

**Е.И. Молоховец**

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

**Часть 1**

**Москва  
«Книга по Требованию»**

УДК 641.5  
ББК 36.99  
Е11

E11      **Е.И. Молоховец**  
Подарок молодым хозяйствам 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 хозяйствам 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 хозяйствам 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 хозяйствам 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 оригиналe, 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.



объдомъ оказывается, что бульонъ выкипѣлъ—что его мало, тогда подливаютъ воды, по глазомъру, который, въ особенности простолюдина, часто обманываетъ. 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 остальная оставается 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 круничатой муки, а воды вмѣстѣ съ дрожжами, ровно 3 стак.; если воду влить по глазомъру, 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.

### Лимонадъ.

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

### Питье клюквенное.

$\frac{1}{4}$ фунта клюквы стоять . . . . . отъ	2 к. до	2 к.
$\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ фунта сахара. . . . . »	8 »	12 »
Кто любить прибавить ванили. . . . . на	— »	5 »
6 стакановъ стоять . . . . . отъ	10 к. до	19 к.
30    ,    ,    ,    ,    ,    »	50 »	95 »
90 стакановъ стоять . . . . . отъ 1 р. 50 к. до 2 р. 85 к.		

### Сливочное мороженое.

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.

**ПРИМѢЧАНИЕ.** Для всевозможнаго содѣгченія 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 человѣкъ.
- 4) Таблицу приблизительной продолжительности жаренія разныхъ продуктовъ въ печи.
- 5) Таблицу жаренія на плитѣ.
- 6) Таблицу приблизительной продолжительности варки различныхъ продуктовъ.
- 7) Таблицу мѣры соленія кушаньевъ.
- 8) Рисунокъ и разборъ вола, качества мяса и его вѣсъ.
- 9) Относительный вѣсъ разныхъ сортовъ мяса, въ половинѣ туши вола среднаго размѣра.
- 10) Распознаваніе качества мяса.
- 11) Питательность воловьяго 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 круичатой . . .	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. растопленного 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 . . .	=	$2\frac{1}{9}$ »
1 » зелен. сушен. горошка . .	=	$2\frac{2}{3}$ »
1 » чечевицы . . . . .	=	$2\frac{1}{8}$ »
1 » миндалю . . . . .	=	3
1 » коринки . . . . .	=	3
1 » кишмишу . . . . .	=	3
1 ф. мелкаго сахара . . . . .	равняется	2 стаканамъ.
1 » сахара кусками . . . . .	=	3 стак. илл 32 кускамъ.

## Т а б л и ц а ц ъ и н ъ.

1 кусокъ сахара . . . . .	=	1 лоту.
1 ф. сахарного песку . . . .	=	2 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> стак.
1 столовая серебр. ложка мелкаго 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, продажныхъ сухарей . . . . .	=	1 стак.
1 стаканъ сухарей . . . . .	=	1 франц. 5-ти коп. булки.
1 > тертой булки . . .	=	1/2 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 чайные ложки корицы. . . .	=	1 >
70 шт. гвоздики или 2 чайн. л. .	=	1 >
1/2 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 листочки 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 желѣзникъ . . .	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 >
> Перловай крупы. . . . .	8 >
> Мелкой перловай крупы . . . . .	20 >
> Маисовой муки, иначе кукурузной. . . . .	10 и 50 >
> Пшена 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 >

Т а б л и ц а ц ъ н ъ.

7

1 фунтъ Саги поддѣльной . . . . .	15	коп.
» Картофельной муки. . . . .	10	>
» Манной крупы мелкой. . . . .	8	>
» Манной—крупной . . . . .	20	>
» Гороха простого. . . . .	4	>
» Горошка сушонаго . . . . .	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 гомовою . . . . .	15	>
» Сахарнаго песку рафинада, лучшаго сорта. . . . .	18	>
»       » худшаго сорта . . . . .	14	>
» Патоки сахарной, красной . . . . .	12	>
» Патоки картофельной, бѣлой . . . . .	20	>
» Меда простаго, краснаго, изъ цветовъ гречихи .	20	>
» Меда изъ сборныхъ цветовъ . . . . .	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	>
» Цикорій. . . . .	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	>
» Шепталы . . . . .	16	>
» Сушеныхъ яблоковъ . . . . .	20	>
» Сушеныхъ грушъ . . . . .	25	>
» Варенья сахарнаго . . . . .	25	>
» Макаронъ простыхъ . . . . .	9	>
»       » лучшихъ. . . . .	11	>
»       » отборныхъ . . . . .	14	>
» Вермишеля. . . . .	10	>
»       » звѣздочками . . . . .	15	>
1/4 фунтъ Англійскаго перца . . . . .	8	>
» Простаго перца . . . . .	8	>
» Лавроваго листа . . . . .	15	>
» Кардамона . . . . .	1 р. —	>
1 фунтъ Корицы . . . . .	20	>
» Гвоздики . . . . .	20	>
» Ванили . . . . .	5 > —	>
» Мускатнаго орѣха . . . . .	40	>
1 мунгатнаго орѣха . . . . .	5	>

## Таблица цѣнъ.

1 лимонъ . . . . .	4—6	коп.
1 фунтъ Сарептской горчицы . . . . .	40	>
»   Масла русскаго . . . . .	35	>
»   »   чухонскаго . . . . .	40	>
»   »   сливочнаго . . . . .	50—80	>
»   »   провансскаго . . . . .	60	>
»   »   горчичнаго . . . . .	40—50	>
»   »   подсолнечнаго . . . . .	18	>
»   »   маковаго . . . . .	50	>
»   »   орѣховаго . . . . .	40	>
Десятокъ яицъ . . . . .	20—80	>
1 бут. Молока цѣльнаго . . . . .	8—10	>
»   »   снятаго . . . . .	4—5	>
»   Сливокъ 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	>
»   »   зеленаго . . . . .	1 р. 60	>
»   »   русскаго мещерскаго . . . . .	30	>
»   »   честера русскаго. . . . .	30	>
»   »   »   заграничнаго . . . . .	75	>
»   »   бри . . . . .	40	>
»   »   русскаго, низшаго сорта . . . . .	20	>
»   »   »   швейцарскаго . . . . .	40	>
»   »   тильзитскаго . . . . .	25	>
»   »   бакштейнъ . . . . .	25	>
»   »   камамберъ русскаго . . . . .	25	>
»   »   »   заграничнаго . . . . .	75	>
»   »   лимбургскаго . . . . .	30	>
»   »   литовскаго-Брохотовскаго . . . . .	85	>
»   »   рокфоръ русскаго : . . . . .	15	>
»   »   »   заграничнаго . . . . .	1 р. 20	>
»   Рыбяго клея. . . . .	5	> 50
»   Желатина . . . . .	1	> 40
»   Визити . . . . .	1	> 40
Сухія дрожжи, на 2 фунта муки на . . . . .	1	>
Франкфуртскій порошокъ, пачка въ 7½ чайн. лож. . . . .	15	>
1 фунтъ Вырѣзки 1-го сорта . . . . .	60—80	>
»   »   2-го   » . . . . .	40	>
»   Ростбифа . . . . .	22	>

Таблица цѣнъ.

9

1 фунтъ Говядины 1-го сорта . . . . .	17	коп.
»      »    2-го    » . . . . .	15	»
»      »    3-го    » . . . . .	13	»
»      Телятины задней четверти . . . . .	отъ 20—30	»
»      »    передней лопатки . . . . .	15—20	»
»      Котлетной части. . . . .	12—25	»
Одна телячья котлетка . . . . .	12—30	»
1 фунтъ Грудинки . . . . .	10—12	»
»      Свинины свѣжей. . . . .	12	»
»      »    копченой, сырой . . . . .	85	»
Свиная котлетка . . . . .	13—15	»
Рябчикъ Архангельскій. . . . .	40	»
»      Олонецкій . . . . .	25	»
Тетерка . . . . .	35—45	»
Курица . . . . .	45—65	»
Молодая . . . . .	40	»
Цыпленокъ . . . . .	40	»
Каплунъ . . . . .	90—1 р.	»
Пулярдка. . . . .	75	»
Утка домашняя . . . . .	70	»
Куропатка бѣлая . . . . .	80	»
Индѣйка. . . . .	отъ 1 р. 25—3 р.	»
Гусь съ потрохами . . . . .	1 р. 25	»
Гусь безъ потроховъ . . . . .	75	»
1 фунтъ Гребешковъ . . . . .	60	»
Картофель лѣтомъ на возахъ мѣшокъ . . . . .	1 р. —	»
»      зимою на возахъ мѣшокъ. . . . .	1 р. 75	»
Частями въ лавкѣ: $\frac{1}{2}$ осьмушки или $2\frac{1}{2}$ ф. . . . .	4	»
1 осьмушка или 5 ф. . . . .	8	»
Лукъ рѣпчатый, одна маленькая мѣрка. . . . .	7	»
1 фунтъ Лука шарлота . . . . .	20	»

Цѣна рыбамъ, судя по временамъ года:

1 фунтъ Стерляди . . . . .	15—25	коп.
»      Лососины . . . . .	35—40	»
»      Осетрины . . . . .	30—35	»
»      Семги свѣжей . . . . .	80—85	»
»      Семги соленой . . . . .	50—1 р.	»
»      Сига свѣжаго . . . . .	20	»
»      Сига копченаго . . . . .	40—50	»
»      Щуки . . . . .	8	»
»      Судака . . . . .	10—12	»
»      Окуней . . . . .	10—15	»
Десятокъ Корюшки . . . . .	6—10	»
»      Салакушки . . . . .	4—5	»
»      Ершей . . . . .	12—33	»
Хлѣба ржанаго, простаго, чернаго . . . . .	2	»
»      побѣлѣе . . . . .	$2\frac{1}{3}$	»
»      еще побѣлѣе . . . . .	3	»
»      такъ называемаго «ситникъ» . . . . .	6	»

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

### 3. Общія правила относительно количества провизії, на 6 человѣкъ.

- 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, селлерея и порея.
- 3) Для специального 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 неущенаго горошка и цвѣтной капусты, или по 1 фун. селлерея 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, цыплять, 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 человѣкъ, выдается по  $\frac{1}{2}$  фунта, за исключениемъ, если готовятся русскіе блины, вареники съ творогомъ, или разварная рыба съ картофелемъ, масломъ и яйцами, на что надо прибавлять отъ  $\frac{1}{3}$  до  $1\frac{1}{2}$  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 плите, 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 крупы на 6 челов., берется по  $\frac{1}{2}$  ф. крупу.
- 18) На крутую гречневую кашу берется по  $1\frac{1}{2}$  ф.
- 19) На разсыпчатую смоленскую кашу берется по 1 фунту.
- 20) На самостоятельный соусъ изъ щавеля или шпината съ самыми легкими 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 соусъ 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 испеченыя, 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 зол. желатина 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 человѣкъ, берется 1 бутылка цѣльного 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 чайныхъ ложечки мелкаго сахара, по  $\frac{1}{2}$  чашки кипятка и по  $\frac{1}{2}$  чашки сырого молока.
- 32) Кофе. На три части смолотаго кофе берется 1 часть цикорія и затѣмъ на каждую чашку кофе кладется по чайной ложечкѣ этой смѣси.
- 33) Чай засыпаютъ, по чайной ложечкѣ на 4 человѣка.
- 34) Хлѣба чернаго полагается по  $\frac{1}{2}$  ф. на человѣка, въ деревняхъ для крестьянъ—по 3 фунта.
- 35) Соли, на господскій столъ, идетъ по 2 фунта въ недѣлю.
- 36) Приготвляя тѣсто для булокъ или пирожнаго берется спецій, на каждый фунтъ муки:
- Кардамона по 10 зер.
  - Лимоннаго и розового 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 щедры и сока съ  $\frac{1}{2}$  лимона.
- 39) Изъ 2 фун. неочищенной еще малины, какъ напр. на парфе, выходить, когда она будетъ вычищена и протерта,  $\frac{1}{2}$  фунта ягоднаго пюре.
- 40) Орѣховой массы выходить  $\frac{1}{2}$  ф. изъ 1 фунта неочищенныхъ, грецкихъ орѣховъ.

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

*Примѣчаніе.* На вертелѣ жарится все на  $\frac{1}{4}$  или на  $\frac{1}{2}$  часа долѣе, чѣмъ въ печи. Для жаренъя каждого 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>1/2</sup> —2	—
5)	Окорокъ копченый въ тѣствъ . . . . .	2—3	—
6)	Глухарь молодой . . . . .	около 1	—
	» старый . . . . .	» 1	30
7)	Тетерка молодая . . . . .	» —	30
	» старая . . . . .	» 1	—
8)	Индѣйка, откормленная, большая, фарширован.	» 3	—
	» нефаршированная . . . . .	» 2	3/4
9)	Утка домашняя. . . . .	» 2	—
10)	Пулярдка. . . . .	» 1	30
11)	Курица старая . . . . .	» 1	30
	» молодая . . . . .	» 1	—
12)	Гусь . . . . .	» 3	—
13)	Поросенокъ. . . . .	» 2	—
14)	Заяцъ 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)	Шудики въ духовой печи. . . . .	—	30
22)	Воздушные пироги . . . . .	—	10
23)	Бабушкины прянички. . . . .	—	7
24)	Торты . . . . .	—	45

## 5. Таблица жаренья на плитѣ

		мин.
1)	Котлеты, на мѣдномъ, выложенномъ противнѣ . . .	11—15
2)	Бифтекъ на сковородкѣ. . . . .	7—10
3)	Клопсъ въ кастрюлькѣ . . . . .	30—40
4)	Зразы. . . . .	30—40
5)	Рябчики въ кастрюлѣ . . . . .	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)	Блинчики. . . . .	2—3
14)	Вафли . . . . .	5—6
15)	Пирожки, жареные въ фритюрѣ . . . . .	5—7
16)	Хворость . . . . .	2—3

## 6. 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