

Кулинарный сборник

РЕПРИНТ

T8 RUGRAM

УДК (03)
ББК я2
К90

К90 **Кулинарный сборник**, — М. : Т8 Издательские технологии / RUGRAM, 2021. — 224 с. — (Дореволюционные наставления).

В предлагаемом читательницам Кулинарном сборнике помещены рецепты кушаний, расположенные в систематическом порядке для удобства пользования.

Искусство приготовления пищи во все времена было одним из важнейших составляющих жизни человека, позволяющее привносить разнообразие в каждый наш день. Практические советы, дошедшие до нас спустя сто лет, но актуальные и по сей день, по наставлениям которых можно и сейчас внести разнообразие в свой повседневный рацион и отдать дань тому самому прошлому, где, как хочется верить, было и вкусно, и чинно.

BIC GB
BISAC REF015000

ISBN 978-5-521-77527-9

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

НЕОБХОДИМЫИ ВЪ СЕМЬѢ „ЖУРНАЛЪ для ХОЗЯЕКЪ“.

4-й г. изданія.

ПРОДОЛЖАЕТСЯ ПОДПИСКА на 1915 г.

4-й г. изданія.

Срокъ выхода журнала 1-го и 15-го числа.

ПРИЛОЖЕНІЯ въ 1915 г.

- 1) Годовая приходо-расходная тетрадь и табель-календарь на 1915 г.
- 2) Не менѣе 50 вырѣзныхъ выкроекъ дамскихъ, дѣтскихъ платьевъ и бѣлья домашней работы.
- 3) 12 листовъ модныхъ рисунковъ въ краскахъ.
- 4) 12 дѣтскихъ книжекъ въ увеличенномъ форматѣ.

- 5) Полное руководство по кройкѣ и шитью дамскаго и дѣтскаго платья и бѣлья, съ массою чертежей и рисунковъ.
- 6) 2-я ч. Нулинарнаго Сборника, систематизир. рецепты кушаній, помѣщен. въ журналѣ за 1913 и 1914 г. Обѣ эти книги будутъ выдаваться лишь годовымъ подписчикамъ. Бѣ отдѣльной продажѣ онѣ будутъ стоить около 2 рублей.

Подписная плата:	Съ доставкой.				Безъ доставки:		
	На 1 годъ.	На 6 мѣс.	На 3 мѣс.	На 1 мѣс.	На 1 годъ.	На 6 мѣс.	На 3 мѣс.
1) Со всеми прилож.	4 р. — к.	2 р. 25 к.	1 р. 25 к.	40 к.	3 р. 40 к.	2 р. — к.	1 р. — к.
2) Съ прил. дѣтск. кн.	3 » 60 »	2 » — »	1 » — »	45 »	3 » — »	1 » 75 »	— » 90 »
3) Безъ всяк. прилож.	3 » — »	1 » 75 »	— » 90 »	30 »	2 » 50 »	1 » 30 »	— » 70 »

НОВЫЙ ДВУХНЕДѢЛЬНЫЙ ЖУРНАЛЪ

„ЖЕНСКАЯ ЖИЗНЬ“.

Выходитъ 7-го и 22-го числа подъ одной Редакціей съ Журналомъ для Хозяекъ.

Не касаясь вопросовъ домашнего быта, онъ въ статьяхъ, фельетонахъ, хроникѣ и беллетристическихъ произведеніяхъ будетъ широко освѣщать всѣ вопросы общественной жизни, касающіяся, главнымъ образомъ, женщины. Журналъ дастъ много иллюстрацій. Въ практическихъ отдѣлахъ въ журналѣ будутъ только отдѣлы изящныхъ рукодѣлій. Редація увѣрена въ томъ, что ей удастся въ недалекомъ будущемъ сдѣлать и этотъ журналъ такимъ же популярнымъ и необходимымъ для женщины, какъ и «ЖУРНАЛЪ для ХОЗЯЕКЪ».

ПОДПИСНАЯ ЦѢНА:

Съ доставкой: на годъ—2 р. 75 к., на 6 м.—1 р. 50 к., на 3 м.—75 к., на 1 м.—30 к.
Безъ доставки: на годъ—2 » — » » » » 1 » — » » » » 60 » » » » 25 »

ПОДПИСНАЯ ЦѢНА НА ОБА ЖУРНАЛА ВМѢСТѢ.

При полученіи «Журнала для Хозяекъ».	Съ доставкой.				Безъ доставки.		
	На 1 годъ.	На 6 мѣс.	На 3 мѣс.	На 1 мѣс.	На 1 годъ.	На 6 мѣс.	На 3 мѣс.
Со всеми приложениями	6 р. 50 к.	3 р. 50 к.	1 р. 80 к.		5 р. 25 к.	2 р. 75 к.	1 р. 50 к.
Съ прилож. безъ дѣтск. кн.	6 » — »	3 » 25 »	1 » 65 »		4 » 75 »	2 » 50 »	1 » 30 »
Безъ всякихъ приложений	5 » 50 »	3 » — »	1 » 50 »		4 » 25 »	2 » 25 »	1 » 20 »

Подписка на оба журнала принимается съ 1-го числа каждаго мѣсяца на всѣ объявленные сроки, но не далѣе 1-го января слѣдующаго года.

ПРОСЯТЪ ОБРАТИТЬ ОСОБОЕ ВНИМАНІЕ.

Въ виду широкаго распространенія нашего журнала, въ Москвѣ въ текущемъ году появлялось подѣлка подѣло, по сходству названія, наружному виду какъ обложки, такъ и расположенія матеріала и даже... распространія

подписной платы, что и вводило уже многихъ въ заблужденіе; а потому рекомендуемъ читателямъ, желающимъ подписаться на нашъ журналъ, точно писать названіе и адресъ.

«ЖУРНАЛЪ для ХОЗЯЕКЪ», Москва, Намергерскій пер., 4.

ВЫКРОЕЧНЫЙ ОТДѢЛЪ „Журнала для Хозяек“.

Продажа всевозможныхъ готовыхъ выкроекъ лучшаго покроя. Исполненіе выкроекъ по заказу въ самый короткій срокъ. Кройка матерій, сметка и примѣрка. Очень важно для лицъ, исполняющихъ свои туалеты дома. Покупательницамъ и заказчицамъ выкроекъ совѣты и указанія по кройкѣ даются бесплатно.

ПРЕЙСЪ-КУРАНТЪ ВЫКРОЕКЪ.

	Цѣны въ копѣйкахъ	
	зак.	гот.
Дамскія выкройки.		
Лифъ для платья съ рукавомъ	30	15
Корсажъ и блузка нарядные	50	25
Блузка англійская	30	15
Кимоно	30	15
Юбка англійская	30	15
Юбка нарядная	50	25
„ балън. и вѣнчальн. со шл.	60	30
Рукава къ плат. и блузк. обыкн.	15	8
Рукавъ медный	20	10
Платье	60	30
„ нарядное	75	35
„ вѣнчальное или балъное	80	40
„ реформъ	60	30
Капоть обыкновенный	40	20
„ нарядный	60	30
Матине	30	15
„ нарядное	50	25

Верхнее платье.		
Костюмъ тайеръ англійск.	80	40
„ фантази	100	50
Пальто	60	30
„ полудлинное-сакъ	50	25
Жакетъ	50	25
Манто модное	80	40
Рогонда	60	30
Накидка	40	20
Костюмъ для спорта	80	40
Шаровары велосипедныя	40	20
Юбка амазонка съ колѣбномъ	60	30
или подборомъ	50	25
Юбка амазонка шаровары	70	35
Сюртукъ для амазонки	50	25
Буртка для спорта	50	25

Мужскія выкройки.		
Пальто	—	50
Шуба	—	50
Пиджачный костюмъ	—	85
Пиджакъ	—	35
Врюки	—	35
Жилетъ	—	20
Сюртукъ	—	50
Шинель форменная	—	75
Буртка	—	35

Выкройки для дѣвочекъ.

	Цѣны въ коп.			
	до 5 л.		5—10 л.	
	зак.	гот.	зак.	гот.
Платье	30	15	40	20
„ нарядное	40	20	50	25
„ матросск. и фор.	30	15	40	20
Жакетъ и сакъ	30	15	40	20
Пальто и шубка	30	15	40	20
Для мальчиковъ.				
Костюмъ матросскій	30	15	40	20
„ ученич. и англ.	40	20	50	25
„ смокинъ	50	25	60	30
Костюмъ для катанья на конь- кахъ	—	—	75	30
Куртка гимназич.	—	—	30	15
Брюки	—	—	30	15
Пальто	30	15	40	25
„ гимн. [шнелъ]	—	—	60	30
Накидка	—	—	30	15

Б ѣ л ь е.

	Цѣны въ копѣйкахъ	
	зак.	гот.
Сороч. дамск. длин. и балън.	20	10
„ ночная	30	15
„ мужск. „	20	10
„ балъная	40	20
„ дѣтская	20	10
Калье мужск. и дамск. пант.	25	10
„ дѣтскія	20	10
Комбиняція	40	20
„ дѣтская	25	12
Лифчикъ обыкн.	15	8
„ нарядный	20	10
Юбка нижняя	20	10
„ нарядная	30	15
Фартукъ дамскій	15	8
„ нарядный	25	12
„ реформъ закрыт.	40	20
„ дѣтскій	12	6
Халатъ мужск. и дамск.	40	20
„ дѣтскій	20	10
Конвертъ съ 6 вык. для ювор.	—	30

При заказѣ выкроекъ на сумму менѣе одного рубля контора проситъ уважаемыхъ заказчицъ высылать стоимость выкроекъ марками или деньгами одновременно съ заказомъ, нечисливъ стоимость по прейсъ-курранту, помѣщенному въ журналѣ, и прибавивъ 12 к. за пересылку. Предлагаемъ это въ интересахъ самихъ же заказчицъ, во избѣжаніе непронзвод. точтоваго расхода на налогъ, платежъ, превышающ. часто стоимость самихъ выкроекъ.



КОРСЕТЫ

В.Т. Абрамсонъ

Москва

Адресъ:

Тетюхина Д.

Александровъ

Ильинская Д.

Дорожниковъ

...

Свѣдѣнія

ПОТРЕБОВАНО БЕЗПЛАТНО.

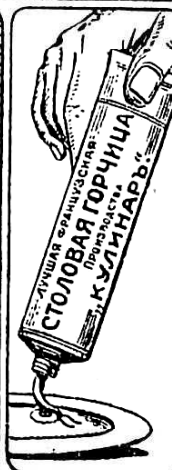


Превосходнымъ вкусомъ, ароматомъ и замѣчательною стойкостью отличаются
ВСѢ СОРТА ГОРЧИЦЫ
ГОТОВОЙ
въ БАНКАХЪ и ТРУБОЧКАХЪ

ПРОИЗВОДСТВА „КУЛИНАРЪ“
 русская крѣпкая, столовая, Секретъ КУЛИНАРА, Англійская, Дижонская и французская **Дизанъ.**

== Продажа повсемѣстно. ==
 Но необходимо требовать
 именно съ фирмой „КУЛИНАРЪ“
 ГЛАВНОЕ ДЕПО у 7-го

„Р. Кёлеръ и К^о въ Москвѣ“





„КУВАКА“.

Углекислая столовая вода изъ радиоактивныхъ источниковъ „Гремучій родникъ“, Свиты Его Величества Генераль-Маіора В. Н. Воейкова.

Одна изъ лучшихъ въ мірѣ столовыхъ водъ, необычайно пріятна на вкусъ. Полезна: при подагрѣ, ревматизмѣ, геморроѣ, ишиасѣ, артеросклерозѣ и др. болѣзняхъ, вызываемыхъ замедленнымъ обмѣномъ веществъ.

Брошюра съ подробнымъ описаніемъ и анализомъ высылается бесплатно по первому требованію. Магазинъ въ Москвѣ: Петровскія линіи 9, телеф. 3-63-15. Складъ: Петровка, 20, во дворѣ, телефонъ 4-62-90.

Имѣется въ продажѣ во всѣхъ аптекахъ, аптекарскихъ и гастрономическихъ магазинахъ.

Адр. для телегр. Москва—Кувана.

УСЛОВІЯ ПРИЕМА
= И ПРАВА =

Акушерской школы

(Родовспомогательнаго Учебнаго Заведенія I и II разряда)
съ правами казенныхъ учебныхъ заведеній

Д-ра В. А. Бродскаго.

МОСКВА, Екатерининскій паркъ, Самарскій пер., быв. Салтыковскій, д. № 22.
Телефонъ 2-13-16.

Условія приема для лицъ, желающихъ получить званіе Повивальной Бабки I-го или II-го разряда, съ правомъ повсемѣстной акушерской практики, съ правомъ открытія Родильнаго Пріюта и съ правомъ службы.

1. Приемъ слушательницъ два раза въ году.
Поступающія въ сентябрѣ кончаютъ въ Іюнь—Іюль.
Поступающія въ Февралѣ—Мартѣ кончаютъ въ Декабрѣ.
2. Курсъ школы одно и двухгодичный.
3. Въ число слушательницъ принимаются лица женскаго пола не моложе 17 лѣтъ и не старше 42 лѣтъ.

Въ школу могутъ поступать лица, имѣющія свидѣтельства объ окончаніи 2-хъ классной начальной школы, начальнаго училища, церковно-приходской школы и вообще какого-либо начальнаго учебнаго заведенія правительственнаго, общественнаго или частнаго.

Приемъ прошеній продолжается. Канцелярія курсовъ открыта отъ 11 ч. до 3 ч. Справки высылаются бесплатно.

При школѣ РОДИЛЬНЫЙ ПРИЮТЪ и ЖЕНСКОЕ ХИРУРГИЧЕСКОЕ ЛѢЧЕБНОЕ ОТДѢЛЕНІЕ устроены на 35—40 кроватей.

Условія приема въ лечебное отдѣленіе въ канцеляріи.

ПРЕДИСЛОВІЕ.

Въ предлагаемой вниманію читательницъ 2-го выпуска «КУЛИНАРНАГО СБОРНИКА» помѣщены рецепты кушаній, напечатанные въ «Журналъ для Хозяекъ» въ 1913 и 1914 году, расположенные въ сборникъ въ систематическомъ порядкѣ, для удобства пользованія, точно такъ же, какъ это было согласно съ рецептами 1912 года, помѣщенными въ 1-ой части сборника. Поэтому, въ 2-ой части сборника читательницы не найдутъ ничего, что было въ 1-ой. Для того чтобы имѣть исчерпывающіе свѣдѣнія по кулинарному искусству и всевозможные рецепты, какъ дешевыхъ, такъ и дорогихъ блюдъ, хозяйкѣ необходимо имѣть обѣ части сборника.

Принимая это во вниманіе, редакція журнала отпечата-ла 1-ю часть сборника ТРЕТЬИМЪ ИЗДАНІЕМЪ и будетъ продавать ее ПОДПИСЧИКАМЪ журнала за половинную цѣну—25 коп. за экземпляръ, безъ пересылки, вмѣстѣ 50 копѣекъ обычной цѣны 1-ой части сборника.

Рецепты 2-ой части сборника редактированы кулинаромъ журнала, преподавателемъ на кулинарныхъ курсахъ при «О-вѣ распространенія практическихъ знаній между образованными женщинами» А. Ф. Черніенко, и, кромѣ того, проверены на опытной кухнѣ журнала, такъ что въ правильности рецептовъ не можетъ быть сомнѣнія.

Въ случаѣ же какихъ либо неудачъ при приготовленіи кушанья по нашему сборнику, могущихъ произойти отъ недостаточнаго опыта или знанія кулинарнаго дѣла, читательницамъ будутъ даваться разъясненія на всѣ ихъ вопросы обращенные въ кулинарный отдѣлъ журнала.

Редакція надѣется, что 2-я часть кулинарнаго сборника встрѣтитъ такой же сочувственный пріемъ со стороны читательницъ и принесетъ имъ такую же пользу, какъ и 1-я, за которую редакція продолжаетъ получать до сего времени благодарности.

Редакція „ЖУРНАЛА для ХОЗЯЕКЪ“.

М Е Н Ю.

Обѣды въ 2 блюда.

- | | |
|-----------------------------------|---|
| 1. | 12. |
| Лапша домашняя. | Супъ кресси. |
| Котлеты рубленыя мясныя. | Буженина маринованная. |
| 2. | 13. |
| Похлебка. | Супъ Румфордъ. |
| Крокеты изъ бешамели. | Рагу по-молдавски. |
| 3. | 14. |
| Супъ пюре изъ бѣлой фасоли. | Супъ кремъ изъ свеклы. |
| Жаркое на скорую руку. | Котлеты телячьи рубленыя. |
| 4. | 15. |
| Супъ изъ головизны. | Супъ шотландскій безъ мяса. |
| Биточки изъ судака по-милански. | Заяцъ жареный. |
| 5. | 16. |
| Щи лѣнныя или борщъ. | Щи постныя Николаевскія. |
| Фрикадельки въ томатѣ. | Картофельная каша. |
| 6. | 17. |
| Луковый супъ. | Грибная лапша. |
| Котлеты бараньи рубленыя. | Котлетки изъ сморчковъ въ сметанѣ. |
| 7. | 18. |
| Супъ пюре изъ томата. | Похлебка изъ рубленой капусты безъ мяса. |
| Рагу изъ телятины паризьенъ. | Омлетъ съ грибами. |
| 8. | 19. |
| Супъ съ макаронами и пармезаномъ. | Супъ гороховый съ красной сушеной фасолью. |
| Крупеникъ изъ риса. | Почки съ огурцами. |
| 9. | 20. |
| Щи фермерскія. | Супъ пюре изъ щавеля. |
| Разварная рыба по-фламандски. | Отварная яичница съ томатомъ. |
| 10. | 21. |
| Борщъ съ ушками изъ грибовъ. | Бульонъ изъ спаржи съ капустными пирожками. |
| Картофель фаршированный. | Паштетъ съ морковью. |
| 11. | |
| Супъ пюре изъ рѣпы. | |
| Фаршированная капуста. | |

22.
Щи рыбныя.
Судакъ по-варшавски.
23.
Супъ молочный съ клецками.
Пожарскія котлеты.
24.
Похлебка изъ баранины.
Пилавъ кресловъ.
25.
Супъ изъ сельдерея съ рисомъ и сметаной.
Телячья головка подъ бѣлымъ соусомъ.
26.
Супъ черногорскій.
Фаршированные жулики.
27.
Супъ изъ моркови.
Тонкія макароны съ вегчиной.
28.
Супъ съ перловой крупой и грибами по-польски.
Яйца въ чашкахъ подъ соусомъ томатъ.
29.
Супъ изъ овса и крупы, съ яблоками.
Колдуны съ рисомъ и яйцами.
30.
Щи малороссійскія изъ разсады.
Зразы изъ зайца.
31.
Супъ изъ лука порей.
Заливной мозгъ въ томатъ.
32.
Супъ бордлезъ.
Капустникъ польскій.
33.
Супъ изъ помидоръ.
Лукъ фаршированный.
34.
Супъ потофе.
Тушеная щука въ горшкѣ.

35.
Борщокъ съ ватрушками.
Цвѣтная капуста подъ бѣлымъ соусомъ.
36.
Разсолъникъ съ гречневой крупой.
Картофельная булочка съ грибами.
37.
Супъ пюре изъ чечевицы съ макаронами.
Буженина маринованная.
38.
Супъ изъ зеленыхъ бобовъ.
Яйца крутыя съ бешамелью и молодымъ картофелемъ.
39.
Супъ пюре изъ лука по способу Александра Дюма.
Рѣпа, фаршированная рисомъ съ грибами.
40.
Супъ пюре изъ цвѣтной капусты.
Котлеты изъ моркови съ грибами соусомъ.
41.
Щи свѣжія съ грибами.
Рагу изъ рыбы.
42.
Супъ палестинскій.
Фаршированные кабачки.
43.
Супъ съ вермишелью и швейцарскимъ сыромъ.
Картофельная запеканка.
44.
Супъ изъ шпината.
Телятина à la poulette.
45.
Супъ армянскій.
Рѣпа фарширов. съ рисомъ и грибами.
46.
Супъ деревенскій безъ мяса.
Котлеты бараньи.

47.

Супъ пюре изъ груши земляной.
Ветчина вареная.

48.

Супъ молочный для дѣтей.
Телячьи ножки соус пулетъ.

49.

Супъ пюре изъ свѣжихъ огурцовъ.
Ризото изъ утки.

50.

Щи изъ зеленой разсады.
Битки по-скобелевски.

Обѣды въ 3 блюда.

1.

Консоме съ профитролями.
Фаршированная грудинка.
Пуддингъ à la коблей.

2.

Супъ озель.
Баранье жиго по-клубски.
Компотъ въ тѣстѣ крутъ пай.

3.

Супъ изъ хвостовъ.
Филей изъ телятины по-англійски.
Запеченныя яблоки съ меренгою.

4.

Супъ итальянскій.
Индѣйка по-охотничьи.
Яблоки съ ромомъ.

5.

Темный супъ по-американски.
Ризотто изъ утки съ пармезаномъ.
Груши въ клярѣ.

6.

Супъ съ молодымъ лукомъ и горош-
комъ.
Филей гуся съ пюре яблокъ и то-
матовъ.
Персики въ хересѣ.

7.

Супъ испанскій съ пармезаномъ.
Цыплята по-болгарски.
Апельсины въ корзинкахъ.

8.

Супъ пюре изъ шампиньоновъ.
Аспази суфле изъ куръ.
Воздушный пирогъ изъ орѣховъ.

9.

Супъ въ обливномъ горшкѣ.
Заяцъ со сливками.
Желе изъ крыжовника.

10.

Супъ пюре изъ спаржи.
Дикая коза жареная.
Трубочки миндальныя со сбитыми
сливками.

11.

Супъ пюре изъ низовъ артишоковъ.
Тарталетки съ мозгами.
Суфле изъ манныхъ крупъ.

12.

Супъ пюре изъ трюфелей.
Сальми изъ куропатокъ.
Шоколадное суфле.

13.

Куриный супъ.
Заливной мозгъ въ томатѣ.
Профитроли съ кремомъ.

14.

Супъ Метернихъ.
Лососина по-царски.
Бенье суфле изъ заварного тѣста.

15.

Супъ съ молодой морковью.
Карпъ съ капустой по-русски.
Кремъ орѣховый.