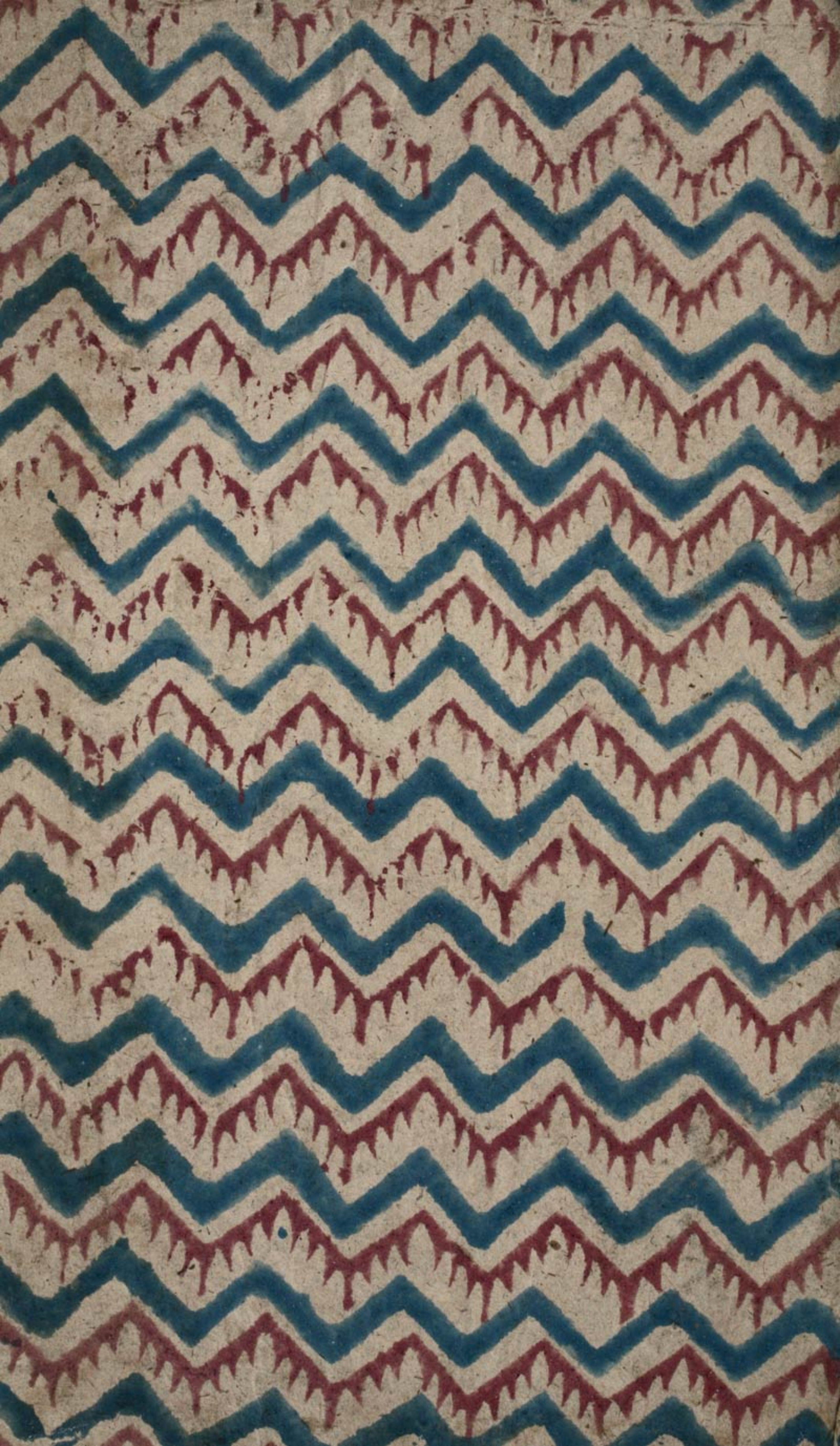






1206  
13

#10

John

XVIII & Dyda.

about 1800

# НОВЫШАЯ и ПОЛНАЯ ПОВАРЕННАЯ КНИГА.

ВЪ ДВУХЪ ЧАСТЯХЪ.

## ЧАСТЬ ПЕРВАЯ,

Содержащая въ себѣ: какъ раздроблять по частямъ всякаго рода мясо, узнавать его доброту, и приготавливать самыя вкусныя скоромныя и постныя кушанья; какъ огородные плоды приправлять, сушить и въ прокъ заготовлять, съ пріобрѣщеніемъ всякихъ пирожныхъ, новѣйшихъ рагъ и соусовъ; также какъ разными образами составлять хорошій соусъ, солить огурцы, огородные коренья и грибы; дѣлать масло, сыръ и проч.

Переведена съ Французскаго языка и болѣею частию пріумножена опытами изслѣдованными записками, для употребленія Особъ, любящихъ Экономію.

Изданіе второе.

МОСКВА,

1791.



# О Г Л А В Л Е Н І Е.

ГЛАВЫ.

Стран.

|       |                                                                                  |           |     |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----|
| I.    | 1) Какъ приготовляютъ похлебки всякаго рода разными образами.                    | -         | I   |
|       | 2) О раздробленіи по тастямъ всякаго мяса и дитини                               | - -       | 18  |
| II.   | 1) Какъ приготовляютъ разлитнѣя тасты говядинѣ.                                  | - -       | 24  |
|       | 2) Солятъ солонину изъ говядинѣ.                                                 |           | 44  |
| III.  | О употребительнѣйшихъ тастяхъ баранины и о приготовленіи оныхъ разными образами. | - -       | 45  |
| IV.   | 1) Какъ приготовляютъ употребительнѣйшѣя части телятины разными образами         | - - -     | 83  |
|       | 2) О приготовленіи кулиша.                                                       | 112 и 119 |     |
| V.    | О свининѣ и приготовленіи оной разными образами.                                 | -         | 130 |
| VI.   | Приготовляютъ разнѣя тасты ягненка                                               |           | 146 |
| VII   | О дварныхъ птицахъ.                                                              |           |     |
|       | 1) Приготовляютъ цѣпляютъ разными образами                                       | - -       | 151 |
|       | 2) О приготовленіи Индійскихъ нѣтуховъ и куръ.                                   | - -       | 160 |
|       | 3) Приготовляютъ утокъ и гусей.                                                  |           | 166 |
|       | 4) - - Домашнихъ и дикихъ голубей.                                               |           | 175 |
| VIII. | I. О дитинѣ вообще :                                                             |           |     |
|       | 1) Приготовляютъ фазановъ и дикихъ утокъ.                                        | - - -     | 179 |
|       | 2) Приготовляютъ рябчиковъ.                                                      |           | 179 |

# О г л а в л е н і е.

## ГЛАВЫ

|          |                                           |     |
|----------|-------------------------------------------|-----|
| 3) - -   | Жуликовъ и бекасовъ.                      | 181 |
| 4) - -   | Перепелокъ.                               | 181 |
| 5) - -   | Тетеревовъ.                               | 183 |
| II.      | О лѣсной дичинѣ:                          |     |
| 1)       | Готовить всякихъ зайцевъ.                 | 183 |
| IX. 1)   | Приготовлять разные рагу.                 | 187 |
| 2)       | Готовить различные соусы.                 | 194 |
| 3)       | Какъ дѣлать разные укусы.                 | 205 |
| X. 1)    | О приготовленіи морскихъ рыбъ.            | 209 |
| 2)       | - - Рыбныхъ рыбъ                          | 202 |
| 3)       | Готовить грибное кушанье.                 | 209 |
| XI 1)    | Вообще объ огородныхъ растеніяхъ.         | 223 |
| 2)       | Дѣлать хорошую горчицу                    | 226 |
| 3)       | Солятъ огурцы разными образами.           | 234 |
| XII.     | О яицахъ.                                 | 237 |
| XIII. I. | Вообще о маслѣ, свирѣ, молокѣ и сливкахъ. | 241 |
| 1)       | О маслѣ.                                  | 242 |
| 2)       | О свирѣ.                                  | 244 |
| 3)       | О молокѣ.                                 | 245 |
| 4)       | О сливкахъ.                               | 246 |
| II.      | Дѣлать киселѣную муку, и разные кисели.   | 251 |
| XIV.     | Пирожномъ.                                | 255 |
| XV.      | О Иностранныхъ поваренныхъ словахъ.       | 261 |

# ПРЕДУВѢДОМЛЕНІЕ

Отъ Переводчика.

Издавая въ свѣтъ сію книгу, во-первыхъ за необходимое почитаю просить благосклонныхъ моихъ Читателей о чтеніи краткаго сего предувѣдомленія, безъ котораго многіе, можетъ быть, не такъ цѣнить ее будущъ, какъ чего она стоить. Для того объявляю моимъ Читателямъ, что сія книга, называемая на французскомъ языкѣ: *la Cuisiniere Bourgeoise* (т. е. Мѣщанская Повариха), переведена мною по желанію и одобренію многихъ знаменитыхъ Особъ, любящихъ Экономію, которыя споспѣшествовали мнѣ къ лучшему и полнѣйшему ея изданію сообщеніемъ разныхъ домашнихъ своихъ записокъ, которыя теперь и помѣщены въ оную; и она тѣмъ лучше предъ прочими Поваренными книгами, что наполнена кушаньями, многократно уже апробованными; а особливо вторая Часть, которая почти вся собрана изъ доставленныхъ мнѣ отъ разныхъ Особъ вѣрнѣйшихъ записокъ. Хотя во Французскомъ оригиналѣ сія книга и не раздѣлена на двѣ части; но я по согласію тѣхъ почтенныхъ

Особѣ, кои руководствовали мнѣ въ переводѣ оной, и по самому свойству матерій, разсудилъ издать ее на Россійскомъ языкѣ въ двухъ Частяхъ изъ которыхъ въ первой содержится все относящееся къ столу, а во второй содержатся наставленія, какъ изъ разныхъ плодовъ дѣлать компоты, мармелады, рашафіи, варенья, сиропы, ягодники, бисквиты, десертные кремы, ликеры, разные наилучшія водки, напитки, воды изъ всякихъ ягодъ, наливки, вины, мороженое и желе; напослѣдокъ заключена она тѣмъ, какъ дѣлать постилы, Французскіе конфеты, каврижки и вкусные прянички. И какъ вторая часть по содержанію своему несравненно важнѣе первой, и къ тому же ни въ какихъ еще Поваренныхъ книгахъ на нашемъ языкѣ сего не находится: то я зная, что въ составленіи хорошихъ водокъ, ликеровъ, рашафій, сироповъ и въ дѣланіи вареньевъ и самыя почтенныя Особы не гнушаются упражняться, старался, сколько возможно, привести въ лучшее совершенство послѣднюю часть; къ сему наиболѣе споспѣшествовали до-

ставленныя мнѣ опѣ разныхъ знаменитыхъ Особѣ вѣрнѣйшія записки, къ сей части относящіяся. Чтожъ касается до сей первой части, то я ее почти всю переводилъ, слѣдуя Французскому оригиналу, выключая только того, что съ согласія моихъ руководителей выбрасывалъ я индѣ нѣкоторыя кушанья, кои у насъ сдѣлать не возможно, а на мѣсто того помѣщалъ домашнія записки, до сей части касающіяся. Относительножъ до ея доброты, то я предполагая, что большей части изъ моихъ Читателей довольно извѣстенъ славной оригиналъ сей книги, за излишнее почишаю много распространяться въ похвалѣ оной; но только скажу то, что и она по опмѣннымъ кушаньямъ заслуживаетъ собственнаго вниманія Любителей Экономіи. Впрочемъ предоставляя благосклоннымъ моимъ Читателямъ судить о успѣхѣ моего предпріятія, объявляю, что я переводилъ ее единственно для удовлетворенія желанію нѣкоторыхъ Знаемыхъ Особѣ. И такъ награда моя будетъ безцѣнна, еслии сіи посильные труды мои будутъ приняты какъ ими, такъ

и прочими Любителями Экономіи съ такою благосклонностію , съ какимъ усердіемъ многіе желали имѣть ее на природномъ нашемъ языкѣ. Сіе послужитъ мнѣ еще великимъ поощреніемъ къ скорѣйшему и совершеннѣйшему изданію второй части , которая шѣмъ скорѣе издана будетъ въ свѣпъ , чѣмъ почтенные Любители Экономіи благосклоннѣйшаго удостоятъ пріятія сію изданную теперъ первую Часть.

---

## ГЛАВА І.

### *Всеобщее Сокращеніе для всѣхъ родовъ похлебокъ.*

Возьми самой хорошей и самой свѣжей говядины, чтобы вкуснѣе былъ твой буліонъ; самыя же сочная части супъ: задъ, ляшки и шелячье плечо; лучшія же самыя части, которыя можно спавить на сшоль, супъ: задъ, грудина говяжья. Не клади никогда шеляпины въ буліонъ, развѣ шоль буліонъ будешь готовить для больного. Когда же снимешь жиръ съ буліона, то положи его, положи въ кашпрульку всякихъ огородныхъ распушій, хорошо очищенныхъ и промытыхъ, какъ - то селдереи, луку, моркови, пасернаку, луку пырея и капусты; вари до тѣхъ поръ на легкомъ огнѣ свой буліонъ, покамѣстъ говядина уварится; послѣ чего процѣди сквозь сито, или сальфетку, дай устояться буліону, и употребляй его, куда заблаго разсудишь.

#### *Похлебка изъ капусты.*

Возьми полкочана капусты обѣленной съ шпигомъ, изрѣзаннымъ въ кусочки, свяжи

*Часть І.*

все порознь, свари также порознь въ маленькой кастрюлькѣ съ бульономъ, пригото-  
вленнымъ вышеупомянутымъ образомъ; когда ка-  
пуста и шпигъ сварится, митонируй (\*)  
похлебку съ симъ бульономъ и хлебными бѣ-  
лыми корками, разклади капусту около бу-  
льона съ шпигомъ, или просто положи  
сверху; только берегись много солишь буль-  
онъ, ибо онъ будетъ довольно солонъ и  
отъ шпику. Бульоныжъ изъ кореньевъ и  
рѣпы дѣлаются такимъ же образомъ. Ко-  
гдажъ похочешь сдѣлать бульонъ изъ селде-  
рей, то знай, что его должно больше блан-  
жировать.

### *Похлебка чечевичная.*

Возьми, сколько надобно, чечевицы, вы-  
чисти, и обмой ее хорошенько, свари съ  
бульономъ; и когда сварится, процѣди сквозь  
сито, и приправивъ кулишомъ, чшобъ она  
была хорошаго вкусу.

### *Похлебка изъ хлебныхъ бѣлыхъ корокъ.*

Возьми блюдо бѣлыхъ хлебныхъ корокъ,  
размочи ихъ въ бульонъ, съ котораго жиръ  
не былъ бы еще снятъ, митонируй сии корки

---

(\*) Что значитъ митонировать, и о прочихъ сему по-  
добныхъ словахъ, какъ-то бланжировать, смотри въ  
последней главѣ, о сихъ словахъ писанной.

до шѣхъ порѣ , пока сдѣлается небольшая густоша на днѣ блюда ; попомѣ дай скапавъ жиру , оставшемуся на блюдѣ , и положи сверху кулиша чечевичнаго .

*Похлебка изъ хлѣбныхъ корокъ и протертаго гороху дѣлается такимъ же образомъ .*

Различіе только въ томъ , что когда горохъ сварится , то положи туда пепрушки , зеленаго мѣлкаго луку , которой сперва обѣли , спюлки , и попомѣ ужъ положи съ жижею , чтобъ сдѣлалась она зеленою .

*Похлебка изъ бѣлаго луку .*

Обѣли , или обланжируй лукъ , сними съ него первую кожу , свари въ маленькой кастрюлькѣ ; и когда онъ поспѣетъ , то разклади его по краямъ того блюда , которое будешь подавать съ похлебкою ; а чтобъ онъ держался , положи на краяхъ онаго блюда рядъ бѣлаго хлѣба , омоченнаго въ бѣлокъ ; попомѣ посипавъ на минушю блюдо въ печь , чтобъ хлѣбъ прилипнулъ , и дѣлай сіе всегда для приданія большей красы похлебкамъ .

*Похлебка изъ сорочинскаго пшена .*

Возьми сорочинскаго пшена , сколько тебѣ надобно для похлебки , вымой его въ теплой водѣ три или чешыре раза , перетирая руками ; вари на маленькомъ огнѣ три часа съ