

Павловская О.

Скромный и постный стол

**Руководство для приготовления
2800 блюд, начиная с самых
изысканных, разных печений,
хлебов, варений, наливок**

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 82-3
ББК 84-4
О-11

О-11 **О. П.**
Скоромный и постный стол: Руководство для приготовления 2800 блюд, начина-
ющая с самых изысканных, разных печений, хлебов, варений, наливов / Павлов-
ская О. – М.: Книга по Требованию, 2023. – 735 с.

ISBN 978-5-521-27010-1

ISBN 978-5-521-27010-1

© Издание на русском языке, оформление
«YOYO Media», 2023

© Издание на русском языке, оцифровка,
«Книга по Требованию», 2023

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

ПРЕДИСЛОВІЕ.

Издательница этой книги, предназначаемой преимущественно для небогатыхъ семействъ, считаетъ не лишнимъ сказать нѣсколько словъ о составѣ и цѣли ея изданія.

Каждый отдѣлъ блюдъ въ книгѣ начинается скромными и кончается *постными* кушаньями, что представляетъ большое облегченіе, во время поста, для каждой хозяйки, неговоря уже о неопытныхъ.

Книга состоитъ почти изъ 3000 наставленій (2800) для приготовленія кушаній, съ самыхъ простыхъ до самыхъ изысканныхъ, различныхъ печеній, хлѣбовъ, вареній, наливокъ, и приготовленія запасовъ въ прокъ.

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

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

Вѣсь принятъ 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 по немъ гото-

вить 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 все вниманіе больше обращается обыкновенно на выдачу припасовъ, а не на самый способъ приготовленія ихъ, отъ чего весьма часто кушанья не удаются. Для избѣжанія этого, по возможности, акуратная выдача припасовъ помѣщена въ самыхъ наставленіяхъ. При внимательномъ чтеніи этихъ наставленій, поневолѣ припоминается не только одна выдача провизіи, но съ тѣмъ же 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.

Въ заключеніе надо замѣтить, что первое условіе всякаго хозяйства: соблюденіе чистоты, опрятности и порядка, чего нельзя вполнѣ довѣрить одной прислугѣ: вездѣ нуженъ глазъ самой хозяйки.



Средства для сбереженія припасовъ и исправленія попорченныхъ.

А) Сбереженіе припасовъ.

Испытавъ неоднократно, съ какими затрудненіями приходится хозяйкѣ бороться, когда дѣло идетъ о сбереженіи **какихъ бы то ни было припасовъ**, при отсутствіи ледниковъ или холодныхъ чулановъ; не распространяясь уже о томъ, что въ такомъ случаѣ дѣлается въ лѣтнее и осеннее время съ мясомъ, рыбою, яицами и т. д.

Поэтому, могу увѣрить, что съ истинной благодарностью я встрѣтила въ печати средство до сихъ поръ еще весьма не многимъ извѣстное, избавляющее насъ отъ всѣхъ выше упомянутыхъ бѣдъ.

Это благотѣльное средство—**салициловая кислота**. Средство это находится въ продажѣ порошкомъ у дрогистовъ „Шмидтъ и Штоль“, по 60 коп. банка, вѣсомъ 1 унція (равна 7 золотникамъ), пропорція, которой достаточно на 3 лѣтніе мѣсяца, для продовольствія семейства, состоящаго изъ 6—8 человекъ.

При семъ необходимо еще замѣтить, что она не только сберегаетъ, но даже исправляетъ, какъ уже выше сказано, **припасы**, подвергнувшіеся легкой порчѣ.

Употребляется это средство въ видѣ порошка или въ растворѣ.

Растворъ производится слѣдующимъ образомъ: **салициловая кислота** растворяется въ 400 частяхъ воды; но такъ какъ весьма затруднительно развѣшивать столь ничтожныя коли-

чества, къ тому же весьма легкаго порошка, то совѣтую поступать слѣдующимъ многоиспытаннымъ образомъ:

Взять любую чистую бутылку, напр. состоящую изъ 3 стакановъ, налить водой и всыпать туда 2 чайныя ложечки порошку, сболтать и закупорить; держать его можно, гдѣ угодно — исключая на солнцѣ.

а) Сбереженіе мяса и рыбы.

Засыпать мясо и рыбу порошкомъ не слишкомъ щедро (во избѣжаніе лишней траты), потомъ хорошенько его втирать рукою по всѣмъ углубленіямъ, въ особенности около кости, и положить на мѣсто сбереженія, обернуть тряпкой или просто такъ; передъ употребленіемъ же перемыть какъ мясо, такъ и рыбу въ нѣсколькихъ водахъ.

Точно такъ же обливаютъ мясо или рыбу вышеупомянутымъ растворомъ, вмѣсто порошка, но тогда то или другое сохранить можно только 2—3 дня, а обсыпая порошкомъ, мясо держится около 12—15 дней.

б) Сбереженіе яицъ.

Опускать яйца въ вышесказанный растворъ, дать въ немъ полежать минутъ 20, потомъ вынуть и положить на рѣпето обсохнуть, послѣ чего ихъ можно убрать куда угодно и сохранить полъ-года и болѣе; растворъ же, вынувъ яйца, снова влить назадъ въ бутылку для употребленія и впредь.

в) Сбереженіе масла.

Масло, находящееся въ кадкахъ, покрыть тряпкою, намоченой въ растворѣ; а масло, которое сберегается кусками, обертывать также тряпкою, намоченной въ растворѣ; при употребленіи слѣдуетъ его только ополоснуть.

Какъ порошокъ, такъ и растворъ не придаетъ никакого посторонняго вкуса, какъ и запаха припасамъ.

Б) Исправленіе попорченныхъ припасовъ.

Если мясо, какъ и рыба не были сбережены выше упомянутымъ способомъ, вслѣдствіе чего то или другое подверглось порчѣ, то слѣдуетъ ихъ обсыпать извѣстнымъ порошкомъ, хорошенько втирая его, и тотчасъ же промыть въ нѣсколькихъ водахъ, послѣ чего запахъ мгновенно уничтожится.

Точно такъ можно, вмѣсто порошка, перемыть мясо или рыбу въ растворѣ, мѣняя его раза два, а потомъ уже переполоснуть въ нѣсколькихъ водахъ.

Примѣчаніе. По мѣрѣ употребленія раствора, слѣдуетъ тутъ же долить бутылку водой, и если окажется въ ней еще осадокъ, то значить, что растворъ еще годенъ; если же осадка мало или совсѣмъ нѣтъ, то присыпать въ бутылку еще столько порошка, пока снова не окажется осадка съ минцею шириною.

Реестръ порядка обѣдовъ, съ нѣкоторыми примѣрами, раздѣляемыхъ на 3 главные разряда.

Порядокъ обѣдовъ 1-го разряда, состоящій изъ 8—9 кушаньевъ, принадлежащихъ къ такъ называемымъ званымъ обѣдамъ.

1) Бульонъ крѣпкій, прозрачный съ пирожками, или супъ пюре изъ дичи и т. д.

(Вина испанскія: хересь, мадера и пр.).

2) Ростбифъ или какое угодно другое жаркое: изъ говядины, серны, мѣдведя, вепри и т. д.

(Вино красное, портвейнъ).

3) Маіонезъ изъ дичи, рыбы, или какой угодно паштетъ.

(Портеръ или эль).

4) Какая угодно овощъ: цвѣтная капуста, спаржа, зеленый горошекъ, зеленая фасоль и т. д. съ гарниромъ (см. отъ № 382 до № 390).

(Вино рейнское, шато-дикемъ или го-сотеръ).

5) Шумъ-пуддингъ, или какой угодно другой деликатный пуддингъ, суфле, или воздушный пирогъ.

(Вино сладкое, малага, вейнштейнъ и пр.).

6) Разнаго рода пушъ—glacé.

7) Жаркое изъ разной дичи, телятины, индѣйки, циплятъ или каплуна.

(Вино-шампанское).

8) Какой угодно кремъ, желе или мороженое.

(Ликеръ).

9) Фрукты, ягоды, варенье, кофе или чай.

Примѣры нѣкоторыхъ обѣдовъ 1-го разряда.

1-й обѣдъ.

1) Бульонъ красный (см. № 64) или супъ французскій съ виномъ (см. № 77).

Къ нимъ пирожки:

Пирожки слоеные съ сырой телятиной, № 303.

- „ „ съ телячьей почкой и жаркимъ, № 306.
- „ „ съ телячьими мозгами, № 307.
- „ „ съ телячьей печенкой, съ ромомъ или мадерою, № 308.
- „ „ съ раковымъ фаршемъ, № 315.
- „ „ съ свѣжими грибами, № 316.

2) Ростбифъ № 971, съ свѣжимъ салатомъ (см. отъ № 1078 до № 1088).
или съ пикулями (отъ № 2669 до № 2674).

3) Маіонезъ изъ цѣльной лососины или форели (см. № 1495).

4) Цвѣтная капуста съ сабаіономъ (см. № 529).

5) Плумъ-пуддингъ (см. №№ 1722, 1723, и 1724).

6) Пуншъ-glacé (см. № 2142).

7) Жаркое изъ рябчиковъ (см. № 1063), или изъ какой угодно
другой дичи съ салатомъ.

8) Мороженое кремъ-рояль (см. № 2127).

9) Фрукты, ягоды или варенье, кофе или чай.

2-й обѣдъ.

1) Супъ французскій a la tortue, (см. № 80) съ пирожками (см. обѣдъ
1-й пирожки къ супамъ и пирожки изъ блиновъ съ раковымъ фаршемъ
№ 326), или супъ изъ курицы съ фрикаделями и раками, (см. № 139).

2) Жаркое филей шпигованный трюфелями или анчоусами, (см. № 977),
съ салатомъ, (см. отъ № 1078).

3) Паштетъ изъ рябчиковъ въ тѣстѣ, (см. № 1451).

4) Спаржа съ сабаіономъ, (см. № 605).

5) Суфлѣ изъ раковъ (см. № 1278).

6) Пуншъ-glacé изъ фруктоваго сока, (см. № 2143).

7) Жаркое циплята (см. № 1030), съ свѣжимъ салатомъ, (см. отъ
№ 1078 до № 1089).

8) Кремъ изъ ананасовъ, (см. № 2193) или муссъ изъ ананасовъ,
(см. № 2183).

9) Фрукты или ягоды, кофе или чай.

3-й обѣдъ.

1) Супъ пюре изъ рябчиковъ (см. № 153) или супъ французскій со
спаржею (см. № 81).

2) Жаркое филей отъ лося (см. № 1046), съ соусомъ (см. № 439 или
№ 440).

3) Стерлядь на шампанскомъ (см. № 1120).

4) Шпинатъ или щавель (см. отъ № 586 до № 601) съ гарнирами
(см. № 382) или съ выпускными яицами—№ 383, или съ котлетами изъ моз-
говъ—№ 389.

- 5) Пуддингъ изъ булки, вареный съ сабаіономъ (см. № 1585).
- 6) Пушшъ имперьяль изъ земляники, клубники и пр., (см. № 2144).
- 7) Жаркое индѣйка (см. № 1016 или 1019) съ салатомъ изъ свѣжихъ грибовъ—№ 1100 или маринованными салатами, (см. отъ № 2669).
- 8) Кремъ изъ грецкихъ орѣховъ и фисташекъ (см. № 2205).
- 9) Фрукты или варенье, кофе или чай.

4-й обѣдъ.

- 1) Бульонъ красный съ пирожками (см. № 64) или супъ мясной съ рыбою (см. № 82).
- 2) Ростбифъ на вертелѣ (см. № 972) или жаркое шпикованое и жареное на вертелѣ (см. № 976).
- 3) Угорь подъ галантиромъ съ раками (см. № 1519).
- 4) Зеленая фасоль съ масломъ (см. № 582) или суфлѣ изъ рябчиковъ (см. № 963).
- 5) Паштетъ изъ раковъ (см. № 1470).
- 6) Пушшъ-имперьяль изъ абрикосовъ (см. № 2145).
- 7) Жаркое изъ медвѣдя (см. № 1048) или жаркое дикаго вепря (см. № 1051).
- 8) Желе изъ вина тѣневое (см. № 2150).
- 9) Фрукты, кофе или чай.

5-й обѣдъ.

- 1) Супъ мясной съ раками (см. № 83) или супъ изъ телятины съ раками (см. № 125).
- 2) Жаркое тушеное съ виномъ (см. № 979).
- 3) Маіонезъ изъ индѣйки (см. № 1491).
- 4) Горячій винегретъ изъ овощей и кореньевъ (см. №№ 653, 654 и 655) или винегретъ изъ телячьихъ мозговъ (см. № 840).
- 5) Пуддингъ изъ сметаны (см. № 1605).
- 6) Мороженое tutti-frutti (см. № 2146).
- 7) Жаркое фазанъ, № 1057 или жаркое изъ дикой утки, № 1055, съ салатомъ.
- 8) Желе изъ свѣжаго ананаса (см. № 2155).
- 9) Фрукты, кофе или чай.

6-й обѣдъ.

- 1) Супъ изъ тетерева съ фаршемъ (см. № 152) или супъ съ бруселями и фрикаделями (см. № 113).
- 2) Жаркое отъ серны (см. № 1043) съ салатомъ.
- 3) Паштетъ изъ свѣжей лососины (см. № 1459).
- 4) Артишоки съ сабаіономъ (см. № 642) или артишоки подъ соусомъ изъ малаги—№ 644.
- 5) Пуддингъ шоколатный (см. № 1707).

- 6) Пуншъ-glacé (см. № 2142).
- 7) Жареные фаршированные циплята (см. № 1031).
- 8) Желе нѣсколькихъ цвѣтовъ (см. № 2173).
- 9) Фрукты кофе или чай.

Порядокъ обѣдовъ 2-го разряда, состоящихъ изъ 5—6 кушаньевъ:

- 1) Какой угодно большой пирогъ.
- 2) Бульонъ, супъ зеленый, свѣжія щи или борщъ.
- 3) Рыба въ разныхъ видахъ: жареная, подъ соусомъ, маіонезъ или паштетъ изъ рыбы.
- 4) Какое угодно жаркое.
- 5) Тортъ или какой угодно пуддингъ.
- 6) Желе, кремъ, пломбиръ, муссъ или бланманже.

или еще другой порядокъ:

- 1) Какой угодно бульонъ или супъ съ пирожками, щи зеленыя свѣжія, или борщъ, а если подаютъ ботвинью или окрошку, то послѣ того обыкновенно слѣдуетъ еще бульонъ.
 - 2) Какой угодно мясной соусъ, паштетъ, заливное или маіонезъ изъ дичи или рыбы.
 - 3) Какія угодно овощи или зелень съ гарнирами (см. отъ № 382 до № 405).
 - 4) Какое угодно жаркое.
 - 5) Какой угодно пуддингъ, тортъ или пирожное.
 - 6) Мароженое, кремъ, желе, пломбиръ, зефиры или бланманже.
- Если же подавать 5 блюдъ, то выпадаетъ 5 или 6 блюда.

Нѣкоторые примѣры обѣдовъ 2-го разряда.

1-й обѣдъ:

- 1) Бульонъ бѣлый съ пирожками или фрикаделями (см. № 62).
- 2) Утка подъ соусомъ съ виномъ—№ 932.
- 3) Артишоки съ зеленымъ горохомъ съ масломъ—№ 647.
- 4) Жаркое на французскій манеръ—№ 989.
- 5) Пуддингъ изъ шпината со сметаною—№ 1571.
- 6) Тортъ царскій—№ 1937.
- 7) Желе изъ вина—№ 2149, кофе или чай.

2-й обѣдъ.

- 1) Бульонъ красный съ пирожками—№ 65.
- 2) Паштетъ изъ курицы (см. № 1436).