

Коломийцова Н.А.

**Необходимая настольная книга
для молодых хозяек**

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 82-3
ББК 84-4
Н11

Н11 **Н.А. К.**
Необходимая настольная книга для молодых хозяек / Коломийцова Н.А. — М.: Книга
по Требованию, 2023. — 621 с.

ISBN 978-5-519-89895-9

ISBN 978-5-519-89895-9

© 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 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.

ОТЪ ИЗДАТЕЛЕЙ.

Книга г-жи Коломійцовой первый разъ была издана въ 1875 году и тотчасъ же при появленіи въ свѣтъ обратила вниманіе прессы, которая отнеслась весьма сочувственно къ полезной и необходимой въ хозяйствѣ книгѣ.

Намъ, стоящимъ посредниками между спросомъ и предложеніемъ, ни разу не приходилось слышать какія либо сѣтованія на книгу, — напротивъ мы слышали только одни лестные отзывы.

Съ 1875 года г-жа Коломійцова, не смотря на усиленный и настойчивый спросъ, не приступала ко 2-му изданію по причинамъ отъ нея независящимъ.

Въ 1884 г. мы выпустили книгу 2-мъ изданіемъ, дополнивъ ее 2-ю частью, заключающею въ себѣ 236 рецептовъ постныхъ блюдъ и наставленій, какъ сохранить разные продукты. По отзывамъ специалистовъ, 2-я часть составлена съ тою же опытностью, какою г-жа Коломійцова зарекомендовала себя въ 1-й части.

Въ настоящее время мы выпускаемъ книгу 3-мъ изданіемъ, исправивъ и дополнивъ ее 50-ю новыми рецептами,

Извлечено изъ „С.-Петербургскихъ Вѣдомостей“.

Недавно вышла книга г-жи Коломійцовой: „Общедоступный, дешовый и вкусный столъ“. Обращаемъ вниманіе молодыхъ хозяекъ на эту полезную, добросовѣстно и толково составленную книгу. Г-жа Коломійцова даетъ въ своей книгѣ триста семьдесятъ рецептовъ для приготовленія разнообразныхъ кушаній, доступныхъ по цѣнѣ для самага уиѣреннаго хозяйства. Последнее обстоятельство дѣлаетъ книгу г-жи Коломійцовой тѣмъ болѣе необходимою для большинства хозяекъ, какъ извѣстно, очень дорожащихъ экономическою стороною въ кулинарномъ дѣлѣ.

Извлечено изъ журнала „Новый Русскій Базаръ“.

Предъ нами только-что вышедшая изъ печати книга г-жи Коломійцовой: „Общедоступный и вкусный столъ“, содержащая въ себѣ обстоятельное описаніе состава и приготовленія трехсотъ семидесяти разныхъ общепотребительныхъ блюдъ.

Съ легкой руки Авдѣевой, у насъ въ последнее время развелось не мало книгъ подобнаго рода; во всѣ ояѣ, болѣею частью, погрѣшаютъ тѣмъ, что представляютъ непровѣренныя опытомъ компиліаціи, въ которыхъ, неизвѣстно для кого, составители или, преимущественно, составительницы даютъ рецепты разныхъ валахскихъ суповъ, суповъ съ черепахою, зразъ а la Nelson, стерлядей на шампанскомъ, безконечнаго множества мазурокъ, мороженыхъ изъ флеръ д'оранжъ и проч. и проч.

Подробно толкуя о приготовленіи головы или нижней челюсти стараго вепря, не забывалъ ни персидскихъ, ни татарскихъ блюдъ и будучи готовы разсуждать хоть о древнегреческихъ кушаньяхъ, вродѣ затѣйливыхъ жаркихъ, упоминаемыхъ въ нѣкоторыхъ комедіяхъ Аристофана, составительницы подобныхъ кухонныхъ руководствъ, зачастую

несколько не знакомы съ дѣломъ, поютъ съ чужого голоса и забываютъ самыя обыкновенныя блюда, напримѣръ—какой-нибудь общепотребительный и дешевый супъ, но зато распространяются въ наставленіяхъ, какъ готовить фазановъ, анчоусовыя подливки и т. д.

Для кого эти наставленія и совѣты?—Для опытныхъ поваровъ въ клубахъ и богатыхъ домахъ. Но они могутъ обойтись и безъ наставленій. Для домовитыхъ семейныхъ хозяекъ, заботящихся о дешевизнѣ своего стола?—Но имъ сторлиди съ шампанскимъ, черепаховыя супы, трюфели и кабаньи челюсти, по весьма понятной причинѣ, не по карману. Для безполезнаго утолщенія книги? Но въ такомъ случаѣ зачѣмъ же заставлять бѣдныхъ хозяекъ платить лишнія деньги за совѣты, имъ вовсе не пригодныя.

Не такова, на нашъ взглядъ, книга г-жи Коломійцовой. Она не допустила въ свое руководство ничего ненужнаго и безцѣльнаго, но, ограничившись рядомъ самыхъ обыкновенныхъ и, слѣдовательно, общедоступныхъ кушаній, неоднократно проверенныхъ ею на опытѣ, она съ подробностью разъясняетъ молодымъ хозяйкамъ самый дешевый способъ ихъ вкуснаго приготовленія.

„Хотите ли быть хорошею хозяйкою? спрашиваетъ г. Коломійцова въ предисловіи въ своей книгѣ. Если вы даже еще и неопытны то при помощи моего руководства вы несколько не станете зависѣть отъ произвола наемной кухарки, а вамъ будетъ нужна только женщина, которая точно бы исполняла наши приказанія. Средство для этого—постоянное наблюденіе хозяйки за кухаркою, нажное и при самой покупкѣ припасовъ для стола, такъ какъ, при нынѣшней дороговизнѣ, небогатымъ людямъ, для сокращенія расходовъ, необходимо соображаться въ этомъ случаѣ со временемъ года и многими другими обстоятельствами“.

Руководство г-жи Коломійцовой состоитъ изъ 22-хъ отдѣловъ, въ которыхъ подробно и удобопонятно объясняются способы приготовленія: разныхъ бульоновъ, суповъ, щей, борща, ботвиньи, окрошки, ухи, принадлежностей къ супу, щамъ и борщу, холодныхъ блюдъ, пироговъ, пирожковъ, ватрушекъ и наштетонъ, соусовъ, жаркихъ, салатовъ, пудинговъ, пирожныхъ, компотовъ, киселей, желе, кремовъ,

мороженыхъ, булокъ, куличей и нѣкоторыхъ дополнительныхъ блюдъ и кушаній, напримѣръ пасхи, блиновъ, варенца, куты и проч.

Мы совѣтуемъ приобрести эту книгу всѣмъ нашимъ молодымъ и старымъ хозяйкамъ, мы увѣрены что онѣ не останутся въ накладѣ отъ близкаго знакомства съ практическимъ трудомъ г. Коломійцовой, а напротивъ научатся значительно сокращать расходы на столъ и имѣть съ тѣмъ, вкусно кормить свои семьи.

Извлечено изъ „Новостей“.

„Общедоступный, дешевый и вкусный столъ“, составлено Н. А. Коломійцовой.

На-дняхъ появилась въ продажѣ не безполезная книга, вполне подходящая для руководства хозяйкамъ, не имѣющимъ претензіи на роскошь въ столѣ, а поставленнымъ въ необходимость быть экономными и обходиться безъ замысловатыхъ кулинарныхъ затѣй. Г-жа Н. А. Коломійцова—авторъ книги подъ заглавіемъ: „Общедоступный, дешевый и вкусный столъ“,—въ своихъ трехстахъ семидесяти рецептахъ дѣйствительно оказываетъ серьезную услугу въ этомъ родѣ. Она ясно и толково рассказываетъ молодымъ хозяйкамъ, что и какъ нужно дѣлать, чтобы, избѣжавъ лишннихъ расходовъ, приготовить простой, но вкусный и питательный обѣдъ, доступный даже и для людей малодостаточныхъ. Въ ея кулинарные рецепты не входятъ: вина, трюфели, анчоусы и т. п. цѣнные и, слѣдовательно, для большинства недоступныя приправы; напротивъ, по ея совѣтамъ, уже хорошо испытаннымъ многими экономными хозяйками, всѣ кремы, мороженое, желе и др. сладости выходятъ несравненно дешевле приготавливаемыхъ въ кухмистерскихъ и др. кулинарныхъ фабрикахъ, а по вкусу не уступаютъ послѣднимъ нисколько и даже могутъ быть лучше, такъ какъ каждая хозяйка, изготовляя ихъ дома, имѣетъ возможность выбрать для нихъ и матеріалъ именно такой, какого требуетъ извѣстный предметъ, т. е. самый свѣжій, что не всегда встрѣчается въ кухмистерскихъ. Вся рецептура совѣтовъ г. Коломійцовой раздѣлена на двадцать два отдѣла, изъ которыхъ самые большіе—супы, жаркія и пирожныя и,

не смотря на такое обиліе самостоятельныхъ блюдъ, между ними нѣтъ повторенія одного и того же, замаскированнаго какимъ-нибудь едва замѣтнымъ добавленіемъ и другимъ названіемъ. Книжку эту нельзя не посовѣтовать приобрести молодымъ хозяйкамъ, особенно въ провинціи, гдѣ во многихъ мѣстахъ кулинарное искусство еще въ довольно дѣтственномъ состояніи. Изданіе это тѣмъ болѣе можно посовѣтовать, что вышло не изъ спекулятивныхъ рукъ, а самой хозяйки, отлично изучившей свое дѣло въ Малороссіи, и у насъ.

О Г Л А В Л Е Н І Е.

СКОРОМНАГО СТОЛА.

ОТДѢЛЪ I.

Б У Л Ъ О Н Ы.

	Страниц.
1. Бульонъ для суповъ	3
2. Крѣпкій бульонъ	4
3. Кнелъ для бульона	--

ОТДѢЛЪ II.

С У П Ы.

4. Супъ изъ телятины или баранины съ рисомъ или вермишелью	5
5. Супъ пюре изъ помидоровъ	—
6. Супъ изъ курицы	6
7. Еще куриный супъ	7
8. Супъ изъ гусиныхъ потроховъ	—
9. Супъ съ фрикаделями	8
10. Супъ съ гречками	9
11. Супъ гороховый съ ветчиною	10
12. Супъ изъ раковъ	11
13. Супъ съ крупю	12
14. Супъ изъ телячьей грудки съ огурцами	13
15. Супъ экономическій	14
16. Супъ съ зелеными стручками	15
17. Супъ пюре изъ картофеля	16
18. Супъ безъ говядины со смоленскою крупю	—
19. Супъ изъ утки	17
20. Супъ съ ушками	18
21. Супъ рассольникъ	19
22. Супъ съ вермишелью	20
23. Супъ съ клецками	—
24. Супъ съ клецками изъ раковъ	22
25. Супъ изъ луку	—
26. Супъ изъ помидоровъ	23

XII

	Стран.
27. Супъ молочный съ крупами или вермишелемъ	24
28. Молочный супъ съ кашею	—
29. Супъ овсяный	26
30. Супъ пюре изъ дичи	—
31. Супъ изъ соевыхъ огурцовъ съ почкою	26
32. Супъ изъ молодого свекальника	27
33. Супъ изъ спаржи	28
34. Супъ рыбный на мясномъ бульонѣ	29
35. Супъ пюре изъ ершей съ фрикаделками	30
36. Супъ изъ черники	31
37. Супъ-пельмени уральскіе и сибирскіе	32

ОТДѢЛЪ III.

Щ и.

38. Щи лѣтніе изъ свѣжей капусты	33
39. Щи изъ расады	34
40. Щи зеленые изъ шпината и щавеля	35
41. Щи изъ кислой капусты (рубленой)	—

ОТДѢЛЪ IV.

БОРЩЪ.

42. Борщъ малороссійскій	36
43. Квасъ для борща	37
44. Борщъ обыкновенный	38
45. Борщъ съ помидорами	—
46. Борщъ (скоропный) съ осетровой головой	39
47. Борщъ изъ карасей	40

ОТДѢЛЪ V.

БОТВИНЬЯ.

48. Ботвинья	41
------------------------	----

ОТДѢЛЪ VI.

О К Р О Ш К А.

49. Окрошка	43
-----------------------	----

XIII

ОТДѢЛЪ VII.

У Х А.

	Стр.
50. Уха изъ мелкой рыбы	43
51. Уха изъ стерляди	45

ОТДѢЛЪ VIII.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ КЪ СУПУ, ЩАМЪ И БОРЩУ.

52. Грени изъ бѣлаго хлѣба съ швейцарскимъ сыромъ	46
53. Пирожки	—
54. Рисъ разварной разомчатый	—
55. Каша гречневая разомчатая	47
56. Жареная гречневая каша	48
57. Гречатая гречневая каша	—
58. Жареная каша изъ смоленскихъ крупъ	49
59. Каша пшенная по-малороссійски	—
60. Каша изъ зеленой крупы	—
61. Сальники баранин или телячій	50

ОТДѢЛЪ IX.

ХОЛОДНЫЯ БЛЮДА.

62. Винегреть мясной	51
63. Винегреть рыбный	52
64. Селедка съ гарниромъ	53
65. Селедка съ телятиной (форшмакъ)	54
66. Фарширов. яйца	55
67. Жарен. фаршир. сельди	—
68. Поросенокъ съ сметаной и хреномъ	56
69. Рулетъ изъ поросенка	57
70. Заливное изъ телячьей головки или изъ ножекъ съ дичью	58
71. Языкъ бычачій свѣжій или соленый	60
72. Телячья головка подъ соусомъ	—
73. Вуженина жареная и жареная	61
74. Ветчина или окорокъ	62
75. Солонина	63
76. Яичница высушенная съ ветчиной	64
77. Яичница на молокѣ	—
78. Еще яичница на молокѣ	—
79. Горохъ, тертый съ грекками	65
80. Рублен. зразы	—
81. Говид. въ рисѣ съ сыромъ	66
82. Рыба съ рублеными яйцами	67
83. Корюшка, или мазага, маринованная	68
84. Вязель для маринованья	—

XIV

	Стран.
85. Щука маринованная въ сметанѣ	69
86. Судакъ или щука подъ бѣлымъ соусомъ	70
87. Форель съ гарниромъ	71
88. Майонезъ	72
89. Лансионъ мясной, или востуженный густой бульонъ	—
90. Рыбный лансионъ	73
91. Холодное изъ свѣжей осетрины	74
92. Холодная подливка на всѣ большія рыбы	75
93. Судакъ (или сигъ, или щука) съ картофелемъ и яйцами	—
94. Раки	76
95. Треска	77
96. Треска въ сметанѣ	—
97. Говядина разварная съ хрѣвовою подливкою	78
98. Картофельная подливка къ вареной говядинѣ	79
99. Брюссельская подливка къ вареной говядинѣ	80
100. Луковая подливка къ вареной говядинѣ	—
101. Вефъ-бульи	81

ОТДѢЛЪ X.

ПИРОГИ, ПИРОЖКИ, ВАТРУШКИ И ПАШТЕТЫ.

102. Пирогъ изъ слоенаго тѣста	82
103. Начинки	83
104. Начинка для пирога изъ свѣжей капусты съ яйцами и сягомъ	—
105. Начинка или ливера съ яйцами и курицею	84
106. Начинка изъ голландины, телитины или дичи	85
107. Начинка изъ риса съ яйцами	86
108. Начинка изъ моркови съ яйцами	—
109. Начинка изъ яицъ съ яйцами	87
110. Начинка изъ гречневой каши съ ветчиной	—
111. Начинка изъ гречневой каши съ грибами	88
112. Пирогъ изъ кислаго или разтворчатаго тѣста	89
113. Пирогъ изъ сдобнаго тѣста	90
114. Пирожки изъ сдобнаго тѣста	—
115. Сметанные пирожки	91
116. Пирожки или пышки изъ сладкаго тѣста	92
117. Пирожки—приженики изъ кислаго тѣста	93
118. Пирожки изъ блиновъ съ начинкою	—
119. Тѣсто саварное для пирожковъ	94
120. Тѣсто распычатое	—
121. Ватрушки съ творогомъ изъ слоенаго тѣста	95
122. Ватрушки изъ кислаго тѣста (т. е. на дрожжахъ)	96
123. Паштетъ изъ пиларки, рабчиковъ и телачьяго ливера	97
124. Паштетъ изъ рыбы и раковъ	99
125. Масло раковое	101