

*М. Любевская*  
**ЭКОНОМНАЯ  
КУХАРКА**



по изданию 1910 г.



УДК 641/565  
ББК 36.997  
Х 65

Редакция предприняла все усилия, чтобы связаться с правообладателями. Если вы располагаете какой-либо полезной информацией об авторах или их наследниках, имеющих отношение к использованному в книге тексту, просьба сообщить в издательство. Мы заранее приносим извинения в случае обнаружения ошибок и неточностей и готовы внести исправления в последующие переиздания.

Дизайн оформления переплета *А. Мусина*

Рисунки в книге *А. Гардян*

**Хмелевская М.**  
Х 65 Экономная кухарка / М. Хмелевская [рис. А. Гардян]. – По изд. 1910г. – Москва : Эксмо, 2015. – 256 с. : ил.

ISBN 978-5-699-78153-9

Правильная экономия никогда не помешает! Специально для работающих женщин – уже тогда – автор собрала рецепты самых незамысловатых и дешевых блюд, доступных для любой семьи. Блюда для завтраков и обедов, мучные и десертные блюда, заготовки и напитки – все, что нужно и современной хозяйке. Но знаете, какое главное правило, которому советует придерживаться Хмелевская?

«Провизию советую покупать самую лучшую». Разве она не права?

УДК 641/565  
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-78153-9

© А. Гардян, рисунки, 2015  
© Е. Шувалова, рисунок, переплет, 2015  
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2015

## ОГЛАВЛЕНИЕ

Предисловие редактора современного издания . . . . .	31
Предисловие автора . . . . .	32
<b>Советы хозяйкам . . . . .</b>	<b>33</b>
Некоторые объяснения . . . . .	34
<b>РАЗДЕЛ I. ЗАКУСКИ, САЛАТЫ, КАШИ И ДРУГИЕ БЛЮДА К ЗАВТРАКУ . . . . .</b>	<b>36</b>
<b>Закуски и блюда к завтраку . . . . .</b>	<b>36</b>
1. Бигос литовский . . . . .	36
2. Бигос с колбасой . . . . .	37
3. Солянка из рыбы . . . . .	37
4. Почки в мадере . . . . .	37
5. Печенка в мадере . . . . .	37
6. Колбаса в томатном соусе . . . . .	37
7. Паштет из печенки . . . . .	38
8. Паштет из зайца . . . . .	38
9. Майонез . . . . .	38
10. Сосиски с капустой . . . . .	38
11. Капуста, тушенная с яблоками . . . . .	39
12. Печенки под соусом . . . . .	39
13. Сальник из бараньих почек и печенки . . . . .	39
14. Сальник из бараньей печени и легких . . . . .	39
15. Форшмак с сыром . . . . .	39
16. Форшмак с говядиной . . . . .	39
17. Форшмак из селедки . . . . .	40
18. Форшмак с картофелем . . . . .	40
19. Форшмак из жареной говядины . . . . .	40
20. Форшмак из селедки холодный . . . . .	40
21. Селедка с яблоками . . . . .	40
22. Масло из селедки . . . . .	40
23. Жареная селедка . . . . .	40
24. Фаршированная селедка . . . . .	41
25. Селедка с яйцами . . . . .	41
26. Селедки в кляре . . . . .	41
27. Винегрет . . . . .	41
28. Винегрет экономный . . . . .	42
29. Винегрет из раков . . . . .	42
30. Сыр . . . . .	42
31. Сыр с тмином . . . . .	42
32. Сыр с тмином и со сметаной . . . . .	43



33. Сыр литовский . . . . .	43
34. Закуска из картофеля . . . . .	43
35. Закуска из яиц . . . . .	43
36. Закуска из маринованного языка . . . . .	43
37. Помидоры . . . . .	43
38. Помидоры сырые . . . . .	43
39. Гренки с помидорами . . . . .	44
40. Помидоры с луком . . . . .	44
41. Помидоры с провансалем . . . . .	44
42. Помидоры с луком и перцем . . . . .	44
43. Помидоры с яичницей . . . . .	44
44. Баклажаны маринованные . . . . .	44
45. Икра из баклажанов . . . . .	45
46. Свежее сало с чесноком . . . . .	45
47. Горячий окорок . . . . .	45
48. Колбасы с соусом . . . . .	45
49. Французская колбаса . . . . .	45
50. Малороссийская колбаса . . . . .	45
51. Колбасы . . . . .	46
52. Кишка с гречневой крупой . . . . .	46
53. Кишка без крови . . . . .	46
54. Кишка сладкая . . . . .	46
55. Ливерная колбаса . . . . .	46
56. Сальтисон . . . . .	47
57. Литовские колдуны . . . . .	47
58. Вареники с ветчиной . . . . .	47
59. Лапша с ветчиной . . . . .	47
60. Рис с ветчиной . . . . .	48
61. Рис с грибами . . . . .	48
62. Рубцы . . . . .	48
63. Мозги . . . . .	48
64. Пудинг из мозгов . . . . .	48
65. Язык . . . . .	48
66. Катюшки из свинины . . . . .	49
67. Соус из оставшегося жаркого . . . . .	49
68. Соус из почек . . . . .	49
69. Яичница со сметаной . . . . .	49
70. Яичница обыкновенная . . . . .	49
71. Яичница со сливками . . . . .	50
72. Закуска из яиц . . . . .	50
73. Яйца всмятку . . . . .	50
74. Яйца с соусом из хрена . . . . .	50



75. Омлет швейцарский . . . . .	50
76. Бутерброды, или тартинки . . . . .	50
77. Гренки . . . . .	51
78. Штам, или желе из телячьих ножек . . . . .	51
79. Кислое молоко . . . . .	51
80. Русский варенец . . . . .	52
<b>Салаты . . . . .</b>	<b>52</b>
81. Французский способ приготовления салата . . . . .	52
82. Салат со сметаной . . . . .	52
83. Гастрономический салат . . . . .	52
84. Салат из свежих огурцов . . . . .	52
85. Красная капуста . . . . .	52
86. Салат из картофеля . . . . .	53
87. Свекла . . . . .	53
88. Маринованные рыжики и опята . . . . .	53
<b>Каши . . . . .</b>	<b>53</b>
89. Гречневая каша с блинчиками к борщу . . . . .	53
90. Пшеничная каша с блинчиками к борщу . . . . .	53
91. Голубцы из пшеничной крупы . . . . .	53
92. Рассыпчатая каша на грибном бульоне . . . . .	54
93. Пшеничная каша со сливками . . . . .	54
94. Рассыпчатая каша из смоленской крупы . . . . .	54
95. Ячная каша с салом . . . . .	54
96. Разварная каша с салом . . . . .	54
97. Холодная гречневая каша . . . . .	55
98. Сладкая каша из смоленской крупы . . . . .	55
99. Гурьевская каша . . . . .	55
100. Гурьевская каша замороженная . . . . .	55
101. Пуховая каша . . . . .	55
102. Бабка из смоленской крупы . . . . .	55
103. Бабка из манной крупы . . . . .	56
104. Драчена из манной крупы . . . . .	56
105. Оладьи из манной крупы . . . . .	56
106. Рисовая каша с грибами . . . . .	56
107. Рисовые котлеты . . . . .	56
108. Рисовые постные оладьи . . . . .	56
109. Рисовая бабка . . . . .	56
110. Рисовая бабка с яблоками . . . . .	57
111. Рисовая каша с миндальным молоком . . . . .	57
112. Рисовая каша с апельсинами . . . . .	57



113. Рисовая каша с вареньем . . . . .	57
114. Рис или саго с сиропом . . . . .	57
115. Рис или саго со сметаной. . . . .	58
116. Саговая бабка . . . . .	58
117. Саговая каша на молоке. . . . .	58
118. Саговая каша с вином . . . . .	58
119. Тапиока — настоящее саго . . . . .	58
120. Блинчатый пирог со смоленской крупой . . . . .	58
121. Блинчатый пирог со смоленской крупой к борщу . . . . .	58
122. Блинчатый пирог с рисом . . . . .	59
123. Постный крем из манной крупы . . . . .	59
124. Постный крем из манной крупы, лимонов или апельсинов . . . . .	59
<b>РАЗДЕЛ II. ОБЕДЫ . . . . .</b>	<b>60</b>
<b>Супы. . . . .</b>	<b>60</b>
Условия хорошего борща . . . . .	60
125. Экономный суп. . . . .	61
126. Борщ малороссийский. . . . .	61
127. Борщ польский. . . . .	62
128. Борщ петербургский . . . . .	62
129. Борщ с карасями . . . . .	62
130. Борщ с ушками. . . . .	62
131. Борщ с потрохами . . . . .	62
132. Борщ из щавеля . . . . .	63
133. Борщ из кислых яблок . . . . .	63
134. Суп из помидоров. . . . .	63
135. Суп раковый . . . . .	63
136. Суп из щавеля . . . . .	64
137. Суп-пюре из корней . . . . .	64
138. Суп с рисом и лимоном . . . . .	64
139. Суп белый с грибами . . . . .	64
140. Суп из кислых огурцов. . . . .	64
141. Суп из курицы. . . . .	65
142. Суп из курицы другим способом . . . . .	65
143. Суп из гуся или утки . . . . .	65
144. Суп с катушками. . . . .	65
145. Рассольник. . . . .	65
146. Суп из потрохов отличный . . . . .	65
147. Суп жюльен (Julienne) . . . . .	66
148. Суп французский жюльен. . . . .	66
149. Бульон, подаваемый в чашках. . . . .	66
150. Суп из свежих грибов . . . . .	67



151. Капустняк (щи из кислой капусты) . . . . .	67
152. Щи из свежей капусты . . . . .	67
153. Суп из щуки . . . . .	67
154. Уха . . . . .	67
155. Постный суп из сухих грибов . . . . .	68
156. Суп из рябчика или цыпленка . . . . .	68
157. Польский хлодник (окрошка) . . . . .	68
158. Окрошка . . . . .	68
159. Литовская окрошка . . . . .	69
160. Суп-пюре из дичи . . . . .	69
161. Суп из спаржи . . . . .	69
162. Суп из цветной капусты . . . . .	69
163. Суп для больных . . . . .	69
164. Суп из сома . . . . .	70
165. Солянка постная . . . . .	70
166. Солянка скоромная . . . . .	70
167. Суп из баранины . . . . .	70
168. Суп «Итальянский» . . . . .	70
169. Суп из вымени . . . . .	70
170. Суп из яблок и груш . . . . .	70
171. Суп из вишни, малины или красной смородины . . . . .	71
172. Миндальный суп . . . . .	71
Дополнения к супам . . . . .	71
173. Отличные клецки к супу . . . . .	71
174. Манные катушки к супу . . . . .	71
175. Клецки из картофеля . . . . .	71
176. Клецки скорые . . . . .	72
177. Клецки из манной крупы . . . . .	72
178. Клецки заварные к супу . . . . .	72
179. Пульпеты к борщу или супу . . . . .	72
180. Пульпеты из мозгов . . . . .	72
181. Пульпеты из рыбы . . . . .	72
182. Ушки к борщу или супу . . . . .	72
183. Клецки к молочному супу . . . . .	73
184. Блинчики с говядиной к супу . . . . .	73
185. Пирожки из мозгов . . . . .	73
186. Гренки со шпиком . . . . .	73
187. Гренки с сыром . . . . .	73
188. Пирожки из шпината . . . . .	74
189. Дрожжевые пирожки . . . . .	74
190. Другое тесто для пирогов и пирожков . . . . .	74
191. Расстегаи . . . . .	74



192. Кулебяка .....	75
193. Крохкое тесто для пирожков.....	75
194. Слоеное тесто для пирогов и пирожков .....	75
195. Пирожки из слоеного теста.....	75
196. Крокеты для бульона .....	76
197. Заварные пирожки.....	76
198. Пирожки с грибами.....	76
199. Пирожки с рисом.....	76
200. Яички к бульону или борщу .....	76
201. Фаршированные яички.....	76
202. Бисквитные клецки .....	77
203. Пульпеты из оставшегося жаркого .....	77
204. Пульпеты из печенки.....	77
205. Рис с сыром к бульону .....	77
206. Крокеты из картофеля.....	77
207. Кулебяка на скорую руку.....	77
208. Блинчики с ветчиной.....	78
209. Блинчики со сладкой капустой.....	78
210. Постные пирожки .....	78
Фарши для пирогов .....	78
211. Фарш из мозгов.....	78
212. Фарш из говядины .....	78
213. Фарш из рыбы .....	78
214. Фарш из раков .....	78
215. Фарш из грибов .....	79
216. Фарш из говядины или свинины .....	79
217. Фарш из печенки .....	79
218. Фарш из сладкой капусты .....	79
219. Фарш из кислой капусты для дрожжевых пирожков.....	79
220. Фарш из смоленской крупы .....	79
221. Фарш из риса и рыбы .....	80
222. Фарш из раков по-другому .....	80
223. Фарш из мяса .....	80
224. Фарш из печенки по-другому.....	80
225. Фарш из риса с вязигой.....	80
226. Фарш из соленой рыбы.....	81
227. Фарш из мака .....	81
<b>Горячие блюда .....</b>	<b>81</b>
Говядина .....	81
228. Разварная говядина .....	81
229. Разварная говядина по-другому .....	82





230. Разварная говядина другим способом . . . . .	82
231. Разварная говядина с грибами . . . . .	82
232. Говядина с селедкой . . . . .	82
233. Тушеная говядина с пшенной кашей . . . . .	82
234. Жаркое куском . . . . .	83
235. Жаркое с кислой капустой . . . . .	83
236. Жаркое с грибами . . . . .	83
237. Жаркое с хреном . . . . .	84
238. Жаркое с яблоками. . . . .	84
239. Бефстроганов (Bœuf à la Stroganoff) . . . . .	84
240. Гусарское жаркое . . . . .	84
241. Филей. . . . .	84
242. Филей другим способом . . . . .	84
243. Филей как заяц. . . . .	85
244. Ростбиф. . . . .	85
245. Разбратель. . . . .	85
246. Штуфат . . . . .	85
247. Штуфат холодный . . . . .	85
248. Жаркое с селедкой . . . . .	86
249. Рулеты . . . . .	86
250. Жаркое с луком. . . . .	86
251. Жаркое с кореньями. . . . .	86
252. Жаркое с бешамелем . . . . .	87
253. Нельсон . . . . .	87
254. Клепс . . . . .	87
255. Бифштекс . . . . .	87
256. Бифштекс по-английски . . . . .	87
257. Зразы с кашей. . . . .	88
258. Зразы . . . . .	88
259. Зразы с хреном . . . . .	88
260. Зразы по-английски . . . . .	88
261. Зразы по-французски. . . . .	89
262. Филей по-английски . . . . .	89
263. Битки из филея. . . . .	89
264. Битки с помидорами . . . . .	89
265. Битки с ржаным хлебом . . . . .	89
266. Битки по-строгановски . . . . .	89
267. Битки в сметане . . . . .	90
268. Битки с горчичным соусом . . . . .	90
269. Битки à la Nelson . . . . .	90
270. Битки с луком . . . . .	90
271. Битки по-казацки. . . . .	90



272. Битки с кореньями . . . . .	90
273. Шнельклопс . . . . .	91
274. Клепсы с соусом . . . . .	91
275. Котлеты . . . . .	91
276. Соус из оставшегося жареного или вареного мяса . . . . .	91
277. Язык под сладким соусом . . . . .	91
278. Язык под хреном . . . . .	91
279. Маринованный язык . . . . .	92
Телятина . . . . .	92
280. Жаркое . . . . .	92
281. Фрикандо (Fricandeau) из телятины . . . . .	92
282. Телятина под бешамелем . . . . .	92
283. Шницели из телятины . . . . .	92
284. Отбивные котлеты . . . . .	93
285. Рубленые котлеты . . . . .	93
286. Пудинг из телятины . . . . .	93
287. Телячьи ребрышки . . . . .	93
288. Ребрышки с рисом . . . . .	93
289. Телятина с лазанками . . . . .	94
290. Соус из телятины . . . . .	94
291. Зразы из телятины или молодой говядины . . . . .	94
292. Зразы с томатным соусом . . . . .	94
293. Ребрышки с томатным соусом . . . . .	94
294. Телячьи ножки . . . . .	95
295. Телячья печенька . . . . .	95
296. Печенка по-венски . . . . .	95
297. Телятина под бешамелем по-другому . . . . .	95
298. Соус из жареной телятины . . . . .	95
299. Форшмак из телятины . . . . .	95
300. Тартинки из телятины . . . . .	96
301. Телячьи котлеты с мозговым жиром . . . . .	96
302. Паштет из телячьей печени . . . . .	96
Баранина . . . . .	96
303. Жаркое . . . . .	96
304. Баранина с чесноком . . . . .	97
305. Маринованная баранина . . . . .	97
306. Баранина разварная . . . . .	97
307. Бараньи отбивные котлеты . . . . .	97
308. Рубленые котлеты с чесноком . . . . .	97
309. Баранина с баклажанами . . . . .	98
310. Баранина с томатным соусом . . . . .	98
311. Бараньи ребрышки с рисом . . . . .	98



312. Жареные бараньи ребрышки . . . . .	98
313. Ребрышки с томатным соусом . . . . .	98
314. Ребрышки с картофелем . . . . .	98
315. Пилав из баранины . . . . .	99
316. Капуста, фаршированная бараниной . . . . .	99
317. Голубцы из баранины. . . . .	99
318. Баранина с брюквой . . . . .	99
319. Шашлык из баранины. . . . .	100
320. Шашлык из баранины другим способом. . . . .	100
321. Шашлык . . . . .	100
322. Шашлык другим способом . . . . .	100
323. Соус из холодного жаркого. . . . .	100
324. Жареный барашек . . . . .	100
325. Жареный барашек с кашей. . . . .	101
326. Соус из барашка с сыром . . . . .	101
327. Соус из барашка другим способом. . . . .	101
328. Сальник. . . . .	101
Свинина. . . . .	101
329. Жаркое куском . . . . .	101
330. Жаркое с капустой . . . . .	101
331. Отбивные котлеты из свинины . . . . .	102
332. Рубленые котлеты из свинины . . . . .	102
333. Свиные пожарские котлеты . . . . .	102
334. Ребрышки с капустой . . . . .	102
335. Ребрышки с рисом . . . . .	102
336. Ребрышки с брюквой. . . . .	102
337. Ребрышки жареные . . . . .	102
338. Ребрышки под соусом . . . . .	103
339. Буженина . . . . .	103
340. Жареный поросенок . . . . .	103
341. Соус из поросенка . . . . .	103
342. Поросенок под хреном . . . . .	103
343. Заливной поросенок . . . . .	104
344. Руляда из поросенка. . . . .	104
Курица . . . . .	104
345. Жаркое из курицы . . . . .	104
346. Соус из курицы. . . . .	105
347. Отличные пожарские котлеты . . . . .	105
348. Куриные котлеты . . . . .	105
349. Фаршированная курица . . . . .	105
350. Крутолеты из курицы. . . . .	106
351. Пудинг из курицы. . . . .	106



352. Соус из курицы (Vol au vent) . . . . .	106
353. Курица с шампиньонами (Supreme de volaille) . . . . .	107
354. Майонез из курицы, цыплят, каплунов или пулярок . . . . .	107
355. Майонез провансаль (provensal) . . . . .	108
356. Майонез в штате . . . . .	108
357. Курица с томатным соусом . . . . .	108
358. Пилав из курицы . . . . .	109
359. Отбивные котлеты из курицы . . . . .	109
Цыплята . . . . .	109
360. Тушеные цыплята . . . . .	109
361. Жареные цыплята . . . . .	109
362. Соус из цыплят . . . . .	110
363. Соус из цыплят с шампиньонами . . . . .	110
364. Цыплята с раковым соусом . . . . .	110
365. Цыплята с томатным соусом . . . . .	110
366. Соус из цыплят с крыжовником . . . . .	111
367. Цыплята по-венски . . . . .	111
368. Паштет из цыплят . . . . .	111
369. Соус из цыплят для любителей лука . . . . .	111
370. Цыплята тушеные . . . . .	111
371. Цыплята жареные . . . . .	111
Индейка . . . . .	112
372. Индейка . . . . .	112
373. Фарш к индейке на Пасху . . . . .	112
374. Фаршированный индюк . . . . .	112
Утки и гуси . . . . .	113
375. Утки и гуси . . . . .	113
376. Соус из уток или гуся . . . . .	113
377. Гусь или утка с макаронами . . . . .	113
378. Паштет из уток . . . . .	113
Дичь . . . . .	114
379. Жаркое из дикой козы . . . . .	114
380. Дрофа . . . . .	114
381. Заяц . . . . .	114
382. Дикие утки . . . . .	115
383. Фазан . . . . .	115
384. Куропатки и рябчики . . . . .	115
385. Тушеные куропатки . . . . .	115
386. Соус из рябчика . . . . .	115
387. Соус из рябчиков или другой дичи . . . . .	115
388. Маленькие дикие птички . . . . .	116
389. Тетерева . . . . .	116



390. Фаршированные голуби . . . . .	116
391. Соус из голубей . . . . .	116
392. Соус из голубей по-другому . . . . .	116
393. Бекасы и вальдшнепы . . . . .	116
394. Паштет из дичи . . . . .	117
395. Куропатки . . . . .	117
Рыба . . . . .	117
396. Осетрина . . . . .	117
397. Осетрина разварная . . . . .	118
398. Осетрина с томатным соусом . . . . .	118
399. Винегрет из осетрины . . . . .	118
400. Солянка из осетрины . . . . .	119
401. Маринад из осетрины или карпа . . . . .	119
402. Фаршированная щука . . . . .	119
403. Фаршированная щука по-еврейски . . . . .	120
404. Котлеты из щуки . . . . .	120
405. Тушеная щука с кореньями . . . . .	120
406. Судак по-польски . . . . .	120
407. Судак со сметаной . . . . .	121
408. Судак с шампиньонами . . . . .	121
409. Судак с раковым соусом . . . . .	121
410. Жареный судак . . . . .	121
411. Тушеный судак или щука . . . . .	121
412. Щука или судак с сельдереем . . . . .	121
413. Судак о-гратен (au gratin) . . . . .	122
414. Печеная щука или судак . . . . .	122
415. Щука с хреном . . . . .	122
416. Щука по-еврейски . . . . .	122
417. Судак по-французски . . . . .	122
418. Фрикадельки из щуки, сома или судака . . . . .	123
419. Котлеты из судака или щуки . . . . .	123
420. Пудинг из судака или щуки . . . . .	123
421. Зразы из щуки . . . . .	124
422. Зразы из щуки по-другому . . . . .	124
423. Заливное из щуки, судака или сома . . . . .	124
424. Стерлядь . . . . .	124
425. Стерлядь с шампанским . . . . .	125
426. Рыбное блюдо с белым вином . . . . .	125
427. Жареный карп . . . . .	125
428. Карп с медом . . . . .	125
429. Заливной карп . . . . .	125
430. Карп провансаль . . . . .	125



431. Карп в сметане . . . . .	125
432. Навага . . . . .	126
433. Котлеты из сома . . . . .	126
434. Маринад из сома. . . . .	126
435. Налимы . . . . .	126
436. Уха из налимов . . . . .	126
437. Жареные налимы . . . . .	127
338. Соус из налимых печенок . . . . .	127
439. Маринованные налимы. . . . .	127
440. Карп и сиг копченые . . . . .	127
441. Солянка из рыбы . . . . .	127
442. Пудинг из раков . . . . .	127
443. Раки в сметане . . . . .	128
444. Соус из раков с рисом . . . . .	128
445. Соус из раков со смоленской крупой. . . . .	128
<b>Соусы. . . . .</b>	<b>129</b>
446. Заготовки к соусам . . . . .	129
447. Соус из лимона (к котлетам, к мозгам). . . . .	129
448. Соус из лука. . . . .	129
449. Соус из лука крепкий. . . . .	129
450. Соус из лука белый á la Soubise (к бараньим котлетам) . . . . .	130
451. Соус из кислых огурцов (для разварной говядины) . . . . .	130
452. Соус из сардины . . . . .	130
453. Соус из селедки. . . . .	130
454. Соус из трюфелей. . . . .	130
455. Соус из горчицы . . . . .	130
456. Соус из горчицы к рыбным блюдам. . . . .	130
457. Соус из шампиньонов . . . . .	131
458. Соус из грибов . . . . .	131
459. Соус из мадеры . . . . .	131
460. Соус голландский к рыбе. . . . .	131
461. Бешамель. . . . .	131
462. Соус из раков . . . . .	131
463. Соус из щавеля . . . . .	132
464. Томатный соус . . . . .	132
465. Томатный соус со сметаной . . . . .	132
466. Томатный соус экономный. . . . .	132
467. Соус из хрена . . . . .	132
468. Соус из картофеля . . . . .	132
469. Соус из каперсов . . . . .	133
470. Соус из крыжовника . . . . .	133



471. Соус из масла для зелени . . . . .	133
472. Соус с медом . . . . .	133
473. Соус тартар . . . . .	133
474. Настоящий провансаль . . . . .	133
475. Провансаль из сметаны . . . . .	134
476. Соус для холодного жаркого . . . . .	134
477. Соус для холодного жаркого другим способом . . . . .	134
478. Соус для селедки, сига и холодного жаркого . . . . .	134
479. Майонез постный . . . . .	134
480. Майонез экономный . . . . .	134
481. Соус сладкий сливочный . . . . .	134
482. Сабайон . . . . .	135
483. Соус из вина . . . . .	135
484. Соус из сиропа . . . . .	135
485. Горчица с яблоками . . . . .	135
486. Горчичное масло . . . . .	135
487. Горчица обыкновенная . . . . .	135
488. Французская горчица . . . . .	135
<b>Зелень, овощи и грибы . . . . .</b>	<b>136</b>
489. Зеленый горошек . . . . .	136
490. Горошек по-французски . . . . .	136
491. Морковь . . . . .	136
492. Морковь с горошком . . . . .	136
493. Морковь для гарнира . . . . .	136
494. Брюква . . . . .	137
495. Фаршированная брюква . . . . .	137
496. Фаршированная желтая репа . . . . .	137
497. Зеленая фасоль со сметаной . . . . .	137
498. Белая (спаржевая) фасоль . . . . .	137
499. Шпинат . . . . .	137
500. Вареники со шпинатом (равиоли) . . . . .	138
501. Пудинг из шпината . . . . .	138
502. Щавель . . . . .	138
503. Спаржа . . . . .	138
504. Цветная капуста . . . . .	138
505. Масло с сухариками . . . . .	138
506. Разная зелень в черепашках или на сковородке . . . . .	138
507. Длинные кабачки . . . . .	139
508. Фаршированные кабачки . . . . .	139
509. Фаршированные кабачки и помидоры вместе . . . . .	139
510. Кабачки со сметаной . . . . .	139



511. Фаршированные помидоры (постные) . . . . .	139
512. Фаршированные говядиной помидоры. . . . .	140
513. Фаршированные булкой помидоры. . . . .	140
514. Помидоры тушеные. . . . .	140
515. Баклажаны. . . . .	140
516. Баклажаны с мясом . . . . .	140
517. Мусака . . . . .	141
518. Баклажаны с картофелем . . . . .	141
519. Молодой картофель под бешамелем . . . . .	141
520. Пюре из картофеля . . . . .	141
521. Пюре из картофеля по-другому . . . . .	141
522. Крокеты из картофеля . . . . .	142
523. Печеный картофель. . . . .	142
524. Вареный картофель . . . . .	142
525. Молодой картофель . . . . .	142
526. Молодой картофель с соусом . . . . .	142
527. Жареный картофель . . . . .	142
528. Жареный картофель с луком. . . . .	142
529. Картофель с салом . . . . .	143
530. Картофель со сметаной . . . . .	143
531. Фаршированный картофель. . . . .	143
532. Фаршированный селедкой картофель. . . . .	143
533. Фаршированный говядиной или ветчиной картофель . . . . .	143
534. Картофельные котлеты . . . . .	143
535. Картофельная бабка с грибами. . . . .	143
536. Картофельные пирожки с мясом . . . . .	144
537. Картофельные пирожки с грибами . . . . .	144
538. Картофельные пирожки с селедкой. . . . .	144
539. Картофельный омлет с салом . . . . .	144
540. Брюссельская капуста . . . . .	144
541. Кислая капуста . . . . .	144
542. Кислая капуста другим способом . . . . .	145
543. Кислая капуста (постная) . . . . .	145
544. Капуста с кислыми яблоками . . . . .	145
545. Свежая капуста как гарнир. . . . .	145
546. Кочерыжки от капусты . . . . .	145
547. Земляная груша . . . . .	145
548. Тыква (кабак) . . . . .	145
549. Бабка из тыквы. . . . .	146
550. Тыква в сметане . . . . .	146
551. Бураки . . . . .	146
552. Стебли ревеня. . . . .	146





553. Артишоки . . . . .	146
554. Белые грибы со сметаной . . . . .	147
555. Сухие грибы как свежие . . . . .	147
556. Шампиньоны . . . . .	147
557. Рыжики . . . . .	147
558. Опята . . . . .	147
559. Пюре из каштанов . . . . .	147
560. Каша из каштанов . . . . .	147
561. Лук-порей . . . . .	147
562. Маседуан (масédoine) из зелени . . . . .	148

### РАЗДЕЛ III. МУЧНЫЕ БЛЮДА, ВЫПЕЧКА И ДЕСЕРТЫ. . . . . 149

<b>Мучные блюда . . . . .</b>	<b>149</b>
Вареники, лапша и макароны . . . . .	149
563. Вареники с творогом . . . . .	149
564. Вареники с говядиной . . . . .	149
565. Вареники из телячьей печенки и легкого . . . . .	149
566. Вареники с кислой капустой. . . . .	150
567. Вареники с капустой и селедкой . . . . .	150
568. Вареники с грибами. . . . .	150
569. Вареники с фасолью и грибами . . . . .	150
570. Вареники из гречневой муки . . . . .	150
571. Лемишанные пирожки . . . . .	150
572. Вареники с вишней . . . . .	151
573. Вареники с повидлом. . . . .	151
574. Вареники со сливами. . . . .	151
575. Вареники с черникой. . . . .	151
576. Вареники с апельсинами. . . . .	151
577. Пражуха . . . . .	151
578. Польские клецки с творогом. . . . .	152
579. Клецки из гречневой муки . . . . .	152
580. Польская затеречка . . . . .	152
581. Заварные клецки с голландским сыром . . . . .	152
582. Лазанки и лапша . . . . .	152
583. Лазанки с творогом . . . . .	152
584. Лазанки с яблоками . . . . .	153
585. Лапша . . . . .	153
586. Бабка из домашней лапши . . . . .	153
587. Лапша со сметаной . . . . .	153
588. Лапша с ветчиной . . . . .	153
589. Лапша с говядиной. . . . .	153
590. Лапша на молоке . . . . .	153



591. Макароны с сыром . . . . .	153
592. Макароны с творогом . . . . .	154
593. Макароны с соусом из бульона . . . . .	154
594. Макароны с томатным соусом . . . . .	154
595. Макароны со сметаной . . . . .	154
596. Макароны или лапша с раковым соусом . . . . .	154
597. Макароны постные . . . . .	154
Блины и оладьи . . . . .	154
598. Блинчики . . . . .	154
599. Блинчики с творогом . . . . .	154
600. Блинчики со смоленской крупой . . . . .	155
602. Блинчики с лимоном . . . . .	155
602. Блинчики с кремом . . . . .	155
603. Блинчики с повидлом . . . . .	155
604. Блинчики по-английски . . . . .	155
605. Блинчики бисквитные с вареньем . . . . .	156
606. Блинчики с яблоками . . . . .	156
607. Блинчики с вишней . . . . .	156
608. Блинчики со сливой . . . . .	156
609. Блинчики с повидлом . . . . .	156
610. Блинчики как хворост . . . . .	156
611. Блинчики с миндалем . . . . .	156
612. Блинчатый пирог с повидлом . . . . .	157
613. Блинчики со свежими ягодами . . . . .	157
614. Блины . . . . .	157
615. Гречневые блины . . . . .	157
616. Постные блины . . . . .	158
617. Блины с маслом . . . . .	158
618. Сырники . . . . .	158
619. Сырники жареные . . . . .	158
620. Сырники с булкой . . . . .	158
621. Оладьи . . . . .	158
622. Оладьи по-другому . . . . .	158
623. Оладьи на сметане . . . . .	159
624. Оладьи из манной крупы . . . . .	159
625. Оладьи на дрожжах постные . . . . .	159
626. Оладьи обыкновенные . . . . .	159
<b>Пироги, булки, бабы, папушники, куличи, торты, мазуреки . . . . .</b>	<b>159</b>
Пироги, коржики и разные печения . . . . .	160
627. Медовые пряники . . . . .	160
628. Миндальное пирожное . . . . .	161



629. Безе простое или миндальное . . . . .	161
630. Пряник очень хороший . . . . .	161
631. Ватрушки . . . . .	161
632. Коржики с вареньем . . . . .	161
633. Пирог со свежими фруктами . . . . .	162
634. Пирог с вишней . . . . .	162
635. Пирог с вареньем . . . . .	162
636. Скорое пирожное . . . . .	162
637. Пирог на соде . . . . .	162
638. Тесто для пирогов и коржиков отличное . . . . .	162
639. Коржики с маком . . . . .	162
640. Коржики хорошие . . . . .	162
641. Коржики на соде . . . . .	163
642. Коржики яичные . . . . .	163
643. Коржики соленые . . . . .	163
644. Коржики любимовские . . . . .	163
645. Коржики со смальцем . . . . .	163
646. Коржики сладкие . . . . .	163
647. Коржики с маком . . . . .	163
648. Коржики с маком постные . . . . .	164
649. Сухарики на сливках . . . . .	164
650. Сухарики французские . . . . .	164
651. Крендели . . . . .	164
652. Венские крендели . . . . .	164
653. Варшавские рогалики . . . . .	164
654. Галеты . . . . .	165
655. Бублики греческие . . . . .	165
656. Хворост, два способа . . . . .	165
657. Пончики . . . . .	165
658. Заварные пончики . . . . .	166
659. Заварные кольца . . . . .	166
660. Заварное пирожное . . . . .	166
661. Хлеб житный . . . . .	166
662. Хлеб ржаной . . . . .	167
663. Пирог из житного теста . . . . .	167
664. Простые булки . . . . .	167
665. Калач из простой муки . . . . .	167
666. Домашние дрожжи . . . . .	167
667. Пызы с ветчиной . . . . .	167
668. Пызы с говядиной . . . . .	168
669. Гречневая бабка . . . . .	168
670. Дрожжевая бабка (очень вкусная) . . . . .	168



671. Отличное тесто для пирогов, пирожков, коржиков, рантов . . . . .	168
672. Рубленое паштетное тесто . . . . .	169
673. Крохкое тесто для пирогов . . . . .	169
674. Русские пироги с творогом, капустой и повидлом . . . . .	169
675. Постные пирожки . . . . .	169
676. Пирог сладкий . . . . .	169
677. Тянутый пирог . . . . .	169
678. Пирог с яблоками или вареньем . . . . .	170
679. Пирог на соде . . . . .	170
680. Пирог с разным вареньем . . . . .	170
681. Пирог с вишней и со сметаной . . . . .	170
682. Сладкий пирог . . . . .	171
683. Пирог из манной крупы . . . . .	171
684. Ватрушки с капустой . . . . .	171
685. Ватрушки с творогом . . . . .	171
686. Ватрушки с вишней . . . . .	172
687. Жареная акация . . . . .	172
688. Жареные яблоки . . . . .	172
689. Жареные яблоки в тесте . . . . .	172
690. Пирожки с яблоками . . . . .	172
691. Яблоки с рисом . . . . .	172
692. Шарлотка . . . . .	173
693. Шарлотка с сухариками . . . . .	173
694. Яблоки в дрожжевом тесте . . . . .	173
695. Яблоки целые . . . . .	173
696. Яблоки в тесте . . . . .	173
697. Яблоки в тесте другим способом . . . . .	174
698. Яблоки в слоеном тесте . . . . .	174
699. Сладкое блюдо из свежих ягод . . . . .	174
700. Гренки с вареньем . . . . .	174
702. Сладкое постное блюдо . . . . .	174
702. Постное блюдо с маком . . . . .	174
703. Шулики с маком . . . . .	175
704. Омлет . . . . .	175
705. Пирог из омлетов . . . . .	175
706. Бисквит с вареньем . . . . .	175
707. Бисквит . . . . .	175
Вафли . . . . .	175
708. Вафли . . . . .	175
709. Вафли обыкновенные . . . . .	176
710. Вафли миндальные . . . . .	176
711. Вафли рисовые . . . . .	176



712. Вафли дрожжевые . . . . .	176
713. Вафли со сметаной . . . . .	176
714. Вафли со сметаной другим способом . . . . .	176
715. Вафли сливочные . . . . .	176
716. Вафли прозрачные . . . . .	177
717. Вафельный пирог . . . . .	177
718. Вафельный пирог со взбитыми сливками . . . . .	177
719. Трубочки с кремом . . . . .	177
Суфле . . . . .	177
720. Суфле (воздушный пирог) . . . . .	177
721. Суфле из волошских орехов . . . . .	177
722. Суфле из ягод . . . . .	178
723. Суфле из яблок . . . . .	178
724. Суфле из апельсинов . . . . .	178
Папушники и бабы . . . . .	178
725. Папушник хороший . . . . .	178
726. Папушник очень вкусный . . . . .	179
727. Отличная баба, долго сохраняющаяся . . . . .	179
728. Шафранная баба . . . . .	179
729. Папушник с изюмом . . . . .	179
730. Баба желтая . . . . .	180
731. Баба подольская . . . . .	180
732. Баба без особенной затеи . . . . .	180
733. Баба петенетова . . . . .	181
734. Баба-сакраментка . . . . .	181
735. Баба варшавская . . . . .	181
736. Баба миндальная . . . . .	181
737. Баба из черного хлеба . . . . .	181
738. Бабы не очень нежные, но верные . . . . .	182
Куличи и сдобные булки . . . . .	182
739. Куличи . . . . .	182
740. Булки . . . . .	182
741. Пасхальный кулич . . . . .	182
742. Пасхальный кулич по-другому . . . . .	183
743. Булки другим способом . . . . .	183
744. Булки, которые не скоро черствеют . . . . .	183
745. Булки обыкновенные . . . . .	183
746. Булочки на сливках . . . . .	183
747. Струцели постные . . . . .	184
748. Струцели постные с маком . . . . .	184
749. Струцели с маком . . . . .	184
750. Булки хорошие . . . . .	184



751. Шафранные булки, очень нежные . . . . .	185
752. Сдобная булка . . . . .	185
Торты . . . . .	185
753. Торт как сладкое блюдо . . . . .	185
754. Торт шоколадный . . . . .	185
755. Торт миндальный . . . . .	185
756. Торт Duchesse . . . . .	186
757. Торт ореховый . . . . .	186
758. Торт из хлеба . . . . .	186
759. Торт маковый . . . . .	187
760. Торт песочный . . . . .	187
761. Апельсиновая масса . . . . .	187
762. Ореховая или шоколадная масса . . . . .	187
763. Миндальная масса . . . . .	187
764. Миндальная масса по-другому . . . . .	188
765. Шоколадная глазурь . . . . .	188
766. Прозрачная глазурь . . . . .	188
767. Как украшать торты . . . . .	188
Мазуреки и пляцки . . . . .	188
768. Мазуреки дрожжевые . . . . .	188
769. Мазуреки на белках . . . . .	189
770. Мазурек краковский отличный . . . . .	189
771. Крушанка . . . . .	189
772. Мазуреки из жареного миндаля . . . . .	189
773. Мазурек с тертой массой . . . . .	189
774. Мазурек с творогом отличный . . . . .	189
775. Мазурек «Виктория» . . . . .	190
776. Лимонные мазуреки . . . . .	190
777. Мазурек из фиников . . . . .	190
778. Мазурек цыганский . . . . .	190
779. Мазурек шоколадный отличный . . . . .	190
780. Мазурек с творогом превосходный . . . . .	190
781. Мазурек с цукатами . . . . .	191
782. Мазурек с апельсинами . . . . .	191
783. Мазурек варшавский . . . . .	191
784. Мазурек из хлеба . . . . .	191
785. Мазурек из изюма . . . . .	191
786. Мазурек лимонный . . . . .	192
787. Мазурек из крутых яиц . . . . .	192
788. Мазурек из крутых желтков с вареньем . . . . .	192
789. Мазуреки крошки . . . . .	192
790. Мазурек апельсиновый . . . . .	192



791. Мазуреки украинские . . . . .	193
792. Мазурек волинский . . . . .	193
793. Мазуреки шоколадные. . . . .	193
794. Лимонные мазуреки по-другому. . . . .	193
795. Ореховые мазуреки . . . . .	193
796. Мазурек с марципаном . . . . .	193
797. Марципан . . . . .	194
798. Пляцек «Воевода» . . . . .	194
799. Пляцек с маком. . . . .	194
800. Пляцек с апельсинами. . . . .	194
801. Пляцек с творогом . . . . .	195
Сырные пасхи. . . . .	195
802. Сырная пасха . . . . .	195
803. Сырная пасха — запеканка. . . . .	195
804. Сырная пасха по-другому . . . . .	195
805. Сырная пасха апельсиновая. . . . .	195
806. Сырная пасха — крем . . . . .	196
807. Сырная пасха отличная. . . . .	196
808. Сырная пасха шоколадная . . . . .	196
<b>Пудинги, кремы, кисели, желе, мороженое, компоты . . . . .</b>	<b>196</b>
Пудинги . . . . .	196
809. Пудинги. . . . .	196
810. Плам-пудинг настоящий английский . . . . .	196
811. Плам-пудинг . . . . .	197
812. Пудинг из яблок . . . . .	197
813. Пудинг из булки . . . . .	197
814. Пудинг из орехов . . . . .	197
815. Пудинг из повидла . . . . .	198
816. Пудинг из творога . . . . .	198
817. Пудинг шоколадный . . . . .	198
818. Пудинг . . . . .	198
Кисели и компоты . . . . .	198
819. Кисель . . . . .	198
820. Кисель из лимонов . . . . .	199
821. Кисель из малины. . . . .	199
822. Кисель сливочный . . . . .	199
823. Кисель миндальный . . . . .	199
824. Кисель из кваса . . . . .	199
825. Кисель из клюквы. . . . .	200
826. Кисель из черники . . . . .	200
827. Кисель из вишни . . . . .	200



828. Компот из яблок . . . . .	200
829. Компот из груш . . . . .	200
830. Компот из абрикосов или персиков . . . . .	200
831. Компот из слив . . . . .	200
832. Компот из малины . . . . .	201
833. Компот из вишни . . . . .	201
834. Компот из вишни попроще . . . . .	201
835. Компот из черники . . . . .	201
836. Компот из апельсинов . . . . .	201
837. Компот из апельсинов с ромом . . . . .	201
838. Компот из разных ягод . . . . .	201
839. Маседуан (масédoine) из разных фруктов . . . . .	201
840. Компот из сушеных слив . . . . .	201
841. Компот из сушеных фруктов (узвар) . . . . .	202
842. Компот из ревеня . . . . .	202
Кремы . . . . .	202
843. Сливочный крем (не заварной) . . . . .	202
844. Крем из различного повидла или свежих ягод . . . . .	202
845. Сладкое из орехов . . . . .	203
846. Крем из сливок и сиропа . . . . .	203
847. Крем без сливок . . . . .	203
848. Крем ореховый . . . . .	203
849. Крем шоколадный . . . . .	203
850. Крем-брюле . . . . .	203
851. Крем со свежими фруктами . . . . .	204
852. Крем с фруктами (не заварной) . . . . .	204
853. Крем кофейный (заварной) . . . . .	204
854. Бланманже (blanc manger) — миндальный крем . . . . .	204
855. Крем миндальный (постный) . . . . .	205
856. Крем с ромом . . . . .	205
857. Крем из апельсинов . . . . .	205
858. Яблочный крем . . . . .	205
859. Крем из малины, клубники или земляники . . . . .	205
860. Крем из сметаны . . . . .	206
861. Крем из малины или клубники . . . . .	206
862. Яблочный крем со сливками . . . . .	206
863. Апельсинный крем со сливками . . . . .	206
864. Заварной крем в чашках . . . . .	206
865. Заварной крем из кофе . . . . .	206
Желе . . . . .	207
866. Желе малиновое . . . . .	207
867. Желе ананасное . . . . .	207





868. Желе лимонное . . . . .	207
869. Желе апельсинное . . . . .	207
870. Желе из вина . . . . .	207
871. Желе трехцветное . . . . .	207
Мороженое . . . . .	208
872. Замороженный крем . . . . .	208
873. Мороженое сливочное . . . . .	208
874. Мороженое брюле . . . . .	208
875. Мороженое клубничное, малиновое или вишневое . . . . .	208
876. Мороженое из кофе . . . . .	209
877. Мороженое фруктовое без сливок . . . . .	209
878. Мороженое из дыни . . . . .	209
879. Пломбир ореховый . . . . .	209
880. Пломбир сливочный с цукатами . . . . .	209
<b>РАЗДЕЛ IV. КОНСЕРВИРОВАНИЕ И НАПИТКИ . . . . .</b>	<b>210</b>
<b>Запасы на зиму . . . . .</b>	<b>210</b>
881. Соленые огурцы . . . . .	210
882. Соленые огурцы другим способом . . . . .	211
883. Соленые огурцы летние . . . . .	211
884. Летние огурцы другим способом . . . . .	211
885. Кислая капуста . . . . .	211
886. Кислая капуста летом . . . . .	212
887. Помидоры . . . . .	212
888. Помидоры моченые . . . . .	212
889. Щавель в консервах . . . . .	212
890. Щавель соленый . . . . .	212
891. Пикули . . . . .	212
892. Горошек по-французски на зиму . . . . .	213
893. Морковь сушеная . . . . .	213
894. Коренья сушеные . . . . .	213
895. Шампиньоны как свежие . . . . .	213
896. Маринованные шампиньоны . . . . .	214
897. Маринованные грибы . . . . .	214
898. Рыжики . . . . .	214
899. Грибы как свежие . . . . .	214
900. Рыжики соленые . . . . .	214
901. Маринованные груши . . . . .	214
902. Маринованная вишня . . . . .	215
903. Маринованные сливы . . . . .	215
904. Маринованная брусника . . . . .	215
905. Моченые яблоки . . . . .	215



906. Арбузы соленые .....	215
907. Маринованные окорока .....	216
<b>Напитки .....</b>	<b>216</b>
908. Лимонный квас с пивом (очень хороший) .....	216
909. Лимонный квас .....	216
910. Хлебный квас .....	216
911. Хлебный квас по-другому .....	216
912. Хлебный квас суточный .....	217
913. Ашхабадский квас (хороший) .....	217
914. Сыровец для борща .....	217
915. Крюшон из апельсинов и других фруктов .....	217
916. Газовый лимонад .....	217
917. Лимонад .....	218
918. Оршад — миндальное питье .....	218
<b>Варенье, консервированные компоты, морсы и прочие приготовления из фруктов .....</b>	<b>218</b>
Варенье .....	218
920. Варенье .....	218
921. Клубника .....	219
922. Земляника .....	219
923. Крыжовник без спирта .....	219
924. Крыжовник .....	219
925. Роза .....	220
926. Малина .....	220
927. Малина по-другому .....	220
928. Ожина .....	220
929. Красная смородина .....	220
930. Красная смородина по-другому .....	221
931. Черная смородина .....	221
932. Белая смородина .....	221
933. Вишня .....	221
934. Белая черешня .....	221
935. Вишня с косточками .....	221
936. Черная черешня .....	221
937. Мирабель .....	221
938. Слива ренклюд .....	222
939. Слива венгерка .....	222
940. Слива венгерка по-другому .....	222
941. Барбарис .....	222
942. Кизил .....	222



943. Брусника . . . . .	222
944. Айва . . . . .	222
945. Абрикосы. . . . .	223
946. Абрикосы другим способом . . . . .	223
947. Персики. . . . .	223
948. Ананас . . . . .	223
949. Ананас по-другому . . . . .	223
950. Ананас с яблоками . . . . .	224
951. Варенье ананасное из консервов . . . . .	224
951. Яблоки . . . . .	224
952. Апельсины. . . . .	224
953. Арбуз обыкновенный. . . . .	225
954. Арбуз . . . . .	225
955. Целый арбуз для сырной пасхи . . . . .	225
956. Дыня. . . . .	225
957. Варенье из целой дыни . . . . .	226
958. Райские яблочки. . . . .	226
959. Клюква. . . . .	226
960. Ревень для украшения тортов. . . . .	226
961. Варенье из моркови для отделки тортов . . . . .	226
962. Варенье из огурцов для отделки тортов . . . . .	227
Повидла . . . . .	227
963. Повидло. . . . .	227
964. Повидло из бузины с орехами . . . . .	227
965. Отличное повидло из сливы венгерки . . . . .	227
966. Повидло из дыни . . . . .	227
967. Повидло из брусники. . . . .	227
968. Повидло из абрикосов . . . . .	228
969. Повидло из зеленого крыжовника . . . . .	228
970. Повидло из спелого крыжовника . . . . .	228
971. Повидло из слив . . . . .	228
972. Повидло и цукаты из слив после наливки. . . . .	228
973. Повидло из ревеня . . . . .	229
974. Повидло из яблок . . . . .	229
975. Мармелад из яблок. . . . .	229
976. Мармелад из неспелого винограда . . . . .	229
977. Мармелад из абрикосов . . . . .	229
Морсы и сиропы для мороженого и желе . . . . .	230
978. Сироп из клубники или земляники . . . . .	230
979. Сироп из малины . . . . .	230
980. Сироп из розы . . . . .	230
981. Морс из розы и зеленого крыжовника. . . . .	230



982. Морс из клюквы . . . . .	230
983. Морс из вишни . . . . .	231
984. Морс из сливы венгерки . . . . .	231
985. Морс из неспелого винограда . . . . .	231
Цукаты, желе и пастила . . . . .	231
986. Цукаты . . . . .	231
987. Цукаты из апельсинов . . . . .	231
988. Цукаты из дыни и арбуза . . . . .	231
990. Желе из красной смородины . . . . .	231
991. Желе из клюквы . . . . .	232
992. Желе из розы и крыжовника . . . . .	232
993. Яблочная пастила . . . . .	232
994. Яблочная пастила по-другому . . . . .	232
Консервированные компоты . . . . .	233
995. Компоты . . . . .	233
996. Крыжовник . . . . .	233
997. Абрикосы и персики . . . . .	233
998. Груши . . . . .	233
999. Яблоки с ананасом . . . . .	233
1000. Райские яблочки . . . . .	234
1001. Слива ренклод . . . . .	234
1002. Слива венгерка . . . . .	234
1003. Малина . . . . .	234
1004. Черная смородина . . . . .	234
1005. Брусника . . . . .	234
1006. Вишня и белая черешня . . . . .	234
1007. Вишня . . . . .	234
1008. Компот из ревеня . . . . .	235
1010. Компот «Ералаш» . . . . .	235
1011. Как употреблять компоты . . . . .	235
Наливки . . . . .	235
1012. Наливка из слив . . . . .	235
1013. Наливка из малины . . . . .	235
1014. Наливка абрикосовая . . . . .	236
1015. Наливка из вишни и разных других ягод и фруктов . . . . .	236
<b>Словарь . . . . .</b>	<b>237</b>
<b>Алфавитный указатель . . . . .</b>	<b>239</b>

## ПРЕДИСЛОВИЕ РЕДАКТОРА СОВРЕМЕННОГО ИЗДАНИЯ

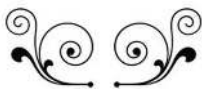
Перед вами новое издание книги, впервые опубликованной более ста лет назад. Однако и сегодня по приведенным в ней рецептам, число которых превышает тысячу, вы на обычной кухне и из всегда доступных продуктов легко приготовите вкусные блюда.

Автор не просто собрала рецепты разнообразных, не очень сложных в приготовлении и, что немаловажно, экономичных блюд — она развернула перед читателем яркую и живописную картину кулинарных традиций разных народов. Здесь вы найдете множество блюд популярной во все времена украинской кухни, а также рецепты вкусных и сытных кушаний белорусской, еврейской, польской и литовской кухни.

Большинство блюд, описанных в книге, можно приготовить из самых обыкновенных продуктов, которые есть в любом магазине, — и для этого совершенно не нужно иметь навыки повара-профессионала. Есть, конечно, и рецепты роскошных праздничных блюд, приготовление которых наверняка станет интересной задачей для опытных кулинаров.

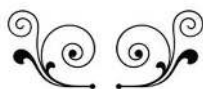
Эта книга непременно подарит вам новые открытия в мире кулинарии. Вы не только откроете для себя незнакомые прежде блюда, но и узнаете, например, как привычные для нашего стола кушанья готовились век назад. Подобные знания о быте прошлых времен будут для вас не просто развлечением, но и источником вдохновения при приготовлении ставших уже обыденными блюд.

Новое издание несколько отличается от оригинальной книги 1910 года. Изменения коснулись общей структуры книги (она стала более четкой) и оформления каждого рецепта — нужные продукты теперь вынесены в отдельный список. Это сделано для того, чтобы при неизменном содержании чтение книги и ее практическое использование стали более удобными. Кроме того, орфография и грамматика приведены в соответствие с современными языковыми нормами, а старинные меры веса, объема и длины заменены (естественно, с соблюдением пропорций) привычными для нас единицами метрической системы измерений. Также в книгу добавлены небольшой словарь, объясняющий значение устаревших, малоупотребительных, иностранных и диалектных слов и выражений, и алфавитный указатель блюд для быстрого поиска нужного рецепта.



## ПРЕДИСЛОВИЕ АВТОРА

Предпринимая издание моей поварской книги, я вовсе не имею целью развивать гастрономию, которая лично мне несимпатична, да и несовременна, а только лишь помочь хозяйкам, которые не могут уделить достаточно времени кухне. Многие матери семейств сознают теперь, что обязанности их не ограничиваются только кухней. Поняли, наконец, что необходимо обращать больше внимания самим на воспитание детей, а не поручать это важное дело посторонним лицам. Кроме того, многие женщины своим посильным трудом вне дома должны приходить на помощь своему семейству. Все это дает возможность таким хозяйкам заглядывать в кухню только мимоходом. Упростить задачу таких хозяек я и наметила целью, и для этого собирала в продолжение многих лет **рецепты самых незамысловатых и дешевых блюд, доступных для хозяйств средней руки, изготовление которых можно поручить любой кухарке.** В наш век труда для человека трудящегося нужна хотя и простая, без дорогих излишеств, но здоровая, питательная и непременно вкусно приготовленная пища. Конечно, я не имею в виду таких лиц, которые могут тратить порядочные деньги на стол и держать повара: те имеют различные поварские книги, которые рекомендуют массу изысканных блюд, к сожалению, по своей цене не всем доступных. Теперь можно встретить немало грамотных кухарок, которые, пожалуй, не прочь бы были обогатить свои кулинарные занятия, заглянув в хорошую поварскую книгу, но вряд ли кто из них может истратить на это несколько рублей. Я же изданием своей книги, сравнительно дешевой, желаю распространить свой метод не только между небогатыми хозяйками, но и между грамотными кухарками. Ввиду этого я стараюсь писать свою книгу самым простым и удобопонятным слогом, чтобы сделать ее доступной как по цене, так и по содержанию даже малограмотным кухаркам.



## СОВЕТЫ ХОЗЯЙКАМ

Хорошая хозяйка должна ежедневно, хотя бы непродолжительное время, бывать в кухне: во-первых, для наблюдения за чистотой и опрятностью как посуды, полотенец, фартуков, так и самого помещения кухни; во-вторых, для осмотра купленной кухаркой провизии и проверки счетов. Рекомендуется иметь в кухне весы, на которых не мешает проверять иногда покупки во избежание злоупотреблений со стороны торговцев. Также необходимо, хотя бы изредка, бывать на базаре, чтобы познакомиться с существующими ценами во избежание всяких недоразумений. Далеко не всегда можно иметь опытную, честную и трезвую кухарку. В таком случае первым качеством можно пожертвовать в пользу остальных, в особенности если это особа трудолюбивая, так как при некоторой практике кулинарные познания легко усваиваются. Необходимейшим и самым важным условием в кулинарном деле является соблюдение во всем идеальной чистоты и опрятности. В этом отношении хозяйка должна быть требовательна без всякого снисхождения. Для этого необходимо снабдить кухарку достаточным количеством полотенец для посуды, тряпок для более грязного дела, мочалок для мытья столов и крылышек для стирания пыли с полок. Если в кухне нет крана с водой, нужно запастись дешевым, прибитым к стене умывальником для постоянного мытья рук.

Самая лучшая посуда — никелевая, потом идет никелированная, хороша эмалированная, но с нею надо обращаться осторожно: если допустить, чтобы она подгорела, то эмаль отскакивает, в тех местах скоро появляется ржавчина, затем продырявливание, и посуда пропадает. После каждой варки необходимо залить водой посуду, чтобы она отмокла, потом хорошенько вымыть, иногда содой, вытереть полотенцем, а не ставить на плиту, чтобы высохла. Глиняная посуда тоже необходима, но медная и жестяная должна быть изгнана совершенно из употребления. В жестяной можно только печь тесто. Даже формы для крема, желе, если нет эмалированных, лучше употреблять глиняные: желье придает неприятный вкус кушанью. То же надо заметить и о метелке для сбивания белков — она должна быть деревянная. Машинки для выжимания сока из лимонов хороши стеклянные. Макотры для теста употребляются поливанные, а для растирания — непременно черепаные, без полива. Для сбережения времени недурно иметь машинку для рубки мяса и рыбы (мясорубку), только надо держать ее в большой чистоте. Очень удобна машинка для сечения миндаля, орехов, если дома приготавливаются торты и мазуреки к Пасхе. Не могу не рекомендовать машинку для выделки колбас; при большом хозяйстве стоимость ее оплатится с лихвой, так как домашние колбасы всегда вкуснее, здоровее и дешевле покупных. С не меньшей заботой надо относиться к чистоте погреба. Надо непременно обмывать кружки, которыми закрываются огурцы, капуста и прочие заготовления. Набирать из бочонков надо ложкой, а не руками, потому что от рук, как бы чисты они не были, продукты эти портятся.

Хорошая хозяйка должна быть бережлива. Трудно себе представить, насколько важно это условие не только для большого и среднего, но и для маленького хозяйства. Надо придумывать меню обедов всегда по сезону и не увлекаться первинками. Все имеет свою пору. Конечно, гастрономы любят побаловать себя новинками — это дело взглядов и средств. Я же предлагаю советы людям, которые  nolens volens  должны быть бережливы.



## Раздел I

# Закуски, салаты, каши и другие блюда к завтраку

## ЗАКУСКИ И БЛЮДА К ЗАВТРАКУ

### 1. Бигос литовский

*Мясо разных видов (свинина, баранина, говядина, зайчатина) • Птица (утка, гусь, дичь) • Сало (400 г на каждые 2,4 кг мяса) • 3–4 луковицы • Кислая капуста • Соль • Перец • Смалец*

Нарезать кусочками величиной с большой волошский орех разных сортов мясо: свинину, баранину, говядину, передние и задние части зайца, если есть, птицу: утку, гуся, дичь. (Чем больше разнообразия, тем лучше, но можно ограничиться и двумя сортами мяса.) Прибавить к этому сало, нарезанное такими же кусочками, довольно много изрубленного лука. Все это тушить в каст-

рюле столько, чтобы бульон, который образуется, сначала выкипел, но, конечно, не надо допускать, чтобы мясо пережарилось. Отдельно поставить в духовку в глиняном горшке кислую капусту. Когда немного потушится, положить смалец и поставить в духовку опять, чтобы совсем была мягкая. Если образуется много сока в капусте, то перед тем как класть смалец, слить сок. Когда уже мясо и капуста будут готовы, вымешать все вместе, если нужно — посолить, посыпать перцем. Если блюдо окажется недостаточно жирным, то подбавить пережаренного кусками сала и смальца и поставить еще в духовку, чтобы все вместе прокипело. Можно есть сейчас, а так как бигоса обыкновенно делается



много, положить в какую-нибудь деревянную или глиняную посуду, завязать или накрыть, держать в холодном месте хотя бы две недели и, когда нужно, разогреть.

## 2. Бигос с колбасой

*Кислая капуста • Смалец • Свиные ребрышки • Малороссийская колбаса • Сало • Репчатый лук*

Так точно приготовить капусту, как сказано в № 1. Свиные ребрышки разделить на куски, поджарить на смальце, малороссийскую колбасу поджарить с большими кусками сала, лук потушить отдельно со смальцем. Когда колбаса поджарится, нарезать кусками в 3 пальца длиной, перемешать все с капустой и поступить, как сказано в № 1.

## 3. Солянка из рыбы

*Кислая капуста • Постное масло (подсолнечное, прованское или горчичное) • Сухие грибы • Свежая или малосольная осетрина либо другая рыба • Маслины • Репчатый лук • Перец*

Потушить капусту с постным маслом. Отварить несколько сухих грибов в небольшом количестве воды, чтобы бульон был крепкий, грибы изрубить мелко, лук потушить в масле. Рыбу, лучше всего осетрину свежую или малосольную (можно употреблять какую-нибудь другую малосольную рыбу), отварить, холодной нарезать кусочками (не совсем маленькими). В сотейник положить капусту, перемешанную с грибами, маслинами, перцем, луком, потом рыбу и опять капусту, подлить немного грибного бульона и поставить в духовку, чтобы все вместе потушилось. Подать солянку горячей в сотейнике.

## 4. Почки в мадере

*2 почки • Соль • Английский перец • Лавровый лист • 1 ст. л. масла • 1 ст. л. муки • Репчатый лук • 1 стакан бульона • ¼ стакана мадеры • 2–3 ломтика лимона*

Вымыть почки, очистить от перепонки и лишнего жира, залить посоленным кипятком с английским перцем и лавровым листом, вскипятить несколько раз, снимая накипь. Распустить масло с мукой, положить печеную растертую луковичу, развести бульоном, вскипятить. Тогда, но не раньше, вынуть из бульона почки, нарезать ломтиками, опустить в соус, накрыть и тушить на легком огне до полной готовности. Под конец влить мадеру и положить очищенный лимон. Можно вместо мадеры влить белое простое вино или уксус.

## 5. Печенка в мадере

*10 шт. печенок от разной птицы • Молоко • 1 ст. л. масла • 1 ст. л. муки • 1 стакан бульона • 1 рюмка мадеры • Репчатый лук или отварные трюфели • Соль*

Печенки замочить на несколько часов в молоке. Масло пережарить с мукой до красна, развести бульоном (только солить не надо), влить мадеру, положить печенки, тушить под крышечкой от 5 до 10 минут на легком огне. Кто любит лук, можно положить его немного (ошпаренного кипятком) или несколько отваренных трюфелей. Подавая соус на стол, посолить по вкусу. Подать в сотейнике или никелированной кастрюльке.

## 6. Колбаса в томатном соусе

*Малороссийская колбаса • Томатный соус*

Поджарить малороссийскую колбасу, нарезать кусками, залить томатным



соусом (№ 464), вскипятить и подать в кастрюльке. В соус положить поменьше сахара.

### 7. Паштет из печенки

*Молодая телячья печень • 2 моркови • 1 небольшой корень петрушки • 1/2 корня сельдерея • 1 шт. лука-порей • 1 луковица • 400 г свежего несоленого сала • 400 г свежего масла*

Молодая телячья печенка очищается от верхней пленки, моется (солить печенку не нужно) и кладется в кастрюлю. Туда же кладут очищенную морковь, корень петрушки и сельдерея, лук-порей, луковицу, сало и масло. Все это накрывают крышкой и ставят в духовую печь тушиться. Потом печенку вынимают и, протерев ее на тертушке, кладут обратно в кастрюлю и затем все вместе с кореньями протирают через сито. Сало, если оно хорошо уварено, отлично протирается через сито. Получившуюся массу солят по вкусу и растирают ложкой, как крем, после чего кладут в форму и выносят на лед. Чтобы паштет удобно было вынуть из формы, нужно ее поставить на минуту в горячую воду. Так же делают паштет из зайца; тогда вместо печенки кладут заячье мясо.

### 8. Паштет из зайца

*2 зайца • Уксус • По 1 шт. разных кореньев • 1 луковица • Лавровый лист • Перец • Душистый перец • 400 г свежего сала • 400 г свежего масла*

Зайцев очистить, вымочить в воде и уксусе, снять с них кожицу, вынуть жилы. Спинки оставить для жаркого, а все остальные части, передние и задние, положить в кастрюлю. Прибавить коренья, луковицу, лавровый лист, по несколько зерен простого и душистого перца,

сало, нарезанное кусками, масло. Все это вместе тушить, пока мясо не делается совсем мягким. Протереть все через сито и растереть в макотре как можно лучше. Положить в формы, хотя бы в поливные рынки, и вынести на холод. Этот паштет гораздо дольше сохраняется, чем паштет из печенки.

### 9. Майонез

*Жареная телятина • Копченый язык • Отварная ветчина • Корнишоны • Маринованные грибы • Крутые яйца и 5 сырых желтков • Желе из телячьих ножек • 1/2 стакана прованского масла • Соль • Сахар • Уксус • 1 ст. л. сока шпината • Петрушка*

Нарезать небольшими ломтиками жареную телятину, копченый язык и отварную ветчину. Приготовить разные пикули (корнишоны, маринованные грибки) и несколько крутых яиц, разрезанных на 4 части. Форму с отверстием посередине вымазать прованским маслом. Уложить в нее приготовленную говядину, пикули и яйца и залить желе из 3 телячьих ножек, хорошо очищенных. Поставить на холод, чтобы застыло.

Растереть на льду сырые желтки, прибавляя по ложечке прованское масло. Когда разотрется, прибавить по вкусу сахар, соль, уксус и сок, выжатый из шпината. Майонез выложить на блюдо, в отверстие влить соус, а остальной подать отдельно. Майонез украсить кругомzelеной петрушкой.

### 10. Сосиски с капустой

*Сосиски • Кислая капуста • Смалец*

Сосиски опустить в кипяток и дать раззакипеть, вынуть и выложить на блюдо с горячей капустой, приготовленной, как в № 11.



### 11. Капуста, тушенная с яблоками

*Капуста • 1½ стакана бульона • Кислые яблоки • Масло • Перец • Соль • Сахар*

Нашинковать свежую капусту, залить кипятком на 10 минут, выжать, залить горячим бульоном, добавить кислые яблоки, масло, перец, соль, сахар; накрыть крышкой и тушить до мягкости.

### 12. Печенки под соусом

*15 шт. куриных, гусиных и утиных печенок  
• Молоко • 200 г свежего масла • 1 луковица  
• Коренья • Бульон • Вино • Масло • Мука  
• 1 ст. л. сметаны*

Печенки замочить на несколько часов в молоке, вымыть, положить в кастрюлю. Положить туда масло, луковицу, кореньев понемногу, накрыть крышкой и потушить, подлить 1 ст. л. холодного бульона. Когда печенки будут мягки, вынуть, соус процедить. Если его мало, то подлить еще бульона, немного вина, положить поджаренную с маслом муку, сметану и подогреть вместе с печенками.

### 13. Сальник из бараньих почек и печенки

*Бараньи почки и печень • Коренья  
• Булка • 2 крутых яйца и 2–3 сырых  
• Соль • Перец • Соль • Масло или сало  
• Баранья сетка*

Бараньи почки и печенку отварить с кореньями, изрубить, положить тертую булку, крутые изрубленные и сырые яйца, соль, перец, масло или сало. Все это хорошо вымешать, завернуть в баранью сетку, каждую величиной с яблоко, и поджарить.

### 14. Сальник из бараньей печени и легких

*Баранья печень и легкие • 1 стакан гречневой каши • 5 ст. л. молока  
• 6 яиц • ½ стакана смальца • Перец  
• Соль • Баранья сетка*

Баранью печенку и легкие отварить без соли, мелко изрубить и перемешать с разварной гречневой кашей. Влить молоко, яйца, смалец, всыпать перец, соль. Вымешать хорошо все это и положить в баранью сетку; залить и поставить в печь на 1 час.

### 15. Форшмак с сыром

*Селедка • 1 стакан протертого отварного картофеля • 1 стакан сметаны • 50 г тертого голландского сыра  
• 3 яйца • Масло*

Королевскую или какого-нибудь другого сорта селедку (только не керченскую), вымоченную хорошенько и изрубленную, протертый вареный картофель, сметану, сыр, сырые желтки, перец растереть в макотре, вымешать с пеной из белков и сейчас же жарить на масле в духовой печи.

### 16. Форшмак с говядиной

*1 большая селедка или 2 поменьше  
• 300 г сырой говядины • 2 ст. л. масла  
• 1 ст. л. сметаны • 1 яйцо  
• 3–4 стакана протертого отварного картофеля*

Селедку очистить, снять кожицу. Мясо порубить мелко. Прибавить масло, сметану, яйцо, вымешать с вареным, протертым через сито картофелем, положить на сковородку и испечь в духовке.



### 17. Форшмак из селедки

*4 селедки • Французская булка • Молоко • 2 отварные картофелины • Масло • Репчатый лук • 3–4 яйца • Сухари • Перец*

Вымыть селедку, изрубить мелко, положить французскую булку, вымоченную в молоке, протертый картофель, перец, 2 ст. л. масла, поджаренного с луком, желтки. Растереть все, вымешать с пеной из белков, выложить в кастрюльку, вымазанную маслом и обсыпанную сухариками, и запечь в духовке.

### 18. Форшмак с картофелем

*2 селедки • 1 луковица • Масло •  $\frac{3}{4}$  стакана сметаны • 2 яйца • Маленькая французская булка • Отварной картофель • Перец • Сухари*

Вымоченную селедку изрубить. Добавить луковицу, тушенную в 1 ст. л. масла, сметану, яйца, французскую булку, вымоченную и выжатую, протертый картофель, перец. Все смешать, выложить в кастрюльку, вымазанную маслом и обсыпанную сухариками, и печь 15 минут. Подать в кастрюльке.

### 19. Форшмак из жареной говядины

*400 г жареной или вареной говядины • 1 селедка •  $1\frac{1}{2}$  стакана отварного протертого картофеля • 2–3 яйца • Сметана • Масло • Репчатый лук • Перец*

Оставшееся жаркое или вареную говядину изрубить мелко, положить изрубленную селедку, протертый картофель, яйца, сметаны столько, чтобы масса была не очень густая, 1 ст. л. масла, тушенного с луком, перец. Все вымешать и поджарить на сковородке.

### 20. Форшмак из селедки холодный

*Селедка • 3 яйца • Репчатый лук • 1 ст. л. свежего масла*

Хорошая селедка хорошенько вымачивается, рубится мелко и смешивается с яичками, которые варятся вкрутую и рубятся, причем два рубятся очень мелко, а третье — покрупнее. Потом прибавляют лук, масло и, вымешав все хорошенько, придают этой массе форму селедки и прикладывают голову и хвост.

### 21. Селедка с яблоками

*Селедка • Булка • Свежее масло • 2 кислых яблока • 1 ст. л. сметаны*

Вымочить селедку, изрубить мелко, положить булку, масло, яблоки, очень мелко изрубленные, сметану, растереть. Придать форму селедки, приложить голову и хвост.

### 22. Масло из селедки

*Селедка • Свежее масло*

Хорошая голландская селедка мелко рубится и протирается через сито, а потом в макотре растирается со свежим маслом. Масла кладется по вкусу, но не более 100 г на 1 селедку.

### 23. Жареная селедка

*Большая селедка • Отварной картофель • Постное масло • Перец • Репчатый лук • Мука*

Большая селедка моется несколько раз в теплой воде, а потом замачивается на некоторое время, причем воду нужно почаще менять. Когда селедка достаточно

ТОВАРИЩЕСТВО



ЭЙНЕМЪ



ВЪ МОСКВѢ.

*Реклама кондитерской фабрики. 1910-е*



*В. Е. Маковский «Варят варенье». 1876*



*В. Е. Маковский «Ча в кухне». 1913*



ПИВОВАРЕННЫЙ ЗАВОДЪ

# „БОГЕМИЯ“ И·ДУРДИНЪ



въ РЫБИНСКЪ.

ТЕЛЕФОНЪ №18

ОСНОВАНЪ  
въ 1877 г.



РЕКОМЕНДУЕТСЯ.

*Реклама пивоваренного завода. 1910-е*

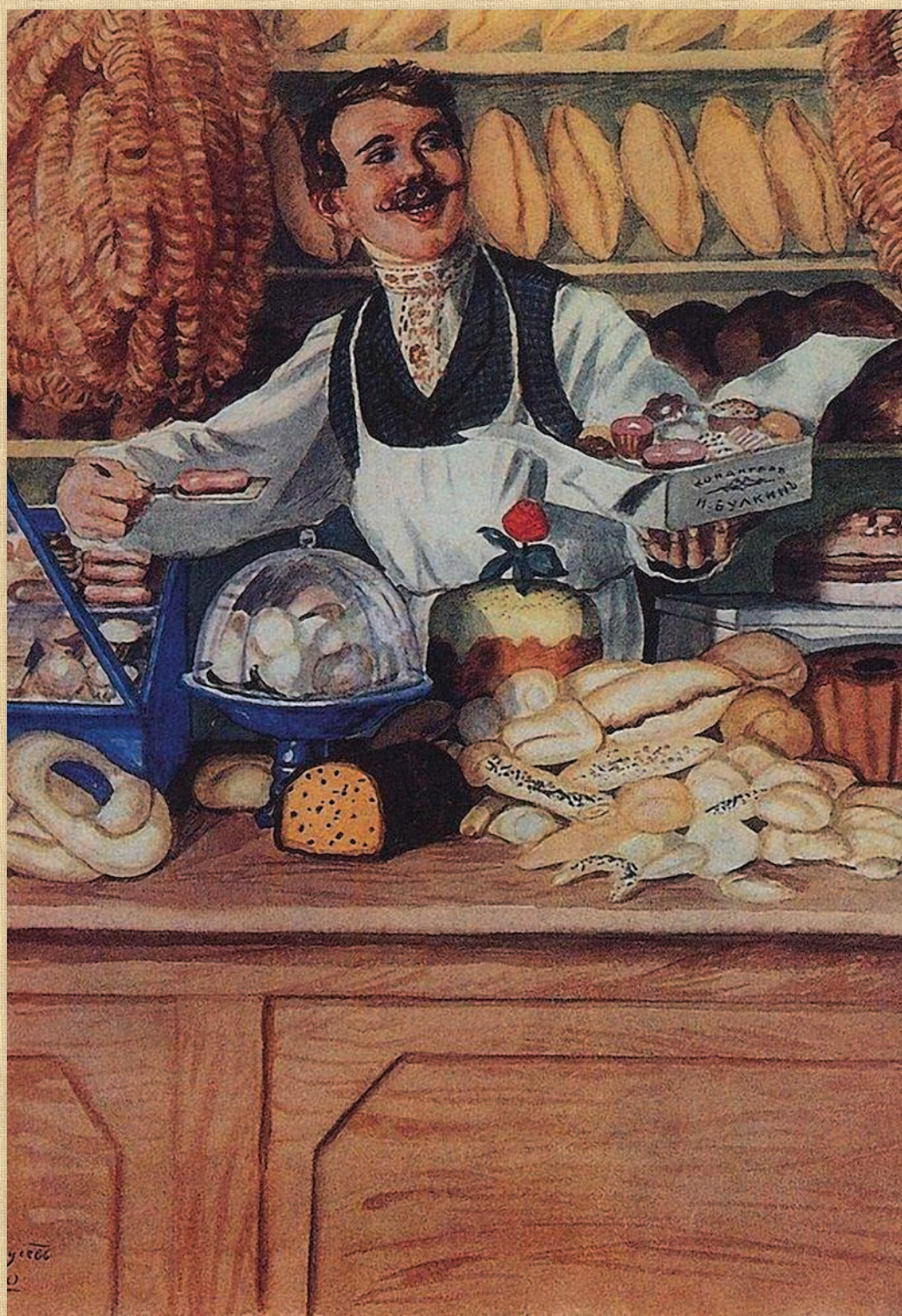


*С. М. Прокудин-Горский «Екатерининский источник». Боржом, 1910-е*



*С. М. Прокудин-Горский «Торговец дынями». Самарканд, 1910-е*





Б. М. Кустодиев «Булочник», 1920