

2017



Секреты
нашей кухни

UKey

консалтинговая компания

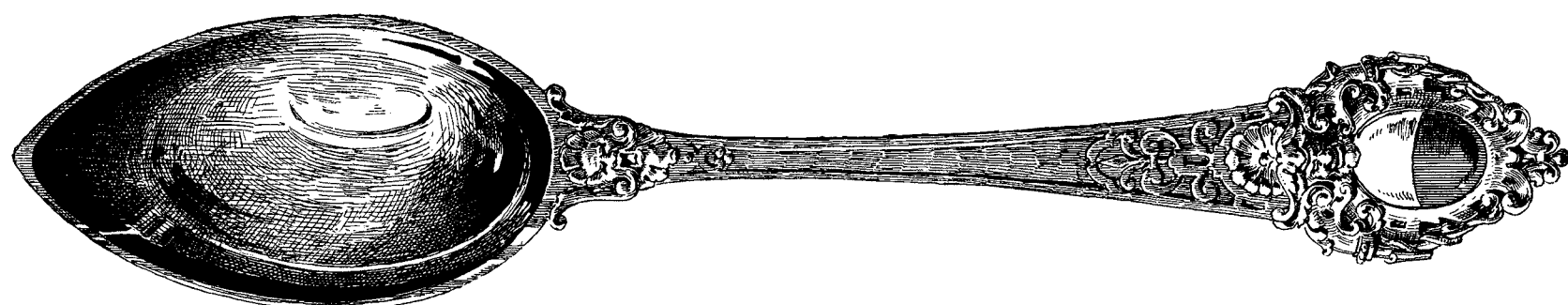
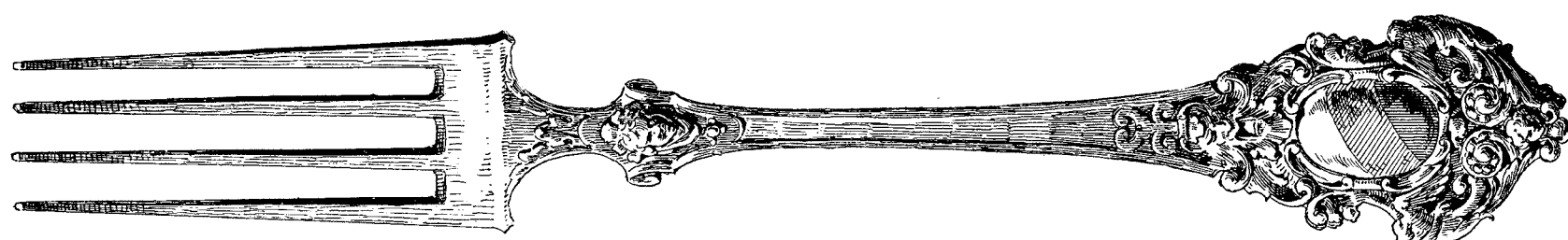
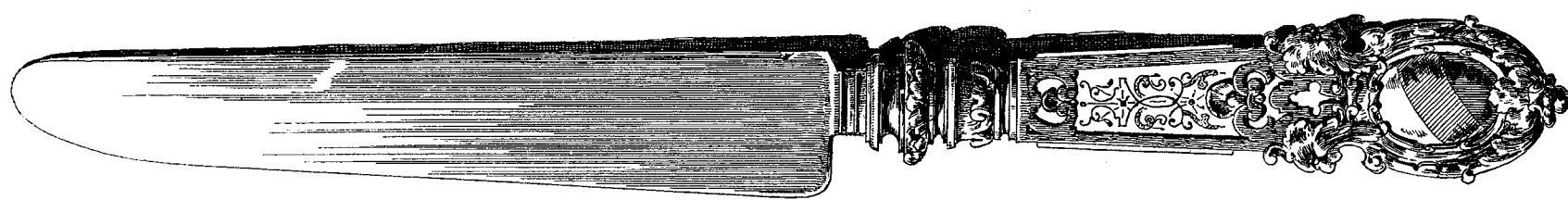
Секреты нашей кухни

Хочется со всей серьезностью подчеркнуть, что вкус надо воспитывать с детства, потеря его столь же ненормальное явление, как слепота, глухота, хотя и не столь заметное.

Вильям Похлебкин, историк, крупнейший знаток русской кулинарии

UKey

консалтинговая компания



из книги Елены Молоховец «Подарок молодым хозяйкам или средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве», 1861 г.

Составление меню обедов.

При составлении меню обедов надо придерживаться вообще следующих правил:
1. Чтобы все обеды были одинаково сытны, а для достижения этой цели, необходимо распределять так, чтобы одни кушанья были посытнее, а другия за то, полегче.

2. Не повторять за обедом один и тот же продукт.
3. Разнообразить самый даже цвет блюд, так например: если суп белаго цвета, то нельзя давать, на второе блюдо, курицу или рыбу под белым соусом, а подать что нибудь под темным соусом.

4. Так же наблюдать, чтобы не подавались подряд два кисляя, или два сладкия, или два холодныя, или два мясныя блюда.

Общия правила относительно количества провизии, на 6 человек.

Масла на целый день, на завтрак и обед, на 6 человек, выдается по ½ фунта, за исключением, если готовятся русские блины, вареники с творогом, или разварная рыба с картофелем, маслом и яйцами, на что надо прибавлять от ½ до ½ ф. масла.
Шоколаду на 6 чашек, полагается от ¼ до ¼ фун. на 1 ½ бутылки жидких сливок или молока.

Какао. На чашку берется по чайной ложечке какао, по 2 чайныя ложечки мелкаго сахара, по ½ чашки кипятка и по ½ чашки сыраго молока.
Кофе. На три части смолотаго кофе берется 1 часть цикория и затем, на каждую чашку кофе кладется по чайной ложечке этой смеси.
Чаю засыпают, по чайной ложечке на 4 человека.

Хлеба чернаго полагается по ½ ф. на человека, в деревнях для крестьян — по 3 фунта.
Соли, на господский стол, идет по 2 фунта в неделю.
На кислые щи берется по ½ ф. основных кореньев, 1 ½ фун. кислой капусты и по 3-4 суш. грибка.
На котлеты берется по 1 ½ ф. мягкой говядины.

январь

ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС	ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС
26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5

Секреты нашей кухни

Только в прочной, постоянной семье едят суп регулярно. Отсутствие супа в доме — один из первых показателей и признаков семейного неблагополучия.

Вильям Похлебкин, историк, крупнейший знаток русской кулинарии

UKey

консалтинговая компания



из книги Елены Молоховец «Подарок молодым хозяйкам или средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве», 1861 г.

Пропорция кушаньев на 6 человек.

При составлении реестров обедов, я придерживаюсь тех припасов, которые в том месяце, легче достать, а следовательно и дешевле. Пропорция кушаньев назначена на 6 человек, т.е. такая, при которой за обедом, состоящим из трех, иногда четырех кушаньев, может быть вполне сыто семейство, состоящее из 6-ти человек, разумеется обыкновенного аппетита, так что эта пропорция, при четырех, пяти кушаньях, может быть

достаточна и для 8 человек. Эту пропорцию можно уменьшить или увеличить по желанию: приготавливая, напр., обед на 3 человека, взять всего половину назначенной пропорции; на 2 человека — $\frac{1}{3}$, на 1 человека — $\frac{1}{6}$ часть всего, на 9 или 12 человек увеличить пропорцию в полтора раза и т.д.

Очень выгодно брать, напр. на 6-8 человек, по 15 ф. зараз говядины от ссека или толстой горбушки,

потому что из них можно приготовить суп и жаркое на три дня, а именно:

- 1 фунт мягкой говядины употребить на суп-скороспелку.
- 6 фунт мягкой говядины отрезать на жаркое и изжарить его целым куском, в кастрюльке. Первый день подать с картофелем, второй день — с макаронами и т.п.
- 3 фунта, вместе с жиром, отрезать на котлеты (рецепт № 659).

февраль

ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС	ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС
30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
27	28	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Секреты нашей кухни

Вообще цены в России так разнообразны и так меняются, а главное, так на все возвышаются, что трудно назначить обеду даже приблизительную цену:

Елена Молоховец, классик русской кулинарной литературы

UKey

консалтинговая компания



из книги Елены Молоховец «Подарок молодым хозяйкам или средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве», 1861 г.

Реестры обедов.

Для некоторого облегчения молодых хозяек в придумывании ими меню обедов, я поместила здесь 600 скромных обедов, которые разделила на 4 реестра, сгруппировав в каждом из них обеды одинаковой стоимости, которой каждая хозяйка может придерживаться, смотря по желанию и своему состоянию.

К I-му разряду принадлежат, так называемые, званые большие обеды, которые, на 25 человек, могут стоить, приблизительно, от 40 до 60 рублей

серебром без вина, а на 6-8 человек — от 10 до 15 и более.

К II-му разряду принадлежат обеды из 5, иногда 6 роскошных блюд; обеды эти в год, на 6-8 человек, круглым счетом могут стоить, приблизительно, от 7 до 10 р. сер. каждый.

К III-му разряду принадлежат те же самые обеды II разряда, но только одним кушаньем меньше; состоять, следовательно, из 4, иногда 5 блюд, так что

на 6-8 человек, каждый обед, круглым счетом, может стоить в год от 4 р. до 6 р. сер.

К IV-му разряду принадлежат обеды из 3, иногда 4 блюд, которые в год на 6-8 человек могут стоить от 2 до 3 руб. сер. каждый.

Вообще цены в России так разнообразны и так меняются, а главное, так на все возвышаются, что трудно назначить даже приблизительную цену.

март

ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС	ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС
27	28	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9

Секреты нашей кухни

...впродолжении целого утра до самого обеда приходится несколько раз ходить в кладовую, то за тем, то за другим, что, не говоря уже о том, что скоро наскучит, но и чрезвычайно затруднительно для самой хозяйки, а при светской жизни даже и невозможно.

Елена Молоховец, классик русской кулинарной литературы

UKey

консалтинговая компания



из книги Елены Молоховец «Подарок молодым хозяйкам или средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве», 1861 г.

Общий взгляд на план и устройство домов.

Чтобы приохотить молодых хозяек к исполнению обязанностей хорошей семьянинки, как в нравственном, так и в хозяйственном отношении, необходимо позаботиться и о предоставлении им квартир, удобных во всех отношениях.

В нравственном отношении: Во-первых, чтобы была комната для молитвы, куда бы раз в день могло собираться все семейство, а также прислуга для молитвы. Во-вторых, чтобы была одна большая столовая, куда бы все семейство собиралось для рабо-

ты и чтения, где могли бы дети свободно бегать и играть на глазах у родителей. Из этой столовой должна быть дверь на балкон крытый, украшенный в летнее время цветами, с лестницею в сад. В-третьих, чтобы детская была ближе спальни. В-четвертых, я нахожу, что прислуга отчасти исправится, если в кухне будет больше чистоты и порядка, если она будет на одном этаже с прочими жилыми комнатами.

В хозяйственном отношении:

1. Чтобы кухня была близко.

2. Чтобы из девичьей или буфета был ход прямо в кладовую, где должны храниться мука, яйца и пр.

3. Из этой кладовой сделать люк, лестницу вниз в подвал, который бы не имел других дверей. Это чрезвычайно удобно для хозяйки, потому что сидя у стола в теплой девичьей или буфете и, по слабости здоровья, не входя в кладовую в холодное время, она может распоряжаться выдачей провизии.

Под домом устроить отдельный овощной подвал для кислой капусты, картофеля и зелени.

апрель

ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС	ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС
27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30	1	2	3	4	5	6	7

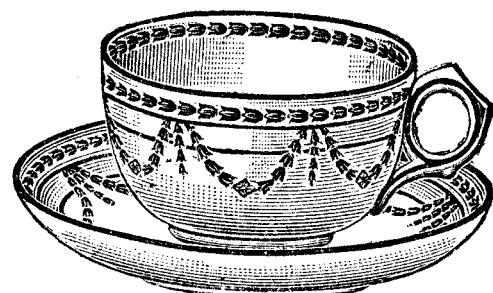
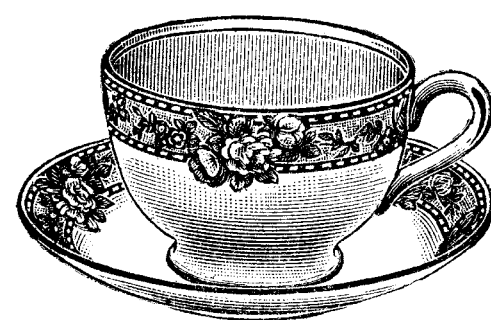
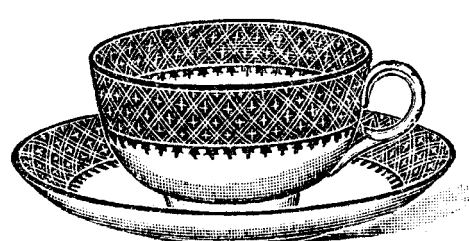
Секреты нашей кухни

Вообще надо избегать разношерстной посуды. Она вся должна быть одного цвета и узора, только тарелочки для десерта или сладкого, последняго кушанья подаются с исключительными, новомодными узорами, картинками и надписями.

Елена Молоховец, классик русской кулинарной литературы

UKey

консалтинговая компания



из книги Елены Молоховец «Подарок молодым хозяйкам или средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве», 1861 г.

Сладкие кушанья.

Последнее время ввели в моду, все сладкия кушанья, даже мороженое, есть вилкою, а не ложкою, но вероятно эта мода скоро прекратится, потому что она не только неудобна, но и вредна, заставляя многих любителей мороженого глотать его слишком холодным, потому что когда слегка разстает, то уже им ничего не достанется.

Если на мороженое будут употреблены сливки, а не молоко, то не надо класть

более 4-х желтков, — но вообще мороженое из хорошаго, цельнаго молока вкуснее, чем из сливок, которые, как напр. в Петерб. не редко имеют неприятный вкус.

Чтобы мороженое выложить из формы, надобно форму сперва обмакнуть в горячую воду, обтереть хорошенько и опрокинуть на блюдо, покрытое салфеткою, огарнировать бисквитами, ягодами и пр.

Сливки для сбивания должны быть густыя, известные под названием сбивных сливок. Их надо сбивать, если не на льду, то в холодном месте металлическою спиральною, в просторной и глубокой посуде, вынуть дуршлаковою ложкою на блюдо, чтобы не оставалось в них ни капли жидкости и тогда, сквозь ситечко всыпать в них сахар.

май

ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС	ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

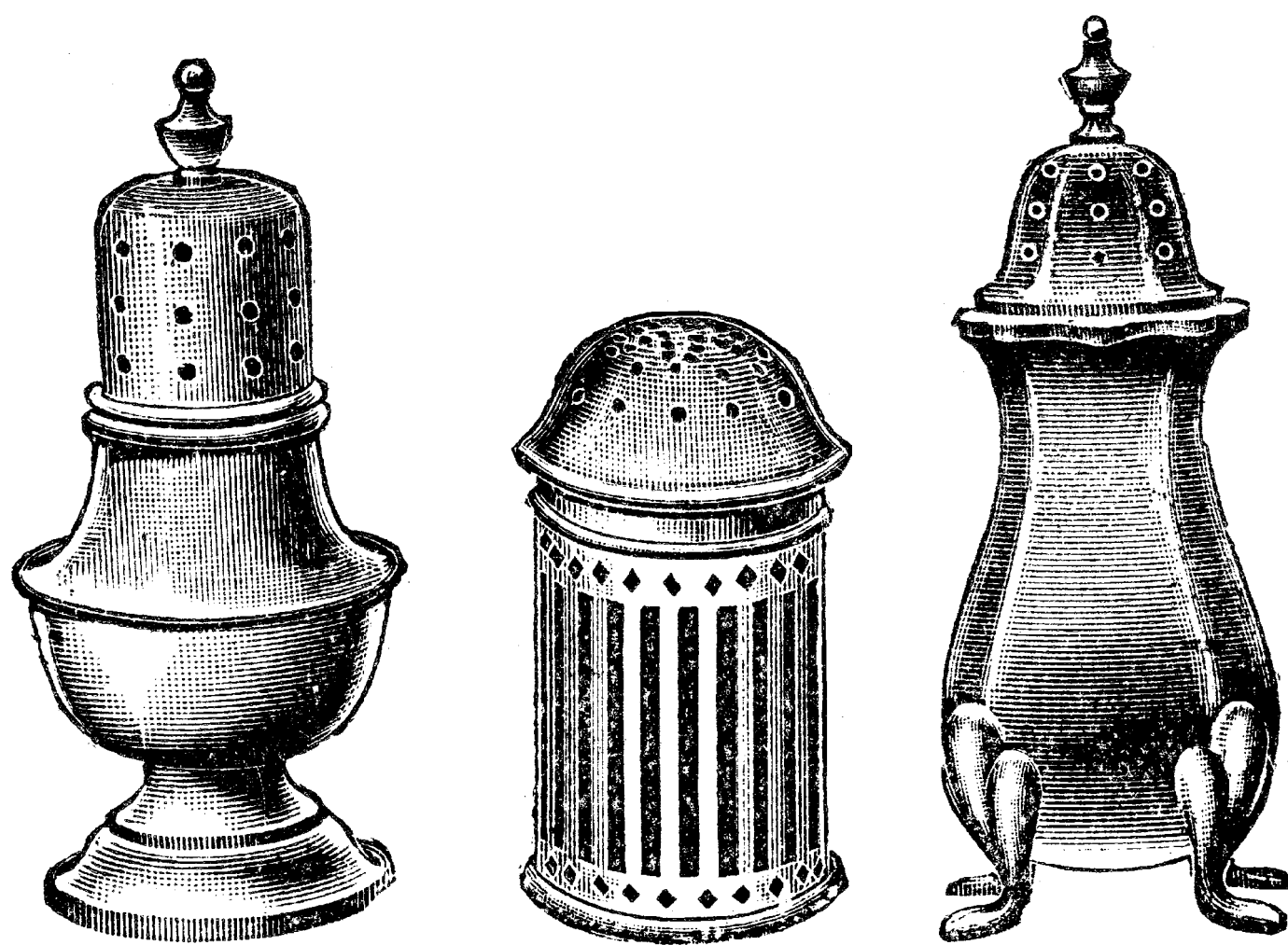
Секреты нашей кухни

При умеренном расходе, не имея иногда отличного повара, иметь постоянно хороший, вкусный, здоровый и разнообразный обед можно только благоразумною экономией, т.е. своевременною покупкою и аккуратною выдачею провизии.

Елена Молоховец, классик русской кулинарной литературы

UKey

консалтинговая компания



из книги Елены Молоховец «Подарок молодым хозяйкам или средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве», 1861 г.

Перечень разнородных правил, при приготовлении кушаньев.

Блюда должны быть, по величине своей, употребляемы сообразно количеству кушанья, иначе также выходит некрасиво.

Каждый бульон делается вкуснее, если к говядине, которая в нем варится, прибавлять по фунту хвоста, который продается сравнительно дешевле.

Нарочно для супа можно иногда и не покупать говядины, а варить его из говяжьих обрезков и костей оставшихся от жаркого, из обрезков и костей говядины, индеек, куриц и пр., которые назначены на жаркое, если этих обрезков наберется до 3-х фунтов.

Самая здоровая и питательная вещь в бульоне — это белковина, которую снимают с бульона в виде пены и выбрасывают, но дурно делают — ее лучше сливать в отдельную кастрюлечку, кипятить отдельно, на малом огне; За обедом же, вливать ее в тарелку с супом, предназначенным для слабых и малокровных, а лучше совсем не снимать пены и перед обедом только процедить бульон сквозь ситечко.

Если же говядину надо подать на второе блюдо и она должна быть сочная, то говядину опускают в кипяток, чтобы поверхность куска сейчас же стянуло кипятком и чтобы он сварился, сохра-

нив должную сочность. Навар будет в таком случае менее крепок и должен быть употреблен для супов-шоре и пр. кислых супов, говядина же будет сочнее.

Борщ перед отпуском надо подкрашивать соком из сырой натертой свеклы, с которым раз вскипятить.

Ни разварной говядины, ни ветчины, ни курицы, ни раков и проч. не надо вынимать из отвара до отпуски, иначе обсохнут и будет невкусно.

ИЮНЬ

ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС	ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС
29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	1	2	3	4	5	6	7	8	9

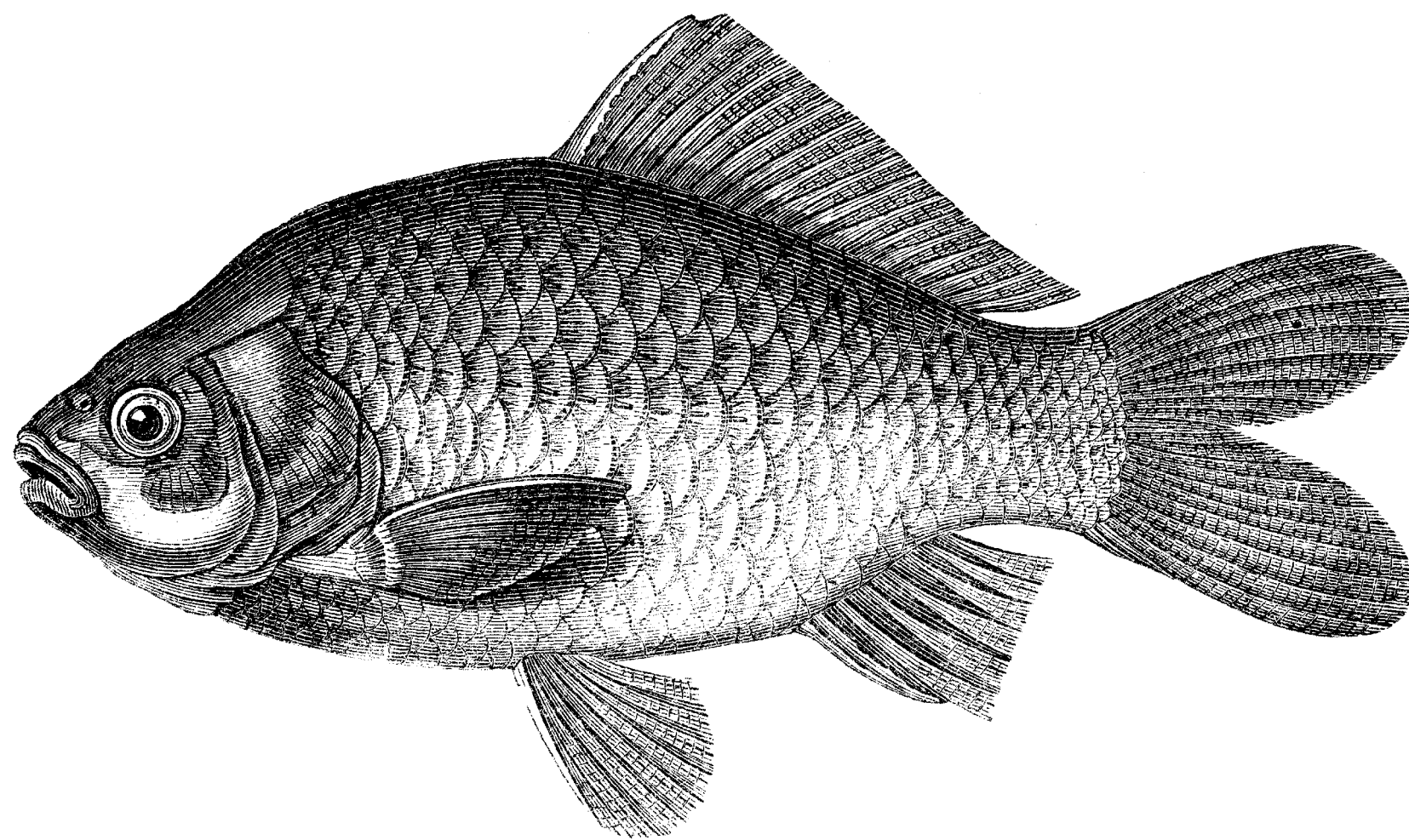
Секреты нашей кухни

Каждое кушанье вкусно, если подается только что сваренным или изжаренным, поэтому общее правило: назначать аккуратно время обеда для того, чтобы изжаренное или сваренное кушанье тотчас подавалось, а не стояло долго на плите.

Елена Молоховец, классик русской кулинарной литературы

UKey

консалтинговая компания



из книги Елены Молоховец «Подарок молодым хозяйкам или средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве», 1861 г.

Экономическая заметка относительно покупки и употребления свежей рыбы.

Купить 12-ти фунтового, свежего судака.

а) Из головы и хвоста весом в 2 ф., с прибавлением 1 фунтового окуня или 5 свежих ершей, сварить уху на 6-8 тарелок.

б) Из 5 фунтов приготовить заливное.

в) Из 3 фунтов сделать рыбные котлеты.

г) Из 2-х ф. нарезать ломтики, поджарить в масле, употребить на рыбную сельанку.

Одна из самых вредных вещей — это недоваренные раки и если они употреблены были не живые, а сонные. Отличить живых от сонных после их варки можно по следующим приметам:

У сонного хвост, называемый шейкою, всегда совсем вытянут, у живого же, напротив, поджат и притом тем более поджат, чем рак здоровее и сильнее.

Желая сохранить рыбу на несколько дней живою, советуют зимою

вложить в пасть кусок хлеба, в воде намоченного, и положить в снег. Летом же влить ей рюмку водки или вина и покрыть ее мхом в погребе.

В которые месяцы какая рыба вкуснее:

Налим в январе. Щуки от февраля до апреля. Линь от мая до июля. Раки от мая до сентября. Форель от мая до августа. Семга и угорь от июня до августа. Карп от сентября до апреля.

ИЮЛЬ

ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС	ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС
26	27	28	29	30	1	2	3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6

Секреты нашей кухни

Даже шедевры кулинарии не могут быть сохранены ни в каких музеях. Они съедаются тем быстрее, чем они прекрасней.

Вильям Похлебкин, историк, крупнейший знаток русской кулинарии

UKey

консалтинговая компания

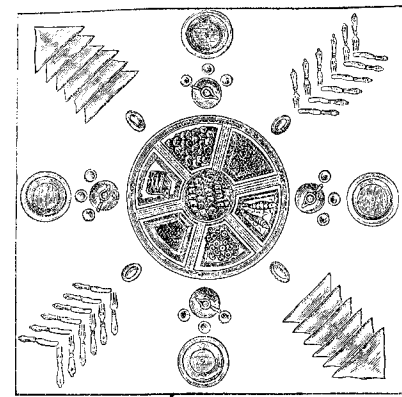
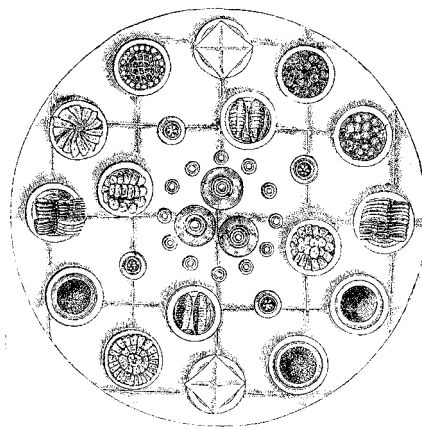


из книги Елены Молоховец «Подарок молодым хозяйкам или средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве», 1861 г.

Сервировка стола для закуски.

1. У дверей столовой или в смежной комнате, смотря по помещению, накрывается отдельный стол для закуски.
2. По краям накрытого скатертью круглого стола расставляются небольшие тарелочки с различными закусками, нарезанными ломтиками, как то: сыр, сиг, колбаса, семга, ветчина, солонина, жареная дичь, а также омары, икра, тертый зеленый сыр, тертая солонина и т.д.
3. В двух противоположных местах, повыше их, ставятся тарелки с хле-

- бом и булкой, а в других двух — маслянички с самым свежим сливочным маслом, которое можно выкладывать из деревянных форм в маленькие тарелочки.
4. На двух противоположных концах или углах этого стола ставятся тарелочки с салфетками, а на других концах — тарелочки с вилками.
5. На середине стола ставится красивый судок с 2-3 сортами водки в кувшинах или графинчиках с кружечками, навешенными вокруг плетеной подставки.



август

ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС	ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС
31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

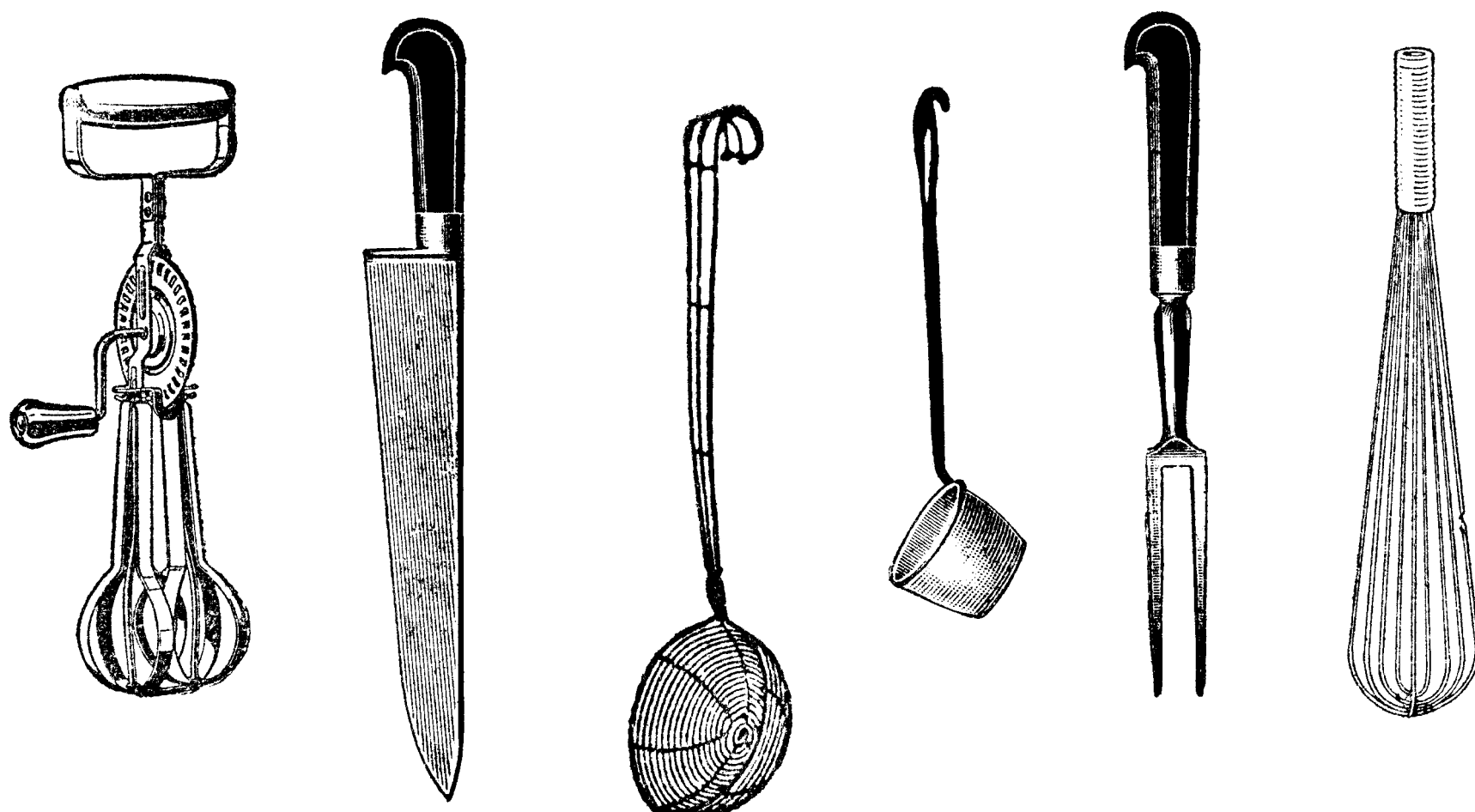
Секреты нашей кухни

В кухне должна быть чистота, а потому и простор. Для этого она должна быть как можно менее заставлена. Само собою разумеется, что должны быть полки для посуды и все они должны быть выкрашены под цвет кухни и украшены бумажною высечкою.

Елена Молоховец, классик русской кулинарной литературы

UKey

консалтинговая компания



из книги Елены Молоховец «Подарок молодым хозяйкам или средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве», 1861 г.

Принадлежности кухни.

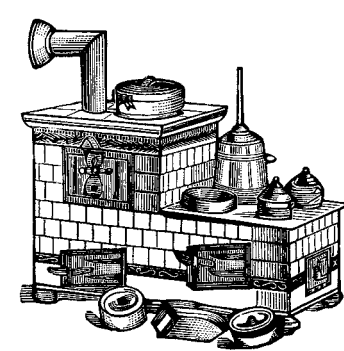
Хозяек, желающих придерживаться выдачи провизии, назначенной в этой книге, прошу иметь в своей кладовой:

Во 1-х, столовую, серебряную ложку. Во 2-х, медный или железный гарнец, т.е. $\frac{1}{4}$ ведра, а если можно и $\frac{1}{2}$ гарнца, и $\frac{1}{4}$ гарнца, что облегчит их при выдаче молока, муки на булки и пр.

В 3-х, стакан средней величины, т.е. почти $2\frac{1}{4}$ вершка высоты. Таких стаканов в большой бутылке от шампанского, т.е. в $\frac{1}{4}$ гарнца, должно быть 3, в 1 штофе – 6, а в 1 гарнце, следовательно, 12 стаканов. В таком стакане должно вмещаться ровно $\frac{1}{2}$ фунта воды.

Находят, что суп лучше всего варить в каменных горшках, которые надо предварительно скреплять проволокою, чтобы дольше держались. Продаются теперь и огнеупорные белые горшки для супа, как и проч. Цена от 60 к. На 6 чел. От 1 р. 30 к.

При русской печи необходимы лопата, ухват, кочерга. Ц. от 45 до 75 коп. Из посуды, для варки и супов, употребляются лужонные и нелужонные чугуны, поливные и простые горшки, а также огнеупорные белые горшки. Для жаренья жаркого – чугунные котелки с крышками и противни. Для пирогов – железные листы. Для русских блинов – чугунные сковородки.



сентябрь

ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС	ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС
28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	1	2	3	4	5	6	7	8

Секреты нашей кухни

Ко всем бутылкам с наливками, шиповками и сиропами надо привязывать дощечки с надписью и номером бутылки; начинать употреблять с последняго номера, чтобы вернее знать, сколько остается.

Елена Молоховец, классик русской кулинарной литературы

UKey

консалтинговая компания



из книги Елены Молоховец «Подарок молодым хозяйкам или средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве», 1861 г.

Отдел XLIV. Наливки, вишняк, шиповка, водица.

Наливки можно готовить из всяких ягод и фруктов; те наливки, которые заменяют виноградная вина средней крепости, готовятся следующим образом: прежде всего нужно обратить внимание, во первых на то, чтобы ягоды были непременно зрелые и чистые, без всякой примеси зелени (листочков или корешков; будут ягоды лежалые или смятые, лишь бы без плесни, это несколько не мешает доброте наливок); если будут употребле-

ны яблоки, то они должны быть кислые, но не сладкие и их нужно разрезать на несколько частей так, чтобы могли войти через горлышко бутылки. Во-вторых, чтобы водка, употребляемая для наливок, была хорошаго сорта, если и французская, то непременно очищенная, крепости 25° Гесса, иначе запах наливки будет дурной. Нужно взять стеклянную бутылку, всыпать в нее каких угодно ягод или фруктов чистых и зрелых; на ягоды или фрукты влить

в бутылку, если не французской, то очищенной водки столько, чтобы в бутылку водки было одною третью более, чем ягод, т.е. ягод насыпать $\frac{2}{3}$ бутылки, налить водку до самого верха горлышка, покрыть плотною тряпкою, перевязать шнурком, концы его припечатать бутылку поставить на окно, расположенное к югу, т.е. к солнечной стороне (на два или на три месяца), взбалтывая бутылку через трое или четверо суток.

октябрь

ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС	ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС
25	26	27	28	29	30	1	2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5

Секреты нашей кухни

Кухня, это в своем роде искусство, которое без руководства и, если нельзя исключительно посвятить ему несколько времени, приобретается не годами, но десятками лет опытности.

Елена Молоховец, классик русской кулинарной литературы

UKey

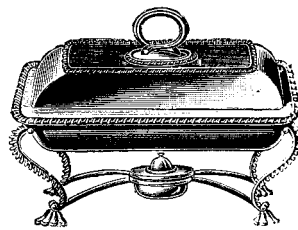
консалтинговая компания



из книги Елены Молоховец «Подарок молодым хозяйкам или средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве», 1861 г.

Этажерка.

Очень красива и удобна никелированная подставка для подогревания блюд. Ставятся на нее блюда с кушаньями, которые вкусны, когда подаются горячими, как то колдуны, вареники, пельмени, макаронны и пр. Ценою 4 руб., в 8-9 берги. длиною



На стол, покрытый скатертью снежной белизны, ставится на середине стола серебряная или стеклянная этажерка с фруктами, конфетами и цветами. Эти этажерки бывают очень роскошные и дорогая, но их можно заменить и дешевыми, устроив их следующим образом.

Взять три простыя стеклянные или хрустальные вазы, одну меньше другой, но непременно одного сорта, поставить одна на другую.

Ножку нижней вазы покрыть искусственными или свежими цветами, корешками вверх так, чтобы цветы лежали на столе, образуя из себя ровное круглое плато. Длина веток должна

быть по 3-4 вершка, привязать корешки к ножке.

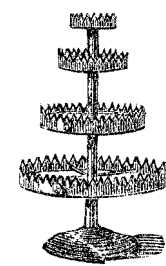
К верхней части той же ножки привязать цветы корешками вниз так, чтобы и верхние и нижние корешки скрывались в цветах, будучи перевязаны бархоткою или ленточкою цвета бордо.

На нижнюю вазу уложить апельсины и мандарины, перекладывая их спускающимися ветками винограда.

На вторую вазу уложить яблоки, груши, бергамоты.

На третью вазу положить конфеты. В верхнюю вазу, которая должна быть глубокая, влить воды и поставить в нее роскошный букет цветов из белой и лиловой сирени, из ландышей.

Этажерка жестяная, в 1/2 аршина вышины, для сервировки раков к завтраку. Эту этажерку убирают зеленью петрушки или кресс-салатом, сверх которого кладут вареные раки.



ноябрь

ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС	ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС
30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

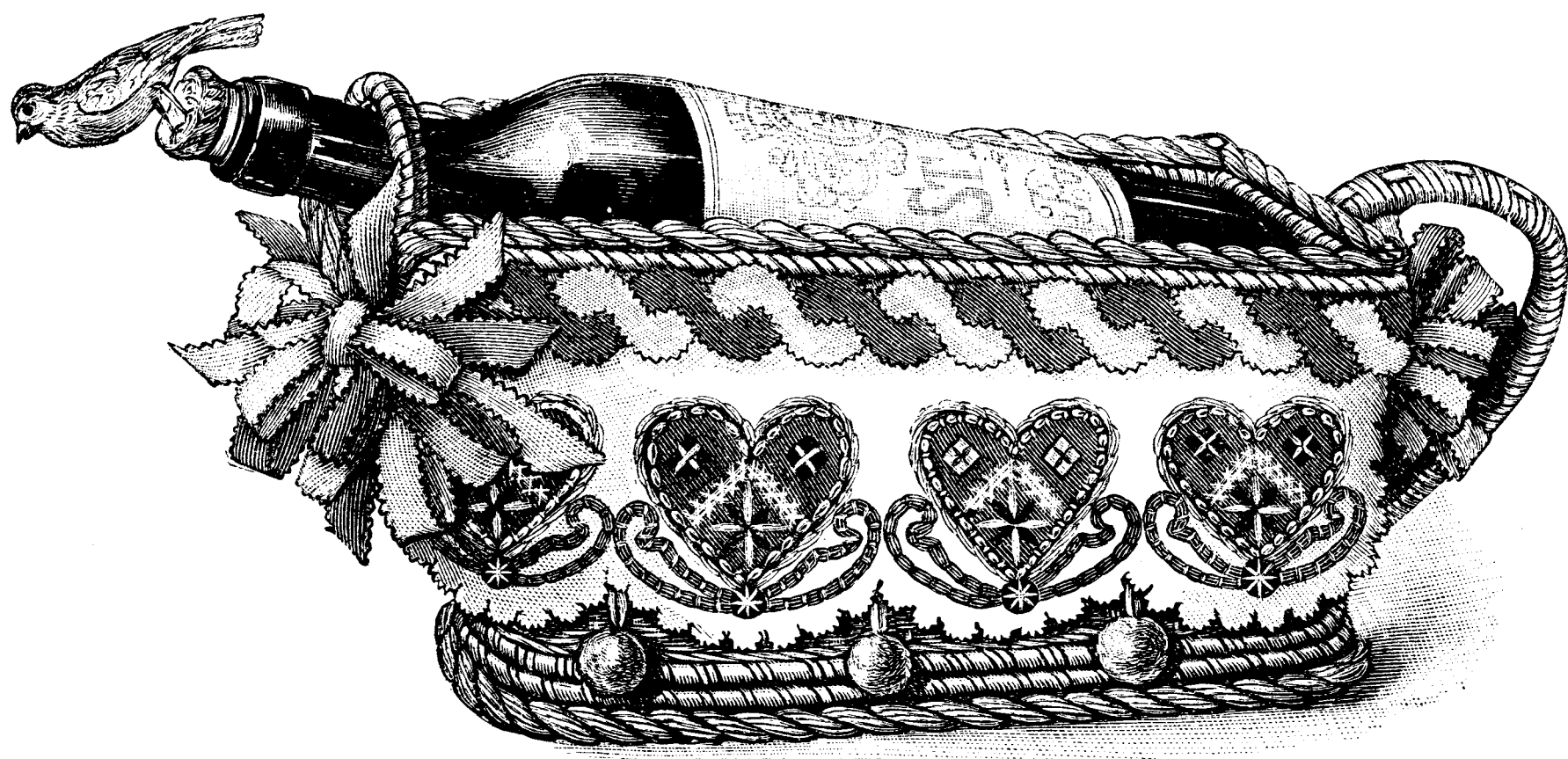
Секреты нашей кухни

Если к вам неожиданно пришли гости,
а дома ничего нет, спуститесь в погреб
и возьмите баранью ногу...

Елена Молоховец, классик русской кулинарной литературы

UKey

консалтинговая компания



из книги Елены Молоховец «Подарок молодым хозяйкам
или средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве», 1861 г.

Сервировка парадного обеденного стола.

Вина к столу подаются: шампанское замороженным, бургонское и лафит — подогретыми, а остальные — холодными.

Вина подогревают, ставя бутылки перед обедом в горячий песок, а шампанское держат в металлических вазах со льдом.

Откупоривать надо ловко, без шума и не обливая брызгами сидящих.

После сладкого кушанья подают сыр, нарезанный тонкими ломтиками, а после него уже фрукты и конфеты.

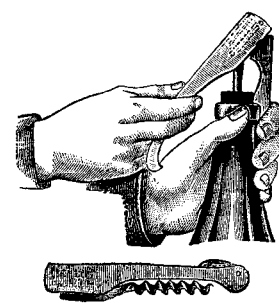
Через ¼ часа после десерта, когда встанут уже из-за стола, подается черный кофе без всякого печенья и запивается он крошечной рюмочкой маслообразного, сладкого ликера.

Лакей должен быстро убирать тарелки с грязными ложками, ножами и вилками, заменяя их тотчас чистыми.

Подавать кушанья всегда с левой стороны, начиная с дам и кончая кавалерами.

При семейном, дружеском ужине, начиная с майонеза, хозяйка дома с одной, хозяин дома с другой стороны стола, раскладывают гостям сами кушанья, заменяя свою тарелку, тарелкою гостя. Как только кушанья роздано, это блюдо тотчас снимается со стола и хозяевам подвигают второе блюдо.

Когда прислуга соберет со стола всю грязную посуду с ножами и вилками, гости сами разбирают чистые тарелки с ножами и вилками, стоящими перед ними для второго блюда.



декабрь

ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС	ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС
27	28	29	30	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7