

Авдеева Е.

**НОВЫЙ подарок
МОЛОДЫМ ХОЗЯЙКАМ
ИЛИ
Руководство к уменьшению
расходов в домашнем
хозяйстве в двух частях.
Часть I**

РЕПРИНТ

Москва
T8 RUGRAM
2021

УДК (03)
ББК я2
А18

Авдеева Е.

А18 Новый подарок молодым хозяйкам или Руководство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве в двух частях. Часть I / Е. Авдеева, — М. : Т8 Издательские технологии / RUGRAM, 2021. — 354 с. — (Дореволюционные наставления).

ISBN 978-5-521-77532-3

Новый подарок молодым хозяйкам представляет новейшую школу поварского и кондитерского искусства, средство уменьшения расходов и вести правильное домашнее хозяйство — так, как это делали в начале прошлого столетия.

Искусство приготовления пищи во все времена было одним из важнейших составляющих жизни человека, позволяющее привносить разнообразие в каждый наш день. Практические советы, дошедшие до нас спустя сто лет, но актуальные и по сей день, по наставлениям которых можно и сейчас внести разнообразие в свой повседневный рацион и отдать дань тому самому прошлому, где, как хочется верить, было и вкусно, и чинно.

BIC GB
BISAC REF015000

ISBN 978-5-521-77532-3

© Наталья Никонова, обложка, 2021
© Т8 RUGRAM, оформление, 2021
© Т8 Издательские технологии, 2021

ОТЪ ИЗДАТЕЛЯ.

Управлять домомъ и распоряжаться столомъ вещь трудная, въ особенности для молодыхъ, неопытныхъ хозяекъ. Сколько имъ приходится дѣлать излишнихъ расходовъ, вслѣдствіе неумѣнія отличать хорошіе припасы отъ дурныхъ и экономно распорядиться провизіею, а также вслѣдствіе недобросовѣстности прислуги, готовой на каждомъ шагу поступать недобросовѣстно съ неопытною хозяйкою. Избѣжать всѣхъ этихъ непріятностей она можетъ лишь основательнымъ изученіемъ хозяйства, и потому нашею цѣлью было издать такое руководство, которое, объясняя всю сущность хозяйства: закупку и сохраненіе провизіи, выдачу и распредѣленіе ея мѣрою и вѣсомъ, приготовленіе, какъ можно экономнѣе, какъ простыхъ, такъ и изысканныхъ блюдъ, давало бы каждой хозяйкѣ возможность въ короткое

время усовершенствоваться въ веденіи домашняго хозяйства и повѣрять дѣйствія прислуги, и тѣмъ избавляло бы ихъ отъ излишнихъ расходовъ. Мы будемъ вполнѣ вознаграждены за наши труды, если хотя отчасти достигнемъ нашей цѣли.

С.-Петербургъ
4 Октября 1867 г.

ВСТУПЛЕНИЕ.

Кухня или поваренное искусство своего рода наука, и наука даже весьма важная, съ одной стороны въ гигиеническомъ, а съ другой въ экономическомъ отношеніи. И точно, какъ важно для человѣка имѣть здоровый и вкусный столъ, второй, вмѣстѣ съ тѣмъ, не сопряженъ съ значительными расходами. А это не такъ легко. Положиться во всемъ на повара или кухарку, значитъ подвергнуть опасности и здоровье, и карманъ свой; заниматься же самимъ кухней: во первыхъ, — затруднительно по незнакомству съ повареннымъ искусствомъ, а во вторыхъ, — слишкомъ хлопотливо, да наконецъ, и невозможно для многихъ хозяекъ, по недостатку времени и ихъ положенію въ обществѣ. Сколькихъ непріятностей, даже слезъ, стоитъ иной молодой, только что вступившей въ бракъ, женщинѣ веденіе домашняго хозяйства! Сколько семействъ имѣютъ дурной столъ, а между тѣмъ тратятъ на него много денегъ! Причина самая простая: незнакомство хозяйки съ повареннымъ искусствомъ, съ цѣнами на провізію (чѣмъ такъ искусно пользуется наша прислуга), наконецъ, съ своими обязанностями, какъ хозяйки.

Обязанности хозяйки слѣдующія: 1) запасать провизію, закупать ее лично или надзирать, чтобы закупаемые припасы были наилучшаго качества и соотвѣтствующей цѣны; 2) выдавать провизію, сколько чего потребно для изготовленія обѣда, завтрака и проч. изъ назначенныхъ кушаньевъ; 3) распредѣлять кушанья, т. е. назначать изъ какихъ блюдъ долженъ состоять обѣдъ, завтракъ и ужинъ; 4) надзирать, чтобы всѣ кушанья приготовлялись по правиламъ повареннаго искусства, и, наконецъ, 5) наблюдать за чистотою и экономіею въ хозяйствѣ, чтобы все изготовлялось опрятно и было сопряжено съ возможно меньшими расходами.

Но для выполненія этихъ обязанностей необходимо: 1) понимать толкъ въ различныхъ предметахъ провизіи, умѣть безошибочно опредѣлять ихъ качество, отличать отъ подмѣсей и знать цѣны на нихъ въ различное время года; 2) знать точно развѣсъ; 3) быть вполне знакомымъ съ изготовленіемъ различныхъ кушаньевъ, зная опредѣлительно, сколько чего на то или другое изъ нихъ потребно; 4) умѣть распоряжаться какъ можно выгоднѣе данною провизіею, т. е., чтобы ничто не пропадало даромъ, напримѣръ, взявъ кусокъ говядины фунтовъ въ семь, вырѣзать лучшую часть на жаркое и, если выйдетъ, на фрикадельки, а кости на супъ и т. д.

Весьма понятно, что это очень трудно не только для молодой, только что начавшей жить своимъ домомъ, женщины, но даже и для болѣе опытной, уже занимающейся нѣсколько лѣтъ кухней, хозяйки. Изъ этого видно, какъ необходимо для всякой хозяйки имѣть подъ ру-

вою книгу, которою она могла бы руководствоваться во всѣхъ вышесказанныхъ случаяхъ.

Главною нашею цѣлью при составленіи этого руководства было объяснить: 1) какъ лучше и выгоднѣе запастъ провизію; 2) какъ сохранить ее; 3) какая утварь необходима для кухни; 4) выдачу провизіи мѣрою и вѣсомъ; 5) приготовленіе мяса, птицъ, рыбы и кореньевъ въ варенью; 6) какъ выгоднѣе распорядиться провизіею, чтобъ обѣдъ былъ какъ можно удовлетворительнѣе и дешевле, помѣстивъ притомъ недорогія кушанья для людей съ ограниченными средствами; 7) изложить какъ можно проще и удобопонятнѣе изготовленіе различныхъ кушаньевъ, пирожныхъ, мороженнаго, печеній и т. д., и т. д., и 8) помѣстивъ реестръ обѣдовъ на круглый годъ, облегчить для молодыхъ неопытныхъ хозяекъ выборъ и распредѣленіе кушаньевъ. Однимъ словомъ, мы старались составить такое руководство, при помощи котораго самая неопытная въ веденіи хозяйства женщина, можетъ въ короткое время сдѣлаться замѣчательною хозяйкою. Мы будемъ вполнѣ вознаграждены за труды наши, если хотя вполовину достигли этой цѣли.

Одно изъ главнѣйшихъ основаній экономіи въ хозяйствѣ, безъ сомнѣнія,—запасъ провизіи. Какъ бы мало оно ни было, все таки необходимо имѣть подъ рукою тѣ припасы, которые входятъ въ составъ большей части кушаньевъ и, вмѣстѣ съ тѣмъ, легко сохраняются, не подвергаясь скоро порчѣ. Такъ необходимо запастъ въ соответственномъ количествѣ муку, масло, крупу, но

было бы крайне неблагоприятно закупать для маленькаго хозяйства по нѣскольку десятковъ фунтовъ мяса, и т. д. Закупка удобныхъ къ сбереженію и употребительнѣйшихъ въ хозяйствѣ припасовъ гуртомъ, имѣетъ двѣ выгоды: 1) что, закупаемые въ большомъ количествѣ, они обходятся дешевле, и вмѣстѣ съ тѣмъ, всегда есть возможность, приобрести ихъ самаго лучшаго качества, и 2) что, имѣя подъ рукою необходимыя припасы, хозяйки избавлены отъ излишнихъ мелочныхъ хлопотъ. Купите, напримѣръ, четверку лавроваго листа, — она стоитъ 10 коп. сер. и, если у васъ семья изъ пяти или шести человѣкъ, то она хватитъ вамъ мѣсяца на два, купите же копѣйки на двѣ или на три, и вамъ едва хватитъ на два кушанья. Для большаго удобства помещаемъ тутъ реестръ припасовъ, которые необходимо имѣть всегда дома, и приводимъ, вмѣстѣ съ тѣмъ, цѣны этихъ послѣднихъ у насъ въ Петербургѣ.

Вѣдѣние.

Для семейства отъ 4—6 человѣкъ).

за пудъ.

Муки крупчатой не менѣе 10 фун.: отъ 2 р. 20 к.

до 2. » 40 »

за фунтъ.

серебромъ

коп. коп.

Муки заправочной не менѣе 4 ф.: отъ 4. до 4 1/2

*) Для семейства изъ 10, 15 человѣкъ нужно запастись вдвое и втрое болѣе. Цѣны назначены среднія.

		за фунтъ		серебромъ	
		коп.		коп.	
» картофельной.	»	3	»	10	» —
Крупы гречнев. крупной	»	5	»	3	» —
» » средней	»	5	»	3 ^{1/2}	» 4
» ячневой . . .	»	3	»	4	» 5
» пшеничной . .	»	4	»	5	» —
» овсянной . .	»	3	»	5	» —
» перловой . . .	»	3	»	5	» 10
» манной . . .	»	6	»	7	» —
» смоленской . .	»	4	»	7	» 8
Рису	»	5	»	10	» —
Саго простого. . .	»	3	»	10	» —
» тапиоку	»	2	»	25	» —
Масла чухонскаго сто-					
ловаго или такъ на-					
зывасмаго мызнаго .	»	10	»	25	» 30
Масла русскаго *) . .	»	10	»	20	» 24
Сушеного бѣлаго гороха	»	5	»	4	» 4
» зеленого го-					
роха	»	5	»	16	» 60
Бѣлой фасоли. . . .	»	4	»	10	» 12
Чечевицы	»	3	»	6	» 7

за куль.

Картофеля 3^{1/2} четверика или куль отъ 1 р. (лѣтомъ)
до 2 р. (зимою).

*) Русское масло употребляется только для жаренья жареныхъ, блиновъ и проч. Его очень хорошо можно замѣнять говяжьимъ жиромъ. Для этого нужно покупать говяжій жиръ (отъ 10—15 коп. сер. за фунтъ), топить его на легкомъ огнѣ и затѣмъ, слить, дать застыть и сохранять въ холодномъ мѣстѣ.

за пудъ.

Соли крупной для кушанья . 10 ф. отъ 80 к. до 1 р.

" мелкой для стола . . 5 " " 1 р. 20 к.

до 1 " 30 "

Русскаго перца 1/2 фун. 40 коп. за фунтъ.

Англійскаго перца . . . 1/2 " 40 " "

Лавроваго листа . . . 1/2 " 40 " "

Кардамону 1/8 " 55 " "

Корицы 1/8 " 10 " "

Гвоздики 1/8 " 10 " "

Мушкатнаго орѣха . . . 1/8 " 25 " "

" цвѣта 1/8 " 20 " "

Сладкаго миндаля . . . 2 " 35—40 " "

Горькаго " 1/2 " 40 " "

Изюму 5 " 15 " "

Кишмиша 5 " 12—15 " "

Коринки 5 " 15—18 " "

Чернослива 3 " 18—25 " "

Макаронъ обыкновенныхъ

толстыхъ 5 " 9 " "

Макаронъ обыкновенныхъ

полутолстыхъ 4 " 9 " "

Макаронъ итальянскихъ . 3 " 15 " "

Вермишели 3 " 9 " "

за сотню.

Яицъ 100 штукъ отъ 1 р. 50 к.

до 2 " 50 "

за пудъ.

Сахару 1/2 пуда отъ 7 1/2 р. до 8 1/2 р.

Бѣлаго сахарнаго песку ба-

стеру 1/2 " 7 руб. до 8 руб.

Сарептской горчицы . . 1 фун. по 40 к. за фунтъ.