

**Шелгунова Людмила Петровна**

**Домашний стол скоромный и  
постный**

**Москва  
«Книга по Требованию»**

УДК 82-3  
ББК 84  
Л93

Л93      **Людмила Петровна Ш.**  
Домашний стол скоромный и постный / Шелгунова Людмила Петровна – М.:  
Книга по Требованию, 2025. – 322 с.

**ISBN 978-5-521-30914-6**

Дешевый домашний стол скоромный и постный. Кушанья для больных и для  
детей и различные советы по домоводству

**ISBN 978-5-521-30914-6**

© Издание на русском языке, оформление  
«YOYO Media», 2025

© Издание на русском языке, оцифровка,  
«Книга по Требованию», 2025

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](http://www.samizday.ru/reprint)



## ПРЕДИСЛОВІЕ.

Книгу нашу «Домашній столъ» предназначаемъ для людей небогатыхъ. Всѣ старанія наши были употреблены на то, чтобъ неопытная хозяйка изъ дешевой провизіи могла приготовить вкусное блюдо. Въ кухонномъ искусствѣ первое дѣло—порядокъ и чистота; какъ часто хорошій матеріалъ бываетъ испорченъ отъ не совсѣмъ чисто вымытой кастрюльки. Порядокъ необходимъ при стряпнѣ, какъ онъ необходимъ и при убранствѣ каждого блюда. Порядочно и красиво убранное блюдо всегда кажется вкуснѣе, чѣмъ просто въ безпорядкѣ сваленная ѣда; поэтому хозяйка должна обращать вниманіе на то, чтобъ приготовленное кушанье уложить изящно, украсить зеленью, или чѣмъ нужно. Столъ въ столовой тоже долженъ быть накрытъ порядочно. Чистыя скатерть и салфетки—первое дѣло въ порядочномъ хозяйствѣ. На грязной скатерти даже и вкусный обѣдъ можетъ показаться невкуснымъ. Если въ серединѣ скатерти по неосторожности сдѣлано пятно, а вся она еще чиста и не измята, то на это мѣсто можно положить салфетку. Посуда, чисто перемытая, разставляется по приборамъ. Если готовятся три кушанья, то на каждый приборъ ставится по двѣ мелкихъ тарелки; всѣ же глубокія тарелки ставятся къ хозяйкѣ. Надъ приборомъ кладется ложка, ручкой обращенная въ правую сторону для того, чтобъ кушающій взялся прямо за ручку и не принужденъ былъ перевертывать ложки. Съ правой стороны на подставку—стеклянную или серебряную—кладутся ножикъ и вилка. Стаканъ ставится за ложкой, а на тарелку кладется красиво сложенная салфетка. Графинъ для воды долженъ быть безукоризненной чистоты, и потому его споласкиваютъ ежедневно, а затѣмъ, разъ въ недѣлю, его можно мыть или пескомъ, или овсомъ, или бумагою, что моетъ всего чище. Бумагу разрываютъ на маленькіе кусочки и спускаютъ въ графинъ, наливаютъ водой и полощутъ. Соль въ чистой солонкѣ надо сверху прижать чѣмъ-нибудь для того, чтобъ она не торчала въ безпорядкѣ.

Вообще пропорція для кушаній взята на 6 человѣкъ. Главную роль въ обѣдѣ играетъ мясо; поэтому, мы и начнемъ съ него.

Самая выгодная говядина въ небольшомъ хозяйствѣ—черкасская, свѣжаго колотья, талая. Но, за неимѣніемъ ея, въ нѣкоторыхъ мѣстахъ, можно употреблять и мерзлую, которой требуется на одну треть болѣе противъ талой черкаской, или сибирской говядины. Самая выгодная часть говядины—кострець, такъ какъ въ немъ нѣтъ кости. Выгоднѣйшія части послѣ него: ссѣкъ, филей, толстый край, тонкій край, огузокъ, середка бедра. При употребленіи говядины надо стараться не мочить ее въ водѣ, чтобъ не вымокалъ сокъ. Надо оскоблить ее и обтереть мокрою рукой. Мерзлую говядину надо разрубать, не оттаивая ее, чтобъ не выбѣжалъ сокъ, ополоснуть водою, класть мерзлую въ кастрюльку и ставить варить ранѣе, нежели парную. На 6 человѣкъ требуется 5 ф. говядины для двухъ кушаній. Мерзлой же говядины нужно брать 6—7 фунтовъ. Сохранять ее лѣтомъ всего лучше въ чистомъ мѣшкѣ, положивъ его на голый ледъ и прикрывъ сверху льдомъ.

Говядину для cadaго кушанья прежде всего надо сильно избить колотушкой и тогда только можно ожидать, что она будетъ мягка. Даже ростбифъ, прежде чѣмъ жариться, долженъ быть избитъ; затѣмъ избитое мясо перевязывается веревкою и жарится перевязаннымъ. Нечего и говорить, что главное достоинство говядины есть свѣжесть.

Телятину слѣдуетъ жарить и вообще употреблять совершенно парную.

Баранина же, чтобъ была мягка и вкусна, можетъ быть употребляема въ пищу, нѣсколько полежавъ. Въ первый же день послѣ колотья она совсѣмъ жестка.

Цыплятъ и вообще домашнюю птицу слѣдуетъ колоть наканунѣ.

Мука для тѣста должна быть сухой и никакъ не затхлой, чистой и хорошо просѣянной. Самыя лучшія дрожжи—сухія, но, къ сожалѣнію, онѣ очень часто портятся. На 4 ф. муки употребляется 3 золотника сухихъ дрожжей. Сухія дрожжи можно разводить водою и плотно закупоренныя бутылки держать на льду. На бутылку воды берется

$\frac{1}{2}$  фунта дрожжей. Такія разведенныя дрожжи лѣтомъ держатся долѣе, чѣмъ сухія.

Масло въ кислое тѣсто употребляется русское, въ слоеное же—чухонское. Конечно, если средства позволяютъ, то лучше употреблять сливочное масло, но во всякомъ случаѣ масло должно быть очень свѣжимъ и никакъ не горькимъ.

Для соусовъ масло тоже лучше бы брать сливочное. Для подкраски соусовъ запасливыя хозяйки заготавливаютъ поджогу, которую и хранятъ въ бутылкахъ. Она дѣлается такимъ образомъ:  $\frac{1}{2}$  фунта сахара смачиваютъ водою на чистой сковородѣ и даютъ сахару подрумяниться. Затѣмъ подливаютъ кипятку стаканъ, или чашку, даютъ вскипѣть и выливаютъ. Такой поджогіи для соуса надо не болѣе  $\frac{1}{2}$  ложки.

Рыба—пища пріятная и, вмѣстѣ съ тѣмъ, здоровая и питательная. Морская рыба питательнѣе рыбы рѣчной, въ особенности рыбы изъ маленькихъ и болотистыхъ рѣкъ. При выборѣ рыбъ надо обращать особенное вниманіе на ея свѣжесть и для этого надо посмотрѣть жабры; если мясо подъ ними красное, то значитъ рыба свѣжа, если же блѣдное или темное,—то не годится. Кромѣ того, слѣдуетъ смотрѣть, чтобъ глаза не были выпячены. Карпъ бываетъ болѣе вкусенъ отъ сентября до апрѣля; щука—отъ февраля до апрѣля; корюшка—зимою до появленія первой травы; семга и угорь—отъ іюня до августа; форель—отъ мая до августа; налимъ—въ январѣ; линь—отъ мая до іюля; раки—въ тѣ мѣсяцы, гдѣ нѣтъ буквы р, то-есть отъ мая до августа.

Не лишнимъ считаемъ привести маленькую таблицу провизіи для облегченія хозяйкамъ при выдачѣ ея.

|                                 |                |            |
|---------------------------------|----------------|------------|
| Въ 1 фунтѣ муки крупчатой . . . | 3              | стакана.   |
| „ 1 „ картофельной муки . .     | $2\frac{1}{2}$ | »          |
| » 1 „ масла . . . . .           | 8              | ложекъ.    |
| » 1 „ сахарнаго песку . . .     | $2\frac{1}{2}$ | стакана.   |
| Въ гарнцѣ 4 пивныхъ бутылки или | 12             | стакановъ. |

## О перевариваніи пищи.

Докторъ Кленке напечаталъ въ «Химической поварской и хозяйственной книгѣ» нижеслѣдующія данныя о томъ, сколько времени требуется для перевариванія наиболѣе употребительныхъ пищевыхъ продуктовъ.

1 часть переваривается вареный рисъ, т. е. легче всего.

1 часть 30 минутъ перевариваются: взбитыя яйца, ячневый супъ, жареная дичь, мягко разваренныя яблоки и груши, овощи, сваренныя въ видѣ мусса, вареная лососина и жареная форель, шпинатъ, сельдерей, спаржа, гороховое и бобовое протертое пюре, ячневая розмазня, овсяная каша.

1 часть 45 минутъ перевариваются: вареные мозги и вареное саго.

2 часа: кипяченое молоко, сырое яйцо, вареный ячмень, жареная бычья печенька, варенныя кислыя яблоки, вареная треска.

2 часа 15 минутъ: свѣжее невареное молоко, вареная индѣйка.

2 часа 30 минутъ: жареная индѣйка, жареный дикій гусь, жареная баранина, жареный поросенокъ, жареный картофель, стручками вареные бобы, большіе бобы, горохъ, чечевица.

2 часа 45 минутъ: пуддингъ изъ яицъ и молока, нѣжная жареная оленина, фрикасе изъ куръ, устрицы.

3 часа перевариваются: яйца въ смятку, тушеная баранина, сырая ветчина, бифштексъ, жареная нежирная оленина, жареный окунь, морской фазанъ и камбала, пироги.

3 часа 15 минутъ: жареная говядина, ростбифъ, вареная моркофъ, салатъ, капуста.

3 часа 30 минутъ: жареная свинина, свѣжепросольная свинина, топленое или поджареное масло, крутыя яйца, старый сыръ, сырая сосиска, вареная и соленая оленина, вареный картофель, вареная бѣлая рѣпа, супъ изъ баранины, свѣжій пшеничный хлѣбъ, вареная бѣлая капуста, вареный хрѣнь и лукъ.

3 часа 45 минутъ: вареная жирная оленина, кофе съ бутербродомъ.

4 часа: вареная и жареная домашняя птица, жареная баранина, жареная телятина, супъ изъ оленины, соленая лососина, кофе съ сушенымъ хлѣбомъ.

4 часа 15 минутъ: дичь и свинина, вареная съ овощами

4 часа 30 минутъ: молодая вареная баранина, свѣже-просольная солонина и кислая капуста.

5 часовъ: очень крутыя яйца, жареная копченая колбаса, жесткая телятина, старая жареная баранина, вареные сухожилия, кожа, кишки, бычачье сало, плоды съ косточками, вишни, сливы, изюмъ, миндаль, орѣхи, грибы, кожица отъ стручковыхъ плодовъ.

6 часовъ: старая солонина, жареные миноги и жирный жареный угорь.

Изъ этого обзора видно, что можно ѣсть слабымъ и больнымъ людямъ. То, что переваривается болѣе 4 часовъ, для нихъ рѣшительно не пригодно. Прибавка масла, жира и кислотъ затрудняетъ пищевареніе; напротивъ, ему способствуетъ соль, перецъ, горчица, сыръ, рѣдька, сахаръ и вино.

---

Книга «Домашній столъ» разошлась въ шести изданіяхъ. Это служитъ доказательствомъ ея пригодности. Для седьмого изданія сдѣланы дополненія Н. Н. Масловымъ, авторомъ книгъ: «Кулинаръ» и «Кондитеръ». Это даетъ намъ смѣлость рассчитывать на дальнѣйшій успѣхъ книги.

---

### Январь.

- 1) Лѣнныя щи, пирогъ съ гречневой кашей.
- 2) Телячья головка подъ соусомъ изъ чернослива.
- 3) Жаркое: заяцъ съ маринованной свеклой.
- 4) Пышки заварныя.

- 
- 1) Супъ съ вермишелью, блинчики.
  - 2) Вареная свинина.
  - 3) Жаркое: телятина съ огурцами.
  - 4) Вафли съ вареньемъ.

- 
- 1) Борщъ съ ватрушками.
  - 2) Холодное изъ рыбы съ хрѣномъ.
  - 3) Жаркое: филей съ салатомъ.
  - 4) Зефиръ яблочный.

- 
- 1) Супъ съ лапшею съ гренками.
  - 2) Осетрина съ татарскимъ соусомъ.
  - 3) Жаркое: каплунъ съ салатомъ.
  - 4) Трубочки съ кремомъ.

- 
- 1) Супъ съ фрикадельками.
  - 2) Сосиски съ кислой капустой.
  - 3) Жаркое: леЩъ съ кашей и огурцами.
  - 4) Кисель со сливками.

- 
- 1) Щи кислыя и пирогъ съ гречневой кашей.
  - 2) Телячьи ножки подъ соусомъ.
  - 3) Жаркое: баранина съ салатомъ изъ красной капусты.
  - 4) Кисель миндальный со сливками.

- 
- 1) Солянка съ рыбой.
  - 2) Вареники.
  - 3) Жаркое: гусь съ яблоками.
  - 4) Бисквиты съ вареньемъ.
-

- 1) Разсольникъ.
- 2) Пилавъ изъ баранины.
- 3) Жаркое: дичь съ брусничнымъ вареньемъ.
- 4) Желе апельсинное.

### Февраль.

- 1) Супъ Жюльенъ.
- 2) Свиныя котлеты.
- 3) Заяцъ съ салатомъ.
- 4) Омлетъ.

- 
- 1) Супъ съ лапшею; пирожки жареные.
  - 2) Зразы капустныя.
  - 3) Жаркое: дичь съ салатомъ.
  - 4) Суфле изъ ржаныхъ сухарей.

- 
- 1) Супъ съ фрикадельками изъ телячьей почки.
  - 2) Крокеты изъ телятины.
  - 3) Говядина тушеная съ салатомъ.
  - 4) Рисъ съ яблоками.

- 
- 1) Солянка съ мясомъ.
  - 2) Тушеная щука съ хрѣномъ.
  - 3) Жаркое: телятина съ салатомъ.
  - 4) Вафли со сливками.

- 
- 1) Уха.
  - 2) Блины гречневые.
  - 3) Жаркое: дичь съ салатомъ.
  - 4) Пирожки съ меренгою.

- 
- 1) Похлебка.
  - 2) Клопфлейшъ.
  - 3) Лещъ фаршированный.
  - 4) Зефиръ яблочный.

- 
- 1) Супъ пюре изъ рябчиковъ съ жареными пирожками.
  - 2) Котлеты изъ рыбы, подъ соусомъ, съ маринован. грибами.
  - 3) Жаркое: баранина съ салатомъ.
  - 4) Оладьи съ медомъ.
-

- 1) Супъ Жюльенъ.
- 2) Солонина съ горошкомъ.
- 3) Жаркое: рыба въ сметанѣ и салатѣ.
- 4) Песочное пирожное.

### Мартъ.

- 1) Супъ изъ потроховъ.
- 2) Телятина въ бешемели.
- 3) Жаркое: голуби съ салатомъ.
- 4) Кремъ изъ сабайона.

- 
- 1) Супъ изъ курицы; пирогъ съ капустой.
  - 2) Курица подъ соусомъ.
  - 3) Жаркое: поросенокъ съ кашей.
  - 4) Мороженое сливочное.

- 
- 1) Уха, пирожки съ рыбнымъ фаршемъ.
  - 2) Пилафъ изъ баранины.
  - 3) Жаркое: дичь съ салатомъ.
  - 4) Пуддингъ изъ бѣлаго хлѣба.

- 
- 1) Борщъ, ватрушки.
  - 2) Гуляшъ.
  - 3) Жаркое: лещъ съ кашей.
  - 4) Пуддингъ изъ яблокъ.

- 
- 1) Супъ съ рисомъ, пирогъ съ говядиной.
  - 2) Рыбный пуддингъ.
  - 3) Жаркое: рябчики съ брусничнымъ вареньемъ.
  - 4) Рисовый каравай.

- 
- 1) Солянка рыбная.
  - 2) Подпланирошки съ картофельной кашкой.
  - 3) Дикая утка съ солеными грибами.
  - 4) Пышки.

- 
- 1) Супъ съ перловой крупой, пирогъ съ кашей и грибами.
  - 2) Телячья грудинка съ картофелемъ.
  - 3) Жареная индѣйка съ салатомъ.
  - 4) Суфле шоколадное.
-

- 1) Супъ съ клецками.
- 2) Вареный поросенокъ подъ хрѣномъ.
- 3) Жареная корюшка съ салатомъ.
- 4) Пуддингъ изъ грецкихъ орѣховъ.

### Апрѣль.

- 1) Супъ съ крупой, пирогъ съ брюквой.
- 2) Сырники.
- 3) Жаркое: ростбифъ съ салатомъ.
- 4) Воздушный пирогъ.

- 
- 1) Супъ изъ потроховъ.
  - 2) Сосиски съ кислой капустой.
  - 3) Жаркое: телятина съ салатомъ.
  - 4) Драчена съ вареньемъ.

- 
- 1) Борщъ ватрушки.
  - 2) Заливное изъ рыбы.
  - 3) Жаркое: дичь съ салатомъ.
  - 4) Драчена.

- 
- 1) Бульонъ, пирожки изъ блиновъ.
  - 2) Вареная говядина подъ хрѣновымъ соусомъ.
  - 3) Жаркое: рыба съ салатомъ.
  - 4) Хворостъ.

- 
- 1) Зеленая щи съ сосисками и яйцами.
  - 2) Солонина съ соусомъ изъ рѣпы.
  - 3) Жаркое: фаршированная лопатка.
  - 4) Воздушный пирогъ.

- 
- 1) Супъ съ яйцами, пирожки съ говядиной.
  - 2) Телячья голова.
  - 3) Жаркое: говядина съ салатомъ.
  - 4) Пышки на дрожжахъ.

- 
- 1) Супъ съ манной крупой, пирожки жареные.
  - 2) Поросенокъ подъ хрѣномъ.

- 3) Жаркое: леЩъ съ салатомъ.
- 4) Бисквиты.

- 
- 1) Супъ Жюльенъ, пирожки.
  - 2) Блопффлейшъ.
  - 3) Жаркое: дичь съ салатомъ.
  - 4) Рисъ съ подливкой.

## М а й.

- 1) Зеленыя щи съ яйцами и сосисками.
- 2) Судакъ подъ бѣлымъ соусомъ.
- 3) Жареная говядина съ зеленымъ салатомъ.
- 4) Маседуанъ изъ апельсиновъ.

- 
- 1) Разсольникъ съ телячьей грудинкой.
  - 2) Гуляшъ.
  - 3) Жаркое: каплунъ съ салатомъ.
  - 4) Песочное пирожное.

- 
- 1) Лѣнныя щи, пирожки съ брюквой.
  - 2) Почки говяжьи.
  - 3) Жаркое: гусь съ яблоками.
  - 4) Пирожное изъ грецкихъ орѣховъ.

- 
- 1) Супъ съ вермишелью и тертымъ сыромъ.
  - 2) Заливное изъ дичи.
  - 3) Жаркое: телятина съ салатомъ.
  - 4) Шоколадный кремъ заварной.

- 
- 1) Бульонъ пирожками изъ зеленаго лука.
  - 2) Грудинка съ картофелемъ.
  - 3) Жареная корюшка съ зеленымъ салатомъ.
  - 4) Мороженое.

- 
- 1) Солянка съ жареной рыбой.
  - 2) Клопффлейшъ съ картофелемъ.
  - 3) Жаркое: дичь съ салатомъ.
  - 4) Кремъ изъ сабайона.
-