

Левшин Василий Алексеевич

**Словарь поваренный,
приспешничий, кандиторский и
дистиллаторский**

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 82-3
ББК 84-4
В19

В19 **Василий Алексеевич Л.**
Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистиллаторский / Левшин Василий Алексеевич – М.: Книга по Требованию, 2023. – 470 с.

ISBN 978-5-519-92861-8

ISBN 978-5-519-92861-8

© Издание на русском языке, оформление
«YOYO Media», 2023
© Издание на русском языке, оцифровка,
«Книга по Требованию», 2023

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 первоизданном 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.

Оглавление.

V
Стран.

60	Мутная пища по Англински.	-	35
61	Вѣнской лирогѣ.	-	—
62	Кохѣ яблочной.	-	—
63	— пища Сарацинскаго.	-	36
64	— раковой.	-	—
65	Баварская обварная лалица.	-	—
66	— — лалица.	-	37
67	Мутная пища по Савойски.	-	—
68	— — — — изѣ саго.	-	38
69	Струдель раковой.	-	—
70	— — — сливочной.	-	39
71	— — — сырной.	-	—
72	Лалица Индіанская.	-	—
73	Кохѣ миндальной.	-	40
74	— — изѣ крыжовнику.	-	—
75	— — — вишенѣ.	-	—
76	— — малинной.	-	—
77	Пудингѣ Турецкой.	-	41
78	— — Англинской.	-	—
79	— — изѣ пища.	-	42
80	Вѣнская ягнница.	-	—
81	Гранеладѣ Римской.	-	—
82	Апролетѣ Пармскіе.	-	43
83	Генуэзской лирогѣ.	-	—
Соусы Поварни Берлинской.			
1	Соусѣ Испанской.	-	44
2	— — Италіанской.	-	—
3	— — Англинской.	-	—
4	— — Польской.	-	—
5	— — Римской.	-	—
6	— — Вестальской.	-	45
7	— — сливовой.	-	—
8	— — равигопной.	-	—
9	Селлерейная эссенція.	-	—
10	Соусѣ нищенской.	-	—
11	— — Маріинѣ.	-	46
			12

Оглавленіе.

VII
Стран.

6	О свининѣ и употребленіи оной, о поро- сенкѣ и калбасахъ.	-	-	169
7	О ягненкѣ.	-	-	180
8	О птицахъ вообще.	-	-	183
9	О дикунѣ вообще.	-	-	221
10	О рыбахъ морскихъ и прѣсныхъ водъ.	-	-	232
11	О легюмахъ вообще.	-	-	260
12	О яицахъ.	-	-	280
13	О маслѣ коровьемъ, сырѣ, молочныхъ кушаньяхъ и пряностяхъ.	-	-	290
15	О рагу и соусахъ.	-	-	311

Въ Посаріѣ Новой.

ГЛАВА I.

О редуктахъ и бульюнахъ.	-	325
--------------------------	---	-----

ГЛАВА II.

Похлебки скоромныя и постныя.	-	327
-------------------------------	---	-----

ГЛАВА III.

О говядинѣ.

Филейки говяжьи по Виллярову.	-	332
— — — — — по канонерски.	-	—
Говяжья небная гасъ пармезаномъ.	—	—
Говядина социскою мармированной.	{ -	333
— — — свернувшая по Султански.	-	—
Говяжья грудина, глассированная пармезаномъ.	334	—
Гато изъ говядины.	-	—
Говяжьи филейки по Пьемонтски.	-	335
— — — — — по Испански.	-	—
Говяжій языкъ въ рагу.	-	—
Говяжье крошево въ минуто.	-	336
Филейка большая по Султански.	-	—
Говяжій мозгъ съ лимономъ.	-	337
— — — — — въ матело.	-	—
Говяжьи глаза въ соусъ, называемомъ лопутру проснувшись.	-	—
Говяжій языкъ на гателетахъ.	-	338
— — — — — съ пармезаномъ.	-	—

Го-

Говяжья небная гасъ въ рисоляхъ.	Стр. 339
— — — — — на гателетахъ.	—
— — — — — по Татарски.	340
— — — — — въ золъ.	—
Говяжьи рубцы, жареные съ соусомъ прянымъ.	—
Рубцы въ брезъ съ соусомъ ашалошнымъ.	341

ГЛАВА IV.

О т е л я т и н ѣ.

Хвосты телятъ по Татарски.	—
Телятина наслѣхъ.	—
Мозгъ телятъ съ дробнымъ лукомъ.	342
Руладъ съ селлереею.	—
Телятъ ядерная гасъ по Шантильски.	343
Андулы по Англински.	—
Телятъ котелеты по Шуазски.	—
Телятъ лопатка по Турецки.	344
Телятъ ядерная гасъ по Мѣщански.	—
— — — — — потетная гасъ по Гасконски.	345
Телятина по Рамбулетову.	—
Телятъ нога по Буатезову.	—
Телятина по Пьемонтски.	346
Телятъ сладкое мясо по Сенклюдски.	—
— — — — — съ трюфелями по Итальянски.	347
Андулены изъ телятины.	—
Гашо по Англински.	—
Польепы въ этуфадъ изъ вина Шампанскаго.	348
Телятъ уши по Султански.	349
— — — — — крошенныя.	—
— — — — — съ равигономъ.	—
— — — — — мозги въ коробочкахъ.	—
— — — — — рубцы жареные.	350
— — — — — ноги бѣлыя.	—
— — — — — по Сенменульдски.	351
— — — — — маринированныя.	—

ГЛАВА V.

О баранинѣ.

Бараньи ноги съ огурцами.	-	352
— — ребра по Шикарову.	-	—
Саладъ по Англински.	-	—
Баранья нога столістовая.	-	353
- - по Провинціальному.	-	—
- - полосатая.	-	—
- - по Мальеву.	-	354
- - по Султански.	-	—
- лопатка въ гренадинѣ.	-	355
- - филейками покрытыми.	-	—
- четверть, поддѣланная подъ дикую козу.	-	—
Баранина съ водою и каштанами.	-	356
Руладъ на гашелетахъ съ эшалотомъ.	-	—
Баранья нога по Флеріеву.	-	—
Бараньи языки по Гасконски.	-	357
- - ядра съ эшалотомъ.	-	—
Баранья нога жареная на вертѣлѣ, натыканная трюфелями.	-	358
Бараньи хвосты съ щавелемъ.	-	—
- - языки въ соусѣ.	-	—
- - котлетцы съ пуре брюковнымъ.	-	359

ГЛАВА VI.

О пулардахъ.

Пуларда въ ошелотѣ.	-	—
Пуларда съ ядрами.	-	360
- - по Бургиньотову.	-	—
- - кроликомъ.	-	—
- - съ ветчиною.	-	361
Крошево изъ бѣлаго мяса.	-	—
Пуларда по Фламандски.	-	362
- - наслѣхъ.	-	—
Шилодана.	-	—
Ноги камлуна съ трюфелями.	-	363

ГЛАВА VIII.

О цыплятахъ.

Филейки по Граммонтову.	-	-	363
Бѣлое мясо подобіемъ дикины.	-	-	364
Хлѣбъ Вѣнецкой.	-	-	—
Цыплята по Шуазову.	-	-	—
- - по Гдански.	-	-	365
- - по Римски.	-	-	—
Волынки Султанскія.	-	-	—
Цыплята Робинovy.	-	-	366
- - грушами.	-	-	—
- - рулетами съ раками.	-	-	367
- - пеліканомъ.	-	-	—
- - напированные по Султански.	-	-	—
- - по Куаньеву.	-	-	368
Цыпленокъ въ этювъ съ карьемъ.	-	-	—

ГЛАВА VIII.

О голубяхъ.

Голуби по Флереву.	-	-	369
- - на разсвѣтъ.	-	-	—
- - въ этуфадъ по Провинціальному.	-	-	—
- - съ огурцами.	-	-	370
- - съ брюквою.	-	-	—
Комлотъ по Голландски.	-	-	371
Голуби по Станиславски.	-	-	—
- - дутые.	-	-	372
- - съ кровью.	-	-	—
- - въ раковинахъ съ пармезаномъ.	-	-	—
- - въ халатахъ.	-	-	373

ГЛАВА IX.

О индѣйкахъ, гусяхъ и уткахъ.

Индѣйты крыла по Дестрееву.	-	-	—
Индѣйка по Кардинальски.	-	-	374
- - - Чернегорски.	-	-	—
- - - глобусомъ.	-	-	—

	Стран.
Крыла по Станиславски.	375
Гусь по Бурдоски.	—
Гусиная нога по Беариски.	—
Утка глобусомъ, два способа.	376
- - по Брюссельски.	377
Гусь жареной тиненой соиисками и каштанами.	—
- - а ла добъ.	—
- вѣ брезѣ бѣломъ съ соусомъ монимъ.	378
- - вѣ обуви.	—

ГЛАВА X.

О ягненокѣ.

Ягнѣтъя нога по Маріанни.	379
Ягнѣтъя соииска по Султански.	—
Ягнѣтъя головки вѣ рагу.	—
- - хвосты съ пармезаномъ.	380
Ягнѣтъя сладкое мясо съ лимономъ.	—
Ягнѣтъя котелеты вѣ позѣ съ трюфелями.	381
- - филейки вѣ бегамелѣ.	—
- - ноги грапиномъ.	—

ГЛАВА XI.

О семинѣ, велтрѣ и оленинѣ.

Велтина по Нѣмецки.	382
Калбасы по Фламандски.	—
Филейки полосатыя для большихъ антреме.	—
Поросенокъ по Ліонски.	383
Велтина жареная съ виномъ Испанскимъ.	384
Котелеты изъ свѣжины.	—
- - - - - по Королевски.	385
Велрина разнымъ образомъ.	—
Оленина.	—

ГЛАВА XII.

Разныя рагу сборныя.

Бешамель натурально.	386
- - другимъ образомъ.	—
Калуста по Баварски.	—

	Стран.
Хлѣбъ калустной.	386
Палильоты съ филейками разнаго мяса.	387
Калустя по Фламандски.	—
Легюмы съ пармезаномъ.	—
Крелинсты съ филейками.	388
Филейки въ салми.	—
Лактукъ съ базиликомъ.	—
Хлѣбцы Монтморенцовы.	389

ГЛАВА XIII.

Пирожное.

Слоеное тѣсто безъ масла.	—
— — — — — постное безъ масла коровьяго.	390
Рамекинъ Индѣйской.	—
Пирожки Ноядевы.	—
Гато по Англински.	391
Туртъ по деревенски.	—
— — — — — легеной.	—
— — — — — съ персиками.	392
Малыя гато съ фисташками.	—
Тартелеты шоколадные.	—
Туртъ на блюдѣ.	393
— — — — — съ саллико устричнымъ.	—
Пирожки Шираковы.	—
Гацо по Италіански.	394
Пирожки по цѣлому въ ротъ.	—
— — — — — съ трескою.	—

ГЛАВА XIV.

О рябцахъ, бекасахъ, дроздахъ, фазанахъ,
горлицахъ и перелелкахъ.

Рябцы съ кулисомъ изъ ихъ птенцовъ.	395
Рябцы масломъ гинены.	—
— — — — — по Польски.	—
— — — — — въ рединготъ съ трюфелями.	396
Салми изъ рябцовъ.	—

Дро-

Оглавленіе.

ХІІІ

Стран.

Дрозды съ водкою.	-	-	-	396
- - по Польски.	-	-	-	397
- - ланированные.	-	-	-	—
Горлицы по Ноялеву.	-	-	-	—
- - грапинолѣ.	-	-	-	398
Бекасы по Пьемонтски.	-	-	-	—
- - съ устрицами.	-	-	-	399
Разлитное приготовленіе фазана.	-	-	-	—
Перелетки по Перигордски.	-	-	-	—
- - комлотомѣ.	-	-	-	400

ГЛАВА XV.

О молодыхъ зайцахъ и кроликахъ, разное оныхъ приготовленіе.	-	-	-	401
--	---	---	---	-----

ГЛАВА XVI.

О бѣ я и ц а х ѣ.

Яица а ла де муазель.	-	-	-	406
— по Дюшесину.	-	-	-	—
— о вердгаланѣ.	-	-	-	407
— по Робертову.	-	-	-	—
— полосками.	-	-	-	—
— по Дульетову.	-	-	-	—
— глассированныя со сларжею.	-	-	-	408
— приготовленіемъ доброй хозяйки.	-	-	-	—
— съ карлемѣ.	-	-	-	409
— въ сюртуккахъ.	-	-	-	—
— по Куаньеву.	-	-	-	410
— съ соусомъ монимѣ.	-	-	-	—
— по Кумину.	-	-	-	—
— деревенски.	-	-	-	411
— съ кровью.	-	-	-	—
— съ сливками.	-	-	-	—
— съ петенками.	-	-	-	412
— по Перигордски.	-	-	-	—
— съ говяжьимъ мозгомѣ.	-	-	-	—
— съ растолленнымъ сыромѣ.	-	-	-	413
— хлѣбомѣ.	-	-	-	—

Яицъ.

	Спран.
<i>Ягница, глассированная съ темятью лоткою.</i>	413
<i>Яица съ трюфелями рублеными.</i>	414
<i>— по Гасконски.</i>	—

ГЛАВА XVII.

О соусахъ.

<i>Соусъ изъ вина Шампанскаго.</i>	—
<i>- - гусарской.</i>	415
<i>- - Принцесинъ.</i>	—
<i>- - Имбешевъ.</i>	—
<i>- - Королевинъ.</i>	—
<i>- - по утру пропнувшись.</i>	416
<i>- - синопль.</i>	—
<i>- - Польской.</i>	—
<i>- - Султанской.</i>	417
<i>- - Римской.</i>	—
<i>- - тадовнитій.</i>	—

Соусы постныя.

<i>Соусъ равиготной съ антоусами.</i>	418
<i>- - натурально.</i>	—
<i>- - Ремуладъ горячій.</i>	—
<i>- - Соусъ ягнчатій.</i>	—
<i>- - кислой для рыбы.</i>	419
<i>- - петрушетной.</i>	—
<i>- - мониль.</i>	—
<i>- - Сен - Клуудской.</i>	—
<i>- - зеленой Италіанской.</i>	—
<i>- - Провинціальной</i>	420

ГЛАВА XVIII.

Разныя роды антреле.

<i>Беньеты Бахитескіе.</i>	—
<i>- - антоусные.</i>	—
<i>- - изъ анимелей.</i>	421
<i>- - любовнымъ озеромъ.</i>	—
<i>- - Королевны.</i>	—

Бень-