

Толиверова Александра Николаевна

**Поваренная книга для
МОЛОДЫХ ХОЗЯЕК**

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 82-3
ББК 84-4
А46

А46 **Александра Николаевна Т.**
Поваренная книга для молодых хозяек / Толиверова Александра Николаевна –
М.: Книга по Требованию, 2022. – 344 с.

ISBN 978-5-519-76988-4

В книге находятся 477 блюд и 366 обедов, каждый из 4 блюд; объясняется,
как готовить обеда, пасхи, куличи, варенья, соленья

ISBN 978-5-519-76988-4

© Издание на русском языке, оформление
«YOYO Media», 2022

© Издание на русском языке, оцифровка,
«Книга по Требованию», 2022

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 первозданном 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.



Серия Книжный Ренессанс

www.samizday.ru/reprint

нымъ образомъ, обращали вниманіе на возможность доставать провизію по *сезону*.

Порціи у насъ разсчитаны на 6 человѣкъ, но если понадобится готовить на большее число обѣдающихъ, то само собою разумѣется, что ихъ слѣдуетъ увеличить пропорціонально.

Для того, чтобы столъ обходился дешевле, хозяйки должны имѣть провизію въ достаточномъ количествѣ и закупать ее во время. О сбереженіи провизіи на время лѣтнихъ жаровъ у насъ сдѣлано указаніе въ своемъ мѣстѣ книги.

Легчайшій способъ измѣренія провизіи—стаканами, кружками, чашками и ложками. Этому измѣренію мы и придерживались въ нашей книгѣ. Каждая хозяйка можетъ установить для себя разъ на всегда мѣру вѣса означенной посудой, но при этомъ предварительно нужно вывѣсить ее, а потомъ наполнять поочередно крупой, мукой, сахарнымъ пескомъ и т. д. и занести на табличку. Масло, уксусъ и горчица измѣряются просто столовой или чайной ложкой; количество же дрожжей мы опредѣляемъ, какъ обыкновенно числомъ копѣекъ.

Хозяйки найдутъ въ нашей книгѣ оригинальный способъ приготовленія пасхи и куличей, а также копченія, соленія, мяса и рыбы и рецептъ для приготовленія кваса.

Въ заключеніе считаемъ необходимымъ замѣтить, что въ книгѣ у насъ помѣщены одни только указанія, какъ готовить обѣды, т. е. въ ней нѣтъ никакихъ совѣтовъ объ устройствѣ кухни и ея принадлежностей. Это мы дѣлаемъ потому, что каждая хозяйка, держать кухню сообразно своимъ средствамъ и потому, всѣ совѣты въ этомъ отношеніи были бы совершенно излишни.

Не распространяемся также о соблюденіи въ кухнѣ чистоты и опрятности, какъ о вещахъ также хорошо извѣстныхъ хозяйкамъ. Вдаваясь же въ такія подробности, мы увеличили-бы только объемъ книги, а вмѣстѣ съ тѣмъ и ея цѣну:—тогда она не удовлетворяла-бы нашей прямой цѣли.

Составительницы: *А. Толмачева.*
А. Салникова.

ОГЛАВЛЕНІЕ.



ОТДѢЛЪ I.

С у п ы.

1. Чистый бульонъ.
2. Супъ съ кореньями и телячьими фрикаделями.
3. Супъ съ болтунами.
4. Супъ съ манпными клецками.
5. Ломоносовскія щи.
6. Супъ съ грибами ушками.
7. Супъ съ рисовыми фрикаделями.
8. Супъ съпельменами.
9. Борщъ мадороссійскій.
10. Супъ съ картофельными клецками.
11. Лѣвяныя щи.
12. Супъ съ вермишелью.
13. Супъ съ заварными клецками.
14. Супъ съ мясными ушками.
15. Щи съ копченой грудинкой.
16. Супъ-кюре гороховое съ ветчиной.

17. Супъ изъ курицы.
18. Молочная лапша.
19. Разсольникъ.
20. Селянка съ осетриной.
21. Супъ à la tortue.
22. Супъ съ клецками изъ телячьей печени.
23. Супъ Julienne изъ консервовъ.
24. Супъ съ картофелемъ и кореньями.
25. Супъ изъ сухихъ грибовъ со сметаной.
26. Бульонъ съ рисомъ.
27. Супъ изъ гусиныхъ потроховъ.
28. Гороховое пюре (безъ мяса) съ гречками.
29. Бѣлый валахскій супъ.
30. Супъ съ перловой крупой.
31. Лапша мясная.
32. Молочный супъ съ саго.
33. Кислая щи съ гречками изъ гречневой каши.
34. Борщъ съ сосисками.
35. Костно-говяжій супъ.
36. Супъ изъ тазьека съ курицей.
37. Уха изъ налима.
38. Супъ изъ дщи прозрачный.
39. Супъ со смоленскою крупой.
40. Супъ съ мяснымъ фаршемъ.
41. Супъ съ омлетками.
42. Супъ со спаржей и разварными кореньями.
43. Супъ-пюре изъ рыбчиковъ.
44. Бульонъ съ кореньями.
45. Крѣпкй бульонъ въ чашкахъ.
46. Постный супъ.
47. Кислая щи изъ осетровой головизны.
48. Грибная лапша.
49. Супъ изъ свѣжихъ снѣтковъ.
50. Постный супъ изъ грибовъ съ перловой крупой.
51. Супъ съ куриными фрикаделями.
52. Супъ съ литовскими гренами.
53. Супъ съ аморетками.

54. Бульонъ съ гречками изъ смоленской крупы.
55. Красный супъ съ кулебякой изъ рыбы.
56. Супъ съ брюнетками.
57. Супъ съ каштанами.
58. Уха изъ разной рыбы.
59. Бураки по хохлацки.
60. Англійскій супъ.
61. Супъ французскій прозрачный.
62. Калѣя.
63. Борщъ изъ карасей съ гречневой кашей въ горшкѣ.
64. Борщъ съ селедкой.
65. Кислая щи съ грибами.
66. Нѣмцаій супъ съ черными сухарями и яйцами.
67. Супъ съ мясными фрикаделями.
68. Супъ съ клецками изъ сухарей.
69. Супъ съ разварнымъ саго.
70. Молочный супъ съ вермишелью.
71. Супъ съ русскими гречками.
72. Бульонъ съ грибами пирошками.
73. Супъ-пюре картофельный.
74. Королевскій супъ.
75. Борщъ съ помидорами.
76. Супъ испанскій съ пармезаномъ.
77. Супъ экономическій.
78. Щи Александрынъ.
79. Супъ изъ черники.
80. Крупная грибная.
81. Постный борщъ.
82. Постная щи со свѣтками.
83. Грибная селянка.
84. Постная щи съ грибами.
85. Польскія зеленныя щи съ фаршированными яйцами.
86. Бульонъ съ раковымъ фаршемъ и фрикаделями.
87. Супъ изъ спаржи.
88. Зеленныя щи изъ щавеля и шпината.
89. Похлебка à la minute.
90. Супъ съ клецками изъ раковъ.

91. Супъ со свѣжимъ зеленымъ горошкомъ.
92. Раковый супъ.
93. Супъ изъ телятины.
94. Бульонъ съ бишкюктомъ.
95. Супъ-пюре изъ фасоли.
96. Супъ-пюре изъ помидоровъ.
97. Ботвинья.
98. Окрошка.
99. Супъ изъ свѣжихъ грибовъ.
100. Молочный супъ съ мерингою.
101. Грибной бульонъ съ колдунами изъ кислой капусты.
102. Постный раковый супъ.
103. Щи изъ сафоя.
104. Супъ съ брюсселями и фрикаделлами.
105. Pôt au feu.

О Т Д Ъ Л Ъ II.

Пироги, пирожки и принадлежности къ супу.

1. Пирожки съ яйцами и вазигою.
2. Пирогъ съ капустой и яйцами.
3. Растеган.
4. Кулебяка съ вазигой, яйцами и разной рыбой.
5. Сырники.
6. Малороссійскія галушки.
7. Паштетъ изъ рябчиковъ.
8. Слоенные пирожки съ мозгами.
9. Паштетъ изъ молочныхъ блиновъ съ говядиной и яйцами.
10. Паштетъ изъ курицы съ яйцами.

11. Ватрушка по польски.
12. Слоеные пирожки съ говяжьей и яйцами.
13. Блины красные.
14. Пирогъ съ гречневой кашей и селедкой.
15. Пирожки скороспѣлки.
16. Вѣтушка грибная.
17. Постный пирогъ съ грибами и рисомъ или вязигою.
18. Желебяка изъ рыбы.
19. Постная желебяка съ сиромъ и рисомъ или грибами.
20. Пирогъ съ курицей и рисомъ.
21. Струдель.
22. Пирогъ съ морковью и яйцами.
23. Vol au vent.
24. Рулеты.
25. Вареники съ капустой.
26. Растегая изъ груздей или рыбы.
27. Сладкй пирогъ со сливами или свѣжими ягодами.
28. Сметанный пирогъ или пирожки со свѣжими грибами.
29. Греческйе пирожки.

ОТДѢЛЪ III.

Вторыя блюда.

1. Заливная стерлядь.
2. Польскй бульсъ.
3. Ризотто.
4. Макароны по итальянски.
5. Разсольникъ изъ почечъ.
6. Холодный судакъ.

7. Фаршированная рѣпа.
8. Майонезъ изъ разной рыбы.
9. Бульонъ съ соусомъ изъ хрѣна.
10. Фаршированная капуста.
11. Монастырскій винегреть.
12. Котлеты изъ гречневой каши.
13. Заливной судакъ.
14. Разварной сигъ съ яйцами.
15. Рыбный винегреть.
16. Пилавъ.
17. Сосиски съ картофельнымъ пюре.
18. Разварная говядина съ кисло-сладкимъ соусомъ изъ бѣлой капусты.
19. Ветчина съ горошкомъ.
20. Фрѣтто-мисго.
21. Малосольная осетрина съ хрѣномъ.
22. Макароны запеченныя съ вареной говядиной, яйцами и сыромъ.
23. Рагу изъ баранины.
24. Форшмакъ изъ мяса, картофеля и селедки.
25. Заливное изъ телячьей головки.
26. Гречневая каша поджаренная четырехугольниками.
27. Рисовыя котлеты съ грибнымъ соусомъ.
28. Сальникъ.
29. Сборный винегреть.
30. Масатоні сол зуго (по римски).
31. Заливное изъ рыбы.
32. Курица, запеченая въ формѣ съ рисомъ и сыромъ.
33. Толкачикъ.
34. Лососина съ горчицанымъ соусомъ.
35. Поджаренныя яйца.
36. Винегреть изъ трески.
37. Заливное изъ осетрины.
38. Маринованная лососина.
39. Разварная форель съ капорцами и оливками.
40. Заливное изъ дичи.
41. Постный форшмакъ изъ риса, картофеля и селедки.

42. Картофельныя котлетки съ грибамиъ или кисло-сладкимъ соусомъ.
43. Макароны съ грибами.
44. Окуни холодные съ хрѣномъ.
45. Грибныя котлеты съ горошкомъ.
46. Яблонида въ скорлупѣ.
47. Послупицеъ.
48. Лапшевникъ.
49. Стофатто.
50. Саксонка.
51. Бульи съ соусомъ изъ свеклы.
52. Сосиски съ капустой.
53. Маглотъ.
54. Бульи съ картофелемъ въ сметанѣ.
55. Пловъ съ курпцей или бараньей.
56. Русскій блисъ.
57. Рѣла по деревенск.
58. Картофельныя каплюшки.
59. Крупеникъ.
60. Запеченыя макаронны.
61. Долма.
62. Шведскій салатъ.
63. Липи заливныя.
64. Гороховое пюре.
65. Постныя котлеты изъ гречневой каши.
66. Окорокъ ветчины.
67. Заливное изъ телятины.
68. Бульи съ соусомъ *riquante*.
69. Корюшка маринованная.
70. Бульи съ бельгійскимъ соусомъ.
71. Шпинатъ со сливками, яйцами и грибами.
72. Карбонадъ съ бельгійскимъ соусомъ.
73. Бульи съ польскимъ соусомъ.
74. Шарлотъ.
75. Шпинатъ съ булкой, моченой въ молокъ и обжаренной.
76. Бульи съ соусомъ изъ фасоли.
77. Бульи со сморчками.

78. Мясной винегретъ.
79. Фрикасе изъ телятины.
80. Гаши.
81. Галушки малороссійскія.
82. Котлеты, запеченныя въ формѣ съ рисомъ.
83. Верещага, глазатка.
84. Творожники.
85. Турецкіе бобы съ соусомъ.
86. Спаржа.
87. Соусъ изъ зеленого гороха.
88. Маседуанъ изъ овощей.
89. Соусъ изъ почекъ.
90. Пряженны.
91. Молодой картофель въ сметанѣ.
92. Фасоль съ грибами.
93. Жареные свѣжіе грибы.
94. Селянка.
95. Артишоки подъ бѣлымъ соусомъ.
96. Морковь по фламандски.
97. Фаршированные раки.
98. Рыбныя котлеты.
99. Крутая гречневая каша, обжареная въ маслѣ.
100. Разсыпчатая каша на грибномъ бульонѣ.
101. Селедка по польски.
102. Цвѣтная капуста.
103. Майонезъ изъ цыплятъ.
104. Сазанъ съ цвѣтной капустой.
105. Соломинка съ гороховымъ пюре.
106. Морковь, рѣпа и капуста съ молочнымъ соусомъ.
107. Поросенокъ съ хрѣномъ.