью с кореньями из земли вынуть и те кусты, кои назначены для скорого употребления в расход, положить недели на две в сухом месте, чтоб позавяли; после сего надлежит их очистить, связать траву мочальцем и посадить в погреб в сухой песок; прочие разложить в погребе на досках редко между собою и оставить лежать до тех пор, как первый эндивий будет



издержан, — тогда и сию траву посадить в песок тем же образом, как и первую. Поскольку эндивий, хотя бы и всю зиму пролежал без земли, никогда не портится, то можно его иметь для салатов до самой весны.

ЦИКОРИЙ, или **СОЛНЦЕВА СЕСТРА**. Сия дикорастущая и в огородах сеемая трава доставляет только в листьях своих здоровый и вкусный салат. Чтоб зимою иметь его, надлежит еще с осени запастись старою кадкою, стены которой всюду изверчены в скважины. В каждую скважину, начав снизу, вкладывай по корню цикория, выставя головку вон. По мере вложения кореньев в нижние скважины, засыпай их в кадке землею и так продолжай, пока все скважины будут заняты и кадка полна насыплется землею, смешанною с песком. Кадку сию надлежит накрыть и содержать в холодноватом месте и лучше всего в поварне: она через всю зиму будет снабжать салатом. Сначала землю в кадке смачивать не должно; но когда покажутся ростки, тогда надлежит поливать чаще и крышку с кадки снять.

КРЕСС ОГОРОДНЫЙ. Сей салат можно зимою произращать не только в ящике, насыпанном землею, но и в мокром войлоке. Надлежит, взяв кусок из коровьей шерсти войлока желаемой величины, сперва его смочить и втереть в него семян кресс-салатных густо, а потом положить сей войлок на печь, лежанку или хотя повесить близ печной стены, чтоб войлок нагревался. Через неделю вырастет салата столько, что можно будет его подать на стол.

КРЕСС КЛЮЧЕВОЙ, или **КОЛОДЕЗНЫЙ**. Сей салат можно иметь свежим через всю зиму и весною до того времени, когда появится новый. С осени надлежит набрать с кореньями в тех протоках от родников, в которых он обыкновенно растет. На дно большого корыта насыпать немного земли, налить водою и салат сей в землю воткнуть. Ежели корыто поставить в протапливаемом покое, то салат непрестанно будет отрастать после того, как будет срезываем.



САЛАТ ЛАТУК. Кочанный салат зимою в самой теплоте произрастить трудно, а потому должно иметь терпение и зимою довольствоваться простым салатом латук. В сем намерении надлежит обыкновенные цветочные горшки наполнить хорошою землею и внести в покой. В землю должно подмешать извести, семена рассеять по поверхности и их только в землю вдавить, поставить горшки на горячую золу; через несколько часов будешь иметь салатные листья.

Иной способ. Осенью еще смешай хорошо перегнившего навоза с золою из древесного мха, поливая часто навозною водою или жижею и землю сию высуши на солнце. Через частое повторение сего действия получишь тучную землю, которую надлежит сберечь к сему намерению. Желая сделать из земли сие употребление, должно ее насыпать в горшки, перемешать руками и, смочив, посеять салатные семена, намоченные за несколько часов в навозном соке, и поставить горшок на горячую золу, смешанную с жаром. Если земля сверху просохнет, смочи дождевою водою, до тепла согретою, после чего часа через два получишь салат, годный для употребления.

В сей земле можно произращать портулак и тому подобное.

Когда же в скором произращении салата нет надобности, то можно салатные семена посеять в ящике, наполненном землею, и поставить у окна в таком покое, который ежедневно топят. Семена должно рассеять густо по поверхности, засыпать слегка песчаной землею и ежедневно spryskivatsya раз или два теплою водою. Как скоро салат взойдет и молодые листки окажутся, тогда spryskivatsya должно оставить. Ежели ящик поставлен будет на месте умеренно теплом, то недели через две салат поспеет для употребления. Ящики, к сему потребные, не наведут больших издержек: два ящика выйдет из одной тесницы шириною шесть вершков (около 26 см). Ежели в каждом месяце засеваемо будет по такому ящику, то всегда можно иметь свежий салат.



ЛУК и ЧЕСНОК можно иметь зелеными во всю зиму, ежели луковицы и чесночные головки посадить в ящики, насыпанные землею, и содержать у окна в теплом покое. Луковицы, запасаемые для поваренного потребления, надлежит еще в начале сентября, выкопав из земли, провялитель на воздухе; после того перед наступлением мороза внести в избу и на полотах сохранять через всю зиму, ибо луковицы, ежели хотя немного подвергнутся морозу, совсем портятся и для употребления делаются негодными. Чеснок в головицах сохраняют тем же самым образом, как и лук.

АРТИШОКИ. Срезанные в августе или начале сентября артишоки могут в сухом погребе на досках убережены быть очень долго. Но ежели надобно, чтоб поспели они зимою, то к сему первое приготовление надлежит начать еще в июне, именно: молодые артишошные кусты, кои осенью шишек принести не могут, должно выкопать, посадить в лукошки или плетушки из ивовых прутьев, довольно глубокие, и с тщанием поливать. Перед наступлением больших морозов лукошки должно перенести в погреб, продолжать временами поливание, иногда допускать к ним свежего воздуха и в остальном иметь за ними прилежное надзирание. Завязавшиеся на сих растениях шишки достигнуть своего совершенства и зимою.

ЗАГОТОВЛЕНИЕ ОГОРОДНЫХ РАСТЕНИЙ СУШЕНИЕМ

Заготовление впрок сушеных поваренных трав в картузах

Заготовление впрок сушением производится: 1) со всякими возможными съестными травами и кореньями, огородными и лесными, свежими и уже заквашенными; 2) засушенные растения удерживают свой цвет, вкус, силу и нежность и в сем состоянии удерживаются долгое время; 3) они усыхают так,



что из фунта (400 г) получается от трех до девяти золотников (около 15–40 г), почему меньше занимают места в перевозке; 4) употребляемые в снеди приправы, из душистых трав и пряностей состоящие, можно заранее при набивании картузов составить; 5) травы в сем приготовлении могут по свойству своему минут в пять и не далее как в четверть часа свариться; 6) запасание сим способом сушения может происходить как большим, так и малым количеством.

Искусство сушения сего рода умножает количество питательных средств через то, что излишек поваренных трав, как часто случается в обыкновенных способах заготовления квашением и солением, повреждаться и пропадать не будет, а через то в хозяйстве доставляет великую выгоду. Главное в искусстве сего сушения состоит в том, чтоб как текучие, так и твердые части не были сожжены или гниlostью перепорчены, но удержались бы в своем естественном состоянии, и только бы одни водяные части из них выпарились. Через то самое их цвет, вкус и сила остаются в целости, но после в варении совершенно распускаются.

Сушение огородных растений и плодов производится не на солнце, но хотя бы сие и можно было, то ветер и насекомые могли бы тому препятствовать, и дело сие осенью, когда происходят главные заготовления, за недостатком солнечного сияния совсем бы остановилось; а потому сушение должно производиться теплотою, единственно с низа приходящею, также чтоб она и сверх растений держалась; и посему в измерении степени теплоты нет надобности, лишь бы не было слишком жарко. Яснее сказать: сушение искрошенных кореньев, трав, листьев, самых заквашенных вещей, например кислой капусты, бураков и прочего, можно производить на печах в черных избах и на лежанках.

Между тем, кто желает заготовлять сушение в большом количестве, тому надлежит сделать большую, широкую и низкую печь. По углам около сей печи утвердить четыре



столбика вышины такой, чтоб выше печи простирались аршина на полтора или на два (около 1–1,5 м), и связать их поперечниками вверху, а от самой печи отступив на три вершка (около 13 см), прибить первые бруски, на которых бы опиралась вставляемая рама, обтянутая редкою холстиною для насыпания на нее к сушению назначенных трав и прочего. Таковых рам должно иметь несколько, именно столько, сколько может установиться их до верха столбов, расстоянием одна от другой в трех вершках (около 13 см). Сверху станок сей, из столбиков со связями состоящий, должно наглухо замостить тесницами.

Производство сушения сего происходит таким образом: когда печь топится, должно к сушению назначенные травы или корни изрубить и на все рамки, сколько их есть, насыпать трав толщиною на полвершка или более (около 2,5 см) и поставить на прибитых брусках одну другой выше. Когда же печь истопится, будет закрыта и нагорячает, происходит сушение. При этом не нужно ни разгребание, ни переворачивание трав, но следует только временами переставлять рамки. Изведав, что трава на нижних пальцах нагорячилась, снять должно пальцы верхние, на их место поставить пальцы нижние и так попеременно поступать, чтоб каждым пальцам досталось быть внизу. Через сие средство травы или корни иссыхают скоро, никогда не могут быть подожжены и не потеряют в несколько лет своей доброты, если только будут собираемы в сухом месте.

Высушенные травы и корни должно набить в картузы и подписать на каждом род того, что в нем набито. В поваренном приготовлении растения сии оказывают тот же самый вкус, как бы были свежие.

Обыкновенным образом через сушение заготавливают многие из огородных растений, о чем здесь также упомянуть должно.



Сушение бобов турецких

Когда в стручках турецких бобов зерна только что начнут завязываться, должно, набрав их сколько надобно, содрать с них реберные жилы; после чего искрошить наискось поперек и, обварив в воде с солью, высушить на решетках в печном вольном духу; потом хранить в ящиках, устланных бумагою, и содержать в сухом месте.

Для поваренного употребления надлежит их размачивать в горячей воде.

Сушение зеленого гороха

Набрать стручьев сахарного гороха, когда он еще молод и зерна в нем едва вполовину выросли, и после изрядно высушить на солнце или в печи тем же образом, как выше сказано о бобах. Горох зеленый зернами, пока еще они не отвердели, сушат, вылуцив тем же образом.

Но все, что ни получается с огорода, даже самые грибы, несравненно лучше сушить на упомянутых пяльцах. Надлежит, однако, заметить, что, кроме кореньев, достигших полного своего роста, травы (и огородные, и дикорастущие) надлежит сушить молодые, в полном их соке, а не устаревшие.

ЗАГОТОВЛЕНИЕ ОГОРОДНЫХ РАСТЕНИЙ КВАШЕНИЕМ

Собственно квашением в хозяйстве немного происходит заготовлений: относится оно только к капусте, буракам, репе и щавелю.

Заготовление кислой капусты

Сколько ни знакомо сие заготовление, но случается, что в некоторых хозяйствах делают в сем обстоятельстве погрешности, по незнанию первых правил и уловок, а потому



не считаю излишним производство квашения капусты обстоятельно здесь описать.

Прежде приступления к самому делу должно помыслить о потребных к тому посуде и орудиях. Первая состоит в бочках и кадках, в которые должно складывать капусту. Всего удобнее к сему бочки, бывшие с белым виноградным вином и белым пивом, ежели только их иметь можно; бочки же, в которых было вино красное, потому для сего не годятся, что капуста в них краснеет. В небольших домоводствах лучше всего для капусты употреблять небольшие кадочки, ибо капуста в початой кадке держится не так уже прочно. Когда есть старые капустные кадки, то надлежит их с великим старанием вычистить и выпарить, чтоб не сообщили они капусте гнилого запаха. В рассуждении чего, как скоро кадка опорожнится, должно ее налить водою, вымачивать и воду переменять до тех пор, как уже не будет в ней противного запаха. Приготовляя кадки в исходе сентября, надлежит их опять водою вымывать: производится сие не только для надлежащего очищения, но чтоб и увидеть, не течет ли где кадка. В последнем случае надлежит отдать кадки починить, потому как капуста, ежели сок из нее вытечет, неминуемо промзгнет.

Сечки, потребляемые для крошения капусты, должны быть остры и хорошо насажены на свои черенки, ибо от сего немало зависит доброта капусты.

Припася все нужное, надлежит привезти и самую капусту. Сия не должна быть вялая и иссохшая; почему привезенную с огорода капусту следует немедля крошить и прибирать. Надлежит отобрать кочны, туго свернувшиеся, и смотреть того, чтоб между ними не было поврежденных морозом. Во время крошения должно кочерыги со тщанием из кочнов вырезывать, также и наружные листья откидывать, иначе крошево не все мягко выйдет.

Осталось теперь сказать о том, что надлежит в капусту класть для сообщения вкуса и ускорения заквашивания. Соль



в рассуждении сего необходимее всего другого. Но сколько ее класть, того в точности определить нельзя: сему научает опытность и отвеद्यвание. Недовольное осоление сообщает кислой капусте пресность, а пересол вредит потому, что мешает закисанию. Некоторые подмешивают в капусту тминных и укропных семян, иногда можжевельных ягод либо истолченной горчицы, что и не худо. Старые капустные кадки не требуют заквасы, ибо они кислотой уже напитаны. Для новых же кадок лучшую закваску составляет уксус, смешанный с водою, в которых распускают соль и кислое тесто: надлежит сим раствором кадки ополаскивать и напивывать. В пособие закисанию надлежит кадки поставить в тепловатом месте потому, что холод закисание замедливает; доброта же капусты зависит от скорого заквашения. Теплый подвал или выход для сего удобнеее место; за неимением одного кадки с капустою придется сперва держать в теплом месте, например в черной избе, пока закиснутые кончатся.

В некоторые годы капуста, туго в кадки набитая, много дает из себя сока, в другие же бывает очень суха. В первом случае надлежит сок отчерпывать и сберегать для наполнения кадок; во втором, напротив, дополнять водою соленою, ибо рассолу в кадке надлежит всегда стоять выше капусты, чтоб не потеряла цвета и не повредилась. Когда капуста в кадке будет туго набита, должно положить плотно приходящий кружок, а на него гнет, состоящий из чистых, обмытых камней. Многие заключают, что капусту непременно надлежит набивать очень туго. Сие несправедливо: напротив, капусту надлежит мало-помалу от груза облегчать и не столько сгнетать по мере того, как она выбирается. Когда капуста совсем закисла, можно начать ее употреблять, но, вынимая капусту, всегда снимать с нее нечистое или ослизшее и после того поверхность разравнивать. Есть еще и следующие способы заготовления квашеной капусты.

Капуста шинитованная, или по испорченному названию *шинкованная*. Для нее отбирают маленькие кочанки от поздней



капусты. Очистив их от твердых наружных листьев и кочерыжек, должно острым ножом искрошить в тоненькие полосочки точно тем образом, как крошат лапшу, отварить в воде и по вынутии из воды, когда немного осякнет, уложить еще теплую в кадочку, пересыпая тмином, укропом и солью, и налить слабым рассолом; после того наложить гнет и дать закиснуть.

Иной способ заготавливать квашеную капусту. Отобрав малых кочанков, очисти их обыкновенным образом, разрежь каждый начетверо, ребра и кочерыги вырежь вон, а оставшееся обвари горячею водою. Уложи сии четвертинки в бочонок и, когда будет полон, загони дно. Налей в бочонок втулкою виноградного вина, разведенного пополам водою, в чем распущено немного соли и кислого теста; заколоти втулки и поставь в погреб на песок. Бочонок сей должно ежедневно переворачивать и ставить то на одно дно, то на другое. Начав сию капусту, должно скорее издерживать, ибо она прочно стоять уже не может.

Заготавливая обыкновенную капусту, кладут в нее целые, очищенные от наружных листьев кочны, обрезав прочь наружные кочерыги. Для сего отбирают лучшие кочны. Простую невыющуюся в кочны капусту заготавливают для служного стола, под названием *серой капусты*. Она выходит тверда, и для того надлежит ее прежде заквашивания обваривать горячею водою.

Самое прочное сбережение квашеной, или кислой, капусты составляет упомянутое заготовление впрок поваренных трав. При сем надлежит наблюдать, чтоб капуста была очень высушена; после чего для сохранения набивать ее в ящики, устланные писчею бумагою, и содержать в сухом месте. В сем состоянии может она лежать несколько лет без всякого повреждения.

Бураки

Бураки составляют квашеную свеклу. Для сего свежую, выкопанную из земли свеклу надлежит обмыть, очистить от наружной кожи и после того искрошить в тонкие полосочки. Сии полосочки складывают в кадку и заквашивают тем же



самым образом, как писано выше о капусте. В крошенные бураки кладут и целые свеклы с частью листьев.

Квашеная репа

Репу квасят тем же самым образом, как и свеклу для бураков, и таким же способом крошат, но несколько крупнее, поскольку репа телом слабее свеклы и в тонких полосках может размокнуть и почти в тесто распуститься.

Квашение трав: щавеля, сныти, борща

Для запасаания квашением щавеля, сныти, борща и других трав, кои свежими употребляются для варения щей, надлежит перебрать их, ополоснуть и изрубить тем же образом, как капусту; спрыснуть слегка солью и, положив в кадочки, наложить кружки с гнетом.

В сем состоянии щавель дает сам из себя сок и иного заквашивания для сохранения своего не требует, но прочие травы, не содержащие в себе кислоты, надлежит заквашивать тем же самым образом, как сказано о кислой капусте.

Намерение квашения трав относится к тому, чтоб зимою вместо свежих варить из них щи, употреблять зеленые соусы и прочее. В сем намерении они свежее представлятся вкусу, когда заготавливать их сушением, как писано о сушении впрок поваренных трав; но с квашением сопряжено меньше хлопот, нежели с сушением.

ЗАГОТОВЛЕНИЕ КОНФИРОВАНИЕМ И СОЛЕНИЕМ

В сем отделении смешаю я конфирование, то есть приготовление в уксусе, и не буду описывать его порознь с солением, потому что оба сии способа мало между собою различны; присовокуплю к тому и некоторые из садовых плодов.



Для лучшего же расположения употреблю по азбучному порядку названия тех вещей, кои сюда надлежат; из чего не исключу и тех трав, кои для поваренного употребления заготавливают в масле коровьем и постном.

Артишоки солить целыми

Прежде надлежит иглы с них обрезать, волосень изнутри вычистить и стебель отнять по самую чашку. После того в приготовленную кадочку на дно насыпь соли, уложи слой артишоков, еще пересыпь солью, кладя второй слой, и так продолжай, пока кадочка наполнена будет. Сделай рассол, вскипяти его и, остудив, вылей на артишоки. Потом наложи кружок с гнетом и сохраняй в погребе.

Другой способ. Очищенные артишоки отвари до полуспелости, еще перебери, ополосни и дай обсохнуть. После того приготовь рассол, именно: воду вскипяти и круто посоли. Возьми приготовленный бочонок, уложи в него артишоки слоями таким образом, чтоб в первом слое артишоки пришли чашечками своими вниз, а во втором — вверх. Таким образом продолжай, чтоб артишоки приходили чашечками к чашечкам, а верхами или листьями к листьям, пока бочонок будет наполнен; тогда дно вставь, заколоти и влей втулкою рассол. Ежели бочонок будет поставлен в хорошем месте и каждую неделю переворачивать его с одного дна на другое, то артишоки могут стоять целый год без повреждения.

Когда нет артишоков столько, чтоб наполнить бочонок, то можно артишоки положить таким же образом в горшок, налить рассола столько, чтоб артишоки покрыло, залить сверху коровьим маслом и потом завязать с бумагою. Соленые артишоки для употребления надлежит вымачивать.

Артишоки в уксусе

Очищенные артишоки, по вышесказанному отварив, обмыв и высушив, надлежит сложить в горшки или большие



банки. Далее взварить ренского или иного острого уксуса, положив туда же перца целиком, корицы и гвоздики; уксус остудить и потом вылить на артишоки.

Другие, наблюдающие хозяйственные расчеты, берут воды, соли и ренского уксуса, взваривают сию смесь и, остудив, выливают на артишоки. Хотя способ этот и дешевле, но не может сообщать артишокам такого вкуса и прочности, каковы они бывают, когда налиты одним уксусом. Для употребления и сии артишоки надлежит вымачивать в воде.

Артишочные стебли в рассоле

Не одни артишоки, но и стебли их листьев можно запасать впрок.

Очищенные стебли надлежит отварить по вышесказанному, обтереть полотенцем, уложить в горшки и, налив рассолом, сверх него залить растопленным воском или коровьим маслом.

Артишочные чашечки сушеные

Со свежих артишочных шишек надлежит обломать листы, волосень или щетку, к чашечке приросшую, снять, а чашечки, нанизав на нитку, сушить на открытом воздухе или, что еще лучше, на решетках в печном вольном духу; но должно при сем наблюдать, чтоб чашечки совершенно высохли и в середине у них не осталось бы влажного, отчего они скоро портятся; с другой же стороны, надлежит наблюдать, чтоб они не подгорели.

Для поваренного употребления сушеные сии чашечки надлежит немного размачивать.

Сберегание артишоков свежими

В каждом хозяйстве составляет приятность то, когда артишоки срезанные убережены будут свежими долее обыкновенного времени. В сем намерении надлежит отбирать те



артишошные шишки, у которых стебли длиннее. Их надлежит стеблями поставить в воду, содержать в погребе, и воду через каждую неделю переменять. Таким образом без дальнего затруднения можно через долгое время удержать их в свежести. Но чтоб сохранить их в сем состоянии и еще долее, что всего удобнее осенью, надобно взять большой ящик, поставить его в погребе и наполнить песком. Артишоки воткнуть в песок рядами плотно между собою, причем листья на шишках надлежит стянуть и завязать ниткою.

Арбузы соленые

Когда арбузы бывают дешевы, можно их солить тем же образом, как солят огурцы. Самые недоспевшие арбузы для сего годятся. Надлежит арбузы, как они есть, обмыть, уложить в кадку и налить посредственно крепким рассолом, а потом наложить кружок и гнет; сберегать зимою в сухом подвале. Спелые арбузы в солении отменно вкусны; недоспелые же служат вместо салата к жареному. Ежели надобно, чтоб арбузы скорее просолились, то должно у них с обоих концов срезать корку и так класть в рассол.

Барбарис соленый

Барбарис надлежит связать пучками, уложить в банки или кадочки, налить довольно крепким рассолом и, завязав или, если он сложен в кадочки, наложив кружок с гнетом, сберегать в погребе.

Барбарисный салат

Из ягод барбарисных, разрезывая их ножичком, выбрать косточки. Очищенные ягоды укладывать в банки слоями, каждый слой пересыпать толченым сахаром; после чего банки поставить дней на шесть в теплом покое, чтоб сахар разошелся. После чего банки, завязав, сберегать в сухом месте.



Салат сей вкусный, здоровый и в летнее время прохлаждающий.

Бобы турецкие соленые

Набрав молодых стручков сих бобов, когда в них зерна только что завязываются, жилки с обеих сторон у них обдери; после чего искроши в полоски, положи в котел, налей горячую водою, приставь на огонь и отвари до полуспела; потом воду с них слей, бобы выложи на полотенца или решета, чтоб осякли и остыли.

Сложи бобы в горшок, пересыпая солью, наложи на них чистую ветошечку, а потом деревянный кружок и гнет. Сберегай в холодном месте, но в таком, где бобы не могли бы промерзнуть.

Для поваренного приготовления должно их водах в трех вымачивать.

Бобы турецкие в уксусе

В сем приготовлении запасают их для зимнего салата к жареному и для винегретов.

Взяв молодых стручков, жилки с них ободрать и, не кроша, налить кипятком, приставить на огонь и дать раза два вскипеть; после того, откинув на решето, дать очахнуть.

Когда остыли, положить их в ренский уксус, прибавив крупно истолченного перца; взварить и опять остудить.

Наконец бобы сложить в бочонок, вынув из него дно, прибавляя гвоздики и лаврового листа. Дно вставить, вылить на них уксус, в котором они варились, и хранить в холодном месте. Временами надлежит бочонок переворачивать с одного дна на другое.

Вишни в уксусе

Употребляют к сему разные способы, из которых предложим здесь лучшие.



Первый способ. Отбери крупных спелых вишен, стебельки у них обрежь до половины, укладывая их в стеклянные банки, пересыпая сахаром, кусочками корицы и гвоздики. Наполни банки взваренным и опять остывшим уксусом, завяжи бумагою, наколи в ней скважины большою булавкою и выставь на солнце, пока уксус подцветится соком от вишен. На 1,23 л* ренского уксуса кладут в сем случае от 200 до 300 г сахара.

Второй способ. Вишни, с прибавкою вышепомянутых пряностей и аниса зернами, сложи в банки. Взяв чистой патоки (на 1,23 л уксуса 800 г патоки), увари ее и очисти, снимая пену; влей на патоку уксус, привари, чтоб два вскипело. Остуди сироп, выложи его на вишни, завяжи банки, выставь на два-три дня на солнце и после того сохраняй в холодном месте.

Третий способ. За день перед тем, когда вишни заготавливать, выдави сок из других вишен, процеди его и поставь на ночь спокойно стоять в бутылке. На другой день возьми на каждые 400 г вишен по 800 г сахара (или меда хорошего), свари с одною частью вишневого сока и двумя частями ренского уксуса, снимая тщательно пену, густоватый сироп и, когда остынет, вылей на вишни, уложенные в банки с пересыпкою упомянутых пряностей.

Горох зеленый, зернами запасаемый

Молодого гороха зерна, пока они не начали еще твердеть, вылущить из стручков, варить несколько минут в воде, после откинуть на решето, чтоб осякнуло, или, откинув, облить холодною водою, отчего горох удерживает свою зеленость. После того сложи в горшки, прикрой вишневым листом и наложи кружок с гнетом. Или насыпь сей горох в бутылки, но в первом и последнем случае должно наливать таким крепким рассолом, в котором бы свежее яйцо не тонуло.

* Автор дает объем в штофах: 1 штоф = 1,23 литра. — *Прим. ред.*



Наконец посудыны, накрыв или заткнув плотно, должно содержать в холодноватом месте.

Иной способ. Приготовить большие широкогорлые бутылки, дно их усыпать солью, положить слой вылущенного гороха, еще пересыпать солью, опять слой гороха и так далее, пока бутылки или банки будут наполнены. Поскольку молодого гороха зерна очень улегаются, то надлежит банки через каждые два дня дополнять. Наконец должно залить банки растопленным говяжьим салом или маслом, а всего лучше воском.

Еще средство. Молодой горох надлежит из стручьев вылущить, пересыпать солью, полагая на каждый литр зерен по 15 г соли. Дав гороху несколько полежать и осолиться, сложи в банки вместе с соком, который он из себя дал. Наполнив таким образом бутылки, приставь котел на таган, дно его устели соломою, установи бутылки так, чтоб одна другой не касалась, для чего переложу между ними соломою, заткни бутылки слегка. В котел налей холодной воды, чтоб захватила банки по самое горло, и разведи под котлом огонь. Вода мало-помалу нагреется и столько наконец разгорячится, что банки начнут качаться. Тогда сними котел с огня и дай банкам в нем остынь, иначе они перелопаются. После сего остается банки завязать, засмолить и содержать в погребе в сухом песке.

Хотя способы сии для сбережения зеленого гороха хороши, но можно их и еще улучшить следующим образом: смешай 100 г соли с 25 г сахара, пересыпай горох сею смесью и складывай в бутылки с соком, который он из себя даст, в остальном поступай по вышеписанному.

Но поскольку гороха в банках и бутылках запасти много нельзя и притом в сбережении составляет затруднение, то лучше его пересыпать солью, с сахаром смешанною, в кадочках, имеющих плотные крышки.

Тем или другим образом заготовленный горох сей перед употреблением надлежит вымачивать в воде, больше или



меньше сообразно тому, сколько он напился солью; даже иногда нужно бывает первую воду сливать и наливать свежей. Приготовляя в снедь, всегда должно в такой горох прибавлять сахара.

Запасание гороховых лопаток

Набрав сколько угодно зеленого сахарного гороха лопаток, в которых зерна только что завязываются, положи в большую фаянсовую чашу, пересыпай его толченым сахаром, ворочай лопатки деревянною ложкою ежедневно в продолжение трех недель, наконец сложи в банки.

Сушение гороха зеленого зернами

Вылуцив из стручьев зеленого, еще мягкого гороха, положи в воду, приставь на огонь и дай вскипеть.

Сняв с огня, откинь горох на решетах, чтоб осякнул. Тогда рассыпь на решетах и суши в печном вольном духу.

Сушение сие составляет самое важное обстоятельство, ибо в сильном жару горох очень твердеет и теряет свой зеленый цвет; если же не досохнет, то окисает. Почему надлежит его сушить в самом вольном духу либо на пальцах, установленных над сушильными печами (о чем сказано было в статье о сушении впрок поваренных трав), насыпая тонким слоем, часто переворачивать и наблюдать, чтоб не подгорел, высох бы разнообразно и не осталось бы в нем влаги.

Высушенный горох надлежит сберегать в стеклянных, плотно завязанных банках.

► *Примечание.* Для поваренного употребления надлежит горох сей еще с вечера размачивать в холодной воде, а за час перед тем, как готовить, налить горячею водою и после в ней же приставить на огонь и отварить.

Хлебцы из зеленого гороха

К сему равномерно надлежит взять молодого, еще сочного гороха, растереть его в ступке и с прибавкою истолченных



сухарей белого хлеба и приправую мускатным цветом замесить, переделать в хлебцы и иссушить так, чтоб не осталось в них ни малой влаги. Для связи надлежит подбавлять в воду, на которой замешивание происходит, распущенного драганта.

Хлебцы сии сберегать надлежит в ящиках, устланных писчею бумагою. Для приправы кушанья хлебцы кладут истерши.

Грибы разного рода и их запасание

Из числа разного рода грибов заготавливают впрок только сморчки, боровики, или белые грибы, березовики, или черные грибы, печерицы, грузди, волвянки, рыжики и опенки. Заготавливают их разными способами, как то: солением, отвариванием в уксусе, сушением и проч. Прежде представим здесь общие записки и наставления, к заготовлению грибов относящиеся, а потом о каждом из вышеписанных порознь.

1. Заготовление грибов так, чтоб через всю зиму остались свежими. Для сего употребляют грибы боровики и березовые. Надлежит отобрать из грибов, молодых и твердых телом, одни шляпки, очистить их, а не обмывать, взварить их в топленом и несколько соленом масле; после чего, выбрав грибы, уложить в чистый горшок и залить чистым, особливо растопленным маслом. Укладывание производить слоями и каждый слой, когда уложен, заливать маслом, а потом класть второй слой, также залить маслом, и так далее, пока горшок наполнен будет; наконец сверху залить маслом же, завязать и хранить в холодном, но не промерзающем месте.

2. Отваривание в уксусе грибов белых и прочих производит-ся одинаковым образом. Сперва надлежит грибы отварить в воде немного соленой, откинуть на решето, чтоб остыли и очахли. Между тем взварить хорошего ренского уксуса (по нужде можно употреблять и красный пивной уксус), положить в него грибы и дать довольно покипеть. После того



грибы, выбрав, сложить в банки, в которых им быть, а в уксус, прибавив имбиря, перца зернами и гвоздики по равной части, корицы полчасти, а всех пряностей на 400 г грибов полагается 4–5 г, уварить уксус, остудить и вылить на грибы в банку. Сверху залить деревянным маслом. Банки заткнуть пробками и засмолить.

3. *Иной способ отварить в красном уксусе.* Грибы белые или черные, отварив в воде с солью, откинуть на решето; после того в уксус положить перец зернами, корицу и гвоздику, уваривать до тех пор, пока уксус сгустится, как патока; тогда, остудив, вылить его на грибы, сложенные в банку, и завязать ее. Сим способом можно заготавливать печерицы и опенки.

4. *Соление грибов белых и черных.* Отварив сии грибы немного в воде, откинуть на решето. Остудив, сложить в кадочку, налить на них рассоленной воды и наложить кружок с гнетом. Можно сим способом солить и *сыроеги*.

5. *Соление груздей, волнушек и печериц.* Сперва которые-нибудь из сих грибов надлежит отварить в воде, откинуть на решето. На дно приготовленной кадочки, в которой быть грибам, надлежит посыпать соли, наложить слой грибов, пересыпать его солью, эстрагоном и майораном. Таким образом наполнив слоями кадочку, наложить кружок и гнет. Содержать в холодном месте. Тем же образом солят и *рыжики*.

6. *Соление рыжиков особливим образом.* Рыжики надлежит перетереть сухим полотенцем, а не обмывать. На дно назначенной для них кадочки посыпать соли, класть рыжики и каждый слой пересыпать солью, эстрагоном и майораном; наложить кружок с гнетом, через что рыжики осолятся в собственном соку. Содержать сии рыжики надлежит на льду. Так готовят рыжики для салата и винегретов, но если заготавливают для жарения, то трав не кладут.

7. *Сушение грибов.* К сему не надлежит делать особливых предписаний, ибо сушат грибы тем же образом, как и другие плоды: либо в сушильнях, какова описана в статье о су-



шении впрок поваренных трав, либо взнизав на нитках. Сушение сморчков может служить наставлением и для сушения прочих грибов, происходит оно следующим образом: очищенные и перемытые сморчки взнизать посредством иглы на толстые нитки и привесить сохнуть в тенистом месте. Лучше, однако, прежде развешивания посушить их в теплоте, например в печном вольном духу, потому что когда их свежие сдвинуть на нитке между собою тесно, то они портятся и легко подвергаются плесени и загнивают. Не довольно еще того, чтоб сморчки крепко иссушить; потребно уметь их и сберегать, защищая от молей, кои алчно на них нападают. В сем намерении надлежит высушить соль; сморчки уложить в каменные или стеклянные банки, пересыпая по слоям высушенною солью, и потом банки завязать крепко свиным пузырем.

Сморчки, по их ломкости, кроме сушения, впрок иным образом не заготавливают. В солении не имеют они доброты. Можно бы их заливать свежими в масле коровьем, как сказано в начале сего параграфа, но сморчки бывают рано весною, а потому через летнее время свежими в масле уберечь их трудно, так что заготавливают из них порошок, доставляющий снедам отменно вкусную приправу. Иссушенные сморчки должно истолочь и сохранять в крепко закупоренных бутылках в сухом месте.

Грибы белые, или боровики, большею частью заготавливают сушением, отчасти конфируют в уксусе, как сказано в статье о запасании грибов, но солением их не запасают, потому что сберегаются они лучше посредством сушения, ибо они в сем состоянии несколько лет сохранены быть могут. Между тем свежие белые грибы заливают маслом коровьим, кроме вышеупомянутой статьи, следующим образом.

Отборные грибы обварить немного в воде и дать очahnуть на решетке; растопить чистого соленого масла и процедить. Взяв стеклянную банку, нагреть ее, влить на дно



приготовленного масла, уложить слой грибов, опять залить маслом, еще класть грибов и заливать маслом, пока банка будет наполнена; после чего остальную пустоту залить тем же маслом и, крепко завязав банку, сберечь в холодном месте.

Грибы черные, или березовики, заготавливают солением, конфи-рованием в уксусе, заливанием свежих в масле и сушением тем самым образом, как сказано в упомянутой статье (смотри 1, 2, 3, 4 и 7). В сушении, однако, черные грибы идут только для стола служебного, потому что в сушении выходят твердыми и такого вкуса, как белые, не имеют.

Печерицы — лучшие и самые здоровые из грибов. Грибы сии растут не всюду и большею частью по старым селищам и на огородах, где были навозные гряды; но можно для них завести гряды, на которых они расти будут, где угодно, почему здесь о них скажем.

Заведение печеричных гряд. В саду или ином месте, где желаешь завести печеричную гряду, надлежит вынуть земли на аршин с четвертью шириною (85–90 см) и на четверть аршина глубиною (около 20 см); на сие место накладывать конского навоза, перемешанного с соломой, и вывести гряду вышиною в аршин и более (выше 70 см); сверху гряду сию слегка прикрыть лучшим черноземом. Через три месяца появятся внутри гряды белые жилки, из которых выйдут печерицы. Гряду сию еженедельно надлежит поливать помоями, в коих чищены и мыты печерицы.

Можно заводить и в теплых погребах, делая в них на аршин (70 см) от стены гряду из конского и голубиноного навоза, также островерхой, и покрыть на палец огородною землею, утаптывая при этом гряду. Поливать сию гряду надлежит теплою водою, бросая в нее очистки печериц и зерна, бывающие у подошвы их корня. Очень скоро начнут на сей гряде расти печерицы и таким образом можно будет иметь их свежими зимою.



Печерицы для заготовления впрок надлежит очистить, то есть слупить с них наружную кожу, после чего запасают их заливанием в масле коровьем и конфированием в уксусе, но более делают из них заготовления следующие.

Печеричный порошок делается из молодых, недостигших еще полного роста своего печериц. Надлежит их иссушить, после того истолочь и хранить в бутылках, крепко заткнутых.

Или: взяв хороших печериц желаемое количество, по столько же весом сморчков и трюфелей, очисти их, высуши в печном вольном духу, для чего трюфели должно изрезать в ломтики. После того истолки все, просей и сберегай в бутылке.

Отваривание печериц в уксусе. Должно набрать самых маленьких печериц, потому что они прочнее держатся; очистив, варить их в рассоленной воде около десяти минут, вынуть и дать очахнуть на скатерти. Тогда взять ренского уксуса и мускатного цвета, прибавить белого вина, взварить и дать остынуть. Очахшие печерицы сложи в стеклянную банку и вылей на них уксус с приправою. Банку надлежит крепко завязать.

Или таким образом: очищенные печерицы укладывать слоями в банки, каждый слой перестилать вишневым листом и укропом, присовокупляя к тому несколько зерен перца и по два гвоздка гвоздики на каждый слой; можно же по слоям пересыпать немного солью, что не худо. После того, взварив острого ренского уксуса, налить на печерицы столько, чтоб все их покрыло. Потом сшить круглую подушечку, насыпать в нее молотой горчицы толщиною в обух столового ножа, простегать ниткою в клетки и накрыть сею подушечкою печерицы в банке. Подушечка, погружаясь в уксусе, препятствует плесени и сообщает грибам приятную остроту. Наконец банку обязать кожею и хранить в холодном месте. Грибов для сего запасаения в воде обмывать не должно, ибо они втягивают в себя воду, которая препятствует удобному



вступлению в них уксуса, и оттого грибы скоро могут заплесневеть.

Маринирование печериц. Очистив печерицы, обжарить их немного в масле коровьем с разными пряностями. Можно употреблять к сему прованское или ореховое масло. Обжаренные печерицы уложи в банку, налей соленным и взваренным уксусом, а сверху залей маслом.

Печеричный сок. Очищенные печерицы надлежит сложить в горшок, прокидывая солью, перекладывая лавровым листом, тимьяном, эстрагоном, с прибавкою пряностей, целиком несколько лука и двух зубков чеснока. Поставить на несколько дней в теплое место, чтоб пришло в брожение. Тогда сок из грибов выдави, прибавь немного ветчинного отвара, сняв с него жир. Сей сок надлежит очистить варением на огне со взбитыми яичными белками; процедить, разлить в бутылки и, крепко закупорив, хранить. Прибавка сего сока в соусы сообщает им много вкуса.

Грузди. Сии грибы по подобию других заготавливать впрок всеми способами нельзя, потому что они очень сочны. Можно их отваривать с перцем и другими пряностями. Обыкновенно их солят таким образом: перебив грузди, дают им очахнуть; в приготовленную кадочку посыпают соли, укладывают слой грибов, опять пересыпают солью и так далее, пока вся кадочка наполнена будет; после чего накладывают кружок и придавливают гнетом. Для пересыпки слоев можно подмешивать перца, имбиря и гвоздики.

Волвянки. Род грибов, сходных с груздями, кроме того что они цветом красноваты. Сии грибы заготавливают солением тем же самым образом, как и грузди. Но чтоб они сделались в солении сходными с рыжиками, то, перебрав и перебив их, выставлять на несколько часов на открытом воздухе, чтоб потемнели, и после того солить.

Рыжики. Род грибов перистых или с жабрами под шляпкою, очень вкусных, и которые родятся только в борах.



Обыкновенно заготавливают их солением тем же образом, как грузди.

Опенки. Сии грибы, всюду растущие и появляющиеся осенью кучками около старых пней, выходят из земли в виде малых, круглых, желтовато-темных горошин, на довольно длинных корешках. Они очень вкусны и содержат в себе приятный запах. Кроме заготовления их солением тем же образом, как груздей, и отваривания в уксусе по предписанному в статье о запасании грибов, также и сушением, состоит в уважении порошок, заготавливаемый из сушеных опенок, отличный для приправы соусов и других снедей. Я приложу здесь два наставления для составления сего порошка.

Приправа поваренная из опенок, запасаемая впрок

Возьми самых сухих опенок 50 г, печериц 100 г, трюфелей, не имеющих в себе затхлого запаха, 50 г, тмина 50 г, эстрагона 40 г, белого перца, имбиря, мускатного цвета, гвоздики — по 12 г, кардамона 6 г. Все сие истолки в иготи сколько можно мягко, всыпь в бутылку и, крепко заткнув, сберегай в сухом месте.

Иной способ. Возьми опенок 400 г, печериц, сморчков и трюфелей — по 200 г. Очисти их, высуши в печном вольном духу, истолки, просей и содержи в крепко заткнутой бутылке.

Груши в уксусе

Для сего не столько удобны груши drobные; надлежит выбирать вкусные, сладкие, совершенно поспевшие, но твердые телом.

Отобранные груши должно перемыть, после того укладывать их в бочонки, послойно перестилая вишневыми листьями и анисом. У наполненного бочонка надлежит вставить дно и крепко нагнуть обручи.

После того, взварив хорошего уксуса с медом, полагая на 1,23 л уксуса по 800 г меда, уварить довольно, а когда



остынет, вылить во втулку на груши, втулку заколотить и содержать бочонок в погребе.

Груши в поспе

Сие в хозяйствах делают в замену уксуса и меда.

Груши должно уложить в бочонок тем же образом, как выше сказано; однако ж в сем случае в пересыпку слоев ничего не употребляют, кроме аниса и небольшого количества соли.

Поспу приготавливают обыкновенным образом из солодовой муки: процедив поспу сквозь сито, надлежит вылить ее на груши и, заколов втулку, содержать бочонок в погребе.

Грушевый сок

Сок сей служит некоторым образом вместо сахарного сиропа. Для его получения должно избирать груши хотя дробные, но сладкого вкуса.

Взяв свежих груш, истолочь и выдавить из них сок. Поставь сей сок к стороне, чтоб гуща из него отсела; чистый же сок сцеди и увари в густоту сиропа, остерегаясь, чтоб не пригорел и не потемнел. После того разложи сей сироп в бутылки и, крепко заткнув, сберегай в холодном месте.

Сок сей можно подавать один к жареному, приправлять им соусы и варить в нем разные плоды. Груши для приготовления сего сока годятся и мягкие, на которых кожа уже потемнела.

Дыни в уксусе

Для сего употребляют дыни, остающиеся осенью на грядках, кои не успели выспеть.

Сии дыни, разрезав на грани и вычистив из них семена, также срезав наружную корку, сложить в банку, пересыпая дробными кусочками имбиря и дикого перца, которого, однако, должно класть немного и не больше одного струч-



ка на большую банку; после взварить хорошего ренского уксуса, а когда остынет, вылить на дыни и банку крепко завязать.

Иное заготовление дынь в уксусе

С дынь очисти кожу, разрежь их на куски, сложи в посудину и налей крепким уксусом. Через два дня уксус сцеди и наполни свежим уксусом.

Через неделю выбери куски дынь из уксуса, оботри полотенцем и в воде, смешанною пополам с уксусом, вари до тех пор, как куски сии можно будет проткнуть соломинкою. Вынув куски ложкою, сложи в банки, пересыпая мускатным цветом, корицею и гвоздикою, наконец налей ренским уксусом столько, чтоб куски совсем покрыло.

Завяжи банки пузырем, выставь на несколько дней на солнце и после того храни в холодном месте.

Капуцины, или настурции, в уксусе

Заготовление сие производится из семян цветов капуцинов, иное название — настурция или индийский кресс. Надлежит для сего взять сих семян еще неспелых, пока в них ядро мягкое; обмыть их, откинуть на решето и, когда очахнут, складывать в банки, пересыпая послойно солью. Потом, взварив уксуса, когда остынет, влить на них, банки завязать крепко и сохранять в холодном месте.

Иной способ. Сложив семена капуцинов в банки, налить рассолом и наложить кружок с гнетом.

Сие приуготовление составляет зимний салат и заменяет некоторым образом каперсы в соусах и винегретах.

Каперсы домашние

В мае и начале июня некоторые растения заготавливают на себе цветочную почку, которую можно приготавливать



в уксусе и употреблять вместо каперсов. Таковы пуколки цветочные с бузинового дерева, с цветков капуцинов, ложечной травы, калужницы (*caltha palustris*) и с дрока. Набранные головки с которой-нибудь из сих трав надлежит слегка отварить в ренском уксусе, в который должно бросить несколько соли для удержания зеленого их цвета. После отварения дать остынуть. Уксус с них сцедить, взварить свежего и, остудив, вылить на сии цветочные пуколки, сложенные в стеклянные банки, завязать пузырем и хранить в холодном месте. Употребляя их в приправу снедей, надлежит класть перед тем, как отпускать на стол, иначе сии домашние каперсы в горячем кушанье лопаются.

Крыжовник соленый

Крыжовник обыкновенно заготавливают солением и большею частью голый красный и желтый. Ощипав с него листики и черешки, насыпают в бочонок или кадочку с прибавкою аниса и наливают довольно крепким рассолом. После чего бочонок закупоривают, а ежели соление происходит в кадочке, то накладывают кружок с гнетом. В нижеописанных приготовлениях крыжовник держится несравненно прочнее.

Крыжовник в вине

Надлежит набрать крыжовника полуспелого, стебельки и засохшие цветочные листочки с него обобрать, вымыть и дать осякнуть.

Приставить на огонь хорошего виноградного вина и, когда оно начнет закипать, положить в него крыжовника, сколько вино уместить может, чтоб ягоды покрыло; поварить столько, чтоб крыжовник свой цвет потерял, а был бы тверд и полон. Тотчас сняв с огня, вино слей, крыжовник откинь на решето и дай очахнуть и остынуть.



Тогда разложить ягоды в банки и, остудив вино, в котором они варены, понемногу влить в каждую банку, чтоб было не полно.

Взять бумаги, в растопленный воск обмоченной, вырезать из нее кружков мерою по величине банок, просунуть в каждую банку по такому кружочку, чтоб банку внутри накрыл.

Банки надлежит обвязать и, осмолив, содержать в погребе или ином холодном месте в песке. Каждый месяц банки переворачивать дном вверх, а через месяц потом опять горлом вверх и всегда засыпать песком.

Таким способом очень долго можно крыжовник сберечь и потреблять вместо свежего.

Иной способ запасаения крыжовника

Заказать на стеклянном заводе банок, чтоб были плоски и имели бы длинные шеи.

Крыжовник по вышеписанному очистить, наложить его в банки полно и закупорить пробками очень плотно, чтоб вода в них пройти не могла. После того в широкий плоскодонный котел постлат сена и, поставив в него банки, сколько может уместиться, налить холодной воды столько, чтоб шеек баночных осталось из воды видно только на палец.

Разведи под котлом огонь из сухих дров, чтоб вода в нем скорее вскипела, ибо когда вода не скоро закипит, то ягоды в банках сделаются мягкими.

Дав немного повариться, котел снять и влить в него несколько холодной воды, но лить не на банки, а, выбрав место, в воду; в противном случае банки могут полопаться.

Когда вода совсем остынет, то банки вынуть вон, пробки засмолить и поставить банки в песок.

Крыжовник в уксусе с медом

Можно крыжовник спелый запасать в уксусе с медом тем же образом, как сказано в статье о вишне в разном



заготовлении. Однако ж сии ягоды не столько уважают, чтоб тратить на них уксус и мед.

Огурцы малосольные

Возьми большую тыкву, срежь сверху кружок, семяник вынь и смежную к нему мякоть вычисти.

Укладывай в тыкву слоями огурцы, перестилая каждый слой листом черной смородины и укропом.

Наполнив тыкву, влей в нее обыкновенного рассола, наложи срезанную верхушку, пришпили деревянными гвоздиками, замажь разрез тестом и привесь в погребе.

Можно тыквы с огурцами, пришпилив к ним крышку, ставить в кадку и наливать рассолом, но тогда огурцы выйдут не столько вкусны, как в привешенных тыквах.

Заготовление маленьких огурцов в уксусе

Первый способ. Набрав самых маленьких, только что рост начинающих огурчиков (особливо в августе, когда большие огурцы сойдут), отварить их слегка в воде и тотчас выложить в холодную воду. Приставь на огонь воды, подмешав в нее третью долю уксуса, несколько гвоздичных головок и соли; взвари и вылей на огурчики, сложенные в банку. На другой день взвари тот же рассол и, вылив на огурцы, завяжи банку крепко.

Второй способ. Набранные огурчики надлежит держать несколько часов в холодной воде, после чего обтереть сухим полотенцем и пересыпать солью. Часов через шесть рассыпь огурчики на простыне в холодноватом месте, чтоб осохли; потом сложи их в банки или горшки, а лучше всего в малые бочоночки. Взвари ренского уксуса с лавровым листом, розмарином, эстрагоном, стручковым перцем и гвоздикой, пока вспенится; тогда выложи его на огурчики.

Некоторые оставляют огурчики в сем состоянии дней на восемь или недели на две, после чего уксус сцеживают, переваривают и, остудив, выливают на огурчики. Другие



приставляют самые огурчики с уксусом на небольшой огонь, взогревают и бросают при этом кусочек квасцов, отчего огурчики делаются твердыми и удерживают свою зеленость. Еще иные в течение шести дней уксус ежедневно сцеживают, переваривают и горячий обратно вливают на огурчики.

Но *самый лучший способ* сего соления следующий.

Отобрав огурчики неповрежденные, мочить полчаса в холодном ренском уксусе; первый уксус сцедить и наполнить свежим. Сей небольшой травы щадить не должно, поскольку опытность научает, что плоды при вымачивании много втягивают в себя водяности, после чего уже не столько много вбирают в себя уксуса.

Потом огурчики разложить на решетках, чтоб очахли, и тогда сложить их в горшок, пересыпать солью и оставить до утра.

На другой день выложить огурчики на простыню и, разровняв, оставить час просыхать; потом обтереть полотенцем и укладывать в банки слоями. На дно банки положить укропа, базилика, эстрагона, лаврового листа, перца и других пряностей; после того слой огурчиков и так продолжать до наполнения банок.

Напоследок взвари острого уксуса и, когда остынет, вылей на огурчики; опять его сцеди, еще взвари и горячий выложи на огурчики; то же сделай и в третий раз.

Поскольку для прочности огурцов несказанно служит то, чтоб отворратить от них доступ воздуха, то посудину с ними надлежит сверху заливать растопленным воском, чтоб на поверхности рассола сделался из него тоненький кружочек. Ежели огурцы посолены в бочонках, то надлежит втулки засмаливать и содержать бочонки в погребе.

Соление огурцов

Набрав огурцов средней величины, концы у них обрежь и огурцы перемой.



Кадку, в которой им быть, выпари начисто и поставь в погреб на место; положи в нее чебера, укропа, листьев яблонных и черной смородины, также других духов. Многие прибавляют к сему дубовый лист, но его много класть не должно, потому что огурцы от этого окисают.

После того укладывать огурцы слоями, перекладывая каждый слой вышеуказанными приправами.

Сделай в котле рассол и, вскипятив его, вылей на огурцы в кадке, дай стоять сутки; по прошествии сего времени рассол сiedi весь с огурцов, еще вскипяти и вылей на огурцы прямо с огня.

Ежели огурцы много рассола в себя впитали, то должно его добавить, растворив на речной воде. Обыкновенно на сотню огурцов соли кладут один фунт (400 г).

Напоследок огурцы накрыть толстою холстиною и наложить деревянный круг, который бы сверх краев кадки свесился вершка на три (около 15 см). Кадку зарубить в лед и наложить его и вокруг сверху: лед хотя бы таял, но в кадку втекать не может. Таким образом приготовленные огурцы в два года не испортятся; особливо когда вместо кадки посолены будут в бочке.

Иной способ соления огурцов. Ежели огурцы заготавливаются впрок, то соление надлежит производить в бочонках дубовых, кои служат и для прочности огурцов, и для того, чтоб они не заимствовали постороннего вкуса. Огурцы в них укладывать слоями (для сего в бочонках делается широкая втулка, чтоб рука свободно проходить могла), перестилая каждый слой укропом и смородиновым листом. Ежели угодно, то можно прибавлять к сему чеснока зубками: кроме умножения вкуса, чеснок содействует много и для прочности огурцов. Слои должно угнестъ плотно и налить рассолом, полагая на сотню огурцов соли фунт (400 г). Когда рассол влить, то втулку заколотить крепко и, заткнув гвоздем, зарубить бочонок в лед.



Соление огурцов по-английски

Сделать на воде рассол столько крепкий, чтоб опущенное в него яйцо не тонуло, и взварить его.

В кадку уложить огурцов больших, уже полный рост свой совершивших, и, вылив на них взваренный рассол, кадку накрыть и оставить до утра. Тогда рассол, сцедив, взварить и опять вылить на огурцы; сие повторять девять дней кряду.

После того огурцы, выбрав, каждый взрезать, семена из них вычистить и, на дюжину огурцов считая, смешать 100 г горчицы, по 50 г имбиря и английского перца; истолочь, что нужно, и на уксусе замесить в тесто.

Положить на каждый огурец по три зубка чесноковых и по пол-ложке упомянутого теста; огурцы срезанною с них крышечкою накрыть, пришпилить деревянными спичками и уложить в глиняные горшки.

Взварить острого ренского уксуса с чесноком и кипящего еще влить на огурцы столько, чтоб их совсем закрыло. Когда остынет, то горшки завязать пузырем.

Сии огурцы служат отменною приправою для соусов.

► *Примечание.* Обыкновенные соленые огурцы получают необыкновенную прочность, ежели рассол для них разведен будет на отваре из дубового листа: огурцы от этого остаются твердыми и зелеными, хотя бы года два стояли; но получают некоторую кислоту, не для всех вообще приятную.

Заготовление огурцов по-нюрнбергски

Набрать небольших огурцов, с обоих концов обрезать и положить часов на шесть в холодную воду; после того осушить на чистом полотенце.

Сложить огурчики в пространную посудину, на дно которой посыпать довольно соли и перца; потряхивать огурчики, пока соль от выступающего сока начнет распускаться.



Тогда сложить огурцы в банки, постилая сперва слой укропа, а потом слой огурцов; по наполнении таким образом банок налить их полны отварным уксусом.

Можно прибавить к сему и других пряностей.

Огуречный салат

Отбери для сего огурцов не очень крупных, в которых семена еще не затвердели, и не вялых; очисти и изрежь в кружки, тем образом, как делают обыкновенный салат из свежих огурцов. Спрысни кружочки солью и оставь на два часа.

Далее, расстели на решетке полотенце, выложи на него огурцы и оставь на час, чтоб осякли.

Поутру сложи в банки, но каждую наполняй не больше как до половины, иначе салат сей прочно держаться не может.

Далее, взвари крепкого ренского уксуса и, остудив, вылей на огурцы столько, чтоб их совсем уксусом покрыло. Тогда влей в каждую банку пальца на два прованского или орехового масла и храни в сухом, но холодном месте.

Для употребления салат вынимать ложкою, не захватывая уксуса. Он должен огурцы покрывать, иначе они испортятся и свежими казаться не будут.

Оливки домашние

К сему служат плоды дерева, кизил или дёрен называемого, которое множественно растет в теплых краях России. Плоды сии надлежит снимать, когда они начнут желтеть, но еще не покраснели. Набрав их и перемыв, отварить в воде, пока сделаются мягкими и лишатся всего сурового вкуса; после чего дать им очахнуть на воздухе. Тогда варить их в ренском уксусе и сложить в банки, пересыпая послойно и перекладывая лавровым листом, чебером, базиликом, эстрагоном, перцем и гвоздикой истолченными, и наконец дополнить посудину крепким ренским уксусом.



По другому предписанию надлежит плоды сии снимать с деревьев, когда они могут краснеть. Прежде приготовления, по снятии надлежит дать им позавянуть. После того укладывать в бочонок послойно с верхушками свежего укропа и лавровым листом; уложив, дно у бочонка вставить, сбить крепко, чтоб не потек, и налить рассолом столько крепким, чтоб опущенное в него яйцо не тонуло. Нет надобности сии домашние оливки отваривать, но прежде трех месяцев не должно потреблять их в расход, тогда получают они отличный вкус. Если же по времени они очень осолонеют, то должно их вымачивать в воде.

Пикули

Сие итальянское заготовление служит для всегдашнего и прочного салата; по-русски можно назвать это мелочью. Надлежит, наполняя большую банку разными неспелыми плодами, например маленькими яблочками, грушами, персиками, абрикосами, вишнями, сливами, крыжовником, завязью арбузов, дынь, тыкв, початков кукурузы еще маленьких, можно прибавлять к тому маленьких стручков гороха и фасоли, огурчиков и грибов, но так, чтоб все сии вещи перемешаны были поровну и не было бы одной вещи слишком много, а другой мало. Маленькие, только что завязавшиеся тыквы, заслуживают исключение, потому что они в пикулях выходят всех вкуснее. Банку налить острым ренским уксусом, прибавить разных пряностей, особливо же перца, гвоздики и имбиря; ежели есть зеленые стручки дикого перца, они составят отменную приправу. Дав сим вещам постоять в уксусе дня два, надлежит его слить и, взварив, горячий еще с осторожностью вылить на пикули. Доброта пикулей зависит от остроты уксуса: чем он крепче, тем и пикули выйдут лучше. Когда уксус остыл, можно банки завязать пузырем, выставить дня на два на солнце и после



того содержать в холодном месте, но в которое бы зимою мороз проникнуть не мог.

Плоды, конфированные в вине

Возьми ведро вина сладкого, все равно белого или красного, больше или меньше — по количеству заготавливаемых плодов, кои могут состоять в персиках, абрикосах, сливах больших, яблоках и грушах. Вино вылей в котел и увари треть его, чтоб сгустилось и сделалось способным для сохранения в нем плодов.

С яблок и груш должно очистить кожу, прочие можно класть в коже. Положи плоды в вино и держи на огне, пока сварятся. Степень сего уварения можно узнать по капле вина, пущенной на оловянную или каменную тарелку, чтоб она при наклонении тарелки не расплывалась; тогда сложи плоды с вином в банки и, когда остыли, завяжи.

Плоды, конфированные в водке

Взяв хороших груш или иных плодов не совсем спелых, натыкай булавкою, положи в кипящую воду и дай им обвариться, сие узнаешь по тому, что они сделаются мягкими.

Выложи их в холодную воду, в которую выдави сок из двух лимонов для удержания в плодах белизны.

Вынув из воды, положи в разваренный жидкий сахарный сироп, дай вскипеть раз семь или восемь белым ключом. Сняв с огня, счерпай пену и, выложив плоды с сиропом в чашу, оставь до утра; тогда опять приставь на огонь, дай вскипеть раз десять.

В третий день выложи плоды на решето, чтоб сироп отек; опять его взвари, чтоб вскипел раз пять или шесть, сними с огня, слови пену и остуди.

Плоды сложи в банку, смешай сироп пополам с французскою водкою, наполни банки и закупорь.



Плоды, конфированные в патоке

Толстокожие плоды надлежит, наколов булавкою, слегка обварить в кипящей воде и, вынув из нее, дать осякнуть; прочие плоды не обваривать. Сложить в банки или кадочки.

Очищенную патоку должно вскипятить; сняв с огня, счерпать с нее пену, процедить сквозь сито и в протепель налить на плоды.

Ежели патока по времени окисать начнет, то, не допуская сего вдаль, надобно ее переварить и опять налить. Но лучше налить свежую, также вскипяченною патокою.

Сливы соленые

Лучше для сего сливы озимые, потому что они мясистее и крепче; но можно солить и простые сливы. С дерева надлежит снимать их тогда, как они начнут желтеть, но еще не покраснели.

Сливы, уложив в бочонок с перестилкою вишневым листом и анисом, наливают рассолом.

Сливы в уксусе

На каждые пять стаканов* ренского уксуса возьми по 500 г сахара (или по 800 г патоки), увари в жидковатый сироп и очисти его варением со взбитым яичным белком.

Между тем отбери лучших слив, оботри полотенцем, наколи их иглою и положи в банки с прибавкою корицы, гвоздики и аниса. Выложи на них кипящий уксусный сироп.

Дней через пять или шесть сироп сцеди, вскипяти, положи в него сливы, привари несколько, вылови сливы ложкою, сложи в банки, а сироп, еще уварив, выложи на сливы.

Еще сливы заготавливают в вине и водке, как о том сказано в статье о конфировании плодов в водке.

* Стакан — 250 мл. — *Прим. ред.*



Смородина в рассоле

Смородину красную или белую, ополоснув водою и не обирая с веточек, уложить в бочонок и налить рассолом.

Спаржа в рассоле

Со спаржевых стеблей надлежит обломать головки с частью ствола, пока он мягок, перемыть и до одного вскипания обварить в воде. Тогда, выбрав спаржу с осторожностью, положить на решета, чтоб осякла.

Сделай крепкий рассол, такой, чтоб яйцо в нем не тонуло.

Осякшую спаржу сложи в стеклянные банки, налей рассолом, а сверху залей растопленным коровьим маслом пальца на два, завяжи банки пузырем и храни в холодном месте.

Иной способ. Положи спаржу в бутыл, налей рассолом, закупорь, засмоли и сохраняй в погребе в сухом песке. Спаржу сию надлежит для употребления сперва вымочить, а потом варить.

Спаржа в уксусе

Спаржу, для сего назначенную, надлежит до полуспела отварить в воде с солью или только налить ренским уксусом, который прежде надлежит взварить и потом остудить.

Но тем ли, другим ли способом ее приготовить, все равно надлежит по времени вынуть вон и обтереть полотенцем. После чего укладывать слоями в банки, а при изобилии спаржи — в кадочки, пересыпая слои зерновым перцем.

Банки потом завязать пузырем, а кадочки накрыть кружками с гнетом и немедленно снести на сохранение в холодное место.

Спаржевые хлебцы

Когда надобность состоит в том только, чтоб похлебкам или иным снедам сообщать спаржевый вкус, то надлежит спаржу отварить по-обыкновенному и дать ей осякнуть.



После того искрошить ее дробно, перемешать с истертым пшеничным сухарем, прибавить мускатного цвета и мелко изрубленной лимонной корки, переделать в булки на воде из гуммы драганта и высушить так, чтоб не осталось в них ни малой влажности.

Употребляя их в то время, когда свежей спаржи достать уже нельзя, надлежит булку истереть и положить в кушанье.

Тем же образом готовить хлебцы из вылущенных клешней и шеек отваренных раков.

Шпинат, заготовление

Перемыв листья шпинатные, изрубить их как капусту, пересыпать солью, сложить в кадочку и наложить кружок с гнетом. Шпинат даст из себя сок, в котором трава его может сбережена быть надолго для зимнего употребления. Когда из сего квашеного шпината делать поваренное употребление, то надлежит его выжимать, обливая при этом водою.

Терн соленый

Набранный терн надлежит ополоснуть водою и положить в бочонок чисто выпаренный, с прибавкою вишневого листа и аниса; после чего налить довольно крепким рассолом. Бочонок заткнуть и содержать в довольно холодном месте.

Терн в уксусе

В глиняном горшке наложить слоями терновых ягод, пересыпая слои зернами горчицы и лавровым листом. Взвари простого уксуса и, налив терн, наложить кружок с гнетом.

Ежели на 1,23 л уксуса прибавить по 600 г меда и, довольно уварив, вылить на ягоды, они выйдут еще вкуснее; в последнем случае надлежит прибавлять аниса зернами.



Травы салатные в уксусе

Листья салатных трав, например портулака, латука и других, надлежит уложить в банки слоями, перестилая каждый слой чебером, эстрагоном, кervелем и подобными, и спрыснуть солью. На бутылку ренского уксуса считая, прибавить по 25 г соленого спирта (*spiritus salis* в аптеках) и налить на травы. Затем банки надлежит завязать пузырем и сберегать в погребе.

Трюфели

Сие произведение естественное, в недрах земли вырастающее, составляет вкусную приправу к снедам в разных приготовлениях. Я не буду здесь описывать, каким образом их отыскивают, также и родов их; скажу только, что впрок запасают их самым простым способом, именно: очистив трюфели, складывают в банки и наливают деревянным маслом, в котором они могут лежать несколько лет без повреждения. Нет, впрочем, надобности запасать их в домоводстве, потому что их в больших городах продают готовые, но как не всюду их для продажи содержат и при этом заготовленное дома всегда обходится хозяину несравненно дешевле, то прилагаю наставление, каким образом трюфели можно каждому завести у себя в саду посевом.

Для сего надлежит достать спелых трюфелей, имеющих наружность черноватую, каковые находят уже осенью, в октябре. В то же самое время должно и посев производить; если же можно спелые трюфели иметь ранее, то до упомянутого времени надлежит держать в воде, в которой они полгода безвредно пролежать могут. Место, на котором их сеять, должно состоять из рыхлой, с песком смешанной земли. На сем месте надлежит выкопать земли на четыре вершка глубиною (около 18 см), просеять сквозь садовый грохот и сей просеянной земли насыпать в выкопанном месте вершка на полтора толщиною (около 7 см)



и положить в нее трюфели расстоянием один от другого вершков на девять (около 40 см), не вдавливая их в землю. Прочую землю, растворив водою, как тесто, положить сверху трюфелей. Таковую гряду оставить в покое на год, до будущего октября, в котором можно уже трюфели выкапывать. Но как посаженные трюфели не могут, подобно картофелю, размножаться, а только разрастаются (размножаются же они от содержащихся внутри их семян), в рассуждении чего должно трюфели разрезывать и класть в землю кусками.

Цикорные коренья в уксусе

Коренья цикорные, очистив и вынув из них сердцевины или стержни, положи в холодную воду, для того чтоб горечь повытянуло. Не худо в сем намерении воду несколько раз переменить.

После того коренья сии отвари в воде и откинь на решето, чтоб осякли. Уложи их в посудину и налей уксусом, смешанным с прованским маслом и солью.

Сии коренья составляют в сем приготовлении хороший зимний, всегда готовый салат. Лучше, однако, подавая, обливать их свежим салатным соусом.

Сахарные коренья в уксусе

Сахарные корни, также и те, кои овсяными называют, очистив и оскоблив, положи в холодную воду, чтоб несколько повымокли.

После того отвари коренья, но столько, чтоб не разварились слишком мягко; выложи на решето и, дав осякнуть, сложи в горшки.

Возьми хорошего уксуса, вмешай в него соли и перца, вылей на коренья и сверху залей немного прованским маслом. Сии коренья в таком приготовлении также составляют зимний салат и идут в соусы.



Соление яблок

Производится простым способом: надлежит для сего взять яблок сладких (ибо квасные для сего не годятся), самых спелых, уложить в бочку с вишневыми и черной смородины листьями, прибавив к тому и аниса зернами, после того налить бочку полную довольно крепким рассолом, втулку вогнать и крепко заткнуть.

Приготовление яблок в поспе

Надлежит для сего отбирать яблоки спелые, хорошего вкуса и неповрежденные.

Наколов яблоки иглою в разных местах, должно сперва обварить слегка в кипятке, со стебельков кожу оскрести и глазки очистить, положить в холодную воду, а вынув из нее, дать очахнуть и тогда уложить в бочонок, хорошо выпаренный и не содержащий в себе ни кислоты, ни постороннего запаха.

Из солода ржаного или иного сделать очень густое сусло, присолить его и, вылив на яблоки, дать стоять сутки, а потом закупорить бочонок.

Яблоки в поспе надлежит часто осматривать и, ежели сусло начнет закисать, тотчас его сцедив, налить свежую поспую и сие повторять, пока плоды остоятся. То же самое наблюдается и в рассуждении груш, заготавливаемых в поспе.

Яблоки любовные

Сие растение довольно известное, приносящее плоды плоские, гранчатые, сперва зеленые, после желтеющие и наконец краснеющие как сургуч, наполненные плоскими семечками. Спелые любовные яблоки идут в соусы и сообщают им приятную кислоту; впрок же заготавливают их солением тогда, как они желтеть начнут. Обмыв и очистив с них стебельки и цветочные листки, надлежит уложить яблоки в банки и, налив крепким рассолом, наложить кружок с гнетом.



Можно же наливать их и уксусом. Сие приготовление составляет готовый зимний салат, приправу в соусы и винегреты. Яблоки любовные примешивают в пикули.

О ПРИСМОТРЕ И СБЕРЕЖЕНИИ ПРЕДШЕСТВУЮЩИХ И ДРУГИХ ЗАПАСОВ

Сколько употребляем мы предосторожностей в зимних месяцах к сохранению наших съестных запасов от мороза, столько же должны мы в жаркое время стараться уберечь их в неповрежденном состоянии. У нас находится немало припасов, заготовленных с сахаром, медом и в уксусе. Они от жары легко могут испортиться, особливо же когда в приготовлении их сделано было упущение. Но и при самом точном соблюдении всего должного состояние погреба может быть для наших запасов невыгодным. Ежели погреб влажен, то порок сей умножается от тени и холода, которые в сие время должны мы необходимо умножать; но когда погреб очень сух, то входа в него надворного теплого воздуха отвратить никоим образом нельзя; однако последний порок все же лучше, нежели первый. Почему в хозяйстве через каждые две недели надлежит запасы осматривать, ибо малейшее повреждение распространяется скоро, и тогда уже ничем пособить будет нельзя.

Первыми в сем случае предстают приготовления в сахаре, в меду и соки плодов. Начальный вред вареньям приключается, когда сахар придет в брожение и соки окиснут. Ежели кислота еще не очень одолела, то надлежит сахар или сок начисто с плодов сцедить; развести с водою сахар, уварить его до надлежащей густоты, очистить. Выложить в него и плоды, дать еще раз вскипеть, а потом в ту же минуту сложить в банки; когда же совсем остынет, банки опять завязать с пузырем и поставить в тенистом месте. Закиснувший, с варенья сцеженный сок сойдет в поварне для приправы соусов или



может употреблен быть для запускания уксуса. Случается в других банках, что сок хотя и не повредился во вкусе, но сделался жидким. Сие составляет уже наклонность к окисанию. Хотя такие банки свежего сиропа и не требуют, однако ж должно сок, сцедив, уварить до надлежащей густоты и опять выложить на плоды.

Опаснейший неприятель запасам есть *плесень*, ибо где она заведется, там непрестанно распространяется и повреждает весь запас. Недостаточно уже в сем случае вынимать только зараженные места, надлежит весь сок с плодов сцедить и налить свежим сиропом.

В других банках, может быть, окажутся варенья сохнувшими, поскольку сахар в них садится леденцом. Сему пособить легко, ибо стоит только оледенцовевший сахар сложить в сковороду, смочить водою и опять уварить до надлежащей густоты. Со всем тем труд будет тщетен, ежели нет в доме сухого и при этом холодного места. Сверх того должно банки плотно завязывать с пузырем, а бутылки крепко затыкать пробками и засмаливать. Из початых банок не должно брать тою ложкою, которая касалась уже наших губ. Далее, не оставлять в банках ямок и промежутков, но стараться, чтоб поверхность была ровною; не должно же в некоторых местах плодам в варенье обнажаться: они должны быть покрыты соком.

Варенье медовое окисает и плесневеет, когда меда положено будет против плодов мало и ежели он не будет достаточно сгущен варением.

Соки, сохраняемые в бутылках, когда начаты, надолго прочными удержаться не могут: должно их скорее употреблять в расход или разложить в малые бутылочки.

Что надлежит до *плодов, заготовленных в уксусе*, то находящиеся в бочонках, крепко закупоренных, вреду не подвергнутся, ежели содержат их в холодном погребе и часто перекачивают; но тем опаснее для плодов, сохраняемых в посудидах открытых, потому что хотя и заливают их



прованским маслом, или салом, или воском, но сие берегает до тех только пор, пока посудина не начата. Итак, ежели произойдет какое-либо повреждение под крышкою, то не остается иного средства, как только что старый уксус сцедить, взварить свежего и налить, когда остынет; причем должно в свежий отваренный уксус пустить несколько капель соляного спирта (*spiritus salis*, в аптеках).

Поваренные растения, заготовленные в рассолах, надлежит осматривать на поверхности: как скоро окажется на ней плесень, должно ее тщательно словить, положить соли, а по обстоятельствам и рассол переменить.

Между тем, хотя бы мы и ни в чем не могли упрекнуть наше прилежание, но угрожают запасам, особливо же сладким, *муравьи*. Доступ к запасам преграждают сим насекомым, обвертывая банки свежю полынью или обсыпая банки золою либо толченым мелом. Всего лучше в сем случае зола табачная или веревка, обмазанная дегтем, которой банки окружают.

Мухи разного рода угрожают в сие годовое время нашим запасам еще более, потому что кладут в них свои яички, из которых выводятся червячки. Хотя мухи тенистых или темных, также и холодноватых мест и не посещают, но и они не всегда остаются безопасными. Почему должны мы прибегать к другим средствам. Легчайшее из сих — приманчивая снедь, содержащая для мух отраву, например гриб, мухомором называемый, намазанный сметаною, и проч. Однако ж все ядовитые вещи опасны, и для того лучше употреблять сие невинное средство: смешай часть экстракта квасии с тремя частями меда, намажь на деревянную тарелку и поставь. Курение сушеными тыквенными листьями и полынью с сухими можжевеловыми ягодами изгоняет и даже умерщвляет мух. Но как и запасы сим запахом могут напитаться, то можно мух изгонять сильным накуриванием вещами благовонными.

Много же вреда приключают и малые червячки, заводящиеся в муке и сыре. Когда еще их мало, то можно их изгнать,



посыпая немного мускатным цветом или втыканием прутиков черемухового дерева: запаха от сих вещей они терпеть не могут. При умножении же сих насекомых не остается иного способа, как муку раз шесть или больше просеять ситом, а сыры смачивать селитрою, в воде распущенною. Удерживает же доступ сих насекомых к сырам, когда они лежат на овсяной соломе, березовом листе и траве зверобое.

ЗАПАСАНИЕ РАЗНЫХ СТОЛОВЫХ И ПОВАРЕННЫХ ПРИПРАВ

В упоминании о сих приправах намерение мое не относится до тех пряностей и других вещей, которые продаются готовыми, как то: перец, имбирь, корица, гвоздика и подобные. Я коснусь только тех вещей, кои к сему же относятся, но могут отчасти составлять замену покупных вещей через домашнее заготовление, частью же хотя то будут покупные, но которые должно в домоводстве очищать и тем самым делать здоровейшими: сие главнейше относится до необходимейшего запаса — соли. Итак, во-первых, упомянем о тех домашних вещах, кои заменяют пряности и другие покупные приправы.

Барбарисный сок и агрест, то есть сок из неспелого винограда, заменяют *лимоны*.

Семена чернушки могут служить вместо *кардамона* и *английского перца*.

Пуколки цветочные шильняка или дрока, капуцинов и калужницы, по сказанному в статье «Каперсы домашние», позволяют обойтись *без каперсов*.

Дёреневые ягоды, как описано в статье про оливки домашние, заменяют *оливки*.

Листья персиков, ядра орехов и тыковых семян заменяют *молоко*, которое можно употреблять вместо *миндального*.



Ядра лесных орехов, также земляной миндаль служат в пирожном вместо *миндаля*.

Масло хорошее маковое, ореховое, из тыквенных и подсолнечниковых семян, также липовых орешков, совершенно заменяет *масло прованское*. Горчичное масло имея, нет надобности жалеть об масле прованском для салатов и винегретов.

Чебер и дикий перец могут служить вместо настоящего *перца*.

Сироп морковный, грушевый, очищенный мед в некоторых употреблении заменяют *сахар*.

Порошок травный (о котором сказано будет ниже), печеричный и опеночный, упомянутые в статьях «Печерицы» и «Приправа поваренная из опенок», удобно могут заменять сбитень из иностранных пряностей.

В самом деле, ежели бы мы не были охотники покупать только дорогое и портить наше здоровье пряностями чужеземными, то легко бы обошлись без них через замену вещами домашними.

Заметив сие, приступим к описанию заготовления разных приправ и поправлению некоторых покупных вещей. При сем первой представляется соль, сия необходимая к поддержанию жизни нашей приправа.

Как делать домашний *сое*

Род сока, употребляемого к жаркому и в другие приправы, получаемого за дорогую цену в Англии, можно составлять дома следующим образом.

Возьми стакан черного сока, который под сим названием продают во всех местах и который под названием нардека получается большею частью из Греции: так полагаю, только для размера; прочем можно сего *сое* заготавливать сколько угодно.

На стакан упомянутого сока полагается рюмка ренского уксуса и две рюмки виноградного вина. Влей сие в новый



муравленный горшок, имеющий такую же плотно закрывающуюся крышку. Туда же положи 100 г соли, прокаленной на разожженной железной сковороде, 70 г перца, 8 г истертого мускатного орешка, столько же гвоздики, 2 г истолченного имбиря, кусок сухой померанцевой корки, 35 г горчичных полурастолченных зерен, 6 луковок шалота или, за неимением такового, три небольшие простые луковицы (если же кто жалует, то три зубка чеснока) раздавленные, 10 листьев лавровых, щепоть базилика, веточку тимьяна и несколько корицы. Ежели есть порошок печеричный или опенковый, то и его прибавь по усмотрению.

Наложи на горшок крышку, поставь напиться на сутки на горячую печь или в горячую золу. По прошествии сего времени процеди настойку сквозь полотенце, сколько можно больше выжимая, сложи в бутылку и крепко заткни.

Поскольку главное основание сей приправы составляет черный сок, или нардек, то за его неимением можно сей сок приготовить дома, как сказано будет в следующей статье. Черный сок делается, собственно, из яблок и слив, но для сое можно его тем же образом вываривать из грибов, из разных ягод. Впрочем, сое можно делать на одном виноградном вине, на одном уксусе и на одном лимонном соке, однако ж на последнем сделанное сое долго держаться не может.

Как делать черный сок дома

Взять самых спелых яблок и слив, раздавить их, смочить водою и выдавить из них сок, который должно процедить и после того на слабом огне уваривать, пока сделается густым, как патока. В сем состоянии сок сей очень долго не портится.

Яблоки к сему идут сладкие и кислые и даже разбрюзглые мякушки, только бы не было в них гнилости.



Заготовление ветчинной эссенции

Возьми ломтиков сырой ветчины, избежь их обухом поваренного ножа и обжаривай в кастрюле с прибавкою малого количества растопленного сала; приставь на рашперную, над жаром стоящую решетку, брось щепоть муки крупичатой и мешай ложкою, пока выступивший сок, смешавшись с салом, покраснеет; подбавь сока из телятины, пучок травы петрушечной и других душистых трав, гвоздики, головку чеснока, горсть изрубленных печериц, несколько изрубленных трюфелей, корок белого хлеба и очень мало уксуса и уваривай.

Когда уварится, процеди сквозь сито в бутылку и, крепко заткнув, сберегай в холодном месте.

Сия эссенция идет в приправу соусов и других снедей, которым сообщает отличный вкус.

Телячий сок

Заднюю телячью ногу разруби поперек в толстые ломти и уложи в кастрюлю, на них положи искрошенного лука, моркови и пастернака; накрой кастрюлю плотно, приставь на слабый огонь, чтоб прело.

Когда телятина даст сок, прибавь огня и уваривай, пока прикипит к кастрюле.

Тогда смочи мясным отваром, прибавь немного петрушки и четыре гвоздика, накрой кастрюлю, держи на огне около трех четвертей часа, процеди сок сквозь салфетку и храни до употребления.

Травная эссенция

Для приправы снедей заготавливают травную эссенцию, сообщающую им отличный вкус.

Для сего возьми базилика, эстрагона, мелиссы, кервеля, пимпернели, укропа, иссопа и тому подобных, изруби их дробно; оботри на сахаре корку с одного лимона или



померанца, положи туда же, выдави и сок из лимона или померанца, смочи ренским уксусом и выжми сквозь полотене.

Собранный сок сохраняй в маленьких, крепко закупоренных флажечках.

Травное масло

Некоторые травы поваренные, как то: петрушка, кервель, сельдерей и тимиан, через сушение теряют большую часть своей доброты; и поскольку травы сии преимущественно употребляют для супов, но в них травяной уксус не удобен, то в сем намерении приготавливают травное масло. Однако ж каждую из упомянутых трав надлежит заготовлять в масле особливо, чтоб зимою можно было супам сообщать произвольный, отличающийся вкус.

К сему намерению набери листьев упомянутых трав, каждого рода особливо, перемой и осуши между салфеток, после того изруби мелко.

Приставь на огонь масла коровьего, а когда оно разгорячится, выложи в него траву и дай повариться; посленими с огня и поставь к стороне.

Спустя несколько дней остывшее масло выколуй, сложи в банки, причем слей долой отделившуюся жидкость. Без сей предосторожности масла впрок сберечь нельзя: оно скоро испортится.

Маслу, сложенному в горшок, должно дать разойтись, чтоб село плотнее; после чего, завязав пузырем, хранить его в холодном месте.

Травный порошок

Для его составления надлежит взять, например, базилика 25 г (поскольку он перед другими душистыми травами преимуществует), тимьяна 12 г, по столько же мелиссы,



эстрагона, петрушки, чебера и листьев сельдерейных; иссопа же, укропа и подобных надлежит положить по 6 г. Чтоб умножить вкус, можно к сему прибавить 25 г порошка печеричного; также, когда не можем обойтись без иностранных приправ, то надобно прибавить толченых белого перца, мускатного цвета и кубебы.

Сей порошок идет в приправу почти всех снедей.

Травные сухари

Возьми полную горсть петрушечных листьев, ополосни водою и, откинув на решето, дай им чисто осякнуть; после чего поваренным ножом изруби дробно и дай завянуть.

Тогда из 100 г крупчатой муки на одном яйце замеси крутое тесто, вомни в него петрушку, сколько ее вместиться может. Чем более будет в тесте петрушки, тем сильнее останется петрушечный вкус в сухарях. После того сваяя из сего теста хлебец. Сим способом можно наготовить сих хлебцев столько, сколько надобно их для домашнего расхода.

Хлебцы сии посади в печь и держи в ней, пока сама печь остынет, ибо не столько надобности в том, чтоб они испеклись, сколько в том, чтоб высохли. Чем больше они иссохнут, тем прочнее могут сбережены быть в сухом месте. К сему намерению можно хлебцы, изрезав в ломтики, досушить.

В поваренном потреблении надлежит сего сухаря истереть на терке, сколько надобно, и положить в варящийся суп. Тем же образом можно делать сухари и из других поваренных трав.

Сбитень поваренный в запас

Истолки порознь 100 г перца, столько же имбиря да по 35 г гвоздики, мускатного ореха и корицы. Смешав все это, просей сквозь сито и сложи в бутылку, заткни крепко и содержи



в сухом месте. Можно в сей сбитень прибавить порошка печеричного, сморчкового и опеночного.

Приправа английская

Употребляют ее для приправы на скорую руку всех темноцветных соусов и сообщения им отличного вкуса.

Истолки мелко 100 г сахара и с 25 г масла коровьего, приставь на огонь яркий в сковородке; мешай, чтоб масло с сахаром соединилось.

Как скоро сахар, распустившись, начнет пениться, то сковородку приподними и держи над огнем выше; а когда сахар и масло потемнеют, влей немного красного вина, мешай сильно, пока сахар весь распустится; тогда еще прибавь вина и продолжай мешание.

Прибавь к тому 12 г кубебы, 6 гвоздков гвоздики, 4 луковки шалота, несколько мускатного цвета, немного соли, корку с одного лимона и, приварив, вылей на блюдо.

Когда остынет, пену счерпай, а прочее сложи в бутылку и сберегай для употребления в холодном месте.

Устричный порошок

Устрицы вылуци из черепков, обрежь у них волосень, вылуценное приставь на огонь в посудине, чтоб излишняя водяность повыпарилась.

После того выложи устрицы на решето, чтоб осякли, изруби их вместе с истолченной луковицею и мелко истрошенной лимонною коркою в фарш, который переделай в маленькие лепешечки и высуши очень сухо на доске в печном вольном духу.

Иной способ. Возьми очень сухой сухарь белого хлеба, сделанный без масла коровьего, истолки в иготи; устрицы приготовь по вышеписанному, изруби мелко, смешай с истолченным сухарем, переделай в лепешечки и высуши в печи.



Сии лепешечки сохраняй в коробочках или истолки в порошок и сберегай в бутылках, крепко заткнутых.

Сухой студень в запас

Надлежит для сего взять килограммов пять говядины ни жирной, ни сочной, заднюю ногу телятины, большую говяжью мозговую голяшку и двух старых куриц, истолченных вместе с костями своими в иготи, добавь 5 г мускатного цвета и несколько имбиря, налей на все сие столько воды, сколько потребно для сварения из сказанного количества крепкого мясного отвара.

Все сие вари в большом горшке или хорошо вылуженном котле, закрыв крышкою, на слабом углевом огне целый день, временами вымешивай и счерпывай пену.

Когда довольно уварилось, процеди отвар сквозь сито, дай остынуть, счерпай весь жир.

Процеженный отвар приставь опять на огонь и вари исподволь, пока довольно уварится; причем наблюдай, чтоб не пригорело, почему лучше сцеженный отвар разлить в плоские блюда, поставить на треножниках над углевым жаром, потом на горшки с кипящею водою, у огня стоящие, и накрыть опромешками. Садящуюся на поверхности отвара перепонку должно снимать, чтоб ничто не препятствовало выпариванию.

Когда отвар сделается подобен густому клею, разлей его в плоские посудыны, в которых оставь до другого дня, чтоб совсем сел. После того разрежь его на четверугольные куски. Подсохший студень засушивай на солнце или в сухом теплом покое, часто переворачивая.

Ежели при недостатке солнечного сияния студень приуждено будет засушивать в печном вольном духу, то надлежит больше всего наблюдать, чтоб печь была негоряча и оттого бы студень подгореть или потемнеть не мог. Когда студень высох, то каждую дощечку студня надлежит особливо



обвернуть в чистую писчую бумагу и сложить в коробочки, устланные бумагою.

Кто любит крепкие бульоны, можно для них заготавливать сушеный студень тем же образом, но по нижеследующему предписанию.

Возьми телячью ногу или хотя говяжью, сколько надобно; далее, довольно немалый кусок ветчины тощей изрежь в малые кусочки; положи в большую кастрюлю 100 г масла коровьего, туда же мясо и кости, 100 г анчоусов, 50 г мускатного цвета; изрежь пять или шесть кореньев сельдерея в ломтики, также одну большую морковь; накрой кастрюлю плотно и поставь на умеренный углевой огонь.

Усмотрев, что сока несколько вышло, сними кастрюлю с огня и сок слей в особливую посудину. В кастрюлю же налей столько воды, чтоб оставшееся мясо покрыло; приставь опять на огонь и вари исподволь четыре часа.

Когда уварится и около третьей доли выкипит, процеди сквозь сито в сок, прежде сцеженный, и вари в другой кастрюле, пока сделается клейко: с сим отваром в засушивании и прочем поступи по вышеписанному.

Когда при недостатке свежего мяса или во время путешествия пожелаешь использовать сухой студень, чтоб иметь наскоро хороший суп, то на 15 г сего студня влей горячей воды две глубокие тарелки, вари, мешая ложкою, пока студень распустится. Можно приправить сей суп травяным порошком, подбивать подпаленною мукою или яйцами; также можно студень употреблять для подправления разных соусов.



СЛОВАРИК

Содержит устаревшие, диалектные или редко используемые ныне слова, а также некоторые термины, относящиеся к поварскому делу

Агрест — то же, что крыжовник.

Анис, анисовое семя — плоды зонтичного растения анис обыкновенный. Имеют терпкий и одновременно приятный аромат. Используются как пряность.

Аршин — русская мера длины, равная 71 см.

Белужина — белуга, рыба семейства осетровых.

Бобки — изделия, нарезанные кусочками из жгута пресного (лапшевого) теста, сваренные в молоке.

Бобы турецкие — зернобобовая культура. Из зеленых бобов готовят те же блюда, что из стручковой фасоли, только варятся они дольше. Зрелые семена турецких бобов готовят так же, как и зерновую фасоль.

Борщ (трава), или борщевик, — крупное травянистое растение семейства зонтичных. В пищу шли молодые листья и побеги дикорастущего и огородного борщевика. Листья заготавливали впрок — сушили, солили, заквашивали. Использовали для приготовления щей, которые назывались борщевыми. Позже борщом стали называть блюда не только из борщевика, но и из свеклы и свекольной ботвы.

Бочечная рыба — соленая рыба, заготавливаемая в бочках.

Бузун — соль, осевшая крупными кусками (в соляных озерах).

Бурак — 1) квашеная свекла; 2) род борща или свекольной похлебки.



Вгустую сваренный — то есть вкрутую.

Вершок — русская мера длины, равная 4,4 см.

Ветошечка — тряпица.

Взвар — 1) соус, приправа с пряностями к мясным и рыбным блюдам; 2) напиток из плодов и ягод, сваренных на меду, пиве, квасе.

Взварить — довести до кипения.

Визига, или вязига, — спинная струна (хорда), проходящая сквозь позвоночник осетровых рыб.

Волвянка — гриб волнушка.

Вольный дух — жар в истопленной печи после выгребания углей.

Втулка — затычка, пробка.

Выгнетать — выдавливать, выжимать, используя гнет, тяжесть.

Вялить — сушить что-то съестное впрок на солнце, на ветру, а отчасти и в печи.

Головизна — 1) голова и часть хребта осетровой рыбы, употребляемые в пищу; 2) вообще рыбы головы.

Головль, или голавль, головень, — пресноводная рыба семейства карповых.

Горох зобаной, или зобанец, — необрушенный (неочищенный) горох, который варят в воде до тех пор, пока его оболочка не треснет или отделится в виде пузыря (зоба).

Горох колодкой — вареный протертый горох, который подают в холодном виде.

Гранчатый — граненый.

Деревянное масло — дешевый сорт оливкового масла.

Дичина — дичь, мясо диких птиц и животных, употребляемое в пищу.



Доброта (продукта) — качественность.

Довольная мера — достаточное количество.

Домо́вые птицы — домашние.

Драгант, или трагант, трагакант, адрагантовая камедь, — растительная слизь, густой сок, вытекающий из растений рода астрагаловых. Безвкусная, без запаха белая прозрачная масса, разбухающая в воде; кондитеры употребляют ее как стабилизатор и загуститель.

Драчена, или дрочёна, — блюдо русской кухни из яиц, замешанных на молоке с крупой, мукой или тертым картофелем.

Дробно — мелко.

Дупельшнеп — болотная птица, родственная бекасу, кулику.

Жеребейки — тонкие полоски или ломтики продуктов.

Житница — амбар, помещение для хранения зерна.

Забелка — заправка из сметаны, коровьего молока или постного молочка (макового, конопляного). Забеливают супы и другие жидкие блюда, а также соусы, чтобы придать им нужную густоту и вкус.

Закваска — вещество, которое вызывает кислое брожение, например дрожжи.

Земляная груша, или топинамбур, — съедобные клубни (белые, желтые, фиолетовые, красные), по вкусу похожи на репу и капустную кочерыжку.

Золотник — русская мера веса, равная 1/96 фунта, или 4,26 г.

Иготь — ручная металлическая и каменная ступа.

Исподволь — постепенно, понемногу.



Иссоп, или синий зверобой, — растение семейства яснотковых, имеет пряный, терпкий и немного горький вкус и ярко выраженный аромат. В качестве пряности используются листья и неодревенелая часть веточек.

Иссуха — суховато.

Калья — прототип рассольника, жидкое блюдо с солеными огурцами или лимонами, огуречным рассолом. Готовили с кусочками паюсной икры, рыбой, курятиной.

Каперсы — нераспустившиеся бутоны колючего кустарника *Capparis spinosa*. В сыром виде несъедобны. Их употребляют в пищу маринованными или консервированными в уксусе с солью, имеют пикантный вкус, слегка терпкий, кисловатый и немного горчичный. Каперсы подают к рыбе или мясу, в салатах или в салатных заправках.

Каравай, или коровай, каравайцы, — 1) пышное выпечное изделие из блинного теста. Готовили с яйцами, грибами. Битый каравай — со взбитыми белками, яцкой — из жидкого теста на гречневой муке, тельной — из рубленой рыбы; 2) свадебный хлеб, богато украшенный; 3) целый круглый хлеб.

Карасики (пирожки) — пирожки из пресного теста треугольной формы, напоминающие тушку карася, с начинкой из говядины или баранины с луком, из пшена или риса и др. Жарили в маковом, конопляном или ореховом масле.

Картуз — бумажный мешок для сыпучих продуктов.

Квасия — дерево *Quassia amara*, горькое, употребляется в лекарствах.

Квасная гуща — дрожжевой осадок в смеси с квасом.

Кервель — однолетнее травянистое растение семейства зонтичных. Применяется как пряность. Обладает



сладковатым анисовым запахом, по вкусу напоминает петрушку.

Кислое тесто — дрожжевое тесто.

Кислые щи — старинный русский сильногазированный безалкогольный напиток из меда и солода. Брожение происходит в запечатанных бутылках, этим технология отличается от приготовления кваса.

Кишнец — кориандр.

Кладеный — холощенный, кастрированный (бык, баран).

Коливо — сладкая каша из целых зерен пшеницы, риса или перловой крупы со сладким медовым сиропом (сытью) и сушеными фруктами.

Конфирование — приготовление ягод, плодов, трав и др., при котором их заливают сахарным сиропом, или водкой, или уксусом, чтобы придать вкус или для запасания впрок.

Коринка — черный мелкий изюм без косточек.

Крошево — кушанье из накрошенных припасов.

Крупеник — запеканка из крупы, чаще всего гречневой.

Крупитчатая мука, или крупчатка, — отборная мука из специальных сортов твердой пшеницы с высоким содержанием клейковины.

Кубеба — перец, известная классическая пряность. Особой популярностью пользуется в Индии, Шри-Ланке, Индонезии, Малайзии и других странах Юго-Восточной Азии.

Кундюбки — изделия из пресного пшеничного теста в виде ушек с начинкой из грибов или риса с грибами; жарили и подавали с крошевом из кислицы или щавеля (зеленые щи). Слово тюркского происхождения: гундюр — пшеница.

Леваши — фруктовая или ягодная пастила. Ее сушили на досках, смазанных медом или патокой, а потом сворачивали в трубки.



Левашники — пирожки из пресного сдобного теста с начинкой из протертой фруктовой массы (для левашей) или варенья.

Лопатки гороховые — недозревшие стручки гороха, которые едят целиком.

Любавчина — термин мясников: так называли чистое мясо, не имеющее на себе сала.

Малым делом — совсем немного.

Маринировать — то есть мариновать, положить в маринад или напитать им мясо, рыбу и проч.

Мозжуха — одно из названий можжевельника.

Муковник — подливка, которую готовили так: в оставшийся от готовки бульон или отвар добавляли немного муки и тщательно смешивали.

Муравленный горшок — керамический горшок, покрытый глазурью.

Мускатный орех — сердцевина плодов мускатника, вечнозеленого дерева. Орех (семя) покрыт мягкой кожицей, из которой получают мускатный цвет. У мускатного ореха и мускатного цвета сильный, утонченный аромат и пряно-жгучий вкус, но разных оттенков. У мускатного цвета вкус более горький.

Мускатный цвет — см. мускатный орех.

Мутовка — лопаточка, палочка с кружком или спиралью на конце для взбалтывания или взбивания.

Мысли (бараньи) — то есть мозги.

Надрезать в шахматы — сделать надрезы в шахматном порядке.

Накатить — залить что-либо водой, молоком, бульоном так, чтобы жидкость покрывала продукты, предназначенные для дальнейшей тепловой обработки.



Налить — залить, например водой, квасом.

Нардек — арбузная патока, арбузный мед. Это очищенный и сильно упаренный сок, получаемый из мякоти зрелых плодов арбуза.

Нашпековать, или нашпиговать, — кулинарный прием, применяется в основном для мяса, которое прокалывают или прорезают в нескольких местах, куда вставляют зубчики чеснока, кусочки сала, моркови и т. д.

Нитченка — нитяная петля.

Няня — старорусское блюдо: бараний сычуг, фаршированный гречневой кашей, бараньими мозгами и проч. Ритуальное блюдо языческих славян, поэтому было запрещено Церковью.

Облупить — очистить от верхнего слоя (скорлупы, кожи).

Оборышное сало — кусочки сала, которые срезают с разных мест свиной туши.

Овсяный корень — разновидность лугового растения козлородник из семейства астровых. К овсу никакого отношения не имеет. Образует длинный мясистый гладкий корнеплод длиной 20–25 см. В свежем виде корнеплод имеет приятный сладковато-пряный вкус, в вареном напоминает рыбу или устрицы (недаром эту культуру называют овощной устрицей). Овсяный корень — ценный диетический продукт и, кроме того, содержит большое количество инулина, незаменимого при сахарном диабете.

Окраек (пирога) — край.

Оправить, или заправить, — тушке придают более красивую и компактную форму для равномерного прожаривания и удобства нарезки на порционные куски. У птичьих тушек прикрепляют ножки и крылья к туловищу либо с помощью «кармашков» (делают разрезы кожи



на брюшке и туда вставляют концы ножек), либо с помощью нитки.

Осердие — 1) часть потроха, которая состоит из горла, легких и сердца; 2) само блюдо из осердия.

Осмыгнуть — стереть, очистить.

Осякнуть — высохнуть.

Отмякнуть — стать мягче, рыхлее.

Отопреть — отойти, отстать.

Папоротки — кончики крыльев кур, цыплят по локтевой сустав.

Папорошки — потрошки.

Папушник — мягкий, домашний пшеничный хлеб, булка, пирог.

Патока — густое сладкое вещество, которое получают осахариванием крахмалосодержащих продуктов при помощи солода. Осахаривание широко использовалось на Руси для приготовления сладкого теста соложеного, кулаги.

Перепеча — 1) сдобный кулич или каравай; 2) древнерусское ритуальное блюдо из печени, делавшееся обычно в середине октября — в период резки овец, и употреблявшееся как поминальное.

Печерица — полевой шампиньон.

Пикули — мелкие маринованные овощи, употребляются как приправа.

Пимпернель, или пимпинель, — растение бедренец, с корнем острого вкуса, употребляется в лекарство, а также как примесь к салату.

Пирожное — слово использовалось для обозначения сладких блюд, преимущественно мучных, которые подавались в конце обеда.



Поварня — кухня.

Под (печной) — горизонтальная поверхность в печи, в печной топке, на которую кладутся дрова.

Поддонок (пирога) — нижний лист теста.

Подлупить — подковырнуть.

Подпалка — мучная пассеровка.

Подчеревочное сало — подчеревок, сало с прослойками мяса, срезается вместе со шкуркой с брюшной части свиной туши.

Полотки — половинки мясных туш, крупных рыб, тушек кур, гусей, уток, засоленные или провяленные впрок.

Полсть — полотнище, войлочное покрывало, простыня.

Померанцы — разновидность цитрусовых. Зрелые плоды имеют темно-зеленую кожуру, напоминают мелкие лимоны, но по форме круглые. Померанцы ценятся своей цедрой, которая используется в кондитерских изделиях: корки высушивают и перетирают в порошок.

Порозжий — пустой.

Портулак огородный — однолетнее травянистое растение с мясистыми листьями, имеет хорошо выраженный кислый вкус.

Поспа — рассол для мочения яблок, из отвара отрубей; сусло на квас или на пиво.

Постное молоко — растительное молочко, которое используется в постных блюдах. Приготавливается из семян мака, конопли, орехов и других растительных продуктов.

Припёк, припёка — начинка для блинов или оладий, которую не заворачивают внутрь готового блина, а высыпают на сковороду и заливают тестом сверху. Начинка получается внутри блина, зажаривается с одной стороны.

Приставить вариться — то есть приставить в печь к огню, поставить для варки.



Прихотный — относящийся к прихотям, роскошный.
Прованское масло — оливковое масло высшего сорта.
Провесная рыба — просоленная и просушенная на воздухе.

Промзнуть — испортиться, прогнить.

Протепель — теплое состояние.

Пряглы — оладьи или толстые блины в масле.

Пряжить — жарить в жире, сейчас это называется «жарка во фритюре».

Пупок — 1) рыбье брюшко (тёша); 2) птичий желудок; 3) пупком в старину называли еще и грудку птицы.

Пшено сарацинское — старинное название риса.

Распластать — распороть во всю длину и расплющить.

Рассолодить — привести в легкое сахарное брожение в сыром тепле. Например, солодить тесто.

Рашпер — решетка для жаренья.

Ренский уксус — винный уксус, виноградное вино, перешедшее в квасное или кислое брожение.

Решетный хлеб — из муки, просеянной через решето.

Рубец — самый большой отдел желудка жвачных животных.

Сажень — русская мера длины, равная 3 аршинам, или 2,1 метра.

Сальник — 1) жировая складка в брюшине; 2) блюдо: гречневая каша с печенкой, завернутая в перепонку (сальник) наподобие голубцов и зажаренная в печи или запеченная в горшке, выложенном сальником.

Сахарный корень — корнеплод, на вкус нечто среднее между петрушкой и пастернаком, но слаще. Употребляется свежим и вареным.



Сбитень — горячий напиток из разведенного меда и патоки (позже стали использовать для него сахар). Делали обычные сбитни и хмельные (с добавлением вина).

Свежина — свежати́на, свежее мясо.

Сдор — жир, сало.

Селитра — при засолке мяса использовали пищевую калиевую или натриевую селитру, которая служила консервантом и обеспечивала мясу приятный розоватый цвет. Сейчас в пищевой промышленности селитру стараются не применять: продукты ее разложения, нитраты, считаются ядовитыми.

Сиг — вид рыб семейства лососевых.

Ситная мука — просеянная через сито.

Скрошить — измельчить.

Слука — вальдшнеп.

Снеток, или сняток, — небольшая рыбка, озерная корюшка.

Сныть — травянистое растение семейства зонтичных. Зелень сныти имеет приятный запах и используется в качестве приправы к разнообразным кушаньям. Черешки листков маринуют с уксусом. Неразвернувшиеся листья и молодые листовые черешки употребляют вместо капусты для приготовления щей, борща и ботвиньи.

Сок (сочок) — молочко из мака, конопли, орехов, получаемое отжиманием толченных с водой продуктов. В пост заменяло коровье молоко.

Сочевица — чечевица.

Сочни — тонкие лепешки из пресного теста, которые перед выпечкой смазывали творогом с яйцом, жидкой кашей и др.

Спело увариться — свариться полностью, до готовности.



Ссек — сорт говядины, мясо от верхней части бедра. Стойком поставить — стоймя, вертикально, на торец. Столовое масло (мызное) — низкосортное масло, промытое меньше сливочного. Хорошее столовое масло в разрезе однородного светло-желтого цвета, не крошится и при нажимании не выпускает из себя воду. На вкус несоленое и не отдает салом. Сулой — отмытый из отрубей крахмалосодержащий отстой; раньше использовался вместо крахмала для приготовления киселя.

Сушило — сушилка, помещение, где производится сушка. Сыта медовая — мед, разведенный (рассытенный) водой. Сычуг — один из отделов желудка жвачных животных.

Тельное — традиционное русское блюдо из рыбы: 1) рыбный фарш (изначальное понятие); 2) пироги и рыба, начиненные рыбным фаршем; 3) зразы из рыбного фарша. Тёрн, или терновник, или слива колючая, — небольшой колючий кустарник с черными или темно-синими ягодами кисло-сладкого и терпкого вкуса. В замороженном виде плоды становятся более сладкими.

Тесница, тесина — доска.

Тёшка, тёша — брюшная часть осетра, белорыбицы и некоторых других рыб, идущая в пищу в копченом виде. Тимиян, или тимон, тмин, — растение семейства зонтичных. В качестве пряности используются семена, которые имеют сладковатый аромат и слегка жгучий вкус.

Тучность — жирность.

Уполовная ложка — поварешка, половник.

Упреть — увариться, укипеть, дойти или поспеть на огне, в вольном духу.

Утопить — дать упреть вдоволь в вольном духу.



Фунт — мера веса, русский фунт составлял 409,5 г.

Хлебное вино — продукт перегонки зерновой браги. Вино называется хлебным, потому что для его приготовления используются злаки: рожь, ячмень, пшеница, гречка и др.
Хлупь — гузка, кончик крестца у птиц.

Чебер — ароматная трава с перечным вкусом. Другие названия: чабрец, чабёр, душица, чабор, тимьян, богородская трава.

Черепня — большая глиняная чаша.

Чиненые кушанья — то есть наполненные начинкой (чиненая репа, тыква, желудки и др.). В XIX веке появился термин «фарш» — мясная начинка, и слово «фаршированный» стали употреблять по отношению к любой начинке.
Чухонское (сметанное, кухонное) масло — коровье масло, которое получали сбиванием сметаны или кислого неснятого молока. Шло на нужды кухни; из него делалось также топленое (русское) масло.

Шереспёр, или жерех, — вид рыб семейства карповых.
Шкварки — небольшие сильно зажаренные кусочки сала или жирного мяса.

Шпек, или шпик, шпиг, — просоленное свиное сало.

Штоф — русская мера объема жидкости, равная 1/10 ведра, примерно 1,23 литра, а также бутылъ такой меры.

Щелуха — шелуха, рыба чешуя.

Эндивий, или цикорий салатный, — листовая овощная культура. Похож на обычный салат, но листья у эндивия более узкие и кудрявые.

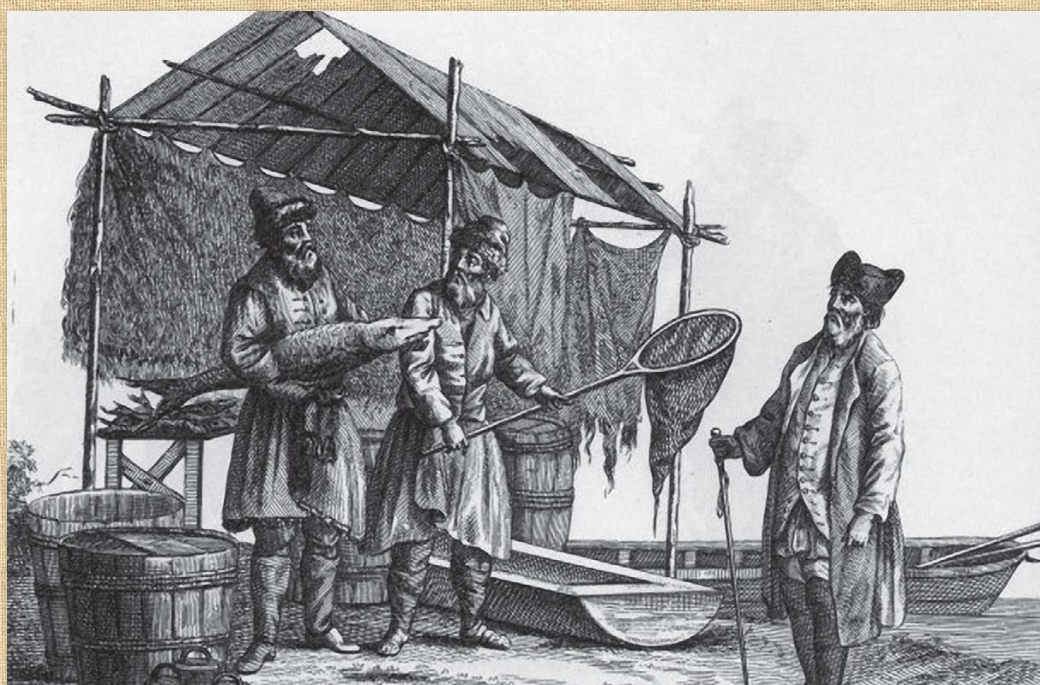


Эстрагон, или тархун, — многолетнее травянистое растение, пряность.

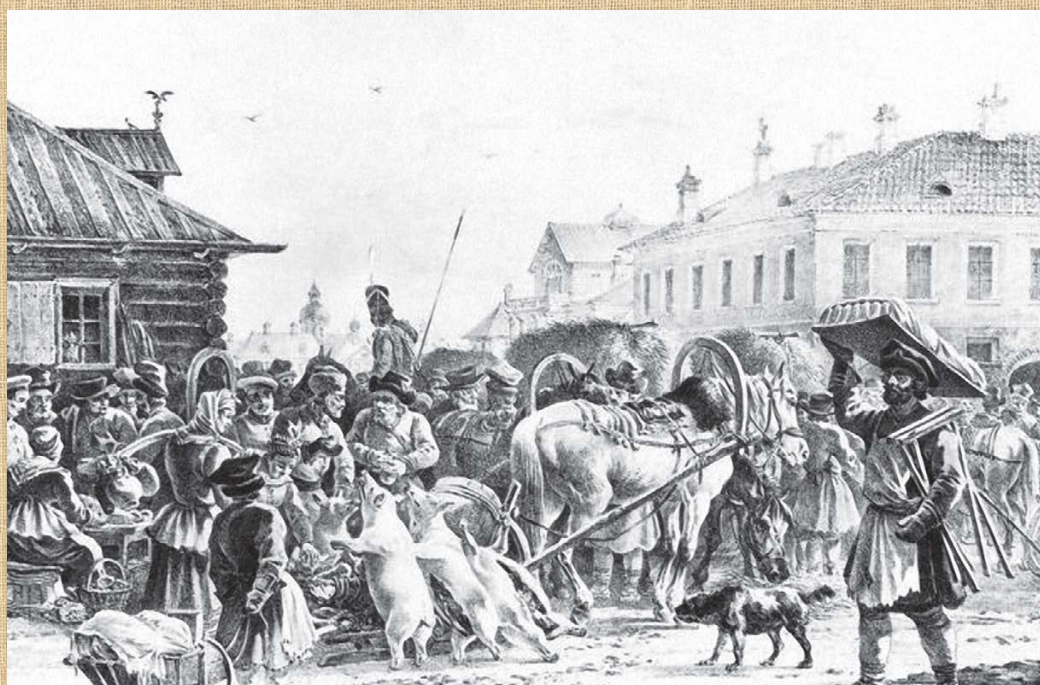
Яблоко любовное — помидор. Во Франции считали, что томаты усиливают половое влечение или половую активность, поэтому называли его «пом д'амур» — яблоко любви. Язь — вид рыб семейства карповых.

Ячная, или ячневая, крупа — мелкорубленая перловая крупа.





*Иоганн-Готлиб Георги. Волжские рыбаки и калужский купец, гравюра.
1776—1780*



Ямской базар. Литография А. О. Орловского. 1820



Кристиан Гейслер. Зеленик. Гравюра из издания «Изображение санкт-петербургских разносчиков, выгравированное на меди, и объяснение фигур». 1792



Карл Кольман. Молочницы, раскрашенная литография. 1820-е



Игнатий Щедровский. Продавец, кваса. 1837



Игнатий Щедровский. Два чухонца — торговцы мясом, маслом и мелкой рыбой, коновал, солдат в отпуске, молочницы-охтенки. 1840-е



Игнатий Щедровский. Рынок в Санкт-Петербурге. 1840-е



Леонид Соломаткин. В увеселительном саду (Уличная сценка). 1850—1860



Алексей Волосков. За чайным столом. 1851



Леонид Соломаткин. Вечеринка у приказчика. 1850-е



Фирс Журавлев. Кухарка. 1880



Владимир Маковский. В трактире. 1887



Владимир Маковский. Гастроном. 1909



Владимир Маковский. Опять они ссорятся (Повар и кухарка). 1912



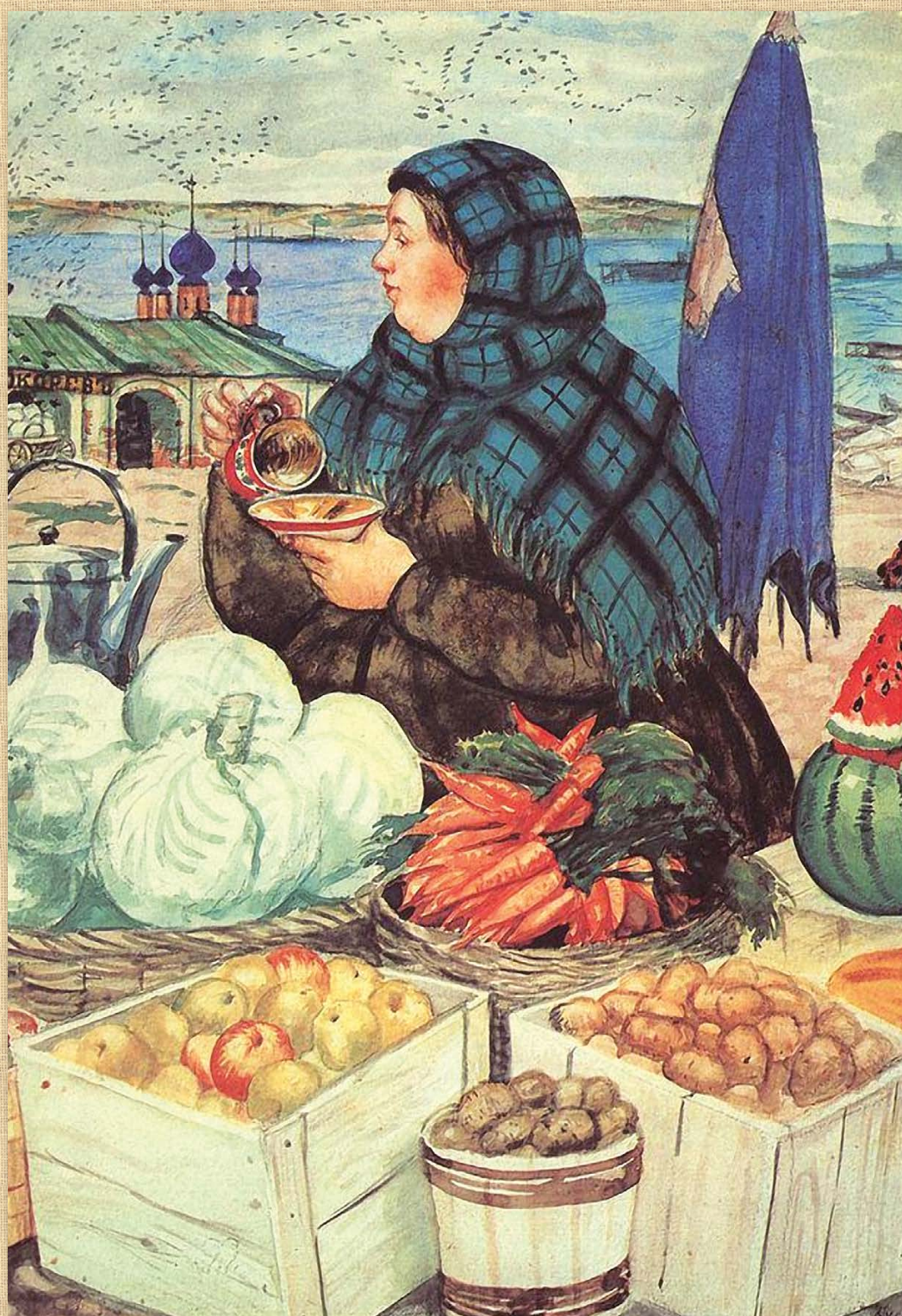
Николай Богданов-Бельский. Новые хозяева. Чаепитие. 1913



Александр Морозов. За чаепитие.м. До 1904



Борис Кустодиев. Пасхальный обряд. 1916



Борис Кустодиев. Торговка овощами. 1920



Борис Кустодиев. Практицизм. 1920

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

Левшин Василий Алексеевич

РУССКАЯ ПОВАРНЯ

Ответственный редактор *Е. Левашева*
Художественный редактор *Е. Задвинская*
Редактор и корректор *Л. Юсупова*
Дизайн и верстка *Н. Зенков*

Используется по лицензии от Shutterstock.com

В оформлении обложки использованы иллюстрации:
Gleb Guralnyk, AVA Bitter, bahadir ozbey / Shutterstock.com
Используется по лицензии от Shutterstock.com

ООО «Издательство «Э»

123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86.

Өндіруші: «Э» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.

Тел. 8 (495) 411-68-86.

Тауар белгісі: «Э»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3«а», литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 251-59-89/90/91/92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107.

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайтта Өндіруші «Э»

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Э»

Өндірген мемлекет: Ресей

Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 22.09.2016. Формат 70х108¹/₁₆.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 18,2 + вкл.

Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-91708-2

9 785699 917082 >



В электронном виде книги издательства вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:
один клик до книг



Оптовая торговля книгами Издательства «Э»:

142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел.: 411-50-74.

**По вопросам приобретения книг Издательства «Э» зарубежными
оптовыми покупателями обращаться в отдел зарубежных продаж**
*International Sales: International wholesale customers should contact
Foreign Sales Department for their orders.*

**По вопросам заказа книг корпоративным клиентам,
в том числе в специальном оформлении, обращаться по тел.:**
+7 (495) 411-68-59, доб. 2261.

**Оптовая торговля бумажно-беловыми
и канцелярскими товарами для школы и офиса:**

142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2,
Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс: +7 (495) 745-28-87 (многоканальный).

Полный ассортимент книг издательства для оптовых покупателей:

В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е.
Тел.: (812) 365-46-03/04.

В Нижнем Новгороде: 603094, г. Нижний Новгород, ул. Карпинского, д. 29,
бизнес-парк «Грин Плаза». Тел.: (831) 216-15-91 (92/93/94).

В Ростове-на-Дону: ООО «РДЦ-Ростов», 344023, г. Ростов-на-Дону,
ул. Страны Советов, 44 А. Тел.: (863) 303-62-10.

В Самаре: ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е».
Тел.: (846) 269-66-70.

В Екатеринбурге: ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а.
Тел.: +7 (343) 272-72-01/02/03/04/05/06/07/08.

В Новосибирске: ООО «РДЦ-Новосибирск», Комбинатский пер., д. 3.
Тел.: +7 (383) 289-91-42.

В Киеве: ООО «Форс Украина», г. Киев, пр. Московский, 9 БЦ «Форум».
Тел.: +38-044-2909944.

**Полный ассортимент продукции Издательства «Э»
можно приобрести в магазинах «Новый книжный» и «Читай-город».**
Телефон единой справочной: 8 (800) 444-8-444.
Звонок по России бесплатный.

В Санкт-Петербурге: в магазине «Парк Культуры и Чтения БУКВОЕД»,
Невский пр-т, д.46. Тел.: +7(812)601-0-601, www.bookvoed.ru

Розничная продажа книг с доставкой по всему миру.
Тел.: +7 (495) 745-89-14.



Книга потрясающая! При всей своей глубочайшей «кулинарности» она читается как повесть. Она настолько захватывает, что оторваться невозможно! Окунаешься в эпоху, и так живо представляется деревянная изба, жаркая печь и просторный погребок с припасами. Тепло, уютно и сытно-о-о!!! Я получила от чтения истинное удовольствие! И массу кулинарных познаний — очень концентрированно и емко одновременно.

Ирина Степанова,
автор кулинарных книг по созданию
неповторимых блюд-украшений

