

А. Шамбинаго

**Экономическая книга для
МОЛОДЫХ И НЕОПЫТНЫХ
ХОЗЯЮШЕК**

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 93
ББК 63.3
А11

A11 **А. Шамбинаго**
Экономическая книга для молодых и неопытных хозяюшек / А. Шамбинаго –
М.: Книга по Требованию, 2014. – 362 с.

ISBN 978-5-518-11101-1

ISBN 978-5-518-11101-1

© Издание на русском языке, оформление
«YOYO Media», 2014

© Издание на русском языке, оцифровка,
«Книга по Требованию», 2014

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.



Серия Книжный Ренессанс
www.samizday.ru/reprint

	<i>Стран.</i>
<u>Шитанури (Азіятское блюдо)</u>	<u>45.</u>
<u>Бадрижаны по-Грузински.</u>	<u>—</u>
<u>Маслины</u>	<u>46.</u>
<u>Солянка Московская.</u>	<u>—</u>
<u>Форшмакъ</u>	<u>47.</u>
<u>Селедка съ картофелемъ</u>	<u>48.</u>
<u>Селедка съ телячьимъ жиромъ.</u>	<u>49.</u>
<u>Яичница съ треской</u>	<u>50.</u>
<u>Яичница выпускная</u>	<u>51.</u>
<u>Яичница дутая.</u>	<u>—</u>
<u>Яичница съ лукомъ съяцомъ</u>	<u>52.</u>
<u>Яичница по-Грузински</u>	<u>—</u>
<u>Драчоное мучное.</u>	<u>53.</u>
<u>Драчоное картофельное</u>	<u>—</u>
<u>Винигретъ</u>	<u>54.</u>

ОТДѢЛЪ Ш.

ЗАЛИВНЫМЪ И СТУДЕНЬ.

<u>Заливное студень</u>	<u>56.</u>
<u>Соусъ для студня, лососины и осетрины. —</u>	<u>—</u>
<u>Заливное для рыбы</u>	<u>57.</u>
<u>Заливное изъ дичи.</u>	<u>62.</u>
<u>Заливное изъ телячьихъ ножекъ.</u>	<u>63.</u>

ОТДѢЛЪ IV.

ДИЧЬ, РЫБА, ПЛОДЫ И ОВОЩИ ПОДЪ
СОУСОМЪ.

	<i>Стран.</i>
<u>Шпинатъ съ яйцами.</u>	64.
<u>Шпинатъ на сливкахъ</u>	65.
<u>Бобы турецкіе съ яйцами.</u>	66.
<u>Бобы съ цыпленкомъ по-Грузински. . .</u>	67.
<u>Чихитма по-Грузински</u>	68.
<u>Огурцы фаршированные по-Гречески. .</u>	69.
<u>Толма по-Гречески.</u>	70.
<u>Волованъ</u>	71.
<u>Соусъ изъ лука для курицы.</u>	73.
<u>Соусъ изъ яицъ для сига, судака и проч.</u>	—
<u>Соусъ изъ укропа для курицы.</u>	74.
<u>Говядина съ рисомъ.</u>	75.
<u>Почки съ картофелемъ запеченыя</u>	76.
<u>Соусъ изъ почекъ.</u>	—
<u>Соусъ изъ почекъ и огурцовъ.</u>	77.
<u>Соусъ изъ почекъ съ патокой и чернымъ хлѣбомъ.</u>	78.
<u>Соусъ изъ потроховъ</u>	79.
<u>Говядина подъ соусомъ</u>	—
<u>Говядина съ рисомъ на красномъ винѣ.</u>	80.

	<i>Стран-</i>
Соусъ изъ телячьихъ мозговъ	81.
Зразы польскіе	82.
Соусъ сладкій для телячьей головы,	84.
Ерши съ бѣлымъ соусомъ	85.
Клокъ-флейшъ	86.
Клокъ-флейшъ въ другомъ родѣ	—
Кишка съ пшенной кашей	88.
Сальникъ по-деревенски	89.
Соусъ изъ потроховъ оу индѣйки	—
Бараньи хвосты	91.
Бараньи хвосты съ чечевицей	92.
Хариса	—
Толма по-Грузински	94.
Соусъ изъ селедки для говядины жареной или вареной, рыбы, картофелю, дичи и зайца	95.
Селедка съ картофелемъ въ латочкѣ	96.
Соусъ изъ красной капусты для гуся и утки	97.
Говядина въ латочкѣ	98.
Сафоемъ обкладывать говядину	99.
Въ другомъ родѣ соусъ изъ сафоя для жареной баранины или говядины.	—
Битое мясо	100.

Телячьи котлеты	101.
Бадрижаны фаршированные по-Грузински	102.
Соусъ изъ рѣпы и патоки	103.
Соусъ по-Польски изъ кулерабин	104.
Рѣпа фаршированная	105.
Соусъ изъ брункола	106.
Соусъ картофельный	—
Соусъ картофельный съ лукомъ	107.
Соусъ съ укропомъ	—
Этотъ же картофельный соусъ въ другомъ родѣ	108.
Картофельный пюре	—
Соусъ изъ земляной груши	109.
Къ цвѣтной капустѣ соусъ	—
Соусъ изъ свѣжей капусты	110.
Фаршированная капуста	111.
Красный соусъ	112.
Бѣлый соусъ для цыпленка, пѣтушиныхъ гребней, рыбѣ и артишокамъ	113.
Соусъ къ артишокамъ	114.
Артишоки фаршированные	115.
Спаржа подъ соусомъ	116.
Сабайонъ	117.

Соусъ для курицы изъ спаржи	117.
Соусъ изъ сахарныхъ стручковъ, моркови, сладкихъ кореньевъ, бобовъ, Турецкихъ бобовъ, рѣпы и свеклы.	118.
Соусъ изъ сморчковъ.	119.
Соусъ изъ бѣлыхъ грибовъ	—
Въ другомъ родѣ соусъ изъ шампиньоновъ или бѣлыхъ и другихъ грибовъ	120.
Зеленый горошекъ подъ соусомъ	121.
Голландскіе бобы.	—
Теплый хрѣвъ.	122.
Хрѣвъ со сметаной	—
Рубецъ по-Польски	123.
Гарнированная говядина	124.
Рагу	125.
Пловъ по-Грузински.	126.
Шилаплавъ по-Грузински.	129.
Колдуны	—
Голубцы	130.
Вареники съ творогомъ.	131.
Польскія пампушки.	132.
Запеченные макароны	133.
Макароны съ пармезаномъ	134.

	<i>Стран.</i>
<u>Макароны въ молокъ</u>	<u>134.</u>
<u>Раки въ сметанѣ</u>	<u>—</u>
<u>Раки въ уксусъ</u>	<u>135.</u>

ОТДѢЛЪ V.

ЖАРЕНІЯ.

<u>Шишлыкъ по-Грузински</u>	<u>136.</u>
<u>Шишлыкъ по-Армански</u>	<u>137.</u>
<u>Лулакебабъ.</u>	<u>138.</u>
<u>Биштексъ.</u>	<u>139.</u>
<u>Ростбифъ.</u>	<u>140.</u>
<u>Говядина фаршированная.</u>	<u>141.</u>
<u>Душоная говядина.</u>	<u>142.</u>
<u>Олень жареный</u>	<u>—</u>
<u>Зацъ въ сметанѣ.</u>	<u>143.</u>
<u>Поросенокъ съ кашей.</u>	<u>144.</u>
<u>Куропатка въ сметанѣ</u>	<u>147.</u>
<u>Рябчики.</u>	<u>148.</u>
<u>Голуби</u>	<u>149.</u>
<u>Кулики, перепелы, дрозды и бекасы</u>	<u>150.</u>
<u>Маленькія птички съ кашей</u>	<u>151.</u>
<u>Цыпленокъ жареный.</u>	<u>152.</u>
<u>Цыплата фаршированные.</u>	<u>153.</u>

	<i>Стран.</i>
<u>Утка начиненная дблоками.</u>	<u>154.</u>
<u>Печенка.</u>	<u>155.</u>
<u>Шампиньоны жареные.</u>	<u>—</u>
<u>Мозги</u>	<u>156.</u>
<u>Котлеты отбивныя</u>	<u>157.</u>
<u>Котлеты въ папильоткахъ</u>	<u>—</u>
<u>Котлеты изъ рябчиковъ</u>	<u>—</u>
<u>Котлеты изъ картофеля.</u>	<u>159.</u>
<u>Рыба жареная</u>	<u>—</u>
<u>Гречневая каша жареная</u>	<u>160.</u>

ОТДѢЛЪ VI.

В А Ш И.

<u>Запеканный рисъ.</u>	<u>161.</u>
<u>Пшениный пуддингъ</u>	<u>162.</u>
<u>Овсяный пуддингъ</u>	<u>—</u>
<u>Изъ мозговъ пуддингъ.</u>	<u>163.</u>
<u>Изъ цуки пуддингъ.</u>	<u>164.</u>
<u>Бузка фаршированная.</u>	<u>165.</u>
<u>Изъ булки пуддингъ</u>	<u>167.</u>
<u>Лапша запеченая.</u>	<u>168.</u>
<u>Изъ тыквы пуддингъ</u>	<u>169.</u>
<u>Тыква со сметаной запеченая</u>	<u>170.</u>

	<i>Стран.</i>
<u>Рисъ съ сабайономъ</u>	<u>170.</u>
<u>Рѣпа съ манной крупой</u>	<u>171.</u>
<u>Молочная каша</u>	<u>172.</u>
<u>Пшениная каша съ укропомъ</u>	<u>—</u>
<u>Гречневая каша съ грибами</u>	<u>173.</u>
<u>Изъ пшеницы размазня</u>	<u>—</u>

ОТДѢЛЪ VII.

Оладьи, блины и пышки.

<u>Рисовыя</u>	<u>175.</u>
<u>Изъ манной крупы</u>	<u>—</u>
<u>Постныя</u>	<u>176.</u>
<u>Яблочныя</u>	<u>177.</u>
<u>Англійскія</u>	<u>178.</u>
<u>Блинцы</u>	<u>179.</u>
<u>Блины молочныя</u>	<u>—</u>
<u>Сырники</u>	<u>180.</u>
<u>Постныя блины на миндальномъ молокъ .</u>	<u>181.</u>
<u>Блины по-деревенски</u>	<u>—</u>
<u>Блины кислыя</u>	<u>183.</u>
<u>Блины гречневые</u>	<u>—</u>
<u>Пышки</u>	<u>185.</u>
<u>Пустыники</u>	<u>186.</u>
<u>Заварныя кренделн</u>	<u>—</u>

<u>Заварные крендели съ салфеточной ик-</u>	
<u>рой постные</u>	<u>187.</u>
<u>Драчона изъ маку.</u>	<u>188.</u>
<u>Домашній сыръ</u>	<u>189.</u>

ОТДѢЛЪ VIII.

ПИРОГИ И ПИРОЖКИ ДЛЯ СУПА.

<u>Паштетъ.</u>	<u>190.</u>
<u>Пирожки съ мозгами</u>	<u>195.</u>
<u>Слоеное тѣсто проще.</u>	<u>196.</u>
<u>Англійскій паштетъ</u>	<u>197.</u>
<u>Изъ блиннаго тѣста пирожки для супа.</u>	<u>198.</u>
<u>Рубленое тѣсто</u>	<u>199.</u>
<u>Тертое тѣсто</u>	<u>—</u>
<u>Шпекъ-кухень</u>	<u>200.</u>
<u>Дутые</u>	<u>202.</u>
<u>Растеган.</u>	<u>203.</u>
<u>Съ грибами</u>	<u>204.</u>
<u>Кулебяка постная</u>	<u>205.</u>
<u>Ватрушки</u>	<u>206.</u>
<u>Пирожки для супа</u>	<u>207.</u>
<u>Греческая пита</u>	<u>208.</u>
<u>Татарскій пирогъ</u>	<u>209.</u>

ВАРОВОЕ ТЪСТО ДЛЯ ПИРОГОВЪ.

КЪ Н Е М У:

1.) Говядина съ выпускными айцами . .	211.
2.) Соусъ изъ курнцы и спаржи.	212.
3.) Соусъ: Говяжій азыкъ съ крышовни- комъ	213.
4.) ——— Телятина съ бѣлыми грибами.	214.
5.) ——— Говяжій азыкъ съ миндалемъ и яблоками	—
6.) ——— Ветчина съ краснымъ виномъ.	215.
7.) ——— Баранина съ рисомъ	216.
8.) ——— Баранина съ личицей.	—
9.) ——— Индѣйка съ лимономъ	217.
Кулебяка.	218.

ОТДѢЛЪ IX.

ПИРОЖНОЕ.

Хворостъ.	221.
Сладкое пирожное.	222.
Трубки.	—
Вафли	224.
Вафли постныя	226.