

О Г Л А В Л Е Н І Е.

Программа поварского отдѣла.

I. Предварительныя свѣдѣнія.

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

II. Завтраки.

Вифштексъ	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 клелью	64
» » пашотомъ	97
» » борщомъ	91
Паша	48

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

б) 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 корнеевъ	50

в) Супы заправочные.

Супъ бискъ	44
» ошпо	93
» тортю	81
Похлебка	69

г) Разсолъники.

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

е) Щи.

Щи кислые	85
» изъ расады	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
новотроицкіе растеган	71
варшавскіе	47
2) <i>Жареные</i> : площадные	58
растворчатые	25
пончики	79

б) Пироги изъ сдобнаго тѣста.

Гребешки	60
Колбовые	37
Корзиночки	65
Ватрушки	43
Пирожки съ грибами	74
Влинятые	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
Влинятый 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 вельнымъ 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
» бульи	55
» по-гусарски	92
» а-ля Строгоновъ	41
» брезе	23
Говядина по-неаполитански	71
» тушоная по-клубски	57
» по-фламандски	80
Штуфать съ макаронами	49
Солопиша съ хрѣномъ	94
Языкъ	57
Буженина	75
Жиге бретонъ или жареное	54
Ростбифъ	45
Филе Годаръ	60
» паризьенъ	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

— VII —

	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
Лавцовскія котлеты	47
Бараньи котлеты отбивныя	98
Охотничьи котлеты	43
Скобелевскіе битки	31
Долгоруковскіе битки	65
Свинныя 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
Моаги соусъ шканъ	41
Телячья грудинка а-ля кремъ	98
Пилавъ изъ телятины	58
Телячьи ножки	98
Телячья печенка	15
Телячья головка	98
Рагу изъ телятины	95

VII. ЖАРЕНЫЯ ПТИЦЫ.

Жареная дичь, индѣйка	51
Жаренныя куры, цыплята	70
Утка съ яблоками	61
Гусь съ капустой	68

VIII. РЫБНЫЯ.

Паровая рыба	23
Рааварная рыба	28
Фаршированная рыба	94
Осетрина по-американски	95

	Стран.
Севрюга по-русски	46
Судакъ въ кокиляхъ	59
» Орли	39
» маршалъ	37
» о гратень	49
Соте изъ судака	58
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
Влинички	99
Кухенъ мучной и картофельный	100
Рисъ императрисъ	42
Савара съ ромомъ и фруктами	59
Трубочки миндальныя	46
Оладьи	94
Петяшу и профитроль	55
Тарталетки съ яблоками	73

	Стран.
Пудингъ кабинс	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
» бриоле 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
Блаиманже	92
Парфе ореховое	77

Программа отдѣла домашняго хозяйства.

І. ХЛѢБЫ.

Баранки сдобныя	103
Черный хлѣбъ	105
Французскій хлѣбъ	133
Розаны	124
Людскія булки	108
Сайки и въсовой 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 «пу»	106
Константиновское печенье	106
✓ Эклеры	106
Песочное (Александровское) тѣсто	110
Пти-фуръ	134
Кирпичухенъ	110
Пирожки Матильда	111
Тѣсто «бриошъ»	107
Кушонъ	107
✓ Ватрушки	107
Полоска	107
Бриошъ	107
✓ Сдобное тѣсто	109
✓ Плюшки и сухарп	124
Тминныя булочки	109
Булочки съ сметанной приправой	109
Куличъ 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 альтдейтъ	122
Тортуа съ творогомъ	117
Легкія трубочки	114
Кексъ англійскій	114
Ромовая савара	116
Висквитъ къ шоколаду	119
Картофель	120

	Стран.
Выборгскій крекдель	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 заварное, 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 дегазе	118
Грецкіе орѣхи въ карамели	102
Тянушка сливочная	111
» шоколадная.	111
» изъ молока	111
Грильяжъ мицдальный	114
Клюква въ сахарѣ	116
Мессинскія конфекты	135
Абрикосовый патъ	135
Пельмени изъ абрикосоваго пата	135
Кенпсбергскіе марципаны	129
Сливочная помадка	115
Простая помадка для украшенія	102
Карамель	102

VI. ЖЕЛЕ, МАРМЕЛАДЪ, ВАРЕНЬЕ.

Яблочный мармеладъ и желе	101
Варенье изъ апельсинновъ и лимоновъ	108
Варенье п желе изъ айвы	124
Шербетъ	131

	Стр.
Цукаты	134
Агарь-Агарь	121

VII. ЗАГОТОВКИ.

Марипованіе рыбы.	109
» селедокъ	109
» мяса и дичи	128
» ягодъ.	131
» брусники	105
» грибовъ.. . . .	125
Сушка грибовъ	126
Соленіе огурцовъ	104
Коришоны	104
Сохраненіе огурцовъ	104
Рубленая капуста	127
Шпикованная капуста	127
Томаты, горошекъ, фасоль, шпинатъ, щавель	126
Никули	131
Моченые яблоки	128
Красная капуста	128
Соленіе мяса и языковъ	136

VIII. КВАСЫ.

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

Наливки.	191
------------------	-----