

Оглавление

Предисловие редактора современного издания	48
Предисловие автора.....	50
РАЗДЕЛ I.....	52
Основные правила	53
Таблица меры и веса.....	53
Общие сведения относительно расхода продуктов на 6 человек.....	54
Таблица приблизительной продолжительности приготовления разных продуктов в духовке	57
Таблица приблизительной продолжительности жаренья на плите	57
Таблица приблизительной продолжительности варки различных продуктов	58
Меры расхода соли при приготовлении кушаний	59
Рисунок и разбор говяжьей туши	60
Как определить качество мяса	64
Питательность говяжьего мяса	66
Краткий перечень кушаний из говяжьей туши	66
Правила, которые надо соблюдать при приготовлении кушаний	66
Правила приготовления и хранения мяса	66
Правила приготовления и хранения рыбы и раков	69
Правила приготовления и хранения овощей	70
Правила приготовления и хранения яиц	71
Правила приготовления круп	72
Правила приготовления фруктов и ягод	72
Разные правила	74
Употребление остатков	78
РАЗДЕЛ II. КРАТКИЕ ПРАВИЛА СОСТАВЛЕНИЯ МЕНЮ	81
РАЗДЕЛ III. СУПЫ	83
Замечания относительно приготовления бульона	84
Бульоны желтый и красный	89
№ 1. Бульон желтый, основной, средней крепости	89
№ 2. Бульон желтый, попроче	90
№ 3. Бульон желтый, прозрачный, двойной крепости, называемый консоме	90
№ 4. Бульон красный, средней крепости	91
№ 5. Бульон красный, двойной крепости, называемый консоме	92
№ 6. Крепкий бульон с вином	92
№ 7. Бульон из сухого бульона	93
№ 8. Английский мясной бульон для больных.....	93
№ 8а. Вкусный бульон для больных, рекомендуемый докторами	93
№ 9. Еще один бульон для больных, называемый «бутылочным»	93
№ 10. Бульон с ромом для ослабленных детей и взрослых	94
№ 11. Бульон из костей	94
№ 12. Бульон из зелени для крепких желудков	94
№ 13. Бульон из устриц диетический	95
№ 14. Бульон красный, валахский с кореньями, двойной крепости	95
№ 15. Суп французский — жюльен	95
№ 16. Суп весенний — принганьер	96
№ 17. Суп с савойской капустой — потофе	96
№ 18. Бульон с солеными огурцами	97
№ 19. Бульон из курицы обыкновенный	98
№ 20. Бульон из курицы другим способом.....	98
№ 21. Бульон из курицы третьим способом.....	98
№ 22. Бульон из курицы, двойной крепости.....	98
№ 23. Бульон из индейки	99

№ 24. Бульон со спаржей и шпинатом	100
№ 25. Бульон из телятины	100
№ 26. Бульон из баранины	100
№ 27. Бульон красный из телячьей головы по-английски	101
№ 28. Суп из голубей с горохом	101
№ 29. Бульон из дичи	102
Супы белые с мучной заправкой	102
№ 30. Суп из индейки со сморчками и фрикадельками или кнелями	103
№ 31. Суп белый	103
№ 32. Суп из соленых рыжиков	103
№ 33. Суп валашский белый	104
№ 34. Суп из рубцов	104
№ 35. Суп из молодого свекольника	104
№ 36. Суп из телячьих почек	105
№ 37. Рассольник с почкой	105
№ 38. Рассольник с гусиными потрохами	106
№ 39. Рыбный суп на мясном бульоне	106
Щи	106
№ 40. Щи зеленые из молодой крапивы	107
№ 41. Щи из зелени	108
№ 42. Щи из кислой капусты	108
№ 43. Кислые щи из свежей капусты	108
№ 44. Кислые щи	109
№ 45. Щи зеленые из щавеля или смеси щавеля со шпинатом	109
№ 46. Щи из маринованного щавеля	110
№ 47. Щи ленивые из свежей капусты	110
Борщи	110
№ 48. Квас для борща	111
№ 49. Борщ украинский	111
№ 50. Борщ польский	112
№ 51. Борщ обыкновенный	112
№ 52. Борщ другим способом	112
№ 53. Борщ из печеной свеклы с вином	113
№ 54. Борщ из сельдерея	113
№ 55. Борщ со свежими грибами	113
№ 56. Суп из бычьих хвостов	113
№ 57. Суп а-ля тортю	114
№ 58. Суп из курицы с фаршированными сморчками	115
№ 59. Солянка мясная	115
№ 60. Суп кровяной из гуся	116
№ 61. Суп кровяной из свинины	116
№ 62. Суп из раков	117
№ 63. Суп из раков другим способом	117
Супы с льезоном из желтков и сливок	118
№ 64. Примечание	118
№ 65. Суп итальянский с макаронами	118
№ 66. Суп «Виндзор» из телячьих ножек	118
№ 67. Суп немецкий со сливками и желтками	119
№ 68. Голштейнский суп из раков	119
Супы из белого мясного бульона с крупой и сметаной	120
№ 69. Примечание	120
№ 70. Суп с лимоном и рисом	120
№ 71. Суп с лимоном и перловой крупой	120
№ 72. Суп с сельдереем и рисом	120
№ 73. Суп с сельдереем и перловой крупой	121
№ 74. Суп с брюквой и ячневой крупой	121
№ 75. Суп из поросенка	121
№ 76. Суп из утки с перловой крупой и грибами	121
№ 77. Суп из гуся с перловой крупой и грибами	122
Супы-пюре мясные	122
№ 78. Общие правила	122
Супы мясные с мясным пюре	123
№ 79. Суп-пюре из курицы	123
№ 80. Суп королевский	124
№ 81. Суп-пюре из курицы с раковыми шейками и цветной капустой	124
№ 82. Суп-пюре из индейки	124

ОГЛАВЛЕНИЕ

№ 83. Суп-пюре из домашней утки	125
№ 84. Суп-пюре из зайца	125
№ 85. Суп-пюре из тетерева	125
№ 86. Суп-пюре из дичи (Marie Louise)	126
№ 87. Суп-пюре из рябчиков или фазанов с шампанским	126
Мясные супы с пюре из овощей и зелени	127
№ 88. Суп-пюре из цветной капусты	127
№ 89. Суп-пюре из вишен со смоленской крупой	128
№ 90. Суп-пюре из свежих помидоров	128
№ 91. Суп-пюре из спаржи	129
№ 92. Суп-пюре из свежих огурцов	129
№ 93. Суп-пюре зеленый из шавеля или шпината	130
Супы мясные с пюре из круп	131
№ 94. Пюре, или шлем, из перловой крупы	131
№ 95. Пюре, или шлем, из риса	131
№ 96. Суп-пюре из риса	131
№ 97. Суп-пюре из перловой крупы	132
№ 98. Суп-пюре светло-зеленый («Багратион») со спаржей, кнелями и эссенцией шпината	132
№ 99. Суп-пюре из тапиоки	132
№ 100. Суп-пюре гамбургский с овсяной крупой	133
№ 101. Суп-пюре из хлеба с вином	133
Супы мясные с пюре из корнеьев и грибов	133
№ 102. Суп-пюре из лука с саго	134
№ 103. Суп-пюре из репы с уткой	134
№ 104. Суп-пюре из зеленой фасоли	134
№ 105. Суп-пюре из артишоков	135
№ 106. Суп-пюре из моркови или брюквы	135
№ 107. Суп-пюре из сельдерея	135
№ 108. Суп-пюре из земляных груш (топинамбура)	136
№ 109. Суп-пюре из каштанов	136
№ 110. Суп-пюре из шампиньонов и ершей	136
№ 111. Суп-пюре из свежих грибов	136
№ 112. Суп-пюре с трюфелями, шампиньонами и вином	137
Супы мясные с пюре из мучнистых овощей	137
№ 113. Суп-пюре из сушеного гороха	137
№ 114. Суп-пюре из белых бобов	138
№ 115. Суп-пюре из чечевицы	138
№ 116. Суп-пюре из картофеля	138
Супы рыбные	139
Уха	140
№ 117. Уха из ершей, окуней, сига и налимов с оттяжкой	140
№ 118. Уха из ершей и окуней	140
№ 119. Уха из ершей, окуней, сига и налима с поджаренными кореньями	141
№ 120. Уха с кнелями из рыбы или икры	141
№ 121. Уха из налима	141
№ 122. Уха из стерляди с шампанским	142
№ 123. Уха из стерляди с налимьими печенками	142
№ 124. Уха из угря	143
№ 125. Уха из свежей лососины или осетрины	143
Заправочные рыбные супы	143
№ 126. Суп из карасей, линя, щуки или осетра	144
№ 127. Суп из сига, щуки или судака со сметаной	144
№ 128. Суп из налима	145
№ 129. Суп из осетровой головы	145
№ 130. Суп из сига или судака, линя, щуки, осетра с перловой крупой	145
Другой способ	146
№ 131. Суп из угря и зеленого горошка	146
№ 132. Суп из белозерских снетков	146
№ 133. Суп со снетками и кислой капустой	146
№ 134. Суп из щуки, белужины, осетрины или сига с кислой капустой	147
№ 135. Борщ из карасей	147
№ 136. Щи рыбные из шавеля и шпината	147
№ 137. Рыбный суп с раками	148
Рыбный суп-рассольник и солянка	148
№ 138. Суп-рассольник из рыбы	148
№ 139. Простой рыбный суп-рассольник	149
№ 140. Солянка рыбная сборная	149

№ 141. Солянка рыбная с капустой	150
Супы масляные, без мяса и рыбы	150
№ 142. Суп итальянский с макаронами	150
№ 143. Суп-пюре из вишен со смоленской крупой	151
№ 144. Суп-пюре из цветной капусты	151
№ 145. Суп-пюре из спаржи	151
№ 146. Суп-пюре из свежих огурцов	152
№ 147. Суп из сельдерея	152
№ 148. Рассольник	152
№ 149. Суп с лимоном, перловой крупой и сметаной	153
№ 150. Суп с лимоном, рисом и сметаной	153
№ 151. Суп из брюквы с картофелем и ячневой крупой	153
№ 152. Суп из свежих грибов со сметаной или сливками	153
№ 153. Суп из рыжиков	154
№ 154. Суп из свежей зеленой фасоли со сливками	154
№ 155. Суп из свежей капусты с молоком	154
№ 156. Суп из зеленого горошка с черепахой или без нее	154
№ 157. Лапша грибная	155
№ 158. Суп из грибов с перловой крупой	155
№ 159. Французский суп из свежих корнеев	155
№ 160. Борщ масляный с ушками	156
№ 161. Борщ без мяса со сметаной	156
№ 162. Щи с грибами	156
№ 163. Щи из щавеля со шпинатом	156
№ 164. Суп из чечевицы	157
№ 165. Суп-пюре масляный из сушеного гороха	157
№ 166. Суп-пюре из картофеля без мяса	157
№ 167. Суп-пюре из раков с рисом	157
№ 168. Суп-пюре из белой фасоли	158
№ 169. Суп-пюре из помидоров	158
№ 170. Овсянка с черносливом или изюмом	158
№ 171. Овсянка с яблоками	159
№ 172. Овсянка с ромом и миндалем	159
Супы молочные	159
№ 173. Суп молочный с клецками	159
№ 174. Лапша на молоке	159
№ 175. Молочный суп с миндальной лапшой	159
№ 176. Молочный суп с рисом	160
№ 177. Молочный суп с перловой крупой	160
№ 178. Молочный суп с манной крупой	160
№ 179. Молочный суп с ячневой крупой	160
№ 180. Молочный суп с пшеном	160
№ 181. Молочный суп с саго	160
№ 182. Молочный суп с рубленным тестом	161
№ 183. Молочный суп с тыквой	161
Супы горячие, сладкие из молока, пива, вина и ягод	161
№ 184. Суп молочный на манер шоколадного	161
№ 185. Суп миндальный	162
№ 186. Суп-сабайон	162
№ 187. Суп из саго с вином	162
№ 188. Суп из слив с вином или сметаной	162
№ 189. Суп из свежих или сушеных вишен	163
№ 190. Суп из свежих яблок	163
№ 191. Суп из сушеных яблок, чернослива, кишмиша	163
№ 192. Суп из свежих ягод со сметаной и вином	163
№ 193. Суп из свежих ягод со сливками	164
№ 194. Простой суп из свежих ягод	164
№ 195. Суп из сушеной малины	164
№ 196. Суп из свежей черники	164
№ 197. Суп из свежей черники с клецками	164
№ 198. Суп из сушеной черники	165
№ 199. Суп из пива со сметаной	165
№ 200. Суп из пива другим способом	165
Супы холодные	165
№ 201. Холодник польский со сметаной	165
№ 202. Окрошка мясная	166

№ 203. Окрошка из рыбы	166
№ 204. Окрошка постная	166
№ 205. Ботвинья	167
№ 206. Холодец из яблок	167
№ 207. Холодец из вишен	167
№ 208. Холодец из малины, земляники, клубники или смородины	168
№ 209. Холодец из малины, земляники, клубники или смородины с вином	168
№ 210. Холодец заварной из малины, земляники или клубники	168
№ 211. Холодец из сливок с ванилью	168
№ 212. Холодец шоколадный	169
№ 213. Холодец из кофе	169
№ 214. Холодец на манер шоколадного	169
№ 215. Холодец миндальный	169

РАЗДЕЛ IV. ДОПОЛНЕНИЯ К СУПУ.....170

Гренки 171

№ 216. Греночки, подаваемые к различным супам-пюре	171
№ 217. Гренки, подаваемые к бульону и употребляемые для гарнира.....	171
№ 218. Гренки к пикантным супам	172
№ 219. Гренки с мясным фаршем и пармезаном	172
№ 220. Гренки, посыпанные голландским сыром	172
№ 221. Тартинки к вечернему чаю	172

Фрикадельки 173

№ 222. Примечание	173
№ 223. Фрикадельки из телячьих почек	173
№ 224. Фрикадельки из говядины, телятины или баранины к борщу	173
№ 225. Фрикадельки из голландского или швейцарского сыра	173

Рыбные и мясные кнели (фарш) 174

№ 226. Кнели из говядины или телятины	175
№ 227. Кнели из курицы или индейки на сливках	175
№ 228. Кнели из курицы или индейки другим способом	176
№ 229. Рыбные кнели	176
№ 230. Рыбные кнели с икрой	176
№ 231. Кнели из раков	176
№ 232. Кнели из дичи	177
№ 233. Пышки из сушеных белых грибов к грибному, картофельному супу и борщу	177
№ 234. Кнели из селедки	177

Оливки и помидоры, крупы, лапша..... 178

№ 235. Оливки фаршированные	178
№ 236. Фаршированные помидоры	178
№ 237. Итальянские макароны	178
№ 238. «Геркулес»	178
№ 239. Овсяная крупа	178
№ 240. Рис	179
№ 241. Перловая крупа	179
№ 242. Саго	179
№ 243. Манная крупа	179
№ 244. Вермишель	179
№ 245. Домашняя лапша	180
№ 246. Лапша миндальная	180
№ 247. Лазанки	180
№ 248. Картофельная крупа	180

Коренья и овощи для бульонов и супов 181

№ 249. Основные коренья для бульона	181
№ 250. Коренья и овощи для желтого и красного бульона	181
№ 251. Морковь, петрушка, сельдерей	182
№ 252. Репа	182
№ 253. Брюква	182
№ 254. Белые бобы	183
№ 255. Свежая зеленая фасоль	183
№ 256. Сушеный зеленый горошек	183
№ 257. Зеленый молодой горошек в стручках	183
№ 258. Лушенный свежий горошек	184
№ 259. Белокочанная свежая капуста	184
№ 260. Цветная капуста	184

ОГЛАВЛЕНИЕ

№ 261. Брюссельская капуста	184
№ 262. Кислая капуста	185
№ 263. Картофель	185
№ 264. Спаржа	185
№ 265. Помидоры	185
№ 266. Фаршированные помидоры	186
№ 267. Свежие огурцы	186
№ 268. Шпинат	186
№ 269. Свекольник для ботвиньи	186
№ 270. Свекольник для борща	186
Коренья для бульона	186
№ 271. Сборный состав кореньев	187
№ 272. Овощная смесь	187
№ 273. Смесь из молодых кореньев	187
№ 274. Смесь со шпинатом	187
№ 275. Сушеные коренья и овощи	187
Клецки	187
№ 276. Клецки мучные	188
№ 277. Другим способом	188
№ 278. Клецки манные	188
№ 279. Клецки рисовые	188
№ 280. Клецки бисквитные	189
№ 281. Клецки миндальные	189
№ 282. Клецки картофельные	189
№ 283. Клецки заварные	189
№ 284. Клецки из раков к бульону № 1	190
№ 285. Клецки из манной крупы или сухарей	190
№ 286. Клецки из сметаны, подаваемые в ухе или рыбном супе	190
Яйца	191
№ 287. Крутые яйца к шам из щавеля и шпината	191
№ 288. Фаршированные яйца	191
№ 289. Яйца выпускные	191
№ 290. Крокеты из крутых яиц	191
Пельмени и ушки	192
Ушки	192
№ 291. Примечание	192
№ 292. Ушки с мясным фаршем	192
№ 293. Ушки с грибным фаршем	193
Пельмени	193
№ 294. Пельмени с мясным фаршем	193
№ 295. Пельмени с грибным фаршем	193
Пирожки	194
№ 296. Зеленая петрушка, поджаренная в масле или фритюре	194
№ 297. Фритюр, в котором жарятся некоторые сорта пирожков	194
№ 298. Кляр	195
№ 298а. Устрицы, жаренные во фритюре	195
№ 299. Кляр другим способом	195
№ 300. Кляр третьим способом	195
№ 301. Кляр четвертым способом	195
№ 301а. Бузина в кляре	196
Тесто для пирожков	196
№ 302. Примечание	196
№ 303. Слоеное тесто для пирожков	196
№ 304. Слоеные пирожки в виде рога изобилия	197
№ 305. Слоеные пирожки в виде сложенных книжек	197
№ 306. Слоеные пирожки круглые	198
№ 307. Слоеные пирожки прямоугольные	198
№ 308. Рассыпчатое тесто	198
№ 309. Другая пропорция	198
№ 310. Третий способ приготовления теста	199
№ 311. Прекрасное рассыпчатое тесто на сметане	199
№ 312. Рубленое тесто	199
№ 312а. Рубленое тесто для пирожков	199
№ 313. Блинчатое тесто для пирожков и караваев	199
№ 314-315. Заварное тесто на дрожжах	200
№ 316. Заварное тесто на дрожжах для пирогов и пирожков	200

№ 317. Тесто на дрожжах	200
№ 318. Постное тесто на дрожжах	201
№ 319. Обыкновенное тесто на дрожжах	201
№ 320. Полуслоеное тесто на дрожжах	201
№ 321. Тесто на дрожжах для пирожков, пышек и пончиков, жаренных во фритюре	202
Слоеные пирожки	203
№ 322. Слоеные пирожки в виде рога изобилия с начинкой из мозгов	203
№ 323. Слоеные пирожки с грибной начинкой	203
№ 324. Слоеные пирожки в виде книжки с начинкой из раков	203
№ 325. Слоеные пирожки с начинкой из печенки с ромом и мадерой	204
№ 326. Круглые слоеные пирожки с начинкой из телятины или говядины	204
№ 327. Слоеные пирожки с начинкой из щуки или окуня	205
№ 328. Слоеные пирожки с начинкой из налима	205
№ 329. Слоеные пирожки с капустой или морковью	205
№ 330. Слоеные пирожки с сыром	205
Пирожки из рассыпчатого теста, рубленого и на дрожжах	206
№ 331. Пирожки с телячьим ливером	206
№ 332. Пирожки с мозгами	206
№ 333. Пирожки с начинкой из говядины	206
№ 334. Пирожки с начинкой из телятины	207
№ 335. Пирожки с начинкой из свежей капусты	207
№ 336. Пирожки с начинкой из моркови	207
№ 337. Пирожки с рисом и яйцами	207
№ 338. Пирожки с рисом, вязигой и яйцами	208
№ 339. Пирожки с вязигой, манной крупой и сигом	208
№ 340. Пирожки с саго и яйцами	208
№ 340а. Пирожки с фаршем из крутых яиц	208
№ 341. Пирожки с сушеными грибами и вязигой	209
№ 342. Пирожки со свежими грибами	209
№ 343. Пирожки с гречневой кашей и яйцами	209
№ 344. Шпек-кухен	210
№ 345. Другим способом	210
№ 346. Пирожки с дробленой гречневой крупой (сечкой) и грибами	210
№ 347. Пирожки с рыбным фаршем и семгой	210
№ 347а. Пирог на дрожжах со свежей корюшкой, крутыми яйцами и зеленым луком	211
№ 347б. Пирог или пирожки со свежими огурцами и крутыми яйцами	211
№ 348. Расстеган со свежей сельдью	211
№ 349. Пирожки в корже с мясной начинкой	212
№ 350. Пирожки из сыра	212
Пышки, пончики и пирожки, жаренные во фритюре.....	213
Пышки и пончики.....	213
№ 351. Пышки с мясной начинкой	213
№ 352. Пышки с грибной начинкой	213
№ 353. Мясные пышки к бульону или к жаркому	213
Пирожки на дрожжах, жаренные во фритюре	214
№ 354. Пирожки с мозгами, на дрожжах, жаренные во фритюре	214
№ 355. Пирожки на дрожжах, жаренные во фритюре, с мясным фаршем	214
№ 356. Пирожки с рыбой, рисом и вязигой, жаренные во фритюре	215
№ 357. Пирожки на дрожжах, жаренные во фритюре, с грибной начинкой	215
Ватрушки, пирожки из блинчиков, пирожки-булочки и пирожки в формочках ...	215
Ватрушки.....	215
№ 358. Ватрушки с творогом	215
№ 358а. Ватрушки с сушеными грибами	216
Пирожки и каравай из блинчиков	216
№ 359. Примечание.....	216
№ 360. Пирожки из блинчиков с фаршем из говядины	217
№ 361. Пирожки из блинчиков с мозгами	217
№ 362. Пирожки из блинчиков с начинкой из раков	217
№ 363. Каравай из блинчиков к супам и борщу	218
Пирожки-булочки	218
№ 364. Пирожки-булочки с начинкой из раков	218
№ 365. Пирожки-булочки с начинкой из бешамеля с морковью	219
№ 366. Пирожки-булочки с начинкой из курицы	219
Пирожки в жестяных формочках и жаренные в кляре	219
№ 367. Пирожки из вермишели	219
№ 368. Пирожки из оставшегося жаркого	220
№ 369. Пирожки из мозгов в кляре	220

Фарш в раковинах	221
№ 370. Мозги, подаваемые в раковинах	221
№ 371. Рыбный фарш в раковинах	221
№ 372. Выпускные яйца в раковинах	221
№ 373. Фарш грибной в раковинах	222
№ 374. Фарш из телятины и селедки в раковинах	222
Дополнения к супу из круп и макарон	222
№ 375. Крокеты из макарон	222
№ 376. Крокеты рисовые	223
№ 377. Крутоны из лапши	223
Каши к бульону, щам и борщу	223
№ 378. Крутая рассыпчатая гречневая каша, подаваемая к щам и борщу	223
№ 379. Крутая гречневая каша другим способом	224
№ 380. Крутая гречневая каша третьим способом	224
№ 381. Каша из смоленской крупы	224
№ 382. Каша рисовая	224
Крутоны из круп	225
№ 383. Крутоны из крутой гречневой каши	225
№ 384. Крутоны из гречевого продела	225
№ 385. Крутоны из смоленской крупы	225
РАЗДЕЛ V. СОУСЫ ИЛИ ПОДЛИВКИ	226
Заготовка разных приправ для соусов	229
№ 386. Белый основной мучной соус	229
№ 387. Красный основной мучной соус	230
№ 388. Постный основной белый или красный мучной соус	230
№ 389. Заготовка масла с мукой для белых соусов	230
№ 390. Заготовка поджаренной муки для красных соусов	230
№ 391. Заготовка жженого сахара для темных соусов	231
№ 392. Мясная эссенция для придания крепости бульонам и красным соусам	231
№ 393. Мясная эссенция другим способом	231
№ 394. Мясная эссенция третьим способом	232
№ 395. Мясная эссенция четвертым способом	232
№ 396. Мясная эссенция пятым способом	232
№ 397. Эссенция из зелени	232
№ 398. Масло из сардинок	233
Горячие мучные подливки к мясным кушаньям	233
№ 399. Соус обыкновенный	233
№ 400. Соус масляный	233
№ 401. Соус масляный по-английски	233
№ 402. Другой масляный соус	233
№ 403. Соус масляный с каперсами	234
№ 404. Соус белый, на сметане, к котлетам, биткам, жаркому и дичи	234
№ 405. Соус к жареной и отварной говядине, котлетам и блинчатому пудингу	234
№ 406. Соус красный	234
№ 407. Соус красный с трюфелями	235
№ 408. Соус красный к котлетам с белым вином	235
№ 409. Соус к холодному жаркому	235
№ 410. Соус из соленых огурцов	235
№ 411. Соус из сардинок или анчоусов к жаркому из телятины	236
№ 412. Соус из селедки к говядине	236
№ 413. Соус из трюфелей к утке, индейке, курице	236
№ 414. Соус королевский	236
№ 415. Соус кисло-сладкий с изюмом к языку, телячьим ножкам, карпу, лещу и пр.	237
№ 416. Соус из горчицы к сосискам	237
№ 417. Соус из щавеля к отварной говядине или котлетам	237
№ 418. Соус из лука с тмином к баранине и котлетам	237
№ 419. Кисло-сладкий соус из репчатого лука или лука-шалота к баранине и телятине	238
№ 420. Кисло-сладкий соус из лука	238
№ 421. Соус с лимонным соком и мадерой к отварным цыплятам, курице, индейке, голубям, телятине, щуке, судаку и пр.	238
№ 422. Соус белый к отварной телятине, курице, индейке, поросенку, судаку и прочей белой рыбе	238
№ 423. Соус молочный к отварной телятине, курице или цыплятам с рисом	239
№ 424. Соус из хрена со сметаной к отварной говядине, поросенку и др.	239
№ 425. Соус из хрена с изюмом	239
№ 425a. Соус из хрена к отварной говядине	240

№ 426. Соус грибной	240
№ 427. Соус из вишен к жареному дикому кабану, серне и др.	240
№ 428. Соус из красной смородины к жареному дикому кабану, серне и др.	240
№ 429. Соус из икры	240
№ 430. Крепкий соус	241
№ 431. Соус из раков	241
№ 432. Соус из помидоров	241
№ 433. Бешамель	241
№ 434. Соус из анчоусов к утке	242
№ 435. Соус из шампиньонов	242
№ 436. Соус из шампиньонов другим способом	242
№ 437. Соус из сельдерея к отварной говядине, курице или цыплятам	243
№ 438. Соус из петрушки к отварной курице или цыплятам	243
№ 439. Белый соус к котлетам и отварной говядине	243
№ 440. Соус французский с трюфелями к жаркому	243
№ 441. Соус из лука-шалота к каплуну	244
Горячие подливки к овощам	244
№ 442. Польский соус, или румяное масло с сухарями	244
№ 443. Соус желтый к спарже, брюкве, репе	244
№ 444. Соус на сливках к белокачанной и цветной капусте, моркови, репе, брюкве	244
№ 445. Соус белый к цветной капусте, фаршированной репе, брюкве, земляным грушам, к немецким булочкам и пудингам	245
№ 446. Масло с крутыми яйцами	245
№ 447. Соус голландский	245
№ 448. Соус сабайон без вина	245
Горячие подливки к горячей рыбе и паштетам	246
№ 449. Соус горячий горчичный к рыбе: судаку, линю, осетру, форели и др.	246
№ 450. Соус со сливками к горячей отварной рыбе	246
№ 451. Соус к отварной лососине, форели и пр. с раковыми шейками или шампиньонами	246
№ 452. Соус с лимонным соком и мадерой к щуке, судаку, лососине	247
№ 453. Соус грибной к щуке и судаку	247
№ 454. Соус кольбер к отварной рыбе	247
№ 455. Соус из грецких орехов к жареному карпу	247
№ 456. Соус к вареной лососине, семге, налиму или угрю	247
№ 457. Густой соус из сливок к отварной рыбе (окуно, щуке, судаку и пр.)	248
№ 458. Соус из сардинок	248
№ 459. Соус лионский	248
№ 460. Соус из сметаны для вареных окуней и щуки	248
№ 461. Соус татарский	248
№ 462. Соус со сметаной к вареной лососине	249
№ 463. Соус кисло-сладкий к карпу, лещу, рыбным котлетам	249
№ 464. Соус красный к угрю	249
№ 465. Соус к рыбе	249
№ 466. Соус к рыбе с миндальным молоком	249
№ 467. Соус голландский	249
№ 468. Соус к рыбным паштетам	250
№ 469. Соус к паштету из угря	250
№ 470. Крепкий соус	250
№ 471. Соус французский из трюфелей к паштету из дичи	250
№ 472. Соус из раков к паштетам	250
Холодные подливки к холодной отварной и жареной говядине, поросенку, дичи, домашней птице, ветчине, майонезам, заливным и холодной рыбе	251
№ 473. Хрен с уксусом	251
№ 474. Хрен со сметаной	251
№ 475. Сарептская горчица	251
№ 476. Горчичный соус	251
№ 477. Соус холодный из сардин к рыбным и мясным заливным	252
№ 478. Соус сборный к холодной рыбе	252
№ 479. Соус холодный из горчицы с каперсами к рыбе, заливному, майонезу, винегрету	252
№ 480. Соус провансаль, холодный, вроде мусса, к рыбе	252
№ 481. Соус холодный со сметаной к рыбе	253
Сладкие подливки к пудингам, кашам и овощам	253
№ 482. Подливка или соус из красного вина	253
№ 483. Соус из вишен к пудингу	253
№ 484. Соус из слив	253
№ 485. Соус из свежей малины или земляники	254

№ 486. Подливка из сиропа к пудингу с вином	254
№ 487. Соус миндальный	254
№ 488. Соус из молока или сливок с ванилью к пудингу или цветной капусте	254
№ 489. Подливка из клюквы	255
№ 490. Сабайон	255
№ 491. Соус шоколадный к пудингам и рисовым котлетам	255
№ 492. Миндальное молоко к киселю, кашам, пудингам	255
№ 493. Маковое или конопляное молоко к киселю, кашам, пудингам	256
№ 494. Превосходный соус с ромом к пудингам	256
№ 495. Соус из лимона	256
№ 496. Соус из яблок	256
№ 497. Соус из яблочной кожуры и сердцевин	256
№ 498. Сироп малиновый, земляничный, вишневый, барбарисовый, смородиновый и пр.	257
№ 499. Клюквенный сироп	257
№ 500. Холодные сливки или цельное молоко	257

РАЗДЕЛ VI. КУШАНЯ ИЗ ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНИ И РАЗНЫЕ ГАРНИРЫ К НИМ258

I группа. Стручковые овощи 259

Белая фасоль	260
№ 501. Белая фасоль для винегрета	260
№ 502. Белая фасоль к салату	260
№ 503. Белая фасоль к отварной говядине	260
№ 504. Белая фасоль к жареной говядине и баранине	261
№ 505. Пюре из белой фасоли к котлетам	261
Зеленая фасоль	261
№ 506. Соус из зеленой фасоли со сливками и поджаренной булкой	261
№ 507. Зеленая фасоль тушеная	261
№ 508. Зеленая фасоль другим способом	262
№ 509. Салат из зеленой фасоли	262
Горох	262
№ 510. Пюре из сушеного гороха	263
Зеленый сушеный горошек	263
№ 511. Соус из сушеного горошка	263
№ 512. Зеленый сушеный горошек с котлетами из грибов	263
№ 513. Горошек зеленый сушеный с фаршированными раками	264
Свежий зеленый горошек в стручках	264
№ 514. Зеленый горох в стручках с маслом	264
№ 515. Зеленый горох в стручках для гарнира	264
Лущенный свежий горошек	265
№ 516. Соус из лушеного горошка	265
№ 517. Горошек с цветной капустой и голландским соусом	265
№ 518. Горошек с морковью	266
№ 519. Зеленый горошек со сливками	266
№ 520. Горошек в бульоне с желтками	266
№ 521. Горошек с раками	266
№ 522. Вылущенный горох с копченым угрем	267
Чечевица	267
№ 523. Соус из чечевицы	267
№ 524. Пюре из чечевицы	267

II группа. Травянистые овощи 268

Артишоки	268
№ 525. Доньшки артишоков под разными соусами	268
№ 526. Доньшки артишоков с зеленым горошком и соусом из помидоров	269
№ 527. Артишоки, фаршированные шампиньонами с мадерой	269
№ 528. Артишоки, фаршированные свежими грибами, со сметаной	269
№ 529. Артишоки, фаршированные раками и телятиной	270
№ 530. Артишоки в малаге	270
Баклажаны	270
№ 531. Икра из баклажанов	270
№ 532. Соус из баклажанов	271
№ 533. Баклажаны фаршированные	271
№ 534. Баклажаны под соусом бешамель	271
№ 535. Баклажаны маринованные	271
№ 536. Баклажаны по-турецки	272

Капуста белокочанная, свежая	272
№ 537. Капуста для начинки пирогов	272
№ 538. Фаршированная капуста	272
№ 539. Фаршированный кочан капусты	273
№ 540. Белокочанная капуста с маслом и сухарями	273
№ 541. Пудинг из фаршированной капусты	274
№ 542. Фаршированная капуста по-литовски	274
№ 543. Фаршированная капуста по-французски	275
№ 544. Капустные кочерыжки	275
№ 545. Капуста, фаршированная по-русски	275
№ 546. Капуста с молочным соусом	275
№ 547. Голубцы	276
Кислая капуста	276
№ 548. Кислая капуста тушеная к сосискам и пр.	276
№ 549. Солянка из кислой капусты с рыбой, подаваемая в сотейнике	277
№ 550. Солянка из кислой капусты с мясом	277
№ 551. Московская солянка на сковороде	277
№ 552. Кислая капуста с грибами и сметаной	278
№ 553. Тушеная кислая капуста по-литовски	278
№ 554. Соус из кислой капусты с сикрой	278
Капуста цветная, савойская, брюссельская, краснокочанная	279
№ 555. Цветная капуста для бульона	279
№ 556. Цветная капуста под разными соусами	279
№ 557. Цветная капуста с соусом бешамель	279
№ 558. Савойская капуста	280
№ 559. Савойская капуста другим способом	280
№ 560. Савойская капуста третьим способом	280
Брюссельская капуста	280
№ 561. Брюссельская капуста с польским соусом	281
Краснокочанная капуста	281
№ 562. Соус из краснокочанной капусты	281
Каштаны	281
№ 563. Каштаны печеные	281
№ 564. Каштаны вареные	282
№ 565. Пюре из каштанов	282
№ 566. Соус из каштанов с красным вином	282
№ 567. Пудинг из каштанов	282
№ 568. Пудинг из каштанов другим способом	283
Крапива	283
№ 569. Соус из молодой крапивы	283
Кукуруза	283
№ 570. Кукуруза с маслом	283
Огурцы свежие	284
№ 571. Огурцы тушеные к жаркому из баранины или говядины	284
№ 572. Свежие огурцы, поджаренные со сметаной	284
Помидоры, или томаты	284
№ 573. Соус или пюре из свежих помидоров	284
№ 574. Помидоры фаршированные со сметаной	285
Салат-латук и прочие салаты	285
№ 575. Соус из салата-латука	285
№ 576. Соус из зеленого салата	286
№ 577. Соус из лебеды	286
№ 578. Соус из редьковника	286
Свекольник	286
№ 579. Соус из свекольника	286
Тыква	286
№ 580. Тыква жареная	287
№ 581. Тыква жареная со сметаной	287
№ 582. Тыква запеченная	287
№ 583. Тыквенная каша	287
№ 584. Пудинг из тыквы	287
Шпинат	288
№ 585. Соус-пюре из шпината	288
Щавель	288
№ 586. Соус из щавеля	289

Хмель.....	289
№ 587. Хмель с голландским соусом	289
III группа. Коренья	290
Брюква	290
№ 588. Брюква печеная	290
№ 589. Соус из брюквы	290
№ 590. Брюква, фаршированная сухарями	290
№ 591. Фаршированная брюква	291
№ 592. Брюква, фаршированная отварной говядиной	291
№ 593. Соус из брюквы с малагой	291
№ 594. Брюква с польским соусом	291
Топинамбур, или земляная груша	291
№ 595. Соус из топинамбура	292
№ 596. Топинамбур со сливочным соусом	292
№ 597. Топинамбур фаршированный	292
№ 598. Топинамбур с польским соусом	293
№ 599. Топинамбур с соусом сабайон	293
№ 600. Топинамбур в кляре	293
№ 600а. Сладкий корень и земляные груши	293
Картофель	293
№ 601. Молодой картофель	294
№ 602. Картофель печеный	295
№ 603. Картофель отварной в мундире	295
№ 604. Картофель отварной	295
№ 605. Картофель со сливочным маслом	295
№ 606. Картофель с маслом из сардинок	295
№ 607. Картофель с кисло-сладким соусом	296
№ 608. Картофель с соусом из шампиньонов	296
№ 609. Картофель с соусом из икры	296
№ 610. Картофель с маслом и зеленой петрушкой	296
№ 611. Картофель со сметаной и укропом или зеленым луком	296
№ 612. Картофель с маслом и рублеными яйцами	296
№ 613. Картофель с польским соусом	297
№ 614. Картофель с молочным соусом	297
№ 615. Отварной картофель с грибным соусом	297
№ 616. Картофель с бульонным соусом	297
№ 617. Картофель с соусом из соленых огурцов	297
№ 618. Картофель с молочным соусом	298
№ 619. Картофель, запеченный с селедкой или сардинками	298
№ 620. Картофель, запеченный со сметаной	298
№ 621. Картофель, запеченный со сметаной другим способом	298
№ 622. Пудинг картофельный с ветчиной	299
№ 623. Картофель отварной к жареной говядине	299
№ 624. Картофель под соусом бешамель	299
№ 625. Картофель запеченный	299
№ 626. Жареный картофель	300
№ 627. Картофельное пюре	300
№ 628. Картофельные крокеты к жаркому	300
№ 629. Салат из картофеля с кресс-салатом	301
№ 630. Картофельные котлеты	301
№ 631. Картофель, фаршированный грибами	301
№ 632. Фаршированный картофель	301
№ 633. Картофель, фаршированный другим способом	302
№ 634. Картофель, фаршированный клясками	302
№ 635. Картофель, фаршированный сыром	302
№ 636. Картофель, фаршированный мясным фаршем	302
№ 637. Картофель, фаршированный картофельной массой	303
№ 638. Форшмак из картофеля	303
№ 639. Винегрет из картофеля и селедки	303
№ 640. Винегрет другим способом	304
№ 641. Салат из картофеля	304
Лук	304
№ 642. Луковый соус к бараньим котлетам	305
№ 643. Лук фаршированный	305
№ 644. Лук в слоеном тесте	305
№ 645. Пюре из лука	305
№ 646. Лук-шалот	306
№ 647. Салат из испанского лука	306

ОГЛАВЛЕНИЕ

Морковь	306
№ 648. Соус из моркови	306
№ 649. Морковь с горошком по-немецки	307
№ 650. Другой соус из моркови	307
№ 651. Каротель, или молодая морковь	307
№ 652. Морковь, запеченная со сметаной	307
№ 653. Морковь, репа, картофель и капуста с молочным соусом бешамель	308
№ 654. Пюре из моркови	308
№ 655. Морковь с польским соусом	308
№ 656. Жареная морковь	309
№ 657. Пудинг из моркови	309
№ 658. Пудинг из моркови другим способом	309
Пастернак	309
№ 659. Пастернак с маслом и сухарями	309
№ 660. Пастернак к отварной говядине	310
№ 661. Пастернак с соусом сабайон	310
№ 662. Пастернак со сливочным или молочным соусом	310
№ 663. Пастернак на бульоне	310
№ 664. Пастернак со сметаной	310
Петрушка и порей	311
№ 665. Подливка из петрушки	311
№ 666. Порей для бульона	311
Репа	311
№ 667. Репа для супа-пюре	311
№ 668. Соус из репы	312
№ 669. Репа с бараньей и телячьей грудкой	312
№ 670. Репа с мясным фаршем	312
№ 671. Репа со сладким фаршем	312
№ 672. Соус из репы с малагой	313
№ 673. Пюре из репы	313
№ 674. Пудинг из репы	313
№ 675. Репа, фаршированная манной кашей	313
Сельдерей	314
№ 676. Соус из сельдерея	314
№ 677. Салат из сельдерея	314
№ 678. Пюре из сельдерея	314
Спаржа	314
№ 679. Спаржа для подливок	314
№ 680. Спаржа с польским соусом	315
№ 681. Спаржа с соусом сабайон	315
№ 682. Спаржа с желтым соусом	315
№ 683. Спаржа с соусом на сливках	315
№ 684. Спаржа со сладким молочным соусом	315
№ 685. Спаржа с голландским соусом	316
Свекла	316
№ 686. Соус из свеклы	316
№ 687. Салат из свеклы	316
Хрен	316
№ 688. Хрен с уксусом	317
№ 689. Горячий соус из хрена со сметаной к отварной говядине, отварной солонине, к поросенку	317
№ 690. Горячий соус из хрена с изюмом	317
Блюда из смеси овощей, корней и зелени	317
№ 691. Маседуан из овощей	317
№ 692. Жардиньер	318
№ 693. Жардиньер другим способом	319
№ 694. Жардиньер третьим способом	319
№ 695. Гарнир из смешанных овощей и корней к жаркому из говядины, к отварной осетрине, стерляди и пр.	319
№ 696. Горячий винегрет из зелени и корней	319
№ 697. Лейпцигский горячий винегрет	320
№ 698. Сборный гарнир	321
Жареные корни	321
№ 699. Жареные корни к жареной или вареной говядине	321
IV группа. Душистые травы	321
№ 700. Зеленая петрушка	322
№ 701. Зеленый укроп	322

№ 702. Зелень сельдерея	323
№ 703. Зелень порея	323
№ 704. Майоран	323
№ 705. Эстрагон	323
№ 706. Розмарин	323
№ 707. Шалфей	323
№ 708. Кервель, чабер (чабрец), базилик, смородинный лист	323
№ 709. Зеленый лук	323
Душистые зерна	324
№ 710. Тмин	324
№ 711. Анис	324
V группа. Грибы	324
№ 712. Соус из сушеных грибов к отварной говядине, котлетам, мозгам и пр.	325
№ 713. Вкусный соус из сушеных белых грибов	325
№ 714. Грибы сушеные, поджаренные	325
Белые и другие грибы	326
№ 715. Грибы со сметаной	326
№ 716. Грибы жареные	326
№ 717. Грибы, жаренные другим способом	326
№ 718. Котлеты из свежих или сушеных грибов	327
№ 719. Грибы тушеные	327
Сморчки	327
№ 720. Соус из сморчков с мозгами	327
№ 721. Сморчки другим способом	328
№ 722. Соус из сморчков	328
Шампиньоны	328
№ 723. Соус из шампиньонов с вином	329
№ 724. Соус из шампиньонов с вином и сливками	329
№ 725. Шампиньоны жареные	329
№ 726. Шампиньоны фаршированные	329
Рыжики.....	330
№ 727. Тушеные рыжики	330
№ 728. Жареные рыжики	330
№ 729. Рыжики, грузди и моховики, жаренные со сметаной	330
№ 730. Жареные грузди	330
Трюфели	331
№ 731. Трюфели с шампанским	331
№ 732. Трюфели под соусом	331
Цветы и плоды.....	331
№ 733. Тушеные яблоки к жаркому	331
№ 734. Цветки белой акации, жаренные в тесте	332
Разные гарниры для кушаний	
из зелени и корнейев	332
№ 735. Язык говяжий свежий, соленый или копченый	332
№ 736. Вымя жареное	332
№ 737. Телячьи рубцы	332
№ 738. Аморетки	333
№ 739. Омлет	333
№ 740. Яйца выпускные	333
№ 741. Яйца рубленые	333
№ 742. Крутые яйца	333
№ 743. Гренки	334
№ 744. Жареная булка	334
№ 745. Почки	334
№ 746. Мозги	334
№ 747. Котлеты из мозгов	334
№ 748. Ветчина	335
№ 749. Копченая нижняя челюсть дикого кабана	335
№ 750. Рисовые котлеты и пирожки	335
№ 751. Рисовые крокеты	335
№ 752. Пирожные для гарнирования зелени	335
№ 753. Жареная селедка	336
№ 754. Сосиски с фаршем из телячьей печенки	336
№ 755. Сосиски с фаршем из курицы, ветчины, вина и пр.	336
№ 756. Сосиски из раков	337

№ 757. Жареные сосиски	337
№ 757а. Сосиски с томатным соусом	337

РАЗДЕЛ VII. ГОВЯДИНА, ТЕЛЯТИНА, БАРАНИНА, ПОРΟΣЕНОК, СВИНИНА, ЗАЯЦ..... 338

Говядина 339

Отварная говядина..... 339

№ 758. Отварная говядина.....	339
№ 759. Отварная говядина с картофелем и подливками	340
№ 760. Отварная говядина-бульи	340
№ 760а. Миронтон — отварная говядина с луковым пюре	340
№ 761. Отварная говядина-бульи со сборным гарниром	341
№ 762. Говядина отварная с сыром	341
№ 763. Говядина отварная с картофельным пюре	341
№ 764. Говядина отварная с соусом из хрена, со сметаной	341
№ 765. Говядина отварная с макаронами	341
№ 766. Говядина вареная поджаренная	342
№ 767. Котлеты из отварной говядины	342
№ 768. Отварная говядина, запеченная в булке	342
№ 769. Рулет из отварной говядины	343
№ 770. Пудинг из отварной говядины	343
№ 771. Винегрет из отварной говядины	343

Тушеная говядина 344

№ 772. Дорожная говядина, или boeuf a la mode	345
№ 773. Говядина с соусом из соленых рыжиков	345
№ 774. Стуфат по-итальянски	345
№ 775. Говядина на водяной бане	346
№ 776. Говядина на водяной бане с вином	346
№ 777. Говядина (под названием «Гусарская печень»)	346
№ 778. «Гусарская печень» с селедкой	347
№ 779. Говядина тушеная с фаршем из хрена	347
№ 780. Говядина тушеная с крепким соусом	348
№ 781. Тушеная говядина с грибным соусом	348
№ 782. Говядина, тушенная в горшке	348
№ 783. Говядина, тушенная другим способом	349
№ 784. Холодное жаркое	349
№ 785. Тушеная говядина маринованная	349
№ 786. Говядина, тушенная с красным вином	350
№ 787. Говядина тушеная с картофельными крокетами	350
№ 788. Говядина, тушенная с вином	350
№ 789. Тушеная говядина-рулет	351

Жареная говядина 351

№ 790. Обыкновенное жаркое	353
№ 791. Превосходное жаркое другим способом	353
№ 792. Говядина, жаренная на вертеле, по-французски	353
№ 793. Говядина жареная с яичницей	354
№ 794. Говядина по-португальски	354
№ 795. Говядина по-английски	354
№ 796. Жаркое из котлетной части	354
№ 797. Говядина по-венски	355
№ 798. Говядина по-строгановски, с горчицей	355
№ 799. Говядина, шпигованная трюфелями или анчоусами	355
№ 800. Говядина, жаренная в бумаге	356
№ 801. Говядина по-голландски с маринованными грибами	356
№ 801а. Лангет из филе	356
№ 802. Говядина с фаршем из сардинок	356
№ 803. Немецкое жаркое	357
№ 804. Жаркое из говядины	357
№ 804а. Филе миньон	358
№ 804б. Жареная вырезка	358

Ростбиф 358

№ 805. Ростбиф, жаренный в духовке	358
№ 806. Ростбиф, жаренный другим способом	359
№ 807. Ростбиф, жаренный на вертеле	359
№ 808. Антрекот	360
№ 808а. Голландские битки с луком	360

Бифштекс	361
№ 809. Бифштекс	361
№ 810. Бифштекс другим способом	362
№ 811. Бифштекс с пикантным соусом	362
№ 812. Бифштекс из вырезки 2-го сорта	362
№ 813. Бифштекс по-гамбургски (порционный)	363
№ 814. Бифштекс на рашпере	363
№ 815. Бастурли	363
Зразы, клопсы, отбивные котлеты	364
№ 816. Зразы по-итальянски	364
№ 817. Зразы с кореньями	364
№ 818. Фаршированные зразы	364
№ 819. Зразы «Нельсон»	365
№ 820. Зразы рубленые с хреном	365
№ 821. Зразы рубленые	365
№ 822. Зразы литовские, фаршированные черным хлебом	366
№ 823. Зразы без фарша, с картофелем, кашей и пр.	366
№ 824. Клопсы	366
№ 825. Шнель-клопсы	367
№ 826. Котлеты отбивные из говядины	367
Рубленые котлеты	367
№ 827. Котлеты рубленые (обыкновенные) с разными соусами	368
№ 828. Котлеты на взбитых белках	369
№ 829. Рулет из рубленой говядины	369
№ 830. Рулет из рубленой говядины с картофельным пюре	369
№ 831. Рулет из говядины с фаршем из булки или свежих грибов	369
№ 832. Рулет из трех сортов мяса с фаршем из белого хлеба	370
№ 833. Рулет из трех сортов мяса без фарша	370
№ 834. Жареные мозги под соусом	371
№ 835. Вареные мозги под соусом	371
№ 836. Мозги вареные со сморчками	371
№ 837. Рагу из оставшегося жаркого или вареной говядины	371
№ 838. Бигос из оставшейся говядины с кислой капустой	372
№ 839. Говяжий рубец	372
№ 840. Говяжий рубец под соусом с обалянкой	372
№ 841. Соус из рубцов	373
№ 842. Говяжий язык	373
№ 843. Почки вареные	373
№ 844. Почки тушеные со сметаной	374
№ 845. Почки тушеные с картофелем и солеными огурцами	374
№ 846. Печенка говяжья жареная	375
№ 846а. Телячья жареная печенка с соусом из ливера	375
№ 847. Печень тушеная	375
№ 848. Солонина	376
Телятина	376
Жаркое из телятины	378
№ 849. Жаркое обыкновенное	378
№ 850. Рагу из оставшейся жареной телятины	379
№ 851. Рагу из оставшегося жаркого другим способом	379
№ 852. Телятина шпигованная	380
№ 853. Телятина с соусом бешамель	380
№ 854. Телятина по-аматерски	380
№ 855. Телятина с макаронами	381
№ 856. Телятина с соусом из икры	381
№ 857. Телятина с вишнями	381
№ 858. Телятина, жаренная на вертеле	381
№ 859. Деликатесная телятина с соусом из икры	382
№ 860. Телятина с темным соусом	382
Отбивные котлеты	382
№ 861. Деликатесные котлеты из телятины	383
№ 862. Телячья отбивные котлеты с острым соусом	383
№ 863. Котлеты отбивные обыкновенные	383
№ 864. Котлеты отбивные с мозгами	383
№ 865. Котлеты отбивные со сметаной и сардинками	384
№ 866. Шницель	384
№ 867. Эскалоп	384
№ 868. Отбивные котлеты в папилютках	385

ОГЛАВЛЕНИЕ

№ 869. Отбивные котлеты с грибами	385
Котлеты рубленые	385
№ 870. Котлеты рубленые обыкновенные	386
№ 870а. Скобелевские битки из телятины или курицы	386
№ 871. Котлеты в слоеном тесте	386
№ 872. Котлеты с соусом бешамель	387
№ 873. Котлеты рубленые с рисом	387
№ 874. Рубленые биточки из телятины	387
№ 875. Биточки из телятины с соусом	387
№ 876. Биточки из телятины с лазанками	388
№ 877. Зразы из телятины	388
№ 878. Жареная грудинка, фаршированная булкой	389
Грудинка телячья вареная	389
№ 879. Грудинка под красным соусом	389
№ 880. Грудинка под белым соусом с изюмом	390
№ 881. Фрикасе из грудинки или телячьей лопатки с рисом	390
№ 882. Грудинка вареная с соей и корнишонами	390
№ 883. Грудинка или телятина под соусом из сметаны	390
№ 884. Грудинка телячья вареная с соусом из сморчков	391
№ 885. Грудинка вареная или телятина с раками и цветной капустой	391
№ 886. Грудинка вареная с соусом из шампиньонов	391
№ 887. Телячья грудинка с кореньями	391
№ 888. Грудинка вареная под соусом из сливок и желтков	392
№ 889. Жареная телячья голова под красным соусом	392
№ 890. Вареная телячья голова под белым соусом на вольванте	393
№ 891. Телячья голова фаршированная	393
№ 892. Вареная телячья голова с хреном и сметаной	393
№ 893. Голова телячья с соусом из чернослива	393
№ 894. Телячья голова с соусом из шампиньонов	394
№ 895. Телячьи ножки под соусом	394
№ 896. Телячьи ножки, жаренные в кляре	394
№ 897. Вареные телячьи ножки под белым соусом на вольванте	395
№ 898. Сосиски из мозгов	395
№ 899. Пудинг из мозгов	395
№ 900. Пудинг из телячьих мозгов	396
№ 901. Горячий винегрет из телячьих мозгов	396
№ 902. Телячья печенка, шпигованная, жаренная целиком	396
№ 903. Сальник из телячьей печенки	397
№ 904. Телячья печенка, тушенная под соусом	397
№ 905. Телячья печенка, жаренная ломтиками	397
№ 906. Пудинг из телячьей печенки	397
№ 907. Телячий рубец под соусом	398
№ 908. Телячий рубец под соусом с мозгами	398
№ 909. Плов из вареной или жареной телятины	398
№ 910. Плов из сырой телятины с рисом	399
№ 911. Плов из сырой телятины с рисом и черносливом	399
№ 912. Соус из телячьего ливера	399
№ 913. Рагу из жареной телятины	399
№ 914. Сладкое мясо под соусом	400
№ 915. Сладкое мясо жареное	400
№ 916. Сладкое мясо в кляре	400
№ 917. Солонина из телятины	401
№ 918. Телятина копченая	401
№ 919. Форшмак из телятины и селедки	401
№ 920. Тартинки с телячьими мозгами	401
№ 921. Тартинки из почек	402
№ 922. Тартинки из телятины с пармезаном	402
Баранина	402
№ 923. Жаркое обыкновенное	403
№ 924. Холодная баранина	404
№ 925. Баранина с рисом запеченная	404
№ 926. Рагу из оставшейся жареной баранины	404
№ 927. Жаркое с гречневой кашей и луком-шалотом	404
№ 928. Баранина маринованная	405
№ 929. Баранина по-итальянски с рисом и капустой	405
№ 930. Жаркое с мелкими луковичками или луком-шалотом	405
№ 931. Баранье филе с разными подливками	406

ОГЛАВЛЕНИЕ

№ 932. Шашлык	406
№ 933. Баранина под соусом с картофелем и сморчками	406
№ 934. Баранина по-турецки	407
№ 935. Новороссийское жаркое из баранины	407
№ 936. Отбивные котлеты в кляре	407
№ 937. Котлеты рубленые с картофельным пюре	408
№ 938. Котлеты с печеным луком	408
№ 939. Котлеты в слоеном тесте	408
№ 940. Котлеты бараньи отбивные или рубленые	408
№ 941. Отбивные бараньи котлеты	409
№ 942. Отбивные бараньи котлеты в кляре	409
№ 943. Плов турецкий из баранины с рисом	409
№ 944. Плов турецкий с рисом, черносливом и пр.	410
№ 945. Плов с рисом и томатом	410
№ 946. Плов турецкий из баранины	410
№ 947. Баранья грудинка с репой	410
№ 948. Рагу из бараньей грудинки	411
№ 949. Баранья грудинка под соусом из сметаны	411
№ 950. Жареная баранья грудинка	411
№ 951. Вареная баранья грудинка с соусом из тмина	411
№ 952. Вареная баранья грудинка с соусом из крыжовника и сметаны	412
№ 953. Вареная баранина под соусом с вином	412
№ 954. Сальник из ливера и бараньей печенки	412
Поросенок	413
№ 955. Поросенок вареный под белым соусом	414
№ 956. Поросенок вареный с хреном и сметаной	414
№ 957. Поросенок вареный под кисло-сладким соусом	414
№ 958. Поросенок с соусом из шампиньонов	414
№ 959. Фаршированный поросенок	414
№ 960. Жареный поросенок	415
№ 961. Поросенок жареный, фаршированный гречневой кашей	415
№ 962. Поросенок жареный, фаршированный печенкой	415
№ 963. Поросенок жареный, фаршированный печенкой или ливером	416
№ 964. Поросенок жареный, фаршированный лапшой	416
Свинина	417
Свежая свинина	417
№ 965. Буженина	417
№ 966. Буженина с пивом	417
№ 967. Жаркое с соусом из чернослива	418
№ 968. Свинина шпигованная	418
№ 969. Свинина маринованная	418
№ 970. Вареная свинина	419
№ 971. Свиная грудинка, фаршированная капустой и яблоками	419
№ 972. Свиная грудинка с соусом из слив, яблок или вишен	419
№ 973. Свиные и говяжьи почки	420
№ 974. Котлеты из свинины	420
№ 975. Верещака	420
№ 976. Сосиски	421
№ 977. Украинская колбаса	421
№ 978. Другие кушанья из свинины	421
Ветчина	421
№ 979. Вареная свежепросоленная ветчина	422
№ 980. Вареный копченый окорок	422
№ 981. Печеный копченый окорок	422
№ 982. Печеный копченый окорок другим способом	423
№ 983. Голова дикого кабана	423
Дикий поросенок, серна, оленина, лань	423
№ 984. Жаркое из дикого поросенка	423
№ 985. Жаркое из головы дикого кабана	424
№ 986. Жаркое из серны или оленины	424
№ 987. Жаркое из лося или серны	425
№ 988. Жаркое из филе серны, лося или кабана	425
№ 989. Жаркое из серны другим способом	426
Заяц	426
№ 990. Жаркое из зайца	426

№ 991. Котлеты из зайца	427
№ 992. Сосиски из зайца	427
№ 993. Сыр из зайца к завтраку	427

РАЗДЕЛ VIII. ДОМАШНЯЯ ПТИЦА И ДИЧЬ 428

Домашняя птица 429

Цыплята, куры, каплуны, пулярки, индейки, гуси, утки 429

Цыплята 430

№ 994. Цыплята жареные	431
№ 995. Цыплята на манер рябчиков	431
№ 996. Фаршированные цыплята.....	431
№ 997. Цыплята, фаршированные салом.....	432
№ 998. Цыплята, фаршированные другим способом.....	432
№ 999. Цыплята, жаренные с соусом бешамель.....	433
№ 1000. Цыплята, тушенные в горшке	433
№ 1001. Цыплята, жаренные на рашпере	433
№ 1002. Цыплята по-английски.....	433
№ 1003. Цыплята, тушенные с чесноком и эстрагоном	434
№ 1004. Цыплята с зеленым горошком	434
№ 1005. Цыплята под белым соусом с крыжовником	434
№ 1006. Цыплята или курица под соусом с лимоном и мадерой	434
№ 1007. Цыплята под соусом с цветной капустой и раками	435
№ 1008. Цыплята с цветной капустой	435
№ 1009. Вареные цыплята, курица или индейка под разными соусами	435
№ 1010. Фрикасе из вареных цыплят или из курицы.....	436

Курица 437

№ 1011. Жаркое обыкновенное	438
№ 1012. Жареная курица другим способом.....	438
№ 1013. Жареная курица фаршированная.....	438
№ 1014. Жареная курица с соусом из сардинок.....	438
№ 1015. Тушеная курица с черносливом на вольванте.....	438
№ 1016. Тушеная курица	439
№ 1017. Тушеная курица, фаршированная грецкими орехами.....	439
№ 1018. Тушеная курица, фаршированная каштанами	439
№ 1019. Тушеная курица, фаршированная печенкой	439
№ 1020. Тушеная курица, фаршированная трюфелями	440
№ 1021. Тушеная курица, фаршированная сухарями	440
№ 1022. Тушеная курица, фаршированная рисом	440
№ 1023. Плов из курицы с рисом.....	440
№ 1024. Запеченные куры и поросята	440
№ 1025. Курица вареная под белым соусом с лимоном и мадерой	441
№ 1026. Курица под разными соусами	441
№ 1027. Фрикасе из курицы	441
№ 1028. Котлеты из курицы	441
№ 1029. Курица отварная с рисом, под разными соусами	442
№ 1030. Пудинг из кур	442
№ 1031. Пудинг из кур другим способом.....	442

Капуны и пулярки 443

№ 1032. Жаркое из каплуна или пулярки.....	443
№ 1033. Капун (пулярка), жаренный на вертеле	444
№ 1034. Жареные каплун, пулярка или курица с соусом из сардинок	444
№ 1035. Жареный каплун или пулярка с соусом из можжевельных ягод	444
№ 1036. Тушеный каплун или пулярка с соусом из трюфелей.....	445
№ 1037. Тушеный каплун (пулярка), фаршированный рисом.....	445
№ 1038. Пулярка тушеная, фаршированная, с шампиньонами и раковым маслом	445
№ 1039. Тушеный каплун (пулярка), фаршированный печенкой.....	446
№ 1040. Тушеный каплун (пулярка), фаршированный печенкой с трюфелями	446
№ 1041. Тушеный каплун (пулярка), фаршированный сухарями.....	446
№ 1042. Тушеный каплун (пулярка), фаршированный каштанами.....	446
№ 1043. Тушеный каплун (пулярка), фаршированный грецкими орехами	447
№ 1044. Вареный каплун (пулярка), фаршированный рисом	447
№ 1045. Капун (пулярка) отварной, фаршированный рисом.....	447
№ 1046. Пулярка отварная с эстрагоном.....	447
№ 1047. Пулярка отварная с соусом из шампиньонов или с раковым соусом	448
№ 1048. Пулярка отварная с гарниром.....	448
№ 1049. Капун вареный с соусом из помидоров	448

Индейки	449
№ 1050. Жаркое из индейки	450
№ 1051. Жареная индейка, фаршированная грецкими орехами	450
№ 1052. Жареная индейка, фаршированная яблоками	450
№ 1053. Жареная индейка с соусом бешамель	451
№ 1054. Жареная или тушеная индейка, фаршированная печенкой	451
№ 1055. Жареная или тушеная индейка, фаршированная рисом	451
№ 1056. Жареная или тушеная индейка, фаршированная печенкой и трюфелями	452
№ 1057. Тушеная или жареная индейка, фаршированная каштанами	452
№ 1058. Тушеная индейка с рисом по-французски	452
№ 1059. Жареная или тушеная индейка, фаршированная сухарями	453
№ 1060. Тушеное филе индейки с пюре из вишен	453
№ 1061. Котлеты из индейки или курицы	453
№ 1062. Вареная индейка или курица под соусом	454
Гуси	454
№ 1063. Гусь по-литовски, с яблоками	455
№ 1064. Гусь с капустой	455
№ 1065. Гусь с макаронами	455
№ 1066. Гусь, фаршированный кашей	456
№ 1067. Гусь отварной или утка с грибным соусом	456
№ 1068. Гусиные потроха с гусиной кровью	456
№ 1069. Гусиные потроха с соусом из чернославца	457
№ 1070. Рагу из оставшегося жареного гуся	457
№ 1071. Сосиски из гусиных печенок	457
№ 1072. Гусиная печенка	458
Утки	458
№ 1073. Жаркое из утки	458
№ 1074. Тушеная утка фаршированная	458
№ 1075. Утка, фаршированная груздями	458
№ 1076. Утка жареная с темным соусом	459
№ 1077. Утка жареная с винным соусом	459
№ 1078. Утка с фаршем из телятины	459
№ 1079. Утка вареная с вермишелью и грибами	460
№ 1080. Утка под белым соусом	460
№ 1081. Утка со свежей капустой	460
№ 1082. Утка с соусом из анчоусов	460
№ 1083. Утка с савойской капустой	461
№ 1084. Печенки уток, кур, гусей, зайца и пр. под соусом с мадерой	461
Голуби	461
№ 1085. Голуби жареные	461
№ 1086. Голуби фаршированные жареные	462
№ 1087. Жареные голуби под соусом	462
№ 1088. Отварные голуби	462
Дичь	462
№ 1089. Фазан	464
№ 1090. Жаркое из павлина	464
Глухарь	464
№ 1091. Жареный глухарь	465
№ 1092. Холодное из глухаря или тетерки	465
Тетерка	466
№ 1093. Биточки из филе глухаря или тетерки	466
№ 1094. Жаркое из тетерки	466
№ 1095. Тетерки с красным вином	466
№ 1096. Тетерки с каштанами	467
№ 1097. Тетерки со сметаной, сосисками и картофелем	467
№ 1098. Холодная тетерка	467
№ 1099. Биточки из филе тетерки	467
Куропатки	467
№ 1100. Куропатки жареные	468
№ 1101. Куропатки фаршированные	468
№ 1102. Куропатки с фаршем и соусом из сардинок	468
№ 1103. Куропатки с кислой капустой	469
Утки дикие	469
№ 1104. Утки дикие жареные	469
№ 1105. Утки дикие с соусом и каперсами	469
№ 1106. Утки дикие с шампиньонами	469
№ 1107. Утки дикие с соусом из кислой капусты	470

ОГЛАВЛЕНИЕ

Рябчики	470
№ 1108. Рябчики жареные фаршированные	470
№ 1109. Жареные рябчики	470
№ 1110. Рябчики под соусом	471
№ 1111. Рябчики по-аматерски	471
№ 1112. Котлеты из рябчиков	471
№ 1113. Маршаль из рябчиков	471
№ 1114. Суфле из рябчиков	472
№ 1115. Сосиски из рябчиков	472
№ 1116. Сосиски из рябчиков или зайца	472
№ 1117. Масло из рябчиков	473
№ 1118. Рябчики, жаренные в глине, на охоте	473
Бекасы	474
№ 1119. Бекасы жареные	474
№ 1120. Бекасы жареные с соусом	474
№ 1121. Бекасы с гренками	474
№ 1122. Вальдшнепы с гренками, кулики и дрозды	475
№ 1123. Перепелки под соусом	475
Жаворонки, кулики и дрозды	475
№ 1124. Жаворонки жареные	475
№ 1125. Кулики под соусом с вином	476
№ 1126. Рагу из куликов	476
№ 1127. Жареные дрозды	476
№ 1128. Жареные фаршированные дрозды	477
№ 1129. Пудинг из остатков жаркого	477
РАЗДЕЛ IX. РЫБА	478
Рыба	479
№ 1130. Вареная рыба	482
№ 1131. Жареная рыба	483
№ 1132. Запеченная рыба	483
Белорыбца и белуга	484
№ 1133. Белорыбца или белужина отварные	484
№ 1134. Солянка по-французски	484
№ 1135. Белорыбца или белужина жареные	484
№ 1136. Белорыбца с белым столовым вином	485
Ерши	485
№ 1137. Крупные ерши вареные	485
№ 1138. Крупные ерши, жаренные в кляре	486
№ 1139. Ерши в раковинах	486
№ 1139а. Консервы из ершей	486
Камбала	487
№ 1140. Камбала вареная	487
№ 1141. Камбала вареная по-гречески	487
№ 1142. Камбала, тушенная в белом вине	487
№ 1143. Камбала, жаренная во фритюре	488
№ 1144. Жареная камбала	488
Караси	488
№ 1145. Караси с соусом из сметаны с кнелью	488
№ 1146. Караси, варенные в сливках	489
№ 1147. Караси, жаренные со сметаной	489
№ 1148. Караси, жаренные другим способом	489
№ 1149. Караси жареные и запеченные	490
Карп	490
№ 1150. Карп с белым столовым вином	490
№ 1151. Карп отварной по-еврейски	490
№ 1152. Карп с красным вином	491
№ 1153. Карп жареный или печеный	491
№ 1154. Карп тушеный	492
Корюшка, копчущка, лабардан	492
№ 1155. Корюшка жареная	492
№ 1156. Корюшка, жаренная во фритюре	492
№ 1157. Корюшка маринованная	493
№ 1158. Копчущка	493
№ 1159. Лабардан	493
Лещ	493
№ 1160. Лещ отварной	493

ОГЛАВЛЕНИЕ

№ 1161. Лещ с хреном и яблоками.....	494
№ 1162. Лещ с красным вином.....	494
№ 1163. Лещ печеный с соусом.....	494
№ 1164. Лещ печеный, фаршированный кислой капустой.....	494
№ 1165. Лещ печеный, фаршированный гречневой кашей.....	495
№ 1166. Лещ, фаршированный рыбными кнелями.....	495
Линь.....	495
№ 1167. Линь отварной.....	495
№ 1168. Линь с красным вином.....	496
№ 1169. Линь, тушенный с вином и шампиньонами.....	496
№ 1170. Линь отварной под разными соусами.....	496
№ 1171. Линь жареный с краснокочанной или белокочанной капустой.....	497
Лососина.....	497
№ 1172. Лососина отварная под соусом.....	497
№ 1173. Лососина копченая с зеленым горошком.....	498
№ 1174. Лососина отварная с хреном и уксусом.....	498
№ 1175. Лососина тушеная.....	498
№ 1176. Лососина жареная или печеная.....	498
№ 1177. Лососина, жаренная другим способом.....	498
№ 1178. Лососина, жаренная третьим способом.....	499
№ 1179. Лососина в папиютках.....	499
№ 1180. Пудинг из лососины.....	499
№ 1181. Лососина, жаренная в кляре.....	499
№ 1182. Котлеты из лососины под соусом бешамель, жаренные во фритюре.....	500
Миноги.....	500
№ 1183. Миноги жареные.....	500
Миноги тушеные.....	500
Навага.....	501
№ 1184. Навага отварная.....	501
№ 1185. Навага жареная.....	501
№ 1186. Навага, жаренная в кляре.....	501
Налим.....	501
№ 1187. Налим тушеный.....	502
Окуни.....	502
№ 1188. Окуни отварные с белым соусом, лимоном и мадерой.....	502
№ 1189. Котлеты из окуней.....	502
№ 1190. Рулет из окуней.....	503
№ 1191. Окуни отварные с соусом из сметаны.....	503
№ 1192. Окуни отварные с яйцами и маслом.....	503
№ 1193. Пудинг из окуней.....	503
№ 1194. Сосиски из окуней.....	503
№ 1195. Окуни, жаренные в кляре.....	504
№ 1196. Окуни в раковинах.....	504
Осетрина.....	504
№ 1197. Осетрина отварная под белым соусом.....	505
№ 1198. Осетрина отварная под соусом из сметаны.....	505
№ 1199. Осетрина под соусом из помидоров.....	505
№ 1200. Осетрина под красным, вишневым и винным соусом.....	506
№ 1201. Осетрина отварная под разными соусами.....	506
№ 1202. Осетрина, запеченная с сыром.....	507
№ 1203. Осетрина печеная с горчичным соусом.....	507
№ 1204. Осетрина или лососина жареная или печеная.....	507
№ 1205. Осетрина с белым вином.....	508
№ 1206. Осетрина жареная под соусом бешамель.....	508
№ 1207. Осетрина тушеная.....	508
№ 1208. Соленая осетрина и белорыбица.....	508
Палтус.....	508
№ 1209. Палтус с зеленым соусом.....	509
Пескари.....	509
№ 1210. Пескари жареные.....	509
Ряпушка.....	509
№ 1211. Ряпушка, жаренная во фритюре.....	509
№ 1212. Ряпушка жареная.....	510
№ 1212а. Ряпушка, жаренная со сметаной.....	510
№ 1213. Домашние консервы из ряпушки.....	510
№ 1214. Ряпушка маринованная.....	510
Салака.....	511

ОГЛАВЛЕНИЕ

№ 1215. Жареная салака.....	511
Селява.....	511
№ 1216. Селява жареная.....	511
№ 1217. Селява, жаренная во фритюре.....	511
№ 1218. Селява маринованная.....	511
Сельди.....	512
№ 1219. Селедка с оливковым маслом и уксусом.....	512
№ 1220. Масло из селедки, сардинок и анчоусов.....	513
№ 1221. Селедка фаршированная.....	513
№ 1222. Жареная селедка под соусом.....	513
№ 1223. Котлеты из селедки.....	514
№ 1224. Гренки с селедкой к завтраку.....	514
№ 1225. Форшмак из селедки и картофеля.....	514
№ 1226. Форшмак из мяса и селедки.....	515
№ 1227. Форшмак третьим способом.....	515
№ 1228. Форшмак четвертым способом.....	515
№ 1229. Форшмак пятым способом.....	515
№ 1230. Винегрет из картофеля и селедки.....	516
№ 1230а. Селедка со свежими огурцами.....	516
Семга, севрюга и сом.....	516
№ 1231. Свежая семга отварная.....	516
№ 1232. Свежая семга отварная под белым соусом.....	516
№ 1233. Свежая семга жареная.....	517
№ 1234. Сазан и сом.....	517
№ 1235. Севрюга.....	517
Сиги.....	517
№ 1236. Сиг отварной с картофелем, маслом и яйцами.....	518
№ 1237. Сиги отварные с разными соусами.....	518
№ 1238. Сиг с картофелем, цветной капустой и соусом из сметаны.....	518
№ 1239. Сиги жареные.....	518
№ 1240. Сиги печеные.....	518
№ 1241. Сиги печеные с соусом бешамель.....	519
№ 1242. Сиги по-фински в слоеном тесте.....	519
№ 1243. Сиги в кляре.....	519
№ 1244. Сиги с белым столовым вином.....	519
№ 1244а. Сиги тушеные с хреном и сметаной.....	520
Снетки.....	520
№ 1245. Снетки жареные.....	520
№ 1246. Снетки, жаренные в кляре.....	520
Стерлядь.....	520
№ 1247. Стерлядь отварная с гарниром.....	521
№ 1248. Стерлядь отварная с картофелем и вином.....	521
№ 1249. Стерлядь отварная на шампанском.....	522
№ 1250. Стерлядь с белым столовым вином.....	522
№ 1251. Стерлядь тушеная с трюфелями.....	522
№ 1252. Стерлядь, запеченная с шампиньонами.....	522
№ 1253. Стерлядь поджаренная.....	522
№ 1254. Стерлядь маринованная.....	523
Судак.....	523
№ 1255. Судак отварной под разными соусами.....	523
№ 1256. Судак с картофелем, цветной капустой и соусом.....	524
№ 1257. Судак или сиг с картофелем, маслом и яйцами.....	524
№ 1258. Судак отварной по-капуцински, с ромом.....	524
№ 1259. Судак отварной с гренками и картофелем.....	525
№ 1260. Судак отварной, по-французски.....	525
№ 1261. Судак или сиг, запеченный под соусом бешамель.....	525
№ 1262. Судак или сиг, запеченный со сморчками.....	525
№ 1263. Судак или сиг, тушенный с хреном и сметаной.....	526
№ 1264. Судак с белым столовым вином.....	526
№ 1265. Судак жареный.....	526
№ 1266. Судак запеченный, фаршированный рисом и вязигой.....	526
№ 1267. Судак в кляре, жаренный во фритюре.....	527
№ 1268. Судак тушенный с вином.....	527
№ 1269. Пудинг из судака.....	527
№ 1270. Котлеты из судака с рисом по-милански с соусом из раков.....	528
№ 1271. Котлеты из судака, шуки и окуней.....	528
№ 1271а. Котлеты другим способом.....	529

ОГЛАВЛЕНИЕ

№ 1272. Рулет из судака, окуней или щуки.....	529
№ 1273. Зразы из судака.....	529
№ 1274. Мелкие судачки	530
№ 1275. Сосиски из судака.....	530
№ 1276. Судаки в раковинах	530
Треска	531
№ 1277. Треска с картофелем, маслом и яйцами.....	531
№ 1278. Треска, запеченная с молоком и картофелем	531
№ 1279. Треска с гренками	532
№ 1280. Треска с белым столовым вином.....	532
№ 1281. Треска с соусом из помидоров	532
№ 1282. Треска с соусом из сливок.....	532
№ 1283. Треска с соусом из сметаны.....	532
№ 1284. Треска с соусом из раков и сморчков.....	533
№ 1285. Треска с соусом из вишен и красного вина	533
№ 1286. Котлеты из трески.....	533
Угорь	533
№ 1287. Угорь в красном вине.....	534
№ 1288. Угорь с кисло-сладким соусом.....	534
№ 1289. Угорь копченый с зеленым горошком	534
№ 1290. Угорь жареный под соусом.....	534
№ 1291. Угорь запеченный	535
№ 1292. Угорь фаршированный.....	535
№ 1293. Угорь жареный маринованный.....	535
№ 1294. Угорь вареный маринованный.....	535
Форель.....	536
№ 1295. Форель отварная, с разными соусами.....	536
№ 1296. Отварная форель с гарниром из овощей.....	536
№ 1297. Форель, сваренная в вине.....	537
№ 1298. Форель, жаренная в кляре	537
№ 1299. Форель, тушенная с мадерой, соус из раков	537
№ 1300. Форель с белым столовым вином.....	537
№ 1301. Мелкая гатчинская форель	538
Щука	538
№ 1302. Щука отварная с разными подливками.....	538
№ 1303. Щука отварная под маринадом	539
№ 1304. Щука отварная под соусом с хреном.....	539
№ 1305. Зразы из щуки.....	539
№ 1306. Щука под желтым соусом.....	540
№ 1307. Щука с картофелем по-немецки.....	540
№ 1308. Щука тушеная	540
№ 1309. Щука тушеная с хреном и сметаной.....	540
№ 1310. Щука под густым соусом.....	541
№ 1311. Фаршированная щука.....	541
№ 1312. Фаршированная щука печеная	542
№ 1313. Щука с кислой капустой.....	542
№ 1314. Щука, тушенная с овощами.....	543
№ 1315. Щука с шафраном по-еврейски.....	543
№ 1316. Щука под соусом с сыром и кнелью.....	543
№ 1317. Щука по-итальянски.....	544
№ 1318. Щука по-польски	544
№ 1319. Щука, запеченная со свиным салом.....	545
№ 1320. Щука, тушенная в духовке	545
№ 1321. Жареная щука	545
№ 1322. Щука запеченная	545
№ 1323. Котлеты из щуки, судака и окуней.....	546
№ 1324. Рулет из щуки.....	546
№ 1325. Щука, жаренная на вертеле	547
№ 1326. Сосиски из щуки.....	547
№ 1327. Икра из щуки	547
№ 1328. Пудинг из щуки	547
№ 1328а. Форшмак из щуки или судака.....	548
Раки	548
№ 1329. Вареные раки	549
№ 1330. Раки, сваренные на французский манер	549
№ 1331. Раки со сметаной	549
№ 1332. Раки под соусом с вином	550
№ 1333. Вкусные раки	550

ОГЛАВЛЕНИЕ

№ 1334. Соус из раков со смоленской крупой	550
№ 1335. Молочный соус из раков с сухарями.....	551
№ 1336. Молочный мучной соус из раковых шеек.....	551
№ 1337. Суфле из раков.....	551
№ 1338. Пудинг из раков с рисом.....	552
№ 1339. Раковые шейки маринованные	552
№ 1340. Раковые спинки.....	552
№ 1341. Раковое масло	552
№ 1342. Другие блюда из раков.....	553

РАЗДЕЛ X. САЛАТЫ К МЯСНОМУ И РЫБНОМУ ЖАРКОМУ554

№ 1343. Свежая шинкованная капуста.....	555
№ 1344. Кислая шинкованная капуста.....	555
№ 1345. Салат-латук со сметаной	555
№ 1346. Салат-латук с горчичным соусом.....	556
№ 1346а. Салат-латук	556
№ 1347. Салат-латук по-французски.....	556
№ 1348. Салат-латук с анчоусами	556
№ 1349. Салат ромен	556
№ 1350. Салат цикорий.....	557
№ 1351. Салат писанли.....	557
№ 1352. Салат эскароль	557
№ 1353. Свежие огурцы с оливковым соусом.....	557
№ 1354. Свежие огурцы со сметаной	558
№ 1354а. Свежие огурцы с картофелем и соусом провансаль	558
№ 1355. Салат из картофеля и кресс-салата.....	558
№ 1356. Салат из картофеля и свеклы к отварной говядине.....	558
№ 1357. Свекла с оливковым соусом.....	558
№ 1358. Свекла маринованная.....	559
№ 1359. Кресс-салат.....	559
№ 1360. Смешанный маринованный салат из разных фруктов.....	559
№ 1361. Салат из маринованных вишен.....	560
№ 1362. Салат из маринованных овощей	560
№ 1363. Салат из зеленой фасоли.....	560
№ 1364. Салат из картофеля.....	560
№ 1365. Компот из свежих яблок.....	560
№ 1366. Компот из абрикосов	560
№ 1367. Компот из вишен	561
№ 1368. Компот из дыни	561
№ 1369. Компот из слив.....	561
№ 1370. Салаты маринованные	562
№ 1371. Тушеные яблоки к жаркому.....	562
№ 1371а. Салат из помидоров.....	562
№ 1371б. Другим способом.....	563
№ 1371в. Винегрет.....	563

РАЗДЕЛ XI. ПИРОГИ И ПАШТЕТЫ564

Пироги 565

Тесто для пирогов.....	567
№ 1372. Тесто на дрожжах обыкновенное.....	567
№ 1373. Тесто на дрожжах другим способом.....	568
№ 1374. Превосходное дрожжевое тесто для пирога	568
№ 1375. Полуслоеное тесто на дрожжах с почечным телячьим жиром	568
№ 1376. Полуслоеное тесто на дрожжах, масляное.....	569
№ 1377. Дрожжевое тесто, подходящее в холодной воде	569
№ 1378. Слоеное тесто для пирогов	569
№ 1379. Прекрасное тесто на сметане.....	570
№ 1380. Пирог с вязигой, рисом, яйцами и рыбой	570
№ 1381. Пирог с вязигой, рыбой и манной крупой	570
№ 1382. Пирог с вязигой, рыбой и саго	571
№ 1383. Пирог с семгой и саго	571
№ 1384. Пирог с кислой капустой и рыбой.....	571
№ 1385. Пирог с рыбной начинкой.....	571
№ 1386. Кулебяка с рыбой.....	572
№ 1387. Пирог с мясом и яйцами.....	572
№ 1388. Пирог из сдобного теста с мясной начинкой.....	572
№ 1389. Пирог с телячьим ливером.....	573
№ 1390. Старинный курник.....	573

№ 1391. Старинный курник из гречневой крупы и курицы.....	574
№ 1392. Пирог со свежей капустой.....	574
№ 1393. Пирог с кислой капустой и грибами.....	574
№ 1394. Картофельный пирог.....	574
№ 1395. Пирог с грибами и вязигой.....	575
№ 1396. Пирог со свежими грибами.....	575
№ 1397. Пирог с морковью.....	576
№ 1398. Пшеничный пирог.....	576
№ 1399. Пирог с кашей из смоленской мелкой гречневой крупы с грибами.....	576
№ 1400. Пирог с крутой гречневой кашей.....	577
Паштеты	577
№ 1401. Форма для открытых холодных паштетов.....	577
№ 1402. Форма для закрытых горячих паштетов.....	578
№ 1403. Паштет на блюде, прикрытый тестом.....	578
№ 1404. Простая форма паштета на блюде.....	578
Фарш для паштетов	579
№ 1405. Рыбный фарш для паштетов.....	579
№ 1406. Фарш из печенки с телятиной.....	579
№ 1406а. Род паштета с отварной говядиной-бульи.....	579
№ 1407. Фарш из печенки со свиным шпиком.....	580
Тесто для паштетов.....	580
№ 1408. Ржаное тесто пополам с пшеничной мукой для открытых холодных паштетов.....	580
№ 1409. Подушное тесто на дрожжах.....	581
№ 1409а. Сочни архангельские.....	581
№ 1409б. Сочни ярославские с творогом.....	581
№ 1410. Слоеное тесто.....	582
№ 1411. Сдобное пресное тесто.....	582
№ 1412. Заварное тесто без дрожжей.....	582
№ 1413. Рубленое тесто.....	582
№ 1414. Рассыпчатое тесто.....	582
№ 1415. Рассыпчатое тесто другим способом.....	582
№ 1416. Рассыпчатое тесто третьим способом.....	583
№ 1417. Рассыпчатое тесто четвертым способом.....	583
Паштеты горячие	583
№ 1418. Горячий паштет из цыплят или молодой индейки.....	583
№ 1419. Паштет из каплуна или индейки.....	584
№ 1420. Горячий паштет из курицы, каплуна или индейки.....	584
№ 1421. Горячий паштет из телятины с фаршем из печенки.....	585
№ 1422. Паштет из телятины.....	585
№ 1422а. Паштет с говядиной, почкой и ветчиной, иначе бифштекс-пай, или пайль.....	586
№ 1423. Горячий паштет из дичи: куропаток, рябчиков, глухаря и пр.....	586
№ 1424. Горячий паштет из зайца.....	586
№ 1425. Паштет из утки.....	587
№ 1426. Паштет турецкий из баранины.....	587
№ 1427. Паштет-заливное из рябчиков или перепелок.....	588
№ 1428. Картофельный паштет с мясом.....	588
№ 1429. Паштет из гусиных печенок.....	589
№ 1430. Холодный паштет из дичи: рябчиков, куропаток, глухаря, голубей.....	589
№ 1431. Холодный паштет дорожный.....	590
№ 1432. Паштет холодный из гусиных печенок.....	590
№ 1433. Паштет холодный из телячьих или гусиных печенок.....	591
№ 1434. Страсбургский паштет.....	591
№ 1435. Страсбургский паштет другим способом.....	592
№ 1436. Горячий паштет из лососины.....	592
№ 1437. Паштет из угря, налма или щуки.....	592
№ 1438. Паштет из раков.....	593
№ 1439. Паштет из соленой рыбы с рисом.....	594

РАЗДЕЛ XII. ЗАЛИВНОЕ, МАЙОНЕЗ И ПРОЧИЕ ХОЛОДНЫЕ КУШАНИЯ595

Заливное, рулет	596
№ 1441. Заливное из индейки или каплуна.....	598
№ 1442. Заливное из телячьей головы.....	598
№ 1443. Студень.....	599
№ 1444. Заливное из поросенка.....	599
№ 1445. Рулет из поросенка.....	599

ОГЛАВЛЕНИЕ

№ 1446. Заливное из фаршированного поросенка	600
№ 1447. Заливное из зайца	600
№ 1448. Заливное из солонины	600
№ 1449. Рулет из фаршированной индейки	601
№ 1450. Еще рулет из поросенка	601
№ 1451. Заливное из фаршированных рябчиков	602
№ 1452. Заливное из рыбы	602
№ 1452а. Рыбное заливное	603
№ 1453. Заливное из ершей	603
№ 1454. Заливное из угря и раков	603
№ 1455. Рулет из щуки	604
№ 1456. Рыба холодная	604
Майонез	605
№ 1457. Майонез из фаршированной курицы или каплуна	607
№ 1458. Майонез из фаршированной индейки	607
№ 1459. Майонез из индейки, фаршированной печенкой	608
№ 1460. Майонез из индейки	608
№ 1461. Майонез из индейки, фаршированной грецкими орехами	609
№ 1462. Майонез из цыплят	609
№ 1463. Майонез из дичи	609
№ 1464. Майонез из фаршированного поросенка с заливным	610
№ 1465. Майонез из фаршированных рябчиков	610
№ 1466. Майонез из фаршированной рыбы	611
№ 1467. Майонез из рыбы с салатом и зеленым соусом	612
№ 1468. Майонез из рыбы	612
№ 1469. Майонез из цельной щуки, судака, форели и пр.	613
№ 1470. Майонез из фаршированной жареной рыбы	613
№ 1471. Цельная рыба холодная: форель, лососина, осетрина, стерлядь, судак	614
№ 1472. Цельная рыба холодная	614
№ 1473. Рыба холодная	615
Винегрет, холодные закуски из рыбы	615
№ 1474. Винегрет из дичи	616
№ 1475. Винегрет летний, постный	616
№ 1476. Винегрет зимний, постный	616
№ 1477. Винегрет рыбный	616
№ 1478. Винегрет из отварной говядины	617
№ 1479. Винегрет из картофеля и селедки	617
№ 1480. Винегрет из разного мяса	617
Маринованные рыба и птица, подаваемые в виде закуски	618
№ 1481. Селедка с растительным маслом и уксусом	618
№ 1482. Масло из селедки, сардинок или анчоусов	618
№ 1483. Селява и корюшка маринованные	619
№ 1484. Ряпушка маринованная	619
№ 1485. Холодное жаркое, подаваемое в день Пасхи	619
РАЗДЕЛ XIII. ПУДИНГИ, ШАЛОТКИ, СУФЛЕ, ВОЗДУШНЫЕ ПИРОГИ И ПРОЧЕЕ	620
Пудинги	621
Пудинги, которые варят в салфетке	623
№ 1486. Пудинг из творога	624
№ 1487. Пудинг из белого хлеба	624
№ 1488. Плаум-пудинг	624
№ 1489. Пудинг по-английски с костным мозгом	625
№ 1490. Пудинг из разных круп	625
№ 1491. Пудинг из яблок	625
№ 1492. Пудинг из риса с раками	625
№ 1493. Пудинг из щуки	626
№ 1494. Пудинг из телячьей печени	626
Пудинги, которые готовят на водяной бане	626
№ 1495. Пудинг из булки со шпинатом	627
№ 1496. Пудинг из булки со шпинатом и раковыми шейками	627
№ 1497. Пудинг из булки с изюмом	628
№ 1498. Пудинг из сухарей	628
№ 1499. Пудинг из абрикосов	628
№ 1500. Пудинг из яблочного пюре	629
№ 1501. Пудинг из земляники или клубники	629

№ 1502. Пудинг из чернослива	629
№ 1503. Пудинг бисквитный из лимона или апельсина.....	629
№ 1504. Пудинг из ржаного хлеба.....	629
№ 1505. Пудинг из саго с фисташками	630
№ 1506. Пудинг заварной.....	630
№ 1507. Пудинг из смоленской крупы с яблоками и вареньем.....	630
№ 1508. Пудинг из риса или пшена	630
№ 1509. Рис с земляничным пюре.....	631
№ 1510. Пудинг из саго	631
№ 1511. Пудинг постный с яблоками.....	632
№ 1512. Пудинг из ржаных сухарей	632
№ 1513. Пудинг из грецких орехов.....	633
№ 1514. Пудинг из каштанов.....	633
№ 1515. Английский пудинг с каштанами.....	633
№ 1516. Английский пудинг с пюре из каштанов.....	633
№ 1517. Пудинг славянский.....	634
№ 1518. Пудинг из кур	634
№ 1519. Пудинг из кур другим способом.....	634
№ 1520. Пудинг из репы	635
№ 1521. Пудинг из моркови.....	635
№ 1522. Пудинг из моркови другим способом	635
Пудинги, которые пекут в духовке.....	635
№ 1523. Вкусный пудинг из кукурузной муки	636
№ 1524. Пудинг из лимона и кукурузной муки.....	636
№ 1525. Пудинг из грецких орехов.....	636
№ 1526. Пудинг из творога	637
№ 1527. Пудинг из бисквитов и сухарей.....	637
№ 1528. Пудинг бисквитный	637
№ 1529. Пудинг вроде бисквитного	637
№ 1530. Пудинг заварной с апельсиновой коркой.....	638
№ 1531. Пудинг из ржаных сухарей со сметаной.....	638
№ 1532. Пудинг из белого хлеба	638
№ 1533. Пудинг из булки с яблоками	638
№ 1533а. Пудинг из булки со свежими ягодами.....	639
№ 1534. Пудинг из саго с фисташками	639
№ 1535. Пудинг из черного хлеба с вишнями.....	639
№ 1536. Пудинг на сливках.....	640
№ 1537. Пудинг кофейный	640
№ 1538. Пудинг шоколадный.....	640
№ 1539. Пудинг шоколадный другим способом.....	640
№ 1540. Пудинг из мака	641
№ 1541. Пудинг из груш.....	641
№ 1542. Пудинг из манной крупы, риса или сухарей	641
№ 1543. Пудинг из манной крупы другим способом	642
№ 1544. Пудинг из манной, смоленской крупы или пшена	642
№ 1545. Пудинг краковский из смоленской крупы со сметаной и ромом	642
№ 1546. Пудинг из смоленской крупы с соусом сабайон.....	642
№ 1547. Сладкий пудинг из смоленской крупы с фруктовым пюре.....	643
№ 1548. Пудинг из риса двух цветов	643
№ 1549. Рисовый пудинг с шоколадом	643
№ 1550. Рис холодный со сливками или сметаной.....	643
№ 1551. Пудинг из риса с яблоками и вареньем	644
№ 1552. Пудинг из риса с малиновым вареньем	644
№ 1553. Пудинг из риса	644
№ 1554. Яблочный пирог a la reine.....	645
№ 1555. Пудинг из пеклеванного хлеба.....	645
№ 1556. Пудинг из яблок	645
№ 1557. Суфле сливочное.....	645
№ 1558. Пудинг на дрожжах.....	646
№ 1559. Пудинг из вина	646
№ 1560. Пудинг из тыквы.....	646
№ 1561. Пудинг из телячьих мозгов	647
№ 1562. Пудинг из картофеля.....	647
№ 1563. Пудинг из отварной говядины.....	647
№ 1564. Пудинг из макарон	647
№ 1565. Пудинг из оставшейся дичи.....	648

Шарлотки и суфле	648
№ 1566. Шарлотка из черного хлеба	648
№ 1567. Шарлотка из вишен.....	649
№ 1568. Сметанник.....	649
№ 1569. Шарлотка из яблок с гренками из белого хлеба.....	649
№ 1570. Шарлотка из яблок с гренками из простых сухарей	650
№ 1571. Шарлотка из сахарных сухарей с вареньем из красной смородины.....	650
Суфле.....	650
№ 1572. Суфле с вареньем.....	650
№ 1573. Суфле с ванилью	651
№ 1574. Суфле из сметаны	651
№ 1575. Суфле лимонное.....	651
№ 1576. Суфле шоколадное на сметане.....	651
№ 1577. Суфле из грецких орехов.....	652
№ 1577а. Суфле из каштанов	652
№ 1578. Суфле из бешамеля.....	652
Пироги, которые выпекаются и подаются на том же блюде.....	653
Воздушные пироги	653
№ 1579. Воздушный пирог из яблок.....	653
№ 1580. Воздушный пирог из земляники или малины.....	653
№ 1581. Воздушный пирог с малиновым или абрикосовым вареньем.....	654
№ 1582. Воздушный пирог из варенья.....	654
№ 1583. Воздушный пирог из яблочного пюре.....	654
№ 1584. Воздушный пирог из чернослива.....	654
№ 1585. Воздушный пирог из сушеных яблок.....	655
№ 1586. Воздушный пирог из крыжовника.....	655
№ 1587. Воздушный пирог из яблочного пюре другим способом	655
№ 1588. Воздушный пирог из абрикосов или кураги.....	655
Разные пироги	656
№ 1589. Пирог из сухофруктов	656
№ 1590. Пирог из вишен, черной смородины или черники	656
№ 1591. Пирог из блинов	656
№ 1592. Пирог из слив	656
№ 1593. Рис с яблоками, вареньем и меренгой	657
№ 1594. Пирог из саго.....	657
№ 1595. Сладкий пирог из саго с яблоками	657
№ 1596. Пирог с миндальной или кокосовой массой.....	658
Холодные сладкие блюда	658
№ 1597. Рисовый пудинг холодный	658
№ 1598. Холодный рис с вареньем из красной смородины	658
№ 1599. Холодный рис с яблоками	659
№ 1600. Бисквитный пирог с вареньем и соусом	659
№ 1601. Каштаны со взбитыми сливками.....	659
№ 1602. Холодный рис с черносливом	660
№ 1603. Розовый рис	660
№ 1604. Рис со свежими фруктами.....	660
№ 1605. Рис с апельсинами	660
№ 1606. Рис с вином.....	661
№ 1607. Рис с миндальным молоком.....	661
№ 1608. Рис с клюквенным морсом.....	661
№ 1609. Саго с красным вином.....	661
№ 1610. Саго с вишневым сиропом.....	662
№ 1611. Саго с шоколадом.....	662
№ 1612. Саго с кофе и миндальным молоком.....	662
№ 1613. Простой пудинг из булки с ягодным сиропом	662
№ 1614. Снежки	663
РАЗДЕЛ XIV. БЛЮДА ИЗ ЯБЛОК	664
№ 1615. Яблоки в кляре.....	666
№ 1616. Яблоки, жаренные в масле	666
№ 1617. Апельсины в кляре.....	666
№ 1618. Пирог из яблок, покрытый слоеным тестом	666
№ 1619. Яблоки с вареньем и миндальным молоком.....	667
№ 1620. Яблоки с рисом.....	667
№ 1621. Печеные яблоки	667

№ 1622. Печеные яблоки с сахаром.....	667
№ 1623. Яблоки, фаршированные миндальной массой.....	668
№ 1624. Дешевый яблочный пирог.....	668
№ 1625. Яблоки с вареньем, сабайоном или со сливочным соусом.....	668
№ 1625а. Бисквитный пудинг с вареньем и сабайоном.....	668
№ 1626. Пирог из тертых и нарезанных яблок.....	669
№ 1627. Пирог из яблок с меренгой или бисквитным тестом.....	669
№ 1628. Еще яблочный пирог.....	669
№ 1629. Пирог из целых яблок, покрытых яблочной массой.....	669
№ 1630. Пирог из яблок со сметаной.....	669
№ 1631. Пирог из фаршированных яблок.....	670
№ 1632. Яблоки в слоеном тесте.....	670
№ 1633. Воздушный пирог из сушеных яблок.....	670
№ 1634. Воздушный пирог из зрелого крыжовника.....	670
№ 1635. Воздушный пирог из яблочного пюре (3-й способ).....	671

РАЗДЕЛ XV. БЛИНЧИКИ, БЛИНЫ РУССКИЕ, ГРЕНКИ.

КУШАНЯ ИЗ ЯИЦ672

Блинчики 673

№ 1636. Блинчики обыкновенные.....	673
№ 1637. Блинчики с сахаром и вареньем.....	674
№ 1638. Блинчики с творогом.....	674
№ 1639. Блинчики с фруктовой массой.....	674
№ 1640. Блинчики под соусом бешамель.....	674
№ 1641. Блинчики с соусом сабайон.....	675
№ 1642. Блинчики с рассыпчатой кашей из смоленской крупы.....	675
№ 1643. Каравай из блинчиков с яблоками.....	675
№ 1644. Каравай из блинчиков с кремом.....	676
№ 1645. Каравай из блинчиков с печенью.....	676
№ 1646. Каравай из блинчиков с разной начинкой.....	676
№ 1647. Каравай из блинчиков с фаршем из говядины.....	677
№ 1648. Каравай из блинчиков с рисом и мозгами.....	677
№ 1649. Блины голландские.....	677
№ 1650. Блины голландские другим способом.....	678
№ 1651. Блинчики с лимоном.....	678
№ 1652. Блинчики по-английски.....	678
№ 1653. Пирог из блинчиков.....	678

Русские блины..... 679

№ 1654. Блины гречневые.....	680
№ 1655. Блины гречневые другим способом.....	681
№ 1656. Блины заварные.....	681
№ 1656а. Русские блины заварные.....	681
№ 1657. Блины заварные другим способом.....	681
№ 1658. Блины самые лучшие.....	682
№ 1659. Постные русские блины.....	682
№ 1660. Блины пшеничные.....	682
№ 1661. Блины пшеничные со взбитыми сливками.....	683
№ 1662. Блины с яйцами, луком или сметками.....	683
№ 1663. Блины на пшенной каше.....	683
№ 1664. Манные блины.....	683
№ 1665. Скороспелые гурьевские блины.....	684
№ 1666. Блины на соде.....	684
№ 1667. Царские блины.....	684

Гренки, или крутоны..... 684

№ 1668. Крутоны из белого хлеба, жаренные в масле.....	684
№ 1669. Крутоны из белого хлеба с мармеладом.....	685
№ 1670. Гренки с миндальной массой.....	685
№ 1671. Гренки из белого хлеба с миндалем и вареньем.....	685
№ 1672. Гренки из белого хлеба с вином.....	685
№ 1673. Гренки с мармеладом из черносива.....	686
№ 1674. Гренки с мармеладом из абрикосов с мадерой.....	686
№ 1675. Гренки со свежей земляникой.....	686

Блюда из яиц..... 687

№ 1676. Яйца всмятку.....	687
№ 1677. Яйца в мешочек.....	687

№ 1678. Яйца вкрутую	687
№ 1679. Яйца выпускные	687
№ 1680. Яичница с молоком и зеленым луком	687
№ 1681. Яичница с черным хлебом и ветчиной	688
№ 1682. Яичница-глазунья	688
№ 1683. Яйца с селедкой или с сардинками	688
№ 1684. Яйца к завтраку	688
№ 1685. Гусиные яйца печеные	688
№ 1686. Омлет с вареньем	689
№ 1687. Омлет с вареньем и с соусом бешамель из сливок	689
№ 1688. Омлет с вишневой массой	689
№ 1689. Омлет с ветчиной и трюфелями	690
№ 1690. Омлет под соусом	690

РАЗДЕЛ XVI. КОЛДУНЫ, ПЕЛЬМЕНИ, ВАРЕНИКИ, ВЕРМИШЕЛЬ ИЛИ ЛАПША, ЛАЗАНКИ, МАКАРОНЫ, СЫРНИКИ, КЛЕЦКИ И ПРОЧЕЕ691

Колдуны, пельмени, вареники 692

№ 1691. Тесто для колдунов, пельменей, вареников, лапши и пр.	692
№ 1692. Колдуны литовские	692
№ 1693. Колдуны с фаршем из телятины с селедкой	693
№ 1694. Пельмени с грибами	693
№ 1695. Пельмени с грибами и ветчиной	693
№ 1695а. Пельмени со стеблями щавеля	693
№ 1696. Пельмени сибирские	694
№ 1697. Настоящие сибирские пельмени	694
№ 1698. Вареники украинские	695
№ 1699. Вареники с пюре из слив	695
№ 1700. Вареники с вишнями	695
№ 1701. Вареники из картофельного крахмала	695
№ 1702. Вареники с творогом	696
№ 1703. Вареники с черносливом	696
№ 1704. Вареники с черникой	696
№ 1705. Вареники с капустой	696
№ 1706. Вареники с грибами	696

Вермишель, лапша, лазанки 697

№ 1707. Тесто на лапшу	697
№ 1708. Вермишель или лапша запеченные	697
№ 1709. Вермишель или лапша с мясным фаршем и яйцами	697
№ 1710. Вермишель или лапша на молоке	698
№ 1711. Вермишель или лапша на молоке с ванилью	698
№ 1712. Вермишель или лапша с шампиньонами	698
№ 1713. Равиоли	698

Лазанки 699

№ 1714. Лазанки с маслом и луком	699
№ 1715. Лазанки с творогом и сметаной	699
№ 1716. Ламанцы с маком и медом	699

Макароны 700

№ 1717. Макароны с маслом и сыром	700
№ 1718. Макароны с поджаренными сухарями	700
№ 1719. Макароны со сметаной	700
№ 1720. Макароны с ветчиной и пармезаном	701
№ 1721. Макароны с помидорами (томатом)	701
№ 1722. Макароны с рябчиками	701
№ 1723. Макароны с сыром	701
№ 1724. Макароны с раками	702
№ 1725. Макароны с грибами	702
№ 1726. Макароны с ветчиной, трюфелями и шампиньонами	702
№ 1727. Макароны с соусом бешамель	702
№ 1728. Макароны с яичницей запеченные	703
№ 1729. Макароны с творогом запеченные	703

Сырники и клецки 703

Сырники 703

№ 1730. Сырники вареные	703
-------------------------------	-----

№ 1731. Сырники варенные другим способом	704
№ 1732. Сырники жаренные.....	704
№ 1733. Сырники, жаренные другим способом.....	704
Клецки	704
№ 1734. Клецки мучные	704
№ 1735. Клецки манные	705
№ 1736. Клецки картофельные	705
№ 1737. Клецки гречневые.....	705
№ 1738. Клецки саксонские	705
№ 1739. Клецки миндальные	706
РАЗДЕЛ XVII. КАШИ	707
Манная крупа	708
№ 1740. Манная каша	708
№ 1741. Карамельная каша из манки.....	708
№ 1742. Гурьевская каша с орехами и вареньем.....	709
№ 1743. Каша гурьевская сладкая.....	709
№ 1744. Русская сливочная манная каша.....	709
№ 1745. Поджаренная манная каша	709
№ 1746. Поджаренная манная каша другим способом.....	710
№ 1746а. Крупеник с творогом	710
№ 1747. Каша манная на миндальном молоке (постная)	710
№ 1748. Оладьи из манной каши	710
№ 1749. Каша из смоленской крупы.....	710
№ 1750. Каша рассыпчатая с коринкой.....	711
№ 1751. Каша рассыпчатая со сметаной	711
№ 1752. Каша рассыпчатая на грибном бульоне	711
№ 1753. Каша рассыпчатая с рябчиками.....	712
№ 1754. Крутая рассыпчатая каша к зразам.....	712
№ 1755. Каша с рябчиками.....	712
№ 1756. Крутоны к борщу, щам и пр.....	712
Гречневая крупа	713
Мелкая гречневая крупа	713
№ 1757. Жидкая каша из мелкой гречневой крупы	713
№ 1758. Каша пуховая	713
№ 1759. Каша пуховая картофельная.....	713
№ 1760. Крутоны из мелкой гречневой крупы	713
Крупная гречневая крупа ядрица	714
№ 1761. Крутая гречневая каша	714
№ 1762. Крутая гречневая каша на водяной бане	714
№ 1763. Каша пуховая из гречневой крупы	714
№ 1763а. Еще крупеник из смешанных круп	714
№ 1764. Каша гурьевская из гречневой крупы	715
№ 1765. Крутая гречневая каша с разными разностями	715
№ 1766. Каша рассыпчатая из гречневой крупы с сыром	715
№ 1767. Сальник из гречневой крупы с печенкой.....	715
№ 1768. Сальник из гречневой крупы с яйцами	716
№ 1769. Лемешка, или каша из гречневой муки.....	716
Рисовая крупа.....	716
№ 1770. Каша рисовая	716
№ 1771. Густая рисовая каша на молоке	717
№ 1772. Котлеты рисовые	717
№ 1773. Котлеты рисовые с шоколадным соусом	717
№ 1774. Каша рисовая, запеченная в тыкве	718
№ 1775. Рис с шафраном по-итальянски.....	718
№ 1776. Рис с пармезаном (итальянское ризотто)	718
№ 1777. Рис с рябчиками (итальянское ризотто).....	718
№ 1778. Рис с раковыми шейками.....	719
Ячневая, перловая, овсяная крупы. Разные каши	719
Ячневая крупа	719
№ 1779. Каша ячневая	720
№ 1780. Ячневая каша с творогом	720
№ 1781. Ячневая каша со сметаной	720
Перловая крупа	720
№ 1782. Каша из перловой крупы	720

Овсяная крупа	720
№ 1783. Простая жидкая овсянка на воде.....	720
№ 1784. Простая овсянка с картофелем.....	721
№ 1785. Овсянка на молоке.....	721
Разные каши	721
№ 1786. Жидкая пшенинная каша.....	721
№ 1787. Крутая пшенинная каша.....	721
№ 1788. Каша из каштанов со взбитыми сливками.....	721
№ 1789. Каша из зеленой ржи или пшеницы.....	722
№ 1790. Каша из розовых круп.....	722
№ 1791. Каша из тыквы.....	722
№ 1792. Каша кукурузная на молоке.....	722

РАЗДЕЛ XVIII. ВАФЛИ, ТРУБОЧКИ, ОБЛАТКИ, ХВОРОСТ, ОЛАДЬИ 723

Вафли	724
№ 1793. Вафли обыкновенные.....	725
№ 1794. Вафли превосходные.....	725
№ 1795. Вафли рисовые.....	725
№ 1796. Вафли на дрожжах.....	725
№ 1797. Вафли шоколадные.....	726
№ 1798. Вафли на взбитой сметане.....	726
№ 1799. Пирог из вафель.....	726
№ 1800. Пирог из вафель со сливочной массой.....	726
№ 1801а. Пирог из вафель другим способом.....	727
№ 1802. Пирог из вафель, покрытый меренгой.....	727

Трубочки, облатки, хворост, оладьи 727

Трубочки	727
№ 1803. Трубочки с вином.....	728
№ 1804. Трубочки масляные.....	728
№ 1805. Трубочки с корицей.....	728
№ 1806. Еще трубочки.....	728
Облатки	729
№ 1807. Облатки сливочные.....	729
№ 1808. Облатки другим способом.....	729
Хворост	729
№ 1809. Хворост обыкновенный.....	729
№ 1809а. Другая пропорция хвороста.....	730
№ 1810. Хворост, или наливашники.....	730
№ 1811. Хворост третьим способом.....	730
№ 1812. Хворост четвертым способом.....	730
№ 1813. Хворост литый.....	730
№ 1814. Хворост литый другим способом.....	731
№ 1815. Хворост литый третьим способом.....	731
Оладьи	731
№ 1816. Оладьи на дрожжах.....	731
№ 1817. Оладьи на дрожжах с яблоками.....	732
№ 1818. Оладьи на миндальном молоке.....	732
№ 1819. Оладьи из манной, смоленской крупы или пшена.....	732
№ 1820. Оладьи другим способом.....	732
№ 1821. Оладьи из манной или смоленской крупы с вареньем.....	732
№ 1822. Оладьи из моркови.....	733
№ 1823. Оладьи из сырого картофеля.....	733

РАЗДЕЛ XIX. СЛАДКИЕ ПИРОГИ И ПИРОЖКИ, ВАТРУШКИ, ПЫШКИ И ДРУГИЕ МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ 734

Сладкие пироги, пирожки и ватрушки	735
№ 1824. Слоеное тесто.....	735
№ 1825. Рассыпчатое тесто.....	735
№ 1826. Рассыпчатое тесто на сметане.....	736
№ 1827. Рассыпчатое тесто другим способом.....	736
№ 1828. Рассыпчатое тесто третьим способом.....	736
№ 1829. Рассыпчатое тесто очень хорошее четвертым способом.....	736
№ 1829а. Сладкий рассыпчатый пирог.....	736
№ 1830. Рассыпчатое дешевое тесто.....	737

№ 1831. Рассыпчатое тесто на соде.....	737
№ 1832. Рубленое тесто	737
№ 1833. Полуслоеное тесто на дрожжах.....	737
№ 1834. Простое тесто на дрожжах, скоромное	738
№ 1835. Постное тесто на дрожжах.....	738
№ 1836. Пропорция пряностей.....	738
№ 1837. Сладкие круглые пирожки из слоеного теста с вареньем или соусом бешамель	738
№ 1838. Слоеные пирожки с яблоками	739
№ 1839. Слоеные пирожки в виде рога изобилия с соусом бешамель	739
№ 1840. Слоеный сладкий русский пирог.....	739
№ 1841. Пирог из рассыпчатого теста на соде с яблоками	740
№ 1842. Пирог по-английски с вишнями из рассыпчатого теста на сметане	740
№ 1843. Московский рассыпчатый пирог с изюмом.....	740
№ 1844. Пирог из полуслоеного дрожжевого теста с вишней или черникой и сметаной	741
№ 1845. Пирог из рассыпчатого теста с крыжовником.....	741
№ 1846. Пирог из рассыпчатого теста с малиной, земляникой или смородиной	741
№ 1847. Пирог из рассыпчатого теста с яблоками	742
№ 1847а. Сладкий пирог с яблоками.....	742
№ 1847б. Пирог с яблоками.....	742
№ 1847в. Яблоки в тесте	742
№ 1848. Пирог из рассыпчатого теста с черносливом.....	743
№ 1849. Простой, но очень вкусный пирог с миндалем.....	743
№ 1850. Простой пирог из сухарей.....	743
№ 1851. Сливочный пирог	744
№ 1852. Бисквитный пирог с вином и соусом бешамель	744
№ 1853. Пирог с яблочной или абрикосовой массой с черносливом.....	744
№ 1854. Пирог с решеткой из теста	745
№ 1855. Яблочный пирог.....	745
№ 1856. Пирог с творогом	745
№ 1856а. Сладкий пирог с вареньем из стеблей ревеня.....	746
Ватрушки.....	746
№ 1857. Ватрушки с вареньем.....	746
№ 1858. Ватрушки с яблоками	746
№ 1859. Ватрушки с яблочным шпоре	747
№ 1860. Ватрушки с черникой или голубикой.....	747
№ 1861. Ватрушки с творогом	747
№ 1862. Ватрушки с пшеном	747
№ 1863. Ватрушки с луком	747
Петишу, пышки, драчена и другие мучные изделия	748
Петишу.....	748
№ 1864. Петишу заварное	748
№ 1865. Петишу заварное в другой пропорции	748
№ 1866. Петишу со взбитыми сливками или соусом бешамель	748
№ 1866а. Петишу со сливками	749
№ 1867. Петишу заварное с шоколадным соусом бешамель.....	749
Пышки или пончики.....	749
№ 1868. Пышки или пончики с вареньем	749
№ 1869. Пончики или пышки в другой пропорции.....	750
№ 1870. Пончики третьим способом.....	750
№ 1871. Пончики четвертым способом	750
№ 1872. Пончики заварные на дрожжах.....	751
№ 1873. Пончики заварные без дрожжей.....	751
№ 1874. Пончики с яблоками.....	751
№ 1875. Венские шоколадные пышки или пончики	752
Драчена.....	752
№ 1876. Драчена.....	752
№ 1877. Драчена другим способом	752
№ 1878. Род драчены.....	752
№ 1879. Драчена с миндалем	753
№ 1880. Драчена на скорую руку	753
Разные сладкие мучные изделия	753
№ 1881. Мнихи	753
№ 1882. Червячки	753
№ 1883. Вергута (греческое пирожное).....	754
№ 1884. Пирожное туринское.....	754
№ 1885. Пирожное треугольное с вареньем.....	754
№ 1886. Шотландские свадебные лепешки	754

№ 1887. Булочки с вареньем и ромом	755
№ 1888. Немецкие булочки	755
№ 1889. Пирожки на дрожжах с творогом	755
№ 1890. Пирожки украинские с творогом	756
№ 1891. Пирожки на дрожжах с вареньем	756
№ 1892. Резники (смоленское блюдо)	756
№ 1893. Пезы	756
№ 1893а. Скандцы	757

РАЗДЕЛ XX. МОРОЖЕНОЕ, КРЕМЫ, ЗЕФИРЫ, МУССЫ, БЛАНМАНЖЕ, КИСЕЛИ, КОМПОТЫ, МОЛОЧНЫЕ ЗАВАРНЫЕ КРЕМЫ.....758

Мороженое 759

№ 1894. Сливочное мороженое.....	760
№ 1895. Сливочное мороженое с кофе	761
№ 1896. Сливочное мороженое кофейное	761
№ 1897. Сливочное мороженое из грецких орехов.....	761
№ 1898. Сливочное ореховое мороженое	761
№ 1899. Сливочное мороженое шоколадное	761
№ 1900. Сливочное мороженое крем-брюле.....	762
№ 1901. Сливочное мороженое с флердоранжем или жасминовым цветом	762
№ 1902. Сливочное фисташковое мороженое	762
№ 1903. Сливочное мороженое с чаем	762
№ 1904. Сливочное мороженое с ликером.....	763
№ 1905. Сливочное мороженое из клубники, малины или земляники.....	763
№ 1906. Сливочное мороженое из флердоранжа	763
№ 1907. Крем-ройял	763
№ 1908. Мороженое из клубники, земляники или малины	763
№ 1909. Мороженое из вишен или красной смородины.....	764
№ 1910. Мороженое из ананасов	764
№ 1911. Мороженое из яблок или груш.....	764
№ 1912. Мороженое из дыни	764
№ 1913. Мороженое из барбариса.....	764
№ 1914. Мороженое из клюквы.....	765
№ 1915. Мороженое лимонное.....	765
№ 1916. Мороженое апельсиновое	765
№ 1917. Мороженое тутти-фрутти	765
№ 1918. Мороженое с меренгой	765
№ 1919. Мороженое в бисквитах	766
№ 1920. Мороженое из черного хлеба.....	766
№ 1921. Мороженое из смородиновых почек.....	766
№ 1922. Пунш глясе	766
№ 1923. Пунш глясе из фруктового сока	766
№ 1924. Пунш-империял мороженый из клубники и прочих фруктов	767
№ 1925. Пунш из абрикосов.....	767
№ 1926. Королевский пунш.....	767

Крем 767

Крем из сливок 768

№ 1927. Крем из взбитых сливок с ванилью или лимонной цедрой	768
№ 1928. Крем из взбитых сливок с апельсиновым или лимонным соком	768
№ 1929. Крем из взбитых сливок с малиновым вареньем.....	769
№ 1930. Крем из сметаны	769
№ 1931. Крем из абрикосов	769
№ 1932. Крем яблочный.....	769
№ 1933. Крем яблочный со сливками	769
№ 1934. Крем из вареных яблок	770
№ 1935. Вкусный крем из сушеных яблок	770
№ 1936. Крем из земляники, клубники или малины со сливками.....	770

Крем заварной..... 770

№ 1937. Крем заварной из сливок.....	771
№ 1938. Крем заварной из кофе	771
№ 1939. Крем заварной из сабайона	771
№ 1940. Крем заварной из шампанского и десертного вина.....	771
№ 1941. Крем заварной ореховый с фисташками.....	772
№ 1942. Крем заварной с флердоранжем.....	772
№ 1943. Крем-брюле заварной	772

№ 1944. Крем шоколадный.....	772
№ 1945. Крем из вина со взбитыми сливками	773
№ 1946. Крем заварной из риса.....	773
Зефир, взбитые сливки, плаомбир	773
Зефир	773
№ 1947. Зефир сливочный.....	774
№ 1948. Зефир абрикосовый	774
№ 1949. Зефир сливочный ананасовый	774
№ 1950. Зефир яблочный.....	774
№ 1951. Зефир яблочный со сливками.....	775
№ 1952 Зефир земляничный со сливками.....	775
Взбитые сливки.....	775
№ 1953. Взбитые сливки к трубочкам или вафлям	775
№ 1954. Взбитые сливки с рисом	775
№ 1955. Взбитые сливки с бисквитами.....	776
Плаомбир	776
№ 1956. Плаомбир сливочный.....	776
№ 1957. Плаомбир шоколадный	777
№ 1958. Плаомбир кофейный	777
№ 1959. Плаомбир рисовый.....	777
№ 1960. Плаомбир с вафлями.....	778
№ 1961. Плаомбир яблочный.....	778
№ 1962. Плаомбир чайный	778
№ 1963. Плаомбир миндальный	778
№ 1964. Плаомбир из соуса бешамель со взбитыми сливками.....	779
№ 1965. Парфе из малины	779
№ 1965а. Парфе.....	779
Желе	780
№ 1966. Желе лимонное с вином или без вина	780
№ 1967. Желе «Московит»	781
№ 1968. Желе цветное.....	781
№ 1969. Желе из яблочной кожуры.....	782
№ 1970. Желе из флердоранжа	782
№ 1971. Желе «Мозаика»	782
№ 1972. Желе из земляничного, вишневого, малинового или смородинового сока.....	782
№ 1973. Желе из граната	783
№ 1974. Желе из черной смородины	783
№ 1975. Желе из васильков.....	783
№ 1976. Желе из крыжовника.....	783
№ 1977. Желе апельсиновое	783
№ 1978. Желе ананасное.....	784
№ 1979. Желе из дыни	784
№ 1979а. Желе из свекольного сока.....	784
№ 1980. Желе из вишни с красным или токайским вином.....	784
№ 1981. Желе из слив	785
№ 1982. Желе из клюквы или барбариса.....	785
№ 1983. Желе из розовых лепестков	785
№ 1984. Желе из разных ягод и фруктов.....	785
№ 1985. Желе из разных ягод и фруктов в арбузе	786
№ 1986. Желе из свежих ягод.....	786
№ 1987. Желе с яблоками и черносливом.....	786
№ 1988. Желе с красным вином.....	786
№ 1989. Рисовый крем с малиновым желе.....	787
Мусс и бланманже	787
Мусс.....	787
№ 1990. Мусс лимонный.....	787
№ 1991. Мусс из земляники.....	787
№ 1992. Мусс из васильков.....	788
№ 1993. Мусс из вишни.....	788
№ 1994. Мусс из клюквы или барбариса	788
№ 1995. Мусс из смородины.....	788
№ 1996. Мусс из розовых лепестков	788
№ 1997. Мусс из ананаса	788
№ 1998. Мусс из дыни	789
№ 1999. Мусс из апельсина.....	789
№ 2000. Мусс шоколадный	789

ОГЛАВЛЕНИЕ

№ 2001. Мусс из ржаных сухарей.....	789
№ 2002. Английский мусс.....	789
Бланманже	790
№ 2003. Бланманже сливочное	790
№ 2004. Бланманже шоколадное.....	790
№ 2005. Бланманже миндальное	790
№ 2006. Бланманже зеленое из фисташек.....	791
№ 2007. Бланманже кофейное.....	791
Кисели и компоты	791
Кисели.....	791
№ 2008. Кисель яблочный	792
№ 2009. Кисель из сушеных яблок.....	792
№ 2010. Кисель из крыжовника	792
№ 2011. Кисель клюквенный	793
№ 2012. Кисель молочный.....	793
№ 2013. Кисель из малины, красной или черной смородины, из вишни или слив.....	793
№ 2014. Кисель шоколадный.....	793
№ 2015. Кисель миндальный.....	794
№ 2016. Кисель полугустой горячий.....	794
№ 2017. Кисель из кваса.....	794
№ 2018. Кисель со взбитыми сливками.....	794
№ 2019. Фруктовый кисель с кукурузным крахмалом	794
№ 2020. Молочный кисель с кукурузным крахмалом	795
№ 2021. Кисель с рисом	795
№ 2022. Овсяный кисель с миндальными выжимками	795
№ 2022а. Кисель из кофе.....	795
Компоты	796
№ 2023. Компот из яблок	796
№ 2024. Компот из груш.....	796
№ 2025. Компот из апельсинов.....	796
№ 2026. Компот из яблок и чернослива	797
№ 2027. Компот из апельсинов и чернослива	797
№ 2028. Компот из слив.....	797
№ 2029. Компот из крыжовника	797
№ 2030. Компот из дыни	798
№ 2031. Компот из ягод	798
№ 2032. Компот из свежих фруктов.....	798
№ 2033. Компот из сухофруктов и яблок	798
№ 2034. Компот из сушеных фруктов	798
№ 2035. Компот из винограда.....	799
№ 2036. Компот из вишен и груш	799
№ 2037. Свежие ягоды с сахаром и вином.....	799
Молочные заварные кремы и другие молочные блюда	799
Молочные заварные кремы	799
№ 2038. Примечание.....	799
№ 2039. Молочный заварной крем миндальный	800
№ 2040. Молочный заварной крем кофейный.....	800
№ 2041. Молочный заварной крем с ароматом кофе	800
№ 2042. Молочный заварной крем шоколадный.....	800
№ 2043. Молочный заварной крем	801
№ 2044. Молочный заварной крем с карамельным сиропом.....	801
№ 2045. Горячий заварной крем.....	801
Другие молочные блюда.....	801
№ 2046. Варенец с серебряной заливкой	801
№ 2047. Варенец, или греческое молоко.....	802
№ 2048. Простокваша	802
№ 2049. Аркас	802
№ 2050. Масло по-английски	802
№ 2051. Крем из сливок.....	803
№ 2052. Крем из творога	803
№ 2053. Крем из брусники со взбитыми сливками.....	803
РАЗДЕЛ XXI. ТОРТЫ	804
Глазурь, массы для прослойки тортов.....	806
Глазурь	806
№ 2054. Глазурь апельсиновая и лимонная (прозрачная).....	806

ОГЛАВЛЕНИЕ

№ 2055. Глазурь померанцевая	806
№ 2056. Глазурь кофейная	807
№ 2057. Глазурь из мараскина (прозрачная)	807
№ 2058. Глазурь из розовой воды (прозрачная)	807
№ 2059. Глазурь из фисташек (зеленая)	807
№ 2060. Глазурь из белого вина (прозрачная)	807
№ 2061. Глазурь шафранного цвета	807
№ 2062. Глазурь с ромом	808
№ 2063. Глазурь белая	808
№ 2064. Глазурь розовая	808
№ 2065. Глазурь шоколадная	808
№ 2066. Глазурь прозрачная с водой флердоранж	808
№ 2067. Глазурь для украшения	808
Разные массы для прослойки тортов	809
№ 2068. Миндальная масса	809
№ 2069. Масса из мака	809
№ 2070. Шоколадная масса	809
№ 2071. Фисташковая масса	809
№ 2072. Яблочная масса	810
№ 2073. Померанцевая масса	810
№ 2074. Абрикосовая масса	810
№ 2075. Кремовая масса	810
№ 2076. Взбитые сливки	810
№ 2076а. Каймак к вафлям, петишу и пр.	810
Торты	811
№ 2077. Торт миндальный	811
№ 2078. Торт венский миндальный	811
№ 2079. Торт венский	811
№ 2080. Торт миндальный со взбитыми сливками	811
№ 2081. Торт миндальный венский	812
№ 2082. Торт миндальный с картофельным крахмалом	812
№ 2083. Торт рассыпчатый	812
№ 2084. Торт песочный	812
№ 2085. Торт песочный в другой пропорции	813
№ 2086. Торт английский	813
№ 2086а. Королевский торт	813
№ 2086б. Французский торт «Колинет»	813
№ 2087. Торт сливочный	814
№ 2088. Торт сливочный другим способом	814
№ 2089. Английский свадебный пирог	814
№ 2090. Торт итальянский бисквитный	814
№ 2091. Торт шоколадный	815
№ 2092. Торт шоколадный другим способом	815
№ 2093. Торт шоколадный третьим способом	815
№ 2094. Торт венский	815
№ 2095. Торт из ржаного хлеба	816
№ 2096. Хлебный торт	816
№ 2097. Торт лимонный	816
№ 2098. Пирог с яблоками или ягодами	817
№ 2099. Другим способом	817
№ 2100. Торт «Евгения»	817
№ 2101. Торт тирольский	818
№ 2102. Торт ульмский	818
№ 2103. Торт дрезденский	818
№ 2104. Торт из мака	818
№ 2105. Торт с цедрой	819
№ 2106. Торт из рассыпчатого теста со взбитыми сливками	819
№ 2107. Торт сухой	819
№ 2108. Торт из рассыпчатого теста с черносливом	819
№ 2109. Торт из вишни	820
№ 2110. Торт из грецких орехов	820
№ 2111. Ореховый торт	821
№ 2112. Торт миндальный	821
№ 2113. Миндальный бисквитный торт	821
№ 2114. Торт с соусом бешамель	821
№ 2115. Торт кофейный	822
№ 2116. Торт с апельсиновым кремом	822

ОГЛАВЛЕНИЕ

№ 2117. Торт китайский	823
№ 2118. Торт венский.....	823
№ 2119. Торт рассыпчатый	823
№ 2120. Торт английский	823
№ 2121. Торт английский с миндалем.....	824
№ 2122. Торт сливочный	824
№ 2123. Торт бисквитный розовый.....	824
№ 2124. Торт фисташковый.....	824
№ 2125. Торт рисовый.....	824
№ 2126. Белый торт миндальный.....	825
№ 2127. Торт венский.....	825
№ 2128. Торт из рисовой муки	825
№ 2129. Торт королевский.....	825
№ 2130. Торт рассыпчатый	826
№ 2131. Торт рассыпчатый другим способом.....	826
№ 2132. Торт из каленых орехов.....	826
№ 2133. Торт бисквитный.....	826
№ 2134. Торт шоколадный.....	827
№ 2135. Торт песочный.....	827
№ 2136. Торт сливочный	827
№ 2137. Торт с ромом.....	827

РАЗДЕЛ XXII. МАЗУРКИ И ПРОЧИЕ МЕЛКИЕ ПИРОЖНЫЕ 828

Мазурки 829

№ 2138. Мазурка миндальная	829
№ 2139. Мазурка из марципана	829
№ 2140. Мазурка миндальная	830
№ 2141. Мазурка миндальная другим способом.....	830
№ 2142. Мазурка из вареных желтков.....	830
№ 2143. Мазурка королевская	830
№ 2144. Мазурка швейцарская.....	831
№ 2145. Мазурка с вином.....	831
№ 2146. Мазурка лимонная украинская	831
№ 2147. Мазурка из апельсинов	831
№ 2148. Мазурка очень вкусная	831
№ 2149. Мазурка из грецких орехов	832
№ 2150. Мазурка из сухофруктов	832
№ 2151. Мазурка рассыпчатая	832
№ 2152. Мазурка миндальная	832

Мелкие пирожные 832

№ 2153. Пирожное английское.....	832
№ 2154. Пирожное английское другим способом	833
№ 2155. Пирожное с вареньем	833
№ 2156. Пирожное сливочное.....	833
№ 2157. Пирожное миндальное с фисташками	833
№ 2158. Пирожное миндальное	834
№ 2159. Сливочное пирожное с миндалем	834
№ 2160. Пирожное из сметаны.....	834
№ 2161. Пирожное из сметаны другим способом	834
№ 2162. Пирожное сливочное с миндалем	835
№ 2163. Пирожное «Наполеон».....	835
№ 2164. Пирожное с маком	835
№ 2165. Пирожное столетнее	836
№ 2166. Пирожное столетнее другим способом.....	836
№ 2167. Пирожное с ромом	836
№ 2168. Пирожное песочное	836
№ 2169. Пирожное рассыпчатое.....	836
№ 2170. Пирожное «Трубочки».....	836
№ 2171. Трубочки с анисом.....	837
№ 2172. Миндальная стружка	837
№ 2173. Миндальная стружка в другой пропорции.....	837
№ 2174. Стружка третьим способом	837
№ 2175. Сыр английский	838
№ 2176. Бисквиты.....	838
№ 2177. Бисквиты шоколадные	838
№ 2178. Миланское пирожное.....	838
№ 2179. Пирожное с меренгой.....	838

№ 2180. Пирожное с кофейным соусом бешамель	839
№ 2181. Миндальные венчики	839
№ 2182. Миндальные венчики другим способом	839
№ 2183. Миндальные лепешечки	839
№ 2184. Шоколадное пирожное	840
№ 2185. Шоколадное пирожное другим способом	840
№ 2186. Безе	840
№ 2187. Безе с кедровыми орешками	840
№ 2188. Безе с кремом	840
№ 2189. Безе яблочное	841
№ 2190. Безе заварное	841
№ 2191. Безе миндальное	841
№ 2192. Безе со взбитыми сливками	841
№ 2193. Безе шоколадное	842
№ 2194. Пирожное с заварным кремом	842
№ 2195. Крем заварной	842
№ 2196. Английское пирожное	842
№ 2197. Миндальные лепешечки	842
№ 2198. Миндальные шоколадные колечки	843
№ 2199. Миндальное пирожное	843
№ 2209. Коричные лепешечки	843
№ 2210. Бисквиты с ванилью	843
№ 2211. Пирожные с яблочной или абрикосовой массой и черносливом	844
№ 2212. Марципаны	844
№ 2213. Марципаны другим способом	844
№ 2214. Марципаны третьим способом	845
№ 2215. Берлинское пирожное	845
№ 2216. Пирожное со взбитыми белками	845
№ 2217. Заварные пышки по-гамбургски	846
№ 2218. Пирожное из сметаны, испеченное в формочках	846
№ 2219. Пирожное из сметаны другим способом	846

РАЗДЕЛ XXXIX. БАБЫ, БУДКИ И КУЛИЧИ, ШТРУДЕЛИ, ПЛЯЦКИ, СУХАРИ, КРЕНДЕЛИ И ПЕЧЕНЬЕ К ЧАЮ, КОФЕ И ШОКОЛАДУ **847**

Бабы на дрожжах **848**

№ 3001. Баба с ромом	850
№ 3002. Баба на желтках	850
№ 3003. Баба на желтках другим способом	851
№ 3004. Еще одна баба на желтках	851
№ 3005. Другая баба на желтках	851
№ 3006. Баба заварная	851
№ 3007. Баба украинская	852
№ 3008. Баба украинская заварная	852
№ 3009. Баба украинская заварная на сливках	852
№ 3010. Баба польская заварная	853
№ 3011. Баба церковная	853
№ 3012. Баба прозрачная	853
№ 3013. Баба кружевная	853
№ 3014. Баба заварная обыкновенная	854
№ 3015. Баба шафранная заварная	854
№ 3016. Баба тяжелая, которая не скоро черствеет	854
№ 3017. Баба варшавская	855
№ 3018. Баба для приятелей	855
№ 3019. Баба меровая	855
№ 3020. Баба обыкновенная	855
№ 3021. Баба к кофе	855
№ 3022. Баба	856
№ 3023. Баба на сметане	856
№ 3024. Баба белая	856
№ 3025. Баба на миндальном молоке	856
№ 3026. Баба шоколадная	857
№ 3027. Баба шоколадная другим способом	857
№ 3028. Баба тюлевая	857
№ 3029. Баба капризная	857
№ 3030. Баба с шафраном или без шафрана	858

ОГЛАВЛЕНИЕ

№ 3031. Баба прозрачная.....	858
№ 3032. Баба на желтках.....	858
№ 3033. Баба очень вкусная.....	859
№ 3034. Баба дрожжевая на желтках.....	859
№ 3035. Баба заварная.....	859
№ 3036. Баба высокая и очень легкая.....	860
№ 3037. Баба на дрожжах.....	860
Бабы на взбитых белках.....	860
№ 3038. Примечание.....	860
№ 3039. Баба миндальная с мукой.....	861
№ 3040. Баба миндальная без муки.....	861
№ 3041. Баба лимонная.....	861
№ 3042. Баба из ржаных сухарей.....	861
№ 3043. Другая пропорция, также очень хорошая.....	862
№ 3044. Баба миндальная.....	862
№ 3045. Баба из смоленской крупы.....	862
№ 3046. Баба из ржаных сухарей.....	862
№ 3047. Баба из кисло-сладкого хлеба.....	862
№ 3048. Баба из мака.....	863
№ 3049. Баба из лимона.....	863
№ 3050. Баба шоколадная.....	863
№ 3051. Баба бисквитная.....	863
№ 3052. Баба снежная.....	864
№ 3053. Баумкухен.....	864
Будки и куличи.....	865
№ 3054. Как освежить черствые будки.....	867
№ 3055. Как придать сахару запах ванили.....	867
№ 3056. Сахар с ванилью другим способом.....	867
№ 3057. Как придать сахару запах розового масла.....	867
№ 3058. Как придать сахару вкус апельсиновой цедры.....	868
№ 3059. Как придать сахару запах флердоранжа.....	868
№ 3060. Сахар с ароматом кофе.....	868
№ 3061. Будки заварные или кулич.....	868
№ 3062. Большая булка или кулич с шафраном.....	868
№ 3063. Кулич.....	869
№ 3064. Будки легкие.....	869
№ 3065. Будки, которые долго не черствеют.....	869
№ 3065а. Простые, очень вкусные будки.....	869
№ 3066. Будки, подходящие в холодной воде.....	870
№ 3067. Будки на опаре из пшеничных отрубей.....	870
№ 3068. Будки заварные без яиц и без масла.....	870
№ 3069. Будки превосходные.....	870
№ 3070. Будки на взбитых белках.....	871
№ 3071. Будки ежедневные.....	871
№ 3072. Будки обыкновенные без яиц.....	871
№ 3073. Будки или сухари на сливках.....	871
№ 3074. Будки превосходные.....	872
№ 3075. Будки превосходные другим способом.....	872
№ 3076. Будки с шафраном.....	872
№ 3077. Будки заварные.....	872
№ 3078. Булочки карсбадские.....	873
№ 3079. Будки в бумажных формах.....	873
№ 3080. Будки другим способом.....	873
№ 3081. Будки на воде.....	874
№ 3082. Будки превосходные в бумажных формах.....	874
№ 3083. Булка.....	874
№ 3084. Будки к чаю.....	874
№ 3085. Шоколадная булка.....	875
№ 3086. Кулич.....	875
№ 3087. Еще кулич.....	875
№ 3088. Английский кулич.....	876
№ 3089. Польский кулич.....	876
Крендели, штрудели и другие кушанья.....	876
№ 3090. Крендельки, плетенки.....	876
№ 3090а. Выборгские крендели.....	877
№ 3091. Штудели с маком.....	877

ОГЛАВЛЕНИЕ

№ 3092. Штрудели с яблоками.....	877
№ 3093. Штрудели с творогом.....	877
№ 3094. Штрудели с миндальной массой.....	878
№ 3095. Булочки с тмином.....	878
№ 3096. Попятчи.....	878
№ 3097. Вкусные и питательные сухари.....	878
№ 3097а. Лепешки из муки сепик.....	879
№ 3098. Плетенки или булочки постные с шафраном и изюмом.....	879
№ 3099. Крендель миндальный или кулич.....	879
№ 3100. Превосходный желтый крендель или кулич.....	879
№ 3101. Пирог с вареньем.....	880
№ 3102. Английская бриошь.....	880
№ 3103. Обертух.....	880
№ 3104. Очень вкусная булка, баба или кулич из теста с винным камнем.....	880
№ 3105. Американский пшеничный хлеб.....	881
Пляцки.....	881
№ 3114. Примечание.....	881
№ 3115. Дзяд, или пляцек, к чаю или кофе.....	882
№ 3116. Пляцек на дрожжах.....	882
№ 3117. Пляцек варшавский.....	882
№ 3118. Пляцек, покрытый миндальной массой.....	883
№ 3119. Пляцек «Воевода».....	883
№ 3120. Пляцек с яблоками, сливами или вишнями.....	883
№ 3121. Пляцки маленькие со сливами или яблоками.....	883
№ 3122. Пляцки из другого теста.....	884
№ 3123. Пляцки со сливами или вишнями.....	884
Сухари, крендели и другая мелкая выпечка к чаю, кофе и шоколаду.....	884
№ 3124. Сухари с глазурью.....	884
№ 3125. Сухари на желтках.....	885
№ 3126. Сухари на взбитых белках.....	885
№ 3127. Сухари заварные.....	885
№ 3128. Сухари.....	885
№ 3129. Сухари на взбитых белках.....	886
№ 3130. Сухари на взбитых белках другим способом.....	886
№ 3131. Сухари без яиц.....	886
№ 3132. Сухари на простокваше.....	886
№ 3133. Сухарики венские.....	887
№ 3134. Сухари, которые долго не черствеют.....	887
№ 3135. Сухари по-французски.....	887
№ 3136. Сухари на сливках.....	887
№ 3137. Подковки к чаю.....	887
№ 3138. Плетенки к чаю.....	888
№ 3139. Булочки пресные к чаю.....	888
№ 3140. Крендельки.....	888
№ 3141. Крендельки с чернушкой.....	888
№ 3142. Крендели еврейские.....	889
№ 3143. Крендельки рассыпчатые к чаю.....	889
№ 3144. Газированное пирожное на дрожжах к чаю.....	889
№ 3145. Пирожное вроде слоеного.....	889
№ 3146. Булочки из ржаной муки.....	890
№ 3147. Пирожное на скорую руку.....	890
№ 3148. Кекс королевский.....	890
№ 3149. Английский кекс.....	890
№ 3150. Пирожное с анисом.....	891
№ 3151. Маленькие плоские булочки.....	891
№ 3152. Пирожное к кофе.....	891
№ 3153. Другое пирожное.....	891
№ 3154. Крендель с шафраном немецкий.....	891
№ 3155. Булочки с тмином.....	892
№ 3156. Заварные крендельки.....	892
№ 3157. Крендельки рассыпчатые к чаю, без дрожжей.....	892
№ 3158. Печенье к чаю или кофе.....	892
№ 3159. Крендельки к чаю.....	892
№ 3160. Рассыпчатое пирожное к чаю.....	893
№ 3161. Крендельки рассыпчатые.....	893
№ 3162. Египетские квадратики к чаю или кофе.....	893


ОГЛАВЛЕНИЕ

№ 3163. Крендельки рассыпчатые	893
№ 3164. Крендельки на сливках	893
№ 3165. Крендель	894
№ 3166. Пирожные на скорую руку	894
№ 3167. Булочки к кофе	894
№ 3168. Булочки венгерские	894
№ 3169. Сухари или гренки карлсбадские	895
№ 3170. Бисквиты	895
№ 3171. Сахарное пирожное	895
№ 3172. Шоколадное пирожное	895
№ 3173. Миндальное пирожное	896
№ 3174. Пирожные другим способом	896
№ 3175. Пирожное с ванилью	896
№ 3176. Коржики из ржаной муки с пшеном	896
№ 3177. Коржики	896
№ 3179. Коврижки	897
№ 3180. Минутные лепешки	897
№ 3181. Шанежки	897
№ 3182. Архангельские колобки	897
№ 3183. Отличные крендели из картофельного крахмала	898
№ 3184. Бублики к кофе скороспелые	898
№ 3184а. Печенье к чаю или кофе (очень вкусное)	898
№ 3184б. Мелкое печенье	898
№ 3185. Богемские калачики	898
№ 3186. Настоящие выборгские крендели	899
№ 3187. Пирожные из манной крупы или риса	899
№ 3188. Колечки с корицей	899
№ 3189. Берлинское пирожное	899
№ 3190. Бисквитный пирог с лимоном	899
№ 3191. Бабушкины прянички	900
№ 3192. Запдухен	900
№ 3193. Соленые ламанцы	900
№ 3194. Пирожное на скорую руку	900
№ 3195. Лимонное печенье на франкфуртском порошке	901
№ 3196. Кулич на франкфуртском порошке	901
№ 3197. Мазурки миндальные	901
№ 3198. Еще мазурки	902
№ 3199. Овсяники	902
№ 3200. Кекс	902
№ 3201. Бисквит «Альберт»	902
№ 3202. Натрон-кухен	903
№ 3203. Еще пирожное к кофе или чаю	903

РАЗДЕЛ XL. ПАСХИ И КРАШЕННЫЕ ЯЙЦА 904

Пасхи и крашеные яйца 905

№ 3204. Пасха обыкновенная	905
№ 3205. Пасха со взбитыми сливками	906
№ 3206. Пасха заварная	906
№ 3207. Пасха сливочная	906
№ 3208. Пасха сливочная другим способом	906
№ 3209. Красная пасха	907
№ 3210. Миндальная пасха	907
№ 3211. Пасха обыкновенная	907
№ 3212. Пасха заварная с желтками	907
№ 3213. Пасха красная по-другому	908
№ 3214. Пасха сладкая	908
№ 3215. Пасха вареная	908
№ 3216. Пасха царская	908
№ 3217. Пасха царская другим способом	909
№ 3218. Пасха с крутыми желтками	909
№ 3218а. Пасха	909
№ 3218б. Еще пасха	909
№ 3218в. Пасха с миндалем и цукатами	909
№ 3219. Пасха с фисташками	910
№ 3220. Розовая пасха	910
№ 3221. Способы крашения яиц	910

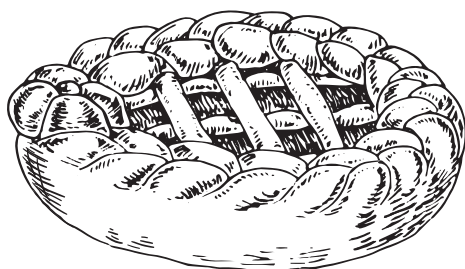


Предисловие редактора современного издания

Книга Елены Молоховец «Подарок молодым хозяйкам, или Средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве» была настоящим бестселлером в конце XIX — начале XX века и переиздавалась более тридцати раз. Рецепты из нее разошлись по множеству других поваренных книг, а имя автора стало олицетворением хорошо налаженного, респектабельного быта. «Подарок...» интересен и полезен и в наши дни — и как классическое, проверенное временем пособие по кулинарии, и как источник исторических сведений — ведь из подобных старых книг можно почерпнуть массу информации о повседневной жизни людей в прошедшие эпохи.

Елена Молоховец предлагает рецепты всевозможных блюд разных кухонь и дает советы по рациональному ведению домашнего хозяйства. Многие из ее рекомендаций пригодятся и современным читателям. Скажем, о том, как выбирать качественные продукты и как наилучшим образом раскрывать их вкус и питательные свойства. В книге приводятся рецепты на любой вкус, кулинарный опыт и кошелек: как подходящие начинающей хозяйке, так и представляющие интерес для искусного повара, как простые повседневные, так и сложные праздничные.

Чтобы готовить большинство описанных здесь блюд, вам не понадобится ни громадная русская печь, ни очаг с вертелом над ним, ни прочий подобный «исторический



антураж» — достаточно обычной кухонной плиты и духового шкафа. В ряде рецептов ингредиенты указаны в очень больших, «несовременных» количествах, но их легко уменьшить в необходимой пропорции.

Хотя мы старались в целом сохранить стиль автора, все же эта книга значительно отличается от оригинала. Так, мы решили представить читателям, как говорится, всегда актуальную кулинарную классику: первые и вторые блюда, холодные закуски, соусы, салаты, выпечку и десерты. Поэтому при подборе материала опустили некоторые разделы, опубликованные в предыдущих изданиях, скажем, касающиеся различных заготовок, обустройства квартиры, сервировки стола и т. д.

Был сделан и еще ряд изменений: например, для удобства читателей мы перевели старинные меры веса, длины и объема в привычные нам килограммы, литры, сантиметры и т. д. Добавили примечания с объяснением малоупотребительных сегодня слов и некоторых терминов и советами, скажем, чем можно заменить тот или иной редкий в наше время продукт или кухонную утварь. Кроме того, постарались исправить несколько вкрапившихся в оригинальный текст неточностей и пояснить ряд моментов, способных вызвать непонимание.

Надеемся, эта книга станет для вас неизменным источником вдохновения в кулинарном деле. Желаем успехов и приятного аппетита!



Предисловие автора

Я составила эту книгу для молодых хозяек, не обладающих достаточным опытом, чтобы они смогли быстро получить понятие о хозяйстве вообще и научиться вести его рационально. И если она хотя бы частично достигнет желаемой цели и принесет пользу моим соотечественницам, то это будет лучшей наградой за мои труды.

Эта книга написана, во-первых, для того, чтобы познакомить читательниц с кухней и хозяйством вообще. Для этого я собрала всевозможные рецепты приготовления блюд и необходимых в домашнем хозяйстве заготовок: варенья, напитков, разных овощных и фруктовых запасов, соления мяса, рыбы и т. д.¹

Во-вторых, для того, чтобы сократить расходы в хозяйстве. Для этого во всех рецептах указана по возможности точная пропорция всех составных частей на 6 человек. Почти над каждым рецептом названо необходимое количество продуктов, чтобы хозяйка могла определить, все ли у нее в наличии.

Также мною составлены разделы, посвященные постной и вегетарианской пище.

Цель этой книги заключается еще и в том, чтобы помочь хозяйке при умеренных расходах всегда иметь вкусный, здоровый и разнообразный стол. Достигнуть этого можно благодарумной экономией продуктов.

¹ При составлении этого издания мы опустили разделы о домашних заготовках.



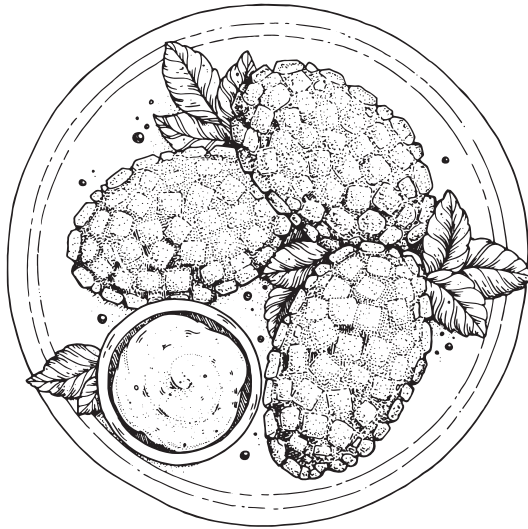
Для примера возьмем бульон. Для его приготовления на 6–8 человек нужно взять кастрюлю для супа, влить в нее 9 стаканов (1,8 л) воды, положить 0,8–1,6 кг говядины, замерить гладкой чистой палочкой высоту воды, сделать на палочке отметку, потом долить еще 6 стаканов воды (1,2 л). Варить бульон на слабом огне, положив после закипания соль, коренья и пряности, по меньшей мере 3 часа; уварить его так, чтобы уровень достиг сделанной ранее зарубки. Так готовят крепкий бульон. Между тем часто поступают иначе, а именно: берут говядину по рецепту, льют воды без меры, накрывают кастрюлю крышкой, дают бульону кипеть на довольно сильном огне. Незадолго перед обедом оказывается, что бульон выкипел и его мало. Тогда подливают воды на глаз и часто ошибаются. Бульон получается невкусным, ненаваристым.

Поэтому я советую, чтобы каждая хозяйка выбрала хотя бы 2–3 блюда и приготовила их, соблюдая все, что сказано в рецепте.

Чтобы точно отмерять нужные для приготовления кушаний продукты, необходимо иметь на кухне мерные ложки, стакан, который вмещает 200 мл воды, и мерную кружку с делениями для жидких и сыпучих продуктов.



Раздел I



Основные правила

Таблица меры и веса

400 г муки крупчатой ¹	3 стакана	400 г гречневой крупнои крупы	2½ стакана
1 ст. ложка муки крупчатой	⅓ стакана	400 г манной крупы	2¼ стакана
400 г картофельной муки ²	2½ стакана	400 г риса	2 стакана
400 г гречневой муки	2½ стакана	400 г пшена	2½ стакана
1 ст. ложка масла ³	50 г	400 г саго ⁴	2⅓ стакана
400 г масла	8 ст. ложек	400 г перловой крупы	2¼ стакана
400 г растопленного масла	¼ стакана	400 г гречевого продела	2¼ стакана
400 г ячневой крупы	2⅓ стакана	400 г смоленской крупы ⁵	2½ стакана

¹ *Крупчатая мука, или крупчатка*, — белая пшеничная мука самого тонкого помола. Современный аналог — пшеничная мука высшего сорта. — *Здесь и далее примечания редактора этого издания.*

² *Картофельная мука* — не то же самое, что картофельный крахмал. Получают ее из высушенных и затем измельченных клубней (при производстве крахмала действуют в обратном порядке). Применяют картофельную муку в хлебопечении, для изготовления растворимого пюре, добавляют в супы-пюре, пудинги, соусы, десерты.

³ Подразумевается или свежее, или топленое сливочное масло. В представленных далее рецептах преимущественно используется именно такое масло; если же применяется растительное (оливковое, подсолнечное, горчичное и т. д.), это указывается особо.

⁴ *Sago* — крупа из сердцевини саговой и некоторых других видов пальмы.

⁵ *Смоленская крупа* — особым образом обработанные гречневая или пшеничная крупа, измельченные до размера макового зерна.

400 г овсяной крупы	2¼ стакана
400 г белой фасоли	2½ стакана
400 г сушеного гороха	2 ½ стакана
400 г чечевицы	2½ стакана
400 г миндаля	3 стакана
400 г изюма кишмиш	3 стакана
400 г мелкого сахара	2 стакана
400 г сахара кусками	3 стакана
400 г сахарного песка	2 стакана
400 г молотого кофе	5 стаканов
400 г вермишели	4½ стакана
400 г сметаны	1½ стакана
400 г белой городской булки ¹	2 свежие или 2½ черствой

16 мелко толченных магазинных сухарей	1 стакан
1 стакан сухарей	1 городская булка
400 г чернослива	2½ стакана
400 г клюквы	2 стакана
400 г клубники, вишни и т. п.	3 стакана
2 небольших мускатных ореха	4 г
2 чайные ложки корицы	4 г
70 шт. гвоздики или 2 ч. ложки	4 г
400 г варенья	1¼ стакана
12 желтков	1 стакан
6 яиц	1 стакан
4 толстых листочка желатина	8 г
400 г желатина	170 листочков

Общие сведения относительно расхода продуктов на 6 человек

1. Для мясного супа берется от 0,5 до 1,2 кг говядины.
2. Для основного бульона берется 1 луковица и 300 г корней: моркови, петрушки, сельдерея и лука-порей.
3. Для специального бульона прибавляется, кроме того, еще 400 г свежей капусты, или 400 г свежей капусты и брюквы; или 400 г свежей капусты, брюквы, спаржи, свежего нелущеного зеленого горошка и цветной капусты или 400 г сельдерея вместе с зеленью, и т. п.
4. На суп-пюре, кроме 300 г основных корней и 1 луковицы, берутся еще овощи, из которых должен быть сварен суп, а именно: 400 г картофеля, моркови, брюквы или 400 г всего этого, вместе взятого.
5. Для льезонирования² супа или соуса берется 2 желтка и ½ стакана густых сливок.
6. На гороховый суп-пюре расходуется 200 г основных корней и 400–600 г гороха.

¹ *Городская, или французская, булка* — продолговатое хлебобулочное изделие из пшеничной муки массой около 200 г с продольным надрезом, при выпекании образующим похожий на гребешок выступ.

² *Льезонирование* — введение в полуфабрикат блюда связывающего пищевого продукта (например, сырого яйца, крахмала, желатина и т. п.).

ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА

7. На суп из чечевицы идет 200 г основных корнеьев и 200 г чечевицы.
8. На кислые щи берется по 200 г основных корнеьев, 600 г кислой капусты и 3–4 сушеных гриба.
9. На котлеты нужно взять 600 г мягкой говядины.
10. На жаркое берется 1,2 кг говядины, или телятины без костей, или 1,2 кг кур, цыплят, дичи, рыбы и пр.
11. На пироги на каждые 400 г муки используется 8 г сухих дрожжей и 1 стакан воды.
12. На тесто для вареников, колдунов, пельменей, лазанок, ватрушек, пышек, оладий, хвороста расходуется по 400 г муки.
13. На блинчики (20 штук) берется 3 стакана молока или воды и 2 стакана муки.
14. Масла на целый день требуется 200 г, но если готовятся русские блины¹, вареники с творогом или отварная рыба с картофелем, маслом и яйцами, надо прибавлять еще 130–200 г масла.
15. На бульон с крупами нужно 100 г круп ($\frac{1}{2}$ стакана). Если суп, будучи сваренным, может простоять в теплом месте часа 3, то можно засыпать не $\frac{1}{2}$, а $\frac{1}{4}$ стакана, иначе он превратится в жидкую кашу.
16. На молочный суп на 1,2 л молока также берется $\frac{1}{2}$ стакана круп, но если суп, будучи сваренным, может постоять в теплой духовке часа 3, то можно засыпать не $\frac{1}{2}$, а $\frac{1}{4}$ стакана, иначе он превратится в жидкую кашу.
17. На крупяные пудинги необходимо 200 г крупы.
18. На крутую гречневую кашу используется 200 г крупы.
19. На рассыпчатую смоленскую кашу берется 400 г крупы.
20. На самостоятельный соус из щавеля или шпината с самым легким гарниром необходимо на 6–8 человек до 2,5 кг не очищенной еще от земли зелени. Если же гарнир² мясной, то достаточно 1,2 кг. На щи берется 600 г.
21. На самостоятельный соус из свеклы, моркови, брюквы, лука с легким гарниром овощей расходуется 1,2 кг.
22. Если же эти соусы подаются как гарнир к котлетам, рулету, к отварной говядине, то достаточно половинной пропорции продуктов.
23. На кисели берется 400 г клюквы или красной смородины и $\frac{3}{4}$ стакана картофельного крахмала.
24. На компоты идет 400 г яблок или 600 г чернослива и 200 г сахара.



¹ Имеются в виду блины из дрожжевого теста.

² *Гарнир* — это дополнения к основной части блюда для его украшения, увеличения питательной и вкусовой ценности. В России гарниром обычно называют те продукты, которые дополняют мясное или рыбное блюдо. Однако в этом качестве могут выступать любые продукты, в зависимости от того, что считать основным компонентом.

25. На воздушный яблочный пирог или крем потребуется 600 г сырых яблок. Протирать их следует свежеспеченными, горячими.
26. На домашний пирог из густого домашнего варенья достаточно 1¼ стакана варенья и четыре яичных белка.
27. Для желе и бланманже на 4 стакана жидкости необходимо 10–12 листочков желатина, т. е. 40–50 г, и 100–200 г сахара.
28. Для мусса на 3 стакана жидкости нужно 30 г желатина.
29. На мороженое на 6 человек требуется 0,6 л цельного молока или жидких сливок, 4 желтка и 150–200 г сахара.
30. Шоколада на 6 чашек необходимо 50–100 г на 0,3 л нежирных сливок или молока.
31. На чашку какао берется чайная ложка какао, 2 ч. ложки мелкого сахара, ½ чашки кипятка и ½ чашки сырого молока.
32. На 3 части молотого кофе берется 1 часть цикория и затем на каждую чашку кофе кладется по чайной ложке этой смеси.
33. Чаю кладут по чайной ложке на 4 человека.
34. Черного хлеба полагается по 200 г на человека.
35. Соли на стол идет по 800 г в неделю.
36. При приготовлении теста для булок или пирожного берется специй на каждые 400 г муки: кардамона — по 10 зерен, лимонного или розового масла — по 5 капель, ванили — по 25 мм¹.
37. На хлебный торт на 5 яиц и 1½ стакана сухарей из черного хлеба берется ½ ч. ложки корицы и 3 бутона гвоздики.
38. Для бисквитного пирога на 5 желтков берется цедра и сок ½ лимона.
39. Из 800 г неочищенной малины выходит, после того как она будет вычищена и протерта, 200 г ягодного пюре.
40. Из 400 г неочищенных грецких орехов выходит 200 г ореховой массы.

¹

Подразумевается кусочек натуральной ванили в стручках.

**Таблица приблизительной продолжительности приготовления
разных продуктов в духовке**

Примечание. На вертеле: все жарится на четверть или на полчаса дольше. Для жаренья каждые 400 г мяса в духовом шкафу полагается по четверти часа², например:

Ростбиф 6,5 кг	4 ч
Мягкий кусок говядины 1,5–2 кг	1 ч 15 мин
телятины (задняя часть) 4–6 кг	2 ч 30 мин — 3 ч
1,5–2 кг	1 ч 15 мин
баранины (задняя часть)	1 ч 30 мин — 2 ч
Копченый окорок в тесте	2–3 ч
Глухарь молодой	около 1 ч
старый	1 ч 15 мин
Тетерка молодая	30 мин
старая	1 ч
Индейка большая, фаршированная	3 ч
нефаршированная	2 ч 40 мин
Утка	2 ч
Пулярка ³	1 ч 30 мин

Курица старая	1 ч 30 мин
молодая	1 ч
Гусь	3 ч
Поросенок	2 ч
Заяц в жаркой духовке	1 ч 15 мин
Рыба цельная печется в духовке	30–40 мин
Пироги	20 мин
Пироги с рыбой	1 ч
Пирожки	20 мин
Куличи	45 мин
Булки	1 ч
Пудинг в духовке	30 мин
Воздушные пироги	10 мин
Торты	45 мин

Таблица приблизительной продолжительности жаренья на плите

Котлеты	11–15 мин
Бифштекс	7–10 мин
Клопсы	30–40 мин
Зразы	30–40 мин
Рябчики	20–30 мин
Цыплята	30–40 мин
Куропатки	40–45 мин

Мелкая дичь	15–20 мин
Мелкая рыба или крупная, нарезанная кусками	15 мин
Блинчики	2–3 мин
Вафли	5–6 мин
Пирожки, жаренные во фритюре	5–7 мин
Хворост	2–3 мин

¹ Это верно и для вертела, которым нередко снабжены современные газовые и электрические духовки.

² Если продукт запекается цельным крупным куском или тушкой, следует прибавлять к общему времени еще 15–30 минут (30 минут — для фаршированной индейки).

³ Пулярка — жирная откормленная курица. В наше время ее заменяет цыпленок-бройлер.

**Таблица приблизительной продолжительности варки
различных продуктов**

Примечание. *Время варки считается с минуты закипания.*

Вода и молоко, в количестве 1,8–2,4 л, закипает через	10–12 мин	Кольраби	1 ч
Бульон обыкновенный варится	3–4 ч	Шпинат и щавель	10 мин
Любая рыба для ухи опускается в кипяток и варится в зависимости от ее толщины	15–30 мин	Простые пудинги варятся в форме	1 ч
Говядина бульи ¹ варится	3 — 3 ч 20 мин	Плум-пудинг варится в салфетке	4 ч
Солонина ² , опущенная в холодную воду	4 ч	Вареники, колдуны и пр. опускаются в кипяток и варятся, пока не всплывут на поверхность	15 мин
Телячьи ножки	3 ч	Макароны и вермишель, опущенные в кипяток ³	30 мин
Баранина	2 ч 30 мин	Манная крупа, всыпанная в кипяток	5 мин
Свинина	3–4 ч	Смоленская крупа, всыпанная в кипяток	10 мин
Курица	1 ч 30 мин — 2 ч	Рис	1 ч
Цыплята	45 мин — 1 ч	Саго	30 мин
Утка	1 ч 30 мин — 2 ч	Ячневая крупа (ее нужно засыпать не в кипящее молоко, а в теплое, тогда она скорее разваривается. Через полчаса отставить, чтобы не кипела больше, но и не остыла)	30 мин
Раки варятся	15 мин	Овсяная крупа, опускается в холодную воду, варится	1 ч

¹ Бульи — отварная говядина.

² Солонина — мясо, преимущественно говядина, приготовленная путем долгого выдерживания в соли или соляном растворе и предназначенная для долгого хранения. В настоящее время практически не используется.

³ Современные макаронные изделия из твердых сортов пшеницы варятся гораздо быстрее, при их приготовлении нужно следовать инструкции производителя на упаковке.

ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА

Картофель, очищенный и опущенный в кипяток, варится на сильном огне	20 мин (после чего должен постоять на краю плиты 10 мин)	Перловая крупа	1 ч
Картофель, очищенный и опущенный в холодную воду, варится	30 мин	Гречневая каша-размазня	30 мин
Морковь, репа, брюква, петрушка ¹	1 ч	Крутая гречневая каша (варится на пару)	2 ч
Цветная капуста, опущенная в кипяток	15–20 мин	Молоко заваривается с желтками для мороженого (как только пойдет сильный пар, сразу же отставить, помешивая, чтобы не вскипело)	2,5 мин
Спаржа	15–20 мин	Яйца всмятку, опущенные в кипяток	2,5 мин
Свежая белокочанная капуста	1 ч	Яйца в мешочек	4–5 мин
Кислая капуста	2 ч	Яйца вкрутую	8–10 мин
Фасоль	2 ч	Чернослив, предназначенный для компота, обдается кипятком, накрывается крышкой, через час кладется в легкий сироп, варится	30 мин
Зеленый сушеный горошек	1 ч	Яблоки, предназначенные для компота, опускаются в кипящий сироп и варятся	15–20 мин

Меры расхода соли при приготовлении кушаний

1. На каждые 600 мл, то есть на 3 стакана, бульона кладется соли по $\frac{1}{2}$ ч. ложки, следовательно, рыбу на уху надо натирать солью, взяв по $\frac{1}{2}$ ч. ложки на каждые 3 стакана ухи.

¹ Подразумевается корень петрушки.

2. Для варки колдунов, вареников, макарон, лазанок¹, овощей, рыбы, на каждые 3 стакана воды берется по 1 полной ч. ложке соли.
3. На каждые 400 г муки, взятой на тесто для вареников, лапши, пирогов, расходуется по 1 ч. ложке соли. В сладкие же пироги — только по ¼ ч. ложки.
4. В сладкий крупяной пудинг кладут на 400 г круп по ¼ ч. ложки соли.
5. На каждые 400 г гречневой крупы для крутой каши требуется по 1 полной ч. ложке соли.
6. На каждые 400 г мяса для котлет, на жаркое — говядину, телятину, поросенка, домашнюю птицу и дичь — берется на каждые 400 г по ½ ч. ложки соли, которой и натирается сырое мясо перед жареньем; в фарш для котлет соль кладется внутрь.
7. Рыба для жарки натирается 1 ч. ложкой соли на каждые 400 г.
8. На соус из моркови и других кореньев на каждые их 400 г берется по ½ ч. ложки соли, по ¼ ч. ложки сахара и по 1 ст. ложке масла.

Рисунок и разбор говяжьей туши

Представленный здесь рисунок дает представление о том, как называется каждая часть говяжьей туши и как ее лучше использовать.

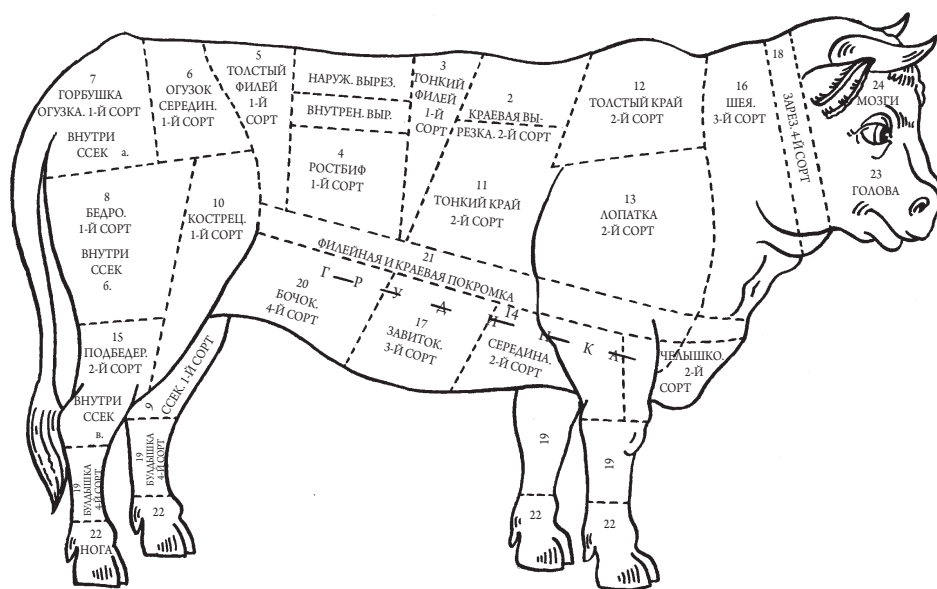
Говядина делится на первый, второй, третий и четвертый сорта. От шеи к хвосту мясо делается все лучше, сочнее, жирнее и вкуснее, а также делается лучше и сочнее от низа туловища к верху. Таким образом, вдоль почти всего позвоночника идет наружная и внутренняя вырезка, утолщающаяся к середине туловища. Если она вырезается, то идет на бифштексы или на жаркое. В соединении же со смежным мясом представляет собой сочный кусок, пригодный для бульи, а также для жарки и тушения.

Чем мясо ниже к ногам и ближе к голове, тем оно более студенистое, так что губы и ноги от колен до копыт хороши для приготовления студня. А из телячьих голов и ножек получается вкусное заливное.

К первому, то есть лучшему, сорту, относятся следующие части:

1. **Вырезка** при ростбифе. Эта внутренняя вырезка окружена околопочечным внутренним жиром. Идет на самый лучший бифштекс.
2. **Краевая вырезка**, расположенная над тонким филеом и тонким краем, хороша для бифштекса и жаркого. Оставленная при тонком крае, она идет на антрекот или неважный ростбиф, но это невыгодно. Гораздо лучше, купив весь этот кусок, вырезку отделить для бифштекса, кусок мякоти — для жаркого, а мясо на костях использовать на суп, но не на чистый бульон.
3. **Тонкий филей** находится между тонким краем и ростбифом, идет углом с ребром и тремя позвонками. В верхней его части находится также вырезка второго сорта, которая заложена по позвоночнику, поверх ребер. Из тонкого филея с вырезкой

¹ Лазанки — мучное блюдо ряда восточноевропейских стран (Беларуси, Украины, Литвы, Польши). Представляет из себя небольшие тонкие пластины из теста. Название произошло от итальянского слова lasagna («лазанья»).



получается прекрасное жаркое. Если же вырезку отделить на бифштекс, то остальную часть можно использовать только на суп, но не на чистый бульон.

4. **Ростбиф** расположен между тонким и толстым филеем, представляет самую дорогую часть мясной туши, потому что содержит в себе две вырезки: одну внутреннюю первого сорта, а другую наружную, называемую затылочной. Из ростбифа готовят лучшее жаркое.
5. **Толстый филей** находится между ростбифом и огузком, там, где передние кости таза и крестец. Очень ценная часть мясной туши, также с куском вырезки. Весь кусок целиком можно употребить на жаркое, как ростбиф.
6. **Середина огузка.** Задняя часть туши, за толстым филеем. В нем нет вырезки. Идет на лучшее бульи, а следовательно, и на бульон.
7. **Горбушка огузка**, будучи более мягкой, употребляется исключительно для бульи, а следовательно, и на чистый бульон. Можно использовать и на тушеное жаркое. Огузок оканчивается хвостом, который отрезается, и из него готовится суп. Однако любой бульон делается вкуснее, если к говядине, которая в нем варится, прибавлять по 400 г хвоста.
8. **Бедро** расположено книзу от огузка и толстого филея, это лучшая часть мяса для крепкого, чистого бульона.
9. **Ссек** находится с внутренней стороны задней ноги и делится на три части:
 - а) **Верхняя** часть, расположенная за огузком, составляет **ссек-горбушку**, употребляемую исключительно на тушеное жаркое. Кости идут на суп. Горбушку можно узнать по округленной форме мяса, покрытой кожей;
 - б) **Середина ссека**, находящаяся сзади бедра, идет на жаркое, битки, зразы, клопсы, кости же с окружающим их мясом — на бульон;
 - в) **Нижняя часть ссека**, сзади подбедерка, используется на котлеты и суп.

10. Кострец находится рядом с бедром, но ближе к голове. Совсем нежирная мясная часть. Идет на зразы, клопсы, рубленые котлеты, кости с мясом — на суп.

Ко второму сорту мяса относятся следующие части:

11. Тонкий край с шестью ребрами и соответствующими позвонками. Находится между тонким филеом и толстым краем. Считается лучше толстого края, потому что к нему прилегает краевая вырезка второго сорта, расположенная по позвоночному хребту поверх ребер. Если она не вырезана, то составляет с ребрами тонкого края так называемый антрекот. Его можно употреблять для худшего ростбифа, однако он невыгоден, потому что в нем много костей. Купив большой кусок этой части, лучше отделить вырезку на бифштекс или жаркое, а все остальное использовать на суп, но не на бульон.

12. Толстый край. Расположен между тонким краем и шеей, с пятью ребрами и пятью позвонками. Годится на кислые щи и на небольшие куски жаркого или битки. Его можно отличить от тонкого края только по тому, что заметна срезанная с него лопатка.

13. Лопатка идет от толстого края и до буддышек, составляя всю переднюю ногу от ее начала. Эта часть хотя и хороша как суповое мясо, но не жирна, поэтому и относится ко второму сорту и используется только на всевозможные супы и ленивые щи.

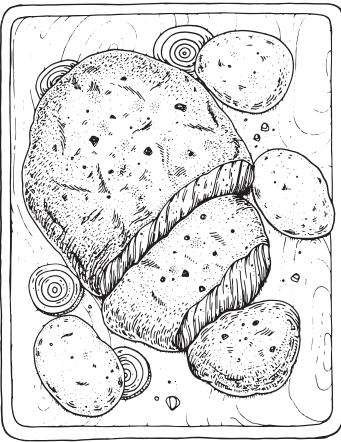
14. Грудинка. Расположена под лопаткой, начиная от шеи и до костреца. Делится на четыре части:

а) лучшая часть — передняя, называемая чельшком;

б) вторая часть, называемая серединой грудинки, идет на кислые супы и щи. Мясо очень вкусное, с твердым жирком и хрящиками, которое и подается в щах;

в) третья часть называется завитком и относится к третьему сорту;

г) четвертая, худшая, называется бочком и относится к четвертому сорту.



15. Подбедерок находится ниже бедра первого сорта. В нем много костей и сухожилий, но из него получается хороший бульон, и он отчасти заменяет бедро.

К третьему сорту относятся следующие части:

16. Шея. Чем ближе к туловищу и к верху, тем мясо ее лучше. Из этой части можно варить самый простой суп.

17. Завиток — худшая часть грудинки. Содержит значительную часть брюшных оболочек, употребляется на супы.

К четвертому сорту относятся следующие части:

18. **Зарез.** Он составляет переднюю часть шеи. Годится на супы.
19. **Будышки**, называемые также **голяшками** и **рульками**. Две задние находятся между ногой и подбедерком с одной стороны и ссеком с другой. Две передние — между ногой и лопатками. Состоят из сплошных костей и сухожилий и идут на суп.
20. **Бочок** — четвертая, худшая, часть грудинки. Представляет собой мясной лоскут без костей. Употребляется на суп.
21. **Филейная** и **краевая покромка**. Первая составляет нижнюю часть ростбифа, а вторая — нижнюю часть тонкого края. Эта полоса мяса идет вдоль туши от шеи и до костреца. Она отрезается, так как по этой полосе туши вытягиваются внутренности, что придает покромке дурной вкус и запах.
22. **Ноги** и **губы** идут на студень.
23. **Голова** употребляется на студень.
24. **Мозги** варят и жарят, а также используют на фарш в пирожки.
25. **Язык** подается только вареным, как горячим, так и холодным; также его коптят, солят и употребляют на колбасы.
26. **Почки** идут на рассольник и в соус. Почечный жир считается лучшим и употребляется для колдунов, котлет, зраз и т. д.
27. **Печенка.** Ее жарят.
28. **Ливер**, то есть легкие и сердце, используется для начинки пирогов и на первое.
29. **Рубцы** идут в суп и соус.
30. **Бычий хвост** — на суп.
31. **Костный мозг** вынимают из позвоночной хребтовой кости и кладут в английские пудинги и в плум-пудинг.
32. **Сало** вытапливается на фритюр¹.
33. **Сердце** употребляется на суп и холодное.
34. **Уши** и **копыта** употребляются на варку клея.
35. **Кишки** — на оболочку для колбас.
36. **Рога** — на гребни, а концы их — на пуговицы.
37. **Кожа** идет на изготовление обуви.
38. **Кровь** используется для поливки корней деревьев².

¹ Сейчас для жарки во фритюре используются преимущественно растительные масла. В прежние времена на фритюр шел топленый говяжий, свиной или гусиный жир.

² В настоящее время кровь также идет на удобрения, но в форме муки.