



О ГЛАВЛЕНИЕ

ПЕРВАГО ТОМА

Увѣдомленіе Переводчика.

Г-жѣ Баронессѣ Родшильдѣ	I
Г-жѣ Морганѣ	II
Историческая и поварская запись о образѣ жизни Наполеона на островѣ Св. Елены	IX
Обзоръ острова Св. Елены	XVII
Очерки гастрономической жизни Наполеона	XIX
Увѣдомленіе	XXIII
Философическая исторія поварскаго искусства	XXIX

Описаніе знаменитыхъ торжествъ въ Москвѣ по слу- чаю коронаціи Императора Николая Павловича	XLV
Афоризмы, мысли и правила Атора.	XLIX

ЧАСТЬ ПЕРВАЯ.

Глава I. Первопачальные примѣчанія.	1
Разборъ домашняго бульона	2
Домашній или цѣлительный бульонъ	3
Бульонъ на пару.	4
Варка въ большой кастрюлѣ или присмотръ за варкою раз- варной говядины	5
Примѣчаніе.	—
Примѣчаніе.	6
Цѣлительные бульоны изъ живности	7
Цѣлительный бульонъ изъ индѣйки.	8
Бульонъ изъ молодыхъ домашнихъ кроликовъ	—
Большой кусокъ разварнаго филея.	9
Примѣчаніе.	—
Бѣлый бульонъ изъ телятины	10
Глава II. О консомме, фюмѣ, бульонѣ изъ живности или изъ дичи	11
Бѣлый консомме изъ живности	—
Консомме изъ остатковъ живности.	12
Цѣлительный бѣлый консомме изъ живности	—
Фюмѣ изъ фазаповъ и супреpъ	13
» » » молодыхъ кроликовъ	14
Крѣпкій бульонъ изъ живности кусками	—
Примѣчаніе.	15
Бычачій сокъ или ессепція бычачьяго мяса	—

Телячий сокъ (ессенція)	16
Примѣчаніе.	—
Глава III. — О постныхъ бульонахъ.	17
Постный бульонъ изъ огородныхъ овощей	—
Примѣчаніе.	18
Постный бульонъ изъ кореньевъ	—
Примѣчаніе.	—
Постный бульонъ изъ гороха и растений.	19
Постный бульонъ.	—
Примѣчаніе	20
Постный бульонъ а ла Лашпьеръ	—
Рыбный бульонъ.	21
» сокъ.	—
Постный сокъ крѣпкій изъ ессенціи кореньевъ	22
Рыбный крѣпкій сокъ	—
Примѣчаніе.	—
Глава IV. — О медицинскихъ и цѣлительныхъ бульонахъ	23
Примѣчаніе.	24
Прохладающій бульонъ изъ цыплятъ.	—
Второй способъ дѣлать прохладающій бульонъ изъ цыплятъ.	25
Третій способъ дѣлать прохладающій бульонъ изъ цыплятъ.	—
Прохладающій грудной бульонъ изъ цыплятъ.	26
Примѣчаніе	—
Прохладающій бульонъ изъ телятины	—
Бульонъ изъ черепахи	27
Примѣчаніе.	—
Легкій прохладающій бульонъ изъ телячей печени	—
Бульонъ изъ телячьихъ печени для грудныхъ болѣзней.	28
» » цыплятъ для грудныхъ болѣзней.	—
» » ескаротовъ и лягушекъ для сухихъ кашлей	29
Прохладающій бульонъ изъ раковъ для очищенія крови	—
» » » кервеля.	30
» » » кressса	—
Бульонъ для очистки засоренныхъ брыжеекъ, печенки и селезенки.	—

Прохладающій бульонъ изъ травяныхъ соковъ	31
Травяные соки.	—
Глава V. — О составахъ, миръ-поа, брезъ, рыбные бульоны и маринады	32
Брезъ	—
Составъ обыкновенный.	33
Примѣчаніе.	—
Миръ-Поа	34
Миръ-Поа а La-Lагипьеръ.	—
Примѣчаніе.	35
Бѣлый, для варки пуларокъ цыплять и прочіе	—
Брезъ.	36
Примѣчаніе.	—
Короткій бульонъ для варки рыбы а La-Lагипьеръ	37
Примѣчаніе.	—
Постный рыбный бульонъ.	38
Маринадъ вареный	—
Сырой маринадъ	39
Шасированная мука для бѣлаго соуса	—
Шасированная мука для краснаго соуса	40
Тѣсто для жаренья по французски	—
Тѣсто для жаренья по итальянски	41
Тѣсто для жаренья по голландски	—
Тѣсто для жаренья сладкихъ	—
Жаренье на прованскомъ маслѣ.	42
Жаренье на топленомъ коровьемъ маслѣ	—
Жаренье на топленомъ свиномъ салѣ.	—
Жаренье въ бычачьемъ жирѣ.	43
Глава VI. О фаршахъ кенель изъ живности, дичи и рыбы	44
Тѣсто изъ моченаго хлѣба.	—
Фаршъ кенель изъ живности.	—
Фаршъ кенель изъ фазановъ	45
Фаршъ кенель изъ бекассовъ	—
Фаршъ кенель изъ рабчиковъ	46
Фаршъ кенель изъ красныхъ куропатокъ	—

Фаршъ кенель изъ молодыхъ кроликовъ	46
Фаршъ кенель изъ мелкой дичи.	—
Фаршъ кенель изъ судаковъ	47
Примѣчаніе.	—
Фаршъ кенель изъ карповъ	48
Фаршъ кенель изъ щукъ	—
Фаршъ кенель изъ угрей	—
Фаршъ кенель изъ лососины.	—
Примѣчаніе.	49

ЧАСТЬ ВТОРАЯ.

О французскихъ, англійскихъ, неаполитанскихъ, сициліанскихъ, итальянскихъ, испанскихъ, нѣмецкихъ, русскихъ, польскихъ, голландскихъ и индійскихъ супахъ.	51
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

Поварское гастрономическое примѣчаніе	—
Глава I.— О супахъ гарнированныхъ зеленью живностию и дичью	53
Цѣлительный супъ	—
» » по французски	54
» » а ла реженсь.	—
» » по охотничьи.	55
» » а ла Севинье	—
» » гарнированный съ цыплятами а ла рецъ. .	56
Супъ весенний.	—
» » а ла брунуазъ	57
» » жульенъ	—
» » а ла пайсанъ	58
» » изъ молодаго горошка	—
» » изъ крупнаго гороху а ла жардиньеръ. .	59
Пюре изъ крупнаго зеленаго гороха а ла кресси . .	—
Пюре изъ молодой маркови	—

Пюре изъ молодой маркови съ горошкомъ	60
Латучный пюре	—
Супъ съ фаршированными латуками	—
Супъ изъ латука и зеленаго горошка.	61
Супъ съ огурцами и зеленымъ горошкомъ	—
Супъ съ фаршированными огурцами	—
Супъ съ брюссельской капустой и съ кервелемъ	62
Супъ изъ сафольной капусты	—
Супъ изъ молодаго лука съ зеленымъ горошкомъ	63
Супъ съ лукомъ а ла Клермонъ	—
Супъ изъ цибета (весенній молодой лукъ).	—
Осенний супъ	64
Супъ на кервель	—
Супъ съ щавелемъ	—
Супъ изъ щавеля съ лезономъ	65
Супъ съ молодыми и зелеными бобами	—
Супъ съ головками спаржъ	66
Супъ съ головками крупныхъ спаржъ	—
Супъ изъ рѣбы и съ горошкомъ	—
Супъ съ сельдерей и кервелемъ	67
Супъ съ цвѣтной капустой и брауноль съ петрушкой	—
Супъ съ каштанами а ла Ліонезъ	—
Примѣчаніе	68
Глава III. — Супъ, кремъ рисовый кремъ перловый гарнированные живностью и дичью	69
Супъ кремъ рисовый а ла Рояль	—
» рисовый кремъ а ла Ксавье	70
» » » по французски	71
» » » по охотничье	—
» » » съ фазанами по французски	72
» рисовый кремъ гарнированный экстрактомъ изъ дичи	—
Примѣчаніе	73
Супъ рисовый кремъ а ла Принсессъ.	—
» » » а ла Орлеанъ	74
» » » а ла Бюфонъ	—
» » » а ла Жиродѣ	—

Супъ съ перловой крупой а ла Рояль	75
Примѣчаніе.	—
Супъ съ перловой крупой по французски	76
» съ перловой крупой гарнированный формами изъ живности	—
Супъ съ перловой крупой по охотничьи	—
» » » съ фазанами по французски	77
» » » гарнированный экстрактомъ дичи.	—
» » » а ла Принсессъ.	—
Супъ кремъ перловый а ла Боарпѣ	78
» съ перловой крупой а ла Лесюеръ.	—
» кремъ перловый а ла Жуашвиль	—
Примѣчаніе.	79
Глава III. Супы консомме съ вермишлемъ.	80
Супъ съ вермишлемъ и съ горошкомъ	81
» » и съ головками спаржъ.	—
» » и кервелемъ	—
» съ консомме съ мавной крупой	—
» изъ французского тапіока на консомме	82
Супъ съ тонкимъ бѣлымъ сагу на консомме	—
» лапша на консомме	—
» съ итальянскимъ тѣстомъ на консомме	83
» съ персидскимъ салепомъ на консомме	—
» изъ муки индійского арроврута	—
» изъ бretанской гречневой муки	84
» изъ кукурузной муки	—
» хлѣбный для дѣтей	85
» » съ рисовымъ кремомъ	—
» » а ла Ренъ.	—
Примѣчаніе.	86
Глава IV. О супахъ съ крутонаами о гратенъ.	87
Примѣчаніе.	—
Супъ весенний съ крутонаами о гратенъ	88
» съ крутонаами о гратенъ по французски	—
» » » а ла Реженсь.	89
» » » по охотничьи	—

Супъ съ крутонами о гратель а ла Принсессъ	89
» » » » а ла Орлеанъ	90
» » » » съ фаршированными ла- туками	—
» » » » съ горошкомъ	—
» » » » съ головками крупныхъ спаржъ	91
» » » » съ огурцами	—
» » » » съ фаршированными огур- цами	—
» » » » а ла Клермонъ	92
» » » » съ каштанами	—
Примѣчаніе	—

Глава V. О супахъ шоре изъ живности и дичи. —

Супъ шоре изъ живности а ла Репъ	94
» » » » а ла Боельде	95
» » » » а ла Монгласъ	—
Супъ изъ живности по французски	96
Супъ шоре изъ живности а ла Принсессъ	—
Супъ шоре изъ дичи по охотниччи	—
Супъ шоре изъ дичи а ла ролль	97
» » » живности а ла Монгласъ	—
» » » дичи по французски	98
» » » » а ла Россиии	—
Примѣчаніе	99

Глава VI. О супахъ пюре изъ молодаго горошка 100

Супъ пюре изъ молодаго горошка а ла Сенъ-Клу	—
» » » » по французски	101
» » » » а ла Реженсь	—
» » » » а ла Оберъ	—
» » » » а ла Сенъ-Фаръ	102
» » » » а ла Фаберъ	—
» » » » а ла Ферней	103
» » » » а ла Принсессъ	—
» » » » а ла Орлеанъ	104

Супъ рисовый изъ горошка а ла Мольеръ	104
» » » » » Наваренъ	—
Примѣчаніе	105
Супъ пюре изъ сухаго гороха.	—
Примѣчаніе.	—
Глава VII. Супъ пюре изъ чечевицъ а ла Конти	107
Супъ пюре изъ чечевицъ а ла Субизъ	108
» » » » а ла брунуазъ	—
» » » » съ щавелемъ	—
» » » » съ кервелемъ	109
» » » » красныхъ бобовъ а ла Конде	—
» » » » бѣлыхъ бобовъ.	110
» » » » свѣжихъ бѣзыхъ бобовъ съ кервелемъ	—
» » » » бѣлыхъ бобовъ а ла Марія	111
» » » » молодыхъ бобовъ а ла Клермонъ	—
» » » » молодыхъ бобовъ а ла Субизъ	—
» » » » бѣлыхъ бобовъ съ маленькими зелеными бо- бами	112
» » » » кореньевъ а ла Кресси	—
Супъ рисовый а ла Кресси	113
Супъ пюре изъ крупныхъ марковей	—
» » » » кореньевъ	114
» » » » рѣшовъ	—
Супъ сагу съ пюре изъ рѣшовъ.	—
Примѣчаніе.	115
Супъ пюре изъ картофеля съ кервелемъ	—
» » » » щавеля и кервеля	116
» » » » тыквы.	—
Глава VIII. — О черепаховыхъ супахъ	118
Супъ черепаховый по французски	—
Примѣчаніе.	119
Супъ черепаховый а ла Паризіенъ	120
» » » » Финансьеरъ	121
» » » » Адмирала Дюшерре	—
» » » » (а ла Руанезъ) по Руански	122
» » » » по Тулузски	—

Глава IX. — О рыбныхъ супахъ.	124
Супъ изъ рѣчныхъ рыбъ по французски.	—
» » рыбы а ла Паризіенъ.	125
» » » Лукулусъ.	126
» » » съ весенними коренными.	127
» » » а ла Мариньеръ.	—
» » рѣчныхъ угрей по рыбакому.	128
Глава X. — О раковыхъ супахъ.	129
Супъ раковый.	—
Примѣчаніе.	130
Супъ раковый по французски	—
» » а ла Корнейль	131
» » » Риги.	—
» » » Перигоръ	—
» » » Принесесь	132
» » по Охотничьи.	—
» » а ла Реженсь.	—
» » » Рояль.	133
Глава XI. — О супахъ Гарбюръ.	134
Супъ Гарбюръ а ла Кресси	—
Примѣчаніе.	135
Супъ Гарбюръ съ поджареными латуками	—
» » » капустой а ла Жардишерь	136
» » » фаршированными латуками	—
» » а ла Клермонъ	—
Примѣчаніе.	137
Супъ Гарбюръ изъ парей, сельдерей и кервеля.	—
Глава XII. — О супахъ профитероль.	138
Супъ профитероль а ла Ваграмъ.	—
» » » Реженсь	139
» » Рояль по охотничьи.	140
» » а ла Монгласъ	—
» » » Конде	141
» » » Монголфье	—
» » » Перигоръ	142
» » » Маседуанъ	—
Примѣчаніе.	143

Глава XIII. — О английскихъ супахъ	144
Супъ черепаховый по английскому	—
Примѣчаніе	—
Примѣчаніе	148
Супъ изъ молодыхъ зайцъ по английскому	—
» » » » а ла Сенъ-Жоржъ	149
» » баранины по английскому	—
» съ перловой крупой по ирландски.	150
» изъ куропатокъ а ла Стевартъ	151
» » фазана а ла Лондондери	—
Английский супъ изъ рыбы а ла Леди-Морганъ	152
Супъ английской а ла Ротшильдъ	153
Глава XIV. — О Неаполитанскихъ супахъ	155
Супъ съ макаронами по Неаполитански	—
» » генуэзами а ла Жювеналь	156
Примѣчаніе	157
Супъ съ макаронами а ла Виржиль	—
» а ла Нортини	158
» рисовый по Итальянски	159
Глава XV. — О Сицилійскихъ супахъ	160
Супъ съ макаронами по Сицилійски	—
» » » » Палермски	161
» Тальеринъ а ла Сенапо	162
» » » Сицероне	—
» съ машной крупой по Мессински	—
Глава XVI. — О Итальянскихъ супахъ	164
Супъ съ макаронами а ла Медицисъ	—
» » » » » России	165
» » » » » Нума	166
» » » » » Мессенъ	—
» » » » » Коринъ	167
» » » » » Ромулусъ	—
» » » » » Сенъ-Пьеръ	168
» » » » » Регжю	—
» » » » » Беневентъ	169
» » » » » Лозагинъ а ла Авиціусъ	—
» » » » » равіозами а ла Тиволи	170

Супъ съ рисомъ и раволами а ла Аростъ	170
» » машой крупой а ла Рафаэль	171
» » кенелями и угрями по венициански	—
» » кенелями а ла Флорентинъ	172
» рисовый по Пьемонтски	173
» съ крутонаами о гратегъ а ла Миланезъ	—
Глава XVII. — ♦ Испанскихъ супахъ	175
Примѣчаніе.	—
Супъ съ каплуномъ по Испански	176
Примѣчаніе.	177
Супъ изъ сѣрыхъ куропатокъ по испански.	—
» » фазановъ а ла Толоза.	178
» рыбный а ла Салваторъ	—
» съ крупнымъ горохомъ и телячей грудинкой а ла Кастиль	179
» съ сладкимъ мясомъ ягненка а ла Барселонъ	—
» рисовый съ кенелями а ла Севиль.	180
» » по испански	—
Испанскій народный супъ	181
Супъ суфле по испански	182
Примѣчаніе.	—
Глава XVIII. — ♦ пѣмецкихъ супахъ	184
Супъ ячменный по пѣмецки	—
» ржаной по германски	185
» съ перловай крупой по венгерски.	—
» съ перловой крупой а ла Марія Терезъ	186
» » » по герцогски	—
» съ кенелями по венски	187
» » а ла Марія Лушъ	—
» гороховый по тирольски	188
» » » богемски	—
» называемый изъ цыплячаго молока по баденски. .	189
» изъ пыплячаго молока а ла Франкови	190
» яичный а ла Стирія.	—
» съ маленьками кенелями а ла Шенбрунъ	—
» съ кенелями о гратегъ а ла Шиллеръ	191
» » » по вестфальски	—

Супъ съ гусиными патрахами по иѣмецки	192
» » » » и страсбургскими печеньями	
а ла Гандель	—
Супъ съ генелами а ла Леопольдъ	193
Примѣчаніе.	—
Глава XIX. — О русскихъ супахъ	194
Примѣчаніе	—
Какъ приготавляется уха въ Парижѣ за неимѣніемъ рыбы.	195
Примѣчаніе.	196
Уха по русски	—
Супъ филей изъ рыбы а ла Багратіонъ	197
» изъ сиговъ и судаковъ	198
» рисовый съ лососиной по Петерговски	199
Царскій русскій судъ	—
Супъ изъ филей окуней а ла Екатерина II	200
» изъ осетрины а ла Петръ Великій.	201
Щи по русски	202
» Царскія	—
» Александровскія	—
Щи по крестьянски	203
Глава XX. О польскихъ супахъ	204
Борщъ супъ польскій	—
Примѣчаніе	206
Супъ польскій а ла Лезгински	207
Супъ польскій по Варшавски..	—
Примѣчаніе.	—
Королевскій польскій супъ	208
Примѣчаніе	—
Супъ изъ рыбы а ла Понятовски	—
Супъ изъ рыбы а ла Вистла	209
Супъ изъ курепатокъ по польски	210
Второї способъ варить Борщъ	—
Россоли рисовый супъ по польски	211
Россоли рисовый супъ а ла Клопицки	212
Россоли рисовый супъ а ла Китшеапъ	—
Примѣчаніе	213

Глава XXI. Ф голландскихъ супахъ	214
Супъ изъ угря по голландски	—
» изъ молоковъ сельдей а ла Ерасмъ	215
» изъ рыбы а ла Флессинге	216
» съ цыпленкомъ а ла Рембрантъ	—
» а ла Роттердамъ	217
Рисовый супъ а ла Зеландъ	—
Супъ съ картофельными кенелями по голландски.	218
Супъ съ телятиной а ла Лейде	—
Глава XXII. Ф Индийскихъ супахъ	220
Супъ карикъ по Индийски	—
Супъ карикъ по Монгольски	221
Супъ карикъ по Индустански	222
Супъ карикъ по Голкондски	—
Супъ карикъ а ла Калькута	223
Супъ карикъ а ла Малабаръ	224
Супъ карикъ съ каплуномъ по Турецки	—
Глава XXIII. Ф Американскихъ супахъ	226
Примѣчаніе	—
Супъ черепаховый по Американски	227
Супъ черепаховый а ла Вашингтонъ	—
Супъ черепаховый а ла Нью-Йоркъ	228
Примѣчаніе	—
Глава XXIV. Ф костныхъ супахъ	230
Примѣчаніе	—
Супъ пюре изъ чечевицъ	231
Примѣчаніе	—

