

О Г Л А В Л Е Н І Е.

ЧАСТЬ ПЕРВАЯ.

	<i>Стр.</i>
<i>I. Какъ дѣлать пасхи:</i>	
1. Пасха на нѣсколько дней.....	5
2. Суточная пасха.....	6
3. Какъ дѣлать пасху.	—
<i>II. Какъ дѣлать куличъ.</i>	<i>7</i>
<i>III. Иностранная дѣтская елка.</i>	<i>8</i>
<i>IV. Дѣтская масляничная гора.</i>	<i>9</i>
<i>V. Какъ готовить красный бульеъ для разныхъ суповъ.</i>	<i>10</i>
<i>VI. Какъ готовить бѣлый бульеъ для разныхъ суповъ и соусовъ.</i>	<i>11</i>
<i>VII. Красныя кули.</i>	<i>12</i>
<i>VIII. Какъ дѣлать канцужей.</i>	<i>—</i>
<i>IX. Разныя супы:</i>	
1. Супъ французскій съ питешами и шампиньонами.	15
2. Супъ ларрей изъ рябчиковъ.	—
3. Супъ крутанъ.	14
4. Супъ астражъ.	—
5. Супъ съ питешами и квелью.	15
6. Супъ изъ ливеровъ.	16
7. Супъ-каля съ уткой.	—
8. Супъ съ печенкой.	—
9. Супъ рубцы, подаваемый въ хорошемъ бальномъ столѣ.	17
10. Супъ изъ рябчиковъ.	—
11. Супъ краматъ съ раковымъ творогомъ въ бливахъ.	18

	<i>Стр.</i>
12. А-ля-тортю Французскій на 15 персонъ изъ пригото- вленнаго бульена съ гребешками, сладкимъ мясомъ, кнелю и мадерой	19
13. Пигусъ, полевой фриштикъ	20
14. Изъ моркови	—
15. Нѣмецкій съ разными кореньями и зеленью	21
16. Русскій сморчковый	—
17. Разсольникъ	22
18. Изъ сухаго гороха	—
19. Французскій изъ кочаннаго салата	25
20. Супъ-шарай	24
21. Супъ-лапша	—
22. Съ клецками	—
23. Супъ-куцманъ	25
24. Съ макаронами	—
25. Съ вермишелью	—
26. Супъ-калья съ курицей	26
27. Съ бараньими головками	—
28. Супъ-потрохъ	—
29. Съ сельдереемъ	27
30. Изъ чечевицы	—
31. Красный съ уткой	—
32. Украинскій	28
33. Съ сладкимъ мясомъ	—
34. Польскій	—
35. Тертый съ кореньями	29
36. Итальянскій	—
37. Польскій со стручками	30
38. Луковый питешъ	—
39. Французскій	—
40. Французскій со спаржей	31
41. Русскій въ тыквѣ	—
42. Итальянскій куцманъ	32
43. Съ груздями	33
44. Съ опенками	—
45. Супъ-амлетъ съ яичницей	—
46. Изъ налимовъ	—
47. Итальянскій съ пирожками	34
<i>X. Разныя щи:</i>	
1. Крапивныя зеленя	—

	<i>Стр.</i>
2. Печныя въ горшкѣ	55
3. Льнявыя	—
XI. Разныя каши:	
1. Каша гречневая съ мозгами	56
2. Другимъ манеромъ	—
3. Гурьевская каша изъ манныхъ крупъ, на сливкахъ, съ пѣнками и ванилью	57
XII. Разныя пирожки:	
1. Пирожки къ супамъ, слоеныя стружки	58
2. Пирожки стручками	—
3. Пирожки изъ булочнаго тѣста	59
4. Другимъ манеромъ	—
5. Блипчатые съ фаршемъ	—
6. Слобные съ морковью и рублеными ящами	40
7. Красные изъ мятнаго слоенаго тѣста	—
8. Царскіе съ кисточками	—
9. Растворчатые	41
10. Колбовые	—
11. Крапеть	42
12. Изъ сарачинскаго пшена	—
13. Съ рябчиками	43
14. Съ канустою	—
XIII. Какъ дѣлать слоеныя кулебяки:	
1. Съ рябчиками	44
2. Съ пшепомъ	45
3. Съ фаршемъ	—
4. Слобная кислая	46
XIV. Разныя холодныя:	
1. Говядина въ маринатѣ	—
2. Другимъ манеромъ	47
3. Говядина були, т. е. разварная	48
4. Если кто пожелаетъ имѣть мягкую и вкусную го- вядину	—
5. Холодный Французскій винегретъ	49
6. Холодные заливные бланкеты	50
7. Разварныя стерляди въ брезѣ	51
8. Разварной судакъ съ конкиями и понированными пискарями на шпилькахъ	—
9. Разварная карпья	52

	<i>Стр.</i>
10. Ветчина съ свиными котлетами	53
11. Другимъ манеромъ	—
12. Буженина изъ свѣжей свинины	—
13. Буженина изъ индѣйки	54
14. Маринованный штуфать	—
15. Горячій бефъ а-ля-модъ	55
16. Другимъ манеромъ	—
17. Еще другимъ манеромъ	—
18. Еще другимъ манеромъ	56
19. Биѳтексъ изъ филею	—
20. Другимъ манеромъ	—
21. Фаршированный поросенокъ	57
22. Свиная голова	—
23. Поросенокъ въ галантирѣ	58
24. Индѣйка въ галантирѣ	—
25. Уборный винегретъ	—
26. Французскій уборный винегретъ	59
27. Галантирѣ	—
28. Солонина съ языкомъ	60
29. Языкъ съ котлетами изъ телятины	—
30. Уборные филеи въ галантирѣ	61

ЧАСТЬ ВТОРАЯ.

XV. Разные соусы:

1. Бекасы на большомъ хрустатѣ	5
2. Соусъ папильотъ изъ рябчиковъ въ бумажкахъ съ финзертомъ	6
3. Соусъ крапидинъ изъ рябчиковъ	—
4. Соусъ хрустаты изъ картофелю а-ля-метръ-д'отель	—
5. Соусъ филеи марешаль на большомъ хрустатѣ	5
6. Рябчики на валавани	6
7. Въ рамкѣ съ свиристелями на гротани	7
8. Сальме изъ рябчиковъ	8
9. Перецелка на хрустатахъ	9
10. Утка съ макаронами	—
11. Цыпляты на валавани	10
12. Мосье дуапъ	11

13. Изъ устриць	—
14. Соусъ, замѣняющій устриць	12
15. Французская яичница съ щавелемъ	—
16. Изъ фаршированныхъ дроздовъ	—
17. Цыпляты съ зеленымъ горошкомъ	—
18. Изъ молодыхъ гусей	—
19. Другимъ манеромъ	14
20. Еще другимъ манеромъ	—
21. Еще другимъ манеромъ	—
22. Съ дикими утками	15
23. Другимъ манеромъ	—
24. Еще другимъ манеромъ	—
25. Еще другимъ манеромъ	—
26. Съ индѣйкой	—
27. Другимъ манеромъ	16
28. Еще другимъ манеромъ	—
29. Еще другимъ манеромъ	—
30. Еще другимъ манеромъ	—
31. Англійскій изъ цыплятъ	17
32. Другимъ манеромъ	—
33. Еще другимъ манеромъ	18
34. Еще другимъ манеромъ	—
35. Еще другимъ манеромъ	—
36. Еще другимъ манеромъ	—
37. Еще другимъ манеромъ	—
38. Еще другимъ манеромъ	19
39. Съ тетеревами	—
40. Другимъ манеромъ	—
41. Еще другимъ манеромъ	—
42. Еще другимъ манеромъ	20
43. Съ рябчиками	—
44. Другимъ манеромъ	—
45. Еще другимъ манеромъ	—
46. Еще другимъ манеромъ	—
47. Еще другимъ манеромъ	21
48. Еще другимъ манеромъ	—
49. Изъ куропатокъ	—
50. Другимъ манеромъ	22
51. Еще другимъ манеромъ	—
52. Изъ дроздовъ	—

	<i>Стр.</i>
53. Другимъ манеромъ	25
54. Изъ подорожниковъ	—
55. Другимъ манеромъ	—
56. Бекасы на сальмѣ	—
57. Кимбаль съ макаронами	24
58. Французскій валаванъ	—
59. Тапдронъ съ русскими бобами	25
60. Куриныя квисы на гротани	—
61. Фаршированная рѣпа съ рисомъ	26
62. Французскій пуддингъ	—
63. Пуддингъ изъ вафлей	27
64. Зеленый пуддингъ	—
65. Пуддингъ изъ говяжьего сала	—
66. Изъ цвѣтной капусты	28
67. Изъ земляной груши	—
68. Французскія котлеты	—
69. Лансовыя барашковыя котлеты	29
70. Фаршированныя артишоки	50
71. Русскія котлеты	—
72. Изъ телячьихъ мозговъ	51
73. Съ телячьими ножками	—
74. Съ фаршированными сморчками	52
 XVI. Разныя жаркія:	
1. Пидѣйка	—
2. Каплуны	55
3. Цыпляты	—
4. Гуси или утки	—
5. Тетерева и рябчики	54
6. Молодые барашки и козляты	—
7. Дрозды и фазаны	—
8. Бекасы	55
9. Къ зеленомъ щамъ фаршированный бокъ	—
 XVII. Разныя пирожныя:	
1. Слоеныя пироги	56
2. Бисквиты	57
3. Сливочныя бисквиты	—
4. Шоколадныя бисквиты	—
5. Зефиры	58
6. Хлѣбный пирогъ	—

	<i>Стр.</i>
7. Заварные печные питеши	38
8. Кольцы	39
9. Розаны	—
10. Миндальный пирогъ	40
11. Миндальные марципаны	—
12. Миндальные узелки	41
13. Пламенные	—
14. Шерлотъ	—
15. Суфле	42
16. Въ означенной рамкѣ приготовленіе суфле другимъ способомъ	45
17. Сборный пирогъ	—
XVIII. Разные воздушные пироги:	
1. Съ мармелатомъ и фруктами	44
2. Горячій суфле въ рамкѣ съ разными фруктами и вареньемъ	—
3. Земляничный	45
4. Малиновый	46
5. Яблочный	—
XIX. Миндальный пломбиръ съ разнымъ фруктовымъ вареньемъ	—
XX. Желюазъ	48
XVI. Холодные кремы:	
1. Сливочный	49
2. Брюле	—
3. Ванилевый	—
4. Яблочный	50
5. Вишневый	—

ЧАСТЬ ТРЕТЬЯ.

XVII. Разныя бламанже:

1. Миндальное	5
2. Ванилевое	—
3. Кофейное	4
4. Апельсиновое	—

	<i>Стр.</i>
XIII. Разное желе:	
1. Ананасное съ фруктовъ компотомъ	5
2. Апельсинное	—
3. Ананасное	6
4. Малиновое	—
XIV. Разные компоты:	
1. Яблочный	7
2. Апельсиновый	—
3. Персиковый	—
4. Грушевый	8

РЫБНЫЙ ПОСТНЫЙ СТОЛЪ.

I. Разная уха:	
1. Шаръ-уха	9
2. Французская изъ стерлядей и налимовъ	10
3. Другимъ манеромъ	—
4. Монастырская	11
5. Другимъ манеромъ	—
6. Дѣлаемая на скорую руку на рыбной ловлѣ на берегу рѣкъ, озеръ и прудовъ	12
II. Рыбный бульонъ для суповъ	
III. Разные супы:	
1. Изъ рыбныхъ потроховъ	13
2. Супъ-калья	14
3. Раковый	15
4. Съ осетровыми рулетками и анчоуснымъ фаршемъ	—
IV. Борщъ съ жареными карасями	
V. Калья	
VI. Щи съ головизной изъ кислой капусты	
VII. Селянка изъ блужины или осетрины	
VIII. Разныя кулебаки:	
1. Изъ кислаго тѣста съ разными фаршами, угрями, семгой и молоками	—
2. Другимъ манеромъ	19
IX. Кружый растворчатый кислый пирогъ	

X. Разные пирожки:	
1. Изъ кислаго тѣста растегайки съ судаковымъ фаршемъ, зеленью и семгой.	20
2. Кислые растворчатые съ судаковымъ фаршемъ.	21
3. Понированные рассольники съ судаковымъ фаршемъ и зеленью.	—
4. Изъ кислаго тѣста съ капустой и лукомъ.	22
5. Слобные съ морковью.	—
XI. Разные холодныя:	
1. Уборная лососина.	25
2. Свѣжая духовая осетрина.	24
3. Уборный заливной судакъ подъ чистымъ ланспигомъ.	—
4. Осетрина уборная заливная на блюдѣ подъ ланспигомъ.	25
5. Маклодъ изъ стерлядей и налимовъ.	—
6. Холодный судакъ съ соусомъ изъ горчицы.	26
7. Холодная разварная стерлядь, начиненная обланширенными шинкованными огурцами.	—
8. Уборный винегретъ изъ тѣльнаго.	27
9. Разварной судакъ съ стерлядками и понированными раками и пискарями.	28
10. Разварной Сибирскій муксунъ или нельмъ.	—
11. Разварная карпья съ налимами, филеями, маслинами и фаршированными оливками.	29
XII. Разные соусы:	
1. Соте изъ судака.	—
2. Рулетки изъ судака и семги, фаршированныя постною кнелью.	50
3. Филей, понированные въ хлѣбѣ.	—
4. Фаршированные окуни.	51
5. Изъ свѣжей осетрины.	—
6. Изъ горошка.	52
7. Спаржа.	—
8. Фаршированные артишоки съ финзертомъ.	—
9. Цвѣтная капуста подъ соусомъ.	53
10. Цѣльная спаржа подъ холоднымъ горчичнымъ соусомъ.	—
11. Тѣльные котлеты съ красной капустой.	—
12. Караси съ маленькими огурчиками.	54
13. Крокетки изъ картофеля съ земляными грушами и горошкомъ.	—

	<i>Стр.</i>
14. Угри съ малиновыми печенками и бланкетками изъ семги	55
<i>XIII. Разныя жаркія:</i>	
1. Лецъ съ тѣльными пирожками	—
2. Навага	56
3. Караси	57
4. Свѣжая осетрина	—
5. Пискарн съ бѣлозерскими снятками	—
<i>XIV. Разныя хлѣбныя:</i>	
1. Апельсиновый компотъ	58
2. Компотъ изъ сливъ	—
3. Кремъ изъ кислыхъ щей	—
4. Самбукъ изъ яблоковъ	59
5. Пирогъ изъ кислаго тѣста съ вареньемъ	—
6. Съ яблоками	—
7. Шерлотъ изъ яблоковъ	40
8. Рубленый миндаль въ коробочкахъ	—
9. Шинкованный миндаль	41
10. Миндальные узелки	—
11. Миндальное бламанже	—
12. Лимонное желе	42
13. Барбарисное желе	—

ЧАСТЬ ЧЕТВЕРТАЯ.

ГРИБНОЙ СТОЛЪ.

I. Разныя супы:

1. Грибныя ушки	5
2. Лапша на миндальномъ молокѣ	4
3. Четыреугольникъ	5
4. Лаверь съ сарачинскимъ пшеномъ	—
5. Гороховый	—
6. Съ сухими сморчками	6

	<i>Стр.</i>
7. Супъ-каля изъ грибовъ.....	6
8. Сладкій съ черносливомъ и изюмомъ.	7
9. Съ сарачинскимъ пшеномъ на миндальномъ молокѣ. —	
<i>II. Разныя щи:</i>	
1. Горшечныя.....	—
2. Изъ свѣжей капусты съ грибами.....	8
<i>III. Грибныя кулебяки.....</i>	—
<i>IV. Разныя пирожки:</i>	
1. Растворчатые съ грибами и сарачинскимъ пшеномъ. 9	9
2. Прѣсныя.....	—
<i>V. Грибная икра.....</i>	10
<i>VI. Разныя холодныя:</i>	
1. Духовые грибы.....	—
2. Грибы съ хрѣномъ.....	11
3. Соленые: грузди, рыжечки и отварные бѣлые грибы. —	
4. Уборный винегретъ.....	—
5. Сборный винегретъ изъ свеклы, картофелю, красной капусты и турецкихъ зернистыхъ бобовъ.....	12
6. Холодный разварной бѣлый горохъ.....	—
<i>VII. Разныя соусы:</i>	
1. Съ грибными котлетами и сахарнымъ горошкомъ.. 15	15
2. Картофельныя котлеты съ шинкованными грибами. —	
3. Фаршированный свѣжій кочанъ капусты.....	14
4. Фаршированная рѣпа.....	—
5. Изъ русскихъ бобовъ.....	15
6. Сборная зелень: щавель и спаржа.....	—
<i>VIII. Разныя жаркія:</i>	
1. Разварные бѣлые грибы.....	16
2. Другимъ манеромъ.....	17
<i>IX. Разное хлѣбное:</i>	
1. Компотъ изъ астраханскихъ грушъ.....	—
2. Клюковный кисель.....	—
3. Кисель на миндальномъ молокѣ.....	18
4. Овсяный кисель.....	—
5. Трубочки на бѣломъ винѣ.....	19
6. Левашники съ вареньемъ.....	—

ОПЫТНЫЙ ПОВАРЪ.

	<i>Стр.</i>
<i>I. Какъ дѣлать хлѣбы:</i>	
1. Пеклеваный или ситный.....	20
2. Французскіе.....	—
<i>II. Какъ дѣлать крендели, булки и сухари:</i>	
1. Скоромные.....	21
2. Постные обварные.....	22
<i>III. Какъ дѣлать блины:</i>	
1. Молочные.....	—
2. Изъ сихъ же блиновъ дѣлать сырники.....	25
3. Англійскіе.....	—
4. Красные	—
5. Морковные.....	24
6. Пшеничные.....	—
7. Яблочныя.....	25
8. Творожныя.....	—
9. Гречневые.....	—
10. Изъ сладкихъ кореньевъ.....	26
11. Изъ сельдерея.....	—
12. Фисташковыя зеленые.....	—
<i>IV. Разное соленье:</i>	
1. Свѣжепросольная солонина съ хмѣлемъ.....	27
2. Какъ въ лѣтнее время солить въ землѣ солонину..	28
3. Духовая солонина.....	—
4. Говяжьи языки.....	29
V. Какъ солить духовую ветчину.....	—
VI. Какъ варить духовыхъ индѣекъ, гусей и всякаго рода птицу.....	30
<i>VII. Какъ дѣлать колбасы:</i>	
1. Бѣлыя.....	32
2. Кровяныя.....	—
1. Сосиски.....	—
VIII. Какъ паровить живность.....	35
IX. Какъ сохранять въ жаркое время говядину.....	—

X. Какъ дѣлать клей изъ судаковой, лещевой и другой рыбьей шелухи.....	54
XI. Клей изъ свиной кожи.....	55
XII. Какъ сохранять яблоки свѣжими цѣлый годъ, какъ-то: скрижапель, зеленку, терентьевскія, черно-деревскія, рубцовскую плодовишку и сѣточный ранецъ. —	—
XIII. Какъ сберегать арбузы свѣжими до Рождества Христова.....	56
XIV. Какъ сберегать персики и сливы, снятыя подъ осень. —	—
XV. Какъ провозить версть 40, въ лѣтнее время, безъ воды, живую рыбу.....	57
XVI. Какъ готовить духовую рыбу.....	58
XVII. Какъ солить разную рыбу.....	59
XVIII. Какъ коптить рыбу.....	40
XIX. Какъ солить маленькіе огурчики.....	41
XX. Какъ солить огурцы въ тыквѣ.....	42
XXI. Какъ солить огурцы.....	43
XXII. Какъ солить огурцы безъ воды.....	—
XXIII. Какъ солить бѣлую сливу.....	44
XXIV. Какъ солить арбузы.....	45
XXV. Какъ дѣлать воды:	
1. Яблочную.....	—
2. Брусничную.....	46
3. Черно-смородинную.....	—
4. Рябиновую.....	47
XXVI. Какъ варить бѣлыя кислыя щи.....	—
XXVII. Какъ варить сухарныя кислыя щи.....	49
XXVIII. Какъ варить ячной красной квасъ.....	50
XXIX. Егерское полевое и жареное въ землѣ кушанье: тетерева, рябчики, или какая угодно птица.....	52

ЧАСТЬ ПЯТАЯ.

КОНДИТЕРСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНІЕ.

1. Александровскій пирогъ.....	3
2. Вѣнскій пирогъ.....	4
3. Лензарь-пирогъ.....	—

XIV

	<i>Стр.</i>
4. Миндалинъ-кухань	4
5. Бисквигъ-анисъ	5
6. Конфетюръ-макароны	—
7. Печеныя макароны	—
8. Шоколадныя макароны	6
9. Англійскій хлѣбъ	—
10. Черный хлѣбъ	7
11. Французскія безе	—
12. Тирольскій хлѣбъ	—
13. Померанцовое варенье	8
14. Лимонное варенье	9
15. Ананасное варенье	—
16. Сухой дорожный лимонадъ	10
17. Аршатный сиропъ	—
18. Грушевое варенье	—
19. Сливное варенье	11
20. Персиковое варенье	—
21. Шиповниковое варенье	12
22. Вишневое варенье	—
23. Черно-смородиное варенье	13
24. Чищенной красной смородины варенье	—
25. Малиновое и клубничное варенье	—
26. Крыжовниковое варенье	14
27. Какъ варить арбузный цукать	—
28. Какъ дѣлать малиновое желе	15
29. Какъ варить барбарисовое желе	—
30. Какъ варить гогель-могель	16
31. Какъ варить сабайонъ	—
32. Какъ варить морошку	—
33. Мятные консервные бутоны	17
34. Какъ дѣлать карамель	—
35. Персидскій вареный розанъ подъ названіемъ гурганъ	—
36. Сиропъ изъ персидскаго плода айвы, называемый сканжаби	18
37. Варенье изъ того же персидскаго плода айвы	—
 <i>II. Какъ дѣлать мороженое:</i>	
1. Пуншевое	19
2. Персиковое	—
3. Апельсиновое	—

	<i>Стр.</i>
4. Малиновое	20
5. Лимонное	—
6. Клубничное	—
7. Ванильное сливочное	—
8. Орѣховое	21

АЗІЯТСКІЙ СТОЛЪ, ИЛИ ВОСТОЧНЫЙ ГАСТРО- НОМЪ.

1. Шешлыкъ	22
2. Вертелъ	—
3. Шешлыкъ-бастарма изъ свинины	25
4. Шешлыкъ изъ говядины и баранины	—
5. Супъ-пуре изъ баранины	—
6. Щи	24
7. Талма изъ молодыхъ тыквъ	—
8. Талма изъ огурцовъ	25
9. Талма изъ яблоковъ	—
10. Плавъ изъ сарачинскаго пшена	26
11. Плавъ съ молодою пуляркою	—
12. Изъ рису съ цыпятами	27
13. Кибикъ-люли изъ баранины	28
14. Бухъ-лама изъ барашка	—
15. Армянское домашнее кушанье изъ барашка	29
16. Бухъ-лама изъ козелка	—
17. Бухъ-лама изъ гуся	30
18. Бухъ-лама изъ молодыхъ утокъ	31
19. Жаренье цѣлаго козелка-молошника на деревянномъ шешлыкѣ	—
20. Жаренье молоденькаго барашка-молошника на шешлыкѣ	—

П Р И Б А В Л Е Н І Я.

1. Какъ дѣлать мацунъ или кислое молоко	32
2. Лисицы чтобы куръ не ѣли	—
3. Чтобы куры несли зимою яйца	—
4. Какъ дѣлать вкуснымъ и пріятнымъ Московское мартовское пиво	33

ПРИКАЗАНІЯ НА ПАРАДНЫЕ СТОЛЫ И
СВАДЬБЫ.

	<i>Стр.</i>
I. Свадебный столъ на первый день	34
II. Десертъ на первый день свадьбы	35
III. Объденный столъ на другой день свадьбы	—
IV. Имянинный объденный столъ	36
V. Вечерній свадебный Англійскій столъ	37
VI. Объденный бальный столъ	—
VII. Приказаніе	38
VIII. Приказаніе въ одно блюдо	39
IX. Подача за здоровье и проч. во время сговора	—
X. Реэстръ на сговоръ	40
XI. Сговорный столъ	—
XII. Завтракъ	41
XIII. Къ водкѣ закуска	—
XIV. Реэстръ купеческому кушанью	42
XV. Скромный похоронный столъ	—
XVI. Постный похоронный столъ	43
XVII. Грибной похоронный столъ	44
XVIII. Похоронный рыбный столъ на кладбищѣ	—
XIX. Къ водкѣ закуска	45
XX. Скромный похоронный столъ на кладбищѣ	—