

**ЭНЦИКЛОПЕДИЯ**  
**РУССКОЙ ОПЫТНОЙ**  
**ГОРОДСКОЙ И СЕЛЬСКОЙ ХОЗЯЙКИ,**  
**КЛОУЧИЦЫ, ЭКОНОМКИ,**  
**ПОВАРИХИ, КУХАРКИ,**  
**Скотницы и Пшичницы,**

СОДЕРЖАЩАЯ ВЪ СЕБѢ:

НАСТАВЛЕНІЯ И РУКОВОДСТВА ПО ВСѢМЪ ОТРАСЛЯМЪ

**ГОРОДСКАГО**

И

**СЕЛЬСКАГО ХОЗЯЙСТВА,**

ИЗВЛЕЧЕННОЕ ИЗЪ 40, 50 И 60 ЛѢТНИХЪ ОПЫТОВЪ  
РУССКИХЪ ХОЗЯЕКЪ

*Борисомъ Волжиньимъ.*

СЪ ПРИСОВОКУПЛЕНІЕМЪ ДОМАШНЕЙ БУХГАЛТЕРІИ И  
ОПИСАНІЯ ДАМСКАГО ГАРДЕРОБА И НАСТАВЛЕНІЯ КРОИТЬ  
И ШИТЬ ВСЯКАГО РОДА ПЛАТЬЯ И ДРУГІЕ УБОРЫ.

СЪ РИСУНКАМИ

ЧАСТЬ ВТОРАЯ.

---

**САНКТПЕТЕРБУРГЪ.**

Изданіе книгопродавца Василья Полякова.

## ОГЛАВЛЕНИЕ II ЧАСТИ.

—

### *Кладовая.*

Бутылочный бульонъ . . . . .	4
Крѣпкій бульонъ скороспѣлка . . . . .	6
Молочный бульонъ, очень полезный отъ насморка . . . . .	7
Средство придавать яркій золотистый цвѣтъ бульону, сваренному изъ слишкомъ молодаго мяса . . . . .	—
Бульонъ изъ костей . . . . .	8
Способъ возобновлять къ завшренному обѣду блюда початыя за сегодншнимъ . . . . .	9
Сохраненіе яицъ на зиму . . . . .	12
Еще сохраненіе яицъ . . . . .	—
Сохраненіе яицъ въ извстковомъ растврѣ . . . . .	15

Какъ сдѣлать нѣжнымъ и мягкимъ совершенно черствый окорокъ . . .	14
Мѣры для сохраненія молока свѣжимъ . . .	—
Средство ожиженія творога и защищенія молока отъ свертыванія . . . . .	—
Какъ дѣлать, чтобъ молоко не кисло . . .	15
Какъ умягчать домашнюю птицу, чтобъ можно было ее ѣсть тотчасъ послѣ того, какъ только ее убили . . . . .	—
Сохраненіе сырыхъ мясъ. . . . .	16
Способъ сохранять рыбу отъ порчи . . . . .	—
Какъ дѣлать, чтобъ замороженная рыба не ломалась при вареніи . . . . .	17
Способъ удобрить такую рыбу, которая начинаетъ портиться. . . . .	18
Средство поправлять тронувшуюся говядину —	
Простой способъ соленія и копченія мясъ	19
Средство, какъ соленымъ сельдямъ и сушенымъ или каленнымъ орѣхамъ придавать свѣжій видъ . . . . .	20
Способъ сохранять и удобривать мягкіе сыры	21
Англійскій способъ соленія масла . . . . .	22
Способъ бѣлить и очищать поваренную соль —	
Способъ готовить маленькіе огурчики и удостовѣряться въ томъ, что они безвредны и не содержатъ мѣди	25

III

Сушеніе плодовъ . . . . .	25
О сохраненіи плодовъ . . . . .	26
Сохраненіе винограда . . . . .	28
Еще способъ сохраненія винограда. . . . .	29
Ратафія безъ сахару. . . . .	30
Сохраненіе винограда въ золь или отрубяхъ —	
Сохраненіе дынь и арбузовъ до самой глубокой зимы. . . . .	31
Сохраненіе плодовъ отъ дѣйствія мороза. . . . .	32
Сохраненіе персиковъ . . . . .	33
Средство сохранять смородиновый сокъ въ совершенной свѣжести болѣе года . . . . .	—
Приготовленіе грушеваго сиропа, способ- наго замѣнить собою сахаръ . . . . .	34
Сиропъ виноградный . . . . .	35
Особеннаго рода приготовленіе шоколада . . . . .	36
Способъ изъ испортившейся муки дѣлать хорошую . . . . .	37
Картофельный хлѣбъ . . . . .	—
Сохраненіе картофеля . . . . .	38
Сохраненіе въ прокъ на зиму моркови, пастернака и рѣпы. . . . .	—
Способъ сушенія и сохраненія моркови, посредствомъ котораго можно при- давать очень хорошій, золотистый цвѣтъ сунамъ и соусамъ . . . . .	39

Сохраненіе петрушки, эстрагона и вообще всякой поваренной зелени . . .	40
Способъ, чтобъ прованское масло и всякое другое растительное масло не горькло . . . . .	41
Способъ узнавать поддѣлъ сахара . . . . .	—
Способъ узнавать поддѣлъ оливковаго масла	42
Способъ сохранять воду свѣжею въ дорогѣ	43
О приготовленіи говяжьей головы помощію сдавленія въ прокъ . . . . .	—
Записка, какъ дѣлать ветчинную эссенцію	44
Записки о маринадахъ . . . . .	—
Записка, какъ дѣлать поваренный сбитень	46
Записка, какъ дѣлать сосиски . . . . .	—
О зимнемъ запасѣ садовыхъ плодовъ, и о томъ какъ должно ихъ сохранять.	—
О сушеніи яблоковъ . . . . .	53
Яблочныя смоквы . . . . .	55
Яблоки обсахаренныя сухія . . . . .	—
О соленіи рыбъ . . . . .	56
Щукъ сушить для употребленія вмѣсто трески . . . . .	57
Домашняя икра . . . . .	58
Гусиные полотки конченые . . . . .	59
Гуси запасаемые въ уксусъ . . . . .	60
Жареные гуси, залитые саломъ . . . . .	61

Объ откармливаніи цыплятъ и молодыхъ голубей . . . . .	62
Кисель изъ улитокъ . . . . .	63
Сморчки сушить . . . . .	64
Приготовленіе изъ весеннихъ цвѣтовъ маткиной души . . . . .	65
Кисель изъ цвѣтковъ маткиной души . . . . .	56
Желе изъ цвѣтковъ маткиной души . . . . .	—
Уксусъ изъ цвѣтковъ маткиной души . . . . .	68
Молодые хмѣлевые побѣги сберечь на нѣсколько времени свѣжими . . . . .	—
Прочная сѣдь въ запасъ изъ ветчины . . . . .	68
О сохраненіи съѣстныхъ припасовъ въ жаркое время года . . . . .	69
Средство противу плесневѣнія хлѣбовъ . . . . .	74
Средство произвести лѣтомъ ледъ . . . . .	75
Заготовленіе сливъ въ уксусъ . . . . .	—
Заготовленіе сливъ въ виноградномъ винѣ . . . . .	76
Заготовленіе сливнаго киселя . . . . .	—
Заготовленіе припесей французскихъ . . . . .	78
Заготовленіе рыжиковъ въ уксусъ . . . . .	80
Руладъ изъ говяжей паховины . . . . .	—
О заготовленіи розовой воды . . . . .	81
Розовой уксусъ . . . . .	82
Розовая эссенція . . . . .	83
Листья портулака въ уксусъ запасать . . . . .	—

Артишоки запасать въ разсолѣ . . . . .	84
Артишоки въ уксусъ . . . . .	85
Артишоочные стебли въ разсолѣ . . . . .	86
Сушенныя артишоочныя чашечки . . . . .	—
Артишоки на нѣсколько времени уберечь свѣжими . . . . .	87
О заготовленіи зеленаго гороха . . . . .	—
Новый способъ запасать гороховыя ло- патки въ сахарѣ . . . . .	90
Зеленый горохъ сушить . . . . .	—
Хлѣбцы изъ зеленаго гороха . . . . .	91
Турецкіе бобы запасать . . . . .	—
Турецкіе бобы квасить . . . . .	93
Турецкіе бобы сушить . . . . .	94
Экстрактъ изъ грецкихъ орѣховъ . . . . .	—
Сокъ красной смородины . . . . .	95
Сиропъ смородинный . . . . .	97
Варенье смородинное . . . . .	—
Смородину сушить . . . . .	98
Смородину чрезъ долгое время сберегать свѣжею . . . . .	—
Малина вареная . . . . .	99
Малинный уксусъ . . . . .	100
Малину сберегать свѣжею . . . . .	—
Способъ маринировать форелей и другихъ рыбъ . . . . .	—

Форелей и другихъ рыбъ коптить . . . . .	401
Домашніе капорцы и оливки . . . . .	402
Цибули въ уксусъ . . . . .	403
Стручковый перецъ въ уксусъ. . . . .	—
Ація, или огуречная приправа къ соусамъ	—
О заготовленіи разныхъ соленыхъ плодовъ	404
Соленіе огурцовъ . . . . .	405
Соленыя яблоки . . . . .	407
Моченыя яблоки . . . . .	—
Огуречный салатъ . . . . .	408
Огурчики или корнишоны въ уксусъ . . . . .	—
Виноградъ въ уксусъ . . . . .	409
Барбарисъ въ уксусъ . . . . .	410
Вишни въ уксусъ . . . . .	—
Сливы въ уксусъ . . . . .	411
Свекла въ уксусъ . . . . .	—
Портулакъ въ уксусъ . . . . .	412
Турецкіе бобы въ уксусъ . . . . .	—
Пикули . . . . .	413
Сухая горчица . . . . .	415
Французская горчица . . . . .	—
Сарептская горчица. . . . .	416
Соя. . . . .	—
Сохраненіе дичи . . . . .	417
Сохраненіе мяса посредствомъ сажн . . . . .	419
Уничтоженіе въ мясахъ непріятнаго вкуса	—



Маринированіе мясъ . . . . .	120
Сохраненіе рыбы на нѣкоторое время свѣжею . . . . .	121
Перевозка рыбы изъ одного мѣста въ другое живою . . . . .	122
Постное масло . . . . .	123
Горчичное масло . . . . .	124
Исправленіе попорченнаго постнаго масла	126
Какъ удобривать каждое постное масло	—
Сушеніе грибовъ . . . . .	127
Запасъ грибовъ свѣжими . . . . .	128
Запасъ грибовъ свѣжими для постнаго стола . . . . .	129
Грибы въ уксусъ . . . . .	—
Соленіе грибовъ . . . . .	130
Грибной порошокъ . . . . .	131
Печериный сокъ . . . . .	—
Сохраненіе плодовъ . . . . .	132
Фруктовые ящики . . . . .	134
Средство сохранять дорогіе плоды . . . . .	137
Сохраненіе плодовъ посредствомъ алкого- леваго пара . . . . .	138
Смотрѣніе за плодами . . . . .	139
Грушевыя четвергушки въ бутылкахъ . . . . .	142
Сушенныя груши . . . . .	—
Попортившіяся сушенныя груши . . . . .	144

Какъ придавать ранетъ ананасовый вкусъ	145
Домашній черносливъ . . . . .	146
Компотъ изъ абрикосовъ . . . . .	148
Мармеладъ изъ абрикосовъ . . . . .	148
Абрикосы въ сахаръ . . . . .	150
Желе изъ смородины . . . . .	—
Яблочный экономическій мармеладъ . . . . .	152
Яблочное желе . . . . .	153
Желе изъ винограда . . . . .	155
Варенье изъ мускатнаго винограда . . . . .	156
Плоды въ уксуномъ сиропъ . . . . .	—
Экономическое варенье . . . . .	157
Виноградный ягодникъ . . . . .	—
Вареная брусника (Нѣмецкій салатъ) . . . . .	160
Постила . . . . .	161
Брусничная постила . . . . .	162
Сушенныя телячьи ножки . . . . .	—
Яблочный леденецъ . . . . .	164
Тыквенное масло . . . . .	165
Сохраненіе плодовъ и новый пирамидаль- ный плодовикъ . . . . .	166
Сборъ и сохраненіе плодовъ . . . . .	170
Сохраненіе винограда и прочихъ пло- довъ . . . . .	171
О плодовикахъ вообще . . . . .	175
Пирамидальный плодовикъ . . . . .	177

Приготовленіе вкусной французской гор-	
чицы . . . . .	178
Легкій способъ составлять разные си-	
ропы . . . . .	179
Полента . . . . .	180
Сохраненіе въ зиму арбузовъ . . . . .	181
Разведеніе раковъ . . . . .	—
Варенье изъ салата . . . . .	182
Варенье изъ ананасовъ . . . . .	—
Изюмная водица . . . . .	183
Крупа изъ розъ . . . . .	—
Сохраненіе яицъ . . . . .	184
Лимонный ликеръ . . . . .	—
Сохраненіе лимоновъ очень долго . . . . .	185
Соленіе огурцовъ . . . . .	—
Сыръ для закуски . . . . .	186
Лимонный сиропъ . . . . .	—
Сохраненіе зелени и овощей . . . . .	187
Бараній окорокъ . . . . .	188
Смородиновка . . . . .	189
Яблочный кисель . . . . .	190
Дрожжи . . . . .	191
Праники . . . . .	192
Горчичное масло . . . . .	—
Соленіе мяса . . . . .	194
Соленіе говяжьяго и свиного мяса . . . . .	198

Соленіе баранины , телятины и козьяго мяса . . . . .	203
Соленіе птичьяго мяса . . . . .	—
Соленіе рыбы . . . . .	204
Икру солить . . . . .	206

*Погребъ и ле^никъ.*

Вино , пиво , медъ , уксусъ , масло , ликеры ратафин , водянки , шишучки и проч.	207
---	-----

*Хозяйственныя зам^тки.*

Какъ исправлять заплесн^вълыя вина .	212
Мутное вино поправить . . . . .	—
Способъ придать молодому Бордоскому вину вкусъ стараго . . . . .	—
Подражаніе шампанскому вину . . . . .	213
Приготовленіе малаги . . . . .	214
Еще искусственное шампанское . . . . .	215
Искусственное мюскать-люнель . . . . .	—
Средство для должайшаго сохраненія по- чатой бочки вина . . . . .	216
Какъ сд^лать, чтобъ вино п^шилось . . . . .	—
Какъ придать водк^ такой вкусъ , чтобъ казалось старою . . . . .	—
Мастика для запечатыванія бутылокъ . . . . .	217
Приготовленіе сыра . . . . .	—
Медъ-мальвазирь . . . . .	218

Ягодные меды . . . . .	220
Какъ поправлять окиснувшій медъ . . . . .	221
О пивовареніи . . . . .	—
Кислыя щи . . . . .	223
Квасъ . . . . .	—
Особенно полезный для здоровья квасъ . . . . .	224
Уксусъ . . . . .	225
Ренсковый уксусъ . . . . .	226
Пивной уксусъ . . . . .	227
О вымываніи бочекъ . . . . .	228
Какъ отнимать у бочекъ способность да- вать дурной вкусъ . . . . .	229
Сохраненіе вина въ бочкахъ, не подвергая его ни малѣйшей порчи . . . . .	230
Сохраненіе вина въ откупоренныхъ боч- кахъ . . . . .	231
О винахъ тронутыхъ морозомъ и сред- ство дѣлать ихъ удобными къ упо- требленію . . . . .	—
Приготовленіе новыхъ бочекъ для напол- ненія ихъ виномъ . . . . .	233
Способъ ставитъ вина въ погребахъ и подвалахъ . . . . .	—
Какъ содержать вина въ бочкахъ . . . . .	234
Разстановка бутылокъ съ виномъ . . . . .	235
Мастика для запечатыванія пробокъ . . . . .	238

Какъ дѣлать чтобъ вино не кисло . . . . .	239
Какъ отнимать дурной вкусъ у вина . . . . .	240
Простое средство дѣлать слабыя и молодья вина крѣпче . . . . .	—
Какъ дѣлать изъ краснаго вина такое бѣлое вино , которое будетъ высшаго въ сравненіи съ прежнимъ, сорта . . . . .	241
Приготовленіе уксуса-эстрагона . . . . .	245
Какъ узнавать поддѣлку вина . . . . .	—
Швейцарскій способъ дѣлать киршвасеръ и подобныя ему водки . . . . .	246
Способъ придавать молодой водкѣ всѣ свойства старой водки . . . . .	247
Молочная водка . . . . .	—
Особеннаго рода вкусный медовый напитокъ . . . . .	248
Средство удобривать скиснувшее пиво . . . . .	—
Средство улучшить испортившееся , початое старое пиво . . . . .	249
Вѣрное средство противъ окисленія пива . . . . .	—
Поддѣлка пива . . . . .	250
Отмѣнно хорошій уксусъ . . . . .	251
Экономическій уксусъ . . . . .	252
Клерованіе краснаго уксуса . . . . .	253
Наставленіе для узнаванія не содержитъ ли уксусъ сѣрной кислоты . . . . .	254
Способъ придавать крѣпость слабому уксусу . . . . .	—

Сохраненіе укеуса . . . . .	255
Наливка изъ вишень . . . . .	256
Смородиновка . . . . .	—
Персиковая наливка . . . . .	257
Наливка изъ абрикосовъ . . . . .	258
Вино изъ айвъ . . . . .	—
Бузиное вино . . . . .	259
Настойка . . . . .	260
Вишневая настойка . . . . .	261
Настойка изъ сливъ . . . . .	262
Рябиновка . . . . .	263
Абрикосы въ водкѣ . . . . .	264
Персики въ водкѣ . . . . .	—
Груши руссеты въ водки . . . . .	265
Зеленые орѣхи въ водкѣ . . . . .	266
Виноградъ въ водкѣ . . . . .	267
Экономическое употребленіе пересохнувшихъ засахаренныхъ плодовъ . . . . .	268
Ратафія . . . . .	—
Ратафія на гвоздикъ и ванили . . . . .	269
Апельсиновая ратафія . . . . .	270
Жонкилевая ратафія . . . . .	—
Гвоздичная ратафія . . . . .	271
Ратафія изъ померанцовыхъ цвѣтовъ . . . . .	—
Липовая ратафія . . . . .	272
Ратафія изъ плодовъ съ косточками . . . . .	—

Ратафія изъ черной смородины . . . . .	273
Ратафія изъ айвъ . . . . .	274
Ратафія изъ косточекъ . . . . .	—
Ратафія изъ трюфелей . . . . .	275
Бишофъ . . . . .	276
Водка, замѣняющая французскую . . . . .	277
Чистый или основной ликеръ . . . . .	—
Цвѣточная эссенція . . . . .	278
Полынное вино . . . . .	—
Водянка изъ айвъ . . . . .	279
Молюкскій бальзамъ . . . . .	280
Вздохи любви . . . . .	—
Кюрассо ликеръ (Cugasseau) . . . . .	281
Миндальный ликеръ . . . . .	282
Ликеръ абрикосовый . . . . .	283
Розовый ликеръ . . . . .	—
Ликеръ изъ померанцовыхъ цвѣтовъ . . . . .	—
Ванильный ликеръ . . . . .	—
Дамской розовый ликеръ . . . . .	284
Мятная водка . . . . .	—
Кармазинный напитокъ . . . . .	285
Ликеръ дѣвъ . . . . .	286
Сиропъ . . . . .	287
Основной сиропъ и его очищеніе . . . . .	288
Сиропъ коричный, мятный, лимонный и прочія . . . . .	290



Сиропъ смородиный, малиновый, апельси- ный и прочія . . . . .	290
Миндальный сиропъ. . . . .	291
Земляничный и клубничный сиропъ . . . . .	292
Личный сиропъ . . . . .	—
Ежевичный сиропъ . . . . .	293
Укусный малиновый сиропъ . . . . .	294
Ратафій безъ сахару . . . . .	—
Вода на манеръ шампанскаго . . . . .	295
Клюковный сокъ . . . . .	296
Вишневка съ помощію алембика . . . . .	297
Домашній киршвассеръ съ помощію алем- бика . . . . .	—
Укусъ по весьма простому способу. . . . .	298
Вино изъ сливъ . . . . .	299
Спиртъ изъ хлѣба . . . . .	300
Прохладительное питье . . . . .	—
Сохраненіе винограда на зиму . . . . .	301
Смородинное вино . . . . .	—
Домашній укусъ . . . . .	302
Мастихинная водка . . . . .	—
Кардамонная водка . . . . .	304
Запеканная водка . . . . .	—
Домашнее вино изъ красной или бѣлой смородины . . . . .	305
Желудочная украинская водка . . . . .	307

*Молочня и дѣланіе сыровъ.*

Посуда употребляемая въ молочиѣ . . . . .	310
Молоко и сливки . . . . .	313
Масло . . . . .	317
Соленіе масла . . . . .	324
Боченки для масла . . . . .	326
Приготовленіе творога . . . . .	327
Сыръ . . . . .	329
Сыръ швейцарскій . . . . .	350
Французскій сыръ Бри . . . . .	353
Наставленія при дѣланіи сыровъ . . . . .	357
Италянскій сыръ (Marzolino di Lucardo) . . . . .	359