

**нет автора**

**Записки по курсу  
Кулинарной школы**

**Москва  
«Книга по Требованию»**

УДК 304  
ББК 60.5  
А22

А22 **автора н.**  
Записки по курсу Кулинарной школы / нет автора – М.: Книга по Требованию,  
2026. – 152 с.

**ISBN 978-5-521-25920-5**

**ISBN 978-5-521-25920-5**

© Издание на русском языке, оформление  
«YOYO Media», 2026

© Издание на русском языке, оцифровка,  
«Книга по Требованию», 2026

Эта книга является репринтом оригинала, который мы создали специально для Вас, используя запатентованные технологии производства репринтных книг и печати по требованию.

Сначала мы отсканировали каждую страницу оригинала этой редкой книги на профессиональном оборудовании. Затем с помощью специально разработанных программ мы произвели очистку изображения от пятен, клякс, перегибов и попытались отбелить и выровнять каждую страницу книги. К сожалению, некоторые страницы нельзя вернуть в изначальное состояние, и если их было трудно читать в оригинале, то даже при цифровой реставрации их невозможно улучшить.

Разумеется, автоматизированная программная обработка репринтных книг – не самое лучшее решение для восстановления текста в его первозданном виде, однако, наша цель – вернуть читателю точную копию книги, которой может быть несколько веков.

Поэтому мы предупреждаем о возможных погрешностях восстановленного репринтного издания. В издании могут отсутствовать одна или несколько страниц текста, могут встретиться невыводимые пятна и кляксы, надписи на полях или подчеркивания в тексте, нечитаемые фрагменты текста или загибы страниц. Покупать или не покупать подобные издания – решать Вам, мы же делаем все возможное, чтобы редкие и ценные книги, еще недавно утраченные и несправедливо забытые, вновь стали доступными для всех читателей.



Серия Книжный Ренессанс

[www.samizday.ru/reprint](http://www.samizday.ru/reprint)



# О Г Л А В Л Е Н І Е.

## Программа поварского отдѣла.

### I. Предварительныя свѣдѣнія.

|                                                               | Стран. |
|---------------------------------------------------------------|--------|
| Терминологія кухни . . . . .                                  | 1      |
| Основныя правила и приемы приготовленія кушаній . . . . .     | 3      |
| Наименованіе рыбъ и грибовъ; различныя виды ихъ употребленія. | 10     |

### II. Завтраки.

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| Бифштексъ . . . . .                    | 13 |
| Пшенинкъ . . . . .                     | 13 |
| Студень изъ телячьей головки . . . . . | 14 |
| Кулебяка съ ливеромъ . . . . .         | 14 |
| Печонка въ сметанѣ . . . . .           | 15 |
| Вареники съ творогомъ . . . . .        | 15 |
| Форшмакъ . . . . .                     | 16 |
| Макароны . . . . .                     | 16 |
| Яичница съ ветчиной . . . . .          | 17 |
| Почки подъ соусомъ . . . . .           | 17 |
| Тефтеля по-гречески . . . . .          | 18 |
| Макароны съ фаршемъ . . . . .          | 18 |

### III. 36 обѣденныхъ меню.

*Кушанья, входящія въ меню обѣдовъ, по отдѣламъ.*

#### Закуска.

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Салатъ Оливье ✓ . . . . .       | 81 |
| Фаршированная индѣйка . . . . . | 92 |
| Сыръ изъ дичи . . . . .         | 83 |
| Форшмакъ . . . . .              | 40 |

#### I. СУПЫ.

##### а) Супы чистые или французскіе.

|                           |    |
|---------------------------|----|
| Консоме съ кшлю . . . . . | 64 |
| » » нашотомъ . . . . .    | 97 |
| » » борщокъ . . . . .     | 91 |
| Ланша . . . . .           | 48 |

|                               | Стран. |
|-------------------------------|--------|
| Супъ итальянскій . . . . .    | 74     |
| » ройяль . . . . .            | 64     |
| » жульенъ . . . . .           | 34     |
| » потофе . . . . .            | 27     |
| » о шу . . . . .              | 59     |
| » раковый съ рисою . . . . .  | 76     |
| » прентаньеръ . . . . .       | 58     |
| » селестинъ . . . . .         | 40     |
| » картофельный . . . . .      | 69     |
| » съ клецками . . . . .       | 30     |
| » » фрикаделью . . . . .      | 46     |
| » » пельменями . . . . .      | 83     |
| » » перловой крупой . . . . . | 78     |

#### b) Супы пюре.

|                                                  |    |
|--------------------------------------------------|----|
| Супъ пюре изъ земляной груши . . . . .           | 22 |
| » » » шампиньоновъ . . . . .                     | 56 |
| » » » зайца и дичи . . . . .                     | 87 |
| » » » куръ или à la reine . . . . .              | 61 |
| » » » томатовъ . . . . .                         | 32 |
| » » » спаржи . . . . .                           | 97 |
| » » » зеленого горошку . . . . .                 | 66 |
| » » » овсянки . . . . .                          | 78 |
| » » » перловыхъ крупъ или crème d'orge . . . . . | 38 |
| » » » картофеля . . . . .                        | 97 |
| » » » разныхъ корней . . . . .                   | 50 |

#### c) Супы заправочные.

|                      |    |
|----------------------|----|
| Супъ бискъ . . . . . | 44 |
| » ошпо . . . . .     | 93 |
| » тортю . . . . .    | 81 |
| Похлебка . . . . .   | 69 |

#### d) Разсолъники.

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Разсолъникъ по-польски . . . . . | 79 |
| » изъ почекъ . . . . .           | 36 |
| » съ потрохами . . . . .         | 56 |
| Солянка польская . . . . .       | 91 |

#### e) Щи.

|                         |    |
|-------------------------|----|
| Щи кислые . . . . .     | 85 |
| » изъ разсады . . . . . | 97 |

|                                | Стран. |
|--------------------------------|--------|
| Щи зеленые . . . . .           | 25     |
| » лѣтніе . . . . .             | 42     |
| Борщъ малороссійскій . . . . . | 52     |
| Уха . . . . .                  | 70     |

## II. ПИРОГИ.

### а) Пироги изъ кислаго тѣста.

|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| 1) <i>Печеные</i> : кулебячки . . . . . | 31 |
| сачки . . . . .                         | 54 |
| растеганъ съ рыбой . . . . .            | 45 |
| повотроицкіе растеганъ . . . . .        | 71 |
| варшавскіе . . . . .                    | 47 |
| 2) <i>Жареные</i> : площадные . . . . . | 58 |
| растворчатые . . . . .                  | 25 |
| пончики . . . . .                       | 79 |

### б) Пироги изъ сдобнаго тѣста.

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Гребешки . . . . .           | 60 |
| Колбовые . . . . .           | 37 |
| Корзипочки . . . . .         | 65 |
| Ватрушки . . . . .           | 43 |
| Пирожки съ грибами . . . . . | 74 |
| Блинчатые . . . . .          | 74 |

### в) Пироги изъ слоенаго тѣста.

|                            |    |
|----------------------------|----|
| Слоеные пирожки . . . . .  | 28 |
| Книжечки . . . . .         | 33 |
| Буше . . . . .             | 51 |
| Вольваны . . . . .         | 51 |
| Печерскіе . . . . .        | 56 |
| Рисолики . . . . .         | 41 |
| Стружки . . . . .          | 56 |
| Паштетъ изъ дичи . . . . . | 89 |

### г) Кулебяки.

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Кулебяка изъ кислаго тѣста . . . . . | 35 |
| » » слоенаго тѣста . . . . .         | 62 |
| Блинчатый пирогъ . . . . .           | 69 |

### е) Крокеты.

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Крокеты изъ бешамели . . . . . | 77 |
| » » картофеля . . . . .        | 98 |

### III. ФАРШИ.

|                                                     | Стран. |
|-----------------------------------------------------|--------|
| Фаршъ изъ говядины или телятины съ яйцами . . . . . | 26     |
| » » риса . . . . .                                  | 37     |
| » » капусты . . . . .                               | 28     |
| » » рыбы и вязиги . . . . .                         | 71     |
| » » ливера . . . . .                                | 15     |
| » » яицъ съ зеленымъ лукомъ . . . . .               | 97     |
| » » моркови . . . . .                               | 97     |
| » » грибовъ свѣжихъ или сухихъ . . . . .            | 97     |

### IV. ГРЕНКИ И КРУПЕНИКЪ.

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Гренки съ сыромъ . . . . .   | 23 |
| » изъ каши . . . . .         | 85 |
| » мелкіе изъ хлѣба . . . . . | 38 |
| » пай . . . . .              | 67 |
| » дьябли . . . . .           | 67 |
| Крупеникъ . . . . .          | 85 |

### V. МЯСНЫЯ.

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Бефъ а-ля модъ . . . . .            | 35 |
| » булы . . . . .                    | 55 |
| » по-гусарски . . . . .             | 92 |
| » а-ля Строгоновъ . . . . .         | 41 |
| » брезе . . . . .                   | 23 |
| Говядина по-неаполитански . . . . . | 71 |
| » тушова по-клубски . . . . .       | 57 |
| » по-фламандски . . . . .           | 80 |
| Штуфать съ макаронами . . . . .     | 49 |
| Солонина съ хрѣномъ . . . . .       | 94 |
| Языкъ . . . . .                     | 57 |
| Буженина . . . . .                  | 75 |
| Жюго бретонъ или жареное . . . . .  | 54 |
| Ростбифъ . . . . .                  | 45 |
| Филе Годаръ . . . . .               | 60 |
| » паризьскъ . . . . .               | 29 |
| Лангетъ . . . . .                   | 26 |
| Антрекотъ . . . . .                 | 70 |
| Румштекъ съ мозгами . . . . .       | 37 |
| Клопсъ по-англійски . . . . .       | 51 |
| Телятина жареная . . . . .          | 87 |
| Рулетъ фаршированный . . . . .      | 62 |
| Зразы по-польски . . . . .          | 67 |
| Зразы по-литовски . . . . .         | 68 |

|                                                            | Стран. |
|------------------------------------------------------------|--------|
| Голубцы по-польски . . . . .                               | 74     |
| Зразы а-ля Нельсонъ . . . . .                              | 90     |
| Шницель по-вѣнски . . . . .                                | 39     |
| Паровыя котлеты . . . . .                                  | 53     |
| Пожарскія котлеты . . . . .                                | 52     |
| Отбивныя телячьи котлеты, соусъ изъ шампиньоновъ . . . . . | 73     |
| Ланцовскія котлеты . . . . .                               | 47     |
| Бараньи котлеты отбивныя . . . . .                         | 98     |
| Охотничьи котлеты . . . . .                                | 43     |
| Скобелевскіе битки . . . . .                               | 31     |
| Долгоруковскіе битки . . . . .                             | 65     |
| Свинья отбивныя котлеты . . . . .                          | 75     |
| Оленина . . . . .                                          | 48     |
| Поросенокъ съ кашей . . . . .                              | 87     |

## VI. СОУСЫ.

|                                          |    |
|------------------------------------------|----|
| Куры провансаль . . . . .                | 98 |
| Маренго изъ куръ . . . . .               | 86 |
| Соте изъ дичи или зайца . . . . .        | 43 |
| Сальме изъ дичи или куръ . . . . .       | 75 |
| Фрикасе изъ цыплятъ . . . . .            | 47 |
| Марешаль изъ куръ и дичи . . . . .       | 82 |
| Каплуны паровые съ эстрагономъ . . . . . | 33 |
| Мозги соусъ шкантъ . . . . .             | 41 |
| Телячья грудинка а-ля кремъ . . . . .    | 98 |
| Пилавъ изъ телятины . . . . .            | 58 |
| Телячьи ножки . . . . .                  | 98 |
| Телячья печенька . . . . .               | 15 |
| Телячья головка . . . . .                | 98 |
| Рагу изъ телятины . . . . .              | 95 |

## VII. ЖАРЕННЫЯ ПТИЦЫ.

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Жареная дичь, подѣйка . . . . .  | 51 |
| Жаренныя куры, цыплята . . . . . | 70 |
| Утка съ яблоками . . . . .       | 61 |
| Гусь съ капустой . . . . .       | 68 |

## VIII. РЫБНЫЯ.

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Паровая рыба . . . . .            | 23 |
| Разварная рыба . . . . .          | 28 |
| Фаршированная рыба . . . . .      | 94 |
| Осетрина по-американски . . . . . | 95 |

|                                           | Стран. |
|-------------------------------------------|--------|
| Севрюга по-русски . . . . .               | 46     |
| Судакъ въ кожилахъ . . . . .              | 59     |
| » Орли . . . . .                          | 39     |
| » марешаль . . . . .                      | 37     |
| » о гратень . . . . .                     | 49     |
| Соте изъ судака . . . . .                 | 53     |
| Котлеты изъ судака . . . . .              | 63     |
| Жареная навага, корюшка, судакъ . . . . . | 63     |
| Разварная корюшка . . . . .               | 99     |
| Тельное изъ судака . . . . .              | 65     |

## IX. МАІОНЕЗЫ И ЗАЛИВНЫЯ.

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Маіонезъ изъ дичи или куръ . . . . . | 80 |
| » » рыбы . . . . .                   | 72 |
| Заливная рыба . . . . .              | 84 |
| Заливной поросенокъ . . . . .        | 88 |

## X. ЗЕЛЕНЬ.

|                                              |    |
|----------------------------------------------|----|
| Горошекъ по-англійски . . . . .              | 35 |
| Пудингъ изъ овощей или картофеля . . . . .   | 86 |
| Земляная груша въ клярѣ . . . . .            | 39 |
| Фаршированная рѣпа . . . . .                 | 32 |
| Фаршированные томаты . . . . .               | 29 |
| Спаржа и фасоль . . . . .                    | 99 |
| Цвѣтная капуста, соусъ голландскій . . . . . | 24 |
| » » о гратень . . . . .                      | 53 |
| Соте изъ зелени . . . . .                    | 26 |
| Кочанъ фаршированный . . . . .               | 33 |

## XI. СЛАДКІЯ.

|                                          |     |
|------------------------------------------|-----|
| Тортъ орѣховый . . . . .                 | 36  |
| » фруктовый или суфле-панке . . . . .    | 96  |
| » изъ чернаго хлѣба съ кремомъ . . . . . | 88  |
| » съ каймакомъ . . . . .                 | 63  |
| Бенье о помъ съ сиропомъ . . . . .       | 27  |
| Вафли шоколадныя . . . . .               | 32  |
| Блинчики . . . . .                       | 99  |
| Кухенъ мучной и картофельный . . . . .   | 100 |
| Рисъ императрисъ . . . . .               | 42  |
| Савара съ ромомъ и фруктами . . . . .    | 59  |
| Трубочки миндальныя . . . . .            | 46  |
| Оладьи . . . . .                         | 94  |
| Петиту и профитроль . . . . .            | 55  |
| Тарталетки съ яблоками . . . . .         | 73  |

|                                | Стран. |
|--------------------------------|--------|
| Пудингъ кабыне . . . . .       | 50     |
| » изъ хлѣба. . . . .           | 99     |
| » » саго и изъ крупъ . . . . . | 66     |
| Воздушный пирогъ . . . . .     | 38     |
| Шарлотъ . . . . .              | 51     |
| Гурьевская каша . . . . .      | 80     |
| ✓Компотъ фруктовый . . . . .   | 90     |

## ХІІ. ЖЕЛЕ И КРЕМЫ.

|                                                     |    |
|-----------------------------------------------------|----|
| Желе лимонное и апельсинное . . . . .               | 54 |
| ✓Муссъ лимонный, апельсиновый или ягодный . . . . . | 70 |
| Самбука яблочный . . . . .                          | 34 |
| Суфле миндальное . . . . .                          | 99 |
| Кремъ сливочный . . . . .                           | 58 |
| » фруктовый или ягодный . . . . .                   | 24 |
| » бруле въ чашкахъ . . . . .                        | 48 |
| Пудингъ дипломатъ . . . . .                         | 30 |
| » Нессельроде . . . . .                             | 61 |

## ХІІІ. МОРОЖЕНОЕ и МОСКОВИКИ.

|                                          |     |
|------------------------------------------|-----|
| Мороженое сливочное съ ванилью . . . . . | 40  |
| » шоколадное и кофейное . . . . .        | 40  |
| » фруктовое и ягодное . . . . .          | 68  |
| » фисташковое и ореховое . . . . .       | 40  |
| Пломбиръ сливочный . . . . .             | 82  |
| » ореховый . . . . .                     | 82  |
| Московикъ лимонный . . . . .             | 100 |
| Пушъ glacé . . . . .                     | 76  |
| Парфе сливочное и ягодное . . . . .      | 44  |
| Блашманже . . . . .                      | 92  |
| Парфе ореховое . . . . .                 | 77  |

## Программа отдѣла домашняго хозяйства.

### І. ХЛѢБЫ.

|                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| Барапки сдобныя . . . . .       | 103 |
| Черный хлѣбъ . . . . .          | 105 |
| Французскій хлѣбъ . . . . .     | 133 |
| Розаны . . . . .                | 124 |
| Людскія булки . . . . .         | 108 |
| Сайки и вѣсовой хлѣбъ . . . . . | 133 |

|                                       | Стр. |
|---------------------------------------|------|
| Псклеван. хлѣбъ съ цукатами . . . . . | 128  |
| Баранки сдобныя . . . . .             | 103  |
| Коржики на сметанѣ . . . . .          | 134  |
| Московскія баранки сахарныя . . . . . | 130  |

## II. ТОРТЫ и РАЗНОЕ ПЕЧЕНЬЕ.

|                                                 |     |
|-------------------------------------------------|-----|
| Тортъ съ каймакомъ . . . . .                    | 102 |
| » полѣно . . . . .                              | 120 |
| » компотный . . . . .                           | 119 |
| » калачъ . . . . .                              | 111 |
| » черпый хлѣбъ . . . . .                        | 113 |
| » орѣховый . . . . .                            | 122 |
| » зефирный . . . . .                            | 134 |
| Заварное тѣсто «шу» . . . . .                   | 106 |
| Константиновское печенье . . . . .              | 106 |
| ✓ Эклеры . . . . .                              | 106 |
| Песочное (Александровское) тѣсто . . . . .      | 110 |
| Пти-фуръ . . . . .                              | 134 |
| Киришукенъ . . . . .                            | 110 |
| Пирожки Матильда . . . . .                      | 111 |
| Тѣсто «бриошъ» . . . . .                        | 107 |
| Куронъ . . . . .                                | 107 |
| ✓ Ватрушки . . . . .                            | 107 |
| Полоска . . . . .                               | 107 |
| Бриошъ . . . . .                                | 107 |
| ✓ Сдобное тѣсто . . . . .                       | 109 |
| ✓ Плюшки и сухари . . . . .                     | 124 |
| Тминыя булочки . . . . .                        | 109 |
| Булочки съ сметанной приправой . . . . .        | 109 |
| Куличи кондитерскій . . . . .                   | 119 |
| » домашній . . . . .                            | 134 |
| Англійское печенье . . . . .                    | 127 |
| ✓ Слоеное тѣсто . . . . .                       | 113 |
| Пирожки д'Артуа . . . . .                       | 113 |
| Яблоки въ полуслойкѣ . . . . .                  | 121 |
| Слойка изъ кислаго тѣста . . . . .              | 115 |
| Пальмира . . . . .                              | 115 |
| Спички . . . . .                                | 115 |
| Пирожки Маделенъ или тортъ альтидейчъ . . . . . | 122 |
| Тортузъ съ творогомъ . . . . .                  | 117 |
| Легкія трубочки . . . . .                       | 114 |
| Кексъ англійскій . . . . .                      | 114 |
| Ромовая савара . . . . .                        | 116 |
| Висквиль къ шоколаду . . . . .                  | 119 |
| Картофель . . . . .                             | 120 |

|                                            | Стран. |
|--------------------------------------------|--------|
| Выборгскій крендель . . . . .              | 116    |
| Мицдальное суфле . . . . .                 | 117    |
| Вѣнскій хворостъ . . . . .                 | 123    |
| Мицдальное печенье . . . . .               | 101    |
| Кофейное печенье patience . . . . .        | 118    |
| Чайное печенье langues des chats . . . . . | 120    |
| » » épaulettes des dames. . . . .          | 121    |
| Безе ваварнос, мягкое . . . . .            | 108    |
| Сухое безе и меренги . . . . .             | 112    |

|                 |     |
|-----------------|-----|
| Пасха . . . . . | 122 |
|-----------------|-----|

### III. ПРЯНИКИ.

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| Пряники мятные . . . . . | 118 |
| Батоны и грибы . . . . . | 123 |

### IV. БЛИНЫ.

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| ✓ Блины на содѣ . . . . . | 130 |
| Красные . . . . .         | 130 |

### V. КОНФЕКТЫ.

|                                          |     |
|------------------------------------------|-----|
| Каштаны глазе и деппе . . . . .          | 118 |
| Грецкіе орѣхи въ карамели . . . . .      | 102 |
| Тянучка сливочная . . . . .              | 111 |
| » шоколадная. . . . .                    | 111 |
| » изъ молока . . . . .                   | 111 |
| Грильяжъ мицдальный . . . . .            | 114 |
| Клюква въ сахарѣ . . . . .               | 116 |
| Мессинскія конфекты . . . . .            | 135 |
| Абрикосовый пать . . . . .               | 135 |
| Пельмени изъ абрикосоваго пата . . . . . | 135 |
| Келисбергскіе марцыпаны . . . . .        | 129 |
| Сливочная помадка . . . . .              | 115 |
| Простая помадка для украшенія . . . . .  | 102 |
| Карамель . . . . .                       | 102 |

### VI. ЖЕЛЕ, МАРМЕЛАДЪ, ВАРЕНЬЕ.

|                                              |     |
|----------------------------------------------|-----|
| Яблочный мармеладъ и желе . . . . .          | 101 |
| Варенье изъ апельсиновъ и лимоновъ . . . . . | 108 |
| Варенье и желе изъ айвы . . . . .            | 124 |
| Шербетъ . . . . .                            | 131 |

|                       | Стр. |
|-----------------------|------|
| Цукаты . . . . .      | 134  |
| Агаръ-Агаръ . . . . . | 121  |

## VII. ЗАГОТОВКИ.

|                                                     |     |
|-----------------------------------------------------|-----|
| Марпование рыбы . . . . .                           | 109 |
| » селедокъ . . . . .                                | 109 |
| » мяса и дичи . . . . .                             | 128 |
| » ягодъ . . . . .                                   | 131 |
| » брусники . . . . .                                | 105 |
| » грибовъ . . . . .                                 | 125 |
| Сушка грибовъ . . . . .                             | 126 |
| Соление огурцовъ . . . . .                          | 104 |
| Коринтоны . . . . .                                 | 104 |
| Сохранение огурцовъ . . . . .                       | 104 |
| Рубленая капуста . . . . .                          | 127 |
| Шпикованная капуста . . . . .                       | 127 |
| Томаты, горошекъ, фасоль, шпинатъ, щавель . . . . . | 126 |
| Пикули . . . . .                                    | 131 |
| Моченые яблоки . . . . .                            | 128 |
| Красная капуста . . . . .                           | 128 |
| Соление мяса и языковъ . . . . .                    | 136 |

## VIII. КВАСЫ.

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| Квасъ хлѣбный . . . . .             | 128 |
| » сухарный . . . . .                | 129 |
| » яблочный . . . . .                | 121 |
| » клюквенный . . . . .              | 115 |
| » лимонный . . . . .                | 103 |
| Кислые щи . . . . .                 | 136 |
| Вода изъ черной смородины . . . . . | 136 |

|                   |     |
|-------------------|-----|
| Наливки . . . . . | 191 |
|-------------------|-----|