

**Е.И. Молоховец**

**Подарок молодым хозяйкам или средство к  
уменьшению расходов в домашнем  
хозяйстве**

**Часть 1**

**Москва  
«Книга по Требованию»**

УДК 641.5  
ББК 36.99  
Е11

Е11 **Е.И. Молоховец**  
Подарок молодым хозяйкам или средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве: Часть 1 / Е.И. Молоховец – М.: Книга по Требованию, 2023. – 787 с.

**ISBN 978-5-458-23683-6**

Книга «Подарок молодым хозяйкам или средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве» Елены Ивановны Молоховец, в девичестве - Бурман (28 апреля (10 мая) 1831, Архангельск - 1918, Петроград), является кулинарным бестселлером XIX века. Впервые изданная в 1861 году в Курске, она выдержала более тридцати переизданий в конце XIX начале XX века и не потеряла своей актуальности и сегодня. Этот уникальный сборник рецептов русской кухни изначально издавался как пособие, помогающее молодым хозяйкам вести домашнее хозяйство. В книге содержатся рецепты вегетарианского и постного стола, образцы сервировки стола и блюд и описание разных запасов, необходимых в домашнем хозяйстве. Отличительной особенностью этой книги, по сравнению с предшествующими, является точное, а не примерное, указание количества используемых ингредиентов. Руководствуясь целью уменьшить расходы в домашнем хозяйстве, автор во всех помещенных рецептах указала точную пропорцию всех ингредиентов на 6 человек. Выпускница Смольного института для благородных девиц, Елена Молоховец стремилась помочь молодым хозяйкам при небольшом состоянии и умеренном расходе иметь постоянно вкусный, здоровый и разнообразный обед.

**ISBN 978-5-458-23683-6**

© Издание на русском языке, оформление  
«YOYO Media», 2023  
© Издание на русском языке, оцифровка,  
«Книга по Требованию», 2023

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 первоизданном 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.



обѣдомъ оказывается, что бульонъ выкипѣлъ—что его мало, тогда подливаютъ воды, по глазомѣру, который, въ особенности простолюдина, часто обманывается. Вливая бульонъ въ суповую миску, оказывается, что бульона не 6 или 8 тарелокъ, а 12 и даже болѣе, изъ числа которыхъ 6 тарелокъ подаются на столъ, а остальные остаются въ кухнѣ. Бульонъ, разумѣется, не вкусенъ, слабъ, если супъ съ крупами, то крупъ этихъ едва будетъ замѣтно.

Вслѣдствіе этого, если хозяйка и выдастъ на кушанье провизію по этой книгѣ, легко можетъ случиться, что кушанье будетъ не вкусно; не зная же настоящей причины этому, вина должна пасть на книгу, хотя совершенно несправедливо, поэтому и прошу, чтобы каждая хозяйка выбрала, хотя 2—3 кушанья и велѣла бы ихъ приготовить подъ своимъ надзоромъ, при соблюденіи всего, что сказано въ описаніи кушанья, и если бульонъ, приготовленный, какъ сказано выше, покажется ей довольно крѣпкимъ, по ея вкусу и ея состоянію, тогда она уже можетъ требовать отъ повара или кухарки, чтобы супъ былъ постоянно такъ крѣпокъ. Это предостереженіе можетъ относиться и ко всѣмъ прочимъ кушаньямъ, какъ напр., къ пирогамъ: на постное тѣсто назначено: 3 фунта крупичатой муки, а воды вмѣстѣ съ дрожжами, ровно 3 стак.; если воду влить по глазомѣру, то ее легко можетъ быть  $3\frac{1}{4}$  или  $3\frac{1}{2}$  стак. и въ такомъ случаѣ муки не достанетъ.

Желая приготовить небольшой обѣдъ или вечеръ, можно, по этой книгѣ, заранѣе вычислить приблизительно, сколько онъ будетъ стоить, соображаясь съ цѣнами мѣстности. Возьмемъ для примѣра питье, мороженое и желе изъ вина.

### Л и м о н а д ъ.

Не менѣе $\frac{1}{2}$ ф. и не болѣе $\frac{3}{4}$ ф. сахара	стоитъ отъ 8 до	12 к. с.
2 лимона . . . . .	» » 8 »	10 » »
<hr/>		
Слѣдовательно 6 стакановъ	стоятъ отъ 16 до	22 к. с.
» 30 » » » 80 »	1 р. 10 » »	

### П и т ь е к л ю к в е н н о е.

$\frac{1}{4}$ фунта клюквы	стоитъ . . . . . отъ	2 к. до	2 к.
$\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ фунта сахара . . . . .	»	8 » »	12 »
Кто любитъ прибавить ванили . . . . .	на	— » »	5 »
<hr/>			
6 стакановъ	стоятъ . . . . . отъ	10 к. до	19 к.
30 » » . . . . .	»	50 » »	95 »
<hr/>			
90 стакановъ	стоятъ . . . . . отъ 1 р. 50 к.	до 2 р. 85 к.	

### С л и в о ч н о е м о р о ж е н о е.

3 стакана цѣльн. молока или сливокъ, т. е. 1 бут. . .	отъ 10 до 20 к.
4 желтка . . . . .	» 8 » 8 »

$\frac{3}{8}$ ф. сахара . . . . .	отъ 6 до 6 к.
Ванили . . . . .	» — » 5 »
Соли 3 фунта . . . . .	» 5 » 5 »
Ледъ . . . . .	» — » — »

Слѣдовательно форма мороженаго на 6 человѣкъ  
или 12 небольшихъ порцій будетъ стоить . . . . . отъ 34 до 44 к.

Форма мороженаго на 12 чел. или 24 порціи . . . . . отъ 68 до 88 »

### Желе изъ вина.

$\frac{3}{4}$ ф. сахара кусками . . . . .	отъ 12 до 12 к.
10—12 зол. желатина или рыбьяго клея . . . . .	» 10—12 » 50—60 »
1—2 лимона . . . . .	» 4 » 10 »
Отъ $\frac{1}{4}$ до $1\frac{1}{2}$ стакана вина . . . . .	» 10 » 50 »
отъ 36—38 до 1 р. 32 к.	

Слѣдовательно на 15 и 18 человѣкъ,  
будетъ стоить . . . . . отъ 76 до 2 р. 64 к.

Хозяекъ, желающихъ придерживаться выдачи провизіи, назначенной въ этой книгѣ, прошу имѣть въ своей кладовой:

Во 1-хъ, столовую, серебряную ложку.

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

Въ 3-хъ, стаканъ средней величины, т. е. почти  $2\frac{1}{4}$  вершка высоты. Такихъ стакановъ въ большой бутылкѣ отъ шампанскаго, т. е. въ  $\frac{1}{4}$  гарнца, должно быть 3, въ 1 штофѣ—6—, а въ 1 гарнцѣ, слѣдовательно, 12 стакановъ. Въ такомъ стаканѣ должно вмѣщаться ровно  $\frac{1}{2}$  фунта воды.

## ОТДѢЛЪ I.

**ПРИМѢЧАНІЕ.** Для всевозможнаго оолегченія молодыхъ хозяекъ, я прилагаю въ этомъ отдѣлѣ:

- 1) Таблицу мѣры и вѣса.
- 2) Таблицу приблизительныхъ цѣнъ различныхъ продуктовъ.
- 3) Общія правила относительно количества провизіи, на 6 человекъ.
- 4) Таблицу приблизительной продолжительности жаренья разныхъ продуктовъ въ печи.
- 5) Таблицу жаренья на плитѣ.
- 6) Таблицу приблизительной продолжительности варки различныхъ продуктовъ.
- 7) Таблицу мѣры соленья кушаньевъ.
- 8) Рисунокъ и разборъ вола, качества мяса и его вѣсъ.
- 9) Относительный вѣсъ разныхъ сортовъ мяса, въ половинѣ туши вола средняго размѣра.
- 10) Распознаваніе качества мяса.
- 11) Питательность воловьего мяса.
- 12) Краткій перечень кушаньевъ изъ воловьей туши.
- 13) Экономическій разборъ нѣкоторыхъ крупныхъ кусковъ говядины.
- 14) Сбереженіе мяса.
- 15) Перечень разнородныхъ, основныхъ правилъ при приготовленіи кушаньевъ.

## I. Таблица мѣры и вѣса.

1 фунтъ муки крупчатой . . .	равняется	3 стаканамъ.
1 ложка муки . . . . .	=	$\frac{1}{3}$ стакана.
1 фунтъ картофельной муки . .	=	$2\frac{1}{2}$ стаканамъ.
1 фунтъ гречневой муки . . . .	=	$2\frac{1}{2}$ »
1 ложка масла . . . . .	=	$\frac{1}{8}$ фунта.
1 фунтъ масла . . . . .	=	8 ложкамъ.
1 ф. растопленнаго масла . . .	=	$1\frac{3}{4}$ стакана.
1 » ячневой крупы . . . . .	=	$2\frac{1}{3}$ »
1 » гречн. крупной крупы. . .	=	$2\frac{1}{8}$ »
1 » манны . . . . .	=	$2\frac{1}{4}$ »
1 » риса . . . . .	=	2 »
1 » пшена . . . . .	=	$2\frac{1}{8}$ »
1 » саго. . . . .	=	$2\frac{1}{3}$ »
1 » перловой крупы. . . . .	=	$2\frac{1}{4}$ »
1 » гречнев. мелкой крупы . .	=	$2\frac{1}{4}$ »
1 » смоленской крупы. . . . .	=	$2\frac{1}{2}$ »
1 » овсяной. . . . .	=	$2\frac{3}{4}$ »
1 » бѣлой фасоли . . . . .	=	$2\frac{1}{3}$ »
1 » сушен. бѣлаго гороха . . .	=	$2\frac{1}{3}$ »
1 » зелен. сушен. горошка . .	=	$2\frac{2}{3}$ »
1 » чечевицы . . . . .	=	$2\frac{1}{8}$ »
1 » миндаля . . . . .	=	3
1 » коринки . . . . .	=	3
1 » кишмишу . . . . .	=	3
1 ф. мелкаго сахара . . . . .	равняется	2 стаканамъ.
1 » сахара кусками . . . . .	=	3 стак. или 32 кускамъ.

1 кусокъ сахара . . . . .	=	1 лоту.
1 ф. сахарнаго песку . . . . .	=	2 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> стак.
1 столовая сереб. ложка мелка- го сахара, ровно съ краями, безъ верха. . . . .	=	1 лоту или 1 куску.
1 ф. молотаго кофе . . . . .	=	5 ст. легко насыпаннымъ.
1 » нежженаго кофе . . . . .	=	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> стак.
1 » вермишели ломаной. . . . .	=	4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> »
1 » сметаны . . . . .	=	1 <sup>2</sup> / <sub>3</sub> »
1 » бѣлой француз. булки. . .	=	2 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> булки 5-ти копѣечн.
если же черствой, то . . . . .	=	2 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> »
16 мелко истолченныхъ, продаж- ныхъ сухарей . . . . .	=	1 стак.
1 стаканъ сухарей. . . . .	=	1 франц. 5-ти коп. булки.
1 » тертой булки . . . . .	=	<sup>1</sup> / <sub>2</sub> француз. булки.
1 ф. чернослива . . . . .	=	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> стак.
1 » клюквы . . . . .	=	2
1 » чисто перебран. смород. .	=	2 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> стак.
1 » клубники, вишни и проч. .	=	3 стаканамъ.
2 самые мален. муск. орѣха . .	=	1 золотнику.
2 чайныя ложки корицы. . . .	=	1 »
70 шт. гвоздики или 2 чайн. л. .	=	1 »
<sup>1</sup> / <sub>2</sub> ведра муки, т. е. 1 гарн. . .	=	5 фунтамъ.
1 ф. варенья. . . . .	=	1 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> стак.
12 желтковъ . . . . .	=	1 стак.
6 яицъ . . . . .	=	1 »
2 толстые листочка желатина .	=	2 золотникамъ.
1 ф. тонкаго желатина. . . . .	=	170 листочкамъ.

## 2. Таблица приблизительныхъ цѣнъ различныхъ продуктовъ.

1 фунтъ Крупичатой муки 1-го сорта . . . . .	6 коп.
» Крупичатой муки 2-го сорта . . . . .	5 »
» Ржаной муки. . . . .	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> »
» Гречневой муки . . . . .	7 »
» Гречневой крупной, крупы желѣзнякъ . . . .	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> »
» Гречневой средней . . . . .	5 »
» Смоленской. . . . .	8 »
» Ячневой. . . . .	4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> »
» Ячневой, очищенной для кофе. . . . .	8 »
» Перловой крупы. . . . .	8 »
» Мелкой перловой крупы . . . . .	20 »
» Мансовой муки, иначе кукурузной. . . . .	10 и 50 »
» Пшени или просса . . . . .	4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> »
» Овсянки простой . . . . .	4—5 »
» Финляндской овсянки. . . . .	12 »
» Шотландской . . . . .	20 »
» Риса королевскаго . . . . .	16 »
» Риса простого. . . . .	8 »
» Топіока. . . . .	30 »
» Саги натуральной . . . . .	25 »

1 фунтъ Саги поддѣльной . . . . .	15	коп.
» Картофельной муки . . . . .	10	»
» Манной крупы мелкой . . . . .	8	»
» Манной—крупной . . . . .	20	»
» Гороха простого . . . . .	4	»
» Горошка сушеного . . . . .	отъ 40 до 80	»
» Бѣлой фасоли . . . . .	10	»
» Чечевицы . . . . .	7	»
» Соли кухонной . . . . .	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	»
» Соли столовой пачка . . . . .	8	»
» Сахара колотаго . . . . .	16	»
» Сахара гожевою . . . . .	15	»
» Сахарнаго песку рафинада, лучшаго сорта . . .	18	»
»       »       » худшаго сорта . . . . .	14	»
» Патоки сахарной, красной . . . . .	12	»
» Патоки картофельной, бѣлой . . . . .	20	»
» Меда простаго, краснаго, изъ цвѣтовъ гречихи .	20	»
» Меда изъ сборныхъ цвѣтовъ . . . . .	40	»
» Меда липецъ . . . . .	50	»
» Чая общеупотребительнаго . . . . .	отъ 1 р. 60 к. до 2 р.	40 »
» Сыпнаго чая . . . . .	1	» 60 »
» Кофе . . . . .	отъ 50 до 70 и дороже	»
» Цикорія . . . . .	6	»
» Какао . . . . .	1 р. 80	»
» Шоколада . . . . .	отъ 60 к. до 1 р.	»
» Ломанаго, лучшаго сорта, шоколада . . . . .	50	коп.
» Миндаля сладкаго . . . . .	40	»
» Миндаля горькаго . . . . .	60	»
» Изюма синяго . . . . .	40	»
» Изюма кишмишъ . . . . .	16	»
» Коринки . . . . .	15	»
» Чернослива французскаго . . . . .	35	»
» Шенталы . . . . .	16	»
» Сушеныхъ яблоковъ . . . . .	20	»
» Сушеныхъ грушъ . . . . .	25	»
» Варенья сахарнаго . . . . .	25	»
» Макароны простыхъ . . . . .	9	»
»       »       лучшихъ . . . . .	11	»
»       »       отборныхъ . . . . .	14	»
» Вермишеля . . . . .	10	»
»       »       звѣздочками . . . . .	15	»
<sup>1</sup> / <sub>4</sub> фунта Англійскаго перца . . . . .	8	»
» Простаго перца . . . . .	8	»
» Лавроваго листа . . . . .	15	»
» Кардамона . . . . .	1 р. —	»
1 фунтъ Корицы . . . . .	20	»
» Гвоздики . . . . .	20	»
» Ванили . . . . .	5 » —	»
» Мушкатнаго орѣха . . . . .	40	»
1 мушкатный орѣхъ . . . . .	5	»

1 лимонъ . . . . .	4—6	коп.
1 фунтъ Сарептской горчицы . . . . .	40	»
» Масла русскаго . . . . .	35	»
» » чухонскаго . . . . .	40	»
» » сливочнаго . . . . .	50—80	»
» » прованскаго . . . . .	60	»
» » горчичнаго . . . . .	40—50	»
» » подсолнечнаго . . . . .	18	»
» » маковаго . . . . .	50	»
» » орѣховаго . . . . .	40	»
Десятокъ яицъ . . . . .	20—80	»
1 бут. Молока цѣльнаго . . . . .	8—10	»
» » снятаго . . . . .	4—5	»
» Сливовъ худшихъ . . . . .	15—20	»
» » среднихъ . . . . .	20—30	»
» » сбивныхъ . . . . .	40—60	»
1 фунтъ Сметаны . . . . .	20—25	»
» Творога . . . . .	6—8	»
» Клюквы . . . . .	5	»
» Брусники моченой . . . . .	10	»
» Брусничнаго варенья-салата . . . . .	12—16	»
» Кислой салатной капусты . . . . .	10	»
» Простой кислой капусты . . . . .	3	»
» Грибовъ маринованныхъ . . . . .	20	»
» Груздей маринованныхъ . . . . .	15—20	»
» Сыра швейцарскаго . . . . .	60	»
» » пармезана . . . . .	90	»
» » зеленого . . . . .	1 р. 60	»
» » русскаго мешчерскаго . . . . .	30	»
» » честера русскаго . . . . .	30	»
» » » заграничнаго . . . . .	75	»
» » бри . . . . .	40	»
» » русскаго, низшаго сорта . . . . .	20	»
» » » швейцарскаго . . . . .	40	»
» » тильзитскаго . . . . .	25	»
» » бавштейнъ . . . . .	25	»
» » камамберъ русскаго . . . . .	25	»
» » » заграничнаго . . . . .	75	»
» » лимбургскаго . . . . .	30	»
» » литовскаго-Врохотскаго . . . . .	85	»
» » рокфоръ русскаго . . . . .	15	»
» » » заграничнаго . . . . .	1 р. 20	»
» Рыбьяго клея . . . . .	5 » 50	»
» Желатина . . . . .	1 » 40	»
» Визиги . . . . .	1 » 40	»
Сухія дрожжи, на 2 фунта муки на . . . . .	1	»
Франкфуртскій порошокъ, пачка въ 7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> чайн. лож. . . . .	15	»
1 фунтъ Вырѣзки 1-го сорта . . . . .	60—80	»
» » 2-го » . . . . .	40	»
» Ростбифа . . . . .	22	»



1 фунтъ Крахмала пшеничнаго . . . . .	15	коп.
» Синьки . . . . .	60	»
» Мыла . . . . .	10	»

### 3. Общія правила относительно количества провизіи, на 6 человекъ.

1) Для каждого домашняго, мяснаго супа, надо брать говядины отъ  $1\frac{1}{4}$  до 3 фунтовъ.

2) Для каждого основного бульона берется 1 луковица и  $\frac{3}{4}$  ф. кореньевъ: моркови, петрушки, сельерея и порея.

3) Для спеціального бульона прибавляется кромѣ того, еще по фунту овощей, а именно: или по 1 фунту свѣжей капусты, или по 1 фунту свѣжей капусты и брюквы; или по 1 фун. свѣжей капусты, брюквы, спаржи, свѣжаго недущенаго горошка и цвѣтной капусты, или по 1 фун. сельерея вмѣстѣ съ зеленью и т. п.

4) На каждый супъ — пюре, кромѣ  $\frac{3}{4}$  фун. основныхъ кореньевъ и 1 луковицы берется еще 2 фун. неочищенныхъ овощей, изъ которыхъ долженъ быть сваренъ супъ, какъ-то: 2 ф. картофеля, моркови, брюквы или 2 ф. всего этого вмѣстѣ взятаго.

5) На лейзонъ супа или соуса берется 2 желтка и по  $\frac{1}{2}$  стакана густыхъ сливокъ.

6) На гороховый супъ — пюре берется  $\frac{1}{2}$  фун. основныхъ кореньевъ и 1— $1\frac{1}{2}$  фунта гороха.

7) На супъ изъ чечевицы,  $\frac{1}{2}$  фун. основныхъ кореньевъ и  $1\frac{1}{2}$  фун. чечевицы.

8) На кислые щи берется по  $\frac{1}{2}$  ф. основныхъ кореньевъ,  $1\frac{1}{2}$  фун. кислой капусты и по 3—4 суш. грибка.

9) На котлеты берется по  $1\frac{1}{2}$  ф. мягкой говядины.

10) На жаркое берется по 3 ф. говядины или телятины безъ костей, отъ толстаго куска, а также по 3 фун. куръ, цыплятъ, дичи, рыбы и проч. Мозговъ изъ одной бычачьей головы.

11) На пироги, на каждый фунтъ муки берется 2 золот. сухихъ дрожжей и 1 стаканъ воды.

12) На тѣсто для варениковъ, колдуновъ, пельменей, лазанокъ, ватрушекъ, пышекъ, оладій, хвороста, берется по 1 фун. муки.

13) На блинчики (20 блиновъ) берется по бутылкѣ, т. е. по 3 стакана молока или воды и по 2 стак. муки, т. е. по  $\frac{2}{3}$  фун.

14) Масла на цѣлый день, на завтракъ и обѣдъ, на 6 человекъ, выдается по  $\frac{1}{2}$  фунта, за исключеніемъ, если готовятся русскіе блины, вареники съ творогомъ, или разварная рыба съ картофелемъ, масломъ и яйцами, на что надо прибавлять отъ  $\frac{1}{3}$  до  $\frac{1}{2}$  ф. масла.

15) На бульонъ съ крупами выдается по  $\frac{1}{4}$  ф. крупъ, т. е. по  $\frac{1}{2}$  стакана.

16) На молочный супъ на 2 бутылки молока, берется также по  $\frac{1}{2}$  стакана крупъ, но если супъ или каша, будучи сварены, могутъ простоять на плитѣ, въ тепломъ мѣстѣ, часа три, то можно засыпать не по  $\frac{1}{2}$  а по  $\frac{1}{4}$  стакана, иначе супъ превратится въ жидкую кашу, а жидкая каша въ густую.

17) На пудинги изъ крупъ на 6 челов., берется по  $\frac{1}{2}$  ф. крупъ.

18) На крутую гречневую кашу берется по  $1\frac{1}{2}$  ф.

19) На рассыпчатую смоленскую кашу берется по 1 фунту.

20) На самостоятельный соусъ изъ щавеля или шпината съ самымъ легкимъ гарниромъ берется на 6—8 челов., до 6 фунтовъ неочищенной еще отъ земли зелени. Если же гарниръ мясной—то достаточно 3 фунтовъ. На щи берется по  $1\frac{1}{2}$  ф.

21) На самостоятельный соус изъ свеклы, моркови, брюквы, лука, съ легкимъ гарниромъ, берется по 3 фун.

22) Если же всѣ эти соуса подаются, какъ гарниръ, къ котлетамъ, рулету, къ разварной говядинѣ, то достаточно всего половинную пропорцію, т. е. по  $1\frac{1}{2}$  фунта.

23) На кисели берется по фунту клюквы, красной смородины и по  $\frac{3}{4}$  стак. картоф. муки.

24) На компоты выдается по 1 ф. яблокъ,  $\frac{1}{2}$  ф. чернослива и  $\frac{1}{2}$  ф. сахара.

25) На воздушный, яблочный пирогъ или кремъ необходимо  $1\frac{1}{2}$  ф. сырыхъ яблокъ. Протирать испеченныя, горячими.

26) На воздушный пирогъ изъ густаго, домашняго варенья, берется по  $1\frac{1}{4}$  стак. варенья и по 4 бѣлка.

27) На желе и бланманже—на 4 стак. жидкости берется 10—12 листочковъ желатина, т. е. 10—12 золотн. и отъ  $\frac{1}{2}$  до  $\frac{3}{4}$  ф. сахара.

28) На муссъ, на 3 стакана жидкости полагается по 7 зол. желатина.

29) На мороженое, на 6 человекъ, берется 1 бутылка цѣльнаго молока или жидкихъ сливокъ, 4 желтка и отъ  $\frac{3}{8}$  до  $\frac{4}{8}$  ф. сахара.

30) Шоколаду на 6 чашекъ, полагается отъ  $\frac{1}{8}$  до  $\frac{1}{4}$  фун. на  $1\frac{1}{2}$  бутылки жидкихъ сливокъ или молока.

31) Какао. На чашку берется по чайной ложечкѣ какао, по 2 чайныя ложечки мелкаго сахара, по  $\frac{1}{2}$  чашки кипятка и по  $\frac{1}{2}$  чашки сыраго молока.

32) Кофе. На три части смолатаго кофе берется 1 часть цикорія и затѣмъ на каждую чашку кофе кладется по чайной ложечкѣ этой смѣси.

33) Чаю засыпаютъ, по чайной ложечкѣ на 4 человекъ.

34) Хлѣба чернаго полагается по  $\frac{1}{2}$  ф. на человекъ, въ деревняхъ для крестьянъ—по 3 фунта.

35) Соли, на господскій столъ, идетъ по 2 фунта въ недѣлю.

36) Приготовляя тѣсто для булокъ или пирожнаго берется спецій, на каждый фунтъ муки:

Кардамона по 10 зер.

Лимоннаго и розоваго масла по 5 капель.

Ванили—по  $\frac{1}{2}$  вершка.

37) На хлѣбный тортъ, въ 5 яицъ и  $\frac{1}{2}$  стакана сухарей изъ чернаго хлѣба, берется по  $\frac{1}{2}$  чайной ложечки корицы и по 3 гвоздики.

38) На 5 желтковъ бисквитнаго пирога берется цедры и сока съ  $\frac{1}{2}$  лимона.

39) Изъ 2 фун. неочищенной еще малины, какъ напр. на парфе, выходитъ, когда она будетъ вычищена и протерта,  $\frac{1}{2}$  фунта ягоднаго пюре.

40) Орѣховой массы выходитъ  $\frac{1}{2}$  ф. изъ 1 фунта неочищенныхъ, грецкихъ орѣховъ.

#### 4. Таблица приблизительной продолжительности жаренья разныхъ продуктовъ, въ печи.

*Примѣчаніе.* На вертелѣ жарится все на  $\frac{1}{4}$  или на  $\frac{1}{2}$  часа долѣе, чѣмъ въ печи. Для жаренья cadaго фунта мяса, въ печи, полагается, вообще, по  $\frac{1}{4}$  часа, напр.

	час.	мин.
1) Ростбифъ въ 16 ф. жарится . . . . .	4	—
» не кровянистый—меньше.		
2) Мягкій кусокъ говядины въ 4—5 ф. жарится.	$1\frac{1}{4}$	—
3) Телятины задняя четверть въ 10—15 ф. . .	$2\frac{1}{2}$ —3	—
» » » » 4—5 » . .	1— $1\frac{1}{4}$	—

## Таблица продолжительности жаренья.

4)	Баранины задняя четверть . . . . .	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> —2	—
5)	Окорокъ копченый въ тѣстѣ . . . . .	2—3	—
6)	Глухарь молодой . . . . .	около 1	—
	» старый . . . . .	» 1	30
7)	Тетерка молодая . . . . .	» —	30
	» старая . . . . .	» 1	—
8)	Индѣйка, откормленная, большая, фарширован. .	» 3	—
	» нефаршированная . . . . .	» 2	<sup>3</sup> / <sub>4</sub>
9)	Утка домашняя . . . . .	» 2	—
10)	Пулярдка . . . . .	» 1	30
11)	Курица старая . . . . .	» 1	30
	» молодая . . . . .	» 1	—
12)	Гусь . . . . .	» 3	—
13)	Поросенокъ . . . . .	» 2	—
14)	Заяць въ духовой жаркой печи . . . . .	» 1	15
15)	Рыба цѣльная печется въ печи . . . . .	» —	30—40
16)	Пироги . . . . .	—	30
17)	Пироги съ рыбой . . . . .	1	—
18)	Пирожки . . . . .	—	20
19)	Куличи . . . . .	2	—
20)	Булки . . . . .	1	—
21)	Пудинги въ духовой печи . . . . .	—	30
22)	Воздушные пироги . . . . .	—	10
23)	Бабушкины прянички . . . . .	—	7
24)	Торты . . . . .	—	45

## Б. Таблица жаренья на плитѣ

	мин.
1) Котлеты, на мѣдномъ, вылуженномъ противнѣ . .	11—15
2) Бифстекъ на сковородкѣ . . . . .	7—10
3) Клопсъ въ кастрюлькѣ . . . . .	30—40
4) Зразы . . . . .	30—40
5) Рябчики въ кастрюль . . . . .	20—30
6) Цыплята . . . . .	30—40
7) Куропатки . . . . .	40—45
8) Мелкая дичь . . . . .	15—20
9) Голуби старые . . . . .	20—30
10) » молодые . . . . .	15
11) Жаворонки . . . . .	8
12) Мелкая рыба и крупная разрѣзанная кусками . .	15
13) Влинчики . . . . .	2—3
14) Вафли . . . . .	5—6
15) Пирожки, жареные въ фритюрѣ . . . . .	5—7
16) Хворостъ . . . . .	2—3

## Б. Таблица приблизительн. продолжительн. варки различн. продуктовъ.

(При хорошемъ топливѣ и большомъ огнѣ).

*Примѣчаніе.* Время варки считается отъ минуты закипанія.

	час.	мин.
1) Вода и молоко, въ количествѣ 3—4 бутылокъ, закипаетъ въ мѣдной кастрюлькѣ, черезъ . . . . .	—	10—12
Въ маленьк. жел. кастрюлькѣ, на бензин. канфоркѣ. зак. въ . . . . .	—	6