

Симоненко Петр Федорович

**Образцовая кухня и
практическая школа домашнего
хозяйства**

**Настольная книга хозяйки: 3000
рецептов, проверенных практикой**

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 82-3
ББК 84-4
ПЗ0

ПЗ0 **Петр Федорович С.**
Образцовая кухня и практическая школа домашнего хозяйства: Настольная книга хозяйки:
3000 рецептов, проверенных практикой / Симоненко Петр Федорович – М.: Книга
по Требованию, 2023. – 750 с.

ISBN 978-5-519-73583-4

ISBN 978-5-519-73583-4

© 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.

ВМѢСТО ПРЕДИСЛОВІЯ.

Спокойствіе и счастье домашняго очага главнымъ образомъ зависятъ отъ правильно поставленнаго домашняго хозяйства. Эти слова Смайльса являются неопровержимой истиной, въ которой, къ сожалѣнію, многимъ приходится убѣждаться лишь послѣ длиннаго ряда всевозможныхъ огорченій и испытаній, часто доводящихъ до весьма серьезныхъ послѣдствій. Для правильной постановки всего домашняго хозяйства необходимы не только весьма разнообразныя теоретическія свѣдѣнія, но и практическій навыкъ, опытность, приобретаемые только съ годами. Этой опытности не можетъ замѣнить никакое руководство, но зато оно можетъ въ значительной степени облегчить и ускорить пріобрѣтеніе пракческаго навыка. Дѣльныя указанія хорошаго руководства избавятъ отъ массы безполезнаго труда и ненужныхъ затратъ и, при доброй волѣ, всякому желающему дадутъ полную возможность, при самыхъ лишь необходимыхъ затратахъ, разумно и комфортабельно устроить домашнюю жизнь. Предлагаемое руководство и прѣдлѣдуетъ эту именно цѣль. Въ немъ и начинающая только хозяйки найдутъ самые опредѣленные отвѣты и разъясненія на всѣ затрудненія и вопросы, возникающіе при веденіи домашняго хозяйства; хозяйка уже опытная и знающая все-таки вынесетъ множество новыхъ для нея свѣдѣній, до настоящаго времени составлявшихъ или секретъ фабричнаго производства или секретъ отдѣльныхъ лицъ. Таковы, напримѣръ, способы приготовленія различныхъ *ликеровъ, напитков, искусственныхъ и минеральныхъ водъ*, принадлежностей домашняго хозяйства и множества другихъ предметовъ, за которые приходится переплачивать, сравнительно, громадныя деньги и, помимо этого, получать часто продуктъ или

недоброкачественный или даже безусловно вредный. *Ничего подобнаго не содержится ни въ одномъ изъ досель изданныхъ руководствъ.*

Помимо этого, всѣ указанія, рецепты и совѣты основаны на строго научныхъ данныхъ. *Такъ, всѣ меню обѣдовъ рассчитаны и составлены такимъ образомъ, что, при крайней дешевизнѣ, даютъ не только вкусный, но и питательный столъ, т.-е. въ каждый обѣдъ, въ общемъ, входятъ въ совершенно достаточномъ количествѣ всѣ вещества, необходимыя для питанія человеческого организма, для уясненія чего имѣется особый отдѣлъ о имѣннѣ питанія съ отдѣломъ дешевыхъ обѣдовъ.*

Смѣемъ надѣяться, что наше руководство, составленное по указаніямъ науки и долготѣшняго опыта, принесетъ пользу при веденіи домашняго хозяйства и тѣмъ вознаградить насъ за долгій и кропотливый трудъ.

Составитель.

Замѣтка къ третьему изданію.

Отъ издателя.

Благодаря благосклонному вниманію публики, послѣ второго изданія нашей *Образцовой кухни* явилась необходимая потребность выпустить третье изданіе сего сочиненія, а потому, чтобы еще болѣе заинтересовать всѣхъ любителей кулішарнаго искусства, мы не только пополнили это сочиненіе добавленіемъ болѣе 200 тѣхъ блюдъ, которыя появились за послѣднее время, но и сдѣлали новый *Азіатско-восточный* отдѣлъ, куда вошли всѣ тѣ блюда этой кухни, которыя приготавливаются во всѣхъ первоклассныхъ гостиницахъ, ресторанахъ и трактирахъ, и думаемъ, что тѣмъ самымъ угодили публикѣ, — любителямъ, которые давно желали ознакомиться съ этой кухней, но не находили источниковъ ознакомленія съ этими оригинальными, вкусными, питательными и здоровыми блюдами.

ОТДѢЛЪ I.

КУХНЯ И ЕЯ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ.

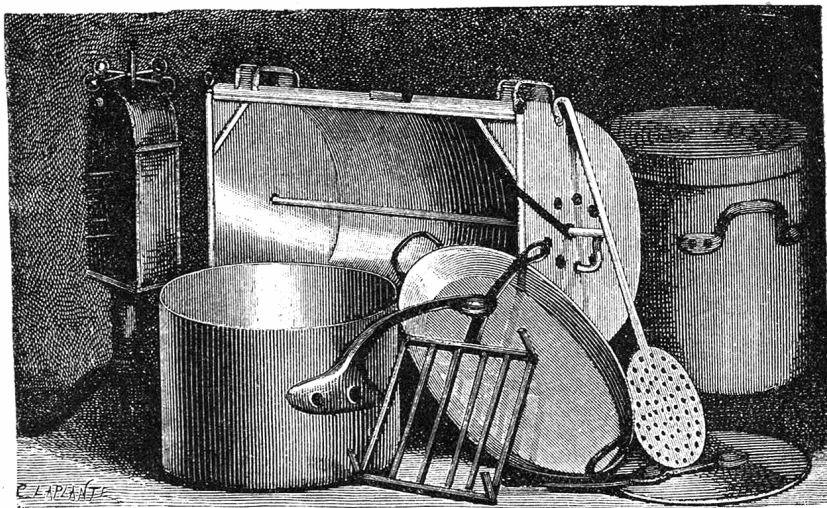


Рис. 1. Кухонныя принадлежности.

ПЛИТА, ДУХОВАЯ И РУССКАЯ ПЕЧЬ.

Во всякомъ хозяйствѣ, гдѣ желаютъ имѣть не только питательный, но и вкусный столъ, кромѣ русской печи, *необходимо имѣть плиту съ духовой печью (шкангъ)*. Въ печи ничего нельзя приготовить такъ аккуратно, со вниманіемъ и безъ риска испортить, какъ можно сдѣлать на плитѣ и въ духовой печи. Въ русской печи можно, дѣйствительно, сварить кашу и щи, изжарить кусокъ говядины, испечь хлѣбъ, кулебяку, но не каждый пирогъ, а также очень трудно приготовить хорошій бифштексъ или зажарить мелкую птицу, не рискуя ее сжечь. А что касается до соусовъ, то хорошо изготовить ихъ и думать пельзя, между тѣмъ, какъ въ настоящемъ гастрономическомъ столѣ соусы составляютъ главную принадлежность, безъ нихъ обойтись немислимо, такъ какъ они придаютъ разнообразіе столу и весьма часто посредственную провизію превращаютъ въ очень вкусное блюдо. *Каждый соусъ требуетъ постояннаго помешиванія* и подправки, чего въ русской печи дѣлать нельзя, а потому соусъ можетъ выйти такой, что и хорошую провизію можетъ сдѣлать никуда негодной.

На плитѣ во всякое время можно наблюдать за приготовленіемъ каждаго блюда, стоитъ только поднять крышку кастрюли или моментально выдвинуть противень изъ духовой печи.

На плитѣ можно готовить, когда пожелаете: за пять или за десять минутъ или за часъ до обѣда. А съ русской печью не то, такъ какъ она нагрѣвается въ извѣстный моментъ. Въ русской печи можно вскипятить что угодно и парить все и даже сжечь, но зажарить въ соку нельзя. А жарить душелей, бекасовъ и т. п. совсѣмъ нельзя, не говоря уже о томъ, что такіе куски мяса, которые хороши только поданные съ пылу, не могутъ быть приготовляемы въ печи одновременно со щами, для которыхъ необходимо 4 — 5 часовъ времени.

Русская печь хороша только тогда, когда при ней есть еще плита съ духовымъ шкапомъ. Русская печь сохраняетъ жаръ гораздо долѣе плиты, въ которой этотъ жаръ нужно постоянно поддерживать подкладываніемъ дровъ.

Изжарить куски мяса заранѣе и потомъ отставить, или же зажарить какую-нибудь мелкую птицу и отставить, какъ это дѣлаютъ поклонники русской печи, а потомъ, передъ подачей къ столу, разогрѣть ихъ — это просто варварство.

Существуетъ еще деревенскій способъ жаренія — на *таганъ*, но и это очень неудобно: жаркое ли, яичница ли — все можетъ до такой степени пропахнуть дымомъ, что вы и въ ротъ не возьмете.

Предубѣжденіе многихъ хозяекъ, что плита сѣдаетъ много дровъ, основано только на неумѣннн съ нею обращаться. Надо только во время топки не жечь дрова *напрасно*, когда не требуется сильнаго жара, и выбирать полѣна потолще: они горятъ медленно и даютъ больше жару, а это именно и нужно.

Кто изъ наблюдавшихъ за кухарками и ихъ суетливой страпней не видѣлъ, какъ, напримѣръ, какая-нибудь Акулина, не успѣвъ продрать глаза, уже растапливаетъ плиту потому, что ей нужны уголья для самовара и огонь для того, чтобы вскипятить сливки къ собственному или хозяйскому кофе, между тѣмъ, какъ уголья заготовлены и лежатъ въ корзинѣ, а для кипяченія сливокъ имѣется керосиновая или бензиновая лампочка. Или же, кому не случилось слышать, живя въ деревнѣ: «Акулина, давай скорѣй горшокъ для щей!» А горшокъ еще не вымытъ и стоитъ съ остатками вчерашней каши, а печь истопилась, и жаръ пропадаетъ, его уже не вернуть. Вотъ наглядная разниа между печью и плитой; *плита зависитъ отъ хозяйки, между тѣмъ, какъ хозяйка всецѣло находится въ зависимости отъ печи.*

Недавно появилась въ продажѣ, такъ называемая, газовая печь, которая можетъ съ большой пользою употребляться во