



ПРЕЗИДЕНТСКАЯ
БИБЛИОТЕКА



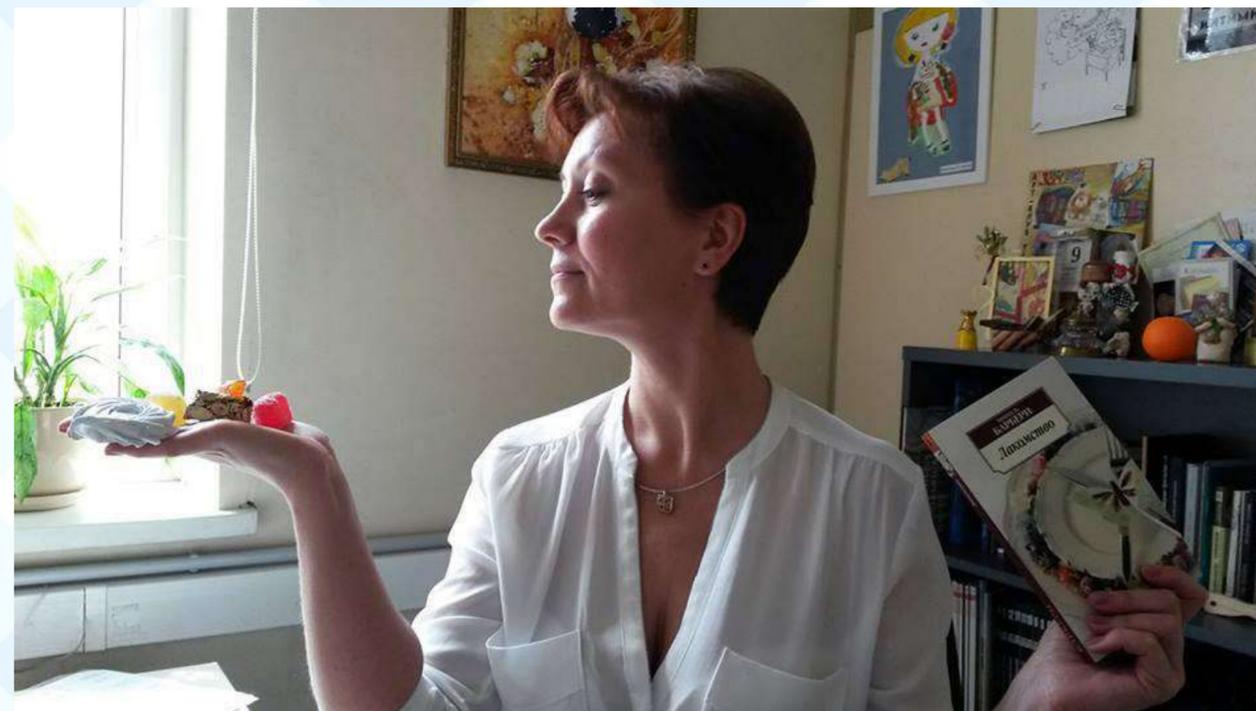
Свердловская областная
универсальная научная библиотека
имени В.Г. Белинского

Личные открытия

на портале
Президентской
библиотеки

Елена Сергеевна Гармс

заместитель директора
по социокультурной
деятельности СОУНБ
им. В. Г. Белинского



Ценитель пицци
не только духовной,
но и вкусной



ВМѢСТО ПРЕДИСЛОВІЯ.

Каждому извѣстно, что пища и напитки имѣютъ на здоровье челоуѣка большое вліяніе, а потому нелишнимъ считаю упомянуть здѣсь слегка объ оныхъ.

Горячія вещества жидятъ густыя мокроты, раздробляютъ вязкія влаги, прогоняютъ вѣтры.

Холодныя вещества имѣютъ свойство уменьшать жаръ въ желудкѣ и крови.



**Кухмистер XIX века,
содержащий в себе 372 правила,
нужнейших для поваров и поварих,
составленный из многолетних опытов
и наблюдений русским кухмистером**

Москва : в типографии Александра Семена, 1854

47. Яблочный супъ.

Очистить и вынуть семечки изъ 12 яблоковъ или и болѣе, разрѣзать каждое яблоко на двое или на четверо и варить въ водѣ, подбавляя мелкаго сахара, толченой корицы, тертой лимонной корки и чайную ложечку картофельной муки, въ тоже время яблочную ко-
3*

86

жицу разваривать въ особой кастрюлѣ съ водою и жидкость подливать чрезъ сито къ яблочному супу. Готовый супъ, приправивъ сахаромъ и корицею, наливаютъ въ суповую чашу на гренко бѣлаго хлѣба и подають къ столу.

АПРѢЛЯ 23 ЧИСЛО.

Супъ гороховой.

Можетъ бысть остался еще у насъ прошершой горохъ отъ 21 числа; оной разведемъ мы мяснымъ опваромъ въ густошу супа, и приставимъ на огонь. Между шѣмъ подпалимъ до желтошемъ на муки въ коровьемъ маслѣ; подобьемъ оною супъ, приправимъ мушкатнымъ цвѣтомъ и инбиремъ, присолимъ, прибавимъ еще кусокъ масла коровьяго и приваримъ. Вотъ супъ у насъ и готовъ; осталось только поджарить въ коровьемъ маслѣ ломтиковъ бѣлаго хлѣба, и подавая на сполъ, выложитъ на оные супъ въ чашу.

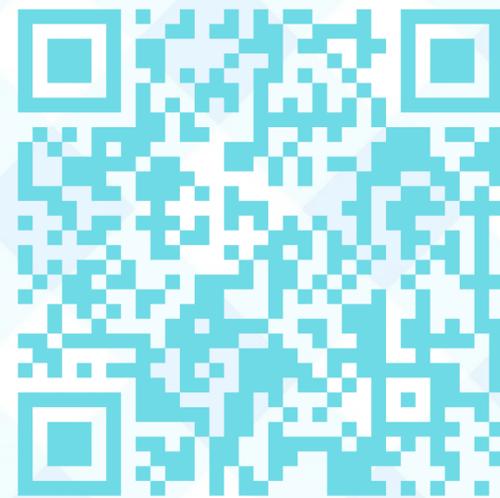
Караси съ укроломъ.

Карасей оцелуша, выпотроша, надрѣзавъ, а большихъ рознявъ на нѣсколько часшей, опварить въ водѣ съ солью. — Соусъ къ нимъ дѣлаютъ слѣ-

Поваренный календарь, или Самоучитель повареннаго искусства, содержащий наставление к приготовлению снедей на каждый день в году, для стола домашняго и гостинаго : с приложением поваренных записок, о заготовлении разных домашних запасов, как-то: о солении и мариновании мяс, рыб, огурцов и проч. сберегании зеленей и плодов, делании прочных заготовлений снедей и других вещей, для поварни и дома надобных и проч.

Ч. 1 : [Апрель – Май]

В Санкт-Петербурге : печатано в типографии И. Глазунова, 1808 года



АПРѢЛЯ 3 ЧИСЛО.

✕ Подпаленной водяной супъ.

Положи въ каспрюлю кусокъ масла коровьяго, или свѣжаго сала, и подпали въ немъ сполько ложекъ муки крупичатой, сколько особъ за споль садящся; налей горячею водою, и увари супъ до надлежащей густоты. Во время подпаливанія муки, можно шупъ же обжарить изрубленной пепрушечной травы; также по произволению приправитъ супъ мушканнымъ орѣшкомъ или цвѣтомъ, инбиремъ, или иною пряноспью. Подавая вылитъ сей супъ на бѣлой хлѣбъ, въ жеребейки изрѣзанной.

Супъ тощей, для здоровья.

Отборнаго и обмытаго щавеля съ прибавкою лука изруби дробно, обжарь въ коровьемъ маслѣ, приправя солью, мушканнымъ цвѣтомъ, и двумя гвоздками гвоздики. Обжаривая надлежитъ часто вымѣшивать, чтобъ не пригорѣло. Послѣ налитъ на сіе кипящей воды, и продолжатъ вареніе до отпусканія на споль. Между тѣмъ поджаритъ гренковъ бѣлаго хлѣба, приготовитъ выпускныя яйца; положитъ гренки въ суповую чашу, на нихъ укладитъ яйца, и сверху вылитъ супъ.

ОГЛАВЛЕНІЕ

содержащагося въ семъ мѣсяцѣ
ОКТАБРѢ.

Сполы обѣденные:

числ.		стр.
1.	Супъ водяной съ миндалемъ и изюмомъ - - - - -	1
	Французская калбаса съ жел- тымъ соусомъ Робершовымъ	2
2.	Супъ съ просяными крупами -	4
	Говядина подсушенная въ соусѣ	5
3.	Супъ сахарной - - - - -	6
	Сельди въ маеляномъ соусѣ -	—
	Сполъ гостинной:	
4.	Супъ изъ разной дичины - -	7
	Говядина бишая по Прусски -	9
	Карпи въ душономъ пригото- вленіи - - - - -	10
	Окорокъ свинины маринирован- ной и послѣ того изжаренной	12

*

ОКТАБРЯ 8 ЧИСЛО.

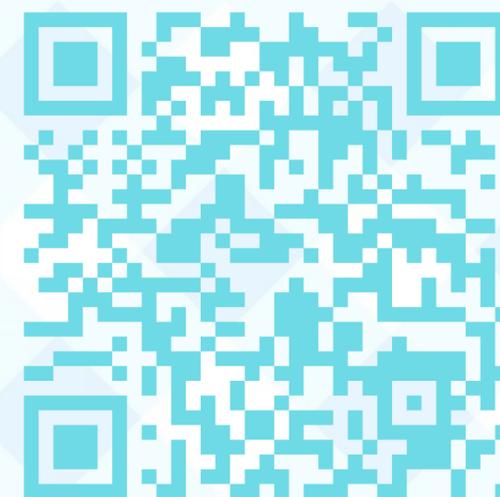
Вечерній сполъ гостинной.

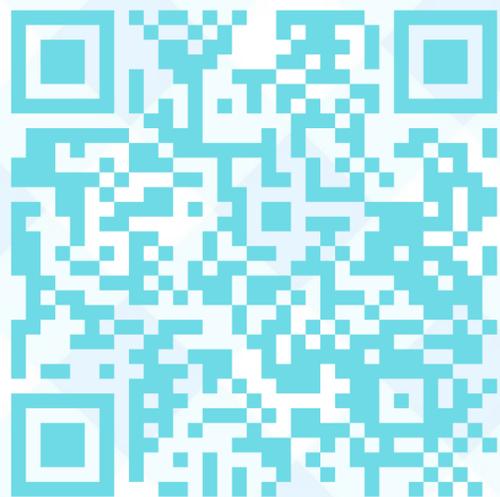
*Супъ съ виномъ и крупами или клец-
ками.*

Взвари бушылку молока, положи въ него 36 золотниковъ манныхъ или смоленскихъ крупъ, и вари нѣсколько минутъ непрестанно мѣшая, чѣмъ вышла густая каша, но такъ, чѣмъ крупы не совсѣмъ разкипѣли. Послѣ чего положи туда же 18 золотниковъ масла коровьяго, оспуди сію кашу, вмѣшай въ нее 3 яйца цѣлыхъ и при желшка, и перемѣшай со щипаніемъ; брось туда же маленькую щепотъ соли: передѣлай кашу сію въ малыя клецки съ голубиное яйцо величиною, и завари въ водѣ. Между тѣмъ приславъ на огонь двѣ бушылки французскаго вина, съ кускомъ корицы и лимонною коркою, прибавь кусочикъ коровьяго масла, полфунта сахара, и крошечку соли; когда вино закипитъ, подбей шестью яичными желтками; процѣди супъ сквозь сито въ суповую чашу, и положи въ него клецки.

Ч. 4:

[Октябрь – Ноябрь]





Ч. 5:
[Декабрь – Генварь]

64

ДЕКАБРЯ зѢ ЧИСЛО.

Бирѣ-супѣ.

Вскипяти пиво съ прибавкою сахара, корыцы и масла коровьяго; разболтай два или три яйца въ холодномъ пивѣ, подбей супѣ, и дай оному не много привариться. Подавай сей супѣ съ ломцами бѣлаго хлѣба, въ сметанѣ обжареными.

ПОВАРЕННЫЙ КАЛЕНДАРЬ.

МѢСЯЦЪ ГЕНВАРЬ.

Сшолы обѣденныя:

ГЕНВАРЯ 1 ЧИСЛО.

Сшолѣ геспинной.

Супѣ изъ Индѣйки.

Индѣйскую курицу ошипавѣ, выпрошивѣ и сложивши обыкновеннымъ образомъ, обѣли въ кипящкѣ; послѣ того переложн въ холодную воду, обшри, очисти, обложи ломшиками вешчиннаго сала, и вари въ кашпрюлѣ. Мож-



Секреты и рецепты как приготовить настоящие Киевские и Московские сахарные, медовые сиропные и сухие варенья, различные: пастилы, мармелады, желе, сиропы, соки, морсы, повидлы (ягодные и фруктовые), щербеты (молдавские и волошские), цукаты, корки, пряники, прохладительные напитки и проч., из фруктов, ягод, овощей, орехов и др., с показанием пропорции плодов, сахара, колодезной и речной воды, и времени, сколько какое варенье должно кипятить : десятилетние опыты и наблюдения Киевской вареньеващицы Ефросинии Наненко

Москва : Тип. Левенсона, 1884. – (Библиотека хозяйственных женских знаний)

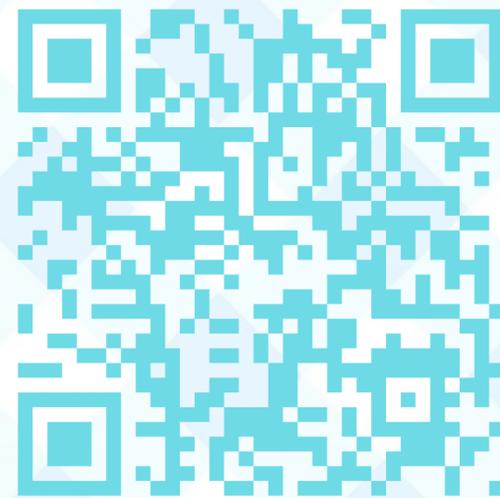
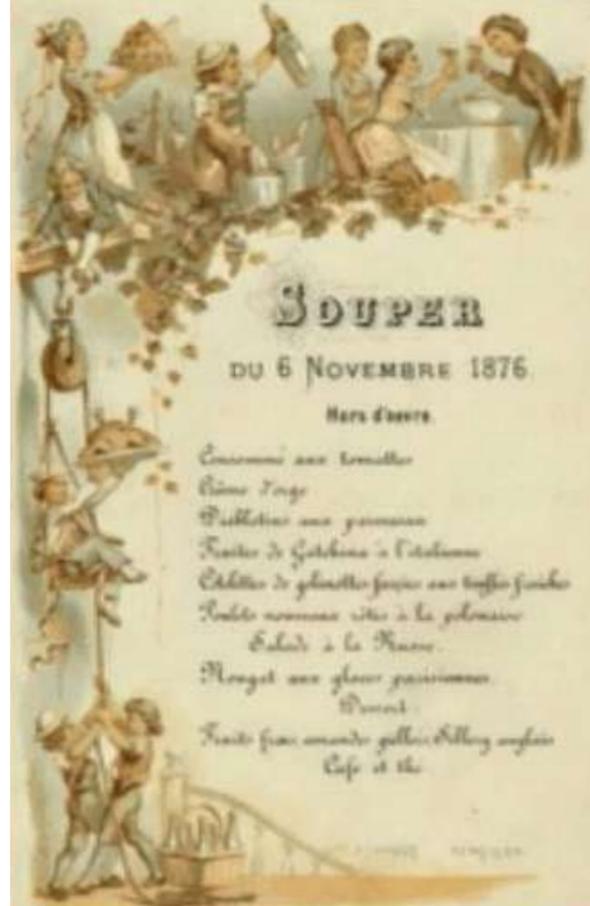
ВАРЕНЬЕ ИЗЪ РОЗОВОЙ МАЛИНЫ. Взять два фунта не совсѣмъ спѣлой малины, очистить и рассыпать по блюду такъ, чтобы ягода отъ ягоды лежала врозь. Потомъ спрыснуть посочнѣй малину виномъ (хорошій сотернъ), обсыпать толченымъ сахаромъ-рафинадомъ и вынести часа на два на ледникъ. Въ это время наколоть пять фунтовъ сахара, обмакивая каждый кусокъ въ колодезной водѣ, класть въ тазъ и варить сиропъ. При этомъ нужно замѣтить, что воды для сахара берется только такое количество, какое онъ можетъ въ себя впитать. Распустившійся сахаръ нужно прокипятить два раза, потомъ снять съ жаровни, всыпать осторожно приготовленную малину, прокипятить на легкомъ огнѣ три раза, снимая каждый разъ пѣну и всплывшія на поверхность зернышки. Послѣ этого снять варенье съ жаровни и оставить его въ тазикѣ на цѣлыя сутки. По истеченіи двадцати четырехъ часовъ прокипятить еще два раза, остудить, перелить въ небольшія банки, обтянуть бумагой и пузыремъ, завязать и поставить въ такое мѣсто, гдѣ-бы была средняя температура.

ВАРЕНЬЕ ИЗЪ КАРТОФЕЛЬНЫХЪ ЯБЛОКЪ. Послѣ того, какъ картофель отцвѣтетъ, появляются зеленые, не большія яблочки съ картофельными сѣмянами. Вотъ изъ нихъ-то и приготавливаютъ варенье; но нужно смотрѣть, чтобы они не были охвачены морозомъ. Очищая яблочки отъ сѣмячекъ, нужно ихъ кидать въ холодную воду, затѣмъ отбросить на рѣшето, чтобы вода стекла, разложить по банкамъ и, заливши

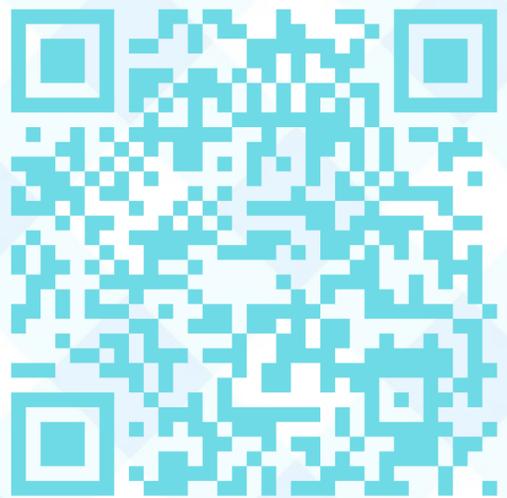
ВАРЕНЬЕ ИЗЪ АНАНАСА ПО ДРУГОМУ РЕЦЕПТУ. Въ глиняный муравленный горшокъ положить очищенный и наръзанный тоненькими ломтиками ананасъ, пересыпать его мелко-истолченнымъ сахаромъ, покрыть крышкой, обмазать ее кругомъ густымъ хлѣбнымъ тѣстомъ и поставить его въ другую посуду, налитую кипяткомъ, но ставить надо такъ, чтобы водой не размыло тѣста и не проникла-бы вода въ горшокъ съ вареньемъ. Такимъ образомъ нужно варить въ продолженіе двухъ часовъ, добавляя испаряющуюся въ посудѣ воду.

Подобную операцію нужно производить ежедневно, въ продолженіе двухъ часовъ, три дня къ ряду. Горшокъ изъ воды не вынимается до тѣхъ поръ, покуда она не остынетъ.

Если разложенное въ банки варенье по истеченіи нѣсколькихъ дней будетъ портиться, то его слѣдуетъ переварить точно также, какъ оно и варилося, при-



**Петербургская гастрономия:
становление традиций : мультимедийный
урок**



Петербуржское гостеприимство:
традиции и современность :
мультимедийный урок



Медъ изъ фіялковыхъ цвѣтовъ.

Взять фунтъ бѣлаго меду, влить стаканъ воды, поставить на огонь и давъ закипѣть снять пѣну. Потомъ всыпать пол-фунта фіялковыхъ цвѣтовъ, дать кипѣть понемногу часъ, слить въ фаянсовую чашку, поставить въ прохладномъ мѣстѣ, на другой день сиропъ процѣдить сквозь салфетку, поставить на огонь, и еще всыпать пол-фунта свѣжихъ фіялковыхъ цвѣтовъ, варить часъ, процѣдить и слить въ бутылку, поставить въ холодное мѣсто. Фіялковый медъ, употребляется какъ средство смягчительное въ грудныхъ болѣзняхъ и кашлѣ. Его можно класть въ настой изъ липовыхъ цвѣтовъ, или приготовляемый изъ другихъ травъ. Также его употребляютъ въ промывательныя, когда сильная боль въ животѣ или спазмы.



Полная хозяйственная книга, заключающая: поваренное искусство, домоводство, скотоводство, птицеводство, огородничество, садоводство и цветоводство : с присовокуплением: отдела об уходе за детьми, обработанного по Комбу, домашнего лечебника и домашнего секретаря, составленного согласно с уставами 20-го ноября 1864 года и положением о нотариальной части : Ч. 1-4 / соч. Екатерины Алексеевны Авдеевой

С.-Петербург : Д. Ф. Федоров, 1868. – 4 т.

ХАКАССКИЙ ЭТИКЕТ

Хакасы принимали пищу четыре раза в день. Рано утром готовили завтрак — «сиртеңгі азырал». К нему подавали обычно сметанную кашу «спотхы», пили чай с сыром. Около 12 часов дня делали обед — «күнөрткі азырал». Обязательно варили мясной суп. Во второй половине дня, около 4—5 часов, был вечерний чай или паузия — «нир азыралы»: Поздно вечером садилась за ужин «чадын азыралы». На нем заправлялись основательно мясом, ели супы, пили чай.¹⁵

14. Мирек.

Хакасы долины Абзакана умели готовить «мирек» — блюдо, напоминающее большие пельмени. Для начинки брали крошеное в корытце сечкой мясо с внутренним салом и луком. По виду пельмени «мирек» напоминали небольшие пирожки. Они варились в казане. При подаче на стол их заправляли маслом или сметаной, или макали в растопленный жир. Пельмени мирек заготавливались в большом количестве на зиму.



Национальные блюда
хакасов = Хоорай ас-тамахтары /
Бутанаев В. Я.

IX. ПРОСТОНАРОДНАЯ КУХНЯ, ДЕССЕРТЪ и НАПИТКИ.

1.) КУХНЯ.

1. *Бабка*. Отбить яицъ въ чашку, разтереть съ коровьимъ масломъ, положить соли и муки, развести сливками, смазать кострюль коровьимъ масломъ, налить туда растворъ и поставить въ печь, чтобъ спеклась; должно наливать полъ кострюли; коль скоро подыметъя вровнѣ съ кострюльными краями, скорѣе вынимать, а не то—опадаетъ и не будетъ годиться.— Кто желаетъ бабку сладкую, тотъ пусть кладетъ сахаръ вмѣсто соли.

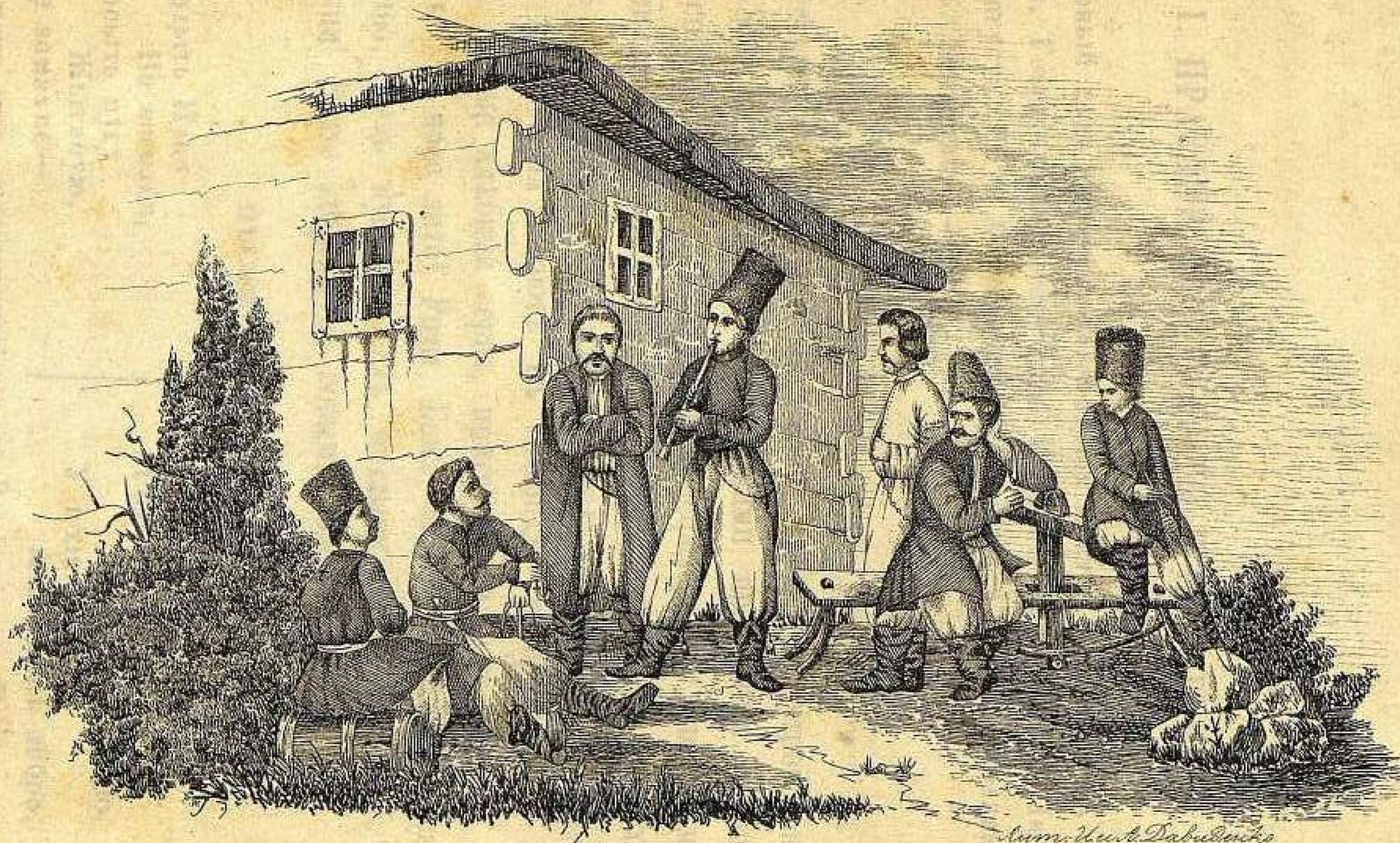
2. *Борщъ*. Капуста, буряки и мясо вкладываются въ горшокъ, ихъ затолкнутъ хорошимъ свинымъ саломъ и залыютъ бураковымъ квасомъ; когда борщъ вскипитъ, его солотъ и потомъ опять кладутъ сало съ лукомъ, а, при подачѣ, кладутъ сметану.— Если же постъ, то вмѣсто мяса, сала и сметаны, кладется рыба и конепляное масло съ поджаренымъ лукомъ.

3. *Бужанина*. Взявъ задній свиной окорокъ съ саломъ, но безъ кожи, нашпиговать его лукомъ и чеснокомъ, натереть солью и перцемъ, положить въ кадку, налить его хлѣбнымъ напитокнымъ квасомъ, положить простой, а не аглицкой мяты, прибавить уксусу $\frac{1}{4}$ кварты, дать вымокнуть сутки, вынуть, положить въ большую кострюль, накидать лавроваго листу, и стать жарить, закрывши кострюль плотно, чтобъ упарилась и чтобъ подъ нею сдѣлался красный сокъ. Подавать холодную.

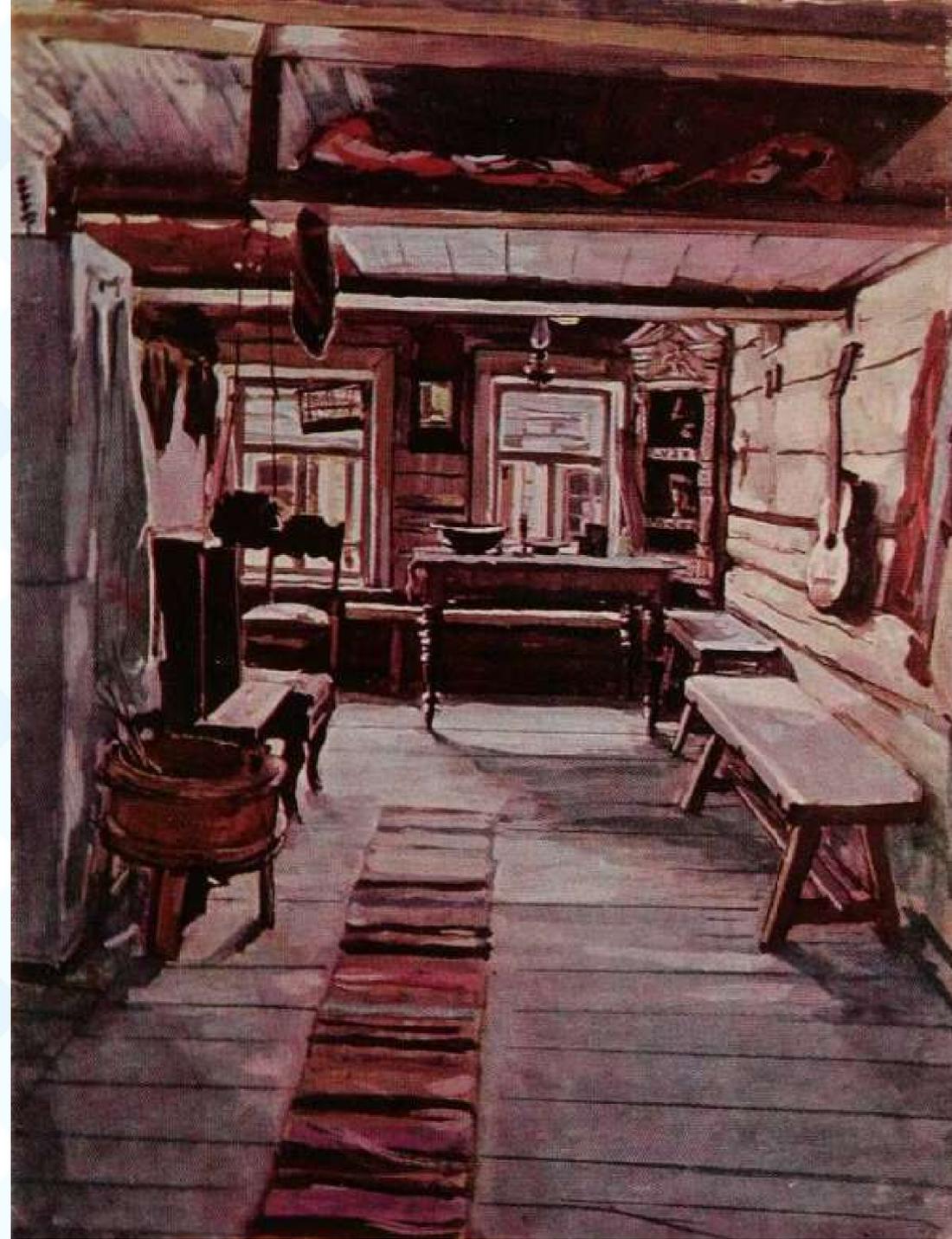
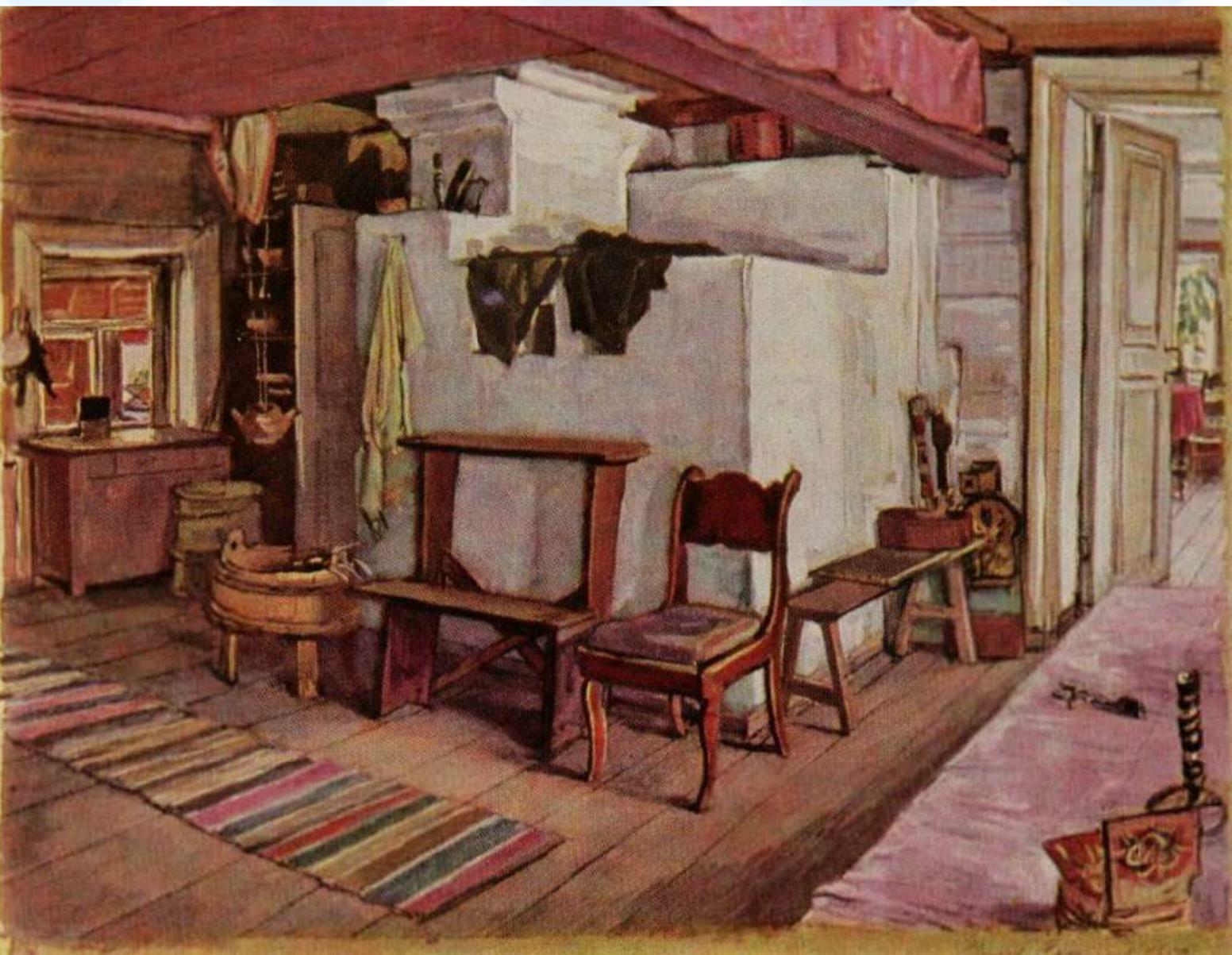


Обычаи, поверья, кухня и напитки
малороссиян : (с гравюрой) / извлечено
из нынѣшняго народнаго быта и составлено
Николаем Маркевичем

Киев : издал И. Давиденко, 1860. — [6], 174 с., 1 л. ил.



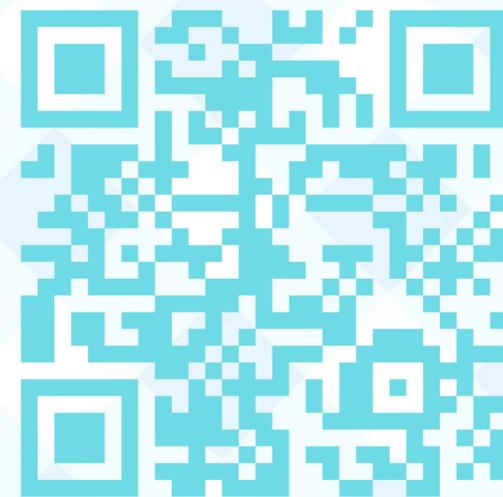
Сцена изъ народной жизни малоросіянъ.



Дом детства А. М. Горького.
[Художник И. А. Соколов]. «Кухня»



Намъ остается упомянуть еще о печахъ. Во всѣхъ жилыхъ хоромахъ печи были изразцовыя или образчатыя, ценинныя ¹⁾ изъ синихъ изразцовъ и мурамленыя или зеленыя, изъ зеленыхъ. Въ XVII ст. упоминаются также печи польскія зеленыя. Печи ставились четырехугольныя и круглыя, сырчатыя, изъ кирпича сырца особой формы,—на ножкахъ, съ колонками, съ карнизами и городками наверху; поэтому и форма образцовъ была разнообразна. Они были плоскіе и круглые; по мѣсту, которое они занимали въ кладкѣ; ихъ называли подзорными, свѣсами, уступами, валиками, наугольниками, свислыми, перемычками, городками, исподниками, ногами и проч. На образцахъ изображались травы, цвѣты, люди, животныя и разные узоры. Швы между образцовъ прописывались сурикомъ или покрывались красками подъ узоръ изразцовъ. Такъ, напр., въ 1690 г. «въ деревянныхъ дву комнатахъ царицы Прасковьи Ѳедоровны двѣ печи ценинныя велѣно росписать межъ образцовъ, по цвѣтамъ красками, которыми прилично, противъ тѣхъ печныхъ образцовъ; въ кубахъ и въ травахъ, межъ споевъ, такими жъ краски приправить: а исподъ подъ тѣми печми выкрасить сурикомъ, противъ прежняго, заново». Бывало также, что печи



**Домашний бытъ русского народа
в XVI и XVII ст. / соч. Ивана Забелина**

Москва : издание А. Д. Ступина, 1918



Борщекъ и похлебка.
Пирожки.
Стерляди паровыя.
Телятина.
Заливное.
Жаркое цыпленка и дичь.
Спаржа.
Гурьевская каша.
Мороженое.

1883 г. Мая

Меню параднаго обѣда въ Грановитой палатѣ
Le menu du banquet impérial dans la «chambre diamantée».



Венчание русских государей на царство, начиная с царя Михаила Федоровича до Императора Александра III = Couronnement des souverains Russes à partir du Tsar Michel Fédorovitch jusqu'à L'Empereur Alexandre III

Санкт-Петербург : Издание Германа Гоппе, 1883. – 283 с., 217 ил. : ил. ; 42 см



Елена Сергеевна Гармс

заместитель директора по социокультурной деятельности
СОУНБ им. В. Г. Белинского

+7 912 280 7323