

Радецкий Игнатий М.

**Альманах гастрономов,
закрывающий в себе состав блюд
девятиности полных обедов,
означенных записками (menu)
русскими и французскими,
правила для накрытия стола,
объяснение о покупке и продаже
жизненных припасов**

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 82-3
ББК 84-4
И26

- И26 **Игнатий М. Р.**
Альманах гастрономов, заключающий в себе состав блюд девяноста полных обедов, означенных записками (menu) русскими и французскими, правила для накрытия стола, объяснение о покупке и продаже жизненных припасов / Радецкий Игнатий М. – М.: Книга по Требованию, 2023. – 828 с.

ISBN 978-5-519-80170-6

ISBN 978-5-519-80170-6

© 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.

ОГЛАВЛЕНІЕ.

	стр.
Предисловіе къ 1-му изданію	1
Нѣсколько словъ о пицѣ	9
О торговлѣ припасами въ Петербургѣ	11
Мясной торгъ	15
Курыный торгъ	18
Рыбный торгъ	23
Провизія мучная или лабазный торгъ	31
Зеленой торгъ	33
Овощно-фруктовый торгъ	44
Провизія молочныхъ скоповъ	69
Колбасная провизія	72
О цѣнахъ провизіи вообще	74
О заготовленіи припасовъ	75
✓ О заготовленіи и сбереженіи припасовъ	76
Заготовленіе впрокъ припасовъ свѣжими въ жестяныхъ банкахъ по-фран- цузски (консервы conserves)	77
Заготовленіе зелени въ бутылкахъ по-французски	80
Фрукты, заготавливаемые съ сахаромъ	84
О маринадѣ	88
Соленая провизія	90
Замѣчаніе о провизіи	96
Кухня	100
О людяхъ для кухни	103
Объясненіе французскихъ словъ, употребляемыхъ поварами	106
Правила для накрыванія стола, служенія за нимъ, порядокъ подачи винъ и прочихъ принадлежностей	109
Столъ въ день св. Пасхи	112
Столъ въ рождественскій сочельникъ	113
Балъ	114
Объясненіе балныхъ принадлежностей	119
Меню 90 обѣдовъ	125
Бульоны	217
Копсое и соки	221
Эссенціи	225
Лансики, корбульоны и брезы	226
✓ Панады и лейзоны	228
Масло различнаго вкуса	230
Фарши	334
Гарниры	236
Шере	244

	стр.
Супы	252
Гарниры для суповъ	268
Супы холодные	332
✓ Супы холодные изъ фруктовъ	334
Соусы	336
Соусы холодные и майонезы	350
Сальники и фарши для кулебякъ и пирожковъ	354
✓ Тѣста	360
Прожки и кулебяки	369
✓ Башни изъ разныхъ крупъ	397
Блины	404
Раковины	407
О маринадѣ и шпикѣ	409
Говядина воловь	411
Телятина и баранина	432
Ветчина и свиштина	462
Рыбы	472
Дичь лѣсная, полевая и рѣчная	507
Птицы домашнія	527
Кнели и будянки	549
Паштеты	559
Крустады, тямбали и шартрезъ	569
Гарниры, салаты и поштаменты для холоднаго	584
Холодное	588
Салаты	612
Жаркое	615
Зелень и прочія кушанья, подаваемые вмѣсто зелени	625
✓ Приготовленія изъ яицъ	651
Приготовленія для блюдъ, подаваемыхъ на сладкое	660
Сабайоны, подливки и соусы, сладкіе соки, сиропы и проч. принадлежности	664
Сладкіе блюда	671
Сладкіе пирожки	743
Компоты	761

ПРЕДИСЛОВІЕ

КЪ 1-му ИЗДАНІЮ.

На русскомъ языкѣ множество поваренныхъ книгъ, составленныхъ почтенными хозяйошками и изданныхъ господами московскими книгопродавцами; но нѣтъ ни одной книги въ этомъ родѣ, написанной русскимъ метръ д'отелемъ или кухмистеромъ, который, изучивъ основательно свой предметъ въ юношескихъ лѣтахъ, представилъ бы публикѣ крайніе результаты своей опытности въ поваренномъ искусствѣ. Авторъ этой книги едвали не первый написавшій *самостоятельную* русскую поваренную книгу, основываясь на собственной опытности. Все, что здѣсь описано, испробовано авторомъ книги, который по ремеслу своему принадлежитъ къ разряду людей, называемыхъ французами: Chef de cuisine, т. е. главою или начальникомъ кухни. Въ Россіи начальникъ кухни называется *главнымъ поваромъ* или, съ французскаго, *метръ д'отелемъ*. Прослуживъ большую часть жизни въ знатныхъ домахъ, на великолѣпныхъ кухняхъ, авторъ этой книги убѣдился, что хорошая стряпня не только уменьшаетъ издержки хозяевъ, но и способствуетъ къ сохраненію ихъ здоровья, потому что оно основывается на пищѣ, употребляемой въ домѣ ежедневно, на выборѣ припасовъ и на ихъ приготовленіи. Въ этой книгѣ собрано до 2000 различныхъ кушаньевъ и приготовлений, дорогихъ и дешевыхъ, русскихъ и иностранныхъ, на томъ основаніи, что, по сознанію извѣстѣйшихъ гастрономовъ, лучшій столъ тотъ, который составленъ изъ лучшихъ національныхъ блюдъ всѣхъ народовъ. Все объяснено въ этой книгѣ такимъ образомъ, что легко поймется не только каждымъ хорошимъ поваромъ, но и каждымъ гастрономомъ. Издатель книги вполне убѣж-

денъ въ ея пользѣ и надѣется, что предлагаемыя имъ блюда понравятся людямъ, одареннымъ тонкимъ вкусомъ; точно также какъ эти блюда нравились тѣмъ, для которыхъ авторъ книги приготовлялъ ихъ, заведывая аристократическими кухнями. Простыми или обыкновенными блюдами здѣсь однако вовсе не пренебрегается, потому что въ поваренномъ искусствѣ все зависитъ отъ качества припасовъ и ихъ приготовленія: простое превращается чрезъ искусное приготовленіе въ изящное.

- Для большихъ столовъ принята въ основаніе французская кухня, которая почитается первою въ свѣтѣ. Авторъ книги обучался поварскому искусству въ Парижѣ, гдѣ и усовершенствовалъ многія блюда, неизвѣстныя во Франціи, и почтетъ себя счастливымъ, если русская публика обратитъ вниманіе на его трудъ.



Встарину, когда образованный человѣческій умъ передавался въ извѣстность печатно въ книгахъ, объявленіе о книгѣ или предисловіе для оной было труднѣйшимъ дѣломъ автора.

Изъ книгъ прошедшихъ вѣковъ видно, что для изложенія предисловія, которое почиталось весьма важнымъ, писатель трудился съ усердіемъ и употреблялъ всѣ свои умственные силы и старанія, чтобы представить читателю подробный отчетъ о книгѣ въ настоящемъ ея видѣ. Критика въ то время была слаба, потому что тогда не было журналовъ. Въ нашемъ просвѣщенномъ XIX вѣкѣ, предисловіе къ книгѣ и объявленіе объ ней большею частію переходить въ полное право издателя этой книги, который передѣлываетъ написанное авторомъ предисловіе по собственному усмотрѣнію, или составляетъ другое, иногда совершенно противное мыслямъ автора.

Читатель прошедшихъ временъ, прочитавъ въ книгѣ предисловіе, имѣлъ объ ней достаточное понятіе. Въ настоящемъ просвѣщенномъ вѣкѣ каждая строка подлежитъ критикѣ, и нерѣдко объявленіе о книгѣ объясняетъ одно, критикъ говоритъ другое, а книга содержитъ въ себѣ третье, почему читатель находится въ затруднительномъ положеніи — кому и чему вѣрить?

Если прибавить къ этому интересъ издателя и покровительство, которымъ пользуется авторъ, обстоятельства, въ которыхъ онъ находится, и безпощадное порицаніе критики, то читатель часто пріобрѣтаетъ то, чего бы онъ вовсе не желалъ, а долготѣніе труды беззащитнаго писателя гибнутъ отъ одного злонамѣреннаго пера критика.

Кто испылъ горькую чашу на тернистомъ печатномъ пути каковаго бы то ни было умственного труда, тотъ повѣритъ вышесказанному.

Вмѣсто предисловія представлю читателямъ объясненіе на замѣчанія критики, послѣдовавшей по выходѣ въ свѣтъ первой книги этого «Альманаха» *).

Критика нѣкоторыхъ петербургскихъ журналовъ и газетъ до того

*) Лучше повѣдо, чѣмъ иногда, говорить древняя пословица.

была разнообразна, что читатель находился въ затрудненіи кому и чему вѣрить.

Въ одномъ журналѣ критикъ увѣрилъ читателей, что «Альманахъ» выходитъ съ цѣлію заставить поваровъ и кухарокъ изучать французскую литературу. Въ другомъ журналѣ критикъ рекомендовалъ книгу только богатымъ гастрономамъ и хорошимъ поварамъ; въ третьемъ, четвертомъ журналахъ и т. д. одинъ, сравнивая поваренныя книги опытныхъ хозяекъ и кухарокъ съ «Альманахомъ», предпочиталъ первый; другой не находилъ въ «Альманахѣ» ничего новаго, защищалъ творенія хозяекъ и кухарокъ, будто бы справедливо заслужившія довѣренность публики; иной начиналъ свой разборъ съ вѣрнымъ взглядомъ и основательными замѣчаніями, но кончалъ непонятно-двуусмысленно. Однимъ словомъ, каждый судилъ по своему, что и побудило меня въ этомъ объясненіи оправдаться предъ благосклонными читателями и представить имъ доказательства, что настоящая мысль автора не была замѣчена критикой.

Въ Петербургѣ поваренныя книги издавались книгопродавцами въ переводахъ съ французскаго, или при изданіи поваренныхъ книгъ выбирались блюда изъ другихъ поваренныхъ книгъ и составляли поварскіе календари, самоучители же повареннаго искусства, книги подъ названіемъ: поваровъ, приспѣшниковъ, искусниковъ и т. п., не выходили очень рѣдко.

Гостепріимная Москва дарила Россію ежегодно описаніемъ вкусныхъ и лакомыхъ яствъ своихъ коренныхъ хлѣбосоловъ. Московскія поваренныя книги составлялись вначалѣ русскими поварями, а послѣдствіи хозяйками болѣе для провинцій. Но петербургскій житель смотрѣлъ недоувѣрчиво на совѣты отличнаго русскаго кухмистера или опытной хозяйки по слѣдующей причинѣ: почти каждый вельможа въ Петербургѣ имѣлъ поваря француза (что и нынѣ у многихъ принято), которому жители Петербурга (съ ограниченными даже состояніемъ) отдавали въ ученіе по нѣскольку учениковъ, съ платою, отчего въ короткое время французская кухня стала общою.

Въ рѣдкомъ домѣ и трактирѣ не было на обѣденныхъ запискахъ супа à la geine или супа à la tortue и тому подобныхъ. Наконецъ приготовленіе иноземныхъ яствъ пресытило людей; обратились къ національному. Новое поколѣніе поваровъ, учениковъ французской кухни, было въ затруднительномъ положеніи: оно находилось между французской и русской кухней. Первую хотя они изучали поверхностно, но трудно имъ было запомнить всѣ французскіе термины, въ чемъ свидѣлствуютъ, составляемыя ими обѣденныя записки. Вторую не могли также основательно перенять отъ иноземцевъ, почему принуждены были обратиться къ повареннымъ книгамъ русскихъ кухмистеровъ, чѣмъ и увеличили ихъ потребность. Но результатъ оказался неудовлетворительнымъ. Ученики французской кухни доискивались въ поваренныхъ книгахъ затверженнаго ими съ начала ученія у французовъ и покупали, что имъ первое попадалось, а издатели и издательницы

поваренных книгъ, подъ защитою нѣкоторыхъ журнальныхъ сотрудниковъ, поняли свою пользу и начали издавать дюжинами попарскія книги какъ въ Москвѣ, такъ и въ Петербургѣ. Нашлись даже искусные спекулянты, которые ловко поддѣлывались начальными буквами подъ имя автора болѣе расходиншейся поваренной книги. Въ это время вышла первая книга «Альманаха гастрономовъ», вышла скромно, безъ громкихъ журнальныхъ предувѣдомлений, не съ тѣмъ, чтобы вытѣснить изъ общаго употребленія одобренныя публикою подобныя изданія *) или оспарипать достоинства новыхъ, составленныхъ опытными русскими хозяйками; но цѣль автора была услужить господамъ гастрономамъ, какъ для объясненія повсемѣстно принятыхъ застольныхъ обѣденныхъ и бальныхъ порядковъ, такъ равно и для наставленія неопытной прислуги, которая легко можетъ выполнить свои обязанности, руководствуясь книгою по желанію господина. Кухни, какъ имѣющія болѣе разнообразіе, пояснена обширнѣе. Записки кухонныя на французскомъ языкѣ приложены здѣсь не для того, чтобы повара и кухарки учились по французски; но чтобы русскіе ученики французской кухни припоминали изученное ими и могли руководствоваться безъ затрудненія русскими указаніями.

Если критиковъ и удивили французскія записки въ «Альманахѣ гастрономовъ», то навѣрно тѣ, которые будутъ руководствоваться нашимъ «Альманахомъ», не будутъ болѣе изумлять своихъ господъ записками слѣдующаго содержанія:

Супъ али тартю.

Пирожки леже съ рысью.

Холодное пате-фуа.

Соусъ Белъ али модъ.

Зелень раки.

Роти цыцленокъ съ салатомъ.

Пирожное мороженое О-брю.

Копія этой записки передана публикѣ въ фельстонѣ „С.-Петербургскихъ Полицейскихъ Вѣдомостей“, въ среду, 15-го октября 1852 года, № 226.

Здѣсь можно было бы сказать критику безъ преувеличенія, что въ «Альманахѣ гастрономовъ» — богатый гастрономъ, господинъ средняго состоянія, высшаго и средняго класса хозяйка, лучшій и посредственный поваръ, ученикъ поварской, дворецкій, буфетчикъ, офиціантъ, экономъ въ столицѣ и экономъ въ провинціи — найдутъ въ книгѣ нашей каждый для себя полезное, что видно изъ слѣдующаго:

Гастрономъ-аристократъ не будетъ затрудняться въ выборѣ переменныхъ блюдъ для своего обѣда; дешевосто записокъ въ «Альманахѣ гастрономовъ» удовлетворять даже и прихотливому вкусу. Вина для стола, для десерта фрукты, для чая, кофе и шоколада пирожное, питье, конфеты и

*) Какъ критика «Отечественныхъ Записокъ» передава публикѣ въ 1855 году.

мороженое для бала, безъ дальнѣйшаго разсужденія обо всемъ этомъ съ прислугою, отмѣчаетъ господинъ карандашемъ въ «Альманахѣ», и въ одну минуту рѣшаетъ весь порядокъ, на что прежде употреблялось не мало времени. А какъ дорого цѣнится время въ высшемъ кругу, о томъ знаетъ каждый критикъ. Прислуга послѣ подобнаго приказанія должна избѣгнуть всякаго недоразумѣнія.

Гастрономъ съ ограниченнымъ состояніемъ не избѣгнетъ надобности въ заказахъ на именины, экстренные дни и торжественные праздники. Тому же, кто рѣдко встрѣчается съ подобными потребностями, еще болѣе окажется нужнымъ «Альманахъ гастрономовъ», преимущественно въ столицѣ, гдѣ заказной обѣдъ готовится отъ 30 коп. до 25 рублей съ персоны. По руководству «Альманаха», каждый можетъ провѣрить предложенную ему для обѣда или ужина записку и что, по его мнѣнію, окажется несоотвѣтственнымъ перемѣнить или вовсе исключить, а такого рода повѣрка иногда приноситъ не малую пользу, какъ въ удовлетвореніи гостей, такъ и въ экономическомъ отношеніи. Что же касается до кухни, то въ ней помѣщены блюда, употребляемые всѣми сословіями.

Многія дамы въ столицахъ и въ провинціи занимаются хозяйствомъ; въ доказательство ихъ благоволенія къ «Альманаху гастрономовъ», одобрительныя письма могли оправдать автора предъ тѣми читателями, кои въ краснорѣчіе критиковъ внушило противное мнѣніе объ «Альманахѣ гастрономовъ». Письмо, полученное нами отъ одной вновь поступившей въ хозяйство молодой дамы, могло бы украсить фельетонъ лучшей отечественной газеты; оно написано съ вѣрнымъ взглядомъ на мысль и труды автора, и остроумный разборъ книги, съ полнымъ знаніемъ дѣла, доказываетъ, что и въ кругу образованныхъ дамъ хозяйство имѣетъ свою цѣну. Истинное уваженіе и душевная благодарность автора къ читательницамъ не позволяютъ безъ ихъ разрѣшенія передать публикѣ лестное для него одобреніе.

Хорошій поваръ, который не имѣетъ надобности въ приобрѣтеніи дальнѣйшихъ познаній, найдетъ въ «Альманахѣ гастрономовъ» то, что въ непредвидимыхъ обстоятельствахъ дастъ ему средство избѣгнуть затруднительнаго положенія. Для примѣра приведу здѣсь три случая: 1) Въ присутствіи моемъ, въ Парижѣ, повару г. Плюмро заказана была отъ русскаго посольства для дня Св. Пасхи четвергопалъ соль. И что же? Пока ему не объяснили способа приготовленія этой соли, не мало было истреблено соли; 2) въ г. Палермо повару г. Леграну заказанъ былъ гороховый кисель. По сознанію самого г. Леграна, легче было приготовить обѣдъ на 500 персонъ, чѣмъ сдѣлать это блюдо, потому что онъ не имѣлъ о немъ никакого понятія, и 3) въ Адрианополѣ, г-ну Бакини заказанъ былъ супъ изъ черепахи, и хотя онъ зналъ, какъ поступать съ водяными черепахами, но тутъ пришлось управляться съ черепахой земляной, которая поставила его въ критическое положеніе: всѣ усилія его убить черепаху остались тщетными; животное не высовывало головы изъ костянаго корпуса. Надобно видѣть знаменитыхъ пова-

ровъ въ затруднительномъ положеніи; а мало ли въ обширномъ поварскомъ искусствѣ можетъ встрѣтиться подобныхъ случаевъ.

Извѣстно всѣмъ, что люди опытные, съ совершеннымъ знаніемъ своего дѣла, слѣдятъ за открытіями, отыскивая повсюду въ дѣломъ мірѣ матеріалы для обогащенія своихъ познаній. Если одно изъ предлагаемыхъ «Альманаховъ гастрономовъ» средствъ оказалось бы полезнымъ, то книга окупилась, а гдѣ до 2,000 совѣтовъ, испытанныхъ на практикѣ, тамъ много полезнаго.

Посредственный поваръ, безъ сомнѣнія, можетъ встрѣтить заказы, изложенные ясно въ «Альманахѣ гастрономовъ», и руководствуясь ими, не будетъ имѣть надобности спрашивать у кого-либо изъ поваровъ: какъ то или другое блюдо готовится?

Ученики поварскіе, окончившіе ученіе на французской кухнѣ, найдутъ въ «Альманахѣ гастрономовъ», сверхъ изученныхъ ими блюдъ, много новаго, и сверхъ того полное наставленіе, которое въ короткое время усовершенствуетъ ихъ, чтобъ быть какъ должно поварами. Часто дорогіе учителя слагали вину на неспособности учениковъ, умалчивая о томъ, что предъ ними все было закрыто.

Для начинающихъ учениковъ, «Альманахъ гастрономовъ» можетъ служить теоріей, по которой они гораздо скорѣе кончатъ ученіе, потому что, если кто научится изготовить вкусный бульонъ, тотъ по руководству «Альманаха гастрономовъ» въ состояніи уже приготовить 180 суповъ. Имъ не нужно будетъ писать для памяти поварскихъ тетрадей, большею частію съ ошибочными названіями, какъ это до сихъ поръ дѣлалось и дѣлается, а нужно только отмѣчать въ «Альманахѣ гастрономовъ» тѣ блюда, съ которыми они ознакомились, и притомъ каждый, вышедшій изъ ученія, легко можетъ дать отчетъ о своихъ успѣхахъ.

Незанимающіеся поварскимъ искусствомъ могутъ также руководствоваться «Альманахомъ гастрономовъ»; но при этомъ необходимо имѣть хоть немного опыта, потому что приготовляющіе съ поварскою книгою въ рукахъ, въ случаѣ неудачи, не сознаются въ своей неопытности, а приписываютъ неудачу невѣрному наставленію, данному авторомъ книги, и отъ этого книга теритъ свое достоинство; но никто не обращалъ вниманія, что во всемъ, а главное, въ провинціи, встрѣчаются противоположности, напримѣръ: мука сухая—русскихъ и свѣжій—нѣмецкихъ мельницъ съ виду будто и одинаковы, но одна отъ другой значительно разнствуютъ: русская имѣетъ во всемъ преимущество предъ нѣмецкою; а равно и свѣжія яйца домашнихъ куръ весьма разнятся отъ яицъ привозныхъ, называемыхъ «ординарными». Однимъ словомъ, вся провинція раздѣляется на нѣсколько сортовъ, почему желающіе приготовить избранное ими блюдо должны, во-первыхъ, поступить въ точности съ указанными совѣтами; во-вторыхъ, изслѣдовать тщательно провинцію, и первую неудачу не слагать на невѣрное описаніе, а, розыскавъ причину, постараться исправить свою собственную ошибку.

Дворецкій—столовый найдетъ въ «Альманахѣ гастрономовъ» объясненіе о прислугѣ въ такомъ порядкѣ, въ которомъ легко можетъ выполнить свои обязанности и въ богатомъ домѣ. Должность эта въ столицахъ не столь важна какъ въ провинціи, гдѣ въ экстренныхъ случаяхъ прислугу собрать легко, но часть распорядителя всегда остается праздною.

Бюфетчику, руководствующемуся «Альманахомъ гастрономовъ», ненужны приказанія: какое именно вино замораживается, которое подается умѣренно холоднымъ, или вовсе теплымъ, какіе фрукты, или ягоды, должно мыть въ водѣ и какъ ихъ укладывать для десерта. Салатъ, закуски, подки, ликеры, пуншъ, жонки и всѣ столовыя принадлежности изложены въ «Альманахѣ гастрономовъ» съ возможною точностію.

Бережливымъ хозяевамъ въ столицѣ, желающимъ приобрести припасы изъ первыхъ рукъ, объяснено гдѣ, въ какомъ мѣстѣ и въ какое время года бываетъ ихъ привозъ, и по какой цѣнѣ они продаются, и потому хозяинъ легко можетъ избрать время для запаса на зиму.—Знаніе этой тайны принесетъ столичному жителю экономію на 50% изъ расходовъ на подобные предметы, потому что цѣны продуктовъ въ столицѣ переменчивы, такъ напримѣръ: свѣжій огурецъ продается отъ 5-ти рублей за штуку и понижается до 15-ти копѣекъ за сотню, а также и цыплита отъ 3-хъ рублей доходитъ до 15 копѣекъ за штуку. Для бережливыхъ хозяевъ въ «Альманахѣ гастрономовъ» изложено полное руководство, какъ заготовлять широкъ всякаго рода припасы на зиму, безъ лишнихъ расходовъ, и показано, какого рода провизія имѣетъ болѣе цѣнности въ столицѣ и на какомъ рынкѣ въ свое время продается.

Представляя на судъ благосклонной публики все вышесказанное, льщу себя пріятною надеждою, что недоразумѣніе критики не охладитъ вниманія публики къ моей книгѣ, и что она почтитъ продолженіе моего труда своею благосклонностію.

За тѣмъ считаю долгомъ поблагодарить гг. критиковъ «Альманаха гастрономовъ» за доставленный мнѣ ихъ критикою этотъ случай объясненія съ читателями. Я вполне увѣренъ, что господа критики, употребивъ приготовленное по софѣту «Альманаха Гастрономовъ» лакомое блюдо, успокоятся на время, а когда ихъ домоправительницы представятъ имъ значительную экономію въ мѣсячномъ итогѣ домашнихъ расходовъ, тогда вовсе позабудутъ критику, написанную ими некогда противъ «Альманаха гастрономовъ». И читатели, можетъ быть, скажутъ свое мнѣ: «спасибо».