

ОГЛАВЛЕНІЕ.

1-й части.

- Предисловіе (отъ стран. 1 до стран. 4).
Реестръ обѣдовъ I разряда (отъ стран. 5 до стран. 10).
" " II и III " (отъ стр. 11 до стран. 34).
" " IV " (отъ стран. 35 до стран. 49).
" " V " (отъ стран. 50 до стран. 60).
Закуска холодная, (отъ стран. 61 до стран. 62).
Кушанья подаваемыя къ завтраку, (отъ стран. 62 до стран. 64).
" прохладительныя стран. 64.
Завтракъ для дѣтей, (отъ стран. 64 до стран. 65).
Кушанья для служителей, (отъ стран. 65 до стран. 70).

ОТДѢЛЕНІЕ I.

С у п ы.

Примѣчаніе (стр. 71).

Рисунокъ вола стр. 74.

А. Супы горячіе мясные.

(Отъ стран. 72 до стран. 95).

- 1) Бульонъ чистый.
 - а) Чистый съ пирожками.
 - б) Съ греночками.
 - в) Съ морковью и шпинатомъ.
 - г) Съ фрикадельками.
 - д) Съ клецками.
 - ж) Съ вермишелемъ.
 - з) Съ лазанками.
 - и) Съ манною.
 - і) Съ рисомъ или съ рисовою кашею.
 - е) Съ саго.
 - л) Съ точеными кореньями и пирожками.
 - м) Съ кореньями и картофелемъ.
 - н) Съ кореньями и капустою.
 - о) Съ картофельною крупною.
 - п) Съ перловыми крупами и проч.
- 2) Бульонъ красный.
 - а) Чистый съ пирожками.
 - б) Съ точеными кореньями.
 - в) Съ фрикадельками.
- 3) Бульонъ изъ сухаго бульона.
- 4) Бульонъ крѣпкій съ виномъ, подаваемый иногда въ чашкахъ.
- 5) Бульонъ красный валахскій съ кореньями.
 - а) Чистый съ пирожками.
 - б) Съ кореньями и капустою.
 - в) Съ фаршированою капустою.
 - г) Съ фрикадельками.
- 6) Супъ французскій à la Julienne.
- 7) Супъ французскій бѣлый прозрачный.
- 8) Супъ виндзоръ изъ телячьихъ ножекъ.
- 9) Супъ бѣлый.
- 10) Супъ изъ хлѣба съ виномъ.
- 11) Супъ изъ индѣйки.
- 12) Супъ изъ курицы съ фаршированными сморчками.
- 13) Супъ изъ молодыхъ индѣекъ съ фрикадельками.

Молоховецъ. Подарокъ мол. хоз. I и II.