

ПРЕДИСЛОВИЕ РЕДАКТОРА К СОВРЕМЕННОМУ ИЗДАНИЮ

Новая книга в серии «Кулинарная классика» — очередной великолепный подарок не только любителям искусства кулинарии, но и знатокам истории Отечества, ценящим проникновение в быт и ежедневные заботы людей того времени. Такие поваренные книги говорят об имеющемся достатке, экономическом и социальном положении народа, уровне развития сельского хозяйства и пищевой промышленности, а также торговых связях с другими регионами и странами.

Данное издание состоит из двух частей: поваренной книги для молодых хозяек «Постный и скоромный домашний стол», изданной в Санкт-Петербурге в конце XIX века, а затем несколько раз переизданной, и книги, вышедшей в 1910 году в Люблине, — «Пасхальный стол».

Как известно, быт и питание людей в дореволюционной России строго соотносилось с православным календарём: соблюдение религиозных постов было естественным и повсеместным, поэтому приготовление пищи в постные и скоромные дни принципиально отличалось — и это отражено уже в самом названии поваренной книги. В ней представлены кулинарные рецепты 477 блюд, объяснения, как готовить обеды, пасхи, куличи, варенья, соленья и маринование, квас, шпек и сало для жаренья, рецепты копчения и соленья рыбы и мяса, а также описание средств предохранения провизии от порчи. Однако, наш взгляд, главное достоинство этой книги — меню 366 обедов, каждый из 4–5 блюд. Меню великолепно сбалансировано, при этом составлены с учётом времени года и доступности продуктов.

Вторая книга — «Пасхальный стол» — о приготовлении блюд к главному христианскому празднику, к которому тщательно готовились, уделяя столу и традиционным пасхальным блюдам особое внимание.

Надо заметить, что издание вышло в городе Люблин, в восточной Польше, — так как с 1815 года и до Первой Мировой войны Царство Польское находилось в составе Российской Империи. Поэтому некоторые из предложенных пасхальных блюд сегодня не являются для православных традиционными. Однако, по нашему разумению, эти рецепты только обогащают и книгу и, соответственно, расширяют знания и возможности читателя.

Современное издание публикуется практически без изменений относительно дореволюционных. Для удобства читателей мы лишь перевели меры веса и длины: фунты, золотники и лоты — в граммы и килограммы, вершки и дюймы — в сантиметры. Количество пряностей авторами простодушно указано в копейках, перевести их в граммы практически не представилось возможным в связи с огромным разбросом цен по годам и губерниям, городам и деревням Российской Империи. Поэтому современному читателю при указании их в рецептах придётся руководствоваться собственным вкусом и кулинарным опытом.

Количество дрожжей также в оригинале указано в копейках, например: «положите дрожжей на 1 копейку». При их переводе в граммы мы основывались на указание в поваренной книге другого известного в конце XIX века автора — Елены Молоховец. В своей кулинарной книге она пишет: «Самые лучшие дрожжи — это сухие венские, 40 копеек фунт, которые в холодном месте держатся до трёх месяцев; на 4 фунта муки их берётся приблизительно 3 золотника, т.е. на 1 копейку; растворять тесто утром рано...» Таким образом, примерно 400 грамм дрожжей в то время стоили 40 копеек, то есть: 10 грамм — 1 копейку.

Мы оставили в тексте указания авторов относительно жара печи. Адаптировать эти рекомендации к современной бытовой технике не составит труда даже начинающей хозяйке.

Не сомневаемся, что читатели этой книги — и опытные, и молодые хозяйки найдут здесь много полезного, получат удовольствие от приготовления традиционных русских блюд, обогатят рацион своих семей и порадуют близких.

Приятного аппетита!



ОБЪЯСНЕНИЕ НЕКОТОРЫХ УСТАРЕВШИХ СЛОВ

Валёк — предмет в хозяйстве известный с XI века: он представлял из себя плоский деревянный брусок с ручкой. Сегодня на помощь хозяйкам придут электрические комбайны, миксеры и блендеры.

Мазурка — польское песочное печенье с ореховыми или фруктовыми наполнителями. Традиционная мазурка — сливовая или яблочная. К особенностям приготовления теста относится то, что желтки варят отдельно от белков в дуршлаге, опущенном в горячую воду, затем растирают. Как правило, из теста выпекается лист, а после нарезается на отдельные пирожные.

Маколёр — широко распространённое в России, Белоруссии и на Украине приспособление было похоже на глубокую миску с шершавой внутренней поверхностью, на неё наносили насечки или во время производства в глину подмешивали мелкий гравий. Предназначался маколёр для растирания пестиком мака, варёного картофеля и проч.

Наливная уха — уха из живой рыбы, в основном из стерлядей, когда молодых, только что выловленных неводом живых особей клали в котел и заливали крутым кипятком. Такое блюдо было известно только в России, приготовить его можно было только весной или зимой, когда кишечник рыбы был пуст и её можно было не чистить.

Настольник — русское областное название расхожей скатерти из клеёнки или грубой материи, застилаемой ежедневно. Скатертью же в районах, где употребляют термин настольник (натрапезник), называют только тканую белую, застилаемую в праздники.

Ночвы — корыто, выдолбленное из дерева. В больших ночвах секли капусту, мясо для колбас, стирали бельё, купали детей, в меньших провеивали зерно и крупу, в маленьких — толкли для приправы сало, мак и проч.

Облатки — тонкие, наподобие плотной бумаги пластинки (кружки) из вафельного теста. Используются как полуфабрикат в приготовлении кондитерских изделий, в которых применяется полужидкое тесто. Оно намазывается на облатки и выпекается без формы. Облатками также иногда называют прокладки-блинчики в кулебяках для разделения слоёв начинки.

Пляцек — пирожное, выпекаемое обычно к католическим праздникам, дням поминовения. Тесто пляцков в виде плоской пластинки до и после выпечки покрывается орехами или фруктами, причём добавки очень мелко измельчаются. Существует очень много рецептов пляцков, которые отличаются количеством и вкусом составных частей, но, по сути, не меняют общей технологии: вначале делается основа, а затем различные добавки.

Ренский уксус — кислое виноградное вино, которое потеряло вкус и спирт. Для этого вино специально давали закиснуть. К примеру, в бочонок с виноградным вином клали кислое ржаное тесто или коренья хрена, смородины, крыжовника и оставляли в открытом бочонке, чтобы вино скисло. Сегодня можно использовать готовый винный уксус.

Чухонское масло — в словаре Василия Алексеевича Лёвшина (1746—1826) читаем: «Чухонское масло — название высокосортного сливочного масла, которое обычно приготавливается не из цельных сливок, а из сквашенных. Отличается приятным кисловатым привкусом». На Руси называли чухонским, кухонным или сметанным кислосливочное масло. Этот вид масла изготавливали сбиванием сметаны или кислого неснятого молока. Чухонское масло использовали прежде всего в кулинарных целях. Согласно другим предположениям, «чухонское» — это финское масло. Дело в том, что поставками молока и молочных продуктов в Петербург занимались исключительно финны (чухонцы), которые преимущественно жили на Охте.

ОБ АВТОРАХ

Авторы этих кулинарных книг — женщины необычайно красивые как лицом, так и своими душевными качествами, они были известными и неординарными личностями своего времени. К искусству кулинарии они не имели прямого отношения, однако занимались издательским делом и были равнодушны к вопросам общественного просвещения и культурного развития.

Александра Николаевна Толиверова (1842–1918) — писательница и журналистка, общественная деятельница, неординарная и даже отважная женщина. В девичестве — Сусоколова, по первому мужу — Якоби, во втором браке — Тюфяева, в третьем — Пешкова. А Толиверова — это писательский псевдоним, который Александра Николаевна взяла после смерти своих детей, он образован от их имён — Толи и Веры.

В юном возрасте девушку насильно выдали замуж за богатого, но сумасшедшего человека, и она немало претерпела страданий, пока художник Валерий Якоби, влюбившийся в печальную красавицу с первого взгляда, не добился для неё развода и не увёз в Италию, где она и стала его женой.

Известно, что в 1867 году вместе с мужем, находившимся в Европе в качестве пенсионера Академии художеств, она была свидетельницей попытки отрядов Гарибальди освободить Рим. Александра Николаевна была одним из близких друзей Гарибальди, работала сестрой милосердия и оказывала помощь раненым гарибальдийцам — они называли её «прекрасная Александрина». После поражения Гарибальди был схвачен и отправлен в крепость Варинья, и именно Толиверова передала ему записку с планом побега. Благодаря её поддержке многие русские, одушевлённые идеей свободы, примкнули к «Тысяче» и нашли в Сицилии славу. В числе русских волонтёров был, например, будущий учёный Илья Ив. Мечников.

В 1872 году Толиверова получила благодарственное письмо от Джузеппе Гарибальди, а позже опубликовала в «Историческом вестнике» воспоминания об этом знаменитом итальянце. Кстати, Александра Николаевна послужила прообразом прекрасной Джеммы в «Оводе» Этель Войнич.

Будучи в Италии Александра Толиверова была корреспонденткой популярной политической и литературной газеты «Голос», выходившей в те годы в Санкт-Петербурге.

По возвращении на Родину в 1871 году она работала в «Неделе», «Биржевых ведомостях», «Молве»; вела художественный отдел в «Новом Времени», «Живописном обозрении» и «Пчеле». Печаталась также и в детских журналах, в 1880-х издала несколько сборников для детей, была редактором-издателем детского иллюстрированного журнала «Игрушечка» и педагогического издания: «На помощь матерям», издавала и редактировала ежемесячный литературный журнал «Женское дело», который, по признанию современников, оказал большое влияние на развитие женского движения в России.

В Александру Николаевну был влюблён художник Василий Верещагин, она состояла в переписке с Львом Николаевичем Толстым, была знакома с Фёдором Михайловичем Достоевским, поддерживала дружеские отношения с его женой Анной Григорьевной. В своих воспоминаниях Александра Николаевна писала: «Моё знакомство с покойным Фёдором Михайловичем произошло в конце 1876 года при совершенно неожиданных обстоятельствах. Он, не зная меня лично, выручил меня из очень затруднительного положения...»

Соавтор Александры Толиверовой — Анна Никитична Доганович, в первом браке Сальникова, (1858–1930). Родом она из дворянской семьи, дочь отставного майора. В 1872 году закончила Литейную женскую гимназию в Санкт-Петербурге, работала учительницей. Её перу принадлежат небольшие повести,



рассказы о животных, очерки, бытовые зарисовки из крестьянской и городской жизни, биографические статьи в различных газетах и журналах.

Ряд её произведений — «Печальник земли русской», «Фомка-дурак», «Вася-горбун», «Золотые искры: сказки» — был рекомендован для внеклассного чтения в школах и гимназиях.

В 1878 году Анна Никитична окончила Георгиевские фельдшерские курсы, после чего открыла в Петербурге Элементарную школу для детей, существовавшую до 1880 года.

Писала популярные брошюры, например: «Крепкие зубы — здоровье желудка», а также мемуары — «Из воспоминаний фельдшерицы», «Мои воспоминания и встречи с писателями» (не опубликованы), «Воспоминания об Иоанне Кронштадтском».

Вместе со вторым мужем, писателем Александром Васильевичем Кругловым, редактировала журналы «Светоч» и «Дневник писателя». Также была дружна с Анной Григорьевной Достоевской, была знакома с семьёй Достоевских благодаря мужу — Александр Круглов находился под большим влиянием этого писателя, как молодой автор он обращался к нему за творческим советом, считал себя его учеником. Семья Кругловых не раз встречалась и с Антоном Павловичем Чеховым, о чём есть записи в летописи жизни писателя.

После смерти супруга, в 1915 году, и революционных событий 1917 года Анна Никитична отошла от литературной работы; заведовала детским домом в Сергиевом Посаде.

К большому сожалению, все наши стремления узнать что-либо об авторе второй книги, составляющей данное издание, — Л. В. Поповой не увенчались успехом. Распространённая фамилия и лишь инициалы имени пока не дают возможности говорить о преимуществе того или иного нашего предположения.

Однако, судя по замечанию автора в своём предисловии к изданию, она тоже была известным человеком для своих современников — так как к ней обращались с просьбами люди со всех концов страны.

ПОВАРЕННАЯ КНИГА
ДЛЯ МОЛОДЫХ ХОЗЯЕКЪ.
ПОСТНЫЙ И СКОРОМНЫЙ
„ДОМАШНІЙ СТОЛЪ“.

Въ книгѣ находятся 477 блюдъ и 366 обѣдовъ, каждый изъ 4-хъ блюдъ; объясненія, какъ готовить обѣды, пасхи, куличи, варенья, соления и маринованіе, квасъ, шпекъ и сало для жаренья, коптить и солить рыбу и мясо, а также средства предохранять провизію отъ порчи.

Составили:

А. Толмачева
А. Сальникова.

7-я тысяча.

С.-ПЕТЕРБУРГЪ.

Изданіе книжнаго магазина С. П. Глазенапа.

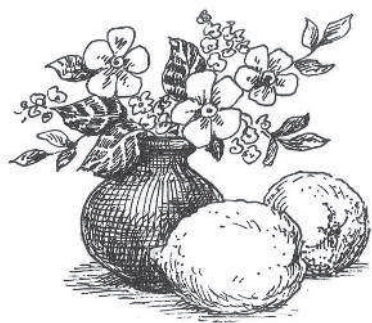
Поварской переулокъ, № 15.

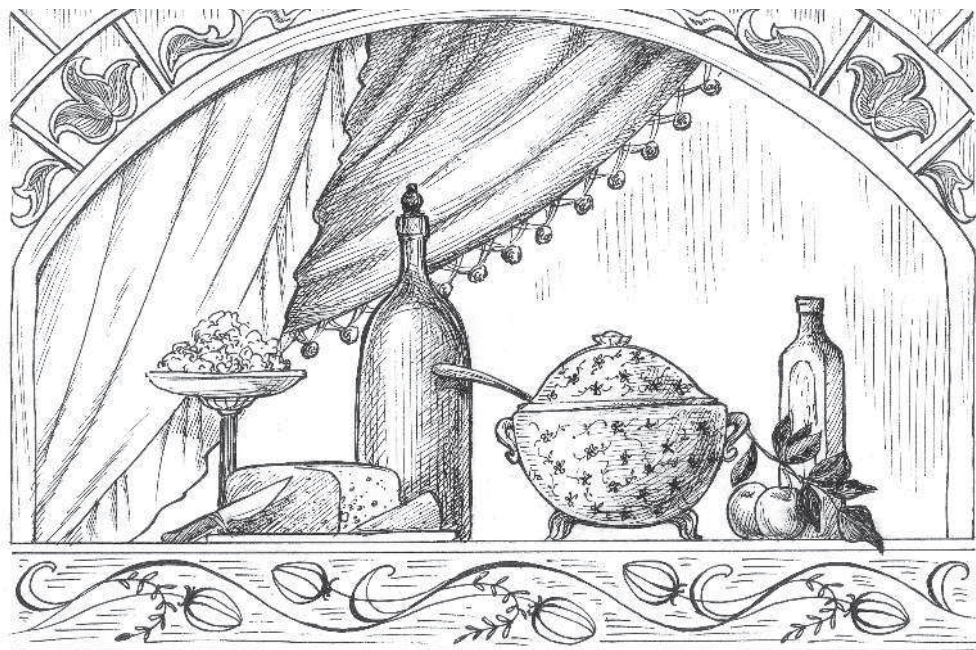
1880.

Александра Толиверова и Анна Сальникова

ПОВАРЕННАЯ КНИГА
ДЛЯ МОЛОДЫХ ХОЗЯЕК

ПОСТНЫЙ И СКОРОМНЫЙ
«ДОМАШНИЙ СТОЛ»





Предисловие

Составляя нашу поваренную книгу под названием «Домашний стол», мы имели в виду, во-первых, избавить хозяек от придумывания обедов на каждый день, а во-вторых, сделать её возможно дешёвой и доступной для большинства семейств.

По разнообразию помещённых в неё блюд, она положительно не уступает дорогим изданиям подобного рода. Так, мы включили в неё 105 супов, 107 вторых блюд, 96 жарких, 29 пирогов, столько же салатов и соусов и 111 пирожных.

Эти цифры сами по себе настолько убедительны, что не нуждаются в комментариях.

Книга состоит из шести отделов: 1) супов, 2) вторых блюд, 3) жарких, 4) пирогов, 5) салатов и соусов и 6) пирожных.

В каждом отделе нумерация начинается с единицы и идёт в восходящем порядке, вследствие чего легко может случиться, что в одном обеде, напр., встретятся два одинаковых номера, положим 49; тогда сообразно с тем, при каком блюде помещён №, — объяснения на него надо искать в соответствующем отделе книги. Если №49 будет, напр., при втором блюде — то его следует искать в отделе 2-х блюд; если же он значится при 3-м блюде, то объяснение на него можно найти в отделе жарких.

Меню обедов в книге, как для скоромного, так и для постного стола, состоит из 4-х блюд, причём праздники отмечены большею изысканностью стола. В годовые же праздники мы позволили себе назначить 5 блюд, но при этом необходимо иметь в виду, что хозяйки, по желанию, всегда могут выкинуть то или другое блюдо, не нарушая этим цельности обеда.

Специальным составлением завтраков и ужинов мы не занимались, ибо в этом случае хозяйки могут руководствоваться всем отделом 2-х блюд.

Затем, при составлении обедов, мы, главным образом, обращали внимание на возможность доставать провизию по сезону.



Порции у нас рассчитаны на 6 человек, но если понадобится готовить на большее число обедающих, то само собою разумеется, что их следует увеличить пропорционально.

Для того чтобы стол обходился дешевле, хозяйки должны иметь провизию в достаточном количестве и закупать её вовремя. О сбережении провизии на время летней жары, у нас сделано указание в своём месте книги.

Легчайший способ измерения провизии — стаканами, кружками, чашками и ложками. Этому измерению мы и придерживались в нашей книге. Каждая хозяйка может установить для себя раз навсегда меру веса означенной посудой, но при этом предварительно нужно вывесить её, а потом наполнять поочередно крупой, мукой, сахарным песком и т.д. и занести на табличку. Масло, уксус и горчица измеряются просто столовой или чайной ложкой; количество же дрожжей мы определяем, как обыкновенно числом копеек. (В современном издании, переводя копейки в граммы относительно дрожжей, мы ориентировались рекомендацией другого авторитетного автора кулинарных книг того времени — Елену Молоховец. — *Ред.*)

Хозяйки найдут в нашей книге оригинальный способ приготовления пасхи и куличей, а также копчения, соления, мяса и рыбы и рецепт для приготовления кваса.

В заключение считаем необходимым заметить, что в книге у нас помещены одни только указания, как готовить обеды, т.е. в ней нет никаких советов об устройстве кухни и её принадлежностей. Это мы делаем потому, что каждая хозяйка, держит кухню сообразно своим средствам и потому, все советы в этом отношении были бы совершенно излишни.

Не распространяемся также о соблюдении в кухне чистоты и опрятности, как о вещах также хорошо известных хозяйкам. Вдаваясь же в такие подробности, мы увеличили бы только объём книги, а вместе с тем и её цену — тогда она не удовлетворяла бы нашей прямой цели.

Составительницы
А. Толиверова и А. Сальникова



ОГЛАВЛЕНИЕ

Отдел I. СУПЫ	23	23. Суп Julienne	27
1. Чистый бульон	23	24. Суп с картофелем и кореньями	28
2. Суп с кореньями и телячьими фрикаделями	24	25. Суп из сухих грибов со сметаной	28
3. Суп с кодунами	24	26. Бульон с рисом	28
4. Суп с манными клёцками	24	27. Суп из гусиных потрохов	28
5. Ломоносовские щи	24	28. Горох постный с гренками	28
6. Суп с грибными ушками	24	29. Белый валахский суп	28
7. Суп с рисовыми фрикаделями	24	30. Суп с рисом или перловой крупой	28
8. Суп с пельменями	25	31. Лапша мясная	28
9. Борщ малороссийский	25	32. Молочный суп с саго	28
10. Суп с картофельными клёцками	25	33. Кислые щи с гренками из гречневой каши	29
11. Ленивые щи	25	34. Борщ с сосисками	29
12. Суп с вермишелью, лапшой и макаронами	25	35. Костно-говяжий суп	29
13. Суп с клёцками	25	36. Суп из тапиоки с курицей	29
14. Суп с мясными ушками	26	37. Уха из налима	29
15. Щи с копчёной свиной грудинкой	26	38. Суп из дичи прозрачный	29
16. Суп-пюре гороховый с ветчиной	26	39. Суп со смоленскою крупую без мяса	30
17. Суп из курицы	26	40. Суп с мясным фаршем	30
18. Молочная лапша	26	41. Суп с омлетами	30
19. Рассольник из почек	27	42. Суп со спаржей и разварными кореньями	30
20. Селянка с осетриной (жидкая)	27	43. Суп-пюре из рябчиков	30
21. Суп a la tortue	27	44. Бульон с кореньями	30
22. Суп с клёцками из телячьей печёнки	27	45. Крепкий бульон в чашках	30



46. Постный суп. 31
47. Кислые щи из осетровой
головизны. 31
48. Грибная лапша постная. 31
49. Суп из сметков. 31
50. Суп из сухих грибов
с перловой крупой. 31
51. Суп с куриными
фрикаделями. 31
52. Суп с литовскими гренками. . . . 31
53. Суп с аморетками. 32
54. Бульон с гренками
из смоленской крупы. 32
55. Красный суп с кулебякой
из рыбы. 32
56. Суп с брюнетками. 32
57. Суп с каштанами. 32
58. Уха из разной рыбы. 32
59. Бураки по-хохлацки. 32
60. Английский суп. 33
61. Суп французский
прозрачный. 33
62. Калья. 33
63. Борщ из карасей с гречневой
кашей в горшке. 33
64. Борщ с селёдкой. 33
65. Кислые щи с грибами. 34
66. Немецкий суп с чёрными сухарями
и выпускными яйцами. 34
67. Суп с мясными фрикаделями. . . 34
68. Суп с клёцками из сухарей. . . . 34
69. Суп с разварным саго. 34
70. Молочный суп с вермишелью
или крупами. 34
71. Суп с русскими гренками. 35
72. Бульон
с грибными пирожками. 35
73. Суп-пюре картофельный. 35
74. Королевский суп. 35
75. Борщ с помидорами. 35
76. Суп испанский с пармезаном. . . 35
77. Суп экономический. 35
78. Щи Александрин. 36
79. Суп из черники. 36
80. Крупеня грибная. 36
81. Постный борщ. 36
82. Постные щи со сметками. 36
83. Грибная селянка. 36
84. Постные щи с грибами. 36
85. Польские зелёные щи
с фаршированными яйцами. 36
86. Бульон с раковым фаршем или
фрикаделями. 37
87. Суп из спаржи. 37
88. Зелёные щи из щавеля
и шпината. 37
89. Похлёбка a la minute. 37
90. Суп с клёцками из раков. 38
91. Суп со свежим
зелёным горошком. 38
92. Раковый суп. 38
93. Суп из телятины. 38
94. Бульон с бишкоктом. 38



95. Суп-пюре из белой фасоли	38
96. Суп-пюре из помидоров	38
97. Ботвинья	39
98. Окрошка	39
99. Суп из свежих грибов	39
100. Молочный суп с меренгами	39
101. Грибной бульон с колдунами из кислой капусты	39
102. Постный раковый суп	39
103. Щи из сафоя	39
104. Суп с брюсселями и фрикаделями	40
105. Pot au feu (пот-о-фё)	40

Отдел II. ПИРОГИ, ПИРОЖКИ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ К СУПУ 41

1. Пирожки с яйцами, рисом и вязигою или творогом	41
2. Пирог из кислого теста с капустой и яйцами	41
3. Расстегаи	42
4. Кулебяки с вязигой, яйцами и разной рыбой	42
5. Сырники	42
6. Малороссийские галушки	43
7. Паштет из рябчиков	43
8. Слоёные пирожки с мозгами	43
9. Паштет из молочных блинчиков с говядиной и яйцами	43
10. Паштет из курицы с яйцами	44
11. Ватрушка по-польски	44

12. Слоёные пирожки с говядиной и яйцами	44
13. Блины красные	45
14. Пирог с гречневой кашей и селёдкой	45
15. Пирожки-скороспелки	45
16. Витушка грибная	45
17. Постный пирог с грибами или с рисом и вязигою	45
18. Кулебяка из рыбы	46
19. Пирог с рисом и сигом или грибами и вязигою	46
20. Пирог с курицей и рисом	46
21. Штрудель	46
22. Пирог с морковью и яйцами	46
23. Vol au vent (французский паштет)	47
24. Пирожки-рулеты	47
25. Вареники с капустой	47
26. Расстегаи из груздей	47
27. Пирог со сливами или свежими ягодами	47
28. Сметанный пирог или пирожки со свежими грибами	48
29. Греческие пирожки	48

Отдел III. ВТОРЫЕ БЛЮДА . . . 49

1. Королевский маринад из стерляди	49
2. Польский бигос	49
3. Ризотто итальянское	49
4. Макароны по-итальянски	49
5. Рассольник из почек	50



6. Холодный судак
с горчичным соусом 50
7. Фаршированная репа 50
8. Майонез из разной рыбы 51
9. Бульи с соусом из хрена 51
10. Фаршированная капуста 51
11. Монастырский винегрет 51
12. Котлеты из гречневой каши 52
13. Заливной судак 52
14. Разварной сиг с яйцами 52
15. Рыбный винегрет 52
16. Пилав 52
17. Сосиски с капустой
или картофельным пюре 52
18. Бульи с соусом из сафоя
или белой капусты 52
19. Ветчина
под зелёным горошком 53
20. Фритто-мисто 53
21. Малосольная осетрина
с хреном 53
22. Макароны, запечённые с варёной
говядиной, яйцами и сыром 53
23. Рагу из баранины 53
24. Форшмак из варёного мяса,
картофеля и селедки 53
25. Заливное
из телячьей головки 54
26. Гречневая каша, поджаренная
четырёхугольниками 54
27. Рисовые котлеты
с грибным соусом 54
28. Сальник 55
29. Сборный винегрет 55
30. Macaroni colzugo (по-римски) .. 55
31. Заливное из рыбы 55
32. Курица, запечённая в форме,
с рисом и сыром 55
33. Рыбные толкачики
по-польски 55
34. Лососина с горчичным соусом . 56
35. Поджаренные яйца 56
36. Винегрет из трески 56
37. Заливное из осетрины 56
38. Маринованная лососина 56
39. Разварная форель с капорцами
и оливками 56
40. Заливное из дичи 56
41. Постный форшмак из риса,
картофеля и селедки 57
42. Картофельные котлеты с грибным
или кисло-сладким соусом 57
43. Макароны с грибами 57
44. Окунь холодные с хреном 57
45. Грибные котлеты с горошком .. 57
46. Яичница в скорлупе 58
47. Послушник,
или рыбный пудинг 58
48. Лапшевник 58
49. Стофатто 58
50. Саксонки 58
51. Бульи с соусом из свёклы 58
52. Сосиски с капустой 59
53. Матлот из телячьих мозгов 59



- | | |
|---|---|
| 54. Бульи с картофелем в сметане . 59 | 78. Мясной винегрет 62 |
| 55. Плов с курицей или бараниной 59 | 79. Фрикасе из телятины 62 |
| 56. Русский билос 59 | 80. Гаши. 62 |
| 57. Репа по-деревенски 59 | 81. Галушки малороссийские 62 |
| 58. Картофельные каплюшки. 59 | 82. Котлеты, запечённые в форме,
с рисом и сыром. 63 |
| 59. Крупеник 59 | 83. Верещага, или глазатка. 63 |
| 60. Запечённые
макароны 60 | 84. Творожники 63 |
| 61. Долма. 60 | 85. Соус
из турецких бобов. 63 |
| 62. Шведский салат 60 | 86. Спаржа. 63 |
| 63. Лини заливные 60 | 87. Зелёный горох по-французски . 63 |
| 64. Гороховое пюре 60 | 88. Маседуан из овощей 64 |
| 65. Постные котлеты
из гречневой каши 60 | 89. Соус из почек 64 |
| 66. Окорок ветчины 60 | 90. Пряженцы. 64 |
| 67. Заливное из телятины. 61 | 91. Молодой картофель
в сметане. 64 |
| 68. Бульи с соусом <i>riquante</i>
(пикантные). 61 | 92. Фасоль с гренками 64 |
| 69. Навага или корюшка
маринованные 61 | 93. Жареные свежие грибы. 64 |
| 70. Бульи с бельгийским соусом. . . 61 | 94. Селянка московская. 64 |
| 71. Шпинат со сливками, яйцами
и гренками 61 | 95. Артишоки под белым соусом. . . 65 |
| 72. Карбонад
с бельгийским соусом. 61 | 96. Морковь по-фламандски 65 |
| 73. Бульи
с польским соусом. 61 | 97. Фаршированные раки
в сметане. 65 |
| 74. Шарлот. 61 | 98. Рыбные котлеты
с соусом из бобов. 65 |
| 75. Шпинат с булкой, мочёной
в молоке и обжаренной. 62 | 99. Крутая гречневая каша,
поджаренная в масле 65 |
| 76. Бульи с соусом из фасоли 62 | 100. Рассыпчатая каша на грибном
бульоне. 65 |
| 77. Бульи со сморчками. 62 | 101. Селёдка
с яблоками по-польски 66 |