



Виталий Ковалинский

Автор подчеркивала, что работала над книгой с тремя целями: «во первых, чтобы познакомить с кухней и вообще хозяйством самих хозяек; во вторых, чтобы уменьшить расходы в домашнем хозяйстве и дать возможность хозяйкам самим выдавать провизию из кладовой; в-третьих, чтобы облегчить придумывание ежедневных обедов». Вот только некоторые из «Правил при приготовлении кушаний», которые Елена Молоховец поместила в своей книге.

Правила относительно мяса

На хороший, чистый, крепкий бульон берется говядина пре-

Советы Елены Молоховец

(Продолжение, начало № 1 (48) 2015)

В предисловии к 27-му изданию книги «Подарок молодым хозяйкам, или средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве», вышедшему в 1912 г. объемом более 1100 стр. и тиражом 260 тыс. экземпляров, Елена Ивановна Молоховец писала: «Кухня — это в своем роде искусство, которое без руководства приобретает не годами, а десятилетиями лет. Нередко приходится слышать, как расстройство состояния и вследствие этого различные неудовольствия в семейной жизни приписываются большей частью тому, что хозяйка дома была неопытна и не хотела сама вникнуть и заняться хозяйством. Эту книгу составила я исключительно для молодых хозяек, чтобы доставить им случай, без собственного опыта и в короткое время, получить понятие о хозяйстве вообще и чтобы приохотить их заниматься хозяйством»

имущественно от бедра. На бульон похуже — от ссека, костреца, огузка, подбедерка, булдышек (голяшка, рулька — В.К.) и прочее.

Если варятся щи какие-нибудь и в щах надо подать говядину, то можно взять грудинку или кусок от огузка.

Нарочно для супа можно иногда и не покупать говядины, а варить его из говяжьих обрезков и костей, оставшихся от жаркого, из обрезков и костей говядины, индеек, куриц и прочее, которые назначены на жаркое, если этих обрезков наберется до 3 фунтов.

Если разварная говядина ни на что не нужна, то можно варить бульон, щи или борщ из булдышек, которые стоят довольно дешево: от 3 до 12 коп. серебром штука; одной такой булдышки достаточно на 6 человек, но ее надо разрубить на части, варить подольше и затем тщательно процедить бульон, чтобы не попались осколки костей.

Если говядина варится для супа, то для того, чтобы он был вкуснее и крепче, надо сполоснуть говядину, опустить ее в кастрюлю с холодной водой. От холодной воды поры постепенно расширяются и весь мясной сок вываривается, при этом говядина становится менее сочной, а бульон крепче.

Ни разварной говядины, ни ветчины, ни курицы не надо вы-



Е. И. Молоховец (1831 – 1918)

нимать из отвара, иначе обсохнут, и будет невкусно.

Бульон очищается белками, икрой, сырым мясом.

Оставшуюся от обеда вареную или жареную говядину и прочее лучше всего сберегать к следующему дню, особенно летом, в ветошке, смоченной соленой водой. Она охраняет от мух.

Правила относительно рыбы и раков

Если рыба варится для ухи, то ее надо опустить в холодную воду, если же варится для подачи под соусом или для майонезов, то опускается в кипящий уже отвар с кореньями, луком, лавровым листом, перцем и солью.



Книга Е. Молоховец, 1912 г. с. 237



Книга Е. Молоховец. 1912 г. с. 771

Кожу осетрины не следует варить, так как она придает навару неприятный вкус. Чтобы разварную осетрину нарезать ровными порциями, ее надо остудить, иначе она разваливается.

подавая судак, например, с картофелем, яйцами и маслом, отвар из судака употреблять на рыбный суп.

Когда варятся раки, то оставшиеся скорлупки вымыть, высушить, истолочь на раковое масло. При варке раков их надо опускать непременно в крутой, соленый кипяток с укропом.

Очищенные раковые шейки, положенные уже в какой-нибудь соус или суп, никогда не надо более варить, а только подогреть до самого горячего состояния.

Правила относительно овощей

Белую фасоль, чечевицу и сушеный горошек надо разваривать без соли и потом уже посолить. Чтобы они скорее разварились, класть немного соды.

Перед варкой сушеных грибов их надо всегда обдать сперва кипятком, перемыть хорошенько, чтобы удалить с них пыль и песок, так как холодной водой эта цель не достигается.

« Когда весной картофель испортится, надо каждый раз перед употреблением очистить его, вырезать сгнившие места, налить холодной водой, поставить на плиту, дать вскипеть, слить воду, налить свежей уже посоленной воды и дать кипеть до готовности. Разварной картофель, равно как и разварная крупа и печеные яблоки, предназначенные быть протертыми, должны протираться горячими, сквозь терку или решето, потому что тогда их легче протереть. »

При покупке грибов надо выбирать самый лучший сорт, который отличается тем, что шляпки снаружи зеленоватые, а низ и разрез белые, корешки короткие и веревка, на которой нанизаны, тонкая.

Когда весной картофель испортится, надо каждый раз перед употреблением очистить его, вырезать сгнившие места, налить холодной водой, поставить на плиту, дать вскипеть, слить воду, налить свежей уже посоленной воды и дать кипеть до готовности.

Разварной картофель, равно как и разварная крупа и печеные яблоки, предназначенные быть протертыми, должны протираться горячими, сквозь терку или решето, потому что тогда их легче протереть.

Очищенные от кожицы картофель, яблоки или груши надо тотчас же бросать в холодную воду, в которой они должны лежать, до употребления, иначе почернеют, но держать их следует недолго.

Чтобы поджарить лук, надо растопить в кастрюльке масло, всыпать очищенный и мелко изрубленный лук, помешивая поджарить его до известной степени, смотря по кушанью, в которое он предназначается. Но так как не все любят лук, то накрыв, его можно завернуть в кисейку, вымыть под краном холодной водой, сильно выжимая, и тогда уже употреблять.

Свежие, т.е. очень молодые корни, такие как морковь, петрушка, картофель, для основного говяжьего бульона не годятся; надо класть старые, которые, сварив в бульоне, перед отпуском вынуть и заменить их свежими, заранее отдельно в бульоне сваренными. Вылущенный же свежий горошек никогда не надо варить с другими овощами, а отдельно в бульоне или в соленой воде, откинуть на дуршлаг и готовый всыпать в бульон, подливая отвар по вкусу, потому что вкус его очень сильный и может заглушить собою вкус всех прочих овощей.



Книга Е. Молоховец. 1912 г. Сервировка парадного обеденного стола. с. 774

Свежие огурцы для салата очищают ножом от кожицы и затем шинкуют ломтиками в шинковке или острым ножом.

Всякую зелень надо для сохранения цвета опускать в соленый кипяток с прибавлением чуть-чуть соды и варить в эмалированной закрытой кастрюльке.

Если понадобится сырой свекольный сок в борщ или морковный сок как лекарство, то надо коренья эти сперва очистить, вымыть, натереть на терке и затем сок выжать сквозь ветушку.

Правила относительно яиц

Тщательно отделять белки от желтков, потому что если в белки, предназначенные быть взбитыми в густую пену, попадет желток, то он помешает белкам быть взбитыми как следует.

Яйца надо всегда разбивать над отдельной чашкой, посмотреть, свежее оно или нет, и если совершенно свежее, то тогда уже отделить белки к белкам, а желтки к желткам.

Оставшейся яичной скорлупой чистят внутри графины, бутылки и прочее.

Желтки, предназначенные для пудингов, тортов и прочего, растирают в каменной чашке добела с мелко просеянным сахаром-рафинадом в теплом месте, т. е. в комнате.

Правила относительно фруктов

Если случится купить лишний лимон, то, чтобы он не высох, надо сохранять его в сырой холодной воде, чаще ее переменивая. Таким образом сохраняют их и в массе.

подавая лимон к чаю, весь лимон обливают кипятком из самовара, чтобы обмыть его от грязи и вызвать более сильный аромат.

Где дорогие ягоды, там, приготавливая наливки, залить ягоды вторично водкой, дать стоять 2 – 3 месяца, слить, приготовить наливку. На оставшиеся ягоды налить кипятку, дать постоять несколько недель, слить, подсластить. Вливая кипяток, нужно только слегка остудить

его и употреблять при этом длинную воронку, чтобы кипяток не коснулся стенок горлышка бутылки, в ягодах же он сейчас охладится. Оставшиеся ягоды кладут в уксус или маринуют. То же делают из корок дыни.

подавая на десерт арбуз, корки срезать и приготавливать из них цукат или варенье.

Из упавших с дерева разных яблок приготавливают уксус.

Приготавливая желе-варенье, сироп для питья или сироп для мороженого, – оставшиеся на сите ягоды с сахаром размять хорошенько и на 3 чашки ягод положить еще чашку мелкого сахара, варить, пока не будет отставать от дна тазика; и когда будет застывать на ложке, положенной на лед, тогда перелить все на блюдо, сгладить, дать застыть и нарезать пряничками.

Чтобы очистить мутный лимонный сок, надо взять 2 – 3 ложки свежего молока, которое, свернувшись, очистит сок.

Апельсиновая цедра. Срезают верхняя желтая кожица, мелко шинкуется и варится в сиропе, приготовленном для апельсинового компота. Из апельсиновой корки делают настойку.

Употребление остатков

Кожу из копченого испеченного окорока класть по небольшому куску в борщ или в щи из щавеля.

Разварную говядину из супа можно употреблять, кроме второго кушанья, еще на фарш для пирогов или пирожков, на блинчатый пирог, на форшмак, на винегрет и прочее.

Оставшийся от обеда бульон подать в чашках к следующему завтраку. Если останутся от обеда жареные рыбки, тотчас замариновать их к завтраку.

Оставшиеся кости от рябчиков вскипятить в 2 – 3 стаканах воды, процедить, засыпать смоленской крупой, положив сливочного масла; подать к завтраку.

Если останется немного жареного – телятины с костями, то срезать кусочки телятины небольшими кубиками, кости раз-



Н. Боброва. «Поваренная книга». Рига, 1932.

рубить, прокипятить, процедить. В процеженном бульоне сварить немного картофеля, подправить луком с маслом, всыпать кубики, вскипятить.

Если останется немного манной или пшенной каши, можно из них приготовить оладьи.

Такую же оставшуюся кашу, если она погустеет, можно нарезать ломтиками и поджарить.

Если варится рис, то отвар его можно сохранить. Его могут пить слабые желудком, подсластив малиновым вареньем. Этим оставшимся отваром хорошо также вытирать руки и лицо, так как он смягчит кожу.

Если начнет портиться сливочное масло, перемыть его, посолить, подлить морковного сока или перетопить его на русское масло.

Когда бьют скот, то кровь их подливать под фруктовые деревья.

При каждой кухне не мешает иметь постоянно одного или двух поросят, которых можно кормить помоями, остатками кореньев, хлеба и прочим, но только остерегаться, чтобы не попало им кусков мяса и внутренностей от дичи. ■

(Продолжение следует)