

Молоховец Елена Ивановна

**Подарок молодым хозяйкам,
или Средства к уменьшению
расходов в домашнем
хозяйстве**

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 82-3
ББК 84-4
Е50

Е50 **Елена Ивановна М.**
Подарок молодым хозяйкам, или Средства к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве / Молоховец Елена Ивановна – М.: Книга по Требованию, 2022. – 822 с.

ISBN 978-5-519-97244-4

ISBN 978-5-519-97244-4

© Издание на русском языке, оформление
«YOYO Media», 2022

© Издание на русском языке, оцифровка,
«Книга по Требованию», 2022

Эта книга является репринтом оригинала, который мы создали специально для Вас, используя запатентованные технологии производства репринтных книг и печати по требованию.

Сначала мы отсканировали каждую страницу оригинала этой редкой книги на профессиональном оборудовании. Затем с помощью специально разработанных программ мы произвели очистку изображения от пятен, клякс, перегибов и попытались отбелить и выровнять каждую страницу книги. К сожалению, некоторые страницы нельзя вернуть в изначальное состояние, и если их было трудно читать в оригинале, то даже при цифровой реставрации их невозможно улучшить.

Разумеется, автоматизированная программная обработка репринтных книг – не самое лучшее решение для восстановления текста в его первозданном виде, однако, наша цель – вернуть читателю точную копию книги, которой может быть несколько веков.

Поэтому мы предупреждаем о возможных погрешностях восстановленного репринтного издания. В издании могут отсутствовать одна или несколько страниц текста, могут встретиться невыводимые пятна и кляксы, надписи на полях или подчеркивания в тексте, нечитаемые фрагменты текста или загибы страниц. Покупать или не покупать подобные издания – решать Вам, мы же делаем все возможное, чтобы редкие и ценные книги, еще недавно утраченные и несправедливо забытые, вновь стали доступными для всех читателей.



Серия Книжный Ренессанс

www.samizday.ru/reprint

ПРЕДИСЛОВІЕ.

Кухня, это въ своемъ родѣ искусство, которое безъ руководства и если нельзя исключительно посвятить ему нѣсколько времени, пріобрѣтается не годами, но десятками лѣтъ, а этотъ деслтокъ лѣтъ неопытности иногда очень дорого обходится, въ особенности молодымъ супругамъ, и нерѣдко приходится слышать, какъ въ послѣдствіи, разстройство состоянія, а вслѣдствіе этого и разныя неудобствія въ семейной жизни, приписываются большою частью тому, что хозяйка дома была неопытна и не хотѣла сама выискнуть и заняться хозяйствомъ.

Предупредить эти дурныя послѣдствія или, по крайней мѣрѣ, сдѣлать шагъ къ уклоненію ихъ есть пріямая моя цѣль и самое искреннее желаніе, и если книга моя достигнетъ хотя половины желаемой мною цѣли и принесетъ пользу моимъ соотечественникамъ, то я буду совершенно счастлива и это будетъ самою лучшею наградою за труды мои.

Эту книгу составила я исключительно для молодыхъ хозяекъ, чтобы доставить имъ случай, безъ собственной опытности и въ короткое время получить понятіе о хозяйствѣ вообще и чтобы тѣмъ пріохотить ихъ заниматься хозяйствомъ.

ЭТА КНИГА СОСТАВЛЕНА СЪ ТРЕМЯ ЦѢЛЯМИ:

Во 1-хъ, чтобы познакомить съ кухней и вообще хозяйствомъ самихъ хозяекъ. Для этого я собрала описаніе разныхъ запасовъ необходимыхъ въ домашнемъ хозяйствѣ, какъ-то: печенья булокъ, сухарей, приготовленья варенья, домашнихъ напитоковъ, разныхъ запасовъ овощныхъ и фруктовыхъ, соленія мяса, рыбы и пр.

Во 2-хъ, чтобы уменьшить расходы въ домашнемъ хозяйствѣ и дать возможность хозяйкамъ самимъ выдавать провизію изъ кладовой. Для этого я, во всѣхъ помѣщенныхъ мною кушавьяхъ, назначила по возможности точно опредѣленную пропорцію всѣхъ составныхъ частей ихъ, пропорцію на 6 человѣкъ, и подъ описаніемъ каждаго почти кушанья назначила реестръ выдачи, потому что, не имѣя передъ глазами реестра всего того, что входитъ въ составъ кушанья, не только хозяйка, но даже и поваръ, который исключительно тѣмъ занимается, не въ состояніи вдругъ припомнить всего, вслѣдствіе чего впродолженіе цѣлаго утра до самаго обѣда, приходится нѣсколько разъ ходить въ кладовую то за тѣмъ, то за другимъ, что, не говоря уже о томъ, что скоро наскучить, но и чрезвычайно затруднительно для самой хозяйки, а при свѣтской жизни даже и невозможно.

Во 3-хъ, чтобы облегчить придумыванье ежедневныхъ обѣдовъ. Для этого составила я 800 обѣдовъ, которые раздѣлила на 5 разрядовъ, т. е. на 4 реестра скоромныхъ обѣдовъ, сгруппировавъ въ каждомъ изъ нихъ обѣды одинаковой стоимости и 1 реестръ постныхъ обѣдовъ.

При составленіи этихъ реестровъ я придерживалась тѣхъ припасовъ, которые въ томъ мѣсяцѣ легче достать, а слѣдовательно и дешевле. Пропорція кушавьевъ назначена на 6 человѣкъ, т. е. такая, при которой за обѣдомъ, состоящимъ изъ трехъ, иногда четырехъ кушавьевъ, можетъ быть исполнѣ сыто семейство,

состоящее из 6-ти человекъ, разумѣется обыкновеннаго аппетита, такъ что эта пропорція при четырехъ, пяти купавныхъ можетъ быть достаточна и для 8 человекъ. Эту пропорцію можно умоньшить или увеличить по желанію: пригото- вляя напр. обѣдъ на 3 человека, взять всего половину назначенной пропорціи; на 2 человека— $\frac{1}{2}$; на 9 или 12 человекъ увеличить пропорцію въ полтора раза и т. д.

Присоединить также реестръ кушаньевъ, употреблемыхъ къ завтраку и къ закусѣ, а также назначенъ завтракъ для дѣтей, завтракъ и обѣдъ для служителей.

Хозяйкамъ желающимъ придроживаться выдачи провизіи, назначенной въ этой книгѣ, советую имѣть въ своей кладовой:

Во 1-хъ, столовую серебрянную ложку.

Во 2-хъ, мѣдный или жестяной гарнецъ, т. е. $\frac{1}{4}$ ведра, а если можно, $\frac{1}{2}$ гарнца и $\frac{1}{4}$ гарнца, что облечать ихъ при выдачѣ молока, муки и булки и проч.

Въ 3-хъ, стаканъ средней величины, такихъ стакановъ въ большой бутылѣ отъ шампанскаго, т. е. въ $\frac{1}{4}$ гарницъ, должно быть 3, въ 1 штофѣ, т. е. $\frac{1}{2}$ гарницъ—6, въ 1 гарницѣ слѣдовательно 12 стакановъ.

Такъ какъ выдача провизіи назначена у меня большею частью стаканами, то и прилагаю реестръ вѣса разныхъ главныхъ провизій, а именно:

1 стаканъ воды	равняется	$\frac{1}{2}$ фунту и $\frac{1}{2}$ лоту.
1 фунтъ муки крупчатой.	=	3 стаканамъ.
1 ложка муки	=	$\frac{1}{4}$ „
1 фунтъ картофельной муки.	=	$2\frac{1}{2}$ „
1 фунтъ гречневой муки	=	$2\frac{1}{2}$ „
1 ложка масла	=	$\frac{1}{4}$ фунт.
1 фунтъ масла	=	8 ложкамъ.
1 ф. растопленнаго масла	=	$1\frac{3}{4}$ стакана.
1 ф. ячневой крупы	=	$2\frac{1}{3}$ „
1 ф. гречнев. крупы	=	$2\frac{1}{3}$ „
1 ф. манны	=	$2\frac{1}{4}$ „
1 ф. рису	=	2 „
1 ф. пшена	=	$2\frac{1}{8}$ „
1 ф. саго	=	$2\frac{1}{3}$ „
1 ф. перловой крупы	=	$2\frac{1}{4}$ „
1 ф. гречнев. мелкой крупы	=	$2\frac{1}{4}$ „
1 ф. смоленской крупы	=	$2\frac{1}{2}$ „
1 ф. овсяной	=	$2\frac{3}{4}$ „
1 ф. бѣлой фасоли	=	$2\frac{1}{3}$ „
1 ф. сушен. бѣлаго гороху	=	$2\frac{1}{8}$ „
1 ф. велея. сушен. горошку	=	$2\frac{2}{3}$ „
1 ф. чечевицы	=	$2\frac{1}{8}$ „
1 ф. мацаду	=	3 „
1 ф. коринки	=	8 „
1 ф. кишмишу	=	8 „
1 ф. мелкаго сахару	=	2 стаканамъ безъ $\frac{1}{4}$.
1 ф. сахара кусками	=	2 стак. или 32 кускамъ:
1 кусокъ сахару	=	1 лоту.
1 столовая сереб. ложка мелкаго сахару равно съ кралми безъ верха	=	1 лоту.
1 ф. молотата кофе	=	5 ст. легко насыпаннаго.
1 ф. нежженаго кофе	=	$2\frac{1}{2}$ стак.
1 ф. вермишели	=	$4\frac{1}{2}$ стак.
1 ф. сметаны	=	$1\frac{1}{2}$ „
1 ф. бѣлой француз. булки	=	$2\frac{1}{4}$ булки 5-ти копѣечныя.
если же черстной, то	=	$2\frac{1}{4}$ „
16 мелко истолченныхъ продажныхъ сухирей	=	1 стак.

Мороженое сливочное № 1417.

8 стаканов дѣланого молока или негу-

стихъ сливокъ	отъ 10	до 20	к.
3—4 желтка	4	6	к.
$\frac{1}{2}$ фунта сахара	12	15	к.
ванили	—	10	к.
соли 3 фунта	9	9	к.
лукъ	—	—	к.

Слѣдовательно форма мороженана на

6 челов. или 12 порцій стоятъ	отъ 85	до 100	к.
форма морсж. на 12 чел. или 24 порція	70	1	р. 20 и т. д.

Считая порціи по одной столовой ложкѣ.

Желе изъ вина № 1485.

$\frac{1}{2}$ фунта сахара	отъ 80	до 95	к.
24 золотника желатину	40	—	к.
или рыбьего клею	—	90	к.
4 лимона	12	10	к.
отъ 2 рюмокъ до 1 бутылки столоваго вина	10	до 1 р.	—

Всего	отъ 92	к. до 2 р.	45 к.
Слѣдовательно 1 большая форма съ			
12 маленькими формочками на 18 и			
даже 24 человека стоятъ	92	к. до 2 р.	45 к.

Такъ какъ и этою книгою старалась познакомить молодыхъ хозяекъ съ цѣлымъ городскимъ хозяйствомъ вообще, то прибавлю еще нѣсколько словъ о молочахъ, которыя, однако же, въ массѣ составляютъ свой счетъ, а именно:

Когда ощипываютъ съ птицъ перья, то откладываетъ ихъ въ одно мѣсто; въ длинныя зимніе вечера приказать ихъ перебрать: они годятся на подушки для служителей или для бѣдныхъ; перья и нуль отъ гусей и утокъ собирать отдѣльно.

Шкуры съ телятъ, барановъ и проч., растянувъ на палочки, тотчасъ высушить и отдать для выдѣлки кожъ.

Когда бьютъ скотъ, то кровь ихъ подливаетъ подъ фруктовый деревья.

Если обѣдъ готовится на плитѣ и она топится въ продолженіи трехъ—четырехъ часовъ, то приказывать изъ нея выгребать уголья на два-три большіе самовара.

Телячій желудокъ, хорошо вымытый и посоленный, высушить; онъ употребляется для сыровъ голландскихъ и швейцарскихъ № 2299.

При каждой кухнѣ не мѣшаетъ имѣть постоянно одного или двухъ поросятъ, которыхъ можно кормить помоями, остатками кореньевъ, хлѣба, и проч., но только остерегаться, чтобы не попало имъ кусковъ мяса и внутренностей отъ дечи.

Вообще каждая хозяйка должна строго смотрѣть за тѣмъ, чтобы въ домѣ была чистота, порядокъ и чтобы ничто не пропадало, а было употреблено съ пользою.

Дальнѣйшія свѣдѣнія необходимыя относительно домашняго городского и сельскаго хозяйства, гігіены и домашней медицины, помѣщены мною въ III части книги «Подарокъ молодымъ хозяйкамъ».

РЕЕСТРЪ СКОРОМНЫХЪ ОБЪДОВЪ 4-хъ РАЗРЯДОВЪ.

Пожѣщая 600 скоромныхъ *объдовъ*, которые я раздѣлила на 4 реестра, сгруппировать въ каждомъ изъ нихъ объды одинаковой стоимости, которой каждая хозяйка можетъ придерживаться, смотри по желанію и своему состоянію.

Къ *I-му разряду* принадлежать, такъ называемые, значные большіе объды, которые на 25 человѣкъ будутъ стоить приблизительно отъ 40 до 60 рублой сер. безъ вина, а на 6—8 человѣкъ—12—15 руб. сер. и болѣе.

Къ *II-му разряду* принадлежать объды изъ 5, иногда 6 роскошныхъ блюдъ; объды эти въ годъ, на 6—8 человѣкъ, круглымъ счетомъ могутъ стоить приблизительно отъ 4 р. до 6 р. сер. каждый.

Къ *III-му разряду* принадлежать тѣ же самыя объды II разряда, но только однимъ кушаньемъ меньше, состоятъ слѣдовательно изъ 4 иногда 5 блюдъ, такъ что на 6—8 человѣкъ каждый объдъ, круглымъ счетомъ, можетъ стоить въ годъ отъ 3 р. до 5 р. сер.

Къ *IV-му разряду* принадлежать объды изъ 3, иногда 4 блюдъ, которые въ годъ на 6—8 человѣкъ могутъ стоить отъ 2 до 4 руб. сер. каждый.

Вообще цѣны въ Россіи такъ разнообразны и такъ мѣняются, а главное, такъ на все возвышаются, что трудно назначить даже приблизительною цѣну.

РЕЕСТРЪ ОБЪДОВЪ I РАЗРЯДА.

Январь.

- 1) Супъ пюре съ трюфелями, шампиньонами и виномъ № 88.

Супъ красный № 2 съ фрикадельками.

Къ нимъ пирожки:

Слоенныя съ мозгами № 222, съ раковымъ фаршемъ № 227, полчки съ мяснымъ фаршемъ № 237, фаршъ грибной въ раковинахъ № 267. (Всего по немногу, т. е. на 6 человѣкъ каждого).

Вино: хересъ и другія испанскія вина.

- 2) Ростбифъ № 641—642.

Вино красное.

- 3) Маіонезъ изъ рыбы съ зеленымъ соусомъ № 1090.

Портеръ или эль.

- 4) Зеленый горошекъ № 2543 и цвѣтная капуста № 2525 съ сабаіономъ или съ сухарями, поджаренными въ маслѣ.

Вино рейнское, шато-д'икемъ или го-сотеризъ.

- 5) Суфле изъ рябчковыхъ № 864.

Вино войнштейнъ, малага.

- 6) Пуншъ гласе изъ фруктоваго сока № 1446.

- 7) Жаркое дичь и рябчики № 859 или 861, съ салатомъ и бекасы № 869.

Вино шампанское.

- 5) Пломбирь сливочный 1480.

Ликеръ.

- 9) Фрукты, варенье.

Чай и кофе.

Февраль.

- 1) Супъ виндзоръ № 11.

Бульонъ № 7.

Къ нимъ пирожки:

изъ мозговъ подаваемые въ раковинахъ № 264, пирожки въ крошкахъ жаренные въ фритюръ № 254; пирожки изъ рассыпчатого тѣста съ землянымъ ливеромъ № 245; пирожки изъ мозговъ жаренные въ кларъ № 261.

Вино: хересъ, мадера и марсаль.

- 2) Говядина филей шпикованный трюфелями или анчоусами № 636.

Вино красное.

- 3) Маюнезъ изъ цѣльной форели или судака и пр. № 1088.

Портеръ и эль.

- 4) Марсаль изъ рыбчиковъ № 868.

Вино рейнское.

- 5) Плуиъ-пудингъ № 1147.

Вино вейнштейнъ, малага.

- 6) Пушъ гласъ съ ромомъ или виномъ № 1440.

- 7) Жаркое индѣйка фаршир. грецкими орѣхами № 785; къ ней салатъ изъ жаренованныхъ вишенъ и яблокъ.

Шампанское.

- 8) Кремъ орѣховый съ фисташками № 1461.

Ликеръ.

- 9) Фрукты. Кофе и чай.

Мартъ.

- 1) Супъ пюре изъ тетерева № 62 и супъ зеленый изъ шпината № 67.

Къ нимъ пирожки:

Слоенные съ мозгами № 222; выпускныя яйца въ раковинахъ № 266; пирожки-булочки съ раковымъ фаршемъ № 258; слоенные пирожки съ фаршемъ изъ телатицы № 223.

Вина испанскія.

- 2) Говядина тушоная съ крѣпкимъ соусомъ № 616.

Вина красныя.

- 3) Паштетъ заливное изъ рыбчиковъ № 1066.

Портеръ или эль.

- 4) Трюфели огарипрованные мозгами или котлетами изъ курицы № 791.

Вино рейнское, шато-д'икемъ, го-сотеръ.

- 5) Суфле изъ раковъ № 1022.

Вино сладкое: малага, вейнштейнъ, кипрское.

- 6) Пушъ имперьяль изъ фруктоваго соку № 1447.

- 7) Жаркое индѣйка № 485 фарширов. каштанами № 784 съ салатомъ.

Шампанское.

- 8) Мороженое сливочное изъ фисташекъ № 1425, или кремъ брюле № 1464. или пломбиръ яблочный № 1481.

Ликеръ.

- 9) Фрукты.

Апрѣль.

- 1) Супъ изъ бычачьихъ хвостовъ № 48, и супъ-пюре изъ спаржи № 72

Въ нимъ пирожки:

На дрожжахъ съ мозгами № 236 и 237, и слоеные пирожки съ рыбнымъ фаршемъ № 224.

Вина испанскія: херестъ, мадера, марсаль.

- 2) Говядина по-английски № 632.

Вино красное.

- 3) Паштетъ изъ утря или налима № 1069, или изъ раковъ № 1070.

Портеръ или эль.

- 4) Шпинать и прочая зелень съ гарниромъ № 409.

Вино: рейнское, шато-д'анкемъ, го-сотернъ.

- 5) Пудингъ изъ протертаго рису № 1179, или бисквитный № 1136 съ сабаіономъ.

Вино сладкое: вейнштейнъ, малага.

- 6) Пуншъ гласе изъ шампанскаго № 1445.

- 7) Жаркое телятина по аматерски № 677, или съ вишнями № 682, или дичь; къ нимъ салатъ.

Вино шампанское.

- 8) Желе мозаикъ № 1490, или ананасное № 1497.

Ликеръ.

- 9) Фрукты. Кофе и чай.

Май.

- 1) Уха изъ стерляди на шампанскомъ № 106, супъ пюре свѣтло-зеленый № 65.

Къ ухѣ пирожки:

Съ визигомъ № 241 и слоеные съ фаршемъ изъ налима № 225.

Вина испанскія.

- 2) Говядина съ грибнымъ соусомъ № 617.

Вино красное.

- 3) Форель № 925.

Портеръ или эль.

- 4) Спаржа № 447, съ сабаіономъ и съ масломъ.

Вино рейнское, го-сотернъ и шато-д'анкемъ.

- 5) Паштетъ изъ раковъ № 1070, или пудингъ изъ рису съ раками № 1228, или пудингъ № 1158.

Вина сладкія: малага, кипрское, вейнштейнъ.

- 6) Пуншъ гласе (glacé) изъ чайнаго ликера № 1446.

- 7) Жаркое цыплята на манеръ рябчиковъ № 815, или фаршированные цыплята № 816; къ нимъ салатъ.

Вино шампанское.

- 8) Мороженое изъ смородиновыхъ почекъ № 1444 или кремъ земляничный № 1458.

Ликеръ.

- 9) Фрукты. Кофе и чай.

Іюнь.

- 1) Супъ пюре изъ дичи № 63, или супъ пюре изъ свѣжихъ грибовъ № 78.

Къ супу греночки № 176, 177 или 178 и слоеные пирожки съ раковымъ фаршемъ № 227, пирожки изъ мозговъ, подаваемые въ раковинахъ № 264.

Вина испанскія.

- 2) Говядина филей съ сарделевымъ масломъ № 639.

Вино красное.

- 3) Стерлядь съ картофелемъ № 1010.

Портеръ или эль.

- 4) Молодая: морковь, репа, картофель и капуста съ молочнымъ соусомъ

№ 382, кольраби, земляныя груши и прочая зелень, раздѣленная на блюда полосками изъ тѣста.

Вино рейнское, шато-д'икемъ, го-сотернъ.

- 5) Суфле изъ грецкихъ орѣховъ № 1207.

Вина сладкія: малага, кипрское.

- 6) Пуншъ имперяль изъ земляники или малины № 1447.

- 7) Жаркое каплуна фаршир. печонкою и трюфелями, съ салатомъ № 799.

Вино шампанское.

- 8) Мороженое или желе изъ клубники № 1428 или 1491.

Ликеръ.

- 9) Ягоды. Кофе и чай.

Іюль.

- 1) Бульонъ красный валахскій съ кореньями № 8, в) и ботвинья № 165.

Къ бульону пирожки изъ вермишели № 262, слоенныя съ разовымъ фаршемъ № 227.

Вино: хересъ, марсаль и мадера.

- 2) Говядина филей жареная въ бумагѣ № 637.

Вино красное.

- 3) Маюнезъ изъ рыбы съ салатомъ и зеленымъ соусомъ № 1090.

Портеръ или эль.

- 4) Цвѣтная капуста № 417, съ сабаіономъ или съ масломъ.

Вино рейнское, шато-д'икемъ и го-сотернъ.

- 5) Воздушный пирогъ изъ земляники № 1213.

Вина сладкія: рейнштейнъ, малага.

- 6) Пуншъ имперяль изъ малины № 1122.

- 7) Жаркое дикихъ утокъ № 854 и куропатки № 867, салатъ.

Шампанское.

- 8) Мороженое изъ малины, вишенъ или красной смородины № 1432, или сливочное мороженое изъ клубники, малины или земляники № 1428, или кремъ.

Ликеръ.

- 9) Ягоды, фрукты. Кофе и чай.

Августъ.

- 1) Супъ французскій а ля жюльенъ № 9 и супъ пюре изъ каштановъ № 76.

Къ супу пирожки изъ мозговъ, подаваемые въ раковинахъ № 264, и слоенныя съ фаршемъ изъ телатчей печонки съ ромомъ и мадерою № 228.

Вино: хересъ, мадера или марсаль.

- 2) Говядина жаркое-рулеты № 624.

Вино красное.

- 3) Стерлядь на шампанскомъ № 1011.

Портеръ или эль.

- 4) Артишоки № 498—501, съ зеленымъ горошкомъ.

Вино рейнское, шато-д'икемъ, го-сотернъ.

- 5) Пудингъ изъ шиннаты съ сабаіономъ № 1142.

- 6) Пуншъ имперяль изъ ананаса № 1449.

- 7) Жаркое: бекасы, вальдшнепы № 869, санстедъ съ гренокками № 872, куропатки съ салатомъ.

Шампанское.

- 8) Кремъ роіаль № 1430.

Ликеръ.

- 9) Ягоды, фрукты, варенье.

Кофе и чай.

Сентябрь.

- 1) Супъ а ля тортю № 44 и бульонъ крѣпкій съ виномъ № 7.
Къ нимъ прожки: изъ мозговъ съ трюфелями, подаваемые въ раковинахъ № 264, слоеные прожки съ фаршемъ изъ печени съ ромомъ и мадерою № 228, почтенъ съ мяснымъ фаршемъ № 231.
Вино: хересъ, мадера или марсаль.
- 2) Филей дикаго кабапа № 769 съ соусомъ изъ смородины.
Вино красное.
- 3) Осетрина подъ краснымъ, вишневымъ и вишневымъ соусомъ № 962.
Портеръ или эль.
- 4) Земляныя груши № 507, 508.
Вино шато-д'якма или го-сотеръ.
- 5) Воздушный пирогъ изъ яблоковъ № 1212.
Вино сладкое.
- 6) Пуншъ гласе изъ дыни № 1440.
- 7) Жаркое утки домашня № 835 съ салатомъ.
Шампанское.
- 8) Мороженое въ бисквитахъ № 1442, или пломбиръ чайный № 1482.
Ликеръ.
- 9) Фрукты. Кофе и чай.

Октябрь.

- 1) Супъ пюре изъ рябчиковъ или фазановъ съ шампанскимъ № 64 или 65; къ нему подаются гренки съ сардинками. Супъ французскій № 9.
Къ нему прожки: слоеные съ фаршемъ изъ телятины № 223 или 226, прожки изъ размочатаго тѣста съ кашустою № 229.
Вино: хересъ, марсаль или мадера.
- 2) Филей серны или лоса № 772.
Вино красное.
- 3) Маюнезъ изъ цѣльной вареной фаршированной рыбы № 1088 съ соусомъ сборнымъ № 343 или татарскимъ № 335.
Портеръ или эль.
- 4) Каштаны съ краснымъ виномъ № 513, 514.
Вино рейнское, шато-д'якма и го-сотеръ.
- 5) Пудингъ изъ бисквитовъ № 1134.
Вино сладкое.
- 6) Пуншъ гласе лимонный съ мараскиномъ № 1120.
- 7) Жаркое рябчики № 859 съ салатомъ.
Шампанское.
- 8) Мороженое тутти фрутти № 1440 или желе изъ ягодъ и фруктовъ № 1491.
Ликеръ.
- 9) Фрукты, варенье. Кофе и чай.

Ноябрь.

- 1) Супъ изъ дичи прозрачный № 46, къ нему греночки съ мяснымъ фаршемъ и сыромъ № 177 и 178.
Супъ рыбный на мясномъ бульонѣ № 24 съ рыбнымъ фаршемъ № 183.
Прожки: слоеные съ фаршемъ изъ налима № 225 или 224; рыбный фаршъ въ раковинахъ № 265, фаршъ изъ телятины и селедки въ раковинахъ № 268.
Вино: хересъ и вообще испанское.
- 2) Буженина съ соусомъ изъ каштановъ и карт. № 753.
Вино красное.

- 3) Паштетъ изъ дососкны или осетрины № 1071 съ соусомъ № 345.
Портеръ и эль.
- 4) Горячій винигретъ изъ зелени и кореньевъ № 444.
Вино рейнское, шато-д'юкемъ, го-сотернъ.
- 5) Суфле изъ бешемеля № 1208.
Вино сладкое.
- 6) Пуншъ гласе изъ земляничнаго сока № 1446.
- 7) Жаркое глухарь; тетерки № 846 съ салатомъ.
Шампанское.
- 8) Сливочное мороженое съ мараскиномъ № 1427, отарнированное пирожнымъ, или желе изъ разныхъ ягодъ и фруктовъ № 1503.
Ликеръ.
- 9) Фрукты. Кофе и чай.

Декабрь.

- 1) Супъ прозрачный изъ телячьей головки по англійски № 45, и супъ пюре изъ курицы № 60.
Къ нимъ пирожки: слоеные съ мозгами № 222 и 223, пирожки изъ блиновъ съ раковымъ фаршемъ № 257 фаршъ грибной въ раковинахъ № 267.
Вино испанское.
 - 2) Вареный окорокъ молодого вепря № 786.
Вино красное.
 - 3) Маюнезъ изъ цѣльнаго судака № 1092.
Портеръ и эль.
 - 4) Свѣжіе грибы въ сметанѣ № 2566 или 2565.
Вино рейнское, шато-д'юкемъ, го-сотернъ.
 - 5) Пудингъ изъ мозговъ № 1229 съ соусомъ съ ромомъ № 362.
Вино сладкое.
 - 6) Пуншъ гласе изъ мараскина № 1120.
 - 7) Жаркое фазанъ № 858 съ салатомъ.
Вино шампанское.
 - 8) Компотъ изъ свѣжихъ ягодъ и фруктовъ см. консервы стъ № 2060 до № 2086.
 - 9) Тортъ. Ликеръ, паливки.
 - 10) Фрукты. Кофе и чай.
-