

# О Г Л А В Л Е Н І Е .

	Стр.		Стр.
Объясненіе . . . . .	1	сахаромъ, персики . . . . .	—
Нѣсколько словъ о пищѣ . . . . .	xii	Рейнглоды, мирабели и вишни . . . . .	xxxii
О заготовленіи припасовъ . . . . .	xv	Ананасы . . . . .	—
О заготовленіи и сбереженіи припасовъ . . . . .	xvi	Ананасы цѣлые въ сиропѣ . . . . .	xxxiii
Заготовленіе въ прокъ свѣжимъ въ жестяныхъ банкахъ по-французски. Артишоки . . . . .	xix	Апельсины . . . . .	—
Кардоны . . . . .	xx	Цедра изъ апельсинъ . . . . .	xxxiii
Горохъ . . . . .	xxi	Пюре изъ земляники . . . . .	—
Бобы бѣлые молодые . . . . .	xxii	Сиропъ . . . . .	—
Бобы зеленые . . . . .	—	Желе изъ ягодъ . . . . .	xxxiv
Шпинатъ . . . . .	xxiii	Вареніе . . . . .	xxxv
Цыкорій . . . . .	—	Продукты сушеные . . . . .	xxxvi
Грыбы бѣлые . . . . .	—	Горошекъ зеленый . . . . .	—
Грыбы бѣлые и сморчки . . . . .	xxiv	О маринатѣ . . . . .	xxxviii
Заготовленіе зелени въ бутылкахъ, по-французски. Горохъ въ бутылкѣ . . . . .	—	Лососина маринованная . . . . .	—
Грыбы бѣлые въ бутылкѣ . . . . .	xxv	Олени и дикія козы маринованные . . . . .	—
Щавель въ бутылкѣ . . . . .	xxvi	Баранина маринованная . . . . .	xxxix
Шпинатъ въ бутылкѣ . . . . .	—	Разная маринованная дичь . . . . .	—
Помидоры, или томаты въ бутылкахъ . . . . .	—	Маринованная рыба . . . . .	—
Астрагонъ въ бутылкѣ . . . . .	xxvii	Маринованная рыба въ уксусѣ . . . . .	—
Заготовленіе фруктовъ и ягодъ въ бутылкахъ по-французски . . . . .	—	Рыба маринованная въ собственномъ бульонѣ . . . . .	xl
Сокъ изъ ягодъ безъ сахара: . . . . .	xxviii	О заготовленіи рыбы въ прокъ свѣжею . . . . .	xli
Сокъ изъ ягодъ и фруктовъ съ сахаромъ не вареный . . . . .	xxix	Соленая провизія . . . . .	—
Пюре изъ ягодъ съ сахаромъ, сберегаемое не варенымъ . . . . .	—	Солонина . . . . .	xlii
Фрукты и ягоды безъ сахара . . . . .	xxx	Копченая соленая провизія . . . . .	—
Фрукты заготавливаемые съ		Способъ солить ветчину . . . . .	xliii
		Окорока малосольные . . . . .	xliv
		Окорока свѣже-просольные . . . . .	—
		Окорока копченые . . . . .	—
		Ветчина на манеръ Вестфальской . . . . .	xlv
		О копильняхъ . . . . .	xlvi
		Соленые и копченые язы . . . . .	—

	Стр.
ки . . . . .	XLVII
Гуси копченые . . . . .	—
Копченые селедки . . . . .	XLVIII
Сиги копченые . . . . .	—
Шпикъ копченый . . . . .	—
Сыръ изъ гусиныхъ пече- нокъ и прочей живно- сти . . . . .	—
Объясненіе французскихъ словъ, употребляемыхъ поварами . . . . .	L
Обѣды . . . . .	2—61

I.

Супъ ливонскій съ коренья- ми . . . . .	63
Супъ пюре по-французски . . . . .	—
Супъ разсолникъ съ поро- сенкомъ . . . . .	64
Супъ изъ барашка съ виномъ лафитомъ . . . . .	65
Супъ пюре по-провански . . . . .	66
Супъ изъ рису, по-италиан- ски съ пармезаномъ . . . . .	—
Супъ пюре изъ рѣпы, съ ут- кою . . . . .	67
Супъ изъ сморчковъ по-рус- ски . . . . .	68
Борщъ изъ зеленаго сельерея по-польски . . . . .	—
Супъ пюре изъ сладкихъ ко- реньевъ съ клецками . . . . .	69
Супъ пюре изъ щавеля съ вермишелемъ . . . . .	70
Супъ пюре изъ молодой ку- курузы . . . . .	—
Супъ лагерный . . . . .	71
Супъ пюре изъ свѣжихъ огур- цовъ . . . . .	—
Супъ пюре изъ помидоровъ . . . . .	72
Супъ италианскій съ устри- цами . . . . .	73
Супъ, (kugrnik) съ перловы-	

	Стр.
выми крупами по-польски . . . . .	73
Супъ пюре изъ куръ съ гар- ниромъ . . . . .	74
Супъ португальскій острова Мадеры . . . . .	—
Супъ англійскій виндзоръ . . . . .	75
Супъ пюре изъ луку съ са- гомъ . . . . .	76
Супъ малороссійскій изъ рос- сады, съ копченою грудин- кою . . . . .	—
Супъ лейзенованный, съ раз- ными кореньями . . . . .	77
Супъ изъ телячьихъ потро- ховъ по-нѣмецки . . . . .	78
Супъ пюре изъ раковъ съ рисомъ . . . . .	79
Супъ русскій изъ бѣлыхъ грибовъ . . . . .	—
Супъ изъ наваги съ устри- цами . . . . .	—
Щи русскія линивыя . . . . .	80
Супъ пюре изъ сельерея . . . . .	81
Борщъ малороссійскій . . . . .	—

II.

Супъ консоме съ фарширо- ванными дроздами . . . . .	82
Супъ консоме съ крупую изъ зеленаго жита . . . . .	83
Житная зеленая крупа . . . . .	—
Супъ консоме съ манными клецками . . . . .	—
Клецки манныя . . . . .	84
Супъ консоме съ омлетомъ . . . . .	—
Супъ консоме съ раками . . . . .	85
Супъ консоме съ лимонны- ми клецками . . . . .	—
Лимонныя клецки . . . . .	86
Супъ консоме съ будиньга- ми изъ творогу . . . . .	—
Супъ консоме съ виномъ ма- дерою . . . . .	87
Супъ консоме съ фарширо-	

	Стр.		Стр.
ванными картофелемъ . . .	87	Кости воловьи съ мозгами . . .	—
Супъ консоме съ фарширо- ванными артишоками . . .	88	Пирожки изъ воловьего под- небенья, жареныя на шпаж- кахъ . . . . .	100
Супъ консоме съ рисовыми клецками . . . . .	—	Кулебяка изъ брюшнаго тѣ- ста съ угремъ . . . . .	—
Супъ нѣмецкій (wasser-suppe)	89	Пирожки, равіоли италиан- скіе съ пармезаномъ . . .	102
Супъ консоме съ турецкими бобами . . . . .	—	Пелемени сибирскія . . . . .	103
Супъ изъ рыбы съ фарши- рованной щукою. . . . .	—	Пастеты изъ печенокъ съ дичью . . . . .	—
Супъ потрохъ изъ цыплятъ	90	Пирожки хрустады изъ ри- су по-нѣмецки . . . . .	104
Супъ консоме съ пожарски- ми котлетками. . . . .	—	Сальпиконъ изъ аморетокъ.	105
Супъ консоме съ фарширо- ванными лукомъ . . . . .	91	Торты изъ цыплятъ, по- польски . . . . .	—
Супъ колчанъ изъ фруктовъ.	—	Будиньги изъ телятины по- французски . . . . .	105
Супъ колчанъ съ пюре зем- ляничнымъ. . . . .	92	Пирожки троицкіе . . . . .	106
Супъ консоме съ клецками изъ суфле . . . . .	—	Мозги телячьи въ клярѣ . . .	107
Супъ изъ вишенъ со смолен- скими крупами . . . . .	93	Пирожки изъ слоеннаго тѣ- ста, съ фаршемъ годиво. . .	—
Супъ изъ телячьихъ почекъ.	—	Пирожки (Cromesquis) по- французски . . . . .	108
Супъ консоме съ фарширо- ванными сморчками. . . . .	94	Пирожки растегаи москов- скіе. . . . .	109
Супъ изъ малины съ равіо- лями . . . . .	—	Пирожки русскіе съ мор- ковью . . . . .	110
Свекольникъ холодный, съ осетровымъ балыкомъ . . .	95	Пирожки тарлетты съ фар- шемъ изъ рябчиковъ . . . . .	—
Супъ консоме съ картофель- ною крупю . . . . .	—	Пирожки стружки изъ слое- наго тѣста . . . . .	111
Супъ консоме съ гарниромъ по-французски . . . . .	96	Пирожки крокеты изъ пе- ченокъ съ молоками . . . . .	112
Пюре изъ щавеля . . . . .	—	Пирожки жареныя съ пар- мезаномъ . . . . .	—
Супъ консоме съ фарширован- ною кнелю . . . . .	97	Пирожки русскіе, съ кашею и капустою . . . . .	113
Супъ консоме съ телячьими почками. . . . .	—	Каша гречневая съ парме- заномъ. . . . .	—
Супъ изъ апельсиновъ съ са- гомъ, по-италиански . . . . .	98	Пирожки крокеты изъ под- небенья съ шампиньона- ми . . . . .	114
Супъ консоме съ яйцами. . .	—	Пирожки англійскіе съ сы-	
III.			
Пирожки хрустады изъ лап- ши съ морковью. . . . .	99		

	Стр.
ромъ . . . . .	114
Пирожки крепинеты жареные на ростѣ . . . . .	115
Пирожки изъ заварнаго тѣста съ аморетками . . . . .	116
Пирожки изъ ветчины въ клярѣ . . . . .	—
Пирожки изъ ржанаго хлѣба съ кашею . . . . .	117
Пирожки французскіе съ раковыми шейками . . . . .	—
Фаршъ для пирожковъ съ раковыми шейками . . . . .	118
Пирожки хрустады съ грибами . . . . .	119

## IV.

Цыплята холодные съ соусомъ равиготомъ . . . . .	—
Ножки телячьи съ соусомъ пикантомъ . . . . .	120
Соусъ пикантъ съ гарниромъ . . . . .	121
Маіонезъ изъ морскаго рака . . . . .	—
Говядина жареная на ростѣ по-англійски . . . . .	122
Студень изъ разностей по-французски . . . . .	—
Грудинка телячья, жареная на ростѣ съ грибами . . . . .	123
Грыбы тушоные . . . . .	124
Маіонезъ изъ телячьихъ мозговъ съ соусомъ равигомъ . . . . .	—
Говядина, кострець тушоный по-испански . . . . .	125
Холодное изъ свѣжихъ снятковъ на раковинахъ . . . . .	—
Котлеты свиныя съ красною капустою и каштанами . . . . .	127
Холодное изъ телячьей головки по-польски . . . . .	—

	Стр.
Гарниръ для головки на холодное, по-польски . . . . .	129
Индѣйка фаршированная макронами . . . . .	—
Фаршъ для индѣйки изъ макароновъ . . . . .	—
Холодное цыплята съ масседуаномъ . . . . .	130
Масседуанъ холодный . . . . .	131
Баранина съ рисомъ по-грузински . . . . .	—
Холодная телятина по-шведски . . . . .	132
Головка телячья фаршированная по-нѣмецки . . . . .	—
Галантивъ изъ поросенка съ ланспикомъ . . . . .	134
Говядина тушоная въ горшкѣ . . . . .	—
Селянка холодная по-русски . . . . .	135
Будиньги берлинскія бѣлыя и красныя . . . . .	—
Хрустадъ холодный съ рыбою . . . . .	136
Телятина съ вишнями по-вѣнски . . . . .	137
Холодныя перепелки по-французски . . . . .	—
Вѣтчина съ горохомъ . . . . .	138
Холодное филе изъ лососины съ соусомъ пикантомъ . . . . .	139
Языкъ воловій съ груздями . . . . .	140
Холодная телятина (à la maitre d'hôtel) . . . . .	—
Бивстексъ съ яичницею по-гамбургски . . . . .	141
Пастетъ холодный съ ланспикомъ . . . . .	142
Котлеты бараныя въ клярѣ . . . . .	—

## V.

Филе изъ серны по-португальски . . . . .	143
--	-----

Стр.		Стр.
143	Окуни жареные со смѣтаной . . . . .	157
144	Барашекъ жареный съ рисомъ . . . . .	—
—	Почки бараньи . . . . .	158
—	Судакъ съ рисомъ, по-италиански . . . . .	159
145	Говядина филе по-англійски, съ анчоусовымъ соусомъ . . . . .	—
146	Ерши натурально . . . . .	—
—	Говядина штуфатъ, по-голландски, съ гарниромъ . . . . .	—
147	Селява жареная на ростѣ . . . . .	160
—	Поросенокъ фаршированный, съ шампиньонами . . . . .	—
—	Осетрина малосольная съ хрѣномъ . . . . .	161
148	Ростбифъ шпикованный по-французски . . . . .	162
149	Угорь жареный на ростѣ съ соусомъ монтпеліерскимъ . . . . .	—
—	Баранина по-италиански . . . . .	163
—	Рисъ по-италиански . . . . .	—
150	Филе изъ судаковъ на раковинахъ . . . . .	164
—	Бивстексъ съ картофелемъ по-нѣмецки . . . . .	165
151	Стерлядь ладожская (костюшка) по-русски съ огурцами . . . . .	—
152	Филеи изъ глухаря маринованные съ гарниромъ . . . . .	166
—	Филеи изъ судака на хрустадахъ съ шампиньонами . . . . .	—
153	Телятина жареная въ тѣстѣ по-славянски . . . . .	167
154	Сиги натурально . . . . .	168
—	Зразы по-нѣмецки съ шампиньонами . . . . .	—
155	Соте изъ камбалы, съ гарниромъ . . . . .	169
156	Солонина съ маседуаномъ . . . . .	—
—	Лабарданъ подъ бешемелью . . . . .	170
—	Эскалопы изъ зайца съ лапшею . . . . .	—
	Лапша съ пармезаномъ . . . . .	171
	Миноги тушонья по-шведски . . . . .	—
	Рубецъ воловій по-италиански . . . . .	—
	Селява натурально . . . . .	—
	Почки телячьи съ соусомъ пикантомъ . . . . .	—
	Форельки гатчинскія по-нѣмецки . . . . .	—
	VI.	
	Стерлядь вареная на пару . . . . .	160
	Голуби молодые съ брюссельскою капустою . . . . .	—
	Лабарданъ по-нормандски . . . . .	161
	Котлеты пожарскія изъ куръ, съ пюре изъ сливъ . . . . .	162
	Пюре изъ сливъ для котлетъ . . . . .	—
	Ерши жареные въ клярѣ . . . . .	163
	Фазанъ по-грузински съ фруктами . . . . .	—
	Камбалы жаренныя . . . . .	164
	Бланкетъ изъ цыплятъ съ луковымъ соусомъ . . . . .	165
	Сиги печеные въ тѣстѣ, по-фински . . . . .	—
	Пулярда съ огурцами . . . . .	166
	Карпъ съ капустою . . . . .	—
	Перепелка (à la matelotte). . . . .	167
	Котлеты изъ щуки съ грибами . . . . .	—
	Грыбы свѣжіе . . . . .	168
	Цыплята въ папильотахъ . . . . .	—
	Корюшка фаршированная . . . . .	169
	Филе изъ гуся съ помдорами . . . . .	—
	Судачки натурально . . . . .	170
	Соусъ нѣмецкій . . . . .	—
	Цыплята со сморчками . . . . .	—
	Рулеты изъ ряпушки съ гарниромъ . . . . .	171
	Каплунъ по-французски съ соусомъ томатомъ . . . . .	—

	Стр.
Яйца выпускныя жареныя.	172
Раки натурально . . . . .	—
Скворцы фаршированные съ пикантомъ . . . . .	173
Северюга натурально съ кар- тофелемъ . . . . .	—
Бекасы жареные въ клярѣ, по-охотничьи . . . . .	174
Щука тушоная со смѣтаной по-сельски . . . . .	—
Филе изъ индѣекъ съ пюре изъ дичи . . . . .	175
Филе изъ угря съ соусомъ пикантомъ . . . . .	—
Цыплята съ пармезаномъ .	176
Осетрина фаршированная .	177
Филеи изъ куропатокъ съ пюре изъ тыквы . . . . .	—
Пюре изъ тыквы. . . . .	178

## VII.

Филе изъ куръ съ рисомъ по-италиански . . . . .	178
Паштетъ изъ пулярды съ устрицами. . . . .	179
Соте изъ гусиныхъ пече- нокъ съ трюфелемъ . . . . .	180
Перепелки по-французски съ трюфелемъ . . . . .	181
Бараньи языки въ папиль- отахъ . . . . .	182
Паштетъ изъ рябчиковъ (à la minute). . . . .	—
Филе изъ куропатокъ, съ пюре изъ чечевицы . . . . .	183
Пюре изъ чечевицы. . . . .	184
Вольвантъ съ пульпетами изъ рябчиковъ . . . . .	—
Пульпеты изъ рябчиковъ.	—
Филе изъ бекасовъ на хру- стадахъ. . . . .	185
Суфле изъ зайца съ блан- кетомъ. . . . .	—

	Стр.
Соусъ изъ цыплятъ (à la migerоix) . . . . .	186
Пудингъ изъ цыплятъ по способу Картезианскихъ монаховъ. . . . .	187
Филе изъ утокъ съ апель- синами. . . . .	188
Апельсины для гарнира. . . . .	—
Паштетъ монастырскій . . . . .	189
Филе изъ индѣйки съ пюре изъ вишенъ. . . . .	—
Пюре изъ вишенъ для соуса.	190
Паштетъ горячій изъ тете- рева. . . . .	—
Утки съ рѣпкою. . . . .	191
Вольвантъ съ телячьими молоками . . . . .	192
Соусъ изъ каплуна по-гер- мански. . . . .	—
Пастетъ изъ рису (a la Rei- ne) . . . . .	193
Соусъ изъ соленыхъ пере- пелокъ съ капустою . . . . .	194
Кнели изъ цыплятъ съ тру- фелями (à la villeroy) . . . . .	—
Соте изъ зайца по-митав- ски. . . . .	195
Тортъ изъ печенокъ съ трюфелемъ . . . . .	—
Филеи изъ тетеревей фар- шированные . . . . .	196
Бланкетъ изъ смоленскихъ крупъ съ цыплятами. . . . .	197
Фрикасе изъ молодой ин- дѣйки съ шампиньонами. . . . .	—
Пастетъ изъ блиновъ по- славински. . . . .	—
Филе изъ рябчиковъ (à la Magengo) . . . . .	198
Пастетъ изъ куръ съ тру- фелями и гребешками . . . . .	—

## VIII.

Жаркое кроншнены . . . . .	199
----------------------------	-----

	Стр.		Стр.
Жаркое, утка фаршированная яблоками . . . . .	199	Жаркое индѣйка, жареная по-охотничьи . . . . .	208
Жаркое, пулярда по-славянски . . . . .	200	Жаркое, молодые гуся съ сушными фруктами . . . . .	—
Жаркое, филе изъ поросенка . . . . .	—	Жаркое, кулики съ виномъ мадерою . . . . .	209
Жаркое, дрохва по-малоросійски, жареная въ тѣстѣ .	201	Жаркое рябчики, шпигованные трюфелемъ . . . . .	—
Жаркое, филеи изъ цыплятъ жареные на раковинахъ . . . . .	202	Жаркое, цыплята жареные по-испански . . . . .	—
Жаркое, подорожники жареные въ клярѣ . . . . .	—	Жаркое, филе изъ лося по-литовски . . . . .	210
Жаркое, заяцъ по-финляндски . . . . .	—	XI.	
Жаркое, каплунъ маринованный . . . . .	203	Рѣпа по-французски . . . . .	—
Жаркое, цыплята по-вѣнски . . . . .	—	Артишоки съ голландскимъ соусомъ . . . . .	211
Жаркое изъ разностей на раковинахъ . . . . .	204	Молодые русскіе бобы съ бѣлымъ соусомъ . . . . .	212
Жаркое, дикія утки по-французски . . . . .	—	Брюссельская капуста, съ орѣховымъ масломъ . . . . .	—
Жаркое дупель, жареный по-охотничьи . . . . .	—	Орѣховое масло . . . . .	—
Жаркое глухарь, жареный по-сибирски . . . . .	205	Грибы тушоные со смѣтаной . . . . .	213
Жаркое, куропатки со смѣтаной . . . . .	—	Пюре изъ чечевицы, со сливками . . . . .	—
Жаркое рябчики, по-вѣнски . . . . .	—	Дариоли изъ рису, съ горохомъ . . . . .	—
Жаркое каплунъ, съ кресъ-салатомъ . . . . .	—	Капуста съ бешемелью . . . . .	214
Жаркое поросенокъ . . . . .	206	Спаржа съ вѣтчиною . . . . .	—
Жаркое овсянки, шпигованныя трюфелемъ . . . . .	—	Цвѣтная капуста съ бѣлымъ соусомъ . . . . .	215
Жаркое телятина, (часть почечная). . . . .	—	Огурцы съ краснымъ соусомъ . . . . .	—
Жаркое пулярда, шпигованная трюфелемъ . . . . .	207	Пюре изъ селлерая съ бешемелью . . . . .	—
Жаркое, филе изъ барашка .	—	Пюре изъ каштановъ по-испански . . . . .	—
Жаркое цыплята, жареные по-воляжному . . . . .	—	Латукъ съ краснымъ соусомъ . . . . .	216
Жаркое бѣлыя куропатки (à la maitre d'hôtel) . . . . .	208	Кардоны свекольные съ пармезаномъ . . . . .	—
		Омлетъ съ трюфелями . . . . .	217
		Садовая лебеда по-малоросійски . . . . .	—

	Стр.		Стр.
Молодой шпинатъ натураль- но . . . . .	218	Пудингъ изъ смоленскихъ крупъ съ мармеладомъ . . . . .	231
Тыквенная каша по-малорос- сійски . . . . .	—	Пирогъ (кроканбушъ) изъ каштановъ со взбивкою . . . . .	232
Шинкованные трюфели, съ краснымъ соусомъ. . . . .	219	Бисквитъ съ вареньемъ по- нѣмецки . . . . .	—
Бобы зеленые по-британски	—	Груши глянсованныя съ за- варнымъ кремомъ . . . . .	233
Кардоны жареные въ клярѣ.	—	Шарлотъ изъ грушъ. . . . .	—
Шпинатъ съ бешемелемъ . . . . .	220	Компотъ изъ вишенъ и пер- сиковъ. . . . .	234
Сладкіе корни съ поль- скимъ соусомъ . . . . .	—	Даріоли изъ риса съ абри- косами. . . . .	235
Шампиньоны фарширован- ные по-провански . . . . .	—	Омлетъ суфле съ вареньемъ	—
Морковь съ горохомъ по- германски. . . . .	221	Тартлеты съ яблоками и мерингами . . . . .	236
Пюре изъ картофеля съ крокетами. . . . .	—	Тортъ изъ слоенаго тѣста съ мармеладомъ . . . . .	—
Галарепа фаршированная . . . . .	222	Даріоли изъ миндальнаго тѣста по-неаполитански . . . . .	237
Пудинги изъ шпинату. . . . .	—	Компотъ горячій изъ грушъ	—
Артишоки съ соусомъ то- матомъ . . . . .	223	Вафли провинціальныя . . . . .	238
<b>X.</b>		Крокеты изъ риса съ ва- реньемъ . . . . .	—
Бисквитъ Американскій съ вареніемъ. . . . .	—	Пирожки изъ слоенаго тѣ- ста съ мармеладомъ . . . . .	239
Пюре изъ красной сморо- дины . . . . .	224	Пудингъ изъ риса съ раз- ными цукатами . . . . .	—
Кремъ заварной съ ванилью жареный по-нѣмецки. . . . .	—	Вафли шведскія . . . . .	240
Пирожки изъ сахарнаго тѣ- ста съ заварнымъ кремомъ	225	Пирожки миндальные съ желе . . . . .	241
Сахарное тѣсто. . . . .	226	Тартлеты изъ грушъ съ ме- рингами . . . . .	—
Кремъ заварной съ мараски- номъ . . . . .	—	Суфле изъ малины съ бли- нами . . . . .	242
Тартлеты съ разными фрук- тами . . . . .	—	<b>XI.</b>	
Меринги съ розовымъ ва- реньемъ . . . . .	227	Кремъ съ кармелемъ и ани- сомъ . . . . .	243
Тортъ англійскій (Soupe anglaise) . . . . .	228	Мороженое изъ абрикосовъ. . . . .	—
Профитроли съ шоколадомъ. . . . .	229	Желе яралашъ. . . . .	244
Профитроли съ кремомъ . . . . .	—	Кремъ съ фиштакками . . . . .	245
Пирожки (pougats) изъ мин- даля со взбивкою . . . . .	230	Мороженое изъ чернаго хлѣ- ба. . . . .	—
Шарлотъ изъ яблоковъ съ фруктовымъ мармеладомъ	—	Желе изъ аниса . . . . .	246



	Стр.		Стр.
Кремъ изъ ананасовъ . . .	230	сольная . . . . .	158
Мороженое изъ бергамотовъ . —		Икра красная . . . . .	259
Желе изъ сливъ . . . . . —		Сырты новгородскіе жарен. —	
Меринги въ кремѣ . . . . . 247		Селедки въ папильотахъ . 260	
Мороженое (суфле) изъ абрикосовъ . . . . . 248		Хрустады съ жарен. кильками . . . . . —	
Желе масседуанъ изъ разныхъ фруктовъ . . . . . —		Филе изъ анчоусовъ съ оливками . . . . . —	
Ярлашъ изъ фруктовъ съ кремомъ . . . . . 249		Тартины съ грибами . . . —	
Мороженое изъ чая . . . . . 250		Шука холодная . . . . . —	
Желе взбитое по-русски . . . —		Языкъ съ шампиньонами . 261	
Кремъ изъ барбариса . . . 251		Тартины съ селедкой и яблочками . . . . . —	
Мороженое клубничное . . . —		Тартины изъ почекъ съ карнишонами . . . . . —	
Желе изъ малины . . . . . 252		Филе изъ наваги съ соусомъ пикантомъ . . . . . —	
Кремъ англо-французскій съ фруктами . . . . . —		Филе изъ копченаго гуся натурально . . . . . —	
Мороженое изъ каштановъ. 253		Ветчина жареная на ростѣ . 262	
Желе изъ персиковъ . . . . . —		Семга жареная на ростѣ . . —	
Кремъ съ клубникою . . . . . —		Форшмакъ изъ дичи . . . . . —	
Мороженое изъ винныхъ ягодъ . . . . . 254		Цвѣтная капуста маринованная . . . . . —	
Желе изъ морошки . . . . . —		Тартины изъ сыртовъ . . . —	
Кремъ изъ апельсиновъ . . . —		Балыкъ осетровый жареный на ростѣ . . . . . —	
Мороженое изъ дыни . . . 255		Тартины изъ многогъ . . . —	
Желе изъ желтаго чаю . . . —		Канapé съ телячьимъ ливеромъ . . . . . 263	
Мороженое изъ морошки . . . —		Дыня маринованная . . . . . —	
Мороженое изъ черной смородины . . . . . 256		Редисъ маринованный . . . —	
Мороженое изъ сливъ . . . . . —		Сыръ американскій . . . . . —	
<i>З а к у с к и.</i>		Кукуруза маринованная . . . —	
Соте изъ гусиныхъ печенокъ съ шампиньонами . . . . . 257		Каштаны жареные . . . . . 264	
Почки телячьи съ краснымъ соусомъ . . . . . —		Тартины съ фаршированными томатами . . . . . —	
Пудингъ холодный изъ дичи. —		Спаржа маринованная . . . —	
Телятина съ пармезаномъ . . —		Голова свиная . . . . . —	
Холодная корюшка съ соусомъ . . . . . —		Творогъ со смѣтаной . . . 265	
Устрицы натурально . . . . . 158		Сыръ шведскій . . . . . —	
Устрицы на раковинахъ, съ пармезаномъ . . . . . —		Артишоки фаршированные . —	
Шемая донская . . . . . —		Ветчина вестфальская . . . —	
Икра изъ стерлядей, мало-		Канapé съ бланкетомъ . . . —	
		Ветчина медвѣжья . . . . . —	

	Стр.		Стр.
Омлетъ съ ветчиною . . .	266	ный изъ земляники . . .	273
Кильки жареныя . . . . .	—	Масседуанъ изъ разныхъ	
Штуфатъ холодный съ то-		фруктовъ . . . . .	274
матомъ . . . . .	—	Жжонка С.-Петербургскихъ	
Разныя пикли . . . . .	—	гастрономовъ . . . . .	—
Редисъ со смѣтаной . . . . .	—	Жжонка кавалеристовъ . . .	275
Миноги маринованныя . . .	267	Жжонка обывательская . . .	—
Огурцы фаршированные . . .	—	Желтый чай . . . . .	—
Пастетъ изъ рыбы . . . . .	—	Пуншъ дамскій . . . . .	276
Тартины съ маринованны-		Глюгентъ-вейнъ . . . . .	—
ми устрицами . . . . .	—	Сабаіонъ . . . . .	—
Тартины изъ рыжиковъ . . .	—	Сабаіонъ для дамъ . . . . .	277
Колбаса нѣмецкая изъ те-		Бишофъ для дамъ . . . . .	—
лятины, свиная и изъ по-		Бишофъ . . . . .	—
троховъ . . . . .	268	Пуншъ изъ яицъ (гоголь-	
Шашлыкъ изъ баранины . . .	—	моголь) . . . . .	—
Печенка телячья съ лукомъ .	—	Пуншъ изъ яицъ (гоголь-	
Патлежаны маринованные . .	—	моголь) безъ рому . . . . .	278
<i>П у н ш и.</i>			
Пуншъ англійскій . . . . .	269	Кофе холодный . . . . .	—
Пуншъ французскій . . . . .	—	Шоколадъ холодный . . . . .	—
Пуншъ американскій . . . . .	—	<i>Поясненіе о торговль припаса-</i>	
Эссенція изъ вишенъ . . . . .	—	<i>ми въ С. Петербургѣ.</i>	
Пуншъ нѣмецкій . . . . .	270	О привозѣ припасовъ . . . . .	279
Пуншъ грогъ флотскій . . . . .	—	О привозѣ припасовъ мо-	
Пуншъ рояль . . . . .	271	ремъ . . . . .	280
Пуншъ кардинальскій изъ		О припасахъ, доставляемыхъ	
ананасовъ . . . . .	—	водяною комуникацей . . . . .	—
Пуншъ кардинальскій изъ		О припасахъ, доставляемыхъ	
апельсиновъ . . . . .	—	сухопутно . . . . .	281
Пуншъ кардинальскій изъ		О покупкѣ припасовъ . . . . .	282
абрикосовъ . . . . .	272	О продажѣ припасовъ . . . . .	283
Пуншъ мороженный съ ви-		О провизіи мясной . . . . .	284
номъ шампанскимъ . . . . .	—	Мясной торгъ . . . . .	286
Мороженое изъ лимоновъ . . .	—	Торгъ курятный . . . . .	291
Пуншъ мороженный съ ро-		Рыбный торгъ . . . . .	299
момъ . . . . .	273	Провизія мучная или лабаз-	
Пуншъ мороженный съ ма-		ный торгъ . . . . .	311
раскиномъ . . . . .	—	Зеленой торгъ . . . . .	314
Пуншъ мороженный изъ		Овощно-фруктовой торгъ . . .	331
фруктовъ . . . . .	—	Провизія молочныхъ ско-	
Пуншъ холодный съ фрук-		повъ . . . . .	369
тами . . . . .	—	Колбасная провизія . . . . .	372
Пуншъ имперіаль мороже-		О цѣнахъ провизіи вообще . .	376