

ОГЛАВЛЕНІЕ

ПЕРВОЙ ЧАСТИ.

	<i>Стран.</i>
Введеніе	1

ОТДѢЛЕНІЕ ПЕРВОЕ.

Русскій столъ.

Льнявыя щи	1
Бураки	2
— изъ свѣжей свеклы	—
Щи съ масломъ капустою	—
— изъ зеленой репчаты	3
Лапша	—
Щи зеленыя	—
Похлебка изъ рубцовъ	4
Соланка съ огурцами	—
— — рыжиками	5
Сибирскіе пельмени	—
Китайскіе пельмени	6
Похлебка изъ потроховъ	7
— — почекъ	8

Холодныя.

Курица	9
Индѣйка	—
Дичина	—
Гусь или утка	—

II

Стран.

Поросенокъ	9
Буженина	10
Ветчина	—
Студень	—
Баранья голова и ножки	11
Рубецъ	—
Язык	—
Окрошка	—

Жаренныя.

Гусь и утки	11
Индѣйка	12
Курица	—
Поросенокъ	13
Барашекъ	—
Дичина	—
Телятина	—
Говядина	14
Баранина	—
Языкъ	15
Смолось	—
Кишки бараньи и коровьи	—
Жареная тыква	—

Кашы, караваи, блины, олады, сладкіе пироги, гречневые блины.

Сальникъ	16
Каравай изъ прога	—
Кислый каравай	17
Каравай изъ крупъ	—
— — творогу	18
Блины молочные	—
— съ рисомъ	19

III

Стран.

Блины съ творогомъ	19
— — яблоками	20
Каравай изъ лапши	—
Оладьи кислыя	—
— изъ творогу	21
— изъ риса и манныхъ крупъ	—
— изъ картофеля	—
— съ яблоками	—
—	22
Дрожжа	—
Юражная каша	—
Каша тыквенная	—
Ячная каша	23
Разныя каши	—
Лапша молочная	24
Яичница молочная	—
— съ сахаромъ	—
— съ ветчиной	25
— выпускная	—
Варенець	—
— заквашенный	—
Творогъ	26
Сладкій пирогъ изъ кислаго тѣста	—
Пирогъ изъ слоенаго тѣста	27
Слоеное тѣсто приготовить другимъ образомъ	28
Слоеное тѣсто	29
Тянутый пирогъ	—
Гречневые блины	30
Сдобныя блины	31

ОТДѢЛЕНИЕ ВТОРОЕ.

Общій столъ.

Супъ изъ курицы	35
— — телтины и говядины	—

IV

	<i>Стран.</i>
Супъ съ клецками	34
— — фаршемъ	—
— красный	35
— съ вермишелью	—
Общее наставленіе о мясныхъ супахъ	—
Супъ гороховый	37
— — приготовленный другимъ манеромъ	—
— буржуа	—
— раковый	38
— молочный	—
— изъ ягодъ	39
— пивной	—
— овсяной	40
— изъ саго	—
Бульонъ, подаваемый въ чашкахъ, при большихъ ужинахъ	—
Супъ на манеръ черепахового	41
Еще подражаніе черепаховому супу	42
Крепительный	43
Супъ изъ рябчиковъ или изъ куропатокъ	—
— — курицы съ начиненными сморчками	45
— говяжій съ лукомъ	46
Баварская лапша	—
Французскій супъ	47
Балья изъ курицы	—
Соланка	48
Холодный молочный супъ, съ битыми сливками и земляничкой	—
Супъ изъ вишенъ	—
— — вина съ горкой тертаго хлѣба	49
— риса съ винограднымъ виномъ	—
— печенки	50
Сухой бульонъ	—

V

Стран.

Запасный бульонъ въ бутылкахъ	51
Красный бульонъ	52
Бѣлый бульонъ	53

Пирожки къ супу.

Праженики	—
Спускные пирожки	—
Пирожки на лицахъ	54
— слоеные	—
— изъ молочныхъ блиновъ	—
Гренки	—
Пирожки на лицахъ другимъ манеромъ	55
Большой пирогъ	—

Холодные блюда.

Ветчина	55
Буженина	—
Языкъ копченый	56
Говядина подь соусомъ	—
Соусы подь холодныя блюда	58
Винегреть	59
Селедка съ телятиной	60
Лахшпигъ или галантьеръ	61

С о у с ы.

Соусъ изъ котлетъ	62
— — горошка	63
— — картофеля	64
— — фасоли	—
— — свѣжаго зеленого горошка	—
— — сафоя	65
— — шинкованной свѣжей кауусты	—

VI

Стран.

Соусъ изъ цветной капусты	66
— — кислой шинкованной капусты	—
— подъ дичину	—
Телячьи ножки	67
Соусъ изъ бѣлыхъ грибовъ	—
Пилавъ съ курицей	—
Соусъ изъ чечевицы	68
— — брюквы	—
Макароны	—
Соусъ изъ шината	—
— — языка	69
— — почекъ	—
Телячья голова	70
Соусъ изъ мозговъ	—
— къ цыплятамъ	—
— изъ цветной капусты	71
Сваржа	—
Пуддингъ	72
Соусъ молочный изъ картофеля	73
— — — капусты	74
— изъ рѣпы и земляныхъ грушъ	—
— — пастернака	—
— — моркови	—
— — говядины	75
— — — съ капустою	—
— подъ цыплятъ и телячьи ножки	76
Котлеты изъ мозговъ	—
Фрикасе изъ телятины	—
Составъ къ бѣлымъ соусамъ	—
Фаршированная капуста	77
Говяжій соусъ съ рисомъ и сыромъ	78
Фаршированная брюква	79
Разварные голуби	80
Еще голуби	—

VII

Стран.

Куропатки съ капустой	80
Спаржа съ горошкомъ	81
Артишоки съ голландскимъ соусомъ	—
Голандскій соусъ подъ артишоки	82
Турецкій пилавъ	—
Соусъ изъ сметаны съ ветчиннымъ саломъ	83
Куропатки съ капорцами и оливками	—
Тертый картофель	84
Рагу изъ окорока съ жаренымъ картофелемъ	—
Вареная перепелка съ рисомъ	85
Жареные телячьи мозги	—
Компотъ изъ телячьихъ мозговъ	86
Утка съ анчоусовымъ соусомъ	—
Рябчики съ трюфелями	—

П а с т е т ы.

Пастеть раковый	87
— съ рябчиками	88
— изъ кислой капусты	—
— холодный	89
— изъ свѣжей дососины	—
Сардельный соусъ	90
Пастеть съ шинкованною капустою	91
— изъ свѣжей дососины, приготовленный дру- гимъ манеромъ	—
— съ телячьими почками	95
Крутое тѣсто для пастетовъ	—
Мягкое тѣсто для пастетовъ	—

Ф а р ш ъ.

Фаршъ изъ рыбы	94
— — раковъ	95
— — говядины, телятины и баранины	—

VIII

	<i>Стран.</i>
<i>Раковое масло</i>	96
<i>Фрикадели из рыжиков</i>	—
<i>Клеръ</i>	97
Пивной клеръ или пивное тѣсто.....	—
Яичный клеръ.....	—
<i>Бѣлый кулись</i>	98
<i>Красный кулись</i>	—
<i>Извѣстные лигницы для украшенія кушаньевъ</i>	99
<i>Бѣлое кислое желе для украшенія холодныхъ блюдъ</i>	—
Способъ приготовить лучшую французскую горчицу.....	100
<i>Жаренныя.</i>	
Телятина, говядина и баранина.....	100
Гусь.....	—
Утка.....	101
Индѣйка и курица.....	—
Дичина.....	—
Цыплята.....	—
Свиная середка, начиненная капустой и яблоками.....	—
Каплуъ подь соусомъ.....	102
Курицы жаренныя по-вѣиски.....	—
Битая говядина.....	103
Бифтексъ.....	—
Фаршированныя цыплята.....	104
— грудина.....	—
Холодное жаркое.....	105
Молодые утки съ каштанами.....	—
Жаренныя картофельныя рулеты.....	—
— цыплята по-вѣиски.....	106
<i>Пирожныя.</i>	
Бисквиты.....	—
Кольца.....	107

IX

Стран.

Стружки	108
Розочки	—
Шпанскій вѣтеръ	109
Кудри	—
Наливашки	—
Трубочки	110
Легкіе бисквиты	—
Вафли	—
Сливочныя вафли	111
Воздушный пирогъ	—
Миндальный тортъ	—
Шинкованный миндаль	112
Толченый миндаль	—
Яблочные зефиры	—
Кремъ изъ сливокъ	113
— яблочный	114
Бланманже	—
Хворосты	—
Колечки	115
Вареное тѣсто	—
Кисель картофельный	—
Манная каша	116
Яблочный пирогъ	—
Оглазуренное пирожное	117
Глазурь для пирожнаго	—
Тортъ изъ чернаго хлѣба	—
Бисквитный пирогъ	118
Сливочныя вафли	—
Пирожное изъ корицы	—
— — —	119
— съ цукатами	—
Оленья рога жареные въ маслѣ	120
— печеные въ печи	—
Тортъ	—
Пирожное изъ померанцовъ	121

X

	<i>Стран.</i>
Тортъ изъ чернаго хлѣба	121
Сахарныя вафли	—
Пирожное съ анисомъ	122
— изъ сливъ	—
— — корицы	—
Рисовая каша	125
Блины	—
Сливочныя пирожки	—
Пирожное	124
Миндальные ломтики	—
Кремъ изъ шоколаду	—
Бланманже съ ванилью	125
Куриное гнѣздо	—
Кислая вафли	126
Вафли со сметаной	—
Миндальное	—
Пирожное изъ сметаны	—
Пирожное	127
— изъ чернаго хлѣба	—
Шоколадный кисель	—
Желе изъ краснаго вина	128
— лимонное	—
— въ видѣ ветчинныхъ ломтиковъ	—
— изъ вина	129
— — разныхъ ягодъ	—
Компотъ изъ яблоковъ и грушъ	150
Мармеладъ изъ померанцовыхъ цвѣтовъ	151
Пирожное	—
Абрикосовой мармеладъ	152
Пирожное изъ сливокъ	—
Митавскія конфекты	153
Макароны	—
Лимонныя конфекты	154
Сахарныя вѣшники	—

XI

Стран.

Консервъ изъ розъ	135
Облатки для пирожного	—

Мороженое.

Мороженое изъ сливокъ съ ванилью	136
— — плодовъ	—
— ананасное	137
Порошокъ для лимонаду	—
Лимонадъ	—
Миндальное тѣсто для оршаду	138
Порошокъ для оршаду	—

ОТДѢЛЕНИЕ ТРЕТІЕ.

Рыбный столъ.

Щи	140
Бураки	141
Супъ изъ осетровыхъ потроховъ	—
Уха	—
Супъ съ фаршемъ	—
Уха изъ стерляди	142
— — — съ фаршемъ	—
Борщъ	145
Нельмени изъ рыбы	—
Супъ раковый	144
— — — еще	145
Московская солянка изъ осетрины	—
Солянка изъ щуки	146

Холодные рыбныя блюда.

Стерлядь	147
Осетрина	—
Солёная рыба	—

ХИ

	<i>Стран.</i>
Ботвинье	148
— русское	—
Тѣльное	—
Рыба подь соусомъ	149
Галантирь	—
Рыбу, вообще, готовить разными манерами	150
Винегреть	151
Головизна холодная	—
Вязига на холодное	—
Кулебяка	152
Приготовление икры	153
Навага подь галантиромъ	—
Фаршированная щука	156
Випигреть изъ тѣльнаго	157
Судакъ подь галантиромъ	158

С о у с ы.

Соусъ изъ тѣльнаго	—
— кисло-сладкй	159
— изъ карасей	160
Паровая щука	—
Форель подь соусомъ	—
Маринованные угри	161
Угри подь соусомъ	—
— вареные въ красномъ винѣ	162
Лещи и карпы вареные по польски	—
Соусъ изъ осетрины	163
— — соленыхъ сельдей	—
Селедка съ картофелемъ	164
Треска приготовленная на французскй манеръ	—
Карпы подь соусомъ	—
Треска	165
— приготовленная другимъ манеромъ	—

XIII

Стран.

Матюгъ	166
Калыа изъ паюсной икры съ огурцами	—
— — — —	167
Стерлядь подь соусомъ съ трюфелями	—
— — — — шампиньонами	—
Фаршированные окуни	168
Соусъ изъ карасей съ огурчиками	—
— — цвѣтной кауусты	169

Жаркія рыбныя блюда.

Тѣльное	—
Рыба жареная	170
— чипеная	—
— скоромная	171
— жареная, залитая яицами	—
— —	—
Жареные пивсары со снятками	172
Жареная навага	—
Жареная карпіа	—
Жареный дещъ съ тѣльнымъ	—

ОТДѢЛЕНИЕ ЧЕТВЕРТОЕ.

Постный столъ.

Щи постныя съ капустой	174
Бураки свѣжіе	175
— кислые	—
Щи изъ свѣжей капусты	—
Супъ картофельный	—
Солянка изъ огурцовъ	—
Горохъ	176

XIV

	<i>Стран.</i>
Супъ гороховой	176
— изъ свѣжихъ грибовъ	—
— — рыжиковъ	—
— — бѣлыхъ сухихъ грибовъ	177
Ланша	—
— гороховая	—
Ушки постныя	—
Щи зеленые постныя	178
Ланша на миндальномъ молокъ	—
Супъ изъ сухихъ сморчковъ	179
Борщъ	180
Супъ изъ рису	—

Холодные блюда.

Горохъ тертый	181
Фасоль холодная	—
Грибы	—
Холодные бураки	—
Винегреть	—
Разныя холодныя	182
Кулебяка постная	—
Духовые грибы	—
Винегреть изъ бѣлыхъ грибовъ	185
Постная икра, приготовленная изъ грибовъ	—

Соусы.

Котлеты картофельныя	184
— рисовыя	—
Соусъ чечевичный	—
— черничный	—
— картофельный	185

XV

Стран.

Соусъ изъ капусты	185
Котлеты изъ грибовъ	—
Фаршированная рыба	186
Соусъ изъ русскихъ бобовъ	—

Жаркія блюда.

Жареный картофель	187
Свѣжія грибы	—
Жареные бураки	—
Картофель жареный съ огурцами	—
Пудингъ рисовый	—

Пирожныя.

Сладкій пирогъ	188
Тянутый пирогъ	189
Вафли	190
Оладьи	—
Наливашики	—
Трубочки	—
Бисквиты	191
Розочки	—
Миндаль шинкованный	192
— толченый	—
— сженный	193
Кисель миндальный	—
— ягодный	—
— квасной	194
Каша рисовая	—
Блины постные	—
Кисель яблочный	—
Оладьи на миндальномъ молокѣ	—
Овсяный кисель	195
Компотъ изъ яблоковъ	—
Кремь изъ кислыхъ щей	196
Ыламанже изъ миндаля	—
Барбарисовое желе	197

XVI

ОТДѢЛЕНИЕ ПЯТОЕ.

Разныя кушанья.

	<i>Стран.</i>
Малороссійскій борщъ	198
Вареники	199
Голубцы	—
Зразы	200
Колдуны	—
— другимъ манеромъ	201
Каша жидкая	—
Пампушки	202
Курникъ	—
Хлѣбальники	—
Циная рѣпа	203
Пуддингъ изъ рѣпы и моркови	—
— мясной	—
— картофельной	204
— — еще	—
— яблочный	205
— сливочный	—
— изъ чернаго хлѣба	—
— шоколадный	206
— изъ печенки	—
— — лимоновъ	—
— — — другимъ манеромъ	207
— — явць	—
— — раковъ	208
— — саго	—
— — капусты	—
— — саго	209
— заварной	—
— картофельный съ ветчиной	210

XVII

Стран.

Пуддингъ французскій	210
Миди	211
Селенгасы	—
Горохъ зеленый	—
Плацида	—
Каша на клюковномъ соку	212
Шмурь—братень	—
Макароны	215
Крыжовникъ	—
Разсолъники	—
Хворосты	214
Сахарники	215
Перечники	216
Пирожное изъ кабао	—
Сибирскій кисель	217
Круженикъ изъ гречневыхъ крупъ	218
Картофельная дробча	—

ОТДѢЛЕНІЕ ШЕСТОЕ.

Кушанья для служителей.

Скромныя.

Картофельная похлебка	221
Похлебка изъ рубцовъ	—
Кисель	—
Лапша	—
Саламата	—
Ржаные блины	—
Баранья голова съ кашей	222

Постныя.

Капустныя щи	—
Картофельная похлебка	225

XVIII

Х о л о д н ы я .

	<i>Стран.</i>
Рѣпа	225
Рѣдька	—
Капуста	—
Черные грибы	—
Свекольникъ	—
Кулага	224
Гороховой кисель	—
Картофельная каша	—

Кушанья, употребляемая въ Остзейскихъ провинціяхъ.

Палькенъ	225
Бобы	—
Каша	—
Сухіе бобы	—
Супъ изъ чечевицы	—
