

ОГЛАВЛЕНИЕ

СТАТЕЙ, ПОМѢЩЕННЫХЪ ВЪ ЭТОЙ КНИГѢ.

ГЛАВА I.

О крупныхъ рыбахъ.

	СТРАН.
Предварительныя замѣчанія объ этой части	1.

ГЛАВА II.

О крупныхъ частяхъ пальи или палтуса.

Примѣчаніе	9.
Палья по англійски, крупная часть.	10.
Примѣчаніе	12.
Палья а ла бешамель, крупная часть	—
Примѣчаніе	—
Палья по парижски, крупная часть, гарнированная шпажками.	13.
Примѣчаніе	—

II

	СТРАН.
Палья по французски, крупная часть, гарнированная шпажками	14.
Палья а ла финансиеръ, крупная часть, гарнированная шпажками.	15.
Палья по королевски, крупная часть, гарнированная шпажками.	15.
Примѣчаніе	16.
Палья а ла метръ-д'отель, крупная часть	17.
Примѣчаніе	18.
Палья о гратенъ, крупная часть.	—
Примѣчаніе	19.
Палья фаршированная и гласированная въ печи, круп- ная часть	—
Примѣчаніе	20.
Палья по нормандски, крупная часть	—
Примѣчаніе	21.
Жареная палья а ла Лагипьеръ	—
Примѣчаніе	22.
Палья жареная а ла провансаль.	—
Примѣчаніе	23.
Палья постная а ла Ватель, крупная часть, гарниро- ванная шпажками.	—

ГЛАВА III.

Камбала; крупныя части.	25.
Примѣчаніе о рыбѣ флоттонъ.	26.

ГЛАВА IV.

О лабарданъ или свѣжей трескъ, крупныя части.

	СТРАН.
Примѣчаніе	27.
Лабарданъ по голландски, крупная часть.	28.
Примѣчаніе	29.
Лабарданъ по англійски, крупная часть.	—
Лабарданъ по наварински, крупная часть, гарнированная шпажками.	30.
Примѣчаніе	—
Лабарданъ а ла режансъ, крупная часть, гарнированная шпажками.	31.
Примѣчаніе	—
Лабарданъ а ла паризіенъ, крупная часть, гарнированная шпажками.	—
Лабарданъ по французски, крупная часть, гарнированная шпажками.	32.
Лабарданъ а ла финансьеръ, крупная часть, украшенная шпажками.	—
Лабарданъ по королевски, крупная часть, гарнированная шпажками.	—
Лабарданъ о гратенъ, крупная часть.	33.
Примѣчаніе	—
Лабарданъ, фаршированный и гласированный въ печи, крупная часть.	—
Лабарданъ по нормандски, крупная часть.	34.
Лабарданъ, жареный а ла Лагиньеръ	—

	СТРАН.
Лабарданъ, жареный а ла провансаль.	34.
Лабарданъ постный а ла Ватель, крупная часть. . .	35.
Примѣчаніе	—

ГЛАВА V.

Описаніе крупныхъ частей блорыбицъ.

Баръ (Bar).	36.
---------------------	-----

ГЛАВА VI.

Описаніе крупныхъ частей лососинъ.

Примѣчаніе	38.
Лососина по императорски крупная часть, гарнирован- ная шпажками а ла желе	41.
Лососина а ла режансъ, крупная часть, гарнированная шпажками.	43.
Лососина а ла Дюерре, крупная часть, гарнированная шпажками.	44.
Лососина по французски, крупная часть, гарнированная шпажками.	—
Лососина а ла финансьеръ, крупная часть, гарнирован- ная шпажками.	45.
Лососина а ла Ротшильдъ, крупная часть, гарнирован- ная шпажками.	—
Примѣчаніе	46.

Лососина по королевски, крупная часть, гарнированная шпажками.	46.
Лососина а ла женоазъ, крупная часть.	47.
Примѣчаніе	—
Лососина по итальянски, крупная часть.	—
Лососина а ла мариньеръ, крупная часть.	48.
Примѣчаніе	—
Лососина по англійски, крупная часть.	—
Примѣчаніе	49.
Лососина а ла маринадъ, крупная часть.	—
Лососина по маршальски, крупная часть.	50.
Примѣчаніе	—
Крупная часть лососины по нѣмецки.	51.
Крупная часть лососины по датски.	52.

ГЛАВА VII.

Описаніе приготовленія крупныхъ частей форели.

Примѣчаніе	54.
Большая лавсъ-форель по императорски, гарнирован- ная шпажками.	56.
Большая лавсъ-форель а ла режансъ, гарнированная шпажками.	57.
Большая лавсъ-форель а ла Дюперре, гарнированная шпажками.	—

	СТРАН.
Большая ласкъ-форель по французски, гарнированная шпажками.	58.
Большая ласкъ-форель а ла финансьеръ, гарнирован- ная шпажками.	—
Большая ласкъ-форель а ла Ротшильдъ, гарнированная шпажками.	—
Большая ласкъ-форель по королевски, гарнированная шпажками.	59.
Большая ласкъ-форель а ла женоазъ.	—
Большая ласкъ-форель по итальянски.	—
Большая ласкъ-форель по рыбацки.	—
Большая ласкъ-форель по англійски.	60.
Большая ласкъ-форель а ла маринадъ.	—
Большая ласкъ-форель по маршальски.	—
Большая ласкъ-форель а ла Гонтъе.	—
Большая ласкъ-форель а ла модернъ.	61.
Большая ласкъ-форель о гратенъ.	62.
Большая ласкъ-форель по польски.	63.
Большая ласкъ-форель а ла Венсенъ-ла-шапель.	—
Примѣчаніе	64.
Мѣлкія рѣчныя форели.	65.
Примѣчаніе	66.

ГЛАВА VIII.

Описаніе приготоуленія крупныхъ частей осетрины.

Примѣчаніе	68.
Осетръ по императорски.	71.

	СТРАН.
Крупная часть осетрины по наполеоновски.	72.
Примѣчаніе	73.
Осетръ по римски, крупная часть, гарнированная шпа- жками.	—
Примѣчаніе	74.
Крупная часть осетра по гречески.	—
Крупная часть осетра а ла Богарне.	75.
Примѣчаніе	76.
Крупная часть осетра по венеціански.	77.
Крупная часть осетрины а ла Перигоръ.	—
Крупная часть осетрины по рыбацъ.	—
Крупная часть осетра по италіянски.	78.
Крупная часть осетра по индійски.	—
Крупная часть осетра по китайски.	—
Примѣчаніе	79.
Крупная часть осетра о гратенъ.	80.
Крупная часть осетра а ла марпцадъ.	—
Крупная часть осетрины по голландски.	81.
Крупная часть осетрины, фаршированная и гласирован- ная въ печи.	—
Крупная часть осетрины по маршальски.	82.
Крупная часть осетрины по англійски.	83.
Крупная часть осетрины по русски.	—
Крупная часть осетрины а ла Ромулусъ.	—
Крупная часть осетра по неаполитански.	84.
Крупная часть осетра по сицилійски.	85.
Крупная часть осетрины по милански.	—
Крупная часть осетрины по флорентински.	86.
Крупная часть осетрины по пьемонтски.	—

	СТРАН.
Крупная часть осетрины по португальски.	86.
Примѣчаніе	87.
О тунцѣ.	—

ГЛАВА IX.

О крупныхъ частяхъ камбалы.

Примѣчаніе	89.
Крупная часть камбалы а ла Кольбертъ.	90.
Примѣчаніе	92.
Крупная часть камбалы по шотландски	93.
Примѣчаніе	—
Крупная часть камбалы а ла Монгофье.	—
Крупная часть камбалы а ла Перигоръ.	94.
Примѣчаніе	95.
Крупная часть камбалы а ла Лондондерри.	—
Крупная часть камбалы а ла Жанлисъ.	96.
Крупная часть камбалы, фаршированная и глассированная въ печи.	97.
Крупная часть камбалы по польски.	98.
Крупная часть камбалы а ла Кальвутта.	99.
Примѣчаніе	—
Крупная часть камбалы, фаршированная о гратенъ.	—
Крупная часть камбалы а ла Помпадуръ.	100.
Крупная часть камбалы мателотъ по нормандски.	101.
Крупная часть камбалы мателотъ а ла руанезъ.	—
Крупная часть камбалы мателотъ а ла паризіенъ.	102.

	СТРАН.
Крупная часть камбалы жареной а ла марешаль.	102.
Крупная часть камбалы а ла Виллероа.	103.
Крупная часть камбалы по германски.	104.
Примѣчаніе	—
Крупная часть камбалы по вѣиски	105.
Крупная часть камбалы по венгерски.	—
Крупная часть камбалы, жареная съ сюпремъ.	106.
Крупная часть камбалы по англійски.	—
Крупная часть камбалы по голландски.	107.
Крупная часть камбалы по венеціански.	—
Крупная часть камбалы по парижски.	108.
Крупная часть камбалы по рыбацки.	—
Крупная часть камбалы а ла женоазъ.	109.
Крупная часть камбалы а ла субизъ.	—
Крупная часть камбалы а ла провансаль.	—
Примѣчаніе	110.

ГЛАВА X.

Описаніе крупныхъ частей мерлановъ.

Примѣчаніе	111.
Крупная часть мерлана а ла Кольбертъ.	112.
Крупная часть мерлана по шотландски.	—
Крупная часть мерлана а ла Монгофье.	113.
Крупная часть мерлана а ла Перигоръ.	—
Крупная часть мерлана а ла Жанлисъ.	—

	СТРАН.
Крупная часть мерлана, фаршированная и глассированная въ печи.	114.
Крупная часть мерлана о гратень.	—
Крупная часть мерлана а ла Помпадуръ.	—
Крупная часть мерлана а ла Виллероа.	115.
Крупная часть мерлана а ла марешаль.	—
Крупная часть мерлана по германски.	—
Примѣчаніе	—
Крупная часть мерлана съ ароматическими травами.	117.
Крупная часть мерлана а ла метръ-д'отель.	—
Примѣчаніе	118.

ГЛАВА XI.

Описаніе крупныхъ частей карлета и флета.

Примѣчаніе	119.
Крупная часть карлета, фаршированного по домашне- му.	120.
Примѣчаніе	—

ГЛАВА XII.

Описаніе крупныхъ частей алозъ.

Примѣчаніе	121.
Крупная часть алоза а ла голоазъ.	122.

	СТРАН.
Примѣчаніе	123.
Крупная часть алоза р. Сены а ла пюре изъ шампиньоновъ.	—
Крупная часть алоза, жареная по голландски.	124.
Крупная часть алоза съ пюре изъ щавелю.	—
Крупная часть алоза р. Сены, фаршированная а ла Лю-тесъ.	—
Крупная часть алоза р. Сены а ла субизъ.	125.
Крупная часть алоза р. Сены по домашнему.	—
Крупная часть алоза р. Сены по ирландски.	—
Крупная часть алоза р. Сены по брюссельски.	126.
Крупная часть алоза р. Сены по англійски.	—
Крупная часть алоза р. Сены по голландски.	127.
Крупная часть алоза р. Сены съ весеннимъ равиготъ.	—
Примѣчаніе	—

ГЛАВА XII.

Описаніе крупныхъ частей макрели или скомбера.

Примѣчаніе	129.
Крупная часть макрели а ла метръ-д'отель.	130.
Крупная часть макрели по бордоски.	131.
Крупная часть макрели а ла провансаль.	—
Крупная часть макрели съ весеннимъ равиготъ.	132.
Крупная часть макрели а ла паризіенъ.	—
Крупная часть макрели по нормандски.	—
Крупная часть макрели а ла руанезъ.	133.

	СТРАН.
Крупная часть макрели по англійски.	133.
Крупная часть макрели а ла Виндзоръ.	134.
Крупная часть макрели а ла Стюартъ.	—
Крупная часть макрели а ла Лукуллъ.	—
Крупная часть макрели по голландски.	135.
Крупная часть макрели по антверпенски.	—
Примѣчаніе	—

ГЛАВА XIV.

Описаніе крупныхъ частей барвенновъ.

Примѣчаніе	137.
Крупная часть барвена а ла метръ-д'отель	138.
Крупная часть барвена а ла Ришилье.	139.
Крупная часть барвена съ сюпремъ.	—
Крупная часть барвена по венеціански.	140.
Крупная часть барвена по весеннему.	—
Крупная часть барвена а ла бешамель съ шампиньонами.	—
Крупная часть барвена а ла дофиноазъ.	141.
Крупная часть барвена по армянски.	—
Крупная часть барвена по индійски.	142.
Крупная часть барвена а ла режансъ	—
Крупная часть барвена по итальянски.	—
Крупная часть барвена мателотъ а ла Перигоръ.	143.
Примѣчаніе	—
Крупная часть барвена по наварински.	—

	СТРАН.
Крупная часть барвена по тильзитски.	144.
Примѣчаніе	145.
Крупная часть барвена съ ароматическими травами. .	—
Крупная часть барвена въ кассеткахъ.	—
Примѣчаніе	146.

ГЛАВА XV.

Описаніе крупныхъ частей карповъ рѣкъ Сены и Рейна.

Примѣчаніе	147.
Карпъ а ла Генрихъ IV, крупная часть, гарнированная шпажками.	149.
Карпъ а ла Сюлли, крупная часть, гарнированная шпаж- ками	151.
Карпъ а ла Шамборъ, крупная часть, гарнированная шпажками	152.
Примѣчаніе	153.
Карпъ а ла Шамборъ рояль, крупная часть, гарнирован- ная шпажками.	154.
Примѣчаніе	155.
Карпъ Шамборъ а ла режансъ, крупная часть, гарниро- ванная шпажками.	156.
Карпъ а ла Фридрихъ II, крупная часть, гарнированная шпажками.	—
Карпъ а ла Шантильи, крупная часть, гарнированная шпажками.	157.
Карпъ а ла Гримо де ла Рейньеръ, крупная часть, гар- нированная шпажками.	158.

	СТРАН.
Карпъ а ла Пьеръ-Корнейль, крупная часть, гарниро- ванная шпажками.	159.
Карпъ а ла Казиміръ Делавинь, крупная часть, гарни- рованная шпажками.	160.
Примѣчаніе	161.
Крупная часть карпа по рыбацки.	162.
Крупная часть карпа а ла бургиньотъ.	—
Крупная часть карпа а ла шампеноазъ.	163.
Крупная часть карпа а ла женоазъ.	—
Крупная часть карпа а ла Перигье.	164.
Крупная часть карпа по германски.	—
Крупная часть карпа по вѣнски.	165.
Крупная часть карпа по венгерски.	166.
Крупная часть карпа, жареная по нѣмецки.	—
Крупная часть карпа, жареная по англійски.	167.
Крупная часть карпа мателотъ а ла рояль по нѣмец- ки.	168.
Крупная часть карпа мателотъ а ла режансъ.	169.
Крупная часть карпа мателотъ на шампанскомъ.	—
Крупная часть карпа, жареная на рашпорѣ.	170.
Примѣчаніе	171.

ГЛАВА XVI.

Описаніе крупныхъ частей щукъ.

Примѣчаніе	172.
Щука а ла режансъ, крупная часть, гарнированная- шпажками.	174.
Примѣчаніе	176.

	СТРАН.
Щува а ла Генрихъ IV, крупная часть, гарнированная шпажками.	177.
Щува а ла Сюлли, крупная часть, гарнированная шпажками.	—
Щува а ла Массена, крупная часть, гарнированная шпажками.	—
Примѣчаніе	178.
Крупная часть щуки по англійски.	179.
Крупная часть щуки по голландски.	180.
Крупная часть щуки, фаршированной по домашнему	—
Крупная часть средней величины щуки на куръ-бульонѣ съ соусомъ изъ устрицъ.	—
Крупная часть средней величины, изъ щучекъ, на куръ-бульонѣ съ соусомъ изъ ракушекъ.	181.
Крупная часть средней величины щуки на куръ-бульонѣ съ соусомъ изъ шампиньоновъ.	—
Крупная часть средней величины щуки на куръ-бульонѣ съ соусомъ равиготъ.	182.
Примѣчаніе	—
Крупная часть средней величины щукъ съ соусомъ на маслѣ съ петрушкой.	183.
Примѣчаніе	—

ГЛАВА XVII.

Описаніе крупныхъ частей рѣчныхъ угрей.

Примѣчаніе	184.
Рѣчной угорь Сены а ла Конде, крупная часть, гарнированная шпажками.	189

	СТРАН.
Рѣчной угорь а ла Людовикъ XIV, крупная часть, гарнированная шпажками.	192.
Рѣчной угорь а ла Левъ X	194.
Крупная часть угря Сены, жареная на вертелѣ.	—
Крупная часть рѣчнаго угря по венеціански	196.
Крупная часть рѣчнаго угря по парижски	—
Крупная часть рѣчнаго угря по руански	197.
Крупная часть рѣчнаго угря по рыбацки	—
Крупная часть рѣчнаго угря а ла Перигоръ.	198.
Крупная часть угря а ла Помпадуръ	199.
Примѣчаніе	—
Крупная часть рѣчнаго угря а ла маршалъ	200.
Крупная часть средней величины рѣчнаго угря по татарски.	—
Крупная часть средней величины жаренаго рѣчнаго угря съ соусомъ изъ гомара	201.
Крупная часть средней величины рѣчнаго угря на раковомъ соусѣ	—
Крупная часть средней величины жаренаго рѣчнаго угря съ соусомъ изъ ракушекъ	202.
Крупная часть средней величины рѣчнаго угря съ соусомъ изъ устрицъ и шампиньоновъ	—
Крупная часть средней величины рѣчнаго угря съ соусомъ изъ ракушекъ	—
Примѣчаніе	203.
Крупная часть средней величины жаренаго угря съ соусомъ поаврадъ.	204.
Примѣчаніе	—

	СТРАН.
Крупная часть средней величины угря мателотъ по рыбачьи	205.
Примѣчаніе	—
Крупная часть средней величины угря мателотъ а ла Викторъ Гюго	206.
Крупная часть средней величины угря а ла рояль по нѣмцѣмъ	207.

ГЛАВА XVIII.

Описаніе крупныхъ частей окуней.

Примѣчаніе	209.
Крупная часть средней величины окуня по голландски.	211.
Крупная часть средней величины окуня съ соусомъ изъ устрицъ	212.
Крупная часть средней величины рѣчныхъ окуней съ соусомъ на анчоусовомъ маслѣ.	213.
Крупная часть средней величины окуней съ соусомъ на чесночномъ маслѣ.	—
Крупная часть средней величины рѣчныхъ окуней съ соусомъ на маслѣ съ эссенціею изъ трюфелей . .	214.
Примѣчаніе	—
Крупная часть средней величины окуней по англійски съ соусомъ изъ гомара	—
Крупная часть средней величины окуней по парижски.	215.
Крупная часть средней величины рѣчныхъ окуней а ла режансъ	—

	СТРАН.
Крупная часть средней величины рѣчныхъ окуней а ла	
Ксавье	216.
Крупная часть средней величины рѣчныхъ окуней а ла	
Мильвоа	—
Крупная часть средней величины окуней по нормандски.	217.
Примѣчаніе	—
Крупная часть средней величины рѣчныхъ окуней ма-	
телоть по алжирски	—
Крупная часть средней величины рѣчныхъ окуней ма-	
телоть а ла Комахіо	218.
Крупная часть средней величины рѣчныхъ окуней ма-	
телоть а ла Ришелье	219.
Примѣчаніе	220.
Крупная часть средней величины рѣчныхъ окуней а ла	
Помпадуръ	—
Крупная часть средней величины окуней, фарширован-	
ныхъ и гласированныхъ въ печи	—
Крупная часть средней величины окуней а ла Виллероа.	221.
Крупная часть средней величины рѣчныхъ окуней по	
польси	—
Крупная часть средней величины рѣчныхъ окуней о	
гратенъ	222.
Крупная часть средней величины окуней въ касеткахъ.	—
Примѣчаніе	—
Крупная часть средней величины рѣчныхъ окуней ма-	
телоть по нѣмецки	223.
Крупная часть средней величины рѣчныхъ окуней по нѣ-	
мецки	—
Примѣчаніе	—

ГЛАВА XIX.

Описаніе крупныхъ частей мателотъ.

	СТРАН.
Мателотъ а ла Родшильдъ, крупная часть, гарнирован- ная шпажками	225.
Примѣчаніе	227.
Мателотъ а ла Сюффренъ, крупная часть, гарнирован- ная шпажками	228.
Мателотъ а ла Маркъ-Антоній, крупная часть, гарниро- ванная шпажками	229.
Мателотъ а ла Клеберъ, крупная часть, гарнированная шпажками	231.
Мателотъ а ла Фенелонъ, крупная часть, гарнированная шпажками	233.
Мателотъ а ла рояль, крупная часть, гарнированная шпажками	235.
Мателотъ а ла Массильонъ, крупная часть, гарнированная шпажками	236.
Примѣчаніе	237.
Крупная часть средней величины мателотъ на шампан- скомъ винѣ	238.
Крупная часть средней величины мателотъ на бордос- комъ винѣ	239.
Крупная часть средней величины мателотъ а ла Перигье.	240.
Крупная часть средней величины мателотъ а ла женоазъ.	—
Крупная часть средней величины мателотъ по рыбацки.	241.
Примѣчаніе	242.

Домашній мателоть	СТРАВ. 242.
Домашній мателоть а ла провансаль	243.

ГЛАВА XX.

Обозрѣніе всѣхъ предъидущихъ главъ, содержащее опи- саніе крупныхъ частей морскихъ и рѣчныхъ рыбъ, приготавливаемыхъ скоромными, или постными	245.
Г-ну Одиге въ Парижъ (письмо Карема)	258.
Взглядъ М. Одиге на сочиненія г. Карема	259.
Замѣчанія для молодыхъ людей, посвятившихъ себя по- варскому искуству.	275.
