

Руководство по уменьшению расходов

РЕПРИНТ

Москва
T8 RUGRAM
2021

УДК (03)
ББК я2
Р85

Р85 **Руководство по уменьшению расходов**, — М. : Т8 Издательские технологии / RUGRAM, 2021. — 568 с. — (Дореволюционные наставления).

ISBN 978-5-521-77339-8

Искусство домашнего хозяйства во все времена заботило прекрасную половину человечества, и дамы накапливали знания, передавая их от матери к дочери. Руководство к уменьшению расходов — это проверенный временем сборник советов, как правильно вести домашнее хозяйство — так, как это делали в начале прошлого столетия.

Практические советы, дошедшие до нас спустя сто лет, но актуальные и по сей день, по наставлениям которых можно и сейчас внести разнообразие в свою повседневную жизнь и отдать дань тому самому прошлому, где, как хочется верить, было и красиво, и чинно.

BIC GB
BISAC REF015000

ISBN 978-5-521-77339-8

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

884-16
1632

ПОДАРОКЪ
МОЛОДЫМЪ
ХОЗЯЙКАМЪ

РУКОВОДЯЩІЙ КЪ РАЦИОНАЛЬНОМУ
УМЕНЬШЕНІЮ РАСХОДОВЪ
ВЪ ДОМАШНЕМЪ ХОЗЯЙСТВѢ.

ЗАКЛЮЧАЮЩІЙ ВЪ СЕБѢ:

- | | |
|---|--|
| <p>I. Суть кухни и ученіе о пищѣ, по Отто, Уэл и Мошемоту.</p> <p>II. Основаніе кулинарнаго (кухоннаго) искусства, по запискамъ доктора Нуэл и знаменитаго гастронома—хозяина Н. А. О—каго.</p> <p>III. Приготовленіе кушаньевъ, съ указаніемъ, какую и въ какомъ количествѣ нужно выдавать провизію, мясо и въсомъ.</p> <p>IV. Кондитерское дѣло. — Пирожное. — Мороженое. — Варенье. — Кремы. — Желе. — Компоты. — Торты разныхъ сортовъ и видовъ.</p> <p>V. Мучныя кушанья. — Пироги. — Кулебяки. — Блины. — Крендели и т. п.</p> <p>VI. Разрѣзка мяса, заготовленіе провизіи въ прокъ и т. д.</p> <p>VII. Метребителъ предимыхъ животныхъ и насккомыхъ.</p> <p>VIII. Прачка. Стирка и чистка бѣлья различными способами и выводка пятенъ, крахмаленіе и утюженіе. Сохраненіе и мѣтка бѣлья.</p> | <p>IX. Натновыводникъ. Различныя средства для выводки пятенъ изъ всевозможныхъ предметовъ. Чистка бархата, кружевъ, зентъ и проч.</p> <p>X. Ногребъ. Приготовленіе различныхъ сортовъ пива, квасу, яеду, кислыхъ щей, продныхъ водъ и проч. Уксусъ, его приготовленіе въ большомъ и маломъ видѣ; душистые уксусы.</p> <p>XI. Сладости. Различныя варенья, сиропы, сушенныя плоды, и проч.</p> <p>XII. Солженіе и копченіе мяса, рыбы и проч.</p> <p>XIII. Молочное хозяйство: молоко, сливки, творогъ, сметана, приготовленіе различныхъ сыровъ, масла—какъ его приготавливать.</p> <p>XIV. Уходъ, разведеніе и леченіе домашнихъ птицъ.</p> <p>XV. Цѣтникъ. Разведеніе, уходъ и содержаніе комнатныхъ растений.</p> <p>XVI. Садъ. Уходъ, содержаніе и разведеніе всѣхъ садовыхъ растений.</p> |
|---|--|

МОСКВА.

Типографія Ф. Югансонъ, на Новой Басманной, д. Соколовой.

1873.

58668-0



2007336375

СОДЕРЖАНІЕ КНИГИ.

ЧАСТЬ ПЕРВАЯ.

Суть кухни и учение о пище по Отто Уль и Мошоту.

	Стр.		Стр.
Вступленіе. Задача кухни.	1	Кухонный огонь	48
Химическій строительный ма- териалъ тѣла.	7	Химическіе процессы кухни. . .	51
Питательныя вещества при- роды	12	Кухонныя яды	60
Пищевареніе.	17	Вкусъ	64
Питаніе	33	За столъ	68
Достоинство питательныхъ веществъ	42	Исторія кухни и ѣды.	75
		Пища разныхъ національно- стей	80
		Народная кухня и ея значеніе.	84

ЧАСТЬ ВТОРАЯ.

Основанія кулинарнаго (кухоннаго) искусства.

Главныя основанія кухоннаго искусства	89	Различное соленіе	108
Печка	90	Приготовленіе мяса	111
Плита	91	Таблица показывающая за сколько дней до употребле- нія должно быть пригото- влено мясо.	112
Говядина	96	Таблица показывающая сколь- ко времени должно жарить и варить то или другое мясо, а также рыбу и огородные овощи	113
Выборъ провизіи.	96	Сколько времени должно ва- рить огородныя растенія въ холодной водѣ	113
Наиболѣе выгодная покупка провизіи (гастрономическій календарь).	98	Необходимая кухонная посуда	115
Заготовленіе провизіи въ прокъ и сохраненіе оной. . .	99		
Овощи.	100		
Сохраненіе плодовъ	102		
Сохраненіе и приготовленіе въ прокъ мяса и рыбы. . .	103		
Рыба	106		

ЧАСТЬ ТРЕТЬЯ.

Приготовление кушаньевъ.

	Стр.		Ст
Бульонъ	123	Пироги, кулебяки, постеты	
Консоми и супы (40 сортовъ)	123	и проч.	263
Русскія горячія: борщи, щи, похлебки, рассольники, окрошки, ботвинный пирогъ (23 сорта).	139	Постныя кулебяки, пирожки, ватружки и проч.	270
Постныя горячія (рыбныя и грибныя) 17 сортовъ	149	Пудинги	271
Холодныя кушанья (скоромныя)	156	Каши	278
Майонезы.	163	Пирожное.	282
Пастеты	165	Яица, творогъ, сметана.	291
Холодныя кушанья (постныя)	168	Бланманже, кремъ, пломбиръ, кисель и проч.	293
Соусы (скоромныя).	175	Мороженое.	301
Соусы (постныя)	209	Желе	305
Жаркое (скоромное)	219	Пены, компоты, монсесдуаны, бисквиты и проч.	307
Жаркое (постное) (264)	228	Торты, пироги	311
Зелень и овощи.	234	Пряники и коврижки	313
Мучныя кушанья (блины).	254	Булки, сухари, куличи, крендели, бабы и пасхи.	315
Оладьи.	257	Разрѣзка мяса и украшеніе стола и блюдо	321
Тѣсто (постное).	258		

ЧАСТЬ ПЕРВАЯ.

СУТЬ КУХНИ И УЧЕНИЕ О ПИЩѢ.

и-
кху
дтс

СУТЬ КУХНИ и УЧЕНИЕ О ПИЩЕ

по ОТТО УЛЭ и МОЛЕШОТУ.

ВСТУПЛЕНИЕ.

Задача кухни.

Между высшими интересами человечества и естественными науками существует самая тѣсная связь, дѣлающая эту отрасль знаній наукой жизни по преимуществу, самой производительной и плодотворной наукой. Какъ изъ крохотнаго зерна развивается величественное дерево, точно также, но только несравненно скорѣе, мысль, вышедшая изъ реторты химика или изъ подъямикоскопа физиолога, при успѣшномъ уходѣ техника вырастаетъ въ промышленность, которая, измѣняетъ характеръ цѣлыхъ странъ и народовъ, вызываетъ изъ ничего тысячи фабрикъ и занимаетъ сотни тысячъ рабочихъ рукъ. Припомнимъ соду, важную составную часть мыла и стекла. Когда во время континентальной системы нужда навела на мысль добывать соду изъ поваренной соли, а не изъ золы морскихъ растений, никто не подозрѣвалъ до какихъ размѣровъ разовьется въ наше время эта промышленность, а равно и другія созданныя или оживленные ею. Никому даже и во снѣ не снилось, чтобъ когда нибудь могли возникнуть заводы, выдѣлывающіе до 6000 центеровъ сѣрной кислоты единственно ради добыванія соды, и что одни котлы, употребляемые на этихъ фабрикахъ займутъ цѣлое рудокопное производство,—платиновые прѣски въ Россіи. Точно также никто не могъ подозрѣвать что изъ побочнаго, пренебрежнаго продукта соды, соляной кислоты родится новая отрасль промышленности, бѣлѣніе хлоромъ, которому въ свою очередь будутъ обязаны своимъ цвѣтущимъ состояніемъ бумагопрядильныя фабрики, этотъ жизненный нервъ Англіи. И эта мысль не ограничивалась одними про-

мыслями и ремеслами, она распространила свое влияние и на домашнюю жизнь, даже на самое консервативное учреждение—стирку белья.

Высокая задача естественных наук состоит в томъ, чтобы поднять уровень умственной жизни даже въ самыхъ низшихъ слояхъ и облагородить природу разумнымъ взглядомъ на ея проявленія. Въ мірѣ не должно оставаться ни одного темнаго угла, куда бы наука не проникла съ своимъ свѣтомъ. Пришло время и ей вмѣшаться въ дѣла домашней кухни.

Но мѣсто ли наукъ въ кухнѣ? Да сохранить насъ Богъ отъ повара-химика, который вмѣсто вкусныхъ блюдъ будетъ угощать насъ химическими соединеніями! И безъ того уже наука отняла много очарованій у жизни; она угрожаетъ свести все на цифры, формулы и машины; пусть же хоть кухня останется въ нѣжныхъ рукахъ разумной хозяйки! Прожили ли же наши предки, отъ которыхъ мы наследовали нашу кухню, цѣлыя тысячи-лѣтій безъ нашей химіи, а время ихъ было небѣднѣе даже чужъ ли не богаче великими поэтами, мыслителями, художниками, героями, государственными людьми. Да и мы стали тѣмъ, что мы теперь только благодаря не научной кухнѣ нашихъ отцовъ.

Не тоже ли самое говоритъ и крестьянинъ-земледѣлецъ, къ которому наука начала только стучаться въ дверь и заявлять свои права на его ниву; и говоритъ онъ это до тѣхъ поръ, пока не останется одинокимъ и голоднымъ съ своей наследственной мудростью среди роскошныхъ нивъ своихъ сосѣдей. Онъ точно тоже отвѣчаетъ на призывъ науки: мои отцы наживали себѣ состояніе были довольны и счастливы безъ вашихъ нововведеній, безъ вашей химіи. Ему конечно можно бы на это отвѣтить: правда, наши отцы жили и при дурномъ хозяйствѣ, но теперь тѣ времена, когда сотни тысячъ людей погибали отъ голода и болѣзней должны были забыты и можемъ сказать забыты какъ забыто и то, что намѣстахъ гдѣ теперь процвѣтаютъ города и кишатъ миллионное народонаселеніе въ прежнія времена жили только тысячи и стояли уединенныя деревушки.

Земледѣлецъ, удобряя поле съ цѣлью получить богатую жатву поступаетъ совершенно разумно, обращаясь къ наукѣ за совѣтомъ какимъ образомъ долженъ поступить онъ, чтобы жатва была богаче. Мы ѣдимъ для того чтобы жить и не разумно ли заботиться о томъ какъ ѣсть и что есть, чтобы жить лучше и дольше? Не лучше ли слѣдовать примѣру осмотрительнаго земледѣльца и заранѣе обратиться за совѣтомъ къ наукѣ, чѣмъ ждать пока необходимость заставитъ призвать ее на помощь, когда будетъ уже поздно. Если мы заболѣваемъ отъ нищи, то приходится допустить вмѣшательство науки въ кухню. Почему же не принять мѣръ, чтобы предупредить или, по крайней мѣрѣ, сдѣлать рѣже такіа насильственные вмѣшательства?

Такъ какъ на самомъ дѣлѣ мы ѣдимъ, чтобы жить, то значитъ умѣнье готовить кушанье есть умѣнье жить. Мы ѣдимъ не