

О Г Л А В Л Е Н И Е.

	Стр.		Стр.
Предисловіе	I	Супъ пюре изъ моркови и разнаго кореня	73
Обѣды	2—61	Супъ пюре изъ щавеля съ рисомъ	—
I.			
Супъ пюре изъ зеленаго го- роху	63	Супъ пюре изъ чечевицы по-французски	74
Супъ пюре изъ куръ съ грен- ками	—	Супъ пюре изъ разной дичи съ гарниромъ	—
Борщъ польскій лейзенован- ный съ ушками	—	Уха изъ стерляди съ печен- ками налима	75
Супъ пюре изъ земляныхъ грушъ съ гренками	64	Супъ пюре изъ каштановъ съ гренками	76
Супъ француз. съ желвьемъ	65	Супъ изъ разныхъ кореньевъ	77
Гарниръ для супа съ желвь- емъ	—	Капуста фаршированная	—
Супъ пюре изъ разныхъ ко- реньевъ съ сагомъ	66	Супъ пюре изъ кардоновъ съ равіолями	78
Саго для супу и консоме	67	Равіоли	—
Щи бѣлые и каша гречневая	—	Супъ пюре изъ гороху по- гречески	79
Каша гречневая жареная	—	Щи зеленыя изъ крапивы съ гарниромъ	—
Супъ шотландскій изъ пер- ловыхъ крупъ	68	Гарниръ	—
Супъ пюре изъ раковъ	—	Яйца фаршированныя	80
Супъ рассольникъ съ огур- цами	—	Супъ пюре изъ шпинату съ клѣцками	—
Супъ изъ разныхъ корень- евъ съ клѣцками	69	Клѣцки германскія	—
Супъ пюре изъ спаржи съ зелеными кнелями	70	Супъ изъ латуку лейзенован- ный	81
Супъ изъ разныхъ корень- евъ по-нѣмецки	—	Супъ пюре изъ картофеля съ сагомъ	—
Супъ италіанскій съ мака- ронами	71	II.	
Супъ пюре изъ лабардану	—	Супъ консоме съ кнелями	82
Супъ бернскій съ молодыми кореньями	72	Ботвинья съ огурцами	—
Супъ французскій съ жаво- ронками фаршированными	—	Супъ консоме съ кашею, изъ смоленскихъ крупъ	83
		Консоме съ сагомъ и раз- ными кореньями	—
		Супъ консоме съ рисомъ	—
		Супъ консоме съ вермишелью	84

	Стр.		Стр.
Супъ консоме съ равіолями	84	Крокеты изъ яицъ съ бешемелью	94
Супъ консоме съ ноклями	—	Хрустады по-испански съ сальпикономъ	—
Супъ консоме съ лазанками	85	Пастетъ изъ блиновъ по-польски	95
Супъ консоме съ выпускными яйцами	—	Хрустады изъ шинкованныхъ макаронъ съ сальпикономъ	96
Холодникъ польскій со сметаною	—	Маленькіе вольванты съ телячьими молоками	97
Супъ консоме съ кремомъ заварнымъ	—	Пирожки канельоны жареные	—
Супъ консоме съ бруссельскою капустою	86	Хрустады изъ цыплятъ съ бешемелью	98
Супъ консоме съ тапіокой	—	Пирожки изъ блиновъ съ труфелемъ	99
Супъ консоме съ латукомъ и разными кореньями	—	Пирожки русскіе съ визигою	—
Супъ изъ куръ по-польски	77	Будинги изъ цыплятъ фаршированные	100
Консоме съ астрагономъ	—	Кулебяка съ капустою	—
Супъ консоме съ сбивными клѣцками	—	Крепинеты изъ дичи съ труфелемъ	—
Супъ консоме изъ рыбы съ ершовыми филеями	88	Пирожки изъ петиту съ гарниромъ	102
Супъ консоме съ макаронами	—	Тартлеты съ фаршемъ говядо съ шампиньонами	—
Супъ консоме, съ петиту фаршированнымъ	—	Блины гречневые	103
Супъ консоме съ блинами по-польски	89	Блины рисовые	104
Супъ консоме съ бисквитомъ заварнымъ	—	Сосиски и будинги свиные, по-нѣмецки	105
Консоме съ перловыми крупами	90	Пирожки съ кашею и молоками налима	—
Супъ консоме со свѣжимъ кореньемъ	—	Тартлеты съ макаронами по-италиански	106
Супъ консоме съ грибами	—	Пирожки жареные на фритюрѣ	107
Супъ консоме съ полентою по-италиански	91	Крокеты изъ рису съ краснымъ соусомъ	—
Супъ консоме съ гренками	—	Маленькія кулебячки съ визигою	—
Супъ консоме съ зеленою спаржею	92	Хрустады изъ хлѣба по-французски	108
Супъ калия съ огурцами	—	Крокеты изъ дичи съ краснымъ соусомъ	109
III.			
Пирожки изъ рябчиковъ по-польски	—		
Пирожки слоеныенатурально	93		
Маленькіе вольванты съ пюре съ дичи	—		

	Стр.		Стр.
Пирожки слоеные съ кашею	109	леевъ съ раковыми шей-	
Суфле въ хрустадахъ съ пар-		ками	122
мезаномъ	—	Филей фаршированный по-	
Будинги изъ раковъ жарен-		польски	123
ные	110	Холодный пастеть изъ пу-	
Колдуны литовскіе	—	лярды на раковинахъ .	124
IV.			
Галантинъ изъ пулярдъ съ		Индѣйка фаршированная	
труфелемъ по-французски	111	труфелемъ съ краснымъ	
Филей шпигованный, съ каш-		соусомъ	—
танами и разнымъ гарни-		Филей изъ судака на холод-	
ромъ	112	ное по-провански . . .	125
Филей изъ цыплятъ въ маі-		Филей изъ барашка шпиго-	
онезѣ	113	ванный, съ разною зе-	
Холодное изъ куропатокъ		ленью	126
по-французски	114	Маіонезъ изъ филеевъ по-	
Филей маринованный съ		французски	—
острокрѣпкимъ соусомъ.	—	Пастеть страсбургскій съ	
Маіонезъ изъ цыплятъ съ		труфелемъ	127
маседуаномъ.	115	Фрикандо телячье гясо-	
Гвисъ изъ серны марино-		ванное, съ цикоріемъ .	128
ванный, съ острокрѣп-		Холодное изъ раковыхъ ше-	
кимъ соусомъ	—	екъ съ бланкетомъ . . .	—
Фрикасе изъ цыплятъ на		Гвисъ бараній гясованный	
холодное	116	съ гарниромъ	129
Ростбифъ изъ барашка съ		Холодное изъ стерляди по-	
разною зеленью	—	русски, съ огурцами. .	—
Пастеть изъ печенокъ съ		Котлеты телячьи шпиго-	
труфелемъ на холодное.	117	ванные, со щавелемъ .	130
Пастеть изъ рыбы съ ряб-		Сальме изъ перепелокъ въ	
чиками, по-шведски . . .	118	рамкѣ, съ салатомъ . . .	—
Кострецъ гясованный съ		V.	
макаронами	119	Котлеты бараньи на пюре	
Винегретъ изъ дичи съ		изъ луку	131
разнымъ гарниромъ . . .	—	Сиги фаршированные шам-	
Ветчина гясованная въ ма-		пиньонами	—
лагѣ съ разнымъ гарни-		Ростбифъ по-англійски съ	
ромъ	120	картофелемъ.	132
Поросенокъ съ хрѣномъ на		Кострецъ телячій гясован-	
холодное	121	ный, по-мѣщански . . .	133
Филей серны маринован-		Лакс-форель по-голандски .	—
ный, съ острокрѣпкимъ		Гвисъ бараній по-бретон-	
соусомъ	—	ски	134
Холодное изъ ершовыхъ фи-		Окуни по-нѣмецки	—

Стр.	Стр.		
Осетрина по-русски съогур- цами	135	сомъ изъ линей, съ пе- ченками налима	146
Гарниръ	139	Лапы медвѣдя съ роста съ соусомъ острокрѣпкимъ. —	
Угорь съ роста, съ холод- нымъ соусомъ	136	Сиги жареные по-италиан- ски.	147
Котлеты изъ вепря съ со- усомъ вишневымъ	137	Солонина натурально съ хрѣномъ и картофелемъ. —	
Филей изъ индѣйки подъ бешемелью, съ кашта- нами	—	VI.	
Форель шпигованная съ разнымъ гарниромъ	138	Судакъ глянсованный въ печ- кѣ по-нормандски съ устрицами	148
Гарниръ	—	Гарниръ	—
Кострець телячій шпиго- ванный со спаржею	139	Цыплята подъ зеленымъ соусомъ	149
Караси подъ бешемелью изъ сметаны	—	Гатчинскіе форельки нату- рально, съ прованскимъ соусомъ	—
Кострець фаршированный, по-мѣщански	140	Судакъ натурально гарни- рованный раками	150
Карпъ съ разнымъ гарни- ромъ по-флотски	—	Филей изъ цыплятъ фар- шированные на пюре изъ шампиньоновъ	—
Филей изъ телятины съ польскимъ соусомъ	141	Судакъ жареный въ печкѣ подъ бешемелью	151
Сиги по - нормандски съ устрицами	—	Пастеть изъ жаворонковъ, съ шампиньонами	—
Котлеты бараньи по-про- вански	142	Филей шпигованный по- неаполитански	162
Стерлядь натурально подъ хрѣномъ	153	Пулярды съ рисомъ.	—
Поднебенья воловьи, фар- шированные съ гарни- ромъ	—	Лабарданъ по-голландски	153
Гарниръ для поднебенья.	144	Судачки жареные по-нѣ- мецки	—
Корюшка натурально	—	Бланкетъ изъ куръ съ ри- сомъ	—
Гвись телячій глянсованный съ маседуаномъ	—	Филей изъ форели съ ро- ста, соусъ женевскій.	154
Кострець глянсованный по- французски съ черепа- хою	145	Голуби съ горохомъ по- французски	—
Осетрина натурально подъ хрѣномъ	—	Щука фаршированная съ краснымъ соусомъ	155
Бивстексъ съ роста по-ан- глійски	—	Цыплята фаршированные съ шампиньонами.	—
Филей подъ бѣлымъ соу-			

Стр.	Стр.
Форель съ роста по-англійски, съ каперсами . . . 156	Котлеты изъ дичи жареные на фритюрѣ 167
Цыплята съ астрагономъ . —	Пастеть изъ макаронъ съ разнымъ гарниромъ . . 168
Навага натурально . . . 157	Соусъ изъ куропатокъ съ виномъ бордо 169
Филей изъ утокъ съ разнымъ гарниромъ . . . —	Соте изъ дроздовъ съ шампиньонами —
Камбала натурально съ голландскимъ соусомъ . . —	Рябчики съ капустою по-французски —
Соте изъ бекасовъ съ шампиньонами 158	Пулярда съ консоме . . . 170
Стерлядь по-русски съ огурцами —	Пастеть изъ рису по-тулузски 171
Щука глянсованная въ печкѣ по-славянски . . . —	Гарниръ —
Цыплята по-италиански съ шампиньонами 159	Пулярда съ разнымъ гарниромъ —
Вольвантъ гарнированный ершовыми филеями съ бешемелью 160	Вольвантъ изъ овсянокъ съ трюфелемъ 172
Пуляры шпигованные трюфелемъ съ краснымъ соусомъ —	Бланкетъ изъ пулярдъ въ раковинахъ —
Лещъ натурально съ картофелемъ —	Пастеть изъ зайца съ фаршированными сморчками. —
Филей изъ индѣекъ съ языкомъ на пюре изъ разной зелени 161	Филей изъ куръ подъ бешемелью на пюре изъ артишоковъ 173
Филей изъ наваги въ панпильотахъ съ бешемелью. —	Пастеть изъ рябчиковъ, соусъ съ виномъ шампанскимъ 174
VII.	
Перепела съ разною зеленою 102	Цыплята фаршированные рисомъ, съ бланкетомъ. . —
Маседуанъ —	Пастеть изъ индѣйки съ макаронами и трюфелемъ . 175
Пастеть съ фаршемъ изъ рябчиковъ, съ трюфелемъ . 163	Котлеты изъ куропатокъ на пюре изъ дичи. 176
Филей изъ куропатокъ въ крепинетѣ съ трюфелемъ —	Голуби въ панпильотахъ съ шампиньонами —
Суфле изъ рябчиковъ съ шампиньонами 164	Нудингъ изъ дичи фаршированный бланкетомъ . . 177
Вольвантъ съ разнымъ гарниромъ —	Соусъ изъ куликовъ съ гарниромъ на шнилькахъ, по-французски —
Филей изъ утокъ на пюре изъ зеленой спаржи . . 166	Суфле изъ бекасовъ . . . 178
Ришельевскій будингъ изъ цыплятъ 167	Соусъ дипломатовъ . . . 179
	Филей изъ рябчиковъ фар-

Стр.		Стр.	
	шированные трюфелемъ —	Картофель свѣжій съ голландскимъ соусомъ . . . 193	
	Пастеть изъ фазановъ горячій, съ трюфелемъ. . . —	Бобы зеленые съ бѣлымъ соусомъ —	
	Рябчики по-нѣмецки съ шинкованною капустою . . . 180	Земляныя груши съ краснымъ соусомъ 193	
VIII.			
	Жаркое молодая шпигованная индѣйка и кулики . —	Бобы бѣлые свѣжіе по-бретонски —	
	Жаркія подлежащія одинаковой операціи 181	Артишоки жареные 194	
	Жаркоетелятинапо-польски 183	Маседуанъ изъ разной зелени съ бешемелью . . . —	
	Жаркое заяць, со сметаною —	Артишоки съ горохомъ . . . —	
	Жаркое цыплятапо-польски —	Брюколи съ пармезаномъ по-италиански 195	
	Фаршъ для цыплятъ . . . 184	Шпинатъ съ яйцами выпускными. —	
	Жаркое дикія утки и поросенокъ. —	Латукъ со спаржею по-испански —	
	Фаршъ для поросенка . . . 185	Селлерей французскій съ краснымъ соусомъ . . . 196	
	Голуби по-французски . . . —	Цикорій съ бешемелью. . . —	
	Жаркое фазанъ 187	Цвѣтная капуста по-польски. —	
	Баранина по крымски . . . —	Трюфель вареный въ винѣ шампанскомъ 197	
	Жаркое рябчики по нѣмецки. 188	Щавель съ яйцами выпускными —	
	Жаркое голуби фаршированные, и дичь . . . —	Огурцы съ бешемелью . . . —	
IX.			
	Спаржа натурально съ бѣлымъ соусомъ —	Пудингъ изъ рѣпы съ сладкими кореньями —	
	Горохъ зеленый по англійски. —	Грибы жареные со сметаною 198	
	Спаржа съ бешемелью . . . 188	Морковь глянсовая съ гарниромъ 199	
	Артишоки по-ліонски . . . —	X	
	Бобы зеленые по-англійски. 190	Панке съ абрикоснымъ мармеладомъ. —	
	Помдоры фаршированные по-провански —	Шарлотъ яблочный изъ чернаго хлѣба 200	
	Брюссельская капуста натурально 191	Пудингъ кабинетный горячій —	
	Кардоны съ краснымъ соусомъ. —	Сабаіонъ 201	
	Горохъ по-французски . . . —	Компотъ горячій изъ персиковъ 202	
	Артишоки фаршированные съ краснымъ соусомъ . 192		
	Цвѣтная капуста съ пармезаномъ. —		

Стр.		Стр.
	Плумъ пудингъ по-бретонски. —	Пирогъ вѣскаго тѣста съ вишнями —
	Суфле съ ванплью 203	Яблоки въ мерингѣ на раковинахъ. 216
	Яблоки съ рисомъ гарнированные бисквитомъ 204	Рисъ съ ванилью съ пюре земляничнымъ —
	Профитроли съ земляничною глянсованныя —	
	Петишу жареное на фритюрѣ, съ мармеладомъ абрикоснымъ 205	XI.
	Баба короля Станислава —	Желе изъ весеннихъ фиалокъ —
	Персики изъ печки въ кремѣ заварномъ 207	Кремъ баварскій съ мармеладомъ 217
	Хрустъ жареный, съ мармеладомъ по-польски. —	Желе изъ барбарису. —
	Тортъ вѣсскій съ мармеладомъ изъ красной смородины 208	Бланманже миндальное съ померанцовымъ цвѣтомъ. 218
	Петишу съ мармеладомъ абрикоснымъ —	Кремъ-шарлотъ изъ апельсинновъ, съ мараскиномъ. 219
	Яблоки въ клярѣ. 209	Пудингъ изъ каштановъ съ разнымъ изюмомъ —
	Блины изъ суфле съ мармеладомъ яблочнымъ. —	Желе съ разными фруктами 221
	Яблоки въ слоеномъ тѣстѣ глянсованныя —	Пирогъ миндальный со сбитыми сливками. —
	Пудингъ изъ смоленскихъ крупъ, съ сабаіономъ 210	Мороженое малиновое съ мерингами 223
	Тартлеты съ мармеладомъ абрикосовымъ 211	Желе изъ ананасовъ —
	Пирогъ неаполитанскій съ мармеладомъ. —	Компотъ изъ разныхъ фруктовъ съ мармеладомъ земляничнымъ 224
	Тортъ съ вареными фруктами 212	Кремъ лейзенованный съ изюмомъ —
	Пирогъ изъ каштановъ съ изюмомъ —	Кремъ изъ моксаго кофе. 225
	Пирожки по-англійски 213	Мороженое ананасное въ вазѣ изъ апельсинновъ —
	Абрикосы въ клярѣ, жареные 214	Пирогъ дипломатовъ съ фруктами. 226
	Даріюли изъ риса съ вареньемъ —	Желе ананасное на раковинахъ съ фруктами. 227
	Тартлеты съ мармеладомъ фруктовымъ —	Тортъ вѣсскій, съ желе, изъ вина шампанскаго —
	Пончки польскія съ вареньемъ 215	Бисквитъ глянсованный шоколадомъ съ мороженымъ 228
		Мерпинга со сбитыми сливками по-французски 229

	Стр.		Стр.
Мусть кофейный съ гарни- ромъ	230	Тортъ бисквитный съ абри- коснымъ желе	235
Корзинка изъ миндальнаго тѣста съ земляничнымъ кремомъ	231	Желе изъ каштановъ съ фруктами	—
Кремъ земляничный	232	Ваза изъ апельсиновъ съ компотомъ изъ черносли- ва	236
Желе вишневый, съ виномъ токайскимъ	—	Кремъ орѣховый съ фис- ташками	237
Вафли миндальныя съ зем- ляникою	—	Желе изъ айвы съ обжа- ренными розами	—
Корзинки изъ меринги съ мороженымъ	233	Салаты	239—252
Мороженое земляничное	234	Закуски	253—257
Желе маседуанъ изъ фрук- товъ въ стаканчикахъ	—	*Алфавивъ	258—312
		Правила	i—xxiv