

**ЭНЦИКЛОПЕДИЯ  
РУССКОЙ ОПЫТНОЙ**

**ГОРОДСКОЙ И СЕЛЬСКОЙ ХОЗЯЙКИ,**

**КЛЮЧНИЦЫ, ЭКОНОМКИ,**

**ПОВАРИХИ, КУХАРКИ,**

**Скотницы и Птичницы,**

СОДЕРЖАЩАЯ ВЪ СЕБѢ:

НАСТАВЛЕНИЯ И РУКОВОДСТВА ПО ВСѢМЪ ОТРАСЛЯМЪ

**ГОРОДСКАГО**

И

**СЕЛЬСКАГО ХОЗЯЙСТВА,**

ИЗВЛЕЧЕННЫЯ ИЗЪ 40, 50 И 60 ЛѢТНИХЪ ОПЫТОВЪ

РУССКИХЪ ХОЗЯЕКЪ

*Борисомъ Волжинскимъ.*

СЪ ПРИСОВОКУПЛЕНІЕМЪ ДОМАШНЕЙ БУХГАЛТЕРІИ И  
ПИСАНІЯ ДАМСКАГО ГАРДЕРОБА И НАСТАВЛЕНІЯ КРОИТЬ  
И ШИТЬ ВСЯКАГО РОДА ПЛАТЬЯ И ДРУГІЕ УБОРЫ.

СЪ РИСУНКАМИ.

ЧАСТЬ ПЕРВАЯ.

---

**САНКТПЕТЕРБУРГЪ.**

Издание книгопродавца Василья Полякова.

## ОГЛАВЛЕНИЕ I ЧАСТИ.

—

### *Хозяйственная расчетливость.*

Введение . . . . . 5

### *Кухня, столовая, буфетъ и чайная.*

|   |    |
|---|----|
| Выборъ и устройство кухни . . . . .       | 41 |
| Вода . . . . .                            | 47 |
| Столовая и буфетъ . . . . .               | 49 |
| О пищу слугъ . . . . .                    | 44 |
| Сухой бульонъ . . . . .                   | 46 |
| Овощи, обращенные въ муку . . . . .       | 48 |
| Похлебка безъ говяжьяго бульона . . . . . | 49 |
| Соусъ изъ овощной муки . . . . .          | —  |
| — — — — со шпекомъ . . . . .              | 50 |
| Мука изъ кореньевъ и крупъ . . . . .      | —  |

*Поваренныя записки.*Отдѣленіе I. Супы и похлебки разнаго  
рода.

|   |    |
|---|----|
| Супъ съ сладкимъ телячьимъ мясомъ . . . . . | 53 |
| Гусиный супъ . . . . .                      | 54 |
| Сельдяной супъ . . . . .                    | 55 |
| Супъ съ утками и рѣпою . . . . .            | —  |
| Луковый супъ . . . . .                      | 56 |
| Супъ объядъше . . . . .                     | —  |
| Супъ семерейный . . . . .                   | 57 |
| Нѣмецкія щи . . . . .                       | 58 |
| Супъ съ пуддингомъ . . . . .                | 59 |
| Супъ изъ фазана или изъ тетерева . . . . .  | —  |
| Устричный супъ . . . . .                    | 60 |
| Супъ протертый изъ кореньевъ . . . . .      | 61 |
| Супъ изъ яичныхъ желтковъ . . . . .         | 62 |
| Еще тертый супъ (purée) . . . . .           | —  |
| Супъ лимонный . . . . .                     | —  |
| Супъ хлѣбный . . . . .                      | 63 |
| Супъ съ сарачинскимъ пшеномъ . . . . .      | —  |
| Супъ съ разною разностью . . . . .          | 64 |
| Настояцій французскій супъ . . . . .        | 65 |
| Раковый супъ съ фаршемъ изъ карпя . . . . . | —  |
| Супъ сметанный . . . . .                    | 66 |
| — съ чинеными луковицами . . . . .          | —  |

III

|   |    |
|---|----|
| Супъ съ фаршемъ изъ бѣлаго куринаго<br>мяса . . . . . | 67 |
| Супъ хлѣбный . . . . .                                | 68 |
| — изъ сморчковъ . . . . .                             | —  |
| — тыквенный . . . . .                                 | 69 |
| — панадный . . . . .                                  | —  |
| — изъ куриныхъ печенокъ . . . . .                     | 70 |
| — съ чиненымъ зайцемъ . . . . .                       | —  |
| — съ маленькими птичками . . . . .                    | 71 |
| — изъ зеленого гороха . . . . .                       | —  |
| — съ курицею и мозговыми ломтями                      | 72 |
| Бѣлый супъ . . . . .                                  | 73 |
| Салатный супъ . . . . .                               | —  |
| Супъ изъ портулака . . . . .                          | —  |
| — для любезныхъ друзей . . . . .                      | 74 |
| — сырный . . . . .                                    | 75 |
| — печеночный . . . . .                                | —  |
| Лотарингскій супъ . . . . .                           | 76 |
| Супъ брункольный . . . . .                            | —  |
| Черный супъ . . . . .                                 | 77 |
| Яичный супъ . . . . .                                 | 78 |
| Спаржный супъ . . . . .                               | —  |
| Супъ изъ бѣлаго хлѣба . . . . .                       | 79 |
| — пшениный . . . . .                                  | —  |
| Травный супъ съ яйцами . . . . .                      | 80 |
| Супъ изъ ячницы . . . . .                             | —  |

|   |    |
|---|----|
| Супъ шпинатный . . . . .  | 81 |
| — сырный . . . . .  | —  |
| — съ раковымъ пуддингомъ . . . . .                              | 82 |
| Сборный супъ . . . . .  | —  |
| Французскій борщъ . . . . .                                     | 83 |
| Soupe à la tortue (Черепеховый супъ) . . . . .                  | 84 |
| Супъ изъ кореньевъ . . . . .                                    | 86 |
| Супъ-пюре съ рисомъ , кореньями и голландскимъ сыромъ . . . . . | —  |
| Супъ изъ рябчиковъ . . . . .                                    | 87 |
| Супъ-пюре изъ перловыхъ крупъ . . . . .                         | —  |
| Супъ, протертый изъ молодыхъ цыплятъ . . . . .                  | 88 |
| — съ куриною кровью . . . . .                                   | —  |

**Отдѣленіе II. Различныя аутръ-  
ме, соусы и холодныя.**

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| Щука въ зеленомъ соусѣ . . . . .      | 90 |
| Пуддингъ морковный . . . . .          | —  |
| Гусь въ фрикасе . . . . .             | 91 |
| Оленья грудина съ капорсами . . . . . | —  |
| Баранина съ бѣлою рѣпою . . . . .     | 92 |
| Рагу изъ индѣйки . . . . .            | —  |
| Пискари запеканные . . . . .          | 93 |
| Яичное гнѣздо . . . . .               | —  |
| Жареные раки . . . . .                | —  |

|   |     |
|---|-----|
| Бобы турецкіе въ кисломъ соусѣ . . . . .    | 94  |
| Морковь запеканная . . . . .                | —   |
| Мозговья клецки . . . . .                   | —   |
| Цвѣтная капуста съ сметаною . . . . .       | 95  |
| Говяжьи губы вареныя . . . . .              | —   |
| Окуни съ огурцами . . . . .                 | 96  |
| Соусъ изъ сельдей . . . . .                 | —   |
| Картофели съ горчицею . . . . .             | —   |
| Артишоки въ сметанѣ . . . . .               | 97  |
| Телячье легкое въ масляномъ соусѣ . . . . . | —   |
| Сорочинское инепо по вѣнски . . . . .       | 98  |
| Телятина съ анчоусами . . . . .             | —   |
| Яичное рагу . . . . .                       | 99  |
| Каша ломтями . . . . .                      | —   |
| Спаржа съ сметаною . . . . .                | —   |
| Соусъ щавельный . . . . .                   | 100 |
| Запеканное молоко . . . . .                 | —   |
| Лапшенникъ . . . . .                        | —   |
| Рагу изъ сладкаго телячьяго мяса . . . . .  | 101 |
| Книпка, палитая яйцами . . . . .            | —   |
| Пуддингъ изъ вафлей . . . . .               | 102 |
| Утки съ макаронами . . . . .                | —   |
| Соусъ тетеревиный . . . . .                 | 105 |
| Холодная яичница . . . . .                  | —   |
| Колбаски изъ бѣлаго хлѣба . . . . .         | —   |
| Шловъ запеканный . . . . .                  | 104 |

|  |     |
|--|-----|
| Куры съ маіораномъ и сметаною . . . . .      | 404 |
| Салатъ изъ кореньевъ петрушечныхъ . . . . .  | 405 |
| Телятина съ устрицами . . . . .              | —   |
| Рыжики, жареные въ маслѣ . . . . .           | —   |
| Бараньи ножки въ фрикасе . . . . .           | 406 |
| Куропатки съ капорсами . . . . .             | —   |
| Телятина жареная чиненая устрицами . . . . . | —   |
| Рагу изъ жаворонковъ съ ветчиною . . . . .   | 407 |
| Рыба съ рѣдкою . . . . .                     | —   |
| Кнессль тыковный . . . . .                   | 408 |
| Телячьи почки жаренныя . . . . .             | —   |
| Колбасы съ горчичнымъ соусомъ . . . . .      | 409 |
| Яичница съ копчеными сельдями . . . . .      | —   |
| Малые пастетцы съ ветчиною . . . . .         | —   |
| Говядина съ каштанами . . . . .              | 410 |
| Яблочный компотъ съ аракомъ . . . . .        | —   |
| Картофели съ сметаною . . . . .              | —   |
| Сельди въ соусъ луковомъ . . . . .           | 411 |
| Жюльенна . . . . .                           | —   |
| Грильядъ изъ свиныхъ ногъ . . . . .          | —   |
| Кислая капуста съ сметаною . . . . .         | 412 |
| Телятина въ рагу . . . . .                   | —   |
| Карри въ чапѣ . . . . .                      | 413 |
| Угорь въ фрикасе . . . . .                   | 414 |
| Яйца въ густую съ сыромъ . . . . .           | —   |
| Вафельный соусъ . . . . .                    | 415 |

VII

|   |     |
|---|-----|
| Соусъ изъ разной сборной зелени . . . . . | 415 |
| Голландскій соусъ . . . . .               | 416 |
| Бешамель . . . . .                        | —   |
| Соусъ, замѣняющій устрицъ . . . . .       | 417 |
| Соусъ съ дикими утками . . . . .          | —   |
| Цыпляты въ соусъ . . . . .                | —   |
| Французскій пуддингъ . . . . .            | 418 |
| Соусъ изъ подорожниковъ . . . . .         | —   |
| Пастеть съ бекасами . . . . .             | 419 |
| Пастеть съ артишоками . . . . .           | —   |
| Тарелочный пастеть . . . . .              | 420 |
| Пастеть съ лососиною . . . . .            | —   |
| Пастеть съ сельдями . . . . .             | —   |
| Горячій пастеть съ бараньими котлетами    | 421 |
| Холодный пастеть съ зайцемъ . . . . .     | —   |
| Маленькіе пастетцы съ ветчиною . . . . .  | 422 |
| Пастетцы яичные . . . . .                 | —   |
| Пастетцы съ рыбою . . . . .               | —   |
| Яйца съ рубленными трюфлями . . . . .     | 423 |
| Французская личинца холодная . . . . .    | —   |
| Личинца съ копчеными сельдями . . . . .   | 424 |
| Рагу яичное . . . . .                     | —   |
| Молочная нѣмецкая каша . . . . .          | —   |
| Кишка на сковородѣ съ кашею . . . . .     | 425 |
| Тыковникъ . . . . .                       | —   |
| Артишоки въ сметанѣ . . . . .             | —   |



|   |     |
|---|-----|
| Цыплята съ саржею . . . . .                   | 126 |
| Телячья печенка въ кисломъ соусѣ . . . . .    | —   |
| Морковь запечанная . . . . .                  | 127 |
| Телятина въ гвоздичномъ соусѣ . . . . .       | —   |
| Свинина съ кислотою канустою . . . . .        | —   |
| Карри въ желтомъ соусѣ . . . . .              | 128 |
| Гусь въ черномъ соусѣ . . . . .               | —   |
| Кислая кануста съ сметаною . . . . .          | —   |
| Куры съ маіораномъ и сметаною . . . . .       | 129 |
| Говядина съ горчицнымъ соусомъ . . . . .      | —   |
| Султанскій соусъ . . . . .                    | —   |
| Картофельный богемскій соусъ . . . . .        | 150 |
| Сметанный соусъ . . . . .                     | —   |
| Рагу съ оливками . . . . .                    | 151 |
| Няня . . . . .                                | —   |
| Матюгъ . . . . .                              | —   |
| Филе изъ судака подь бѣлымъ соусомъ . . . . . | 152 |
| Бифтексъ изъ осетрины . . . . .               | —   |
| Лабарданъ или треска . . . . .                | —   |
| Французскій винегретъ . . . . .               | 155 |
| Рулетъ изъ поросенка . . . . .                | —   |
| Битая говядина . . . . .                      | 154 |
| Горячая ветчина съ малагой . . . . .          | —   |
| Рыба безъ косточекъ . . . . .                 | 155 |
| Шпавъ турецкій . . . . .                      | —   |
| Шпавъ венеціанскій . . . . .                  | 157 |

Настоящій стамбульскій пилавъ . . . 138

Отд. III. Жаренныя мяса и рыбы,  
и салаты къ нимъ.

|   |     |
|---|-----|
| Жаркое изъ цыплятъ . . . . .                    | 140 |
| — — жаворонковъ . . . . .                       | 141 |
| — — куръ . . . . .                              | —   |
| — — гусей и утокъ . . . . .                     | 142 |
| — — фазана и рябчиковъ . . . . .                | —   |
| — — куликовъ . . . . .                          | —   |
| — — телятины . . . . .                          | 143 |
| — — свинины . . . . .                           | —   |
| — — зайца . . . . .                             | —   |
| — — барашковъ и козлятокъ . . . . .             | 144 |
| Жаренные раки . . . . .                         | —   |
| Телятина по ирландски . . . . .                 | —   |
| Печенные мозги . . . . .                        | 145 |
| Свинныя ноги, жаренныя на рашпарѣ . . . . .     | —   |
| Чиненая ягнчья грудина жареная . . . . .        | 146 |
| Устерсы жаренныя . . . . .                      | —   |
| Гусинныя печенки, жаренныя на рашпарѣ . . . . . | 147 |
| Каплувъ съ каштанами . . . . .                  | —   |
| Утки, наштикованныя анчоусами . . . . .         | 148 |
| Тетеревъ глухой, жареный по саксонски . . . . . | —   |
| — — — — богемски . . . . .                      | 149 |
| Ягнчьи голышки жаренныя . . . . .               | —   |

Х

|  |     |
|--|-----|
| Голуби жареные съ говяжьимъ мозгомъ                          | 150 |
| Ветчина, жареная на вертелъ съ малагою                       | —   |
| Телятина этуфатомъ . . . . .                                 | 151 |
| Жареная баранина, приготовленная на подобіе дичины . . . . . | —   |
| Судакъ жареный . . . . .                                     | 152 |
| Щука жареная на вертелъ . . . . .                            | 153 |
| Блюдная щука . . . . .                                       | 154 |
| Карпъ, жареный на подобіе угря . . . . .                     | —   |
| Щука, жареная съ лавровымъ соусомъ . . . . .                 | 155 |
| Форель, à la Saxonne . . . . .                               | —   |
| Хвосты раковые, или шейки, обжаренные                        | 156 |
| Щука жареная . . . . .                                       | —   |
| Угорь, жареный на вертелъ . . . . .                          | 157 |
| Жареные караси . . . . .                                     | —   |
| Осетрина ломтями на сковородѣ . . . . .                      | 158 |
| Салатъ изъ сушеныхъ овощей . . . . .                         | —   |
| — изъ оливокъ . . . . .                                      | —   |
| — капуетный горячій . . . . .                                | —   |
| — изъ запасныхъ въ зиму травъ . . . . .                      | 159 |
| — изъ огуречной травы . . . . .                              | —   |
| — айвный . . . . .   | 160 |
| — изъ брокколи . . . . .                                     | —   |
| — изъ ложечной травы . . . . .                               | —   |
| — луковый . . . . .  | 161 |
| — изъ апельсеновъ . . . . .                                  | —   |

|   |     |
|---|-----|
| Салатъ изъ копытчатого ревеня и свеклы      | 161 |
| — испанскій . . . . .                       | 162 |
| — изъ стеблей портулака . . . . .           | —   |
| — смѣшанный . . . . .                       | 163 |
| Новый кочанный салатъ . . . . .             | —   |
| Салатъ филейками . . . . .                  | 164 |
| — изъ цвѣтной капусты . . . . .             | —   |
| — по саксонски яблочный . . . . .           | —   |
| — à l'autrichienne изъ артишоковъ . . . . . | —   |
| — — квитовый или айвный                     | 165 |
| — вишенный . . . . .                        | —   |
| — изъ эндивіи . . . . .                     | —   |
| — померанцовый . . . . .                    | 166 |
| — спаржный . . . . .                        | —   |
| — ранунцельный . . . . .                    | —   |
| — изъ свѣжихъ огурцовъ . . . . .            | 167 |
| — италіанскій . . . . .                     | —   |
| — изъ овсяныхъ кореньевъ . . . . .          | —   |
| — изъ яблоковъ, рѣдьки и лука . . . . .     | 168 |
| — изъ лимоновъ . . . . .                    | —   |
| — изъ молодой цикоріи . . . . .             | —   |
| — изъ молодыхъ бузинныхъ побѣговъ           | 169 |
| — изъ кореньевъ копытчатого ревеня          | —   |
| — селсерейный . . . . .                     | 170 |
| — изъ гранатныхъ яблоковъ . . . . .         | —   |
| — изъ свекловичныхъ стволеевъ . . . . .     | —   |

|  |     |
|--|-----|
| Салатъ изъ сельдей . . . . .                           | 171 |
| — изъ яблоковъ . . . . .                               | —   |
| — свѣжей свеклы . . . . .                              | —   |
| — капустный . . . . .                                  | 172 |
| — изъ тыквы . . . . .                                  | —   |
| — изъ персиковъ . . . . .                              | —   |
| — рѣдечный . . . . .                                   | 173 |
| — картофельный . . . . .                               | —   |
| — оливный . . . . .                                    | —   |
| — по саксонски свекольный . . . . .                    | —   |
| — смѣшанный . . . . .                                  | 174 |
| — по саксонски рѣдичный . . . . .                      | —   |
| — яблочный по австрійски . . . . .                     | —   |
| — по саксонски сардельный или ак-<br>чоусный . . . . . | 175 |
| — по саксонски бобовый . . . . .                       | —   |
| — — изъ капорцовъ . . . . .                            | —   |
| — по прусски рапунцельный . . . . .                    | 176 |
| — изъ кореньевъ петрушечныхъ . . . . .                 | —   |
| — изъ перенковъ . . . . .                              | —   |
| — изъ померанца и лимона . . . . .                     | —   |
| — изъ бузиннаго цвѣта . . . . .                        | 177 |
| — изъ цвѣтной капусты . . . . .                        | —   |
| — изъ турецкихъ бобовъ . . . . .                       | —   |
| — изъ огороднаго кресса . . . . .                      | 178 |
| — латухъ . . . . .                                     | —   |

|   |     |
|---|-----|
| Салатъ изъ дикой цикоріи или одуван-<br>чиковъ . . . . .          | 178 |
| Салатъ изъ рѣпной травы . . . . .                                 | 179 |
| — изъ улитокъ . . . . .   | —   |
| Капустный салатъ горячій . . . . .                                | —   |
| Салатъ изъ артишоковъ . . . . .                                   | 180 |
| — трюфельный . . . . .  | —   |
| — канорсовый . . . . .  | 181 |
| — огуречный . . . . .   | —   |
| — капустный горячій . . . . .                                     | —   |
| — изъ брунколя . . . . .  | 182 |
| Горячій и холодный капустный салатъ<br>на одномъ блюдѣ . . . . .  | —   |
| Салатъ спаржный . . . . .   | —   |
| Лимонный салатъ . . . . .   | 183 |
| Русской салатъ изъ сельдей . . . . .                              | —   |
| Взваръ изъ пряника вмѣсто салата . . . . .                        | 184 |
| Соусъ изъ кислыхъ вишенъ вмѣсто сала-<br>та къ жареному . . . . . | —   |
| Соусъ изъ бузиновыхъ цвѣтковъ вмѣсто салата . . . . .             | —   |

Отд. IV. Разнаго рода пирожныя,  
какъ хлѣбныя, такъ желе  
и бланъ-манже.

|  |     |
|--|-----|
| Миנדальный тортъ . . . . .                     | 185 |
| Такъ называемый (пророческій пирогъ) . . . . . | 186 |

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| Пирожки съ начинкою . . . . .      | 187 |
| Облатки или трубочки . . . . .     | 188 |
| Кремъ яичный . . . . .             | 189 |
| Компотъ изъ смородины . . . . .    | —   |
| Линцеровъ тортъ . . . . .          | —   |
| Пирогъ вишневый . . . . .          | 190 |
| Карлсбадскій сухарь . . . . .      | 191 |
| Марципанъ . . . . .                | 192 |
| Желе айвное . . . . .              | 193 |
| Яблочный пирогъ . . . . .          | —   |
| Компотъ изъ малины . . . . .       | 194 |
| Деревянное пирожное . . . . .      | —   |
| Сливный пирогъ . . . . .           | 198 |
| Сахарныя кудри . . . . .           | 199 |
| Черепеникъ . . . . .               | —   |
| Тортъ на скорую руку . . . . .     | 200 |
| Кудрявое пирожное . . . . .        | 201 |
| Вафли . . . . .                    | —   |
| Хлѣбный тортъ . . . . .            | 202 |
| Пирожки . . . . .                  | 203 |
| Кудри . . . . .                    | 205 |
| Бисквиты миндальныя . . . . .      | 206 |
| Дутое хлѣбное съ корицею . . . . . | 207 |
| Земляничный кисель . . . . .       | —   |
| Шоколадный тортъ . . . . .         | 208 |
| Маковое пирожное . . . . .         | 209 |

|  |     |
|--|-----|
| Лимонный цукербротъ . . . . .            | 209 |
| Сахарные пресели . . . . .               | 210 |
| Тортъ, называемый деревянный . . . . .   | —   |
| Вѣнское пирожное . . . . .               | 211 |
| Полоски, англійское пирожное . . . . .   | 212 |
| Миндальные вѣнчики . . . . .             | 213 |
| Нирибергскіе пряники . . . . .           | 214 |
| Дынный кисель . . . . .                  | —   |
| Апельсиновый пирогъ . . . . .            | 215 |
| Тортъ съ агрестомъ . . . . .             | —   |
| Тометый дрождяной пирогъ . . . . .       | 216 |
| Снѣговые шарики . . . . .                | 217 |
| Сахарныя лепешечки или брецели . . . . . | 218 |
| Яблочный пирогъ . . . . .                | —   |
| Земляничный пирогъ . . . . .             | —   |
| Малиновый пирогъ . . . . .               | 219 |
| Кремъ дѣвичій . . . . .                  | —   |
| — кофейный . . . . .                     | 220 |
| — лимонный . . . . .                     | —   |
| — сливочный . . . . .                    | 221 |
| — малиновый . . . . .                    | 222 |
| Пирожки съ смородиною . . . . .          | —   |
| — блинчатые . . . . .                    | 223 |
| — съ капустою . . . . .                  | —   |
| — померанцовые . . . . .                 | 224 |
| — изъ сорочицкаго пшена . . . . .        | —   |



|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| Женюазъ . . . . .                    | 224 |
| Компотъ малинный . . . . .           | 225 |
| — персиковый . . . . .               | 226 |
| — апельсиновый . . . . .             | —   |
| — черносливный . . . . .             | —   |
| Бланъ-манже кофейное . . . . .       | 227 |
| — миндальное . . . . .               | —   |
| — разноцвѣтное . . . . .             | —   |
| — съ шоколадомъ . . . . .            | 228 |
| Вафельный пирогъ . . . . .           | —   |
| Пирогъ бисквитный . . . . .          | 229 |
| Пирогъ изъ просяныхъ крупъ . . . . . | —   |
| Шарлотка съ яблоками . . . . .       | 230 |
| Тартелеты . . . . .                  | —   |
| Сливочныя вафли . . . . .            | 231 |
| Мѣсячныя вафли . . . . .             | —   |
| Бисквитъ круглый . . . . .           | —   |
| Бисквитъ жолобками . . . . .         | 232 |
| Бисквитъ персиковый . . . . .        | —   |
| Бисквитная лепешка . . . . .         | 233 |
| Испанскій хлѣбъ . . . . .            | —   |
| Шоколадный испанскій хлѣбъ . . . . . | 234 |
| Уборный испанскій хлѣбъ . . . . .    | —   |
| Кофейное мороженое . . . . .         | 235 |
| Шоколадное мороженое . . . . .       | —   |
| Мороженое изъ фисташекъ . . . . .    | 236 |

|  |     |
|--|-----|
| Мороженое изъ сливокъ съ малиной . . . . . | 236 |
| Ванильное мороженое . . . . .              | 237 |
| Мороженое изъ грецкихъ орѣховъ . . . . .   | —   |
| Ананасное мороженое . . . . .              | 238 |
| Анапасное сыропное мороженое . . . . .     | —   |
| Персиковое сыропное мороженое . . . . .    | —   |
| Апельсинное мороженое . . . . .            | 239 |
| Мороженое кремъ-брюле . . . . .            | —   |
| Аниски . . . . .                           | 240 |
| Кремъ на шампанскомъ . . . . .             | —   |
| — яблочный . . . . .                       | 241 |
| — шоколадный . . . . .                     | —   |
| — розовый . . . . .                        | —   |
| — горячій . . . . .                        | 242 |
| Лондбергъ . . . . .                        | —   |
| Испанскій вѣтеръ . . . . .                 | 243 |
| Кремъ горячій кофейный . . . . .           | —   |
| — — шоколадный . . . . .                   | 244 |
| Холодный кремъ-брюле . . . . .             | —   |
| Суфле апельсинное . . . . .                | 245 |
| — ванильное . . . . .                      | —   |
| Настоящій плумъ-пуддингъ . . . . .         | 246 |
| Желе вообще . . . . .                      | 247 |
| О простомъ или запасномъ желе . . . . .    | 248 |
| Фиалковое желе . . . . .                   | 249 |
| Желе изъ розъ . . . . .                    | 250 |

ХУП

|  |     |
|--|-----|
| Желе изъ помаранцовыхъ цвѣтовъ . . . . .         | 250 |
| — изъ клубники . . . . .                         | —   |
| Апельсинное желе . . . . .                       | 251 |
| Чайное желе . . . . .                            | 252 |
| Желе на ромъ . . . . .                           | —   |
| — на шампанскомъ . . . . .                       | —   |
| Анисовое желе . . . . .                          | —   |
| Общія правила . . . . .                          | 253 |
| О паружномъ видѣ желеевъ . . . . .               | —   |
| Желе маседуанъ изъ разныхъ плодовъ . . . . .     | 254 |
| Бланъ-манже . . . . .                            | —   |
| — съ кофеемъ . . . . .                           | 255 |
| — съ фисташками . . . . .                        | 256 |
| Сливочный баварскій кремъ . . . . .              | —   |
| Кремъ въ формѣ . . . . .                         | 257 |
| — на ванили . . . . .                            | —   |
| Англійскій апельсиновый кремъ . . . . .          | 258 |
| Аладьи съ акаціевыми цвѣтами . . . . .           | —   |
| Сабайонъ или взбитый итальянскій кремъ . . . . . | 259 |
| Варенецъ по англійски . . . . .                  | —   |
| Блинки въ кремъ . . . . .                        | 260 |
| Шантильскій кремъ . . . . .                      | —   |
| Дессертъ . . . . .                               | 261 |
| Кофе . . . . .                                   | 264 |
| Мороженое . . . . .                              | 265 |
| Чербеть изъ плодовъ . . . . .                    | 266 |

|   |     |
|---|-----|
| Шербетъ изъ красныхъ ягодъ . . . . .                              | 267 |
| Шербетъ изъ персиковъ , абрикосовъ и<br>другихъ плодовъ . . . . . | —   |
| Сливочное мороженое . . . . .                                     | —   |
| Коричневый шербетъ . . . . .                                      | 268 |
| Шербетъ изъ ванили . . . . .                                      | —   |
| Ч а й н а я . . . . .   | 269 |
| Домашніе сухарики . . . . .                                       | 270 |
| Сухари другимъ манеромъ . . . . .                                 | 271 |
| Куличъ . . . . .  | —   |
| Сухари и большіе кренгели . . . . .                               | 272 |
| Кренгели . . . . .  | —   |
| Бишкоты . . . . .   | —   |
| Еще кренгели . . . . .  | —   |
| Сладкій хлѣбъ . . . . .   | 273 |
| Хлѣбъ къ чаю . . . . .  | —   |
| Сливочные бисквиты . . . . .                                      | —   |
| Хлѣбъ къ чаю . . . . .  | 274 |
| Сухари . . . . .  | —   |
| Пуншъ . . . . .   | —   |
| Пуншъ съ молокомъ . . . . .                                       | 276 |
| Отд. V. Русскій столъ скоромный<br>и постный.                     |     |
| <i>Скоромный столъ.</i>   |     |
| Русскія похлѣбки или супы.  |     |
| Украинскій борщъ . . . . .  | 279 |

|   |     |
|---|-----|
| Льнявыя щи . . . . .                      | 280 |
| Щи изъ кислой капусты . . . . .           | —   |
| — изъ зеленой капустной разсады . . . . . | —   |
| — съ говяжьими голяшками . . . . .        | 281 |
| Сборныя щи . . . . .                      | —   |
| Щи зеленыя . . . . .                      | 282 |
| Бураки . . . . .                          | 283 |
| Бураки изъ свѣжей свеклы . . . . .        | —   |
| Похлебка изъ рубцовъ . . . . .            | —   |
| — изъ потроховъ . . . . .                 | 284 |
| — изъ почекъ . . . . .                    | —   |
| Лапша . . . . .                           | 285 |
| Солянка съ огурцами . . . . .             | —   |
| — съ рыжиками или груздями . . . . .      | 286 |
| — съ сельдами . . . . .                   | —   |
| Сибирскіе пельмени . . . . .              | —   |
| Пельмени съ другою начинкою . . . . .     | 288 |
| Окрошка . . . . .                         | —   |

Х о л о д н ы я б л ю д а .

|   |     |
|---|-----|
| Говяжій студень . . . . .                     | 289 |
| Свиная студень съ хрѣномъ и сметаною. . . . . | 290 |
| Окорокъ буженины . . . . .                    | —   |
| Окорокъ свѣжей свинины . . . . .              | 291 |
| Вареный окорокъ ветчины . . . . .             | —   |
| Окорокъ ветчины запеченный . . . . .          | —   |

|   |     |
|---|-----|
| Языки копчевые, соленые и свѣжіе . . . . .    | 292 |
| Курица для холоднаго . . . . .                | —   |
| Индѣйка для холоднаго . . . . .               | —   |
| Дичь подѣ сливами, огурцами и лимонами        | 293 |
| Гусь или утка . . . . .                       | —   |
| Поросенокъ для холоднаго . . . . .            | —   |
| Баранья голова . . . . .                      | 294 |
| Рубецъ для холоднаго . . . . .                | —   |
| Голова свиная съ хрѣномъ и сметаною . . . . . | 295 |
| Солонина съ сметаною и хрѣномъ . . . . .      | —   |
| Утиные и гусиные полотки . . . . .            | —   |
| Рубленья яйца . . . . .                       | 296 |

*К у л е б я к и.*

|   |     |
|---|-----|
| Кулебяка съ осетриною и начинкою изъ<br>вязиги съ изрубленными яйцами . . . . . | —   |
| Кулебяка съ осетриною и начинкою изъ<br>рису и яицъ . . . . .                   | 297 |
| Кулебяка съ семгою . . . . .  | 298 |
| — съ тѣльнымъ . . . . .   | —   |
| — съ тѣльнымъ другимъ манеромъ  | 299 |
| — съ бѣлорыбицею . . . . .  | —   |
| — съ сигомъ . . . . .   | —   |
| — съ угремъ . . . . .   | 300 |
| — съ печенками изъ налимовъ . . . . .   | —   |

*Разное жареное.*

|   |            |
|---|------------|
| Жареная дичь . . . . .  | 301        |
| — индѣйка . . . . .   | —          |
| Жареные гусь и утка . . . . .                                 | 302        |
| Жареная курица . . . . .                                      | —          |
| Жареный поросенокъ . . . . .                                  | 303        |
| — — съ другою начинкою . . . . .                              | —          |
| — молодой барашекъ . . . . .                                  | 304        |
| Жареная телятина . . . . .                                    | —          |
| Жаркое изъ говядины . . . . .                                 | 305        |
| Жареная баранина . . . . .                                    | —          |
| Жареныя кишки говяжьи и бараньи . . . . .                     | 306        |
| Жареное изъ тыквы . . . . .                                   | —          |
| <i>Разныя каши и караваи . . . . .</i>                        | <i>307</i> |
| Гречневая каша . . . . .                                      | —          |
| Каша изъ проса, ячныхъ и овсяныхъ<br>крупъ . . . . .          | —          |
| Каша изъ тыквы . . . . .                                      | 308        |
| Ячная каша . . . . .  | —          |
| Молочная каша изъ манныхъ крупъ . . . . .                     | 309        |
| — — изъ риса или сарацин-<br>скаго пшена съ изюмомъ . . . . . | —          |
| Юражная каша . . . . .  | 310        |
| Сальникъ . . . . .  | —          |

xxiii

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| Каравай изъ пшениныхъ крупъ (проса) . | 311 |
| — изъ рису или сарачинскаго пшена —   |     |
| — изъ манныхъ крупъ . . . . .         | 312 |
| — изъ кислой опары . . . . .          | —   |
| — изъ творогу . . . . .               | 313 |
| — изъ лапши . . . . .                 | —   |

*Блины гречневые, пшеничные, молочные и  
друге.*

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| Блины гречневые . . . . .          | 314 |
| Гречневые блины на пшеничной опарѣ | —   |
| Сдобные блины . . . . .            | 315 |
| Блины молочные . . . . .           | —   |
| — съ рисомъ . . . . .              | 316 |
| — съ творогомъ . . . . .           | —   |
| — съ яблоками . . . . .            | 317 |

*О л а д ь и.*

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| Кислая оладьи . . . . .             | —   |
| Оладьи изъ творогу . . . . .        | 318 |
| Оладьи изъ риса или манныхъ крупъ . | —   |
| Оладьи изъ картофеля . . . . .      | —   |
| Оладьи съ яблоками . . . . .        | 319 |
| Оладьи съ духами или пряностями .   | —   |



*Разныя молочныя кушанья и яичницы.*

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| Дрочена . . . . .             | 320 |
| Варенець изъ молока . . . . . | —   |
| Квашеный варенець . . . . .   | —   |
| Творогъ . . . . .             | 321 |
| Яичница молочная . . . . .    | —   |
| — съ сахаромъ . . . . .       | 322 |
| — выпускная . . . . .         | —   |
| — съ ветчиной . . . . .       | 323 |

*Сладкіе пироги.*

|  |     |
|--|-----|
| Пирогъ изъ кислаго тѣста . . . . .                           | —   |
| — изъ слоенаго тѣста . . . . .                               | 324 |
| О приготовленіи слоенаго тѣста другимъ<br>образомъ . . . . . | 326 |
| Еще способъ приготовленія слоенаго тѣ-<br>ста . . . . .      | —   |
| Тянутый пирогъ . . . . .                                     | 327 |

*Рыбный столъ.*

*Разныя щи, супы, похлебки и ухи.*

|  |     |
|--|-----|
| Щи съ бѣлушкой или осетриной . . . . . | 329 |
| — другаго сорта . . . . .              | 330 |

|   |     |
|---|-----|
| Щи изъ осетровой или бѣлужьей го-<br>ловы . . . . . | 330 |
| — изъ свѣжей капусты . . . . .                      | 331 |
| Бураки съ рыбою свѣжею или солс-<br>ною . . . . .   | —   |
| Супъ изъ осетровыхъ потроховъ . . . . .             | —   |
| — съ фаршемъ . . . . .                              | 332 |
| — раковый . . . . .                                 | —   |
| Калья . . . . .                                     | 333 |
| Сибирскія пельмени изъ рыбы . . . . .               | —   |
| Супъ изъ рыбныхъ потроховъ . . . . .                | 334 |
| Солянка . . . . .                                   | —   |
| — съ тешкою . . . . .                               | 335 |
| — со щучиною . . . . .                              | —   |
| Уха . . . . .                                       | 336 |
| — другимъ манеромъ . . . . .                        | —   |
| — изъ стерляди . . . . .                            | —   |
| — изъ налимовъ . . . . .                            | 337 |
| — изъ карасей и ершей . . . . .                     | —   |
| Сборная уха . . . . .                               | —   |

*Холодныя блюда изъ рыбы и  
ботвиньи.*

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| Разварная стерлядь . . . . . | 338 |
|------------------------------|-----|

|  |     |
|--|-----|
| Разварная осетрина . . . . .                           | 338 |
| Разварной судакъ . . . . .                             | 339 |
| Вареная малосоляная осетрина и бѣлу-<br>жина . . . . . | —   |
| Стерлядь распарная . . . . .                           | —   |
| Разварной лещъ . . . . .                               | 340 |
| Разварная бѣлая рыбица . . . . .                       | —   |
| Тѣльное . . . . .                                      | —   |
| Рыба подь соусомъ . . . . .                            | —   |
| Галантирь . . . . .                                    | 341 |
| Винигреть . . . . .                                    | 342 |
| Холодная осетровая или бѣлужья го-<br>лова . . . . .   | 343 |
| Вязига . . . . .                                       | —   |
| Вязига другимъ образомъ . . . . .                      | —   |
| Ботвинье . . . . .                                     | 344 |
| — другимъ образомъ . . . . .                           | —   |
| Русское ботвинье . . . . .                             | 345 |
| Ботвинье къ кулебякѣ . . . . .                         | —   |

С о у с ы.

|   |     |
|---|-----|
| Соусъ изъ тѣльнаго съ горошкомъ . . . . . | —   |
| — съ шинкованной капустой . . . . .       | 346 |
| Кисло-сладкій соусъ . . . . .             | 347 |

|   |     |
|---|-----|
| Соусъ изъ карасей . . . . .   | 347 |
| Паровая щука . . . . .  | —   |
| Звено осетрины, бѣлужины или севрюги<br>съ луковымъ взваромъ или соу-<br>сомъ . . . . . | 348 |

*Ж а р к і я.*

|  |     |
|--|-----|
| Тѣльное . . . . .                                      | 348 |
| Разная жареная рыба . . . . .                          | 349 |
| Осетрина . . . . .                                     | —   |
| Щука . . . . .   | —   |
| Пискари . . . . .                                      | 350 |
| Снятки . . . . .                                       | —   |
| Чиненые караси и лещи . . . . .                        | —   |
| Лещъ съ начинкою другимъ манеромъ . . . . .            | —   |
| Караси съ тою же начинкою . . . . .                    | 351 |
| Чиненые лещи и караси третьимъ ма-<br>неромъ . . . . . | —   |
| Жареная рыба съ лукомъ и уксусомъ . . . . .            | —   |
| Рыба скоромная . . . . .                               | 352 |
| Рыба залитая яйцами . . . . .                          | —   |

*Кулебяки и разные пирожки съ рыбою.*

|                    |   |
|--------------------|---|
| Кулебяки . . . . . | — |
|--------------------|---|

ХХVIII

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| Кулебяка съ вязигой . . . . .         | 353 |
| — съ рисомъ . . . . .                 | 354 |
| — съ тѣльнымъ . . . . .               | —   |
| — съ семгою . . . . .                 | —   |
| — съ потрохами . . . . .              | —   |
| Отличная кулебяка . . . . .           | 355 |
| Кулебяка съ угремъ . . . . .          | —   |
| Кулебяка постная . . . . .            | 356 |
| Пирожки карасики съ жабрами . . . . . | —   |
| Пирожки на мозгахъ . . . . .          | —   |
| Заволжскіе пирожки . . . . .          | 357 |

П о с т н ы й   с т о л ь .

*Горячія кушанья.*

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| Щи постныя съ капустой . . . . . | 358 |
| — другимъ образомъ . . . . .     | 359 |
| — съ крупами и грибами . . . . . | —   |
| — изъ свѣжей капусты . . . . .   | —   |
| — зеленыя постныя . . . . .      | —   |
| Бураки свѣжіе и кислые . . . . . | 360 |
| Солянка постная . . . . .        | —   |
| — изъ груздей . . . . .          | —   |
| Горохъ . . . . .                 | 361 |

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| Супъ гороховый . . . . .              | 361 |
| — картофельный . . . . .              | —   |
| — изъ свѣжихъ грибовъ . . . . .       | 362 |
| — изъ рыжиковъ . . . . .              | —   |
| — изъ бѣлыхъ сухихъ грибовъ . . . . . | —   |
| Лапша . . . . .                       | 363 |
| — гороховая . . . . .                 | —   |
| Ушки постные . . . . .                | —   |
| Бобки . . . . .                       | 364 |

*Х о л о д н ы я б л ю д а.*

|   |     |
|---|-----|
| Сухіе грибы съ хрѣномъ и лукомъ . . . . .         | —   |
| Соленые грибы . . . . .                           | —   |
| Тертый горохъ . . . . .                           | 365 |
| Фасоль холодная . . . . .                         | —   |
| Кочанъ кислой капусты . . . . .                   | —   |
| Холодные бураки . . . . .                         | —   |
| Винигреть . . . . .                               | 366 |
| Тертая рѣдька съ квасомъ и гри-<br>ками . . . . . | —   |
| Разныя холодныя . . . . .                         | —   |
| Кулебяка постная . . . . .                        | —   |

*С о у с ы.*

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| Котлеты картофельныя . . . . . | 367 |
| — рисовыя . . . . .            | —   |
| Соусъ чечевичный . . . . .     | 368 |
| — картофельный . . . . .       | —   |
| — черничный . . . . .          | —   |
| Соусъ изъ капусты . . . . .    | —   |

*Ж а р к і я.*

|   |     |
|---|-----|
| Жареный картофель . . . . .             | 369 |
| Свѣжіе грибы . . . . .                  | —   |
| Жареные бураки . . . . .                | —   |
| Картофель жареный съ огурцами . . . . . | 370 |
| Пуддингъ рисовый . . . . .              | —   |
| Рѣпа . . . . .                          | —   |
| Морковь . . . . .                       | 371 |

*Блины, оладьи и разныя пи-  
рожныя.*

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| Блины постныя . . . . .      | —   |
| Блинцы съ коринкою . . . . . | 372 |
| Постныя сырники . . . . .    | —   |

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| Лепешки . . . . .             | 372 |
| Пряженцы . . . . .            | —   |
| Оладьи . . . . .              | 365 |
| Наливашники . . . . .         | —   |
| Вафли . . . . .               | —   |
| Сладкій пирогъ . . . . .      | 366 |
| Тянутый пирогъ . . . . .      | —   |
| Трубочки . . . . .            | 367 |
| Бисквиты . . . . .            | 368 |
| Розачки . . . . .             | —   |
| Миндаль шинкованный . . . . . | 369 |
| — толченый . . . . .          | —   |
| — жженый . . . . .            | —   |

*К а ш и и к и с е л и .*

|                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| Каша молочная постная . . . . . | 370 |
| — рисовая . . . . .             | —   |
| Кисель миндальный . . . . .     | —   |
| — ягодный . . . . .             | 371 |
| — яблочный . . . . .            | —   |
| — квасной . . . . .             | 372 |



Разныя малороссійскія, польскія и другія кушанья, вошедшія у русскихъ въ употребленіе.

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| Малороссійскій борщъ . . . . .   | 373 |
| Голубцы . . . . .                | 374 |
| Зразы . . . . .                  | 375 |
| Шмуръ-братень . . . . .          | —   |
| Курникъ . . . . .                | 376 |
| — другимъ образомъ . . . . .     | —   |
| Разсольники . . . . .            | —   |
| Чиненая рѣпа . . . . .           | 377 |
| Ссаенгасы . . . . .              | —   |
| Горохъ зеленый и бобы . . . . .  | 378 |
| Мидіи . . . . .                  | —   |
| Мясной пуддингъ . . . . .        | —   |
| Пуддингъ изъ печени . . . . .    | 379 |
| — изъ раковъ . . . . .           | —   |
| — изъ рѣпы и моркови . . . . .   | —   |
| Пуддингъ изъ капусты . . . . .   | 380 |
| — изъ саго . . . . .             | —   |
| — — — другимъ образомъ . . . . . | —   |
| Вареники . . . . .               | 381 |
| Хлебальники . . . . .            | —   |

|  |     |
|--|-----|
| Пампушки . . . . .                       | 382 |
| Плацинда . . . . .                       | —   |
| Макароны . . . . .                       | —   |
| Картофельная дроблена . . . . .          | 383 |
| Крупяникъ изъ гречневыхъ крупъ . . . . . | —   |
| Каша жидкая . . . . .                    | —   |
| — на клюковномъ соку . . . . .           | 384 |
| Сибирскій кисель . . . . .               | —   |
| Пуддингъ изъ картофеля . . . . .         | 386 |
| — — — другимъ обра-<br>зомъ . . . . .    | —   |
| — изъ чернаго хлѣба . . . . .            | 387 |
| Пуддингъ изъ яблоковъ . . . . .          | 388 |
| — изъ лимоновъ . . . . .                 | —   |
| — — — другимъ обра-<br>зомъ . . . . .    | 388 |
| Сливочный пуддингъ . . . . .             | 389 |
| Пуддингъ изъ яицъ . . . . .              | —   |
| — изъ шоколада . . . . .                 | 390 |
| — изъ какао . . . . .                    | —   |
| Сахарники . . . . .                      | 391 |
| Перешники . . . . .                      | —   |
| Хворосты . . . . .                       | 392 |
| Крыжовникъ . . . . .                     | 393 |

**Кушанья для служителей.**

|   |     |
|---|-----|
| Щи . . . . .                                      | 394 |
| Картофельная похлебка . . . . .                   | 395 |
| Похлебка изъ рубцовъ . . . . .                    | —   |
| Лапша . . . . .                                   | —   |
| Ржаные блины . . . . .                            | 396 |
| Саламата . . . . .                                | —   |
| Баранья голова съ кашей . . . . .                 | —   |
| Жареная печенка и чиненныя кишки . . . . .        | —   |
| Похлебка изъ легкаго , сердца и печенки . . . . . | 397 |
| Каша . . . . .                                    | —   |
| Кисель и варенець . . . . .                       | —   |
| Пирогы . . . . .                                  | —   |

*Постныя кушанья.*

|                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| Щи изъ капусты . . . . .        | 398 |
| Картофельная похлебка . . . . . | —   |
| Рьна . . . . .                  | —   |
| Рьдька . . . . .                | 399 |
| Свекла . . . . .                | —   |
| Капуста . . . . .               | —   |
| Черныя грибы . . . . .          | —   |

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| Свекольникъ . . . . .        | 400 |
| — другимъ манеромъ . . . . . | —   |
| Кулага . . . . .             | 301 |
| Соложеное тѣсто . . . . .    | —   |
| Гороховый кисель . . . . .   | 402 |
| Картофельная каша . . . . .  | —   |