

Носкова Е.К.

Дом и хозяйство

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 82-3
ББК 84-4
Е11

Е11 **Е.К. Н.**
Дом и хозяйство / Носкова Е.К. – М.: Книга по Требованию, 2022. – 257 с.

ISBN 978-5-521-25739-3

ISBN 978-5-521-25739-3

© 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

емлемой принадлежностью каждой кухни; еще лучше, если есть возможность устроить надъ плитой желѣзный колпакъ. Благодаря этому, очень недорогому приспособленію возможно избѣжать того чада, который бываетъ постоянной принадлежностью большинства неблагоустроенныхъ кухонъ. Горячій воздухъ, поднимаясь кверху, собирается подъ колпакомъ и отсюда уносится черезъ вентиляторъ. Въ кухняхъ, устроенныхъ такимъ образомъ, обыкновенно не наблюдается удушливаго чада, и совершенно уничтожается тотъ особый кухонный запахъ, который такъ неприятно дѣйствуетъ, проникая въ жилы комнаты.

Какъ бы ни была велика или мала кухонная плита, но въ ней, кромѣ духового шкапа, обязательно долженъ быть вдѣланъ котелъ для воды. Котелъ вмазывается въ плиту и долженъ быть всегда наполненъ водой, необходимой для мытья посуды.

Детальное устройство кухни зависитъ отъ вкуса самой хозяйки, и тотъ планъ устройства, который мы приводимъ ниже, конечно, можетъ, въ мелочахъ, видоизмѣняться, сообразуясь съ условіями мѣста, но въ главныхъ чертахъ онъ долженъ оставаться неизмѣннымъ. Такъ, только крайняя необходимость можетъ заставить хозяйку поставить необходимую принадлежность каждой кухни,—большой рабочій столъ, —къ стѣгѣ, вмѣсто окна, около котораго его настоящее мѣсто. На этомъ столѣ происходитъ заготовка кушаній; а для подобной работы требуется въ изобиліи хорошій дневной свѣтъ.

Сухая провизія, запасъ которой необходимо имѣть подъ рукой каждой хозяйкѣ, должна храниться или въ самой кухнѣ, въ особомъ шкафу, или, что еще лучше (если только позволяетъ мѣсто) въ отдѣльномъ помѣщеніи, специально приспособленномъ для этой цѣли. За неимѣніемъ такого помѣщенія и даже мѣста для особаго шкафа въ самой кухнѣ, послѣдній можетъ быть устроенъ въ рабочемъ столѣ.

Съ этою цѣлью рабочій столъ изготовляютъ изъ крѣпкихъ породъ дерева, дуба или березы; основаніемъ его служатъ 2 шкафика, плотно сдвинутыо другъ къ другу. Верхняя доска дѣлается съемной, толщиной не менѣе— $1\frac{1}{2}$ вершковъ; въ случаѣ надобности, каждый изъ этихъ шкафиковъ можетъ быть по

ставленъ отдѣльно; для этого только нужно имѣть въ запасѣ, на случай, небольшія отдѣльныя доски, которыя тогда замѣнять верхъ. Каждый изъ шкафовъ имѣеть по нѣсколько выдвижныхъ ящиковъ; для большаго удобства къ каждому отдѣльному ящику прикрѣпляется маленькая дощечка съ названіемъ той провизіи, которая предназначена для храненія въ ящикѣ. Для храненія различныхъ приностей, ввидѣ лавроваго листа, гвоздики и т. п., которые держатся въ запасѣ въ небольшомъ количествѣ, предназначается одинъ общій ящикъ, раздѣленный деревянными перегородками на нѣсколько небольшихъ отдѣленій.

Для маленькаго семейства такой столъ-шкафъ очень удобенъ, какъ въ смыслѣ порядка, такъ и благодаря экономіи мѣста, которое онъ занимаетъ; тѣмъ болѣе, что устройство его обходится недорого.

Очень удобно и практично устроить въ кухнѣ, внизу, вдоль стѣны съемныя полки, могущія замѣнять столы, для того, чтобы отставлять на нихъ во время стряпни необходимую посуду.

Полки эти очень хороши тѣмъ, что не занимаютъ лишняго мѣста и во всякое время могутъ быть убраны, какъ только въ нихъ не представляется падежности.

Къ числу необходимыхъ приспособленій кухни нужно отнести также верхнія полки для мѣдной и чугунной посуды и шкафъ для храненія кухоннаго бѣлья и разной мелкой посуды.

Для сколько-нибудь правильнаго кухоннаго хозяйства, необходима слѣдующая посуда:

Деревянная:

1) Доска для тѣста. Эту доску слѣдуетъ изготовлять непременно изъ крѣпкихъ породъ дерева (березоваго или дубоваго).

2) Толстая доска изъ дуба, для рубки мяса и овощей.

3) Нѣсколько штукъ дощечекъ, каждая длиною въ $\frac{1}{2}$ аршина, для рѣзки мяса, хлѣба и т. д.

4) Нѣсколько маленькихъ дощечекъ, которыя должны лежать на большомъ столѣ, чтобы не пачкать каждый разъ стола при приготовленіи какихъ-либо мелочей.

5) Нѣсколько треугольниковъ изъ деревянныхъ палочекъ, которые кладутся на столъ и на нихъ ставятъ горячія кастрюли.

Верхнюю доску стола моютъ съ помощью мочалки, мыломъ и водой, въ воду кладутъ немного соды; скоблить столъ пожемъ но слѣдуетъ, такъ какъ доска должна быть ровной и гладкой, а отнюдь не шероховатой.

6) Скалка для тѣста.

7) Дюжина разныхъ деревянныхъ ложекъ, изъ которыхъ нѣкоторыя должны быть съ длинными ручками; у такихъ ложекъ конецъ дѣлается всегда широкимъ и плоскимъ, что дастъ возможность удобнѣе ими мѣшать на днѣ кастрюли.

8) Пружинка для сбиванія бѣлковъ и сливокъ.

9) Небольшой чурбанъ для того, чтобы на немъ разрубать куски мяса.

10) Дубовая кадка для воды (въ тѣхъ случаяхъ, когда въ квартирѣ нѣтъ водопроводнаго крана).

11) Ящикъ для дровъ.

12) 2 рѣшета, на которыхъ откидываютъ овощи, макароны и пр.

13) 2 сита, изъ которыхъ одно менѣе плотно, служитъ для процеживанія бульона, а другое для протиранія соусовъ.

14) Нѣсколько табуретокъ и скамеекъ.

Посуда изъ жести:

1) 2 большія терки; одна изъ нихъ предназначается исключительно для луку.

2) 2 терки для мускатнаго орѣха и шоколада.

3) Большой дуршлагъ.

4) Маленькій дуршлагъ.

5) Скребокъ для рыбы.

6) Лопатка для рыбы.

7) 2 шумовки.

8) Нѣсколько формъ для пирожныхъ и пудинговъ.

9) Двѣ формы для омлетовъ и т. п.

10) Полукруглая форма для пудинга.

- 11) Машинка для вырѣзанія пирожковъ.
- 12) Рѣзепъ для тѣста.
- 13) Мѣра (бутылочная и полубутылочная) для жидкостей.
- 14) Машинка для чистки картофеля и яблокъ.
- 15) 2—3 бисквитныя формы.
- 16) 24 формочки, величиною въ винный стаканъ, съ кра-
лами для португальскихъ пирожковъ.
- 17) Формочки для выкалыванія разныхъ фигуръ изъ тѣста.
- 18) Форма для шприцкухеня.
- 19) Воронка для колбасы (можно замѣнить машинкой).
- 20) Бордюръ (ободокъ-форма) для холоднаго риса.
- 21) Дюжина бокаловъ, величиною съ чайную чашку, для
паштетовъ.

Желѣзные вещи:

- 1) 2—3 листа (по размѣру духовой печки).
- 2) Сковорода для личицы.
- 3) Сковорода для жаренья пышекъ.
- 4) Рашперъ для жаренья гребковъ.
- 5) Нѣсколько вѣртеловъ.
- 6) Лопатка величиною въ $\frac{1}{4}$ листа бумаги, для колеровки.
- 7) 2 вафельницы.
- 8) 2 формы для трубочекъ.
- 9) Лопатка для углей.
- 10) Щипцы для углей.
- 11) Тушилка для углей.

Стальные вещи:

- 1) Два большихъ кухонныхъ ножа и 1 маленькій для
овощей.
- 2) 3 шпиковки: маленькая, средняя и большая.
- 3) Длинная игла (шило).
- 4) Лопатка для переворачиванія котлетъ, величиною въ
игральную карту.
- 5) Шпиковка для огурцовъ и другихъ овощей.
- 6) Большая вилка для мяса.

- 7) Ножъ-сѣчка для рубки мяса и отбиванія котлетъ.
- 8) 2 эмалированные лоханки для мытья посуды.
- 9) Нѣсколько эмалированныхъ лоханочекъ для споласкиванія овощей и крупы.

Глиняная посуда.

- 1) Большой горшокъ для растиранія мака.
- 2) 2—3 горшка разной величины для опары.
- 3) 3—4 формы для разныхъ запеканокъ.

Мѣдная посуда.

- 1) 6 кастрюль различной величины съ крышками, которыя могутъ служить въ то же время сковородками.
- 2) Противень для жаркого.
- 3) Кубъ для кипяченія воды.
- 4) Рыбный котелъ въ 1 аршинъ длиною.
- 5) Котелъ для варки ветчины.
- 6) Ковшикъ для воды.
- 7) Ступка.
- 8) Тазъ для варки варенья.

Если луженая посуда сдѣлается темною, то слѣдуетъ ее хорошо выварить съ содой и щелокомъ изъ березовыхъ угольевъ, и посуда сдѣлается снова совершенно чистой.

За послѣднее время мѣдную посуду начинаетъ вытѣснять посуда изъ никколя или алюминія. Эта посуда очень красива и легка, но главный ея недостатокъ состоитъ въ томъ, что кушанья въ ней при приготовленіи легко пригораютъ; кромѣ того она мѣнѣе вынослива въ сравненіи съ мѣдной посудой. При такихъ обстоятельствахъ и при относительно дорогой стоимости этой посуды, она не можетъ вытѣснить прежнюю мѣдную, среднего домашнего обихода.

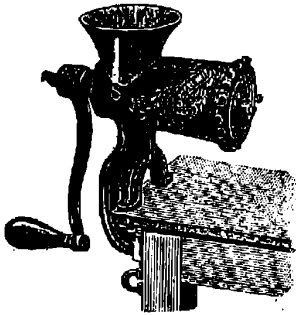
Помимо всѣхъ перечисленныхъ предметовъ, хорошо имѣть тѣ несложныя и сравнительно подорогія машинки, благодаря которымъ значительно упрощается трудъ приготовленія кушаній. Онѣ не требуютъ за собой никакого особаго ухода, кромѣ содержанія ихъ въ безукоризненной чистотѣ. Таковы:

Мясорубка, которая употребляется для приготовления котлетъ и всякаго рода фарша.

Машинка для удаленія косточекъ изъ вишенъ. Съ помощью этой машинки весьма легко чистить вишни, при чемъ самое чищеніе ягодъ происходитъ въ нѣсколько разъ скорѣе, чѣмъ обыкновеннымъ способомъ.

Миндальная терка. По своей конструкціи напоминаетъ мясорубку, но лишь меньшаго размѣра.

Мороженица, въ которой можно свертѣть мороженое изъ 1 бутылки сливокъ черезъ 8—10 минутъ.



Мясорубка.



Мороженица

Существуютъ еще автоматическія мороженицы; но онѣ легко портятся, а рубка для нихъ льда мелкими кусочками увеличиваетъ время для приготовленія мороженаго.

Машинка для начинки колбасъ. Эта машинка незаменима для хозяекъ, живущихъ постоянно въ деревнѣ и принужденныхъ заготавливать колбасы домашнимъ способомъ.

Машинка для чистки ножей. Она, столь необходима во всякомъ хозяйствѣ, такъ что слѣдовало бы ее имѣть обязательно въ каждомъ семействѣ. Она предохраняетъ руки отъ грязи и сохраняетъ массу времени.

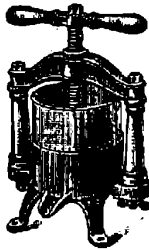
Прессъ для фруктовъ. Подобный прессъ незаменимъ въ тѣхъ хозяйствахъ, гдѣ готовятъ въ большемъ количествѣ желе или фруктовые сиропы.

Прессъ для картофельнаго пюре. Такой прессъ крайне

практиченъ въ маленькомъ хозяйствѣ, такъ какъ стоитъ не дорого и можетъ также служить для прессованія ягодъ.

Автоматическій приборъ для варки яицъ. Этотъ приборъ крайне удобенъ тѣмъ, что не приходится слѣдить за временемъ во время варки; стоитъ лишь опустить шарикъ въ одно изъ отверстій въ зависимости отъ того, какъ желаютъ, чтобы были сварены яйца: въ крутую, въ смятку или въ мѣшечекъ; при готовности яицъ, звонокъ укажетъ время, когда нужно ихъ выпнуть готовыми.

Маслобойка. Она составляетъ такъ же неотъемлемую принадлежность въ деревенскомъ обиходѣ, хотя и вездѣ не можѣ приятно имѣть хорошее, приготовленное дома масло.



Прессъ для
фруктовъ.



Маслобойка.



Консервная
банка.

Машинка для рѣзки хлѣба. Эта машинка наръзаетъ скоро и красивыми кусками хлѣбъ. Подобная машинка крайне удобна въ большихъ семьяхъ.

Машинка для колки сахара. Эта машинка даетъ большую экономію времени и денегъ, такъ какъ покупать сахаръ цѣльной головой обходится гораздо дешевле, чѣмъ готово-колотый или пиленый.

Консервные банки. При разныхъ заготовкахъ овощей, ягодъ, и т. п. слѣдуетъ всегда имѣть нѣсколько такихъ банокъ, съ хорошими, герметически закупоривающими пробками.

ПОКУПКА ПРОВИЗИИ.

Всякая хозяйка должна обязательно заботиться, чтобы провизія, которая покупается для стола, всегда была бы сытная и здоровая. Одно изъ самыхъ главныхъ продуктовъ нашего обихода составляетъ *мясо*; послѣднее должно всегда имѣть хорошій красный цвѣтъ и никогда не должно быть ни темно-краснаго, ни очень блѣдно-краснаго цвѣта.

Если мясо темно-краснаго цвѣта, то это признакъ, что оно принадлежитъ старому быку и всегда будетъ очень жестко и не вкусно; блѣдно-красное мясо имѣть самое низкое достоинство и принадлежитъ обыкновенно такому скоту, который вскармливается въ окрестностяхъ свекло-сахарныхъ заводовъ.

Жиръ на хорошемъ мясѣ будетъ всегда плотный, бѣлый и зернистый; на плохихъ сортахъ жиръ блѣдно-бѣлый и не плотный.

При покупкѣ телятины нужно обращать вниманіе, чтобы она была совершенно плотной и бѣлой. Телятина, имѣющая красноватый оттѣнокъ, всегда будетъ при жареніи сѣрой, и вкусъ ея гораздо грубѣе.

Хорошая свинина должна быть очень жирной, но совершенно бѣлой, какъ телятина, съ тонкой кожей и безъ сиповатой тѣни, такъ какъ эта тѣнь указываетъ, что мясо взято отъ стараго животнаго.

Въ баранинѣ слѣдуетъ обращать вниманіе, чтобы она не была кроваво-краснаго цвѣта, а скорѣе желтовато-сѣраго, съ плотнымъ бѣлымъ жиромъ. Если же у баранины будетъ очень свѣтлый цвѣтъ мяса, то это первое доказательство, что животное было нездоровымъ.

При покупкѣ **зайцевъ**, слѣдуетъ обращать вниманіе на цвѣтъ шерсти: сѣрый заяцъ несравненно вкуснѣе бѣлаго; кожа около ушей должна быть мѣнѣе упругой, — только при этомъ условіи можно поручиться, что заяцъ не очень старый. Покупая зайцевъ, не мѣшаешь осматривать ихъ внутренности, такъ какъ очень часто встрѣчается, что заяцъ имѣлъ глисты.

У молодого хорошаго **олена** глаза должны быть красивыми, чистыми и блестящими.

Хорошая молодая **курица** не должна имѣть крючковатого клюва и когтей, кожа у нея должна быть красивой, мягкой и упругой. Вообще при покупкѣ куръ надо быть крайне осторожной, чтобы не купить дохлой и больной курицы; слѣдовало бы принять за правило продавать и покупать куръ живыми.

При покупкѣ **гусей и утокъ** существуютъ то же правило, какъ при покупкѣ куръ, за исключеніемъ того, что у молодого гуся плавники должны быть не ярко-красные, а блѣдно-красные; мясо должно быть розовато-бѣлымъ, а отнюдь не синеватымъ.

Индюки и фазаны распознаются такъ же, какъ и куры, по ногамъ и кожѣ; послѣдняя не должна быть жесткой и шорховатой.

Рябчики, куропатки и тетерева не должны быть слишкомъ разстрѣленными и быть давленными, что за послѣднее время часто начали практиковать; ноги должны быть бураго цвѣта; если же ноги окажутся синевато-бурыми, то значить птица старше года, и мясо отъ нея не будетъ достаточно вкуснымъ.

Рыбу обязательно слѣдуетъ покупать живую или недавно уснувшую; рыба свѣжая, здоровая и недавно уснувшая, должна имѣть еще свѣтлые глаза, красноватые жабры и мясо не дряблос.

Если же плавники рыбы стали скользкими, глаза бѣловатомутными и жабры совершенно блѣдными, то это показываетъ, что рыба давно уснула и не безопасна для пищи.

У селодокъ должна быть спинка темная, мясо мягкое и легкое.

Раковъ слѣдуетъ покупать только въ маѣ, іюнѣ, іюлѣ и августѣ и при покупкѣ обращать вниманіе, чтобы хвостъ не былъ распущеннымъ, а наоборотъ, крѣпко поджатымъ. Распущенный хвостъ показываетъ, что ракъ уснулъ.

Обыкновенная капуста должна быть бѣлаго цвѣта, кочанъ плотный и крѣпкій, листья съ тонкими ребрами. Мороженая капуста не годится для употребленія; цвѣтъ оя бываетъ неогда желтовато-бѣлый. Такая капуста обладаетъ непріятнымъ запахомъ и вкусомъ.

Красную капусту выбираютъ такъ же, какъ бѣлую, съ тою лишь разницей, что капуста синевато-краснаго цвѣта не годится для салата или соуса, такъ какъ легко можетъ оказаться горькой.

Брюссельская капуста не должна быть желтоватою и съ почернѣвшими краями.

Савойская капуста должна имѣть кудрявый, желтовато-зеленый кочанъ; зеленый кочанъ будетъ болѣе жесткимъ.

Браунколь, въ противоположность остальной капустѣ, вкуснѣе, если его немного хватить морозомъ.

Салатъ зеленый слѣдуетъ покупать исключительно молодой, свѣжій и не переросшій на грядкахъ.

Спаржа должна быть недавно срѣзанная, съ бѣлою головкою, на которой чешуйки не отставали бы легко, но плотно прилегали бы другъ къ другу. Въ противномъ случаѣ, спаржу слѣдуетъ очень долго варить, и она не будетъ такъ вкусна.

Цвѣтная капуста должна быть бѣлой и плотной, только такая капуста хороша и вкусна.

Кольраби долженъ быть средней величины; ножикъ долженъ свободно и легко разрѣзать овощъ; только такая кольраби будетъ нѣжна и вкусна.

Шпинатъ долженъ имѣть средней величины зеленый листъ и быть безъ цвѣту.

Зеленые бобы хороши, если они не вялы и легко ломаются.

Зеленый горохъ. Хорошій горохъ не долженъ быть вялымъ; если онъ сырымъ на вкусъ сладокъ, то и соусъ изъ него выйдетъ вкусный.

Морковь должна быть темно-желтаго цвѣта и безъ черныхъ пятенъ.

Сладкіе коренья слѣдуетъ выбирать безъ поломанныхъ концевъ, съ сѣрою кожицею и не перезрѣлые, такъ какъ, въ противномъ случаѣ, они при варкѣ будутъ деревянными.

Артишоки цѣнятся только тѣ, у которыхъ круглые листья.

Рѣдька не должна имѣть очень бѣлую кожу — (кожа должна быть безъ пятенъ), мясо сочное и не деревянистое.