ОТВЕДАТЬ

Отведай: ботвинья, кулебяка, расстегаи и гурьевская каша

4 рецепта, 1846–1861

БЕСПЛАТНЫЙ ВЫПУСК · ВЕРСИЯ ДЛЯ ТЕЛЕФОНА

О СЕРИИ

Что это за серия

Этот бесплатный выпуск показывает, как устроена серия «Отведать»: 17 выпусков, 180 рецептов из поваренных книг, изданных с 1773 по 1899 год. У каждого выпуска одна тема: блюдо, напиток, праздничный стол или кухня одного края. Рецепты внутри идут по годам, и видно, как одно и то же готовили в разные десятилетия.

Откуда рецепты. Это около 80 настоящих поваренных книг своего времени, по ним готовили: Левшин, Авдеева, Молоховец и десятки менее известных. Часть книг вышла на польском, немецком, эстонском, латышском, грузинском, финском языках и на идише, их рецепты даны в переводе. Тексты давно в общественном достоянии и взяты из открытых библиотечных собраний.

У каждого рецепта названы книга, город и год, список книг стоит в конце выпуска.

Как устроен рецепт. Сначала текст книги целиком, как он напечатан. Рядом наша работа: продукты в граммах и литрах, пересказ по шагам, пояснения к старым словам и мерам.

Чего в книгах нет. Старые книги часто не называют количество, время и жар: хозяйка знала это сама. В таких местах мы предлагаем цифру по похожим рецептам того же времени, отмечаем её звёздочкой как предположение и пишем, откуда она взята. Текст книги мы не правим.

Остальные выпуски и наборы: отведать.рф

О ВЫПУСКЕ

В ботвинье Шамбинаго 1860 года щавель и шпинат варят каждый отдельно и разводят кислыми щами, а в кулебяку Авдеевой 1846 года идут пять фунтов муки, фунт масла и десять яиц. Рядом расстегаи 1860 года на тесте без яиц и молока и гурьевская каша Молоховец 1861 года, в которой пенки со сливок кладут слоями между кашей и ореховой массой.

КАК ЧИТАТЬ

> *Курсивом с чертой слева идёт текст старой книги, как он напечатан.*

Под ним обычным шрифтом написано, что делать сейчас.

---

620 мл воды на плашке: количество, которое названо в книге и пересчитано в наши меры.

около 200 г* красным со звёздочкой: в книге количества нет, мы предположили его по похожим рецептам того времени. Откуда взято, написано в конце рецепта.

Старые слова и меры объяснены в конце каждого рецепта, все меры выпуска собраны в конце файла.

СОДЕРЖАНИЕ

1 Ботвинья
Санкт-Петербург, 1860

2 Кулебяка с осетриной
Санкт-Петербург, 1846

3 Расстегаи
Санкт-Петербург, 1860

4 Гурьевская каша
Курск, 1861

РЕЦЕПТ 01 ИЗ 4 · САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, 1860

Ботвинья

Выход: примерно на 4–5 порций

КУПИТЬ И ДОСТАТЬ

около 205 г в книге: 1/2 фун.	щавель
около 410 г в книге: 1 фун.	шпинат
4 шт.	огурцы
3 шт. в книге: 3 головки	лук зелёный
немного	укроп и петрушка
1 столовая ложка, около 16 мл в книге: столовая ложка	сахар мелкий
без меры	соль
около 1,15 л в книге: 1 1/2 бутылки	кислые щи

ГОТОВИМ: СТРОКА ИЗ КНИГИ, ПОД НЕЙ ЧТО ДЕЛАТЬ

> *Щавелю ½ фун. Шпинату 1 фун. Огурцов 4 шт. Луку зеленого 3 гол. Укропу и петрушки немного. Сахару мелкого столовую ложку. Кислых щей 1½ бут.*

> *Шпинат и щавель отобрать, вымыть и каждый сварить особо;*

1. Переберите и вымойте **щавель (около 205 г)** и **шпинат (около 410 г)**, сварите каждый отдельно.

> *потом откинуть на решето, немного отжать и протереть, дать остыть и класть в суповую чашку;*

2. Откиньте на решето, слегка отожмите, протрите, дайте остыть и выложите в суповую чашку.

лук нарезать мелко, укроп и петрушку срубить, огурцы очистить, нарезать, положить все это,

3 Мелко нарежьте **3 головки зелёного лука**, срубите укроп и петрушку, очистите и нарежьте **4 огурца**. Всё положите в чашку.

посыпать сахаром и солью, все хорошенько размешать с кислыми щами, подать на стол.

4 Посыпьте сахаром **(1 столовая ложка)** и солью, хорошо размешайте с кислыми щами **(1 1/2 бутылки, около 1,15 л)** и подавайте.

Ботвинью можно сделать из свекольных листьев вместо щавелю.

ПОЛЕЗНО ЗНАТЬ

- Бутылка воды у Шамбинаго около 0,77 л, полторы бутылки это около 1,15 л, чуть больше четырёх стаканов.
- Сколько соли класть, текст не говорит.

СЛОВА И МЕРЫ

фун. фунт, 409,5 г; 1/2 фунта около 205 г

гол. головки лука

кислые щи кислый напиток вроде кваса; здесь им разводят суп

бутылка мера бытовая, точного значения нет; ориентир около 0,77 л (у Молоховец бутылка это 3 стакана)

протереть протереть сваренную зелень через сито

срубить мелко порубить ножом

ложка мера бытовая, точного значения нет; столовая около 16 мл (ориентир)

К содержанию ↑

ЧЕМ ЭТОТ РЕЦЕПТ ОТЛИЧАЕТСЯ

Холодный суп без мяса и рыбы: щавель и шпинат варят каждый отдельно, протирают и разводят кислыми щами. Сахар и соль кладут в суп вместе с зеленью, а щавель книга разрешает заменить свекольными листьями. Соли в строке продуктов нет.

Текст книги: Шамбинаго, Экономическая книга для молодых и неопытных хозяюшек, Санкт-Петербург, 1860.

К содержанию ↑

РЕЦЕПТ 02 ИЗ 4 · САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, 1846

Кулебяка с осетриной

Выход: примерно на 20 порций

КУПИТЬ И ДОСТАТЬ

около 2,05 кг в книге: 5 ф.	мука крупичатая
около 410 г в книге: 1 ф.	мука для опары (из этих пяти фунтов)
около 1 л в книге: 4 стакана	вода тёплая (для опары)
2 ложки (мера бытовая, точного значения нет) в книге: 2 ложки	дрожжи
около 410 г в книге: 1 ф.	коровье масло растопленное (в тесто)
5 шт.	яйца свежие (в тесто)

около 100 г в книге: 1/4 ф.	везига
5 шт.	яйца, сваренные вкрутую (в начинку)
около 4–5 столовых ложек*	масло (в начинку)
около 820 г в книге: 2 ф.	осетрина свежая или малосольная
без меры	яйцо взбитое (смазать)
без меры	яйца мелко истолчённые (посыпать)

* в книге количество не названо, мы предполагаем его по похожим рецептам того времени.

ГОТОВИМ: СТРОКА ИЗ КНИГИ, ПОД НЕЙ ЧТО ДЕЛАТЬ

> *Возьми пять фунтов хорошей крупичатой муки и сделай с вечера опару следующим образом: отдели фунт муки, положи в горшек или кадочку, влей четыре стакана*

> *воды, теплой как парное молоко, разбей хорошенько, чтоб не было комков, положи две ложки дрожжей, поставь в теплое место, а если в кухне холодно и опару захочешь поставить на печь, то сначала подложи под нее дощечку, иначе опара может угореть.*

1 С вечера поставьте опару: отделите **фунт муки (около 410 г)** **из пяти (около 2,05 кг)**, положите в горшок или кадку, влейте **4 стакана воды (около 1 л)**, тёплой как парное молоко, разбейте без комков, добавьте **2 ложки дрожжей** и поставьте в тёплое место. Если опару ставят на печь, подложите под неё дощечку.

> *Когда по утру опара поднимется, замеси тесто, положи в него фунт хорошего растопленного коровьего масла, пять свежих яиц и мешай веселкою (деревянною лопаткою) до тех пор, пока тесто не будет отставать от веселки и краев кадочки;*

2

Утром, когда опара поднимется, замесите тесто: добавьте остальную муку, **фунт растопленного коровьего масла (около 410 г)** и **5 свежих яиц**. Мешайте лопаткой, пока тесто не станет отставать от лопатки и краёв кадки.

> *тогда поставь его в теплое место, а когда поднимется, снова вымешай хорошенько и дай еще раз подняться; потом посыпь на стол муки, выложи тесто, переваляй и, пока топится печь, тесто надобно перевалять раза три.*

3 Поставьте в тёплое место, когда поднимется, снова хорошо вымешайте и дайте подняться ещё раз. Выложите на посыпанный мукой стол и перемните; пока топится печь, это нужно сделать раза три.

> *Намочив с вечера четверть фунта везиги в холодной воде, свари, изруби, прибавь к везиге пять круто-сваренных и мелко-изрубленных яиц, положи масла и размешай.*

4 Начинка: с вечера замочите **около 100 г визиги** в холодной воде, сварите, порубите, смешайте с **5 круто сваренными** мелко порубленными яйцами, добавьте масла **около 4–5 столовых ложек*** и размешайте.

> *Два фунта свежей или малосольной осетрины, сняв кожу, изрежь в небольшие кусочки.*

5 **Около 820 г** свежей или малосольной осетрины очистите от кожи и нарежьте небольшими кусками.

> *Наконец раскатай скалкою из теста пласт потребной величины, отделив половину начинки, положи на него, разровняй, уложи на начинку рыбу, засыпь сверху оставшеюся начинкою,*

6 Раскатайте пласт нужной величины, выложите половину начинки и разровняйте, сверху уложите рыбу и засыпьте оставшейся начинкой.

> *потом защипли таким манером: сложив пласт вместе, защипли*

> *по середине, а после с обоих концов; положи на лист, вымажь сбитым яйцом, посыпь мелко-толчеными яйцами,*

7 Сложите пласт и защипните посередине, потом с обоих концов. Положите на противень, смажьте взбитым яйцом, посыпьте мелко истолчёнными яйцами.

> *посади в печь, дай зарумяниться, а если в печи слишком жарко, то накрой кулебяку листом мокрой бумаги, чтоб она не пригорела.*

8 Поставьте в печь, дайте зарумяниться. Если жар слишком сильный, накройте кулебяку листом мокрой бумаги, чтобы не пригорела.

ПОЛЕЗНО ЗНАТЬ

- Пропорции рассчитаны на очень большую кулебяку: пять фунтов муки это около 2 кг.
- Вид дрожжей и размер ложки в тексте не названы; в расстегаях 1860 года из этого выпуска на 2 фунта муки берут чайную ложку дрожжей.

СЛОВА И МЕРЫ

фунт 409,5 г

крупичатая мука мука тонкого помола, лучшего сорта (крупчатка)

опара жидкое тесто на дрожжах, которое ставят заранее

парное молоко только что надоенное, тёплое молоко

веселка в тексте: деревянная лопатка для теста

везига высушенная спинная струна осетровых рыб (в других текстах вязига, визига)

круто-сваренных сваренных вкрутую

посадить в печь поставить в печь

лист железный противень, на котором ставят выпечку в печь

стакан мера бытовая, точного значения нет; ориентир около 250 мл

ложка мера бытовая, точного значения нет; столовая около 16 мл (ориентир)

ЧЕМ ЭТОТ РЕЦЕПТ ОТЛИЧАЕТСЯ

В тесто идут пять фунтов муки, фунт растопленного масла и пять яиц. Начинку из визиги с пятью яйцами делят на две части, между ними кладут осетрину. Если печь слишком горяча, кулебяку накрывают мокрой бумагой.

К содержанию ↑

ОТКУДА ПРЕДПОЛОЖЕННЫЕ КОЛИЧЕСТВА

В книге не названо, сколько масла класть в начинку. Мы предполагаем 4–5 ложек по кулебяке с вязигой из книги 1870 года: там на те же 2 фунта рыбы и 1/4 фунта вязиги берут 4–5 ложек масла, и часть его идёт на лук, которого у Авдеевой нет, так что число приблизительное.

Текст книги: Авдеева, Карманная поваренная книга, Санкт-Петербург, 1846.

К содержанию ↑

РЕЦЕПТ 03 ИЗ 4 · САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, 1860

Расстегаи

Выход: около 18 расстегаев

КУПИТЬ И ДОСТАТЬ

около 820 г в книге: 2 фун.	мука
около 100 г в книге: 1/4 фун.	вязига
2 шт. в книге: 2 головки	лук
около 410 г в книге: 1 фун.	белая рыбица или сёмга
1 чайная ложка (мера бытовая) в книге: 1 чайная ложка	дрожжи
около 375 мл · 1½ стакана в книге: 1 1/2 стакана	вода тёплая (для опары)
без меры	соль

около 30 мл в книге: 2 столовые ложки	масло (в тесто)
около 70 г*	масло (обжарить лук)
без меры	прованское (оливковое) масло (смазать)

* в книге количество не названо, мы предполагаем его по похожим рецептам того времени.

ГОТОВИМ: СТРОКА ИЗ КНИГИ, ПОД НЕЙ ЧТО ДЕЛАТЬ

> *Муки 2 фун. Вязиги ¼ фун. Луку 2 голов. Белой рыбицы или семги 1 фун. Дрожжей чайную ложку.*

> *Муку просеять, поставить опару с вечера довольно густо на дрожжах и теплой воды полтора стакана.*

1. С вечера просейте **около 820 г муки** и поставьте густую опару на дрожжах **(1 чайная ложка)** и тёплой воде **(1 1/2 стакана, около 375 мл)**.

> *Утром положить соли и 2 ложки столовых масла, замесить не подбавляя муки, и когда подымется, нужно свалять немного, потом раскатать, но чтоб тесто было мягкое; накладывать блюдечко и вырезывать,*

2. Утром добавьте соль и **2 столовые ложки масла (около 30 мл)**, замесите, не подсыпая муки. Когда тесто поднимется, немного перемните, раскатайте, оставив мягким, и вырежьте кружки блюдечком.

> *класть начинку, потом края защипать, а середину оставить, помазать прованским маслом, поставить в печь Начинка: Вязигу свечера помочить, а утром сварить и мелко срубить, лук нарезанный с маслом поджарить, смешать с вязигой, посыпать солью, белую рыбицу нарезать пластинками, сперва класть на средину вязигу, а сверху рыбу.*

3. Начинка: с вечера замочите **около 100 г вязиги** в холодной воде, утром сварите и мелко порубите. Нарежьте **2 луковицы** и обжарьте в масле **около 70 г***, смешайте с вязигой, посолите. **Около 410 г белой рыбы** или сёмги нарежьте пластинками.

4. На середину каждого кружка положите вязигу, сверху рыбу. Края защипните, середину оставьте открытой.

К содержанию ↑

5 Смажьте прованским маслом и поставьте в печь.

> *На этом тесте можно класть и другие начинки, из капусты, моркови, брюквы, рису, грибов и каши.*

ПОЛЕЗНО ЗНАТЬ

- Вид дрожжей в книге не назван, их чайная ложка на 2 фунта муки.
- Сколько жарить лук и какого размера брать блюдечко, текст не говорит.

СЛОВА И МЕРЫ

растегаи пирожки с открытой серединой; в тексте: края защипать, середину оставить

фун. фунт, 409,5 г; 1/4 фунта около 102 г

вязига высушенная спинная струна осетровых рыб

голов. головки лука

опара жидкое тесто на дрожжах, которое ставят заранее

чайная ложка мера бытовая, точного значения нет

блюдечко кружки вырезают блюдечком; его размер в книге не назван

стакан мера бытовая, точного значения нет; ориентир около 250 мл

ЧЕМ ЭТОТ РЕЦЕПТ ОТЛИЧАЕТСЯ

Тесто здесь без яиц и молока: опара на воде, потом масло и соль. Середину пирожка оставляют открытой, в неё кладут вязигу с жареным луком и пластинку рыбы. По словам книги, на этом тесте можно делать и другие начинки: капустную, морковную, брюквенную, рисовую, грибную и кашу.

ОТКУДА ПРЕДПОЛОЖЕННЫЕ КОЛИЧЕСТВА

В книге не названо, сколько масла нужно, чтобы обжарить лук. Мы предполагаем около 70 г по кулебяке из той же книги: там на 3 луковицы в начинке 1/4 фунта масла, на 2 луковицы это около 70 г. В кулебяке это масло могло идти не только на лук, поэтому число приблизительное.

Текст книги: Шамбинаго, Экономическая книга для молодых и неопытных хозяюшек, Санкт-Петербург, 1860.

К содержанию ↑

РЕЦЕПТ 04 ИЗ 4 · КУРСК, 1861

Гурьевская каша

Выход: примерно на 6–8 порций

КУПИТЬ И ДОСТАТЬ

около 410 г в книге: 1 фунт	орехи грецкие или простые
10–12 шт. в книге: 10–12 штук	горький миндаль
без меры	вода (подливать при толчении)
около 1,25 л в книге: 5 стаканов	сливки или молоко
около 280 мл · 1 стакан в книге: 1 1/8 стакана	манная крупа (или смоленские крупы)

около 190 мл · три четверти стакана сахар (в кашу)
в книге: 3/4 стакана

без меры	тесто для бортика
без меры	сахар (посыпать)

2 шт. в книге: 2	сухари
около 125 мл · полстакана в книге: 1/2 стакана	варенье (украсить)
без меры	фрукты и варенье (для прослоек, по желанию)

ГОТОВИМ: СТРОКА ИЗ КНИГИ, ПОД НЕЙ ЧТО ДЕЛАТЬ

> *1 фунт орехов грецких или простых, 10–12 штук горького миндаля обварить кипятком, очистить от кожицы, мелко истолочь, подливая воды;*

1. Ошпарьте кипятком **около 410 г орехов** (грецких или простых) и **10–12 зёрен горького миндаля**, снимите кожицу, мелко истолките, подливая воды.

> *5 стаканов сливок влить в большую плошку, поставить*

> *перед угольями, снимать и складывать на тарелку образующиеся румяные пенки.*

2. Налейте **5 стаканов сливок (около 1,25 л)** в большую миску и поставьте перед горящими углями. Снимайте румяные пенки и складывайте на тарелку.

> *Когда уже их довольно наберется, всыпать в оставшиеся сливки 1⅛ стакана манны или смоленских круп, сварить довольно жидкую кашу,*

3. Когда пенок наберётся достаточно, в оставшиеся сливки всыпьте **1 1/8 стакана манной крупы (около 280 мл)** и сварите довольно жидкую кашу.

> *в горячую всыпать истолченные орехи, сахар, размешать,*

4 В горячую кашу всыпьте истолчённые орехи и сахар **(3/4 стакана, около 190 мл)**, размешайте.

> *сделать на блюде рант из теста, положить ряд каши, ряд пенок, опять ряд каши, посыпать сверху сахаром и сухарями,*

5 На блюде сделайте бортик из теста, положите ряд каши, ряд пенок, ещё ряд каши. Посыпьте сверху сахаром и сухарями **(2 шт.)**.

> *вставить ненадолго в печь. Подавая, убрать вареньем. Эту кашу можно перекладывать также фруктами и вареньем*

6 Поставьте ненадолго в печь. Подавая, украсьте вареньем **(1/2 стакана, около 125 мл)**. Кашу можно перекладывать также фруктами и вареньем.

> *Выдать: 5 стаканов сливок или молока. 1⅛ стакана манны, 1 фунт орехов. ¾ стакана сахара, 2 сухаря, ½ стакана варенья. (Прибавить, кто хочет, фруктов и варенья).*

ПОЛЕЗНО ЗНАТЬ

- Горький миндаль ядовит, повторять 10–12 зёрен не стоит: возьмите сладкий миндаль, а запах горького дадут несколько капель миндального экстракта.
- Орехи книга называет по весу без уточнения. В близком тексте 1880 года (Толиверова) орехи названы очищенными от твёрдой шелухи, так что фунт, по-видимому, вес ядер.
- Стакан у Молоховец около 256 мл; 3/4 стакана мелкого сахара около 150 г.

СЛОВА И МЕРЫ

фунт 409,5 г

стакан у Молоховец около 256 мл (в гарнце 12 стаканов), ориентир

горький миндаль сорт миндаля с запахом миндального экстракта; в сыром виде в больших количествах ядовит

плошка широкая глиняная миска

перед угольями рядом с горящими углями, в мягком жару

К содержанию ↑

пенки плёнки, которые снимают с горячих сливок; в тексте румяные

манна манная крупа

смоленские крупы крупа, которую книга ставит наравне с манной; точное значение уточнить не удалось

рант бортик по краю блюда; здесь из теста

ЧЕМ ЭТОТ РЕЦЕПТ ОТЛИЧАЕТСЯ

Каша собрана слоями: манная каша с ореховой массой и румяные пенки со сливок, и всё это на блюде с бортиком из теста. Подают с вареньем. В строке «Выдать» названы орехи, сливки, манная крупа, сахар, сухари и варенье, а тесто для бортика не названо.

Текст книги: Молоховец, Подарок молодым хозяйкам, 1-е изд., Курск, 1861.

К содержанию ↑

МЕРЫ ЭТОГО ВЫПУСКА

фунт (ф., фун.)
409,5 г
Фунт муки это 3 стакана, фунт мелкого сахара 2 стакана (таблицы Молоховец).

четверть фунта (1/4 ф.)
около 102 г
Половина пачки масла 200 г.

стакан
около 250 мл (ориентир; у Молоховец 256 мл)
Обычный чайный стакан. Стакан муки около 136 г, стакан мелкого сахара около 205 г.

ложка (столовая)
около 16 мл (ориентир)
Восемь столовых ложек воды это полстакана.

бутылка (вода, Шамбинаго 1860)
около 0,77 л (ориентир)
Бытовая бутылка у Молоховец это 3 стакана; магазинная бутылка 0,75 л почти такая же.

чайная ложка
значение не найдено
Берите обычную чайную ложку.

В кулебяке 1846 года дрожжи отмерены ложками, вид дрожжей и размер ложки в тексте не названы; в расстегаях 1860 года на 2 фунта муки чайная ложка дрожжей.

В гурьевской каше стакан взят по Молоховец (около 256 мл): в её таблице гарнец делится на 12 стаканов.

В ботвинье 1860 года жидкость отмерена бутылками (1 1/2 бутылки): это бытовая мера без точного значения, ориентир 0,77 л.

КНИГИ

Авдеева, Карманная поваренная книга, Санкт-Петербург, 1846. По каталогу: несколько страниц размыты в скане; источник laretz-kulinarniy.narod.ru.

Шамбинаго, Экономическая книга для молодых и неопытных хозяюшек, Санкт-Петербург, 1860. По каталогу: источник laretz-kulinarniy.narod.ru.

Молоховец, Подарок молодым хозяйкам, 1-е изд., Курск, 1861. По каталогу: набор sheba.spb.ru в современной орфографии.

ЧТО ЕЩЁ ЕСТЬ

ВЫПУСКИ

Борщ
10 рецептов, 1779–1899

Щи
10 рецептов, 1795–1899

Блины и оладьи
10 рецептов, 1781–1892

Квас
10 рецептов, 1790–1899

Мочёные яблоки и ягоды
10 рецептов, 1781–1893

Настойки
10 рецептов, 1773–1899

Наливки
10 рецептов, 1790–1891

Мёды
10 рецептов, 1781–1899

Пунши и глинтвейны
10 рецептов, 1790–1896

Еврейская кухня XIX века: Вильна и Берлин
10 рецептов, 1871–1896

Грузинская кухня, Тифлис
10 рецептов, 1874–1898

Польская кухня, Варшава и Вильно
10 рецептов, 1840–1880

Остзейская кухня, Рига и Митава
10 рецептов, 1795–1889

Куличи, бабы и пасхи
10 рецептов, 1795–1893

Рождественский стол
10 рецептов, 1795–1892

Постный стол
15 рецептов, 1795–1899

Русский обед 1816 года
15 рецептов, 1816

НАБОРЫ

Набор Праздники
3 выпуска и настольная игра, 35 рецептов

Набор Русский стол
5 выпусков, 55 рецептов

Набор Погреб
5 выпусков, 50 рецептов

Набор Кухни империи
4 выпуска, 40 рецептов

Набор Вся серия
17 выпусков, 180 рецептов

отведать.рф