

О Г Л А В Л Е Н И Е

ВТОРОЙ КНИГИ.

	Стр.		Стр.
Предисловіе	III	12) Буфетъ кондитер- скій	XXVII
Взглядъ на древнюю и современную Гастроно- мію.	V	13) Буфетъ столовій	XXVIII
Балъ	XIV	ПРОДОЛЖЕНІЕ ПРАВИЛЪ ДЛЯ НАКРЫТІЯ СТОЛА:	
Балъ утренній или зав- тракъ съ танцами	XV	Столъ въ день Св. Па- схи	XXX
Балъ вечерній или чай съ танцами	XVI	Столъ въ Рождественскій сочельникъ	XXXII
Балъ обыкновеннымъ по- рядкомъ	XVII	I.	
Балъ порядкомъ англій- скимъ	XVIII	Супъ изъ утки съ перловы- ми крупами, по-польски.	63
Балъ первоклассный	XIX	Супъ изъ разныхъ корень- евъ, съ пармезаномъ, по-италіански	—
О В Ъ Я С Н Е Н І Е Б А Л Ь Н Ы Х Ъ П Р И Н А Д Л Е Ж Н О С Т Е Й:		Супъ пюре изъ тыквы.	64
1) Шоколадъ	XXII	Супъ пюре изъ вѣтчины	—
2) Кофе.	XXIII	Супъ изъ гусиныхъ потро- ховъ	—
3) Принадлежности къ шоколаду, кофе и чаю	—	Супъ раковый по-мѣщан- ски	65
4) Десертъ.	XXIV	Супъ кремъ изъ рису	66
5) Питье	—	Супъ пюре изъ куръ съ равіолями	67
6) Чай	XXV	Супъ изъ молодаго гороху съ рисомъ	—
7) Мороженое.	—	Супъ пюре изъ луку	—
8) Конфекты	XXVII	Супъ изъ молодаго бара- шка съ рисомъ	68
9) Оранжевъ	—	Супъ пюре изъ гороху съ гарниромъ	—
10) Маселуапъ	—		
11) Пирожныя для бу- фетовъ	—		

II

	Стр.
Гарниръ	69
Супъ пюре изъ зайцевъ, по-малороссійски	—
Гренки малороссійскіе для супу изъ зайца	70
Супъ лейзенованный съ фаршированными огурцами	—
Огурцы фаршированные	71

II.

Консоме съ клѣцками изъ картофеля	—
Клѣцки изъ картофеля	—
Окрошка изъ дичи	72
Консоме съ кервелемъ	—
Консоме съ латукомъ и пармезаномъ	73
Консоме со спаржею	—
Консоме со щавелемъ	—
Супъ калія съ астрагономъ	—
Консоме съ пореемъ и гренками	74
Консоме съ клѣцками гречневыми	—
Гречневья клѣцки	—
Консоме съ фаршированной капустою	—
Консоме съ фижателями	75
Консоме съ гречневою кашею	—
Консоме съ машною крупою	—
Консоме съ налѣсниками	—

III.

Ватрушки съ творогомъ	76
---------------------------------	----

	Стр.
Пирожки изъ бріюшнаго тѣста, по-французски	76
Бріюшное тѣсто	77
Сосиски изъ зайца, глянсованныя	—
Атлеты изъ телячьихъ мюлокъ, по-французски	78
Вольванты съ макаронами по-милански	—
Пирогъ изъ блиновъ, съ телячьимъ ливеромъ	79
Вольванты съ устрицами и бешемелью	—
Крокеты изъ телячьихъ почекъ, съ кашею	80
Пирожки (à la Napoléon) слоеные	—
Пирожки рисоли изъ рыбы	81
Сальпиконъ изъ рыбы для пирожковъ	—
Тартлеты съ выпускными яйцами	82
Суфле изъ прозрачныхъ блиновъ	—
Пирожки (sausselis) съ фаршемъ	83
Крокеты изъ рыбы съ бешемелью	—

IV.

Филей изъ лося, по-литовски	84
Холодное изъ телячьихъ языковъ, натурально	—
Языкъ воловій по-флотски	85
Битокъ со сметаною	86
Галантинъ изъ индѣйки	87

III

	Стр.
Кострець воловій подь бешемелью	87
Филей изъ ростбифа, на холодное, съ равиготомъ	—
Филей изъ поросѣнка шпигованный съ шинкованною капустою	88
Филей изъ лососины на холодное, по-провански	—
Гвись изъ поросѣнка, по-нѣмецки	89
Пастеть съ вѣтчиною, по-французски	90
Бифтексъ жареный, по-французски	—
Студень изъ телячьихъ ножекъ и грудинокъ	91
Хрѣпъ для студня со сметаною	92
Солонина съ хрѣпомъ на холодное	—
V.	
Котлеты изъ рыбы, на щавель	—
Бараний бокъ, фаршированный гречневою кашею	93
Фаршъ	—
Лещъ фаршированный, съ краснымъ соусомъ	94
Лаксъ-форель глясованная, съ соусомъ матлотомъ	—
Гарниръ-матлотъ для форели	95
Гвись изъ оленя маринированный	96
Жареные рулеты изъ судака, по-нѣмецки	—

	Стр.
Телячьи ушки фаршированные, съ краснымъ соусомъ	97
Карпъ подь бешемелью	98
Фрикандо телячье, съ маседуаномъ	—
Сиги жареныена ростѣ, по-англійски	—
Штуфадъ съ красною капустою	99
Красная капуста	—
Телячьи молоки съ разнымъ гарниромъ	100
Филей изъ лося, по-польски	—
Индѣйка фаршированная сосисками	—

VI.

Пулярда фаршированная, по-испански	101
Пудингъ изъ рыбы съ ершевыми филеями	102
Цыплята съ лапшею	103
Фрикасе изъ цыплятъ, съ шампиньонами	—
Угръ съ бѣлымъ соусомъ	104
Соусъ изъ зайца, по-французски	105
Котлеты пожарскіе изъ курь, натурально	—
Соте изъ бекасовъ, на пюре изъ артишоковъ	106
Корюшка подь бѣлымъ соусомъ	107
Телячья грудинка, фаршированная черносливомъ	—

IV

	Стр.
Филей съ налимовъ въ папильотахъ	108
Филей изъ тетеревей съ маседуаномъ	—
Миноги, по-французски .	109
Гатчинскія форельки съ равиготомъ	—

VII.

Головка телячья въ воль- вантѣ	110
Соусъ изъ молодыхъ утокъ съ оливками. . .	—
Пастетъ изъ дичи горячій, по-французски	111
Хрустадъ изъ хлѣба, гар- нированный бланкетомъ	112
Бланкетъ	—
Соте изъ цыплятъ на пюре изъ дичи	113
Вольвантъ гарнированный рубцами, по-польски . .	—
Хрустадъ изъ дроздовъ со сморчками	114
Сморчки	115
Суфле изъ картофеля съ ершевыми филеями. . .	—
Жаворонки фарширован- ныя и жареныя, по- французски	116
Тортъ изъ цыплятъ, по- польски	117
Каплуиъ натурально . . .	118
Вольвантъ гарнирован- ный лягушками	—
Цыплята съ огурцами .	119
Киели изъ куръ, съ кон- соме	—

VIII.

	Стр.
Жаркое, рябчики по-фран- цузски	120
Жаркое, драхва марино- ванная	—
Жаркое, барашекъ . . .	121
Жаркое, голуби жареные въ листѣ виноградномъ. .	—
Жаркое, телячья грудин- ка, по-мѣщански	122
Жаркое, бѣлыя шпиго- ванныя куропатки	—
Жаркое, кролики по-фран- цузски	123
Жаркое, шпигованный ка- плуиъ	—
Жаркое, дикій поросѣ- нокъ	—
Жаркое, филей изъ бара- шка, по-татарски	124
Жаркое, дикія утки-чирки .	—
Жаркое, пулярда по-поль- ски	—
Гусь фаршированный яб- локами	125
Жаркое, телятина, шпиго- ванная вишнями.	—

IX.

Пюре изъ зеленого горо- ху, въ хрустадѣ	126
Пюре изъ селлерею, съ крутонами.	—
Патлижаны съ бешеме- лю.	127
Капуста свѣжая, по-нѣ- мецки	—

	Стр.		Стр.
Свекла съ бешемелью	128	Пирогъ изъ слоёнаго тѣ-	
Горохъ, по-французски	—	ста съ орѣхами	138
Макаронны съ томатами, по-италиански	129	Пудингъ изъ хлѣба, съ	
Рѣпа глянсовая съ ви-		сабаіономъ	139
номъ малагою	—	Тортъ изъ рису съ марме-	
Фаршированная капуста		ладомъ абрикоснымъ	140
съ краснымъ соусомъ	130	Вафли портерныя	141
Картофель à la maître d'-		Нокль съ вареньемъ, по-	
hôtel	—	нѣмецки	142
Лукъ фаршированный, по-			
испански	—	XI.	
Шампиньоны натурально	131	Желе изъ черной сморо-	
Хлѣбъ или (croûte) для		дницы	—
шампиньоновъ	132	Кремъ-шарлотъ прусскій	
Горохъ по-французски, со		съ ананасами	143
шпингомъ	—	Мороженое изъ фиستا-	
Яичница съ трюфелемъ	—	шекъ	—
		Кремъ изъ яблокъ съ ли-	
X.		керомъ кирасо	144
Пирожки изъ женвасу, съ		Желе изъ винограду	145
кремомъ заварнымъ	133	Кремъ съ рисомъ и марас-	
Суфле съ мармеладомъ		киномъ	—
яблочнымъ	134	Мороженое изъ земляники	
Вафли сливочныя, со		на постаментѣ	146
сбивкою	—	Постаментъ для мороже-	
Кольцы изъ петиту глян-		наго	—
сованные	135	Кремъ изъ бургонскаго	
Пирогъ крымскій съ изю-		вина	147
момъ	136	Желе изъ розановъ	—
Тартлеты изъ ржаного		Шарлотъ изъ бисквиту, съ	
хлѣба, съ яблоками	—	мороженымъ	148
Трубочки со сливками	137	Сливочное мороженое	—
Кольцы изъ петиту жар-		Желе (à la d'Artois) въ	
енныя, съ мармеладомъ	138	пирожкахъ	149
Меринги со сбитыми слив-		Кремъ заварной въ чаш-	
ками	—	кахъ съ корицею	—
		Пломбиръ рисовый, по-	
		португальски	150

VI

	Стр.
Кремъ изъ каштановъ, съ мараскиномъ	150
<i>Столъ въ день Св. Пасхи.</i>	
Пасха изъ творогу	151
Яйца крашеные	152
Куличъ	153
Барашекъ изъ масла . . .	154
Постаментъ для барашка.	155
Вѣтчина свѣже-просольная	—
Вѣтчина копченая	156
Горчица англійская	—
Горчица французская собесомъ шампа	—
Сосиски	158
Барашекъ фаршированный	—
Фаршъ для барашка	159
Голова дикаго вепря фаршированная	—
Поросёнокъ фаршированный	161
Фаршъ изъ лапши для поросёнка	—
Индѣйка фаршированная картофелемъ съ труфелями	—
Телятина жареная, польски	162
Глухарь фаршированный	163
Каша разсыпчатая, съ рябчиками	—
Баба натурально	164
Баба съ шафраномъ	166
Эссенція изъ шафрана	—
Баба съ мармеладомъ	167
Пляцки	—
Марцыпаны	—

	Стр.
Тортъ вѣнскій	168
Кремъ съ мараскиномъ	—
Желе съ ананасами	—

*Для сырной недѣли
(масляницы).*

I.

Супъ изъ щавеля лейзеннованный съ рыбою	169
Супъ пюре изъ луку съ кнелями	—
Супъ пюре изъ чечевицы съ кореньями	170
Супъ молочный съ лапшею	—
Супъ изъ перловыхъ крупъ со сметаною	—
Борщъ изъ рыбы съ ушками	171
Ушки изъ рыбы	—
Супъ изъ рыбы съ лапшею	172
Уха изъ разной рыбы съ кореньями	—

II.

Супъ изъ черники съ ноклями	173
Супъ изъ корюшки, польвонски	174
Супъ изъ сухихъ фруктовъ съ равіолями	—
Равіоли для суповъ изъ фруктъ	—
Уха изъ рыбы съ кнелями	175

VII

	Стр.		Стр.
Бульонъ изъ грибовъ съ лазанками.	175	V.	
Бульонъ грибной	—	Котлеты изъ рыбы со спаржею	187
Лапша натурально.	—	Пастеть изъ макаронъ съ копченою лососиною.	188
Грѣтое пиво со сметаною	176	Вольвантъ съ фарширо- ванною кнелюю	—
Шохлабка съ картофелемъ.	—	Пастеть съ лососиною го- рячій	189
III.		Форель по-флотски	190
Кулебяка изъ блиновъ съ фаршемъ	177	Щука фаршированная съ соусомъ	—
Пирожки розенгарда	178	Филей изъ щуки съ ка- пустою.	191
Хрустады изъ хлѣба, съ ершевыми филеями.	—	Котлеты пожарскіе	192
Вольванты съ морковью каротелью.	179	VI.	
Пирогъ изъ блиновъ съ кашею	—	Суфле съ пармезаномъ, по-италиански	193
Пирожки изъ слоёнаго тѣ- ста съ рисомъ	180	Стерляди натурально	194
Тортъ изъ рыбы съ анчо- усовымъ масломъ	181	Ньовки по-италиански съ пармезаномъ	—
Кулебяка съ сигомъ	182	Соте изъ окуней съ шам- пиньонами	195
IV.		Пудинги изъ рыбы, фар- шированные	—
Бѣло-рыбца подъ маю- незомъ	183	Пастеть изъ судака, съ рубленными шампиньо- нами	196
Судакъ подъ бѣлымъ со- усомъ	—	Вольвантъ гарнированный раками.	197
Осетрина холодная съ хрѣномъ	184	Пастеть изъ яицъ по- французски	—
Судакъ на холодное съ разнымъ салатомъ	185	VII.	
Холодное изъ рыбы съ прованскимъ соусомъ	—	Лапша на молокѣ съ ва- нилью	199
Маіонезъ изъ линей	186		
Судакъ натурально съ картофелемъ	—		
Винигрѣтъ изъ рыбы.	—		

VIII

	Стр.
Каша изъ ячныхъ крупъ со сметаною	199
Пирожки малороссійскіе .	200
Вареники съ творогомъ .	201
Струцель по-нѣмецки, съ изюмомъ	—
Сырники по-польски . . .	202
Налѣсники съ творогомъ .	203
Плацынды по-молдавски .	—

VIII.

Пискари и снѣтки жареные	204
Селедки свѣжія жареныя .	205
Сокъ для рыбы	—
Филей изъ плотвы жареный	—
Навага жареная	206
Сиги жареныя на ростѣ .	—
Караси жареные	—
Жаркое монаховъ бернардиновъ	—
Судакъ жареный	208

IX.

Картофель подъ бешемелю	—
Шпинатъ зимній (ярмушъ), съ крутонами .	—
Яичница со спаржею	209
Спаржа съ сабаіономъ	—
Сабаіонъ	210
Крокеты изъ картофеля съ бешемелемъ	—
Дрочена	—
Земляныя груши съ сабаіономъ	211
Рѣпа печеная на ростѣ .	—

X.

Стр.

Пирожки (Couglauffles) по-нѣмецки	211
Кремъ заварной, съ мерингою	212
Миндальные кольца	—
Баба съ мармеладомъ	213
Мармеладъ изъ тыквы	—
Тортъ изъ бисквита, изъ ржаного хлѣба	—
Пудингъ изъ смоленскихъ крупъ съ изюмами	214
Пончики изъ формы съ вареньемъ	215
Пудингъ по-римски съ фруктами	—
Мороженое, глицеоанное въ печкѣ	216
Желе изъ анжелики	—
Кремъ заварной съ кармелемъ, въ чашкахъ .	217
Желе изъ клюквы	—
Блапманже съ горькимъ миндалемъ	—
Кремъ заварной съ малиною	218
Кремъ изъ саго съ мараскиномъ	—
Желе изъ лимоновъ	219

Блины.

Гречневые натурально	219
Блины гречневые здобные	220
Блины гречневые заварные	221
Блины съ яйцами	—

IX

	Стр.		Стр.
Блины съ гречневою кашею	221	Супъ россольникъ съ осетриною	230
Блины рисовые натурально	222	Супъ пюре изъ раковъ съ рисомъ	231
Блины рисовые съ рассыпчатою кашею	—	Супъ пюре изъ гороху съ крутонами	232
Блины изъ крупчатой муки	—	Щи съ грибами	—
Блины пшеничные съ икрою	—	Супъ перловый съ грибами	233
Блины картофельные	223	II.	
Блины картофельные на дрожжахъ	—	Окрошка изъ рыбы	—
Блины изъ манныхъ крупъ	224	Супъ пюре изъ картофеля съ равиолями	—
Блины изъ кукурузной муки	—	Равиоли постныя	234
Блины изъ кукурузной муки, съ пармезаномъ	225	Уха изъ налимовъ со щавелемъ	—
Блины рисовые съ пармезаномъ	226	Бульонъ грибной съ лапшею	235
Блины кисло-сладкіе	—	Супъ пюре изъ бобовъ съ крутонами	—
Блины красныя изъ моркови	—	Окрошка изъ разностей	—
Блины яблочныя	227	III.	
Блины прозрачныя натурально	—	Пирожки съ вязигою	236
Блины прозрачныя съ творогомъ	—	Пирожки разтегаи	237
Блины прозрачныя съ вареньемъ	228	Хрустады изъ каши съ сальпикономъ	238
Блины съ мармеладомъ	—	Сальпиконъ изъ молоковъ и печенокъ налима	239
Блины съ вареньемъ	229	Блины гречневые постныя	—
Блины изъ суфле съ мармеладомъ	—	Разсыпчатая каша въ горшкѣ	240
<i>Для поста, рыбныя и грибныя.</i>		Ватрушки съ лукомъ	—
I.			
Супъ изъ сига съ перловыми крупами	230		

X

	Стр.		Стр.
IV.		VII.	
Рыба заливная съ хрѣ- номъ	241	Селянка съ капустою. . .	255
Судакъ на холодное съ разнымъ гарниромъ. .	—	Каша грибная изъ смо- ленскихъ крупъ	—
Звено отъ свѣжей бѣлуги натурально	242	Капуста фаршированная .	256
Тюря изъ кислой капусты.	—	Каша гречневая жареная.	257
Винегрѣтъ изъ разностей.	243	Поленга изъ кукурузной муки	—
Голубцы малороссійскіе .	—	Саго на красномъ винѣ съ корицею	—
V.		VIII.	
Пастеть изъ судака съ печенками налимовъ .	244	Лещи жареные	258
Пастеть по-молдавски съ соленою рыбою	245	Жареные окуни	—
Поленга постная	246	Корюшка жареная.	—
Пастеть изъ картофеля съ трескою	247	Оладьи натурально	—
Крокеты изъ рису съ гри- бами	248	Грибы жареные	259
Кулебяка съ грибами и вязигою	249	Картофель, печеная на ростѣ	—
Пастеть изъ лапши съ равіолями	250	IX.	
Равіоли для сего пастета.	—	Горохъ съ крутонами. . .	260
VI.		Чечевица съ крутонами .	—
Осетрина по-мѣщански .	251	Кукуруза натурально . .	261
Соте изъ линеи съ карто- фелемъ.	252	Спаржа съ бѣлымъ соу- сомъ	—
Рулеты изъ рыбы съ лап- шею.	—	Соусъ постный для спар- жи	—
Пастеть съ картофелемъ.	253	Цвѣтная капуста нату- рально	—
Картофель въ бѣломъ со- усѣ	—	Бобы натурально	262
Хрустады изъ хлѣба съ шампиньонами	254	X.	
		Пшеничная каша съ черно- сливомъ	—
		Сиропъ изъ чернослива .	263

XI

	Стр.
Оладьи съ вареньемъ	263
Гренки съ мармеладомъ чернослива	264
Мармеладъ изъ черно- слива	—
Яблоки печеные	265
Лепешки съ макомъ	—
Каша манная на миндаль- номъ молокѣ	266
Миндальное молоко	—

XI.

Желе изъ фруктъ	267
Компотъ изъ вишень и грушъ	—
Желе изъ апельсинъ	268
Кисель малиновый	—
Желе изъ грушъ	269
Компотъ изъ яблокъ и черносливу	—

Столъ для рождественскаго сочельника.

Кутья изъ пшеницы съ макомъ	270
Кутья изъ рису съ мин- далемъ	—
Супъ миндальный съ са- гомъ	271
Миндальное молоко	—
Пирожки съ кашею	272
Пирожки съ вязигою и рыбою	—
Студень изъ рыбы съ хрѣ- номъ	—
Вареники съ капустою	—
Вареники съ черносливомъ	273

	Стр.
Карпъ съ медомъ	274
Гарниръ для карпа	275
Ватрушки съ вареньемъ	—
Ватрушки съ яблоками	—
Рыба жареная	276
Лепешки съ макомъ	—
Лепешки съ мармеладомъ	—
Компотъ изъ фруктъ су- шеныхъ	277
Кисель миндальный	278
Кисель изъ клюквы	—

Закуски.

Будинги изъ ливера, по- нѣмецки	—
Форшмакъ ливонскій изъ рыбы	279
Лососина, по-италиански	—
Селедка со сливками	280
Камбала копченая	—
Будинги съ кашею	—
Бораньи почки на хруста- дахъ	281
Кишки съ гречневою ка- шею, по-самогитски	—
Тартины съ телячьими мозгами	282
Ушки телячьи марино- ванные	283
Тонъ маринованный	—
Ракъ морской маринован- ный	—
Холодные крепинеты изъ дичи	284
Форшмакъ изъ телятины	—
Сальпиконъ на хруста- дахъ	—

XII

	Стр.		Стр.
Сыръ литовскій съ тми- номъ	284	Колбаса брауншвейгская.	286
Рулеть по-голландски	285	Филей изъ поросѣнка и колбаса лiонская	—
Тартины изъ творогу со сметаною	—	Тартины съ сальпикономъ	—
Сыръ французскій	286	Тартины съ телячею пе- ченкою.	287
Сыръ лимбургскій и швей- царскій сыръ зеленый. —	—	Сырты натурально.	—
		Языкъ фаршированный	—

—