

И. Двигубский

**ОПЫТНЫЙ ХОЗЯЙСТВЕННЫЙ
ДОМОВОДЕЦ И ЭКОНОМ**

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 93
ББК 63.3
И11

И. Двигубский
И11 Опытный хозяйственный домоводец и эконом / И. Двигубский – М.: Книга по Требованию, 2014. – 355 с.

ISBN 978-5-458-10011-3

Опытный хозяйственный домоводец и эконом, объемлющий все предметы, нужные и полезные в общежитии и домоводстве. С присовокуплением земледельческих замечаний о месяцах и временах года.

ISBN 978-5-458-10011-3

© Издание на русском языке, оформление
«YOYO Media», 2014

© Издание на русском языке, оцифровка,
«Книга по Требованию», 2014

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.



Серия Книжный Ренессанс

www.samizday.ru/reprint

Сырав.

О дѣланіи лучшаго лаку.	62
О спиршоватомъ лакѣ для покрыванія ополовъ, ду- боваго дерева, желѣзныхъ балаясъ и мебели.	63
О дѣланіи бѣлаго сургучу.	64
Способъ варить клюковной медь.	—
Способъ дѣлать ароматной уксусъ.	65
О дѣланіи яблочнаго квасу.	—
Объ ужалеціи настькомыми.	—
Уксусъ, предохраняющій отъ зараженнымъ бо- лѣзней.	66
Какъ дѣлать самыя лучшія свѣчи.	67
О составленіи шеколаднаго ликера.	—
О дѣланіи пастилы цимронной.	68
О составленіи оршада.	—
О дѣланіи сыра.	69
О заготовленіи въ прокъ соломицы.	70
О копченіи вешчинныхъ окороковъ.	71
О сбереженіи вешчины отъ червей.	72
Замѣчаніе любопытное о вешчинѣ.	—
О дѣланіи колбасъ.	—
Объ отвариваніи въ уксусѣ грибовъ.	73
О соленіи рыжиковъ.	—
О заготовленіи крыжовника.	74
Заготовленіе маленькихъ огурцовъ въ уксусѣ.	75
Какъ запасать сливы соленьемъ въ уксусѣ.	77
Соленіе смородины.	78
Заготовленіе яблоковъ.	—
Какъ варить яблоки въ сахарѣ.	—
Груши варить въ сахарѣ.	79
Вишни въ разномъ заготовленіи.	—
Заготовленіе кислой калусты.	81
Квашеная свекла.	85
Запасеніе квашенаго щавелю, сняти и борща.	—
Запасеніе гороха зеленаго въ зернахъ.	86
Гороховыя допашки запасать.	88

	Стран.
Горохъ зеленой въ зернахъ сушитъ. - - - - -	88
Капорсы домашнія. - - - - -	89
Спаржа, разное оной заготовленіе. - - - - -	—
Груши въ укусъ. - - - - -	90
Заготовленіе огородныхъ растѣній свѣжими. - - - - -	91
Приготовленіе морковнаго сыропа. - - - - -	92
Заготовленіе зимняго салата изъ свеклы. - - - - -	—
О соленіи бѣлужины, осетрины и севрюги. - - - - -	96
О дѣланіи рапафія изъ вишенъ. - - - - -	97
Рапафій изъ вишенъ, приготовляемый другимъ об- разомъ. - - - - -	—
Рапафій сборной. - - - - -	98
Дѣланіе ликѣровъ. - - - - -	—
Наливка рябиновая. - - - - -	100
Наливка черемуховая. - - - - -	—
Наливка лимонная. - - - - -	101
Наливка земляничная. - - - - -	102
О дѣланіи малиноваго меду. - - - - -	—
Варить зеленой медъ. - - - - -	103
Клюковный медъ. - - - - -	—
О дѣланіи и заготовленіи лимоннаго соку. - - - - -	104
Способъ пользоваться мерзлыми лимонами. - - - - -	105
О заготовленіи сухарей для чаю. - - - - -	—
О дѣланіи пастилы. - - - - -	106
Приготовленіе яблочной пастилы другимъ спосо- бомъ. - - - - -	108
О маслѣ коровьемъ. - - - - -	109
Очищеніе коровьяго масла. - - - - -	111
Оливки домашнія. - - - - -	113
Запасеніе различнаго сала. - - - - -	114
Способъ беречь долгое время свиное сало, соленую поросятину, окорока, и не допускать ихъ по- крываться ржавжиною. - - - - -	117
Объ домашней икрѣ, какимъ образомъ оную заго- товлять. - - - - -	119
О жженіи кофе изъ ячменя. - - - - -	120

О постѣѣ, размноженіи и приуготовленіи цикоріа для кофе, и для употребленія вмѣсто кофе.	121
О дѣланіи и печеніи сухихъ конффектовъ. Какъ дѣлать миндальныя ковришки.	123
Какъ дѣлать малиновые сухари.	124
Какъ дѣлать миндальныя бисквиты.	—
Какъ дѣлать бисквиты.	125
Какъ дѣлать пряники.	—
Бѣлые пряники дѣлать.	126
Миндальныя пряники дѣлать.	—
Какъ обсахаривать лимонную и померанцовую корку.	127
Какъ обсахаривать смородину.	—
Какъ обсахаривать вишни.	128
Дѣлать мороженое изъ ягодъ.	—
Мороженое изъ сливокъ.	129
Мороженое изъ шеколаду.	—
Дѣлать мороженое изъ лимоновъ.	—
Дѣлать мороженое изъ апельсинавъ.	130
Дѣлать мороженое изъ бѣлковъ яичныхъ.	—
Варить смородинной желе, или ягодникъ.	—
Какъ варить вишни.	131
Какъ варить смородину.	132
Какъ варить барбарисъ въ папокѣ.	—
Какъ варить малину.	—
Какъ варить клубнику.	133
Какъ варить зеленой крыжовникъ.	—
Какъ варить розовой цвѣтъ.	134
Какъ варить сѣдой крыжовникъ.	—
Какъ варить померанцы.	135
Какъ варить персики.	136
Какъ варить сливы въ папокѣ.	—
Какъ вишни для сушенія въ сахарѣ варить.	137
Крыжовникъ для сушенія въ сахарѣ варить.	—
Какъ варить сливы и другіе всякіе плоды съ Французскою водкою.	138

	Справ.
Общее правило о вареніи ягодниковъ.	139
Способъ замораживать сливки для десерту.	140
Способъ предохранять капусту и другія растенія отъ гусениць и прочихъ настькомыхъ.	141
Средство истреблять муравьевъ, причиняющихъ вредъ плодовицнымъ деревьямъ.	—
Средство сохранять плоды, какъ - то : яблоки, груши и вишни.	142
Средство сохранять дичь свѣжею съ начала Велика- го поста до Пасхи.	143
Средство истреблять настькомыхъ, вредныхъ для жипницъ.	—
Обработываніе вкуснѣйшаго бѣлаго хлѣба.	144
Способъ сохранять грибы во все зимнее время свѣ- жими.	146
Солишь огурцы особливаго вкуса.	—
Способъ пользоваться гусей отъ поноса, а также и куръ.	147
О сохраненіи рыбы въ зимнее время свѣжею.	—
Способъ дѣлать горчицу.	148
Составъ для курительныхъ свѣчекъ.	—
Рецептъ для хорошаго курительнаго порошка.	149
Какъ варить пиво подобно Англійскому.	—
Дѣлать красной квасъ.	150
Какъ дѣлать кислая щи, или бѣлой квасъ.	151
Какъ дѣлать красной уксусъ пивной.	152
Какъ дѣлать изъ вишень уксусъ.	—
Помада, служащая къ доставленію лицу бѣлизны и хорошаго цвѣта.	—
Глазную болѣзнь истреблять съ нѣкотораго времени открыто, и что змѣное масло приносить весь на великую пользу въ глазныхъ болѣзняхъ.	153
Способъ дѣлать пенку подобною льну.	154
Средство противъ моли, сѣдающей шерстяныя матеріи, какъ - то : домашніе уборы, плашья и мѣха.	—

Стран.

Средство ошкармливать и дѣлать гусей жирными.	155
Какъ варить шоколадъ.	156
Способъ сдѣлать лошадей здоровыми и жирными.	157
Нѣчто, относящееся до крашенія.	—
О крашеніи холстины на подобіе капуциннаго цвѣта, чтобы она никогда не линяла.	158
Замѣчанія о крашеніи и черненіи ольховою краскою.	—
Способъ ошкрыпый выбѣливать полотна въ короткое время.	159
О мѣльницахъ маслосбойныхъ.	160
Италянскіе колбасы изъ свиного мяса.	162
Какъ печь померанцовый хлѣбъ.	163
Какъ дѣлать малиновые сухари.	—
О копченіи языковъ на Вестфальской манеръ.	164
О вареніи пива темноцвѣтнаго и о пивномъ зашорѣ.	166
Какъ предохранять пиво отъ окисанія.	167
Объ исправленіи прокислаго пива.	168
О лакѣ для скрипокъ и другихъ музыкальныхъ инструментовъ.	169
О дѣланіи голубаго сургуча.	—
Ландышевой уксусъ.	170
Уксусъ муравейной.	—
О простѣйшемъ вареніи мыла.	171
О бѣленіи холстовъ.	172
О лишарномъ лакѣ.	—

Дѣлать разные соки и лѣтніе напитки.

Какъ дѣлать сокъ изъ всякихъ ягодъ.	174
Какъ дѣлать малиновой сокъ.	175
Какъ дѣлать вишневой сокъ.	—
Какъ варить смородиной сокъ, или ягодникъ.	—
Какъ дѣлать густой квашенной мармеладъ.	176
Какъ дѣлать напитокъ изъ яблоковъ.	—
Индальная водка	177

Дѣлать разныя водки. Какъ дѣлать померанцовую водку.	-	-	-	-	-	177
Дѣлать водку кардамонную.	-	-	-	-	-	178
Какъ дѣлать зоревую водку.	-	-	-	-	-	—
Травная водка.	-	-	-	-	-	—
Водка изъ разныхъ кореньевъ.	-	-	-	-	-	179
Дѣлать водку коричневую.	-	-	-	-	-	—
Водка гвоздичная.	-	-	-	-	-	180
Водка мяшная.	-	-	-	-	-	—
Водка шалфейная.	-	-	-	-	-	—
Водка анисовая.	-	-	-	-	-	—
Водка крѣпительная.	-	-	-	-	-	181
Водка коричневая бѣлая.	-	-	-	-	-	—
Мяшная водка.	-	-	-	-	-	182
Водка шиповная	-	-	-	-	-	—
Водка полынная.	-	-	-	-	-	—
Водка травная.	-	-	-	-	-	183
Унгарская водка.	-	-	-	-	-	—
Дѣлать вейшовую сладкую водку.	-	-	-	-	-	—
Водка элексировая.	-	-	-	-	-	184
О храненіи вина.	-	-	-	-	-	185
Какъ дѣлать Шампанское вино изъ можжевеловыхъ ягодъ.	-	-	-	-	-	186
Дѣлать изюмное вино.	-	-	-	-	-	—
Какъ подцвѣшпть бѣлое вино пожелтѣвшее.	-	-	-	-	-	—
О собираніи винограда.	-	-	-	-	-	187
Какъ дѣлать бѣлое вино.	-	-	-	-	-	188
Какъ дѣлать красное вино.	-	-	-	-	-	190
Какъ дѣлать молодое вино.	-	-	-	-	-	191
Какъ пропускать вино сквозь выжимки.	-	-	-	-	-	192
Вино изъ давленаго винограда.	-	-	-	-	-	—
Какъ сберегать вино.	-	-	-	-	-	193
Какъ испорченное вино сдѣлать хорошимъ.	-	-	-	-	-	—
Какъ опитить запахъ плѣсени у вина.	-	-	-	-	-	194

О нужномъ состояніи почвы и приуготовленіи оной подъ древесной садъ,	194
О болѣзняхъ древесныхъ. 1. Объ огнь и рагъ.	197
2. О испеченіи клея изъ деревь, носящихъ костко- выя плоды,	198
3. О проказѣ, или шолудяхъ.	—
4. О мохъ.	199
5. Какъ помочь устарѣлому дереву.	200
Когда и какъ дблпоцныя и грушевыя сѣмяна сажать въ гряды.	—
О воспитаніи дичковъ костковыхъ плодовъ.	202
Предписанія къ составленію кипшу, древесной об- мазки и древеснаго воску-	204
Древесная обмазка.	205
Древесный воскъ,	206
Способъ присаживать вѣтви къ старымъ деревьямъ, безъ опшимаія ихъ вѣтвей.	—
Способъ размноженія лучшаго рода плодовишыхъ де- ревь безъ прививанія черенками, отводками, сѣ- мянами и проч.	208
Размноженіе всякаго роду плодовишыхъ деревь оп- водками.	212
Воспитаніе садовыхъ хорошаго рода плодовишыхъ деревъ отъ сѣмячекъ, безъ прививанія.	213
О нужной предосторожности вразсужденіи высад- ковъ огородныхъ расшѣій, къ собиранію сѣмянъ.	214
О садовыхъ украшеніяхъ вообще.	215
О дорожкахъ.	218
Варь для замазки деревьевъ.	219
Причины неплодородія деревь.	220
О прививаніи различнымъ образомъ деревь.	221
Какимъ образомъ спавить пчельникъ.	226
О содержаніи пчельника весною.	231
Какъ содержать пчельникъ лѣтомъ.	239
Положеніе пчельника вразсужденіи солнца.	245

ХІІ

О г л а в л е н і е.

	Стран.
О содержаніи пчельника зимою.	247
Средство самое надежное сгонять рож.	248
Какъ содержать пчельникъ осенью.	249
О размноженіи ульевъ.	252
О болезняхъ пчелъ.	253
О разсанавливаніи ульевъ.	254
Фрикасе съ молодыми голубями приготовить.	255
Супъ съ рѣпою и куропахками.	256
Супъ изъ вишенъ.	—
Супъ изъ бѣлой капусты.	257
Супъ молочной со пшеномъ приготовить.	—
Паштетъ съ индѣйкою.	—
Паштетъ съ копченою ветчиною.	258
Куропахка съ рыбнымъ соусомъ.	—
Фрикасе съ цыплятами.	259
Чинѣная шеляня грудника.	—
Австрійская жареная говядина.	260
Роладъ изъ поросенка.	261
Копченой окорокъ, на вертелѣ жареной.	262
Англійской способъ приготошвленія куръ.	—
Паштетъ съ говяжьюю.	263
Чиненый сазанъ.	—
Куропахокъ и рябчиковъ по Гиндвански приготовить.	264
Цыплята съ сарачинскимъ пшеномъ.	—
Англійскія алады.	261
Паштетъ Королевской.	—
Могольскіе блинки.	266
Голуби, въ горшкѣ жареные.	—
Лимонное пирожное.	—
Телячій супъ съ мясными кашышками.	267
Супъ съ ягнячьими или барашковыми головками.	—
Говяжья похлебка съ лапшою.	268
Прошертой гороховой супъ съ жаренымъ свинымъ саломъ и коринкою.	269

Фаршированная говядина съ рагу изъ молодыхъ голубей.	269
Говяжьи языки съ желтымъ цитроннымъ соусомъ.	270
Говяжьи языки съ яблоками и миндаемъ.	271
Мякое бисое шеляче млео съ винограднымъ виномъ и цитрономъ.	—
Телятина съ цитрономъ.	272
Телятина съ шрифелями.	273
Телятина съ сельдяными молоками.	—
Рагу или шпикованная телятина ломшиками.	274
Скопцовая задняя нога съ огурцами.	275
Скопцовая задняя нога съ говядиною.	276
Фаршированная скопцовая задняя нога съ шонкимъ рагу.	—
Роладъ (крученное) изъ свиныхъ головъ.	277
Гусъ съ яблоками.	278
Капауны или молодыя цыплята съ селлереею по своему лучшему вкусу.	279
Капауны, молодыя куры и цыплята, приготовляемыя съ петрушкою и коринкою.	281
Молодыя куры съ раковымъ рагу.	280
Молодые голуби съ изюмомъ.	281
Голуби съ раками.	—
Рябчики съ селлереею.	282
Кулики съ кулижемъ.	283

О рыбкахъ кушань.

Щуки съ кислую капуствою, устрицами, раками и сморчками.	284
Щуки жареныя на растѣ или желѣзной рѣшеткѣ, и о переменахъ съ ними.	285
Щуки жареныя въ тепленомъ коровьемъ маслѣ, съ жареною же петрушкою.	286
Карпы съ лукомъ по Польски.	287
Карпы, въ ивѣ вареныя.	—

	Стран.
Вареные караси. - - - - -	287
Жареные караси. - - - - -	288
Вареные окуни. - - - - -	—
Чиненые окуни, на ростѣ жареные съ кулижемъ. —	
Свъжую осетрину варить. - - - - -	289
Свъжую осетрину варить, чтобъ холодную подавать. —	
Осетрица, на вертелѣ жареная. - - - - -	290
Свъжихъ лещей на ростѣ жарить. - - - - -	291
Пискарей и уклейку варить. - - - - -	—
Чиненые раки съ раковымъ же фаршемъ. - - - - -	—
 <i>О пастетахъ или пирогахъ съ жидкою на- ливкою.</i>	
Сальный и печеночный фаршъ ко всякимъ пшичь- имъ пастетамъ. - - - - -	292
Фаршъ окорочной, годный ко всякимъ пастетамъ, особливо къ тѣмъ, кощорые дѣлаютъ будуть съ дичиною. - - - - -	293
Пастеть съ птицами безъ костей. - - - - -	294
Сладкой пастеть съ жареною шелячиною. - - - - -	—
Пастеть изъ мѣлочи. - - - - -	295
Нѣжный пастеть съ шелячими почками. - - - - -	—
Пастеть изъ рубленого сыраго каплуныаго мяса въ хорошемъ здобномъ тѣстѣ. - - - - -	296
Пастеть съ бараными, шелячими, свиными язы- ками и шому подобнымъ. - - - - -	297
Какимъ образомъ рыбу къ пастетамъ изгошювляшъ должно. - - - - -	—
Пастеть съ рѣзаною поперегъ лососиною. - - - - -	298
Пастеть рыбной безъ реберныхъ въ ней костей. - - - - -	299
Пастеть съ раками. - - - - -	300
Пастеть изъ рыбихъ мѣлочей. - - - - -	—
Пастеть изъ рубленой рыбы. - - - - -	301
Пастеть съ цвѣтною капустою. - - - - -	302