

A  $\frac{258}{813}$  № 1635  $\frac{801-90}{6554-3}$  92

# ПОВАРЕННАЯ КНИГА

(XIX СТОЛѢТІЯ.)

## ОПЫТЫ И НАБЛЮДЕНІЯ

ИЗВѢСТНАГО ПОВАРА

С. . . . . Р. о. о. . . а.

1) « Пригласить гостя, значить взять на себя попеченіе о его счастіи на все время, которое онъ пробудетъ подъ нашею кровлею. »

(Физиологія вкуса Афор. XX.)

2) Penser au bonheur de ses semblables, c'est ajouter à son propre bonheur.

Сп. ДЕРЖИ.

Библиотечка Ефремова

МОСКВА,

ВЪ ТИПОГРАФІИ АЛЕКСАНДРА СЕМЕНА,

на Софійской улицѣ.

1848.

разводя ложкою, чтобъ не соединились въ комья. Варить же ихъ довольно и полчаса.

*Щи изъ зеленой разсады.*

3. Должно сперва приготовить бульёнъ изъ говядины, потомъ взять зеленой капустной разсады, изрѣзать ее и обдавши кипяткомъ накрыть сосудъ, въ которомъ варится, дать постоять на огнѣ по крайвей-мѣрѣ полчаса, и откинувъ разсаду на рѣшето выжать изъ нея воду; потомъ разсаду съ приложеніемъ луковицы положить въ сосудъ съ бульёномъ, дать укипѣть и заправить сметаной.

*Щи изъ кислой капусты.*

4. Говядину должно вымыть, положить въ сосудъ, потомъ положить въ горшокъ капусту и 2 луковицы. За часъ до обѣда подправить мукой.

*Приготовленіе бураковъ.*

5. Квашеные бураки должно изшинковать, изрѣзать 2 луковицы, 2 моркови, 2 рѣпы, и все положить въ бульёнъ, заранѣе приготовленный; когда все хорошо укипитъ, заправить сметаной.

*Супъ изъ ржаного хлѣба.*

6. Обжарь мякиша рѣшетнаго домашняго хлѣба въ свѣжемъ салѣ до румяности, послѣ сего выложи въ суповую чашу, посынь инбиремъ и мушкатнымъ орѣхомъ, палей кипящею водою, и поставя на парь, немного притвори. Въ сей супъ можно класть выпускныя и заварныя яйца.

*Щи льнявыя.*

7. Возьми свѣжей качанной капусты, изрѣжь на нѣсколько кусковъ, прибавь 2 луковицы, 2 моркови, 2 рѣпы и вари съ одною говядиною, потомъ немного подправь и подбѣли сметаной.

*Супъ изъ потроховъ.*

8. Взять гусиныхъ потроховъ, лапокъ, шеекъ и папоротковъ, варить въ нѣсколько просоленной водѣ съ лукомъ, и когда довольно укипитъ, то подправить подпалкою изъ того же отвара съ мукою и масломъ и забѣлить сметаной.

*Супъ изъ почекъ.*

9. Взять говяжьи почки съ огурцами и лукомъ, и когда уварятся, подправить под-

палкою изъ того же отвара съ мукою и масломъ и забѣлить сметаною.

### *Ланша.*

10. Ланшу можно готовить съ курицей, говядиной и бараниной. Должно положить въ горшокъ говядину или курицу когда снимется пѣна и бульбнъ достаточно уварится; потомъ готовить ланшу слѣдующимъ образомъ: на три фунта говядины, приготовленной въ бульбнѣ, замѣсить тѣсто на одномъ яйцѣ, положивъ щепотку соли; тѣсто должно быть крутое, расчучить его, какъ можно тонѣе, свернуть въ трубочку и искрошить какъ можно мельче; за нѣсколько времени до обѣда опустить въ бульбнъ и дать прокипѣть.

### *Щи сборныя.*

11. Возьми свинины, говядины, ветчины, изрѣзаннаго на части гуся и двухъ куръ, кислой бѣлой капусты и искрошеннаго кружками луку. Вари все то вмѣстѣ, немного спустя времени подправь мукою съ масломъ и послѣ подбѣли сметаною.

### *Щи зеленыя.*

12. Щи зеленыя дѣлаютъ изъ щавели,

крапивы, свекольника, шпината, шпини и нѣмецкой лебеда. Когда будетъ готовъ бульбнъ, взять зелени какой угодно изъ вышеозначенныхъ, вымыть, сварить въ водѣ и откинуть на рѣшето; когда остынетъ, выжать воду, изрубить мѣлко, прибавить нѣсколько изрѣзанныхъ луковицъ, взять ложку масла, поджарить въ кастрюлѣ, на вольномъ огнѣ, помѣшивая чтобы не пригорѣло; положить ложку муки и поставить вариться до обѣда. Къ зеленымъ щамъ подаютъ круто сваренныя яйца.

### *Супъ изъ рубцевъ.*

13. Должно взять вычищенной рубцевъ; положить его въ горшокъ, поставь на огонь, когда довольно уварится и будетъ мягокъ, вынуть и изрѣзать его на мелкіе куски; бульбнъ процѣдить, и положить куски рубца, опять поставить на огонь и заправить ложкою масла и ложкою муки и оставить вариться до обѣда.

### *Супъ изъ курицы.*

14. Взять курицу, обмывши ее позить водою, поставить на огонь и когда довольно уварится, процѣдить бульбнъ; вымыть кост-

лѣ, прибавь ложку муки, сотри вмѣстѣ съ капустою, налей по пропорціи водой и поставь вариться въ печь. Потомъ вымой бѣлые грибы, налей водой, дай полчаса кипѣть; потомъ изрѣжь ихъ мелко и положи во щи.

*Бураки постные въ свѣжемъ видѣ.*

29. Должно нашинковать свѣжей свеклы и три луковицы; потомъ поджарить въ кастрюлѣ съ постнымъ масломъ, стереть съ мукой, полить грибнымъ бульономъ и положивши грибовъ влить 3 ложки уксусу.

*Гороховый постный супъ.*

30. Должно перемыть горохъ, налить водой его и положивши въ горшокъ поставить вариться; когда хорошо укипитъ, растереть, развести водой, посолить и поставить въ печь; не мѣшаетъ вложить въ горохъ постнаго масла 2 ложки и 2 луковицы.

*Уха изъ ершей.*

31. Очистивъ ершей, взять кореньевъ петрушки и постернаку, луку, цѣлыми луковицами, налить водой и дать вскипѣть. По-

томъ положить въ сей кипятокъ ершей и лавроваго листу, и варить чтобы посѣло.

*Супъ раковый съ окунями.*

32. Должно взять пятьдесятъ раковъ, сварить ихъ, отнять прочь хвостики и положить въ кастрюлю; также положить немного моркови, луку, петрушки и поджаривъ головки раковъ въ маковомъ маслѣ опустить ихъ къ кастрюлю, прибавивъ 15 окуней; дать какъ должно вскипѣть и потомъ употреблять.

*Осетринный потрохъ.*

33. Очистивъ и вымывъ потрохъ, какъ надлежитъ, и положивъ въ кастрюлю шинкованныхъ кореньевъ, дать вскипѣть хорошенько; потомъ положить мелкихъ грѣчевыхъ крупъ, рубленой зелени и варить.

*Бѣлузій потрохъ.*

34. Сей потрохъ должно варить также, какъ и осетринный, но только покрошенные куски поджарить въ маслѣ, пересыпавъ оныя мукою.

*Похлебка грибная.*

35. Должно очистить грибы и обжаривши ихъ въ маслѣ положить въ воду, въ кото-

рую прибавить лимону, рѣпы, картофелю, моркови, луку и петрушки, и подправивъ въ свое время мукою употреблять.

*Лавша постная.*

36. Должно положить на стаканъ воды ложку маковаго масла, замѣсить лавшу, раскатать какъ можно тоньше, искрошить и разложить на сито, потомъ поджарить лукъ въ маслѣ, вскипятить чистой воды, опустить лавшу и лукъ и дать какъ должно увариться. Не мѣшаетъ прибавить бѣлыхъ грибовъ и грибнаго бульона.

*Кашница пшенная съ грибами.*

37. Она заваривается на водѣ съ сухими бѣлыми грибами, засынается пшеномъ и приправляется солью и кусками лимона.

*Супъ изъ груздей.*

38. Должно облунить съ груздей верхнюю кожицу и изрѣзавъ въ кусочки, сварить въ водѣ; когда сварится, прибавъ немного соли, дай осякнуть и раздави на пропускальной доскѣ. Потомъ влей на нихъ горячаго молока, вскипяти, и отваръ сей вылей на ломтики бѣлаго хлѣба.

*Уха (изъ какой-бы то ни было рыбы).*

39. Должно налить въ кастрюлю воды и когда закишитъ, положить разныхъ кореньевъ; потомъ дать кипѣть съ полчаса, а наконецъ приготовленную и очищенную для ухи рыбу, опустить въ воду и дать ей какъ должно увариться.

*Ботвинья.*

40. Должно сварить свѣжей свеклы. Потомъ развести ее квасомъ или кислыми щаами, прибавя луку, мелко искрошенныхъ огурцевъ свѣжихъ или соленыхъ, укропу, корку съ лимона и употреблять.

*Ушки постныя.*

41. Должно сварить грибовъ, откинуть на сито и мелко изрубить, вмѣстѣ съ лукомъ смѣшать съ гречневою кашею и поджарить съ постнымъ масломъ въ кастрюлѣ. Тѣсто для ушковъ приготовить такое-же, какое означено выше въ постной лавшѣ, только не очень крутое. Сдѣлавши ушки, вскипятить грибной бульонъ, опустить ушки и дать кипѣть чтобы уварились.

## ПИРОГИ,

## ПИРОЖКИ, ПАШТЕТЫ И ПРОЧ.,

СКОРОМНЫЕ И ПОСТНЫЕ.

*Пряженники.*

42. Должно изъ кислаго тѣста сдѣлать булочки, хорошенько раскатать, положить начинку изъ говядины, яицъ и луку, потомъ защипать, и жарить на сковородѣ въ маслѣ.

*Пирожки къ супу съ разною начинкою.*

43. Взять три яйца и полтора стакана холодной воды, замѣсить тѣсто, рассучить тонко, положить какую заблагоразсудитъ начинку, обрѣзать рѣзцомъ и поджарить въ маслѣ.

*Пирожки слоеные.*

44. Должно рассучить слоеное тѣсто въ палецъ толщиною, нарѣзать стаканомъ кружковъ, и положивъ на нихъ начинку изъ говядины съ лукомъ, или изъ яицъ, накрыть другими кружками, вымазать яйцами и сажать въ печь.

*Пирогъ изъ говядины и прочихъ начинокъ.*

45. Изрубивъ мелко говядину, морковь, яйца или ливеръ съ лукомъ, сдѣлай тѣсто или возьми калачнаго, прибавь въ него немного масла, также и въ начинку, и обмазавъ масломъ противень или сковороду посади въ печь. Когда пирогъ испечется и прилично зарумянится, подавай на столъ.

*Пирогъ изъ печени.*

46. Возьми печеньку, изруби мелко; потомъ збей полфунта свѣжаго масла въ пѣну, выпусти въ это 4 цѣлыя яйца и 4 особенные желтка. Сотри сухую булку и развари ее въ молокѣ въ густой кисель, прибавь соли и лимонной корки. Все это сложи въ телячій пузырь и положивъ любую, посади въ печь на часъ. Вынувъ, распори пузырь и подавай съ изюмнымъ соусомъ или *à la Robert*.

*Слоеный пирогъ съ разною начинкою.*

47. Возьми три яйца, рюмку французской водки, три ложки столовыхъ чухонскаго масла, чашку чайную воды, замѣси тѣсто какъ обыкновенно дѣлаютъ для слоенья, хорошенько вымѣсивъ, накрой глинянымъ блю-

*Соусъ подъ теллячи позжки, цыплянтъ, телля-  
тину и проч.*

92. Должно взять 4 бѣлка, стереть ихъ съ сахаромъ, положить 2 ложки топленого масла, развести бульономъ, и варить на легкомъ огнѣ пока поспѣетъ.

*Стерлядь подъ соусомъ.*

93. Очистишь стерлядь и изрѣзавъ ее кусками, поджарить; потомъ положить въ кастрюлю оливокъ, капорцевъ, свѣжаго лимона и облить бульономъ изъ разныхъ рыбъ и, положивши стерлядь въ кастрюлю, дать ей хорошенько увариться.

*Окуни подъ соусомъ.*

94. Очистишь окуней, надрѣжь ихъ и положи въ кастрюлю, потомъ возьми раковъ, свари ихъ и отбери хвостики, а изъ головокъ събѣрай раковое масло, въ которомъ поджарь хвостики и окуней, послѣ облей миндальнымъ молокомъ, и положи окуней, луку и зеленой рубленой петрушки, поставь кипѣть; послѣ сего прибавивъ лимона, подавай на столъ.

*Караси подъ соусомъ съ капорцами и провѣсною рыбой.*

95. Очисти карасей, обвалять въ мукѣ и зажарить въ маслѣ; потомъ изрѣзавъ кусочками провѣсную рыбу, положить капорцевъ, свѣжаго лимона и накатя краснымъ бульономъ поставить кипѣть, а послѣ того облить симъ соусомъ карасей.

*Бѣлужина подъ соусомъ съ сушеными грибами.*

96. Изрѣзавъ бѣлужину кусками, обвалять мукою и зажарить въ маслѣ; потомъ сморчки, бѣлые грибы или другіе перемельши изрубить и поджарить въ кастрюлькѣ, накатить краснымъ бульономъ и дать вскипѣть, потомъ положить въ бѣлужину лимоннаго сока и соли подавать на столъ.

*Головизна осетринная, или бѣлужья подъ соусомъ съ канутой.*

97. Выбравъ хрящи изъ головизны, положить въ кастрюлю, прибавить къ сему качанной канутой, изрѣзанной на четверо; прибавить туда же моркови и провѣсной рыбы, накатить краснымъ бульономъ и варить.

*Карпій въ соусъ.*

98. Очистивъ съ карпій чешую, выпотроши ее хорошенько и изрѣжь въ ломтики, положи въ кастрюльку съ другими рыбами, какъ-то: щукою, угремъ и раками, потомъ поджарь въ другой кастрюлькѣ муки съ ореховымъ или другимъ масломъ; когда же хорошо поджарится, положи туда мелкихъ луковицъ, краснаго вина, бульону, и приправь солью, перцемъ и пучкомъ душистыхъ травъ, вари на хорошемъ огнѣ полчаса; когда же поспѣетъ, то, при подаваніи на столъ, положи въ соусъ нѣсколько хлѣбныхъ корокъ и посыпь зеленью.

*Осетрина подъ соусомъ съ щавелемъ.*

99. Вымывъ щавель, изрубить; положить въ кастрюлю немного сахара и масла и поджарить вмѣстѣ съ щавелемъ; накатить немного бульона; взять осетрины, изрубить ее мелко и сдѣлать фаршъ, потомъ положивъ оный въ трубку, выпускать въ кипящее масло, чтобъ сдѣлались сосиски; послѣ сего щавель выложить на блюдо, а сосиски положить на верхъ, и такимъ образомъ подавать на столъ.

*Осетрина, бѣлужина, форель.*

100. Всѣ сии три сорта рыбъ должно варить въ курт-бульонѣ, который готовится слѣдующимъ образомъ: въ продолговатый котликъ, какой всегда подъ рыбу употребляется, влей бѣлаго и краснаго вина столько, чтобъ рыба тѣмъ покрылась, къ чему прибавь потомъ чобра, лавроваго листа, одну головку чесноку, пучекъ петрушки, луковицъ и моркови; положи въ это рыбу и вари ее на легкомъ огнѣ, потомъ можно подавать на столъ осетрину, бѣлужину и форель изрѣзавъ въ ломтики и обливши заготовленнымъ бѣлымъ соусомъ съ капорцами и оливками.

*Щука.*

101. Щуку, послѣ того какъ она очищена отъ щелухи и выпотрошена по надлежащему, должно варить въ курт-бульонѣ; подавать же ее на столъ или съ бѣлымъ соусомъ или съ прованскимъ масломъ.

ми желтками, и когда соус окажется очень кисель, то можно приправить его сахаромъ.

*Яичница съ ветчиной.*

163. Нарѣзавъ ветчины, съ жиромъ вмѣстѣ, тоненькими кусочками, поджарить ее на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ; когда ветчина ужарится, тогда взять яицъ, сколько угодно, выпустить ихъ въ чашку, прибавить нѣсколько воды, смотря по количеству яицъ (на 10 яицъ берется воды стаканъ), разбить хорошенько ложкою, посолить немного и выливъ это на ветчину, дать постоять на огнѣ четверть часа, или даже и менѣе и яичница готова.

*Коровай.*

164. Разваривъ рисъ въ молокѣ, простудить; взять яицъ, отдѣлить бѣлки, а желтки смѣшать съ кашею, прибавить масла и коринки и перемѣшать все это хорошенько, потомъ взбить бѣлки, положить въ кашу и вновь перемѣшать, обмазать масломъ форму, положить въ нее кашу и поставить въ печь, чтобъ упеклась; а подавать съ мелкимъ сахаромъ.

*Рагу изъ карпій.*

165. Очистивъ и выпотрошивъ карпій, разрѣзать ихъ на части; потомъ налить въ кастрюлю масла, положить въ нее рыбу, посыпать солью, перцемъ, инбиремъ и изрубленною лимоною коркою и обжаривать. Между тѣмъ въ другой кастрюлькѣ подпалить до желта муки, положить луку, репчатого уксусу, тмину, базилику и петрушки, варить и пропустить сквозь сито. Процеженное выложить на рыбу въ кастрюлю, прибавить сморчковъ и мелко изрубленныхъ анчоусовъ и еще приварить.

*Мидіи.*

166. Вымывъ мидіи, опустить ихъ въ кипятокъ, положить смотря по количеству мидій, рису полфунта или болѣе, и столовую ложку прованскаго масла; потомъ дать увариться, и когда мидіи наполнятся рисомъ, выложить ихъ въ соусникъ.

*Селенгасы.*

167. Развести уксусу съ водою, положить въ него разныхъ специй, сварить селенгасы, и когда будутъ готовы, остудить изъ череп-

ковъ, а подавать съ прованскимъ масломъ въ родѣ закуски или какъ салатъ.

*Пампушки.*

168. Протеревъ свѣжій творогъ сквозь рѣшето, смѣшать его съ мукой, такъ чтобы было по фунту творогу и муки, положить на каждый фунтъ по три яйца, посолить, сварить въ водѣ, и откинувъ на сито, облить сметаной.

*Пляя.*

169. Должно взять баранью голову и ноги, налить въ горшокъ немного воды и упарить. Послѣ этого мясо съ костей обобрать, положить въ чашу и изрубить съ лукомъ. Кашу крутую заварить особо; когда посѣетъ, намаслить ее и смѣшавъ съ изрубленнымъ мясомъ, начинить этимъ бараній вычищенный и вымытый сычугъ, туда же положить мозгъ изъ головы, зашить сычугъ, положить въ горшокъ и, накрывъ, поставить въ печь, чтобъ уварилось хорошенько.

*Чипеная рѣпа.*

170. Вынувъ средину изъ сваренной рѣпы, обчистить кожу, изрубить мелко говя-

дины, поджарить въ маслѣ, и прибавить рубленыхъ яицъ, посолить, положить масла, начинить рѣпу, закрыть сверху вынутою изъ рѣпы серединою, и обжаривъ въ маслѣ, по-давать горячую. Рѣпу начинять можно такъ же манною кашею, сваренною на молокѣ съ масломъ, или вынутую изъ рѣпы средину изрубить, положить въ нее масла, соли, начинить рѣпу и обжарить въ маслѣ.

*Кисель изъ ягодъ.*

171. Взявъ ягодъ, выжать изъ нихъ сокъ, положить сахару, патоки или меду, по вкусу, поставить половину на плиту, а въ другую половину положить картофельной муки, размѣшать, вылить въ кастрюльку и варить помѣшивая, чтобы не было комковъ; когда сварится, разлить въ формы или чайныя чашки, поставить въ холодное мѣсто и подавать съ миндальнымъ молокомъ и сахаромъ.

*Кисель изъ яблоковъ.*

172. Очистивъ яблоки, разварить и протереть ихъ сквозь сито, положить сахару, картофельной муки, сварить и разлить въ формы.

*Грильядъ изъ свиныхъ ногъ.*

173. Свиныя ноги хорошенько очистить и отварить въ водѣ мягко, прибавивъ немного сала. Потомъ ноги выложить въ холодную воду, чтобъ остыли, взять изтертаго бѣлаго хлѣба, посыпать перцемъ и инбиремъ, выпустить туда же 2 яйца, положить кусокъ коровьяго масла, немного сахара и съ прибавкою винограднаго вина замѣсить. Вслѣдъ за этимъ надобно растопить немного коровьяго масла, вмѣшать одинъ яичный желтокъ, вымазать этимъ каждую ногу, а потомъ облѣпить приготовленною смѣсью, класть на сковороду, вымазанную коровьимъ масломъ, сверху же обмазать ноги разболтанными съ масломъ яичными желтками, усыпать истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, и изжарить въ печи румяно. Къ этому грильяду можно подавать кисловатый соусъ.

*Шишлыкъ.*

174. Изрѣзавши кусками часть отъ задней ноги баранины, посоли по пропорціи; у неочищенной луковицы срѣзавши верхушку и низъ по немногу, середину вынь потрономъ и нарѣзавши кружками поровнѣе, сажай на

вертѣлѣ такимъ образомъ: прежде два куска баранины, потомъ кружокъ луковицы, проделывая такъ до самаго верху и смазывая масломъ, жарь на угольяхъ, безпрестанно поворачивая; очистивши съ луку горѣлое, подавай шишлыкъ къ столу въ соку. Къ нему подаются огурцы.

*Яичное рагу.*

175. Положи 12 яицъ въ горячую золу, чтобъ испеклись въ густую; облупи оныя и разрѣжь поперегъ ломтиками, которые обжарь въ коровьемъ маслѣ, посыпь мускатнымъ орѣшкомъ, солью, перцемъ, мелко изрубленнымъ шарлотомъ и тиміаномъ; когда яйца обжарятся и зарумянятся, тогда накати кулисомъ, или подбей соусъ подналенною мукою. Напоследокъ натри блюдо шарлотомъ, выложи на оное рагу, и подави въ него нѣсколько лимоннаго соку.

*Пловъ.*

176. Обваривъ фунтъ сарачинскаго пшена горячею водою, разварить его въ молокѣ часто мѣшая, чтобъ не пригорѣло; въ горячее еще пшено положить кусокъ коровьяго масла, выложить въ ступку и растереть пес-

тикомъ. Туда должно выпустить яичные желтки одинъ за другимъ, и продолжать растираніе полчаса. Потомъ прибавить четверть фунта сахару натертаго лимономъ, корицы, коринки и изюму; еще вымѣшать, выложить въ блюдо съ высокимъ крайкомъ и запечь въ печи.

*Оладьи французскія.*

177. Крупичатой муки сколько надобно разварить въ молокѣ въ крутое тѣсто, которое послѣ растирать на однихъ яичныхъ желткахъ, чтобъ изъ всего вышелъ жидкій растворъ, который, пуская изъ ложки въ горячее масло, жарить.

*Ватрушки.*

178. Ватрушка есть ничто иное, какъ тонкая лепешка, раскатанная изъ здобнаго тѣста; на нее накладывается толстый слой творогу, стертаго съ яицами, и края ея заворачиваются и защипываются, чтобы сдѣлался окраекъ, удерживающій въ себѣ творогъ; ихъ запекаютъ въ печи.

*Блины съ яблоками.*

179. Испечь кислыхъ яблокъ, протереть ихъ сквозь рѣшето, смѣшать съ сахаромъ,

и намазавъ на блины, свернуть ихъ какъ сказано о блинахъ съ творогомъ, поджарить въ маслѣ, посыпать мелкимъ сахаромъ и подавать на столъ горячими.

*Блины съ творогомъ.*

180. Напечь молочныхъ блиновъ, и послѣ притереть свѣжаго творогу сквозь рѣшето, развести его сырыми яицами, и намазавъ этимъ творогомъ блины, загнуть ихъ прежде съ четырехъ сторонъ, а потомъ перегнуть вдвое; передъ обѣдомъ поджарить ихъ на сковородѣ въ маслѣ, и когда одна сторона зарумянится, повернуть на другую; послѣ положить на блюдо, посыпать мелкимъ сахаромъ и подавать горячія.

*Блины молочные.*

181. Взять пять или шесть яицъ и бутылки двѣ молока, смѣшать яица съ молокомъ, прибавить три четверти фунта крупичатой муки и немного соли, смѣшать все хорошенько и печь изъ этого тѣста блины, наливая его по немногу на сковороду, чтобы блины были тонки. Когда перепекутся блины, то обрѣзать края, намазать каждый блинъ масломъ, сложить вчетверо и поло-

## ОГЛАВЛЕНИЕ.

### ОТДѢЛЕНІЕ I.

#### СУПЫ СКОРОМНЫЕ И ПОСТНЫЕ.

	<i>Стр.</i>
1. Супъ изъ вермишели. . . . .	5
2. Супъ съ клецками. . . . .	—
3. Щи изъ зеленой разсады. . . . .	6
4. — — кислой капусты. . . . .	—
5. Приготовленіе бураковъ. . . . .	—
6. Супъ изъ ржаного хлѣба. . . . .	7
7. Щи лѣнныя. . . . .	—
8. Супъ изъ потроховъ. . . . .	—
9. — — почекъ . . . . .	—
10. Лапша . . . . .	8
11. Щи сборныя. . . . .	—
12. — зеленыя. . . . .	—
13. Супъ изъ рубцевъ. . . . .	9
14. — — курицы. . . . .	—
15. — — говядины и телятины. . . . .	10
16. — — красный. . . . .	—
17. — — съ шампанскимъ. . . . .	—

	Стр.
18. Супъ à la vierge, или дѣвичій.	11
19. — молочный съ миндалемъ.	—
20. — луковый.	12
21. — изъ саго.	—
22. — съ фаршемъ.	—
23. Питательный скоромный бульёнъ г. Курти.	13
24. Супъ буржуа (bourgeoise).	14
25. Окрошка.	—
26. Дорожный рыбный сухой бульонъ.	—
27. Приготовление бульона изъ стерлядей.	15
28. Щи постныя.	—
29. Бураки постныя въ свѣжемъ видѣ.	16
30. Гороховый постный супъ.	—
31. Уха изъ ершей.	—
32. Супъ раковый съ окунями.	17
33. Осетринный потрохъ.	—
34. Бѣлужій потрохъ.	—
35. Похлебка грибная.	—
36. Лапша постная.	18
37. Кашица пшеничная съ грибами.	—
38. Супъ изъ груздей.	—
39. Уха (изъ какой-бы то ни было рыбы).	19
40. Ботвинья.	—
41. Ушки постныя.	—

**ПИРОГИ, ПИРОЖКИ, ПАШТЕТЫ И ПРОЧ., СКОРОМНЫЕ И ПОСТНЫЕ.**

42. Пряженики.	20
43. Пирожки къ супу съ разною начинкою.	—
44. Пирожки слоеные.	—

	Стр.
45. Пирогъ изъ говядины и прочихъ начинокъ.	21
46. — — печенки.	—
47. Слоеный пирогъ съ разною начинкою.	—
48. Пастеть королевскій.	22
49. — — изъ разной дичи.	—
50. Кулебяка съ семгою и разными начинками.	23
51. — — постная съ потрохами.	—
52. — — — самая лучшая.	—
53. Пастеть (постный).	—
54. — — изъ разной рыбы.	24

**ХОЛОДНЫЯ ПОСТНЫЯ И СКОРОМНЫЯ.**

55. Буженина.	25
56. Говядина по модѣ (Du boeuf à la mode).	—
57. Ветчина.	26
58. Языкъ копченый.	—
59. Винегреть скоромный.	—
60. Отлично-вкусный винегреть.	—
61. Галантирь.	27
62. Холодный поросенокъ.	28
63. Судакъ отварный.	29
64. Щука холодная.	—
65. Стерлядь разварная (въ холодномъ видѣ).	30
66. Грибы въ холодномъ видѣ.	—
67. Винегреть постный.	—
68. Постныя разныя холодныя.	31
69. Горохъ (протертый сквозь рѣшето).	—
70. Бураки въ холодномъ видѣ.	—
71. Черныя, бѣлыя и другіе грибы.	32

72. Гороховый кисель. . . . .	Стр.	32
73. Рѣдька, рѣпа и капуста. . . . .	—	—

### СОУСЫ СКОРОМНЫЕ И ПОСТНЫЕ.

74. Соусъ пикакъ. . . . .	33
75. — метръ-д'отель. . . . .	—
76. — равиготъ. . . . .	—
77. Телячье легкое въ соусѣ. . . . .	34
78. Фрикандо изъ телятины. . . . .	—
79. Соусъ изъ горошку. . . . .	35
80. — картофельный. . . . .	—
81. — изъ шинкованной капусты. . . . .	—
82. — подъ разную дичь. . . . .	36
83. Макароны. . . . .	—
84. Густой соусъ (веляоте). . . . .	—
85. Соусъ доброй хозяйки. . . . .	37
86. Рагу изъ шампиньоновъ. . . . .	—
87. Жюсъ, или сокъ мясной, служащій при- правою къ соусамъ. . . . .	—
88. Говядина съ пряными травами. . . . .	38
89. Соусъ Англійскій. . . . .	—
90. Приготовленіе телячьей головки. . . . .	39
91. Котлеты изъ мозговъ. . . . .	—
92. Соусъ подъ телячьи ножки, цыплятъ, те- лятину и проч. . . . .	40
93. Стерлядь подъ соусомъ. . . . .	—
94. Окунь подъ соусомъ. . . . .	—
95. Караси подъ соусомъ съ капорцами и про- вѣсной рыбой. . . . .	41

96. Бѣлужина подъ соусомъ съ сушеными грибами. . . . .	Стр.	41
97. Головизна осетринная, или бѣлужья подъ соусомъ съ капустой. . . . .	—	42
98. Карпья въ соусѣ. . . . .	—	—
99. Осетрина подъ соусомъ съ щавелемъ. . . . .	—	43
100. Осетрина, бѣлужина, форель. . . . .	—	—
101. Щука . . . . .	—	—

### ЖАРКІЯ: СКОРОМНЫЯ И ПОСТНЫЯ.

102. Бифтексъ . . . . .	44
103. Жареная филейная часть говядины. . . . .	—
104. Жареніе различной дичины. . . . .	45
105. Цыплята . . . . .	—
106. Куры и индѣйки. . . . .	—
107. Утка. . . . .	—
108. Жареный барашекъ. . . . .	46
109. Жареный поросенокъ. . . . .	—
110. Жаренья говяжьи и бараньи кишки. . . . .	—
111. Голуби. . . . .	47
112. Жареная филейная часть свинины. . . . .	—
113. Жареный поросенокъ бланкетомъ. . . . .	48
114. Тетерева и рябчики. . . . .	—
115. Дрозды, бекасы и дупели. . . . .	49
116. Гусь. . . . .	—
117. Телятина. . . . .	—
118. Баранина. . . . .	50
119. Капунъ. . . . .	—
120. Росбифъ. . . . .	—
121. Фаршированный гусь. . . . .	51

	<i>Стр.</i>
122. Филе.	—
123. Бефъ а-ля-модъ.	51
124. Жареная тыква.	—
125. Жаркое изъ говядины	52
126. Осетрина бифтексомъ	—
127. Лещи, караси, язи и другая подобная рыба.	53
128. Пискари.	—
129. Снятки.	54
130. Наставленіе какъ жарить разную рыбу.	—
131. Липъ.	—
132. Жареные липи.	—
133. Угоръ по татарски.	55
134. Разная жареная рыба съ лукомъ и уксу- сомъ.	—
135. Караси и лещи съ начинкою.	56
136. Щука.	—
137. Сморчки.	—
138. Грибы.	57
139. Свѣжіе грибы.	—
140. Рыжики.	—
141. Жареные бураки.	58
142. ——— шампиньоны.	—
143 Составленіе такъ называемаго королевска- го порошка, употребляемаго для припра- вы грибныхъ соусовъ.	—

## РАЗНЫЕ САЛАТЫ.

	<i>Стр.</i>
144. Салатъ изъ цикоріи	59
145. ——— — капусты.	—
146. ——— — креса.	—
147. ——— — турецкихъ бобовъ.	60
148. ——— — латукъ.	—
149. ——— — трюфельный.	—
150. ——— — клюквы.	61
151. ——— — цвѣтной капусты.	—
152. ——— — огурцовъ.	—
153. ——— — картофеля	62

## СМѢСЬ РАЗНЫХЪ КУШАНЬЕВЪ.

154. Голландскій соусъ.	—
155. Панированная спаржа съ соусомъ.	—
156. Французскій амлетъ.	—
157. Рулетъ изъ поросенка.	63
158. Пудингъ.	—
159. Ягнячье плечо съ трюфелями.	64
160. Заяцъ жареный съ перцемъ.	—
161. Сальникъ.	65
162. Фрикасе изъ телятины.	—
163. Яичница съ ветчиной.	66
164. Коровай.	—
165. Рагу изъ карпій.	67
166. Миди.	—
167. Селенгасы.	—
168. Пампушки.	68

	<i>Стр.</i>
169. Няня. . . . .	68
170. Чиненая рѣпа. . . . .	—
171. Кисель изъ ягодъ. . . . .	69
172. — — яблоковъ. . . . .	—
173. Грильядъ изъ свиныхъ ногъ. . . . .	70
174. Шинлыкъ. . . . .	—
175. Яичное рагу. . . . .	71
176. Пловъ . . . . .	—
177. Оладьи французскія. . . . .	72
178. Ватрушки. . . . .	—
179. Блины съ яблоками. . . . .	—
180. — — творогомъ. . . . .	73
181. — — молочные. . . . .	—
182. — — гречневые. . . . .	74
183. — — красные. . . . .	—
184. Драчена. . . . .	75
185. Молочная гречневая каша. . . . .	—
186. Каша изъ манныхъ крупъ. . . . .	76
187. Какъ солить огурцы въ тыквахъ. . . . .	—
188. Секретъ дѣлать уксусъ на скорую руку. . . . .	77
189. Какъ солить духовую солонину. . . . .	—
190. Способъ солить гусей, утокъ и разнаго рода птицъ полотками. . . . .	78
191. Средство соленымъ сельдямъ сообщать вкусъ свѣжести. . . . .	—
192. Окуня заготовлять въ прокъ. . . . .	—
193. Рыбу сохранять зимою свѣжею. . . . .	79
194. Бураки заготовлять въ прокъ. . . . .	—
195. Способъ солить бѣлужину, осетрину, севрюгу. . . . .	80
196. Сбереженіе разнаго мяса. . . . .	—

	<i>Стр.</i>
197. Способъ солить ветчину для окороковъ. . . . .	80
198. — — сберегать разную дичь. . . . .	81
199. Чернику сушить. . . . .	—
200. Способъ мочить яблоки. . . . .	82
201. — — сберегать яблоки. . . . .	—
202. — — сушить персики и вишни. . . . .	—
203. — — сберегать свѣжими: крыжов- никъ, смородину и вишни. . . . .	83
204. — — сохранять разные плоды свѣжими. . . . .	—
205. — — сушить виноградъ. . . . .	—
206. — — сохранять лимоны свѣжими. . . . .	84
207. — — сохранять свѣжими груши, ду- ли и бергамоты. . . . .	—
208. — — сушить яблоки. . . . .	—
209. Средство сохранять огородную зелень. . . . .	—
210. Квасъ яблочный. . . . .	85
211. Сушеніе ягодъ. . . . .	—
212. Способъ приготавливать кислыя щи. . . . .	—
213. — — варить прекрасное и здоровое пиво. . . . .	86
214. Медъ варить. . . . .	—

**РАЗНЫЯ ПИРОЖНЫЯ, КОМПОТЫ, КРЕМЫ,  
БЛАНМАНЖЕ, ЖЕЛЕ, МАРМЕЛАДЫ, ВАРЕНЬЯ,  
СИРОПЫ, МОРОЖЕНЫЯ И ПРОЧ. И ПРОЧ.**

215. Вафли. . . . .	87
216. Колечки. . . . .	—
217. Яблочныя зефиры. . . . .	88
218. Консервъ изъ померанцовыхъ цвѣтовъ. . . . .	—
219. Хворосты. . . . .	—

	<i>Стр.</i>
220. Розочки.	89
221. Трубочки.	—
222. Бисквиты	90
223. Сладкій пирогъ.	—
224. Яблочный пирогъ.	91
225. Тортъ	—
226. Миндальное.	—
227. Компотъ яблочный.	—
228. — апельсинный.	92
229. Кремъ миндальный.	—
230. — сливочный	93
231. — малиновый и земляничный.	—
232. Мармеладъ вишневый	94
233. — абрикосовый.	—
234. Бланманже ванильное	95
235. — миндальное	—
236. Желе изъ клубники, земляники и винограду.	—
237. — анисовое.	96
238. — изъ краснаго вина.	—
239. Варенье изъ смородины.	97
240. Вишни варить.	—
241. Барбарисъ варить.	—
242. Варенья, сливочное, абрикосовое и персиковое.	98
243. Варенье изъ малины.	—
244. Варенья клубничныя и земляничныя.	99
245. Крыжовникъ варить.	—
246. Варенье изъ померанцевъ.	100
247. — — лимоновъ.	—
248. — — яблоковъ.	101

249. Приготовленіе различныхъ сироповъ изъ ягодъ	101
250. Мороженое апельсинное.	102
251. — лимонное.	—
252. — орѣховое.	103
253. — изъ разныхъ ягодъ.	—
254. — персиковое.	—
255. — изъ сливокъ.	104
256. — фисташковое	—