

Могильницкая С.А.

**Сборник кухонных рецептов
для небогатых и неопытных
хозяек**

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 82-3
ББК 84-4
С11

С11 **С.А. М.**
Сборник кухонных рецептов для небогатых и неопытных хозяек / Могильниц-
кая С.А. – М.: Книга по Требованию, 2022. – 309 с.

ISBN 978-5-519-97106-5

ISBN 978-5-519-97106-5

© 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

ПРЕДИСЛОВІЕ.

Общія свѣдѣнія.

При составленіи «Сборника кухонныхъ рецептовъ» мы сочли необходимымъ, во избѣжаніе недоразумѣній, придерживаться извѣстной порціи. Выбранная нами порція на 6—8 человѣкъ можетъ быть увеличена и уменьшена, по числу обѣдающихъ или инымъ соображеніямъ. Но это возможно только при равномерномъ увеличеніи или уменьшеніи составныхъ частей кушанья.

Что касается не менѣе существеннаго вопроса о стоимости того или иного обѣда, то этого нельзя опредѣлить въ точности. Вся задача правильнаго хозяйства заключается въ томъ, чтобы мѣсячный расходъ былъ всегда приблизительно одинаковъ. Достигнуть этого можно при условіи, чтобы дорогой обѣдъ неизмѣнно смѣнялся болѣе дешевымъ. Прежде всего необходимо пользоваться остатками дорогого обѣда, напримѣръ ростбифа, телячьей ноги и пр. и на слѣдующій день готовить изъ нихъ новое блюдо ¹⁾. Затѣмъ слѣдуетъ уравнивать расходъ масла. Если, напримѣръ, заказаны пироги, требующіе

¹⁾ Въ «Сборникѣ» указаны различные способы приготовленія кушанья изъ остатковъ мяса.

особенно много масла, то въ слѣдующіе два дня должны быть приготовлены кушанья съ небольшимъ количествомъ масла. Ежедневная выдача одинаковой порціи масла не достигаетъ цѣли и непримѣнима на практикѣ.

Едва ли слѣдуетъ распространяться о томъ, что провизія должна быть всегда самая свѣжая и доброкачественная; и она выгоднѣе плохой. Всего нагляднѣе можно убѣдиться въ этомъ на маслѣ и яицахъ. Плохое кухонное масло нѣсколькими копѣйками дешевле хорошаго, а также и яйца, но ими можно совсѣмъ испортить дорогое кушанье и сдѣлать его несѣдобнымъ. Равнымъ образомъ, въ кушаньяхъ, гдѣ требуется тертый сыръ, выгоднѣе употреблять старый швейцарскій сыръ или пармезанъ. Простого дешеваго сыра требуется сравнительно двойное количество и онъ едва замѣтенъ. Кромѣ того, плохой сыръ можетъ иногда совсѣмъ испортить кушанье.

Значительнымъ облегченіемъ въ хозяйствѣ служить правильное распредѣленіе дня. Для завтрака и обѣда долженъ быть опредѣленный часъ; и только при этомъ условіи кушанье можетъ быть вкусно и хорошо приготовлено. Иначе, оно можетъ быть или не готово или переварено, пересушено и даже совсѣмъ испорчено, а тѣмъ болѣе при неизбѣжномъ подогрѣваніи.

Что касается времени варки, то это въ значительной степени зависитъ отъ устройства плиты и топлива. Дрова сами по себѣ безъ каменнаго угля или торфяныхъ брикетовъ горятъ быстро и не даютъ особеннаго тепла.

Опредѣленіе времени варки и жаренья по часамъ имѣетъ главнымъ образомъ значеніе относительно блюдъ изъ говядины, жаренья зайца, поросенка, запеканія окороковъ и пр. Поэтому, при описаніи различныхъ мясныхъ блюдъ мы считали необходимымъ указать приблизительно, гдѣ слѣдуетъ, время ихъ приготовления.

Зелень и всё овощи нужно варить и печь *до мягкости*, а затѣмъ немедленно удалять съ плиты или изъ духового шкафа.

Пироги и пирожки *готовы*, если они зарумянились съ обѣихъ сторонъ (сверху и снизу). Если они свободно отстаютъ отъ листа, то ихъ слѣдуетъ вынимать тотчасъ изъ печи, чтобы не пересушить ¹⁾.

Пудинги, суфле, овощи, мучныя и другія кушанья, которыя приходится запекать въ духовомъ шкафу, *готовы*, если зарумянились сверху.

Степень *готовности* рыбы, домашней птицы и дичи опредѣляется тѣмъ, что вилка свободно входитъ въ мясо до кости. Равнымъ образомъ, можно узнать дожарилась ли цѣлая нога телятины, если вилка свободно входитъ въ мясо въ толстомъ мѣстѣ у кости и больше не выступаетъ кровь.

Масло и фритюра.

Для кухни всего лучше употреблять такъ-называемое «чухонское» *масло*, которое не только вкуснѣе топленого (русскаго), но имѣетъ еще то преимущество, что годится для самыхъ разнообразныхъ блюдъ. Намъ пришлось убѣдиться въ этомъ на опытѣ; и мы рекомендуемъ исключительное употребленіе чухонскаго масла, тѣмъ болѣе, что вполне доброкачественное русское масло рѣдко встрѣчается въ продажѣ. Русское масло особенно пригодно для масляничныхъ блиновъ и замѣнить его можно только растопленнымъ чухонскимъ масломъ.

Кухонное масло выгоднѣе покупать по 6—8 фунтовъ, нежели отдѣльными фунтами, чтобы не платить за вѣсъ

¹⁾ Если печь слишкомъ горяча, то слѣдуетъ покрыть пирогъ или пирожки передъ тѣмъ, какъ ставить ихъ въ духовой шкафъ, листомъ чистой бумаги, смоченнымъ холодною водою.

лишней бумаги. Чухонское масло въ небольшомъ количествѣ прекрасно сохраняется безъ ледника даже лѣтомъ недѣлю и больше, если держать его въ соленой водѣ и мѣнять воду черезъ день или два. Сливочное масло покупается по $\frac{1}{2}$ —1 ф. и подается къ столу. Сохранять его слѣдуетъ въ глубокой масленкѣ и налить столько холодной отварной воды, чтобы она покрывала всю поверхность масла. Воду нужно мѣнять ежедневно, и масло совсѣмъ не вынимать изъ воды. При этомъ условіи сливочное масло не портится, если его держать въ комнатѣ даже во время лѣтней жары.

Фритюрой называютъ растопленный почечный жиръ, говяжій, а также телячій, который для свѣжести слѣдуетъ готовить дома, а не покупать готовымъ въ лавкахъ. Фритюра выгодна въ томъ отношеніи, что она сравнительно дешева, но ее нельзя употреблять иначе, какъ вымоченною 2—3 часа въ холодной водѣ, съ примѣсю 1—2 стол. ложки масла и только для извѣстныхъ блюдъ. Фритюра не только годится, но и необходима для приготовленія жареныхъ пирожковъ изъ кислаго тѣста, для жаренья въ сухаряхъ рыбы, домашней птицы и телятины, а также для приготовленія нѣкоторыхъ овощей и мучныхъ пирожныхъ.

Для фритюры не годится жиръ, собранный въ продолженіе нѣсколькихъ дней, такъ какъ онъ не будетъ достаточно свѣжъ и вкусенъ. Равнымъ образомъ, совсѣмъ не годится жиръ, снятый съ бульона или сока отъ жаренаго мяса.

Жиръ вообще скоро портится, а потому лѣтомъ, если нѣтъ ледника, то его нужно употреблять немедленно, пока онъ совсѣмъ свѣжій. О сохраненіи почечнаго жира въ продолженіе двухъ или трехъ дней не можетъ быть и рѣчи. Но зимою въ холодномъ мѣстѣ, а тѣмъ болѣе на льду,

домашняя фритюра хорошо сохраняется около десяти дней. Приготавливают ее слѣдующимъ способомъ: купить 1—2 фунта самаго свѣжаго телячьяго или говяжьяго почечнаго жиру, положить въ холодную воду на 3 часа, затѣмъ нарѣзать кусочками и пропустить въ мясорубку. Жиръ долженъ быть совсѣмъ бѣлый, иначе онъ не свѣжій. Приготовленный жиръ положить въ кастрюлю, поставить на горячую плиту и залить холодной водой, чтобы половина была воды и половина жиру и положить чайную ложку соли. Вода должна хорошо прокипятъ. Когда жиръ совсѣмъ распустится, его нужно остудить и снять съ воды ложкой.

Подогрѣваніе кушанья.

Кушанье не слѣдуетъ подогрѣвать во фритюрѣ, а только въ сливочномъ или въ самомъ свѣжемъ кухонномъ маслѣ. Если приходится подогрѣвать котлеты, битки или куски мяса, то на горячую плиту нужно поставить сковороду съ высокими краями или кастрюльку и распустить кусокъ масла. Затѣмъ налить сокъ отъ жаренаго мяса или 1 чайную ложку домашняго бульона, опустить мясо, вскипятить и подавать. Если нѣтъ домашняго бульона или мясного сока, то можно замѣнить то и другое разведеннымъ мяснымъ экстрактомъ Либиха (см. Отдѣлъ XI. *Соусы*, № 190). Для подогрѣванія зелени и овощей нужно положить въ кастрюльку сливочное масло, разбавленное домашнимъ мяснымъ бульономъ или сливками. Если приходится сохранить остатки обѣда до слѣдующаго дня, то кушанье нельзя выносить въ холодное мѣсто, пока оно совсѣмъ не остынетъ, а тѣмъ болѣе закрывать крышкой горячій супъ или какое-либо другое горячее кушанье

Необходимые запасы.

Въ каждомъ хозяйствѣ, даже при малочисленной семьѣ, слѣдуетъ держать небольшіе запасы наиболѣе необходимой провизіи, чтобы не посылать прислуги въ лавку за всякой мелочью и не отрывать отъ дѣла.

Нѣкоторыя крупы, наиримѣръ, манную, перловую, овсянку слѣдуетъ имѣть въ домѣ 1—2 ф., рисъ 3—4 ф., муку не менѣе 10—20 ф. Кромѣ того, должны быть слѣдующіе запасы: столовая и кухонная соль, перецъ бѣлый, черпый и англійскій, лавровый листъ, желатинъ, сухая сарептская горчица (желтая). Необходимо также имѣть всегда запасъ толченыхъ сухарей изъ бѣлой французской булки.

Уксусъ невыгодно покупать бутылками, а лучше готовить его изъ уксусной эссенціи, которую нужно разбавлять холодной отварной водой въ количествѣ, указанномъ на стеклянкахъ. Темная эстрагонная эссенція лучше бѣлой и незамѣнима для всякаго рода маринадъ.

Для приготовленія многихъ блюдъ необходимо имѣть въ домѣ *мясной экстрактъ Либиха*, который въ этихъ случаяхъ можетъ вполне замѣнить не только бульонъ, но и сокъ отъ жаренаго мяса. Экстрактъ Либиха хотя сравнительно дорогъ, но выгоденъ въ томъ отношеніи, что употребляется въ небольшомъ количествѣ. Вообще достаточно $\frac{1}{2}$ чайной ложки экстракта, разведеннаго въ чайной чашкѣ теплой воды или 1 чайной ложки экстракта на двѣ чашки теплой воды.

Кромѣ того, для пудинговъ, разнаго печенья, куличей и пр. слѣдуетъ имѣть дома *апельсинныя корки*, сваренныя въ сахарѣ (см. Отдѣлъ XVII. *Варенье*). Нужно также имѣть въ домѣ лимонную *цедру*, которая готовится слѣ-

дующимъ способомъ: взять нѣсколько лимоновъ, срѣзать тонко, острымъ ножомъ, всю верхнюю желтую кожицу и высушить ее въ духовомъ шкафу (съ вечера до утра). Затѣмъ цедру съ сахаромъ пропустить черезъ мясорубку, прибавить мелкаго сахару и перемѣшать.

Лимонная цедра сохраняется болѣе года, если держать ее въ сухомъ мѣстѣ и въ завязанной стеклянной банкѣ, а тѣмъ болѣе съ притертой стеклянной пробкой.

Кухонная посуда ¹⁾.

Въ настоящее время мѣдная кухонная посуда почти не встрѣчается въ небогатомъ хозяйствѣ. Чугунная эмалированная посуда можетъ вполне замѣнить ее, а прочность много зависитъ отъ умѣнья обращаться съ нею. Эмалированные кастрюли и сковороды особенно портятся отъ выскабливанія ножомъ присохшаго кушанья. Между тѣмъ, нужно только налить въ кастрюлю воды, положить немного золы, небольшой кусочекъ простой соды, поставить на горячую плиту, дать откипѣть присохшему кушанью и тогда совсѣмъ легко смыть его мочалкой. Равнымъ образомъ, эмалированные кастрюли и сковороды никогда не слѣдуетъ ставить *пустыми* на горячую плиту. Отъ этого портится эмаль, а посуда, съ которой сошла эмаль, не годится для употребленія.

Вообще кухонной посуды должно быть достаточно; иначе приходится перемывать ее въ то время, когда го-

¹⁾ Для мытья кухонной посуды слѣдуетъ всегда имѣть въ домѣ мыло и простую соду, которая стоитъ дешево (2 — 3 к. ф.). Для чистки самовара нужно имѣть особую мазь, такъ наз. «Амор», а для чистки посуды, вилочекъ, эмалированной металлической посуды порошокъ «наждакъ». Пескомъ ни въ какомъ случаѣ нельзя чистить эмалированную посуду, а тѣмъ болѣе мѣдную.

товять кушанье, что крайне неудобно. Кромѣ чугунной эмалированной посуды нужно имѣть металлическія эмалированныя кастрюли, сковороды и сотейники разной величины. Для кипяченія *молока* и *сливокъ* должна быть совсѣмъ *отдѣльная* эмалированная кастрюлька. Чтобы молоко и сливки не пригорали при кипяченіи, нужно прежде чѣмъ ставить кастрюлю на огонь, выполоскать ее холодной водой и, не обтирая полотенцемъ, налить молоко или сливки и кипятить.

Кухонную посуду слѣдуетъ содержать какъ можно опрятнѣе, старательно мыть ее мочалкой съ мыломъ и простой содой въ горячей водѣ, а послѣ этого выполоскать въ холодной водѣ. Особенной чистоты требуетъ *мясорубка*. Послѣ употребленія нужно каждый разъ развинтить мясорубку, положить въ горячую воду, вымыть мочалкой съ мыломъ, выполоскать въ холодной водѣ и тщательно вытереть полотенцемъ.

Для экономіи топлива необходимо имѣть въ домѣ керосинницу или небольшую керосиновую кухню для варки кофе и подогреванія кушанья. Если имѣется супъ, сваренный наканунѣ, то можно изготвить на керосинѣ весь обѣдъ.

Таблица необходимой кухонной посуды ¹⁾.

- 1 большая чугунная кастрюля для супа.
- 2 чугунныя кастрюли разной величины для жаренія на плитѣ тушеннаго мяса, домашней птицы и дичи,
1 продолговатая кастрюля, 1 длинный котелъ съ рѣшеткой изъ двойной жести для разварной рыбы.
- 3—4 эмалированныя кастрюли и 2 сотейника.

¹⁾ Кухонная посуда не дорога; и лучше сразу купить все необходимое, потому что недостатокъ посуды представляетъ большія неудобства.

- 2—3 маленькія эмалированныя кастрюльки.
- 2 чугуныя сковороды.
- 1 чугунная сковорода съ высокими краями и ручкой.
- 6 сковородокъ для масляничныхъ блиновъ.
- 1 жестяное блюдо.
- 2 глиняные горшка разной величины для каши.
- 1 желѣзный листъ или противень для жаренія въ духовомъ шкафу ростбифа, телятины и проч.
- 1 желѣзный листъ для печенья пироговъ и пирожковъ.
- 1 шумовка для снятія пѣны при варкѣ бульона.
- 1 уполовникъ для наливапія бульона.
- 1 дурхшлагъ изъ жести.
- 1 рѣшето.
- 1 сито.
- 3—4 ножа разной величины.
- 1 большая вилка для выниманія мяса изъ бульона.
- 1 большая деревянная ложка.
- 6 столовыхъ деревянныхъ ложекъ.
- 2 деревянные лопатки разной величины.
- 1 мѣдная ступка.
- 1 деревянный молотокъ для выколачиванія мяса.
- 1 мясорубка.
- 1 сѣчка для рубки мяса.
- 1 шпиковка.
- 1 деревянная чашка для рубки мяса.
- 1 небольшая деревянная чашка для рубки луку.
- 1 дубовая толстая доска для рѣзанья мяса.
- 1 большая деревянная доска для раскатыванія тѣста и
1 скалка.
- 1 рѣзецъ для вырѣзыванія тѣста.
- 3—4 формы для заливного, желе, крема и пудинговъ.
- 1 форма для мороженаго.
- 1 металлическій вѣнчикъ для сбиванія сливокъ, личныхъ
бѣлковъ и проч.

- 1 тазъ изъ желтой мѣди для варенья и компотовъ.
 - 1 большой эмалированный чайникъ для кипяченія воды.
 - 1 небольшой эмалированный чайникъ.
 - 1 кофейная мельница.
 - 1 большая продолговатая жестяная лоханка для мытья
кухонной и столовой посуды.
 - 1 круглая жестяная лоханка для мытья чайной посуды.
-