

Радецкий Игнатий М.

**Хозяйка, или Полнейшее
руководство к сокращению
домашних расходов**

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 82-3
ББК 84-4
И26

И26 **Игнатий М. Р.**
Хозяйка, или Полнейшее руководство к сокращению домашних расходов / Радецкий Иг-
натий М. – М.: Книга по Требованию, 2023. – 530 с.

ISBN 978-5-519-80169-0

ISBN 978-5-519-80169-0

© Издание на русском языке, оформление
«YOYO Media», 2023
© Издание на русском языке, оцифровка,
«Книга по Требованию», 2023

Эта книга является репринтом оригинала, который мы создали специально для Вас, используя запатентованные технологии производства репринтных книг и печати по требованию.

Сначала мы отсканировали каждую страницу оригинала этой редкой книги на профессиональном оборудовании. Затем с помощью специально разработанных программ мы произвели очистку изображения от пятен, клякс, перегибов и попытались отбелить и выровнять каждую страницу книги. К сожалению, некоторые страницы нельзя вернуть в изначальное состояние, и если их было трудно читать в оригинале, то даже при цифровой реставрации их невозможно улучшить.

Разумеется, автоматизированная программная обработка репринтных книг — не самое лучшее решение для восстановления текста в его первоизданном виде, однако, наша цель — вернуть читателю точную копию книги, которой может быть несколько веков.

Поэтому мы предупреждаем о возможных погрешностях восстановленного репринтного издания. В издании могут отсутствовать одна или несколько страниц текста, могут встретиться невыводимые пятна и кляксы, надписи на полях или подчеркивания в тексте, нечитаемые фрагменты текста или загибы страниц. Покупать или не покупать подобные издания — решать Вам, мы же делаем все возможное, чтобы редкие и ценные книги, еще недавно утраченные и несправедливо забытые, вновь стали доступными для всех читателей.

ПРЕДИСЛОВІЕ.

Въ предлагаемой книгѣ приготовленіе блюдъ доведено до возможной простоты и ясности; количество провизіи опредѣлено мѣрами, удобными въ хозяйствѣ, какъ-то: бутылкою, стаканомъ, ложкою и т. п.

Въ настоящемъ обширномъ изданіи не пропущено ни малѣйшей подробности безъ предварительнаго объясненія, начиная съ первой каши для груднаго младенца до изысканнаго гастрономическаго обѣда. На обработку экономической стороны кулинарной части обращено особенно заботливое вниманіе. Что же касается собственно приготовленія блюдъ, то оно изложено такъ, какъ понятнѣе и быть не можетъ. Несомнѣнно поэтому, что хозяйки предлагаемой книгой будутъ вполне удовлетворены, — къ какому-бы классу онѣ ни принадлежали, — потому что въ ней помѣщено все, начиная отъ постной гречневой каши до утонченнѣйшаго гастрономическаго блюда, въ родѣ, на-примѣръ, паштета изъ фазановъ, индѣйки фаршированной трюфелями и т. п.

Хозяйка, серьезно занявшаяся экономической стороною кухни, найдетъ въ предлагаемой книгѣ всѣ средства къ этому и значительно сократить расходы. Надѣмся получить большое спасибо отъ всѣхъ приобрѣвшихъ эту книгу.

ЗАВТРАКИ И ОБѢДЫ ДЛЯ ДѢТЕЙ.

Завтраки и обѣды для дѣтей написаны для облегченія тѣхъ нянюшекъ и матерей, которыя недостаточно практичны и затрудняются въ выборѣ пищи для младенца. Для легчайшаго разумнѣя начинаю съ каши и продолжаю постепенно до тѣхъ поръ, какъ ребенокъ уже въ силахъ будетъ употреблять пищу со стола родителей. Само собою разумѣется, что о времени, когда дитя можетъ начинать ее, должно обратиться къ медику.

Завтраки для одного младенца.

1) Каша изъ бѣлаго хлѣба.

Французскую $1\frac{1}{2}$ -копѣчную булку разрѣзать пополамъ; изъ одной половины обрѣзать кругомъ корку, мякишъ положить въ чайную чашку, прибавить 2 кусочка сахару, залить кипяткомъ до половины, покрыть блюдечкомъ и оставить на мѣшя $\frac{1}{4}$ часа; потомъ размѣшать чайною ложкою, брать одну жижицу и кормить младенца, наблюдая, чтобы кашка была чуть теплою.

ПРИПАСЫ: 1 булка, 2 к. сахару.

2) Каша изъ бѣлаго хлѣба съ молокомъ.

Приготовить кашку изъ половины французскаго полутора-копѣчнаго хлѣба, какъ сказано выше, и когда размокнетъ, прибавить столовую ложку парного сыраго молока, размѣшать до такой степени, чтобы изъ размоченнаго хлѣба образовалась кашка; развести ее молокомъ такъ, какъ удобно было кормить; давать чуть теплую.

ПРИПАСЫ: 1 булка, 4 к. сахару, $\frac{1}{2}$ молока.

3) Арагутъ на водѣ.

Влить въ маленькую кастрюльку 1 стаканъ кипятку, положить 4 кусочка сахару и поставить на огонь. Между тѣмъ отмѣрить въ

чашку столовую ложку арарута *) и, вливъ 2 ложки холодной воды, размѣшать такъ, чтобы не было комочковъ; когда вода закипитъ, вливать постепенно разведенный арарутъ въ кипящую воду и мѣшать; когда загустѣетъ, снять съ огня, вылить на тарелку, а когда остынетъ до умеренной теплоты, кормить младенца.

ПРИПАСЫ: 4 к. сахару, 1 л. араруту.

4) Арарутъ на молотѣ.

Приготавливается подобнымъ же способомъ, замѣнивъ кипящую воду кипящимъ молокомъ, сахару же кладется 2 кусочка.

ПРИПАСЫ: 1 ст. молока, 2 к. сахару, 1 л. арарута.

5) кашка изъ сухарей.

Обрѣзать кругомъ корку съ французской $1\frac{1}{2}$ -копѣечной булки. Изрѣзать ее пластинками, разложить на тарелкѣ и поставить въ теплую печь; когда высохнетъ, сточить въ ступкѣ и просѣять сквозь частое сито **). Предъ употребленіемъ влить въ маленькую кастрюльку пол-стакана воды, положить 2 кусочка сахару и поставить на огонь; когда закипитъ, всыпать столовую ложку сухарей, размѣшать и, прокипятивъ минуты три, развести кипяткомъ или парнымъ молокомъ до такой густоты, какая окажется нужною при кормленіи.

ПРИПАСЫ: 1 булка, 2 к. сахару.

Кашка изъ сухарей съдобныхъ.

Можно употреблять для сего и сухари изъ съдобнаго тѣста, подъ названіемъ сахарные, но не иначе какъ свѣжаго печенья; приготовить способомъ, означеннымъ выше, сахару прибавляется по вкусу.

Изъ одного сухаря выходитъ ложка столовая толченыхъ сухарей.

ПРИПАСЫ: 1 сухарь.

6) кашка изъ смоленской крупы со сливочнымъ масломъ.

Влить въ кастрюльку стаканъ воды, поставить на огонь; когда закипитъ, всыпать постепенно столовую ложку смоленской крупы,

*) Арарутъ продается коробками и фунтами: 10 к. за коробку и 60 к. за фунтъ.

**) Сухари эти можно готовить заблаговременно и держать въ стеклянной банкѣ, покрытой кисеею.

размѣшать и дать кипѣть отъ 5 до 10 минутъ; когда крупа раскипитъ, положить чайную ложку сливочнаго масла, самую малость соли, размѣшать и, выливъ на тарелку, остудить и употребить.

ПРИПАСЫ: 1 ч. л. сл. масла, 1 л. смоленской крупы.

7) Каша изъ манныхъ крупъ на молокѣ.

Влить въ кастрюльку стаканъ молока, положить 2 кусочка сахару; когда молоко вскипитъ, всыпать постепенно столовую ложку манной крупы и дать кипѣть на легкомъ огнѣ отъ 5 до 10 минутъ; вылить на глубокую тарелку и, когда остынетъ, употребить.

ПРИПАСЫ: ст. молока, л. манной крупы, 1 ч. л. мелк. сахару.

8) Каша изъ пшеничной муки на молокѣ *).

Влить одинъ стаканъ молока въ небольшую кастрюльку, всыпать въ него понемногу одну столовую ложку крупчатой муки, и постоянно мѣшать до гладкости, чтобы не было комковъ, прибавить одну чайную ложку мелкаго сахару и хорошенько проварить, мѣшая постоянно, чтобы не пригорѣла и ровно проварилась.

Подавая къ столу немного посолить по вкусу.

ПРИПАСЫ: 1 стаканъ молока, 1 неполная стол. ложка крупчатой муки, 1 чайная ложка мелкаго сахару. Соли по вкусу.

Завтраки для одного ребенка.

9) Каша размазня изъ смоленскихъ крупъ.

Влить въ кастрюлю 1¹/₂ стакана воды, поставить на огонь и, когда закипитъ, всыпать постепенно 2 столовые ложки смоленской крупы, размѣшать и дать кипѣть на легкомъ огнѣ 10 минутъ, положить чайную ложку масла, посолить и, остудивъ, употребить.

ПРИПАСЫ: 1 ч. л. сл. масла, 2 л. смоленской крупы.

10) Каша размазня изъ гречневыхъ крупъ.

Влить въ кастрюлю 2¹/₂ стакана кипящей воды, посолить по вкусу и положить чайную ложку масла. Между тѣмъ отмѣрить 2 столовые

*) Въ кушанья, въ которыхъ входитъ молоко, надо солить при окончаніи варки его или подавая къ столу;—иначе отъ не во время положенной соли молоко свернется.

ложки гречневой крупы, перебрать (чтобы не было черныхъ зернышекъ) и, когда вода закипитъ, всыпать крупу, размѣшать и кипятить на легкомъ огнѣ, пока крупа раскипитъ до мягкости и каша умѣрен-но загустѣетъ, тогда положить еще чайную ложку масла, посолить, размѣшать, остудить и употреблять.

ПРИПАСЫ: 2 л. гречневой крупы, 2 ч. л. масла.

11) Каша рисовая на водѣ.

Отмѣрить 2 столовые ложки рису, перебрать, сложить въ кастрюльку, вымыть въ холодной водѣ до-чиста, налить водою и поставить на огонь; когда закипитъ, слить эту воду прочь, влить кипятку 1 стаканъ, положить полчайной ложки масла, по вкусу соли, и кипятить на легкомъ огнѣ. Когда рисъ сварится, положить еще полчайной ложки сливочнаго масла, размѣшать рисъ лопаткою и употреблять.

ПРИПАСЫ: 2 л. рису, 1 ч. л. масла.

12) Каша рисовая на молокѣ.

Отмѣрить 2 столовые ложки рису, вымыть тщательно, налить водою, поставить на огонь; когда вскипитъ, слить воду прочь и влить полтора стакана вскипающаго молока, положить 1 чайную ложку сливочнаго масла, столько же мелкаго сахару, потомъ кипятить на легкомъ огнѣ, а когда рисъ совершенно разварится и каша загустѣетъ, остудить и подавать.

ПРИПАСЫ: 2 л. рису, $1\frac{1}{2}$ ст. молока, 1 ч. л. масла сл., 1 ч. л. мелк. сахару.

13) Домашнія макароны.

Взять на тарелку 2 столовыхъ ложки пшеничной муки, влить 1 ложку воды и замѣсить тѣсто; когда будетъ готово, раскатать вилькомъ до возможной тонкости (посыпанъ часто мукою); когда вполовину высохнетъ, посыпать мукою, разрѣзать пластами и уложивъ пласть на пласть, изрѣзать тонко на подобіе вермишели. Между тѣмъ вскипятить воды въ умѣренной кастрюлѣ, посолить и опустить макароны въ кипящую воду; когда вскипятъ, влить тотчасъ немного воды холодной, а когда макароны опадутъ на дно кастрюли, то отлить ихъ на сито; между тѣмъ положить въ ка-

кастрюльку 2 чайныя ложки масла, распустить и, сложивъ на масло отлитыя макароны, разогрѣть и подавать.

ПРИПАСЫ: 2 л. муки, 2 ч. л. масла,

14) Домашнія макароны съ молокомъ.

Сварить и приготовить макароны, какъ сказано выше. Между тѣмъ вскипятить стаканъ молока; когда будетъ готово, выложить макароны на тарелку и полить молокомъ.

ПРИПАСЫ: 2 л. муки, 2 ч. л. масла, 1 ст. молока.

15) кашка изъ перловыхъ крупъ на молокѣ.

Вымыть холодною водою 2 ложки мелкой перловой крупы, влить 2 стакана молока, поставить на огонь, размѣшать, варить и повторять мѣшать, пока крупа сварится до мягкости (поспѣваетъ отъ 1-го до 2-хъ часовъ, смотря по достоинству перловой крупы); когда будетъ готово, положить 1 чайную ложку масла, разбить хорошенько и всыпать чайную ложку мелкаго сахару.

ПРИПАСЫ: 2 л. перловой крупы, 2 ст. молока, 1 ч. л. масла, 1 ч. л. мелк. сахару.

16) кашка манная на молокѣ.

Вскипятить въ небольшой кастрюлкѣ $1\frac{1}{2}$ стакана молока, положить 1 чайную ложку масла и 1 чайную ложку мелкаго сахару, размѣшать и всыпать осторожно (постоянно мѣшая) 2 столовыя ложки манной крупы; когда каша загустѣетъ, выложить на тарелку, остудить и подавать.

ПРИПАСЫ: $1\frac{1}{2}$ ст. молока, 2 л. манной крупы, 1 ч. л. масла, 1 ч. л. мелк. сахару.

17) кашка изъ ячныхъ крупъ съ масломъ.

Отмѣрить $2\frac{1}{2}$ ложки ячной крупы, перебрать тщательно, сложить въ кастрюльку, вымыть холодною водою, посолить по вкусу немного и, вливъ 2 стакана кипятку, положить 1 чайную ложку масла и варить на легкомъ огнѣ подъ крышкою до тѣхъ поръ, пока крупа сварится до мягкости, потомъ положить еще одну чайную ложку масла, размѣшать лопаткою такъ, чтобы каша побѣлѣла, выложить на тарелку и когда остынетъ, подавать.

ПРИПАСЫ: $2\frac{1}{2}$ л. ячной крупы, 2 ч. л. масла.

18) Кашка изъ ячныхъ крупъ съ молокомъ.

Приготовить ячную кашку, какъ сказано выше; между тѣмъ вскипятить 1 стаканъ молока; когда будетъ готово, выложить кашку на тарелку, облить молокомъ, а сверху посыпать мелкимъ сахаромъ.

ПРИПАСЫ: 2½ л. ячной крупы, 1 ч. л. масла, 1 ст. молока, 1 ч. л. мелк. сахару.

Обѣды для дѣтей помѣщены отдѣльно лишь для того, чтобы хозяйка, заказывая свой обѣдъ, могла удобнѣе отдѣлять частицу провизіи для дѣтей. Пропорція, преимущественно изъ живности, не можетъ быть взята на двѣ персоны, какъ-то: цыпленокъ, рябчикъ, куропатка, и проч., а почему приготовляющій можетъ большую порцію раздѣлить на два дня, какъ ему окажется удобнѣе, въ сыромъ, вареномъ или жареномъ видѣ.

Обѣды для дѣтей.

(пропорція на двѣ персоны).

19 и 20) Бульонъ изъ цыпленка и цыпленокъ съ вермишелемъ.

Очистить, выпотрошить и вымыть назначеннаго для бульона цыпленка, загнуть крылушки, завязать ножки ниткою, сложить въ соразмѣрную кастрюльку и, вливъ холодной воды столько, чтобы цыпленокъ былъ покрытъ, поставить на огонь и когда начнетъ закипать и очистится, процѣдить бульонъ въ другую кастрюльку, а цыпленка вымыть въ теплой водѣ, положить въ тотъ же бульонъ, посадить самую малость, положить по четверти очищенныхъ корней, т. е. моркови, петрушки и парен, поставить на огонь и варить подъ крышкою, пока цыпленокъ сварится до мягкости. Приготовляющій наблюдаетъ, чтобы бульону было лишь нужное количество, а почему, стави бульонъ, мѣрятъ воду, полагая на глубокую тарелку 2 стакана; такимъ образомъ цыпленокъ сваривается отъ 20 до 30 минутъ, смотря по его величинѣ.

Между тѣмъ опустить въ соленый кипятокъ 1/3 ф. вермишели и когда сварится до мягкости, отлить на сито, перелить холодною водою и оставить пока вода стечетъ, потомъ вынуть цыпленка на тарелку, а вермишель выложить въ суповую чашку, залить процеженнымъ бульономъ и подавать къ столу.

ПРИПАСЫ: 1 цыпленокъ, 1/3 ф. вермишelio, корни.

21) Бульонъ изъ цыпленка съ рисомъ.

Выбрать хорошаго кормленаго цыпленка, выпотрошить, вымыть, сложить въ кастрюлю, налить холодною водою, посолить и сварить, какъ сказано въ № 19. Между тѣмъ взять 2 столовыхъ ложки рису, вымыть, залить водою, поставить варить, и когда вскипитъ, откинуть на сито, облить холодною водою и сложить обратно въ кастрюлю, влить немного приготовленнаго изъ цыпленка бульона и доварить рисъ до мягкости. Подавая къ столу, вынуть цыпленка на тарелку, рисъ выложить въ суповую чашку и залить приготовленнымъ изъ цыпленка бульономъ *).

ПРИПАСЫ: 1 цыпленокъ, 2 ст. ложки рису, корни, соли по вкусу.

22) Филеи изъ цыпленка въ собственномъ сокѣ.

Снятые съ костей цыплячьи филеи очистить, т. е. подрѣзать осторожно верхнюю кожицу, вырѣзать изъ средины филея бѣлую продольную жилку, положить на мокрый столъ, разбить желѣзною сѣчкой или кухоннымъ ножомъ (обмакивая его въ холодную воду) такъ, чтобы филей былъ не толще тупой стороны кухоннаго ножа. Когда филеи будутъ приготовлены, положить на маленькую сковородку пол-столовой ложки растопленнаго хорошаго масла, сложить филеи на сковородку, посолить и предъ самымъ отпускомъ, поставить на огонь и, если филеи побѣлѣютъ, тотчасъ перевернуть и поджаривъ другую сторону, подавать въ собственномъ сокѣ. Нужно приготовляющему замѣтить, что пережаренные или раньше изжаренные филеи становятся твердыми.

ПРИПАСЫ: $\frac{1}{2}$ цыпленка, т. е. части филейныя, $\frac{1}{2}$ л. масла.

23) Бульонъ изъ цыпленка съ перловыми крупами.

Приготовить бульонъ изъ цыпленка, какъ сказано въ № 19. Между тѣмъ отмѣрить 2 столовыя ложки перловой мелкой крупы, влить $1\frac{1}{2}$ стакана воды, посолить, положить чайную ложку масла, вскипятить и варить на легкомъ огнѣ подъ крышкою до мягкости, изрѣдка мѣшая, чтобы крупа не пригорѣла ко дну кастрюльки. Когда будетъ готовъ бульонъ, то выложить перловую крупу въ суповую чашку, залить бульономъ и подавать къ столу.

*) Цыпленокъ можетъ быть сбереженъ въ холодномъ мѣстѣ для другаго дня; но не надо его оставлять въ бульонѣ, иначе онъ ослизнетъ.

ПРИПАСЫ: 1 цыпленокъ, 2 л. перловой крупы, коренья, 1 ч. л. масла.

24) Цыпленокъ подъ бѣлымъ соусомъ.

За 10 минутъ до обѣда распустить въ кастрюлѣ 1 столовую ложку масла, положить пол-столовой ложки муки и, размѣшавъ, поджарить немного, потомъ развести постепенно бульономъ, въ которомъ варился цыпленокъ (бульону употребить отъ $\frac{1}{2}$ до $\frac{3}{4}$ стакана) и выкипятить соусъ до густоты. Предъ самымъ отпускомъ вынуть цыпленка изъ бульона, расправить, разрѣзать пополамъ, уложить правильно на тарелку и залить соусомъ.

ПРИПАСЫ: цыпленокъ изъ бульона, 1 л. масла, 1 л. муки.

Другимъ способомъ.

Сварить хорошаго цыпленка съ петрушкой, сельдереемъ и одною небольшою луковицею, въ небольшемъ количествѣ воды, такъ чтобы только цыпленокъ былъ подъ водою. Когда сварится, то вынуть его изъ бульона на тарелку. Въ то же время приготовить бѣлый соусъ слѣдующимъ способомъ: взять одну стол. ложку крупчатой муки и одну стол. ложку хорошаго масла, хорошенько растереть, приливая понемногу бульона, въ которомъ варился цыпленокъ, до $\frac{1}{2}$ или $\frac{3}{4}$ стакана; поставить варить, чаще мѣшать, пока загустѣетъ; посолить, прибавить немного мелкаго сахару, цедры лимонной, 3 или 4 капли лимоннаго сока для вкуса. Тогда перерѣзать цыпленка на двѣ части, облить бѣлымъ соусомъ и подавать.

ПРИПАСЫ: цыпленокъ 1, коренья: петрушка и сельдерей по $\frac{1}{2}$ корешка, луковица небольш., муки круп. 1 ст. лож., масла 1 ст. лож., мелкаго сахару и соли по вкусу, цедры лимон. немного, 3 или 4 кап. лимон. сока.

25 и 26) Бульонъ изъ цыпленка съ саго и цыпленокъ съ рисомъ.

Приготовить бульонъ, какъ сказано въ № 19, отдѣлить часть въ кастрюльку, поставить на огонь и когда вскипитъ, выпатъ ложку перебраннаго бѣлаго саго, оставить кипѣть 15 минутъ; между тѣмъ отмѣрить въ особую кастрюльку 3 ложки рису, вымыть до-чиста, налить холодною водою, поставить на огонь, когда закипитъ, слить воду прочь, налить пол-стакана бульона, положить пол-ложки масла, 1 маленькую луковичу и по вкусу соли и варить подъ крышкою,