

**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. – 560 с.

**ISBN 978-5-519-97243-7**

**ISBN 978-5-519-97243-7**

© 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](http://www.samizday.ru/reprint)



8 человекъ. Эту пропорцію можно уменьшить или увеличить по желанию; приготовляя 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.

Присоединенъ также рѣзотръ кушаньевъ, употребляемыхъ къ завтраку и къ закускамъ, а также назначенъ завтракъ для дѣтей и завтракъ и обѣдъ для служителей.

Чтобы помочь хозяйкѣ въ случаѣ, если будетъ угрожать опасность ей и ея семейству остаться безъ обѣда—опасность, которая такъ часто постигаетъ теперь насъ всѣхъ, по случаю увеличенія числа радушно-гостепріимныхъ патейныхъ домовъ, я советую каждой хозяйкѣ запастись по крайней мѣрѣ двумя жестяными кастрюльками, въ которыхъ на спиртѣ можно разогрѣвать вчерашнія кушанья и жарить самой въ комнатѣ: бифштексъ, яичницу и т. п. Эти кастрюльки и разныя подобныя машинки можно получить въ Петербургъ, въ магазинъ Э. Шперлинга и К<sup>о</sup>, въ Б. Морской, на углу Кириичнаго переулка, въ д. Воронина, № 20.—Для такихъ фатальныхъ дней, въ концѣ рѣзотра обѣдовъ, я назначила нѣсколько кушаньевъ, которыя можетъ приготовить неопытная горничная или нянька въ случаѣ, если поваръ уже *сз утра* окажется не въ силахъ исполнить свою обязанность.—Кушанья эти я выбрала самыя легкія и скорыя для приготовления.

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 жестяной гарнецъ, т. е.  $\frac{1}{4}$  ведра, а если можно  $\frac{1}{2}$  гарнца и  $\frac{1}{4}$  гарнца, что облегчить ихъ при выдачѣ молока, муки на булки и проч.

Въ 3-хъ, Обыкновенный стаканъ средней величины, не самый большой и не малѣйшій; такихъ стакановъ въ одной большой бутылкѣ отъ шампанскаго, т. е. въ  $\frac{1}{4}$  гарнца должно быть 3, а въ 1 штофъ т. е. въ  $\frac{1}{2}$  гарнца—6, въ 1 гарнецъ слѣдовательно 12 стакановъ.

Такъ какъ выдача провизіи назначена у меня по большей части стаканами, то прилагаю рѣзотръ всѣхъ разныхъ главныхъ провизій, а именно:

|                                        |                                                     |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| 1 стаканъ воды . . . . .               | равняется $\frac{1}{2}$ фунт. и $\frac{1}{2}$ лота. |
| 1 фунтъ муки крупчатой . . . . .       | = 3 стаканамъ.                                      |
| 1 ложка муки . . . . .                 | = $\frac{1}{3}$ стакана.                            |
| 1 фунтъ картофельной муки . . . . .    | = 2 $\frac{1}{2}$ стаканамъ.                        |
| 1 фунтъ гречневой муки . . . . .       | = 2 $\frac{1}{2}$ стаканамъ.                        |
| 1 ложка масла . . . . .                | = $\frac{1}{8}$ фунта.                              |
| 1 фунтъ масла . . . . .                | = 8 ложкамъ.                                        |
| 1 ф. растопленнаго масла . . . . .     | = 1 $\frac{1}{4}$ стак.                             |
| 1 ф. ячневой крупы . . . . .           | = 2 $\frac{1}{2}$ стак.                             |
| 1 ф. гречневой крупной крупы . . . . . | = 2 $\frac{1}{2}$ стак.                             |
| 1 ф. манны . . . . .                   | = 2 $\frac{1}{4}$ стак.                             |
| 1 ф. риса . . . . .                    | = 2 стак.                                           |
| 1 ф. пшена . . . . .                   | = 2 $\frac{1}{8}$ стак.                             |
| 1 ф. саго . . . . .                    | = 2 $\frac{1}{3}$ стак.                             |
| 1 ф. перловой крупы . . . . .          | = 2 $\frac{1}{4}$ стак.                             |
| 1 ф. гречневой мелкой крупы . . . . .  | = 2 $\frac{1}{4}$ стак.                             |

|                                                                          |           |                             |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------|
| 1 фунтъ смоленской крупы . . .                                           | равняется | 2 $\frac{1}{2}$ стак.       |
| 1 ф. овсяной . . . . .                                                   | =         | 2 $\frac{3}{4}$ стак.       |
| 1 ф. бѣлой фасол. . . . .                                                | =         | 2 $\frac{1}{2}$ стак.       |
| 1 ф. сушеного бѣлаго гороха . . .                                        | =         | 2 $\frac{1}{2}$ стак.       |
| 1 ф. зеленого сушеного горошка . .                                       | =         | 2 $\frac{3}{4}$ стак.       |
| 1 ф. чечевицы . . . . .                                                  | =         | 2 $\frac{1}{2}$ стак.       |
| 1 ф. миндаля . . . . .                                                   | =         | 3 стак.                     |
| 1 ф. коришки . . . . .                                                   | =         | 3 стак.                     |
| 1 ф. кишмиша . . . . .                                                   | =         | 3 стак.                     |
| 1 ф. молаго сахара . . . . .                                             | =         | 2 стик. безъ $\frac{1}{4}$  |
| 1 ф. сахара кусками . . . . .                                            | =         | 3 стак. или 32 куса.        |
| 1 кусокъ сахара . . . . .                                                | =         | 1 лоту.                     |
| 1 столовая сереб. ложка мелкаго са-<br>хара ровно съ краями безъ верха . | =         | 1 лоту.                     |
| 1 ф. молотаго кофе . . . . .                                             | =         | 5 ст. легко насыпаннымъ.    |
| 1 ф. незжоннаго кофе . . . . .                                           | =         | 2 $\frac{1}{2}$ стак.       |
| 1 ф. вермишели мелко наломанной .                                        | =         | 4 $\frac{1}{2}$ стак.       |
| 1 ф. сметаны . . . . .                                                   | =         | 1 $\frac{1}{2}$ стак.       |
| 1 ф. бѣлой французской булки . . .                                       | =         | 2 $\frac{1}{4}$ булкп.      |
| если же черствой то . . . . .                                            | =         | 2 $\frac{3}{4}$ булкп.      |
| 16 мелко истолч. продажн. сухарей .                                      | =         | 1 стак.                     |
| 1 стаканъ тертой булкп . . . . .                                         | =         | $\frac{1}{4}$ франц. булкп. |
| 1 фунтъ чернослива . . . . .                                             | =         | 2 $\frac{1}{2}$ стак.       |
| 1 фунтъ клюквы . . . . .                                                 | =         | 2 стак.                     |
| 1 фунтъ чисто переб. смородины . .                                       | =         | 2 $\frac{1}{4}$ стак.       |
| 1 фунтъ клубники, вишни и проч. . .                                      | =         | 3 стак.                     |
| 2 самые маленькіе мушк. орѣха . .                                        | =         | 1 золотишку.                |
| 2 чайныя ложки корицы . . . . .                                          | =         | 1 золотишку.                |
| 70 штукъ гвоздики . . . . .                                              | =         | 1 золотишку.                |
| $\frac{1}{4}$ ведра муки, то есть 1 гарнецъ . .                          | =         | 5 фунт.                     |
| 1 фунтъ сахарнаго песка . . . . .                                        | =         | 2 $\frac{1}{2}$ стак.       |

Въ нѣкоторыхъ кушаньяхъ въ выдачу назначена сметана сладую-щимъ образомъ:  $\frac{1}{2}$ —2 стак. значить: отъ  $\frac{1}{2}$  до 2 стакановъ сметаны, кто не любитъ много сметаны или какъ напримѣръ зимою, когда трудно достать ее, можно положить, какъ напри-м. во щи изъ ща-веля № 33, только  $\frac{1}{2}$  стакана, а въ эти же самыя щи можно поло-жить 1, 1 $\frac{1}{2}$  и даже 2 стакана сметаны, смотря по желанію и по возможности.

Чтобы хозяйка не теряла времени при выдачѣ провизіи, надобно, чтобы въ кладовой каждая вещь стояла на своемъ мѣстѣ, мука въ кадушечкахъ, накрытыхъ полотномъ и крышкою съ надписью; крупы же, макароны, изюмъ, перецъ и проч., удобнѣе всего держать въ большихъ комодахъ или въ шкапахъ съ выдвижными ящичками раз-ной величины; на каждомъ ящикѣ приклеить надпись, что въ немъ всыпано.

Для выдачи масла удобнѣе всего приготовить его слѣдующимъ образомъ: взять 5—10 фунтовъ чухонскаго и русскаго масла (если сіе послѣднее стоитъ въ холодномъ мѣстѣ), свѣсить каждый фунтъ отдѣльно, потомъ разделить его на двѣ ровныя части, скатать полу-фунтовые шарики. Выдавая провизію, сосчитать сколько на кушанья выйдетъ всего масла и тогда выдать 1 шарикъ, 1 $\frac{1}{2}$  или 2 и т. д. Когда эти шарики выйдутъ, приготовить другіе.

Для желе, кремовъ, зефировъ, муссовъ и проч. советую покупать телячій клей подъ названіемъ *желатина*; онъ продается также на фунты и состоитъ изъ самыхъ тоненькихъ продолговатыхъ пласти-нокъ, изъ которыхъ каждая равняется приблизительно золотишку,

**ТАКЪ ЧТО, КОГДА ПУЖНО ВЫДАВАТЬ 3 ЗОЛОТНИКА, ТО ВЫДАЙТЕ 3—4 ПЛАСТИНКИ.**

Этот клей бываетъ белого и малиноваго цвѣта, такъ что желе, приготовленное изъ малиноваго жильотина, получаетъ превосходный цвѣтъ.

Желатинъ гораздо дешевле рыбьяго клея, а именно около 1 р. 50 коп. фунтъ, такъ что благодаря ему здоровое, чрезвычайно вкусное и дорогое по прежнему желе, можетъ входить теперь въ составъ недорогого обѣда.

Чтобы убедиться въ томъ, что назначенная мною пропорція достаточна на 6 человекъ, прошу каждую хозяйку выбрать для пробы три, четыре кушанья и приказать ихъ при себѣ приготовить.

Желая сдѣлать небольшой обѣдъ или вечеръ, можно по этой книгѣ заранѣе вычислить приблизительно сколько онъ будетъ стоить, ображаясь съ цѣнами города. Возьмемъ для примѣра питье, мороженое и желе нѣзъ вира.

**Депонатъ № 1314.**

|                                                                     |     |    |    |         |           |
|---------------------------------------------------------------------|-----|----|----|---------|-----------|
| Не менше $\frac{1}{2}$ ф. и не болше $\frac{3}{4}$ ф. сахара стоятъ | отъ | 12 | до | 18      | коп. сер. |
| 2 лимона . . . . .                                                  | »   | 6  | »  | 12      | »         |
| <hr/>                                                               |     |    |    |         |           |
| Слѣдовательно 6 стакановъ стоятъ . . . . .                          | »   | 18 | »  | 30      | »         |
| 30 . . . . .                                                        | »   | 90 | »  | 1 р. 50 | »         |

**Орденъ № 1315.**

|                                       |         |        |     |    |        |    |           |
|---------------------------------------|---------|--------|-----|----|--------|----|-----------|
| $\frac{1}{2}$ ф.— $\frac{2}{3}$ ф.ун. | миндала | стоятъ | отъ | 15 | до     | 20 | коп. сер. |
| $\frac{1}{4}$ ф.— $\frac{1}{3}$ ф.ун. | сахара  | »      | »   | 6  | »      | 8  | »         |
| <hr/>                                 |         |        |     |    |        |    |           |
| Слѣдовательно 6 стакановъ стоятъ      |         |        |     | »  | 21     | »  | 28        |
| 30                                    |         |        |     | »  | 1 р. 5 | »  | 1 р. 40   |

Пятье шаровенное № 1316.

|                                          |                |                |           |
|------------------------------------------|----------------|----------------|-----------|
| 3/4 фунта клюквы стоятъ . . . . .        | отъ 3          | до 3           | коп. сер. |
| 1/2 — 3/4 фунта сахара . . . . .         | 12             | 18             | »         |
| Кто любитъ прибавитъ ваниль по . . . . . |                | 5              | »         |
| 6 стакановъ стоятъ . . . . .             | 15             | 26             | »         |
| 30 . . . . .                             | 75             | 1 р. 30        | »         |
| <b>Всего 90 стак. питья . . . . .</b>    | <b>2 р. 25</b> | <b>3 р. 90</b> | <b>»</b>  |

### Мороженое сливочное № 828.

|                                      |     |    |    |    |           |
|--------------------------------------|-----|----|----|----|-----------|
| 3 стакана негустых сливок . . . . .  | отъ | 15 | до | 25 | коп. сер. |
| 3—4 желтка . . . . .                 | »   | 4  | »  | 6  | »         |
| $\frac{1}{2}$ фунта сахара . . . . . | »   | 15 | »  | 15 | »         |
| ванили . . . . .                     | »   |    |    | 10 | »         |
| соды 3 фунта . . . . .               | »   | 0  | »  | 6  | »         |
| ледъ . . . . .                       |     |    |    |    |           |

Следовательно форма сыровяченого моро-  
женного на 6 члов. или 12 порцій стоятъ » 40 » 62 » »  
Форма мороженого на 12 чел. или 24 порцій » 80 » 1 р. 24 к. в т. д.  
Считая порцію по одной полной столовой ложкѣ.

**Желе изъ вина № 889.**

|                                              |                        |
|----------------------------------------------|------------------------|
| 1½ фун. сахара . . . . .                     | отъ 30 до 36 коп. сер. |
| 24 золотн. желатина . . . . .                | 36 к. с.               |
| или отъ 20 до 24 вол. рыбьего клея . . . . . | 90 „ „                 |
| 4 небольшие лимона . . . . .                 | отъ 12 до 20 „ „       |
| 1 бутылка столового вина . . . . .           | 30 „ 1 р. 30 „ „       |

Всего. . . . . 1 р. 8 • 2 р. 76 „ „

Слѣдовательно 1 большая форма съ  
12 маленькими формочками на 18 и  
даже 24 человѣка, стоятъ . . . . . 1 р. 8 • 2 р. 76 „ „

Такъ какъ я старалась познакомить молодыхъ хозяекъ съ цѣлымъ городскимъ хозяйствомъ вообще, то прибавлю еще нѣсколько словъ о самыхъ пустыхъ вещахъ, которыя однакоже въ массѣ составляютъ овой счетъ, а именно:

Когда очищаютъ перья, то откладывать ихъ въ одно мѣсто, въ длинные зимніе вечера приказать ихъ перебрать: они годятся на подушки для служителей; перья и пухъ 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 подливать подъ фруктовые деревья.

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

Телячьи рубцы хорошо вымытые и посоленные высушить, они употребляются для сыровъ голландскихъ и швейцарскихъ № 1332.

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 попадало имъ кусковъ мяса и внутренностей отъ дичи.

Мыло для мытья бѣлья заготовлять, если не на нѣсколько мѣсяцевъ, то по крайней мѣрѣ на нѣсколько недѣль, чтобы оно просохло; на 1 пудъ бѣлья выдавать 1¼ ф.

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



# РЕЕСТРЪ ДОМАШНИХЪ ОБЪЕДОВЪ НА ЦѢЛЫЙ ГОДЪ.

## Январь.

- Обѣды 1-й.* Пирогъ съ визпгою и рыбою № 554.  
Бульонъ чистый № 1.  
Индѣйка фаршированная № 420, съ салатомъ изъ маринованныхъ вишенъ.  
Желе изъ вина № 889 (\*).
- 2-й.* Супъ изъ утки со сметаною № 19.  
Котлеты свиныя съ горошкомъ и картофедемъ № 406.  
Жаркое телятина № 347.  
Трубочки со сбитыми оливками № 805, 806 или 807.
- 3-й.* Щи изъ щавеля съ фрикадельками № 33.  
Телячьи ножки подъ краснымъ соусомъ № 371.  
Пудингъ изъ бѣлаго хлѣба съ сабаіономъ № 614.  
Жаркое рябчики фаршированные № 466.  
Кремъ яблочный со оливками № 863.
- 4-й.* Сосиски или колбасы.  
Бульонъ съ клецками № 1.  
Маіонезъ изъ курицы № 581 (изъ костей вчерашнихъ ножекъ).  
Жаркое дичь или домашнія птицы со сладкимъ салатомъ.  
Желе пуншное или муссъ № 896.
- 5-й. постный.* Супъ изъ льва № 72.  
Щука подъ сырымъ соусомъ № 494.  
Кисель клюквенный съ миндалями, молокомъ № 924.
- 6-й.* Супъ королевскій съ греночками или фаршемъ № 17.  
Линъ подъ соусомъ № 523.  
Утка жареная съ яблоками № 450.  
Кремъ brûlé № 870.
- 7-й.* Супъ № 4 съ пирожками изъ говядины, жареными въ фритюрѣ № 145.  
Суфле изъ рябчиковъ № 465.  
Телятина жаркое № 347 съ салатомъ изъ кислой капусты.  
Воздушный пирогъ изъ яблоковъ № 688.
- Щи изъ щавеля № 33, сваренныя на бульонѣ изъ солонины.  
Заливное изъ солонины № 592, сварившейся во щажѣ,

\*) Соли въ недѣлю на 6 человекъ выйдетъ фунта 1½—2 на одинъ кушанье.  
На мороженое и приготовленіе разныхъ запасовъ выдавать отдѣльно.

ланспикъ же приготовить изъ бульона, оставшагося отъ головки и ножекъ телячьихъ. Соусъ къ нему горячий № 186.

Жареная головка и ножки телячьи съ кислосладкимъ соусомъ и картофельнымъ пюре № 371.

8-й. Борщъ малороссійскій съ фрикадельками № 37.

Щука фаршированная подъ соусомъ изъ сметаны № 497.

Жаркое глухарь съ салатомъ № 474, или говядина жаркое № 311, съ соусомъ изъ каштанъ № 269.

Пломбиръ рисовый № 884.

9-й. Супъ съ лимономъ № 29.

Заливное изъ фаршированного поросенка № 596.

Жаркое заяцъ № 416, или жаркое говядина № 311, съ салатомъ изъ свежей капусты.

Бланманже сливочное № 917, или пирогъ изъ манны № 689.

10-й. Пирогъ съ телячьимъ ливеромъ № 559.

Бульонъ съ точеными кореньями № 1.

Заливное изъ рыбы № 595.

Жаркое рябчики № 460, съ компотомъ изъ яблоковъ № 484.

Пирожное. (См. отдѣленіе XVI).

11-й. Щи изъ щавеля съ фаршированными яйцами № 33.

Жареные битки изъ телятины съ соусомъ изъ моркови № 368.

Каравай изъ блиновъ съ яблоками № 701.

12-й. Супъ рыбный со сметаною съ рыбнымъ фаршемъ № 73.

Та же рыба съ картофел., яйцами и масломъ № 526.

Жаркое говядина № 312.

Пончики заварныя безъ дрожжей № 819.

13-й. Бульонъ крѣпкій съ виномъ № 3, съ слоеными пирожками съ мозгами № 135, или бульонъ № 2.

Разварная говядина съ сыромъ № 289, или съ пюре изъ белой фасоли № 297.

Жаркое гусь съ кислую капустою № 442.

Бисквитный пудингъ съ сабаономъ № 635.

14-й. Супъ пюре изъ фасоли съ гречками № 52.

Свѣжая свиная грудника фаршированная капустою и яблоками № 403.

Пудингъ изъ рису № 622.

15-й. Борщъ польскій съ сосисками № 38.

Горячій випигреть изъ зелени и кореньевъ № 248.

Жаркое поросенокъ фаршированный № 396.

Муссъ изъ клюквы № 911 или кисель яблочный № 922.

16-й. Сосиски съ капустою.

Бульонъ съ рисомъ № 1.

Жаркое, капунъ съ салатомъ № 426 или жаркое говядина № 311, съ пюре изъ сельерея № 266.

Петипу № 1069.

17-й. Форшмакъ.

- Супъ изъ курицы № 9.  
Жаркое свинина № 399 съ салатомъ.  
Пончики № 810 или компотъ изъ сушеныхъ фруктовъ № 939.
- 18-й. Супъ à la tortue съ оливками № 11 и съ пирожками № 141.  
Судакъ разварной отъ № 510 до № 513.  
Жаркое говядина по английски № 318.  
Бланманже шоколадное № 918.
- 19-й. Супъ изъ порошенка № 21.  
Щука вареная въ чешуѣ № 489.  
Рябчики по аматерски № 462.  
Молочный заварной кремъ № 942.
- 20-й. Пирогъ со свѣжею капустою или пирожки № 556.  
Бульонъ № 2 съ кореньями.  
Говядина разварная съ соусомъ изъ шампиньоновъ № 293.  
Жаркое дичь.  
Зефиръ сливочный № 874 или тортъ вавскій.
- 21-й. Супъ изъ телячьихъ ножекъ № 26.  
Окорокъ съ горошкомъ и картофелемъ № 400.  
Пудингъ заварной № 617.
- 22-й. Супъ черный изъ гуся или свинины № 20.  
Бифтексъ съ картофелемъ и хреномъ № 326.  
Пудингъ изъ смоленскихъ крупъ съ яблоками и вареньемъ № 655.
- 23-й. Сосиски колбасы или колдуны № 735.  
Бульонъ № 1 съ кореньями и капустою.  
Разварная говядина съ соусомъ или пюре.  
Котлеты изъ рябчиковъ № 463.  
Кремъ заварной изъ сабона № 865 или яблоки жареные въ кларъ № 823.
- 24-й. Супъ валахскій бѣлый № 16, съ фаршемъ изъ телятины и селедки въ раковинахъ № 158.  
Гусь жаркое съ макаронами № 443, или жаркое говядина съ итальянскими макаронами № 311.  
Бланманже миндальное № 919 или блины № 699 съ вареньемъ.
- 25-й. Супъ изъ соленыхъ оргуцовъ № 18 съ пирожками изъ блиновъ съ говядиною № 147.  
Щука подъ краснымъ соусомъ № 492.  
Жаркое свинина съ соусомъ изъ чернослива № 401.  
Кисель шоколадный № 927.
- 26-й. Супъ изъ чечевицы № 28 съ мяснымъ фаршемъ.  
Залцъ съ соусомъ изъ свеклы № 415 или 416.  
Пончики съ вареньемъ отъ № 810 до 813.
- 27-й. Колдуны литовскіе № 735, сосиски или колбасы отъ № 1484 до № 1500.  
Супъ съ перловой крупю № 23.  
Судакъ разварной отъ № 510 до № 513.

Жаркое индейка съ бешемелемъ № 421 или говядина филей, жареная въ бумагъ № 324 съ салатомъ.

Компотъ изъ яблоковъ и чернослива № 933.

28-й. Супъ изъ дичи прозрачный № 14.

Связная свиная грудинка съ соусомъ изъ оливъ, яблоковъ или вишенъ № 404 или головка телячья съ соусомъ изъ чернослива № 384.

Пудингъ изъ саго съ сабаономъ № 654.

Жаркое куропатки № 467.

Пирожное или тортъ (отдѣл. XV или XVI).

29-й. Борщъ французскій съ виномъ № 39 съ караваемъ изъ блиновъ съ разнымъ фаршемъ № 708.

Заливное изъ зайца или поросенка № 592.

Рябчики подъ соусомъ № 461 или говядина жаркое № 311 съ картофельнымъ пюре и зеленымъ горошкомъ.

Пирожное или тортъ.

30-й. Супъ изъ гороха съ ветчиною № 50.

Говядина тушеная въ горшкѣ № 312.

Брюква фаршированная № 219.

Жаркое тетеревъ № 456.

Блины съ лимономъ и мерингою № 703.

31-й. Ленивые щи № 35.

Паштетъ изъ дичи № 573 или изъ телятины № 579.

Пудингъ изъ творогу № 613.

### Февраль.

Обѣды 1-й. Супъ пюре изъ дичи № 49.

Курица подъ бѣлымъ соусомъ № 423.

Жаркое говядина гуоварская печень № 307.

Хворостъ обыкновенный № 814 или пирожное. (См. отдѣленіе XVI).

2-й. Борщъ малороссійскій съ ушками № 37.

Щука вареная подъ желтымъ соусомъ № 491.

Жаркое поросенокъ № 412.

Кремъ изъ сметаны № 860.

3-й. Бульонъ крѣпкій № 3 съ фаршемъ грибнымъ въ раковинахъ № 157.

Битыя свиные котлеты № 406.

Курица фаршированная № 430 или жаркое говядина № 311, съ пюре изъ луку,

Котлеты рисовыя съ шоколаднымъ соусомъ № 798.

4-й. Супъ изъ хлѣба съ виномъ № 8.

Колдуны съ фаршемъ изъ телятины и селедки № 736.

Говядина тушеная съ краснымъ соусомъ № 316.

Пудингъ оладкій съ вареньемъ № 615.

5-й. Супъ изъ чечевицы съ ветчиною № 28.

Заливное изъ головы телячьей № 593.

- Заяц жаркое съ соусомъ изъ свеклы № 415 или жаркое  
говядина съ разварнымъ картофелемъ № 311.  
Пончики съ вареньемъ № 810.
- 6-й. Пирогъ съ курицею № 560.  
Бульонъ съ клецками № 2.  
Маюневъ изъ щуки № 589.  
Котлеты бараньи съ пюре изъ луку № 390.  
Зефиръ яблочный со сливками № 863.
- 7-й. Супъ рыбный на мясномъ бульонъ № 31.  
Вчерашняя головка и ножки подъ бѣлымъ соусомъ № 372.  
Жаркое телятина съ бешемелемъ № 349 съ салатомъ.  
Трубочки со събитыми сливками № 806.
- 8-й. Кислые щи изъ свѣжей капусты № 36 къ нимъ салыникъ  
изъ гречневой крупы съ печенкою или яйцами № 799—  
800, или бульонъ съ пирожками.  
Ростбифъ № 329.  
Пудингъ изъ риса № 634.  
Жаркое гусь съ яблоками № 441.  
Желе мозаикъ № 893.
- 9-й. Бульонъ съ саго № 1 съ пончиками съ мясомъ № 144.  
Печенка тушоная подъ соусомъ № 377.  
Жаркое телятина по аматерски № 350.  
Кремъ съ померанцовымъ или резедовымъ цвѣтомъ № 869.
- 10-й. Супъ пюре изъ зайца съ греченками № 45.  
Судакъ съ греченками и картофелемъ подъ бѣлымъ со-  
усомъ № 513.  
Жаркое говядина № 311 съ пюре изъ каштановъ.  
Плумъ-пудингъ № 619.
- 11-й. Супъ виндзоръ изъ телячьихъ ножекъ № 7 съ пирожками  
№ 141.  
Паштетъ изъ налима № 577.  
Пуншъ glacé № 851.  
Жаркое рябчики съ салатомъ № 460.  
Пломбиръ яблочный № 886.
- 12-й. Щи изъ щавеля № 33 съ жареною кашею изъ грече-  
выхъ крупъ № 112 или 113.  
Зразы съ картофелемъ № 338.  
Трубочки № 805 съ яблочнымъ кремомъ № 877.
- 13-й. Колдуны № 735.  
Бульонъ съ рисовыми клецками № 1.  
Осетрина подъ краснымъ соусомъ № 514.  
Жаркое тетеревъ № 456 съ салатомъ.  
Суфле изъ бешемеля № 676.
- 14-й. Супъ пюре изъ рябчиковъ № 51.  
Говядина тушоная съ виномъ № 321.  
Блины голландскіе съ вареньемъ и мернигою № 709.
- 15-й. Супъ изъ соленыхъ огурцовъ № 18.

Котлеты изъ телятины съ горошкомъ № 353.

Жаркое фаршированная курица № 430 съ салатомъ изъ маринованныхъ фруктовъ.

Омлетъ съ вареньемъ № 623.

16-й. Бульонъ красный № 2, съ пончиками, съ мяснымъ фаршемъ № 144 или безъ пончиковъ.

Щука подъ соусомъ съ хреномъ № 488 или разварная говядина съ соусомъ изъ хрена № 296.

Паштетъ изъ дичи съ трюфелями № 573 или жаркое говядина № 311, съ тушеными грибами № 1418.

Кремъ шоколадный № 872 или лаванки № 761 или 762.

17-й. Супъ изъ рыбы со сметаною № 73.

Та же рыба съ картофелемъ, яйцами и масломъ.

Паштетъ изъ каплуна № 571, или жаркое телятина съ компотомъ изъ яблоковъ.

Пирожное или тортъ или пудингъ изъ риса № 671.

18-й. Супъ изъ смоленскихъ крупъ съ сушеными вишнями № 25

Телятина съ макаронами № 351.

Сырники вареные изъ творогу № 789.

19-й. Супъ изъ дичи прозрачный № 14.

Фрикасе изъ грудяки съ рисомъ № 362.

Жаркое говядина филей по вьески № 322.

Кремъ сливочный № 859, или блины съ вареньемъ № 699, или съ сабаіономъ № 705.

20-й. Супъ съ лимономъ съ мясомъ № 29.

Маіонезъ изъ рыбы № 588.

Жаркое глухаръ № 474.

Бланманже изъ фисташекъ № 920.

21-й. Бульонъ съ вермишелью № 1.

Говядина разварная съ фасолью № 304.

Вчерашняя головка и ножки жареные подъ краснымъ соусомъ съ изюмомъ № 371.

Пирожное или пудингъ изъ манны № 659.

22-й. Борщъ польскій № 38, съ караваемъ изъ блиновъ съ печенкою № 707.

Рубцы воловыи съ оболанкою № 344.

Рыба жареная съ огурцами солеными.

Компотъ изъ яблоковъ № 930.

### Масляница.

23-й. Супъ пюре изъ щавеля съ вермишелью и ветчиною № 54.

Говядина по португальски № 317, или рыба.

Пудингъ съ почечнымъ саломъ № 618.

Жаркое фаршированная куропатки № 468 съ салатомъ.

Муссъ апельсиновый № 916.

24-й. Бляны гречневые отъ № 710 до № 718.

Супъ à la tortue № 11.

Лососина съ холоднымъ горчичнымъ соусомъ № 509.