

Павловская О.

Скромный и постный стол

**Самая полная хозяйственная книга
для приготовления 2800 блюд**

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 82-3
ББК 84-4
О-11

О-11 **О. П.**
Скромный и постный стол: Самая полная хозяйственная книга для приготовления
2800 блюд / Павловская О. – М.: Книга по Требованию, 2024. – 761 с.

ISBN 978-5-521-27011-8

ISBN 978-5-521-27011-8

© Издание на русском языке, оформление
«YOYO Media», 2024
© Издание на русском языке, оцифровка,
«Книга по Требованию», 2024

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.

ЧАСТИ БЫКА №№ 1—10.



Рис. 3. ССѢКЪ ГОРБУШКА (сорть I) вѣс. 9 фун.; опис. см. № 33.



Рис. 8. ВЕДРО (сорть I) вѣс. 10 фун.; опис. см. № 38.

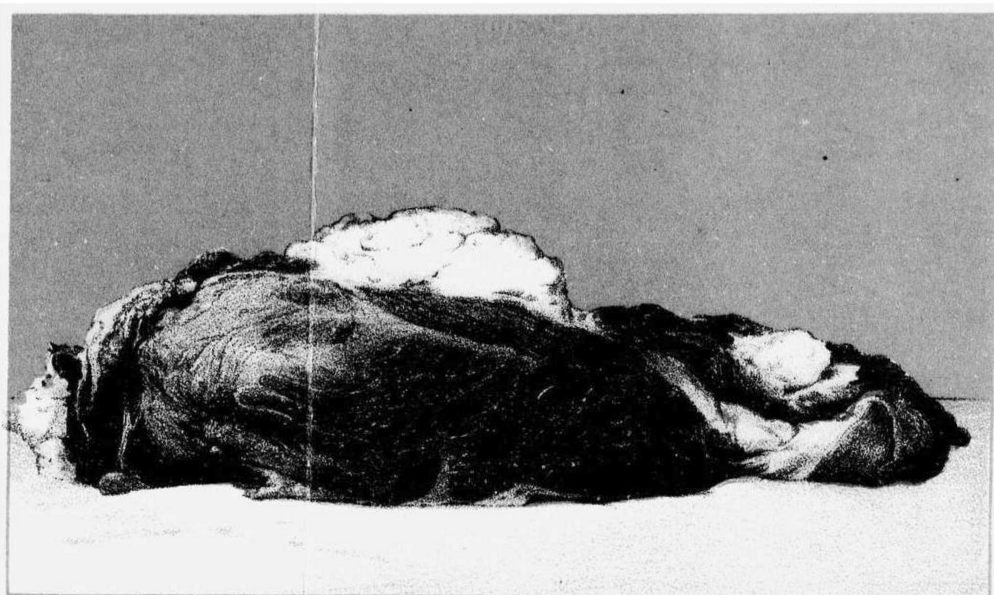


Рис. 4. ССЪКЪ СЕРЕДИНА (сортъ I) вѣс. 9 фун.; опис. см. № 34.



Рис. 9. КОСТРЕЦЪ (сортъ I) вѣс. 7 фун.; опис. см. № 39.

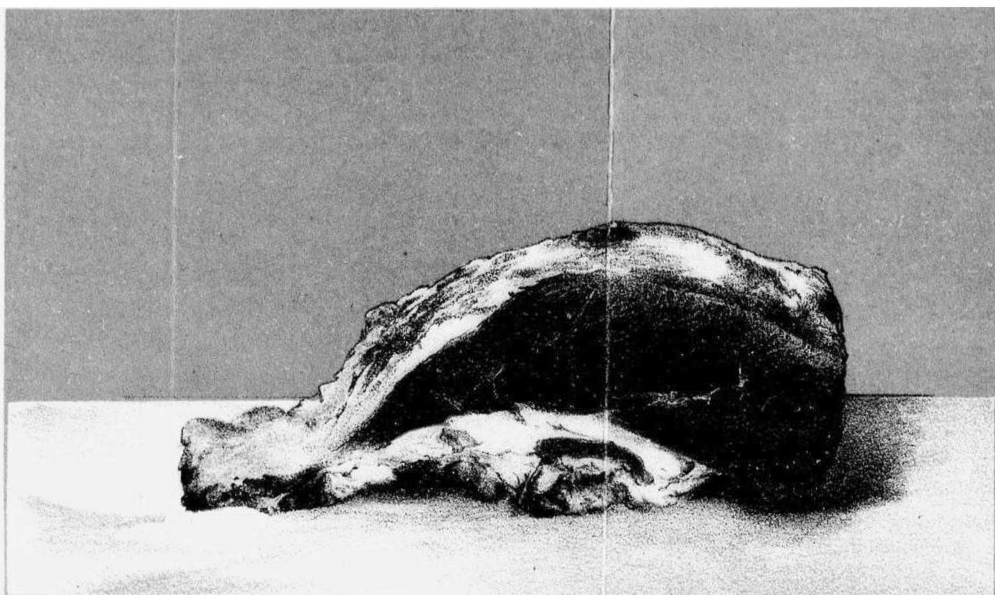


Рис. 5. ОГУЗОКЪ ГОРБУШКА (сорть I) вѣс. 9 фун.; опис. см. № 35.

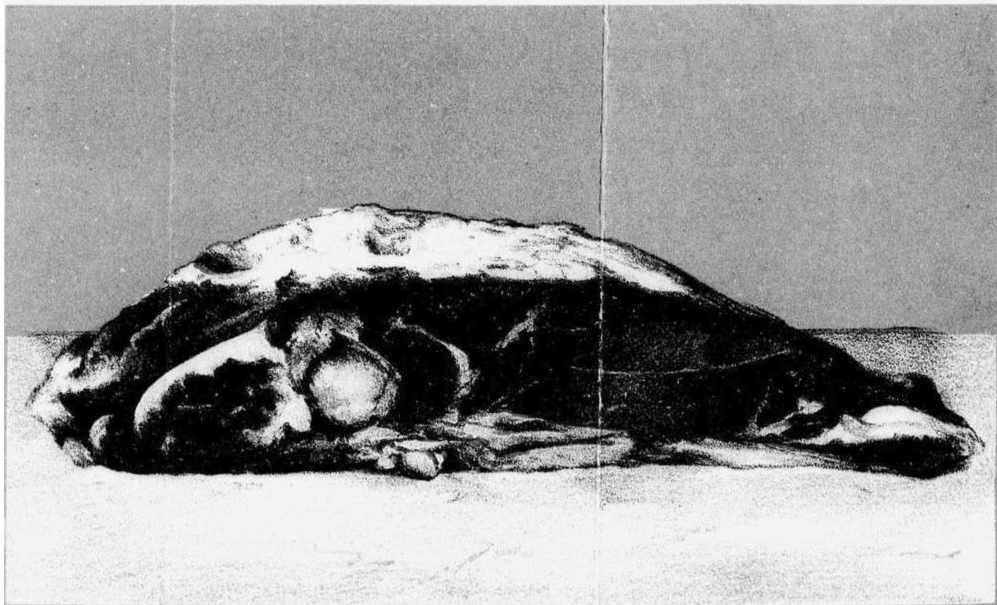


Рис. 10. ЛОПАТКА (сорть II) вѣс. 10 фун.; опис. см. № 40.

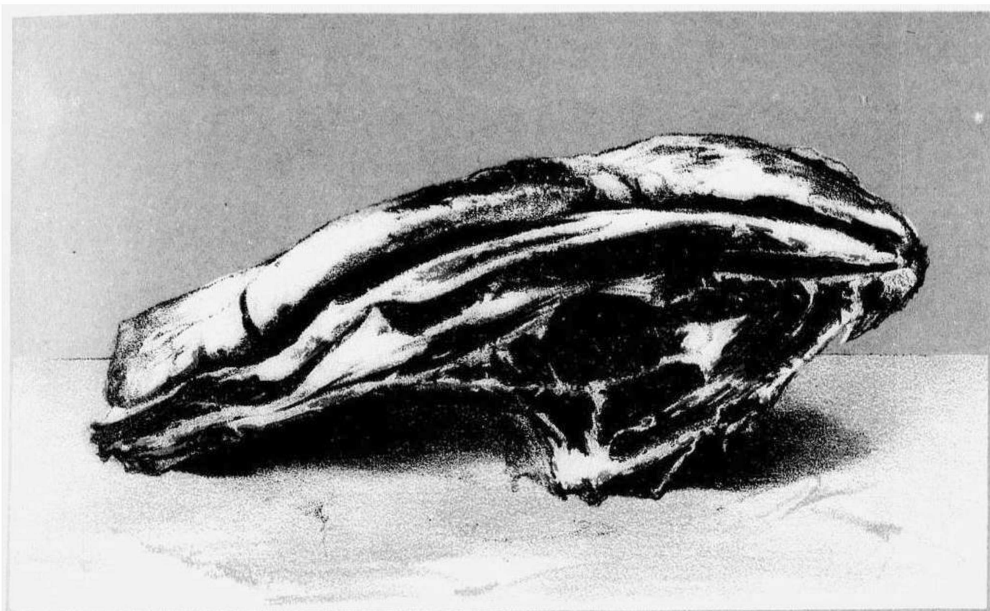


Рис. 11. КРАЙ ТОЛСТЫЙ (сортъ II) вѣс. 11 фун.; опис. см. № 41.

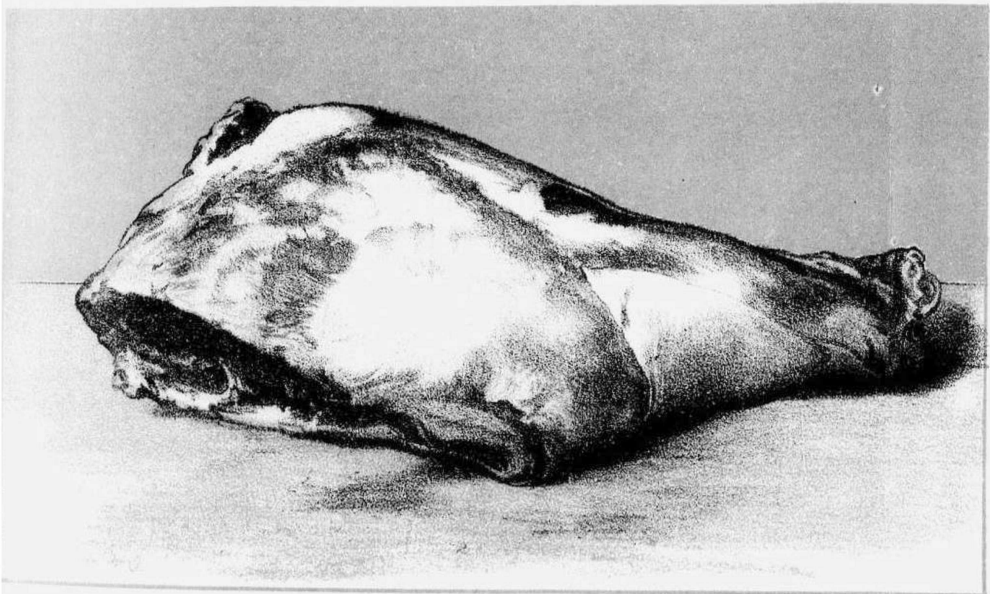


Рис. 1. ОКОРОКЪ (задняя часть) вѣс. 14 фун.; опис. см. № 51.



Рис. 12. ГРУДИНА (сортъ II) вѣс. 8 фун.; опис. см. № 42.

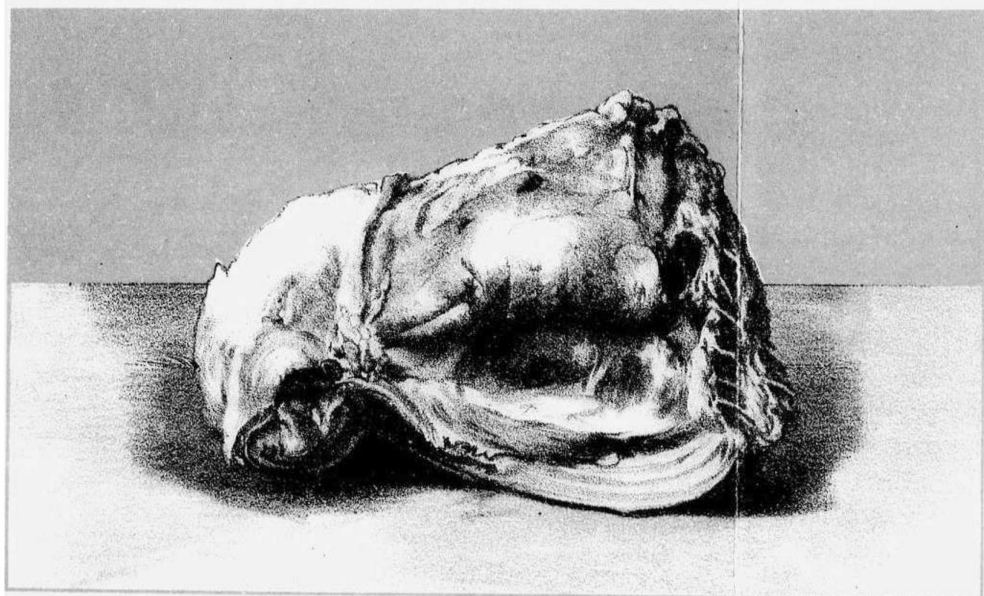


Рис. 2. ПОЧЕЧНАЯ часть вѣс. 6 фун.; опис. см. № 52.



Рис. 13. ЗАВИТОКЪ (сортъ II) вѣс. 8 фун.; опис. см. № 43.

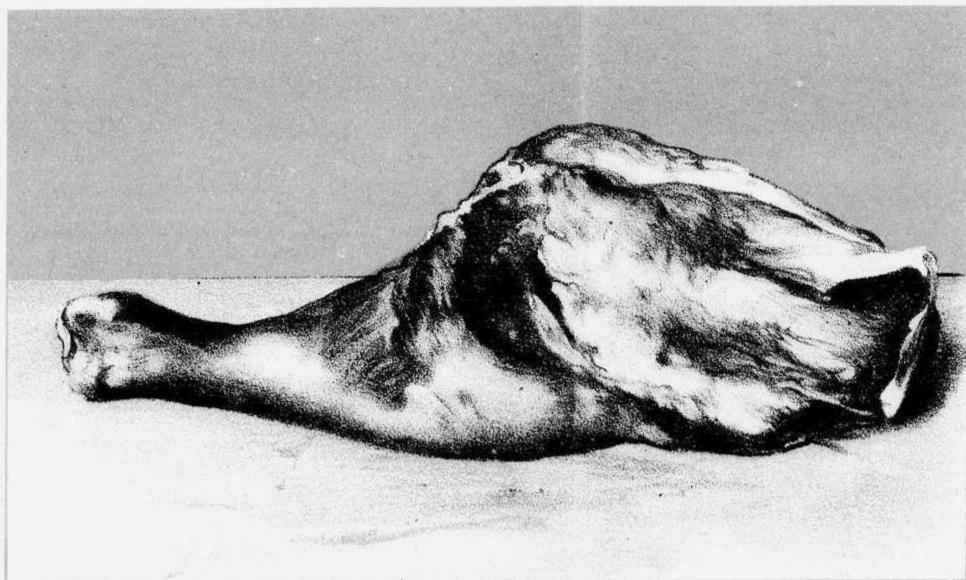


Рис. 3. ЛОПАТКА (передняя четверть) вѣс. 7 фун.; опис. см. № 53.

Примѣчаніе: Свинина и баранина раздѣляется какъ телятина.

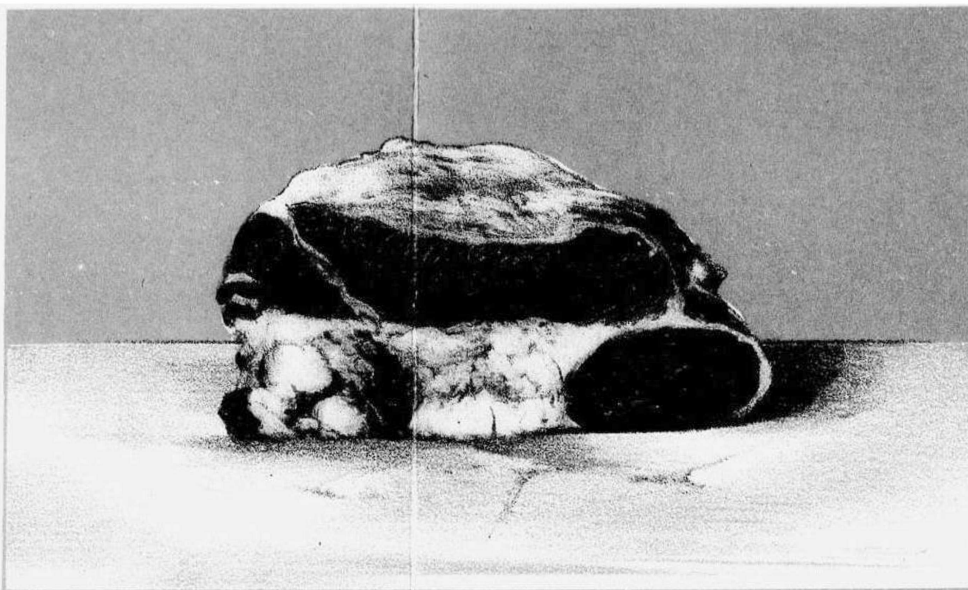


Рис. 14. ПОДВЕДЕРОКЪ (сортъ II) вѣс. 10 фун.; опис. см. № 44.

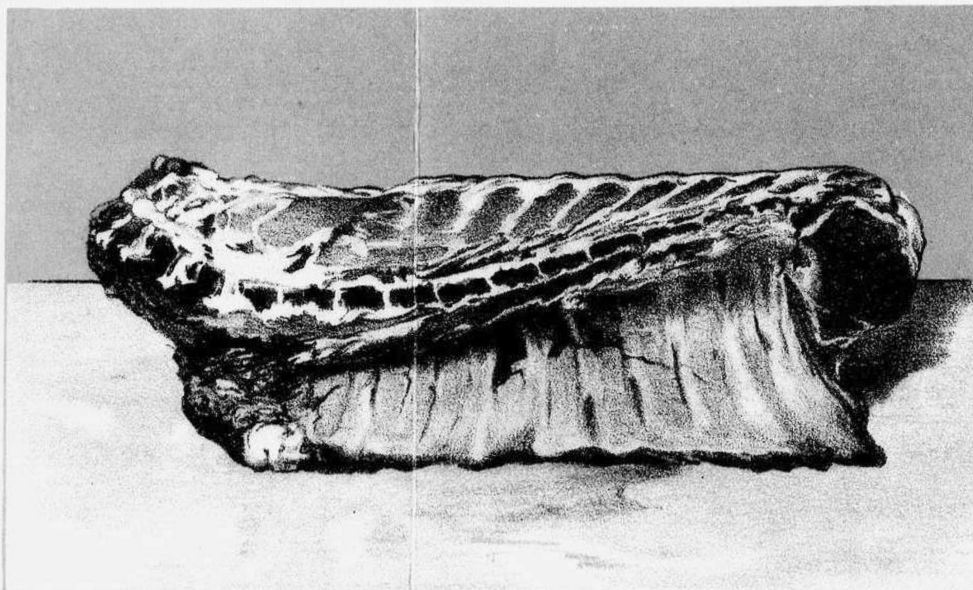


Рис. 4. КОТЛЕТНАЯ ЧАСТЬ вѣс. 7 фун.; опис. см. № 54.



Рис. 15. ШЕЯ (сортъ III) вѣс. 10 фун.; опис. см. № 45.

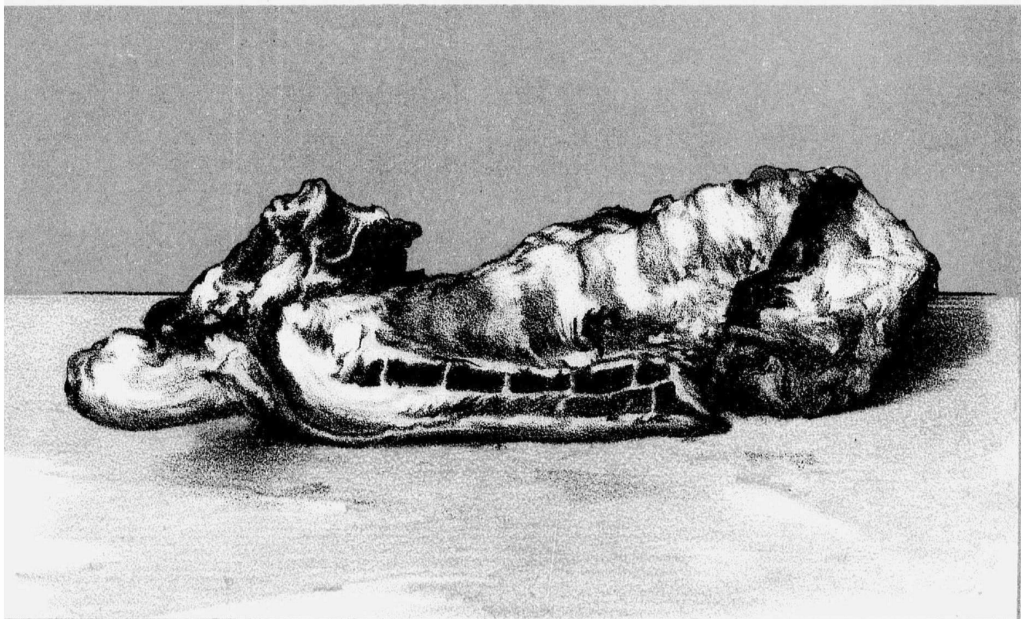


Рис. 5. ГРУДИНА вѣс. 5 фун.; опис. см. № 55.

ПРЕДИСЛОВІЕ.

Каждый отдѣлъ блюдъ въ книгѣ начинается *скромными* и кончается *постными* кушаньями, что представляет большое удобство для каждой хозяйки при отысканіи соответствующихъ блюдъ.

Книга состоитъ почти изъ 3.000 наставленій (2.800) для приготовленія кушаній,—отъ самыхъ простыхъ до самыхъ изысканныхъ, различныхъ печеній, хлѣбовъ, вареній, наливокъ,—и для приготовленія запасовъ въ прокъ.

Къ книгѣ приложено 20 раскрашенныхъ рисунковъ всѣхъ частей быка и телянка. Изображенія эти, снятыя съ натуры, сопровождаются подробнымъ описаніемъ употребленія каждой части мяса.

Какъ значеніе, такъ и употребленіе каждого куска мяса весьма важно въ хозяйствѣ; но на это до сихъ поръ не обращено было должнаго вниманія.

Вѣсь принятья общепотребительный, доступный всѣмъ и простѣйшій, т.-е. ведро, состоящее изъ 16 бутылокъ, 1 бутылка — изъ 3 стакановъ, 1 стаканъ обыкновенный изъ 12 ложекъ, ложка обыкновенная столовая, и сверхъ того еще русскіе вѣсы, что необходимо имѣть въ каждомъ хозяйствѣ.

Реестръ порядка обѣдовъ приведенъ съ нѣкоторыми примѣрами: цѣль его состоитъ не въ томъ, чтобы непременно по нему готовить обѣды, но его нужно имѣть подъ рукой, какъ образецъ послѣдовательнаго подаванія блюдъ, что можетъ быть неизвѣстно хозяйкамъ; специально же составленными реестрами обѣдовъ могутъ руководствоваться только люди болѣе достаточные. Но такъ какъ цѣль этой книги научить возможной экономіи, то хозяйкамъ слѣдуетъ выбирать кушанья, по возможности, употребляя сперва въ дѣло провизію, оставшуюся отъ предыдущаго дня, и соображаясь при томъ со временемъ года, при чемъ можно имѣть разнообразный столъ, такъ какъ въ книгѣ указано большое количество блюдъ.

Выдача припасовъ выставлена, не безъ намѣренія, не отдѣльно подъ каждымъ наставленіемъ: у хозяекъ тогда вниманіе больше обращается обыкновенно на выдачу припасовъ, а не на самый способъ приготовленія ихъ, отчего весьма часто кушанья не удаются. Для избѣжанія этого, по возможности, аккуратная выдача припасовъ помѣщена въ самыхъ наставленіяхъ. При внимательномъ чтеніи этихъ наставленій, поневолѣ припоминается не только одна выдача провизіи, но вмѣстѣ съ тѣмъ и послѣдовательность самаго изготовленія кушаній, что весьма важно.

Необходимо также обратить особенное вниманіе на находящіяся почти при каждомъ отдѣленіи *примѣчанія*, содержащія въ себѣ необходимыя поясненія всего, что относится къ каждому отдѣлу.

Ради избѣжанія лишнихъ расходовъ, обозначена, по возможности, самая аккуратная пропорція провизіи во всѣхъ помѣщенныхъ въ книгѣ кушаньяхъ.

Всѣ рецепты составлены на 6 — 8 человѣкъ; значить, на 3 — 4 слѣдуетъ брать половину, а на 2 — 3 человѣка — одну треть изъ обозначенной провизіи.
