А. Н. Власов

ДОМАШНИЙ ФРАНЦУЗСКИЙ СТОЛ

ИСКУССТВО ЕСТЬ ВКУСНО, ЭКОНОМНО И РАЗНООБРАЗНО

Я очень благодарен нашим издательствам за вышедшие в последнее время репринты замечательных книг, глубоко забытых публикой, а когда-то составлявших основу любой приличной гастрономической библиотеки. Подошёл черёд и «Домашнего французского стола», которому хочется аплодировать с особенным удовольствием.

Целый пласт российской кулинарной культуры ушёл из нашей жизни, успешно заменённый человеческим лицом социализма. Между тем после победы в Отечественной войне 1812 года и прекрасных месяцев, проведённых в Париже, Государь, возвращаясь на Родину, скупил на корню весь виноград в Кагоре, вдова Клико снаряжала первые корабли в Одессу, дворянство снова стало говорить по-французски, а французская кухня была решительно инкорпорирована российской, плотно и надолго войдя в обиход.

Все эти консоме, финзербы, шофруа и прентаньеры стали обыденностью на российском столе на целых 100 лет, чтобы быть безжалостно скинутыми с корабля современности смелыми разрушителями старого мира.

К счастью, российская кулинарная библиотека не пропала, как у Ивана Грозного, и сейчас эти прекрасные книги возвращаются к нам, как забытое наследие. Для любого интересующегося российской историей, культурой, кухней «Домашний французский стол» должен быть среди настольных книг. К тому же все рецепты полностью рабочие — это не музейный экспонат, а совершенно жизненное явление.

Андрей Бугайский,
кулинарный обозреватель

Дизайн оформления переплета *А. Мусина*

Рисунки *Анаит Гардян*

Власов, А. Н.

В 57 Домашний французский стол: искусство есть вкусно, экономно и разнообразно / А.Н. Власов. – Москва : Эксмо, 2015. – 384 с.

Настольная книга для хозяек, лиц кулинарной профессии, гастрономов и для всех вообще интересующихся поваренным искусством. Содержит описание более 1100 блюд, около 200 меню обедов и завтраков, около 150 национальных блюд, множество рецептов заготовок, с рисунками посуды и кухонных принадлежностей того времени, а также убранством некоторых блюд. Книга готовилась специально для русской публики, рецепты собирались из множества французских книг и адаптировались для России.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-78149-2

© ИП Сирота Э.Л., 2015
© Анаит Гардян, рисунки, 2015
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2015

Издание для досуга

А.Н. Власов

ДОМАШНИЙ ФРАНЦУЗСКИЙ СТОЛ

Художник *Елена Шувалова*

Ответственный редактор *Е. Левашева*
Редактор *И. Львова*
Художественный редактор *А. Мусин*
Корректор *Т. Темкина*
Компьютерная верстка *Н. Зенков*

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21.
Home page: **www.eksmo.ru** E-mail: **info@eksmo.ru**

Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.
Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru.
Тауар белгісі: «Эксмо»
Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша
арыз-талаптарды қабылдаушының
өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3«а», литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 2 51 59 89,90,91,92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.
Сертификация туралы ақпарат сайтта: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить по адресу: http://eksmo.ru/certification/

Өндірген мемлекет: Ресей
Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 22.12.2014. Формат 70x108 1/16.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 33,6.
Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-78149-2

9 785699 781492 >

16+

ОГЛАВЛЕНИЕ

Предисловие редактора современного издания 42

Предисловие к первому изданию 43

РАЗДЕЛ I. КУХНЯ, ЕЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ И ОБЩИЕ ПРАВИЛА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СТОЛА 47
Глава 1. Кухонные принадлежности 47

Глава 2. Подготовка дичи и домашней птицы для жаренья на вертеле 54

Глава 3. Разрезание мяса, дичи, домашней птицы и рыбы 56
Ростбиф 56
Задняя четверть телятины 56
Баранье жиго 56
Горячий окорок 56
Телячье седло жареное и тушеное 57
Жареный заяц 57
Пулярка или каплун 57
Жареная индейка 57
Голуби 58
Куропатки 58
Утка или гусь 58
Рыба 58

Глава 4. Правила для жаренья и тушения мяса 59
Продолжительность жаренья различного мяса 59

РАЗДЕЛ II. РЕЕСТР ЗАВТРАКОВ И ОБЕДОВ, РАСПРЕДЕЛЕННЫХ ПО МЕСЯЦАМ ГОДА 61
Глава 5. Завтраки и обеды званые на 6—8 персон 61
Глава 6. Обеды от 15 до 50 кувертов 77

РАЗДЕЛ III. РЕЕСТР КУШАНИЙ И ОПИСАНИЕ СПОСОБОВ ИХ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 78
Глава 7. Супы 78
1. Суп потофе (Pot-au-feu) 78
2. Экстракт говядины по способу Либиха 79
3. Консоме Марии-Луизы 79

4. Бульон на скорую руку 79
5. Бульон в одну минуту 79
6. Суп из сухарей 79
7. Суп из риса 79
8. Пилав из риса 80
9. Вермишель 80
10. Лапша 80
11. Суп из манной крупы, тапиоки, саго 80
12. Молочный суп 81
13. Суп Монако 81
14. Суп из яичных желтков и суп севиньи 81
15. Похлебка королевы 81
16. Суп с макаронами 81
17. Пюре из гороха, фасоли, чечевицы, моркови,
репы, картофеля, капусты и др. 81
18. Суп-пюре из сухого гороха 82
19. Постный суп 82
20. Постный суп иначе 82
21. Суп шантильи 82
22. Суп-пюре из чечевицы с щавелем 82
23. Суп Кресси 82
24. Суп Конде 83
25. Суп из сельдерея 83
26. Суп с клецками 83
27. Суп с клецками и горохом 83
28. Суп с клецками по-итальянски 83
29. Суп с клецками из картофеля 83
30. Суп из каштанов 83
31. Суп-пюре из дичи или домашней птицы 84
32. Суп королевы 84
33. Суп королевы Марго 84
34. Суп а-ля тортю 84
35. Густая похлебка по-гасконски 84
36. Суп биск из раков 85
37. Французская уха 85
38. Марсельская уха, или селянка 85
39. Рыбный бульон 85
40. Суп с сыром 86
41. Суп с капустой 86
42. Суп охотничий 86
43. Суп с цветной капустой 86
44. Суп с брюссельской капустой 86

45. Суп с горошком 87
46. Суп из зелени 87
47. Суп луковый 87
48. Суп из риса или вермишели с луком 87
49. Суп из мелких луковиц 87
50. Суп с луком и молоком 87
51. Суп жюльен 87
52. Суп жюльен в виде пюре 88
53. Суп жюльен с рисом 88
54. Суп пренталньер 88
55. Суп из латука или ромена 88
56. Суп из цикория 88
57. Суп из фасоли 88
58. Суп экономический 88
59. Суп из тыквы 89
60. Суп-пюре из тыквы 89
61. Суп из порея 89
62. Суп из картофеля и щавеля 89
63. Суп фламандский из репы 89
64. Суп из репы и горошка 89
65. Суп из репы с молоком 90
66. Суп из моркови 90
67. Суп из дыни 90
68. Суп из огурцов 90
69. Суп из томатов 90
70. Суп Кольбер 90
71. Суп моттон 90
72. Суп парижский 91
73. Суп из ласточкиных гнезд 91
74. Чистый бульон из домашней птицы или дичи 91
75. Чистый бульон с кнелью 91
76. Суп из кислой капусты по-эльзасски 92
77. Суп из сморчков 92
78. Суп из сладких кореньев 92
79. Суп с равиоли 92
80. Суп из бараньей шеи 93
81. Суп из свиной головы 93
82. Суп из говяжих хвостов 93
83. Суп из баранины с овощами 93
84. Суп с фаршем из дичи 94
85. Суп-пюре из ячневой крупы 94
86. Суп из щуки 94

Глава 8. Приправы и заправки 95
Пряности 95
Пучок овощей 95
87. Тесто для обжариванья 95
88. Зелень шпината 95
89. Рубленая зелень для холодных соусов и салатов 95
90. Фритюр 96
91. Масло метрдотель 96
92. Масло из анчоусов 96
93. Масло из раков и креветок 96
94. Чесночное масло 96
95. Ореховое масло 96
96. Масло Монпелье 96
97. Употребление вина в соусах 97
98. Чесночная вода для соусов 97
99. Эссенция из анчоусов 97
100. Эссенция для приправы 97
101. Масло с мукой для заправки 97
102. Приправа к соусам 97
103. Приправа, долго сохраняющаяся 98
104. Заправка из яичных желтков 98
105. Навар из костей дичи для соусов 98
106. Маринад для вымачивания 98

Глава 9. Фарши 98
107. Фарш из хлеба 98
108. Фарш из телятины 99
109. Фарш из домашней птицы 99
110. Фарш из дичи 99
111. Фарш из кролика 99
112. Фарш годиво 99
113. Кнель из рыбьего фарша 100
114. Кнель поджаренная 100
115. Фарш для жаркого в папильотках 100
116. Фарш Дюрсель 100

Глава 10. Соусы 101
117. Сок 101
118. Сок заправленный 101
119. Густой соус для глазирования мяса 101
120. Мясное желе, или ланспик 101
121. Испанский соус 102
122. Бархатистый соус 102

123. Немецкий соус . . . 102
124. Соус сюпрем . . . 102
125. Соус бешамель . . . 103
126. Жирный бешамель . . . 103
127. Соус со сливками . . . 103
128. Соус белый с каперсами . . . 103
129. Соус бланкет . . . 103
130. Соус светло-коричневый . . . 104
131. Соус с маслом . . . 104
132. Соус метрдотель . . . 104
133. Соус голландский обыкновенный . . . 104
134. Соус голландский острый . . . 104
135. Соус «черное масло» . . . 105
136. Соус пикантный . . . 105
137. Соус орлеанский . . . 105
138. Соус из укропа . . . 105
139. Соус из хрена горячий . . . 105
140. Соус из хрена с хлебом . . . 105
141. Соус из томатов . . . 106
142. Соус из томатов другим манером . . . 106
143. Соус гусарский . . . 106
144. Соус из яблок . . . 106
145. Соус пулет . . . 106
146. Соус для жаркого . . . 107
147. Соус из устриц . . . 107
148. Соус из раков . . . 107
149. Соус из раков другим манером . . . 107
150. Соус из омара . . . 107
151. Соус беарнез . . . 108
152. Соус постный . . . 108
153. Соус английский из хлеба . . . 108
154. Соус индийский с карри . . . 108
155. Соус ремулад . . . 108
156. Соус майонез . . . 108
157. Соус татарский . . . 109
158. Соус равигот холодный . . . 109
159. Соус с мадерой . . . 109
160. Соус равигот горячий . . . 109
161. Соус с эстрагоном . . . 109
162. Соус из анчоусов . . . 110
163. Соус английский из красной смородины . . . 110
164. «Соус бедного человека» . . . 110
165. Кислый соус . . . 110

166. Соус Робер 110
167. Соус итальянский 110
168. Соус женевский 111
169. Соус теригор с трюфелями 111
170. Соус тортю 111
171. Соус провансаль 111
172. Холодный соус из петрушки 112
173. Холодный соус из хрена 112
174. Соус холодный к рыбе 112
175. Холодный зеленый соус 112
176. Сальме из дичи 112
177. Сальме другим манером 112
178. Холодное сальме из гуся или утки 113
179. Шофруа 113
180. Шофруа из домашней птицы 113
181. Шофруа из фазанов, куропаток и другой дичи 113
182. Белый соус 114

Глава 11. Пюре, гарниры и рагу 114
183. Соус-пюре из зеленого горошка 114
184. Соус-пюре из сушеного горошка 114
185. Соус-пюре из бобов 114
186. Соус-пюре из турецких бобов 114
187. Соус-пюре из чечевицы 115
188. Соус-пюре субиз из лука 115
189. Соус-пюре из шампиньонов 115
190. Соус-пюре из сельдерея 115
191. Средство для улучшения пюре 115
192. Рагу из печенок 115
193. Сальпикон 116
194. Петушиные гребешки и почки 116
195. Финансьер и тулуз 116
196. Рагу из трюфелей 116
197. Рагу из шампиньонов 116
198. Маседуан из овощей, или жардиньер 117
199. Густой соус из лука для гарнира 117
200. Густой соус из мелких луковиц 117
201. Соус матлот 117
202. Гренки, поджаренные в масле 117

Глава 12. Говядина 118
203. Разварная говядина с зеленью 118
204. Разварная говядина мирантон 118

205. Разварная говядина 118
206. Разварная говяжья грудинка с кислой капустой 118
207. Соленая грудинка со шпинатом 119
208. Разварная говядина о-гратен 119
209. Котлеты из вареной говядины 119
210. Крокеты из вареной говядины 119
211. Разварная говядина грильяд 119
212. Разварная говядина метрдотель 120
213. Винегрет из вареной говядины 120
214. Ростбиф 120
215. Филейная часть говядины 120
216. Вырезка на вертеле 120
217. Говядина из остатков филе (турнедо) 121
218. Способ разогревать жареную говядину 121
219. Филе соте с шампиньонами 121
220. Говядина провансаль 121
221. Бифштекс 121
222. Бифштекс Шатобриан 122
223. Бифштекс с шампиньонами 122
224. Тушеные бифштексы с картофелем 122
225. Бифштекс провансаль 122
226. Рубленая говядина грибулет 123
227. Зразы 123
228. Антрекот 123
229. Антрекот по-фламандски 123
230. Антрекот другим манером 123
231. Антрекот в своем соку 123
232. Антрекот с пюре 124
233. Антрекот с шампиньонами 124
234. Тушеная говядина а-ля мод 124
235. Рагу из говядины 124
236. Филе провансаль 124
237. Тушеное филе с сосисками 125
238. Тушеное филе другим манером 125
239. Соленые языки 125
240. Язык под соусом 126
241. Язык жареный 126
242. Язык в сухарях 126
243. Говяжье нёбо 126
244. Тушеные говяжьи хвосты 127
245. Говяжьи хвосты жареные 127
246. Говяжьи почки 127
247. Почки, жаренные с шампиньонами 128

248. Говяжьи мозги 128
249. Говяжья печень 128
250. Рубец или сычуг 128
251. Рубец как фрикасе из цыплят 128
252. Рубцы поджаренные 129
253. Требуха 129
254. Требуха другим манером 129
255. Говяжье вымя 129

Глава 13. Телятина 130
256. Жареная телятина 130
257. Телятина на вертеле с зеленью 130
258. Телятина тушеная 130
259. Телятина в своем соку 130
260. Телятина гренаден 130
261. Зразы, жаренные на вертеле 131
262. Зразы фаршированные 131
263. Телятина менажер 131
264. Тушеная телячья грудинка 131
265. Грудинка с фаршем 132
266. Грудинка с хрящиками 132
267. Грудинка маренго 132
268. Грудинка пулет 132
269. Грудинка матлот 132
270. Грудинка шартрез 133
271. Бланкет из телятины 133
272. Остатки телятины 133
273. Рагу из телятины 133
274. Телятина маренго 133
275. Телячьи котлеты в папильотках 134
276. Телячьи котлеты борделез 134
277. Телячьи котлеты с зеленью 134
278. Телячьи котлеты, жаренные на решетке 134
279. Телячье филе провансаль 134
280. Фрикандо из телятины 135
281. Маринованный телячий ссек 135
282. Эскалоп из телятины 135
283. Крокеты из телятины 135
284. Равиоли из телятины 136
285. Телячье бедро тушеное 136
286. Телячья передняя лопатка 136
287. Телятина под галантином 136
288. Телячья печень на вертеле 137

289. Телячья печень буржуаз 137
290. Телячья печень матлот 137
291. Телячья печень на сковородке 138
292. Телячья печень в папильотках 138
293. Рубленая телячья печень 138
294. Телячьи почки 138
295. Сладкое мясо телятины 138
296. Телячьи легкие 139
297. Телячье легкое матлот 139
298. Телячье сердце 139
299. Телячьи мозги 139
300. Телячьи мозги пулет 139
301. Салат из мозгов 139
302. Телячьи хвосты 140
303. Телячьи хвосты по-фламандски 140
304. Телячья голова натюрель 140
305. Телячья голова тортю 140
306. Телячья голова в тесте 141
307. Телячьи уши 141
308. Телячьи уши жареные 141
309. Телячьи языки 141
310. Телячьи ножки 141
311. Телячьи ножки пулет 141
312. Телячьи ножки жареные 141

Глава 14. Баранина 142
313. Баранина 142
314. Жиго 142
315. Жиго другим манером 142
316. Жиго тушеное 142
317. Жиго в своем соку 142
318. Жиго на противне 143
319. Жиго френель 143
320. Жиго провансаль 143
321. Баранина ломтиками 143
322. Баранье седло 144
323. Рубленая баранина с печеными яйцами 144
324. Крокеты из баранины 144
325. Баранье филе с овощами 144
326. Баранина буржуаз 144
327. Жареная баранья грудинка 144
328. Бараньи котлеты 145
329. Бараньи котлеты в сухарях 145

330. Бараньи котлеты по-брюссельски 145
331. Бараньи котлеты на сковороде 145
332. Бараньи котлеты жардиньер 145
333. Передняя лопатка баранины 145
334. Лопатка мюзет 146
335. Баранина ошпо 146
336. Баранина с зеленою фасолью 146
337. Бараньи почки брошет 146
338. Бараньи почки по-татарски 146
339. Бараньи почки в сухарях 146
340. Бараньи почки в мадере 146
341. Бараньи языки 147
342. Бараньи языки в папильотках 147
343. Бараньи языки с пюре 147
344. Бараньи мозги 147
345. Бараньи хвосты 147
346. Бараньи хвосты жареные 147
347. Бараньи ножки пулет 147
348. Бараньи ножки жареные 148
349. Бараньи ножки с сыром 148
350. Ягненок и козленок 148
351. Ягненок а-ля пулет 148
352. Задняя четверть ягненка жареная 148
353. Пасхальный ягненок 149
354. Ягненок под галантином 149
355. Ягненок с соусом бланкет 149
356. Филе ягненка с соусом бешамель 149
357. Голова ягненка 149

Глава 15. Свинина 150
358. Филе свежей свинины 150
359. Жареные свиные котлеты 150
360. Свиные котлеты с корнишонами 150
361. Свиные котлеты по-эльзасски 150
362. Свинина по-провансальски 150
363. Свинина, жаренная с шалфеем 151
364. Свинина, жаренная с картофелем 151
365. Остатки свинины с луком 151
366. Остатки свинины бланкет 151
367. Свиные уши 151
368. Поросенок, жаренный на вертеле 151
369. Поросенок под галантином 152
370. Сыр из свинины 152

371. Свиная голова 153
372. Свиные почки 153
373. Свиные хвосты с пюре из чечевицы 153
374. Свиные ноги 153
375. Свиные ноги с трюфелями 153
376. Свиные копченые языки 154
377. Сосиски лионские 154
378. Сыр по-итальянски 154
379. Свежепросольная свинина 155
380. Соленый и копченый окорок 155
381. Вареный окорок 156
382. Вареный горячий окорок 156
383. Соленый и копченый окорок жареный 156
384. Окорок по-английски 156
385. Свежий окорок на вертеле 157
386. Черная кровяная колбаса 157
387. Белая кровяная колбаса 157
388. Колбаса а-ля Ришелье 157
389. Мясная колбаса 158
390. Труасские маленькие колбасы 158
391. Плоские сосиски 158
392. Сосиски из свиной печенки 158
393. Турская свинина 159
394. Паштет из свиной печенки 159

Глава 16. Крупная дичь 159
395. Дикая коза 160
396. Филе и котлеты из козы 160
397. Рагу из козы 160
398. Жиго козы 160
399. Остатки козы 160
400. Тушеная коза 160
401. Лопатки козы 160
402. Заяц на вертеле 161
403. Жареный заяц другим манером 161
404. Заяц с шампиньонами 161
405. Тушеный заяц 161
406. Рагу из зайца 162
407. Заяц на скорую руку 162
408. Рубленый заяц 162
409. Молодой заяц 162
410. Молодой заяц на скорую руку 162
411. Холодный паштет из зайца 163

412. Омлет из заячьей крови 163
413. Молодой кролик или заяц по-охотничьи 163
414. Домашний кролик 163
415. Кролик жареный 164
416. Фрикасе из кролика 164
417. Рагу из кролика 164
418. Матлот из кролика 164
419. Молодой кролик маренго 164
420. Фрикасе из молодого кролика 164
421. Молодой кролик с ветчиной 164
422. Молодой кролик а-ля пулет 165
423. Молодой кролик в папильотках 165
424. Крокеты из молодого кролика 165
425. Молодой кролик с татарским соусом 165
426. Кролик а-ля Дулье 165
427. Кролик с оливками 165

Глава 17. Пернатая дичь 166
Куропатки 166
428. Куропатка на вертеле 166
429. Сальме из куропатки 166
430. Куропатка краподин 166
431. Куропатка с сосисками 166
432. Куропатка по-английски 166
433. Куропатки в сухарях 166
434. Куропатки в папильотках 167
435. Салат из куропаток 167
436. Майонез из куропаток 167
437. Куропатки с капустой 167
438. Шартрез из куропаток 167
439. Куропатки тушеные 168
440. Куропатки с пюре из чечевицы 168
441. Куропатки по-каталонски 168
442. Галантин из куропаток 169
443. Крокеты из куропаток 169
444. Фазаны, тетерева, цесарки 169
445. Фазан жареный 169
446. Рябчики 169
447. Ржанка, глухая пигалица и луговка 169
448. Дикий голубь и горлица 169
449. Бекасы, жаренные на вертеле 169
450. Сальме из бекасов 169
451. Бекасы фаршированные 169

452. Коростель 170
453. Каравайка 170
454. Перепелка 170
455. Перепелки, жаренные на решетке 170
456. Пилав из перепелок провансаль 170
457. Перепелки по-охотничьи 170
458. Полевой жаворонок 171
459. Дрозды 171
460. Голуби жареные 171
461. Голуби с горошком 171
462. Голуби, жаренные на решетке 171
463. Голуби краподин 172
464. Голуби фаршированные 172
465. Голуби в папильотках 172
466. Голуби тушеные 172
467. Шартрез из голубей 173
468. Голуби а-ля Ламбер 173
469. Голуби в тесте 173
470. Дикие утки, чирки и водяная курочка 173
471. Утка и утята на вертеле 173
472. Утка сальме 173
473. Утята с горошком 173
474. Утка с репой 173
475. Утка с оливками 173
476. Утка тушеная 174
477. Утка с пюре из овощей 174
478. Утка а-ля Дулье 174
479. Чирки 174
480. Водяная курочка 174
481. Дикий гусь 174
482. Индейка или гусь на вертеле 174
483. Гусь сальме 174
484. Тушеный гусь 174
485. Гусь разным манером 174
486. Гусиные потроха 174
487. Способ сохранять мясо гуся в течение трех месяцев 175
488. Способ сохранять гусиные ножки 175

Глава 18. Домашняя птица 175
489. Домашняя птица 175
490. Соус бланкет из домашней птицы 175
491. Остатки домашней птицы под соусом 175
492. Приготовление домашней птицы разным манером 176

493. Галантин из домашней птицы 176
494. Салат и майонез из домашней птицы 176
495. Салат из домашней птицы другим манером 177
496. Рис с мясом домашней птицы 177
497. Крустад из домашней птицы 177
498. Пюре из домашней птицы 177
Цыплята 177
499. Цыплята жареные 177
500. Цыпленок в своем соку 178
501. Цыпленок с трюфелями 178
502. Фрикасе из цыпленка 178
503. Фрикасе из цыпленка за 20 минут 179
504. Остатки цыпленка в тесте 179
505. Цыплячьи ножки в папильотках 179
506. Цыпленок с татарским соусом 179
507. Цыпленок соте 179
508. Цыпленок с эстрагоном 179
509. Матлот из цыпленка с угрями 180
510. Цыпленок с оливками 180
511. Цыпленок с раковым маслом 180
512. Цыпленок, жаренный на решетке или вертеле 180
513. Цыпленок маренго 180
514. Цыпленок с перцем 181
515. Цыпленок, шпигованный трюфелями 181
516. Крокеты из цыплят 181
517. Пулярки и каплуны 181
518. Пулярка с трюфелями 181
519. Каплун паровой 181
520. Каплун с рисом 182
521. Галантин из пулярки 182
522. Пулярка с эстрагоном 182
523. Вареная курица в раковинах 182
524. Курица с луком 183
525. Фрикасе из курицы 183
526. Курица в тесте 183
527. Курица тушеная 183
528. Индейки 183
529. Индейка фаршированная на вертеле 183
530. Индейка с трюфелями 183
531. Индейка тушеная 184
532. Индюк в своем соку 184
533. Потроха индейки как фрикасе 184
534. Потроха индюка ошпо 184

535. Ножки индейки в папильотках 184
536. Индюшата жареные 185
537. Индюшонок, фаршированный трюфелями 185
538. Крокеты из индейки с картофелем 185
539. Крокеты из индейки с шампиньонами 185

Глава 19. Морская рыба 186
Способ варить рыбу вообще 186
Еще способ варить рыбу 186
540. Лосось 186
541. Соленая лососина 186
542. Копченая лососина 186
543. Форель 187
544. Речная форель по-женевски 187
545. Жареная форель 187
546. Осетрина с вином 187
547. Осетрина фрикандо 187
548. Тон 187
549. Тюрбо 188
550. Тюрбо с соусом беарнез 188
551. Тюрбо со сливками 188
552. Тюрбо с вином 188
553. Скат 189
554. Жареный скат 189
555. Свежая треска 189
556. Лабардан (соленая треска) 189
557. Лабардан метрдотель 190
558. Лабардан с картофелем 190
559. Лабардан с соусом бешамель 190
560. Лабардан с сыром 190
561. Лабардан в сухарях 190
562. Лабардан с соусом из каперсов 190
563. Сушеный лабардан 190
564. Морской угорь 191
565. Макрель свежая а-ля метрдотель 191
566. Макрель с черным маслом 191
567. Макрель с прованским маслом 191
568. Филе макрели 191
569. Филе макрели в папильотках 191
570. Макрель по-бретонски 192
571. Рыба по-бретонски вообще 192
572. Макрель с маслом 192
573. Соленая макрель 192

Соотношение мер веса и объема

400 г крупитчатой муки	3 стакана
1 столовая ложка муки	$^1/_8$ стакана
400 г картофельной муки	$1^1/_2$ стакана
1 столовая ложка масла	50 г
400 г масла	8 столовых ложек
400 г растопленного масла	$1^3/_4$ стакана
400 г ячневой крупы	$2^1/_3$ стакана
400 г манной крупы	$2^1/_4$ стакана
400 г риса	2 стакана
400 г пшена	$2^1/_8$ стакана
400 г сала	$2^1/_3$ стакана
400 г перловой крупы	$2^1/_4$ стакана
400 г овсяной крупы	$2^3/_4$ стакана
400 г белой фасоли	$2^1/_3$ стакана
400 г сушеного белого гороха	$2^1/_8$ стакана
400 г сушеного зеленого гороха	$2^2/_3$ стакана
400 г чечевицы	$2^1/_8$ стакана
400 г миндаля	3 стакана
400 г коринки	3 стакана
400 г кишмиша	3 стакана
400 г мелкого сахара	$2^1/_8$ стакана
400 г сахара кусками	3 стакана
1 кусок сахара	13 г
1 столовая ложка мелкого сахара в уровень с краями	13 г
400 г молотого кофе	5 стаканов
400 г сметаны	$1^2/_3$ стакана
400 г французской булки	$2^1/_4$ булки
400 черствой французской булки	$2^3/_4$ булки
16 мелко истолченных сухарей	1 стакан
1 стакан тертой французской булки	$^1/_2$ булки
400 г чернослива	$2^1/_2$ стакана
400 г смородины	$2^1/_2$ стакана
400 г клубники, вишни и пр.	3 стакана
1 самый маленький мускатный орех	4 г
70 штук гвоздики	4 г
400 г сахарного песка	$2^1/_2$ стакана

Встречающиеся в тексте размеры: ложка — означает обыкновенную столовую ложку; стакан — среднего размера столовый стакан; величиною в орех (например, кусок масла) — с грецкий орех. Значение набора пряностей и пучка овощей, так часто встречающихся в тексте, объяснены в главе 8.

Издатель

Раздел I

Кухня, ее принадлежности и общие правила для приготовления стола

ГЛАВА 1. КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Основная часть всякой кухни есть очаг, в виде ли русской печи, плиты или всякой другой печи, пригодной для приготовления яств. Русская печь, составляющая исключительную принадлежность русской кухни, кроме печения хлебов и приготовления таких чисто русских кушаний, как пироги, щи, гречневая каша (которые, надо отдать справедливость, не могут нигде быть так вкусно приготовлены, как в русской печи), вообще мало пригодна для сколько-нибудь более изысканного стола и, заключая в себе множество недостатков, обладает столь малыми достоинствами, что о необходимости ее в порядочной кухне не может быть и речи.

Затем обыкновенная кирпичная плита с чугунною доскою и конфорками и почти прямою тягою, встречающаяся во всех русских кухнях, также весьма неудовлетворительна. Поглощая массу топлива и притом большею частью совершенно непроизводительно, она не дает возможности регулировать температуру и потому, кроме значительного расхода на топливо, не удовлетворяет потребности приготовления разных кушаний в желательный момент, а требует выжидания времени, когда остынет. Следовательно, не может служить одновременно для всех

действий, требуемых от плиты, — варки, жаренья и печения.

Все эти потребности с устранением сказанных недостатков удовлетворяет *экономическая железная плита*, начинающая мало-помалу входить во всеобщее употребление. Потребляя благодаря устройству своему и огневым ходам, обнимающим все части ее, чрезвычайно мало топлива, она с помощью рычагов дает возможность регулировать температуру и степень нагревания, так что все вышесказанные действия, т. е. варка, жарение и печение, могут быть производимы не только одновременно, но даже самый шкаф в различных отделениях его может быть поддерживаем в различной степени температуры, смотря по потребности изготовляемых кушаний. Плита эта вся металлическая и разборная, выложена изнутри тонким и мелким огнеупорным кирпичом, занимает чрезвычайно мало места, приспособлена для отопления всяким топливом, не давая положительно, по размерам топки, возможности жечь по произволу значительное количество дров или угля, с которыми так мало церемонятся наши повара и кухарки. В плиту вделан медный котел для воды, и может быть устроено приспособление для жаренья на вертеле с боковым нагреванием. Будучи довольно дороги по цене, плиты эти в течение двух лет, а где топливо особенно дорого — и ранее, совершенно окупают себя. По качествам своим и удобству обращения с ними они могут быть смело рекомендуемы не только домовладельцам, но даже и жильцам, нанимающим квартиры, ибо плита переносная не может быть сложена простым печником в несколько часов времени.

Подспорьем для кухонной плиты и, сверх того, незаменимым средством как для быстрого и удобного во всякое время подогревания кушаний, так и для варки кофе и проч. и согревания воды служит *бензиновая кухня*. Они делаются, так же как и керосиновые, на одну, две и три горелки (преимущественно на одну), но в сравнении с керосиновыми предоставляют огромные преимущества. Они не дают решительно никакого запаха, сила нагревания гораздо выше, не требуют такого тщательного ухода за собой, как керосиновые, которые при малейшей оплошности, неправильной обрезке фитиля, неопрятности содержания издают крайне неприятный запах и копоть, распространяющуюся повсюду и пачкающую все предметы. На такой кухне в две горелки можно приготовить целый обед, а при одной, с 10—15 огнями — все что угодно: сварить, изжарить разогреть и притом чрезвычайно быстро и дешево, потому что количество сгорающего бензина сравнительно невелико.

Такие кухни продаются почти во всех магазинах хозяйственных принадлежностей и посуды, но принимая во внимание пользу, доставляемую ими, надо удивляться только сравнительно малому распространению их, тогда как подобная кухня должна быть необходимою принадлежностью не только семейного дома, но даже хозяйства холостяка. Пользуясь такою кухнею более 15 лет, мы обращаем внимание читателей на происхождение их. Кухни эти в продаже были прежде исключительно заграничного происхождения. Теперь их вытеснили такие же, но варшавского изделия, более дешевые, но по качеству значительно уступающие первым. У издателя этой книги первая заграничная кухня служила не менее 10 лет без всякого ремонта и до сих пор еще годна к употреблению, варшавская же через год потребовала перемены горелки, потому что начала коптить, и это явление не случайное, но повторяющееся во всех известных мне случаях. Перемена же горелки и вообще ремонт такой кухни обходятся немного дешевле покупки новой, и опять ненадолго. По приносимой бензиновыми кухнями пользе в домашнем быту мы смело рекомендуем их как необходимую и ничем

не заменимую принадлежность домашнего хозяйства.

Одну из важных принадлежностей благоустроенной кухни составляет *вертел*. В русской жизни приготовление кушаний на вертеле встречается довольно редко, в особенности в северной и средней полосе России, тогда как за границей, особенно во Франции, вертел составляет необходимую принадлежность порядочной кухни, что и видно из настоящей книги, по которой большая часть жарких, как то домашняя птица, дичь и всякого рода мясо, жарится именно на вертеле. Преимущества этого способа приготовления громадны, и вкус всякого рода мяса и птицы, жаренных на вертеле, несравненно лучше жаренных в кастрюле или на противне. Происходит это оттого, что при жарении на вертеле жар от угольев быстро охватывает жаркое и образует корочку, румяную на вид, бесподобную на вкус и препятствующую соку вытекать из жаркого, отчего последнее бывает всегда сочно и вкусно, а не дрябло, как при ином способе жаренья, когда лучшее содержимое мяса вытекает и остается только в подливке.

Вертела бывают или ручные, или с часовым механизмом. Рисунок последнего изображен тут же. Этот вертел приделывается к плите. Сбоку, со стороны топки, делается отверстие, вставляется решетка, сквозь которую проходит жар. При вертеле с механизмом нужно только время от времени поливать жаркое соком и вытекающим из жаркого жиром. Подгореть оно не может, так как звонок предупреждает, когда нужно заводить, и вертел постоянно в движении. Из настоящей книги видно, какое важное значение придается вертелу во французской кухне.

Переходя затем к перечню различной кухонной посуды, с употреблением которой мы встречаемся в настоящей книге, мы должны оговориться, что поименовываем в нижеизложенном списке только такую посуду, которая или вовсе не встречается, или встречается сравнительно редко в обиходе русского домашнего хозяйства, но польза которой очевидна из изложения способа приготовления различных кушаний. К большей части этой посуды, если устройство ее не вполне ясно, мы прилагаем рисунки, по которым всегда можно или найти такую посуду в магазинах, или заказать ее, так как ничего сложного, требующего особого искусства или особых приспособлений, в ней нет.

Независимо от обыкновенных в кухне кастрюль с крышками и без оных, горшков, сковород, противней и ручной посуды и приборов мы рекомендуем нижеследующую посуду, составляющую принадлежность благоустроенной французской кухни, не касаясь тех предметов и приспособлений, которых еще очень много, но которые составляют предмет уже роскоши и кухонь только богатых домов и крупных ресторанов.

Паровая кастрюля для потофе (рис. 1) состоит из двух кастрюль, входящих одна в другую. В кастрюлю **В** с ручкой входит другая, **С**, меньшего диаметра, но равной высоты, с тремя ножками на дне 1 см длиной, так что она, когда вставлена в кастрюлю **В**, выше нее на 1 см. С боков кастрюли **С** также приделаны ножки такого же размера.

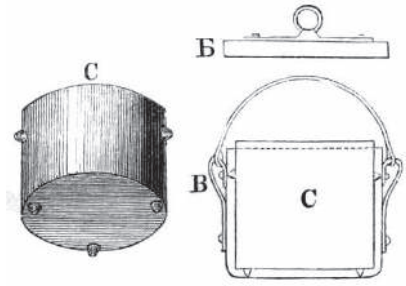

Рис. 1

Обе кастрюли закрываются плотно крышкой **Б**. В кастрюлю **В** наливают воду, а в кастрюлю **С** кладут мясо и проч., что требуется для потофе.

Решетка для жаренья (рис. 2), лучшая по своему устройству для котлет и др.

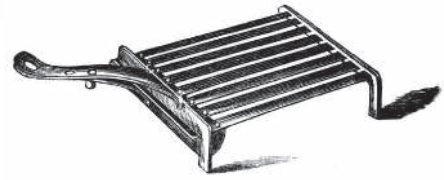

Рис. 2

Сковорода для обжаривания во фритюре (рис. 3).

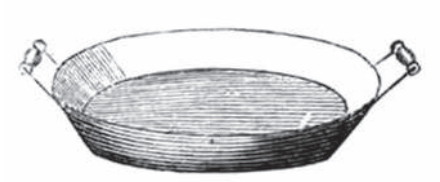

Рис. 3

Двойная кастрюля для овощей, варенных на пару (рис. 4), делается из белой жести. Кастрюля **A** с дырками вставляется в кастрюлю **B**, которую наполняют водой, но так, чтобы вода на 1 см не доставала до дна кастрюли **A**. Кипятят воду и паром от нее варят овощи, положенные в кастрюлю **A**. Обе кастрюли закрываются крышкой **C**.

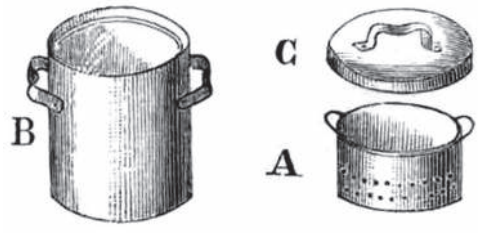

Рис. 4

Герметически закрывающаяся кастрюля делается из меди и покрывается внутри полудой. Употребляется для варки овощей на пару и для приготовления крепкого бульона из костей, а также для различных консервов из мяса, дичи и овощей.

Металлические глубокие блюда (рис. 5) служат для разогревания разных кушаний. В них наливают воду, ставят на огонь, а сверху ставят тарелку с кушаньем. Это блюда бывают разных размеров. *Круглая кастрюля* (рис. 6) из красной меди, луженая, служит для того же, для чего и паровая.

Рис. 5

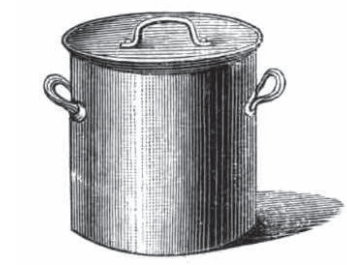

Рис. 6

Кастрюли медные (рис. 7) луженые служат для тушения крупных птиц и больших кусков мяса. Делают их круглыми и четырехугольными; крышка приспособлена для горячих угольев.

Рис. 7

Круглая кастрюля (рис. 8) из чугуна, с крышкой, для тушения мяса и для рагу.

Рис. 8

Круглая кастрюля (рис. 9) с крышкой для потофе, супов с капустой и других кушаний.

Рис. 9

Кастрюля низкая (рис. 10) с ручкою для поджариванья в масле.

Рис. 10

Кастрюля для поджаривания во фритюре (рис. 11). В металлическую сетку кладут, что желают поджарить, опускают в горячий фритюр, налитый в кастрюлю. Когда поджарится, вынуть сетку и дать стечь маслу.

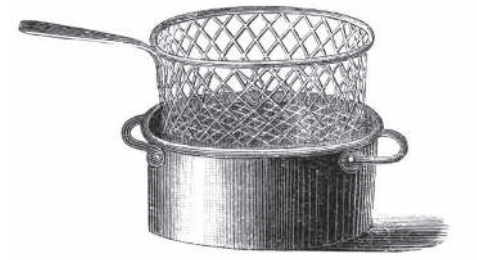

Рис. 11

Спаржница (рис. 12) делается из меди и кованого железа.

Кастрюля с ручкой (рис. 13) небольшая, из красной меди, для варки варенья или сиропа, для засахаривания померанцевого цвета и проч. Делают разных размеров.

Рис. 12

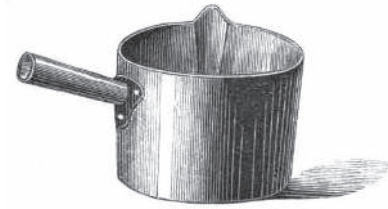

Рис. 13

Формы (рис. 14) из луженой меди и железа для шарлоток, запекания риса, манной каши, картофеля и других кушаний. Крышка устроена так, что на нее можно класть горячие уголья для подрумянивания сверху.

Рис. 14

Формы, вкладывающиеся одна в другую.

Воронка (рис. 15) из белого железа служит для вливания крови в кишки во время приготовления колбас.

Рис. 15

Иглы для вертела (рис. 16) разных величин.

Раздел II

Реестр завтраков и обедов, распределенных по месяцам года

ГЛАВА 5
ЗАВТРАКИ И ОБЕДЫ ЗВАНЫЕ НА 6—8 ПЕРСОН

С указанием номеров по общему списку кушаний.

Январь

Завтраки

Омлет с телячьей почкой 844
Мясная колбаса 389
Цыплята соте 507
Сыр и кофе

Устрицы, масло и лимон
Бараньи ножки пулет 347
Зразы 227
Жареные рябчики 446

Марсельская уха, или селянка (bouillabaisse marseillaisse) 38
Телячьи мозги жареные 299
Салат из цыпленка 494
Бифштекс с жареным картофелем 221

Салат из картофеля с селедкою 791
Телячьи почки с шампиньонами 294
Свиные котлеты с корнишонами 360
Клецки, запеченные с сыром 862

Яичница-глазунья 813
Кислая капуста с гарниром (сосиски, колбасы и шпик) 679
Телячьи котлеты в папильотках 275
Сыр и кофе

Ракушки по-флотски 597
Баранье филе с овощами 325
Телячьи ножки жареные 312
Брюссельская капуста с маслом 674

Омлет с маринованным тоном 850
Плоские сосиски жареные 391
Каплун с рисом 520
Антрекот 230

Тюрбо с соусом беарнез 550
Волован с треской 903
Салат из омаров 600
Макрель свежая а-ля метрдотель 565

Обеды

Суп-пюре из гороха 17
Окунь разварной с картофелем 616
Телячье бедро тушеное 285
с пюре из щавеля 720
Куропатки жареные с салатом 428
Снежки с бисквитами 1062
Десерт, компот

Суп потофе 1
Говядина разварная с овощами 203
под соусом из хрена 139
Паштет из рыбы 898
Фазан жареный с салатом 445
Кардоны под соусом 714
Мороженое и десерт

Суп Конде 24
Лососина, жаренная на решетке, с картофелем 540
Телятина жареная с пюре из овощей 256
Рагу из зайца 406
Гусь жареный с салатом 482
Меренги с кремом 937
Десерт

Суп с клецками 26
Буше с фаршем из домашней птицы 915
Говядина тушеная а-ля мод 234
Макароны под соусом 1128
Цыплята с трюфелями 501
Куропатки жареные с салатом 428
Рис с яблоками на блюде 996
Десерт

Тюрбо с картофелем 549
под голландским соусом 133

Суп из тапиоки 11
Баранье седло жареное 322
с белою фасолью метрдотель 662
Фрикасе из цыплят 502
Бекасы жареные с салатом 449
Рисовое пирожное
с карамелью 1037
Десерт и компот

Суп-пюре из чечевицы 17
Пирожки королевские 912
Задняя четверть ягненка, жаренная
с овощами 352
Салат из лангустов 600
Гусь жареный с каштанами 482 под соусом 118
Крем шоколадный заварной 1055
Десерт, компот

Устрицы, масло и лимон
Суп-пюре из ячневой крупы 85
Окунь разварной с картофелем 616
под соусом из анчоусов 162
Филе говяжье жареное 215
с рагу из капусты 669
Сальме из дичи 450
Цыплята жареные с салатом 499
Мороженое с бисквитами, десерт, сыр

Суп-пюре из каштанов 30
Устрицы в раковинах 596
Матлот из карпа с картофелем 610
Салат из омаров 600
Макароны под соусом 1128
Чирята жареные с салатом 479
Мороженое с бисквитами, десерт, сыр

Февраль

Завтраки

Колбасы кровяные жареные 386
Тюрбо с вином 552
Жиго из баранины с белою фасолью 315
Сыр и кофе

Пескари или гольцы жареные 628
Свиные котлеты жареные 359
Рубцы под соусом 252
Полевые жаворонки с салатом 458

Устрицы в раковинах 596
Говядина разварная мирантон 204
Страсбургский пирог 895
Сыр и кофе

Колбаса а-ля Ришелье 388
Говядина (филе) тушеная 238
Бараньи котлеты по-брюссельски 330
Сыр и кофе

Салат из картофеля с анчоусами 791
Говядина турнедо 217
Голуби краподин 463
Цветная капуста с сыром 688

Говяжьи мозги жареные 248
Матлот из цыпленка с угрями 509
Паштет из телятины или баранины 892
Салат из омаров 600

Омлет со шпиком или ветчиною 848
Телячья печенка на сковородке 291
Цыплята жареные 499
Галантин из куропаток 442

Селедка свежая с белым соусом 574
Ракушки а-ля пулет 598
Форель жареная с лимоном 545
Оладьи из манной крупы
с пармезаном 864

Обеды

Суп луковый 47
Угорь матлот с картофелем 631
Язык говяжий жареный с овощами 241
Горячий паштет с цыплятами 910
Фазан жареный с салатом 445
Крем-брюле 1057
Десерт, компот

Суп Кольбер 70
Сдобные пирожки с рыбой 913
Баранье жиго под соусом с каперсами 1200
Цыплята с рисом 496
Жиго дикой козы 398
Хлебцы с сыром честер 861
Яблоки дофин 998
Десерт, компот

Суп-пюре из репы 17
Икра с лимоном
Щука с татарским соусом 626
Фрикандо из телятины со щавелем 280
Шартрез из куропаток 438
Индейка, жаренная на вертеле, с салатом
482
Желе с мараскином 1085

Суп-пюре из дичи 31
Пупетон из щуки 624
Телячья печенка на вертеле 288
с пюре из бобов 185
Ножки индейки в папильотках 535
Заяц жареный 1243
и желе из красной смородины 1085

Каштаны со взбитыми сливками 1065
Десерт, сыр

Суп с равиоли 79
Корюшка жареная с итальянским соусом 604
Телячьи котлеты в папильотках 275
Рагу из цикория 701
Фрикасе из кролика 416
Цесарка жареная с салатом 444
Яблоки с коринкой 1001
Десерт, варенье

Суп королевы 32
Устрицы и лимон
Угорь пулет 632
Свинина жареная с картофелем 364
с пикантным соусом 136
Голуби с горошком 461
Заяц на вертеле с салатом 402
Суфле яблочное 1023
Десерт, компот

Креветки со сливочным маслом
Суп из кислой капусты по-эльзасски 76
Лососина жареная под соусом
с картофелем 540
Сладкое мясо шпигованное 295
с пюре из щавеля 720
Гусь жареный с салатом 482
Горошек зеленый в консервах 645
Бисквиты с кремом 1073
Десерт, компот

Устрицы, масло, лимон
Суп молочный 12
Осетрина на вине с картофелем 546
Карп, жаренный на решетке, с салатом
из овощей 612

Волован с треской 903
Яйца в мешочек под соусом из щавеля 816
Сырники 865
Пирожки с яблоками 949
Десерт, варенье

Март

Завтраки

Вареная курица в раковинах 523
Почки, жаренные с шампиньонами 247
Куропатки по-английски 432
Сыр, кофе

Салат из анчоусов 607
Бараньи почки брошет 337
Телятина гренаден 260
Шампиньоны в раковинах 805

Бараньи ножки пулет 347
Галантин из куропаток 442
Телячьи котлеты с зеленью 277
Сыр, кофе

Икра паюсная и лимон
Кролик а-ля Дулье 426
Салат из мозгов 301
Паштет из утиных печенок 896

Омлет Целестина 843
Треска свежая под голландским соусом 555
Крокеты из цыплят 516
Задняя четверть ягненка жареная 352

Угорь жареный а-ля метрдотель 564
Говядина разварная о гратен 208
Телячье легкое 21
Бекасы, жаренные на вертеле 449

Марсельская уха, или селянка 38
Миланский паштет 911
Бифштекс провансаль 225
Окорок вареный 381

Выпускные яйца 818
с индейским соусом 154
Салат из лососины 540
Жареная форель 545
Сырники на взбитых белках 860

Обеды

Суп из яичных желтков 14
Рисовые крокеты 1150
Вырезка говяжья на вертеле с рагу
из овощей 216
Жареные тетерева 444
Торт с меренгой и франжипаном 978
Десерт, компот

Суп из каштанов 30
Зразы из телятины фаршированные 262
Лапша под соусом 10, 170
Жареные рябчики с салатом 446
Блинчики сухие с вареньем 1020
Десерт, компот

Суп из ячневой крупы 85
Тюрбо с картофелем 549
с соусом из анчоусов 162
Устрицы и лимон

Говяжье филе жареное 215
Паштет холодный из зайца 411
Каплун жареный с крессом 517
Петишу с кремом 924
Десерт, компот

Суп-пюре из горошка 17
Щука с татарским соусом 626
Телячьи ножки жареные 312
Окорок по-английски 384
Шпинат-соус 722
Индейка жареная с салатом 482
Суфле яичное с миндалем 1025
Десерт, компот

Суп-лапша 10
Соль матлот по-нормандски 590
Баранье седло жареное 322
с пюре из репы 750

Индюк в своем соку с крессом 532
Выпускные яйца с соусом субиз 820
Ванильный крем 1052
Десерт, варенье

Суп из порея 61
Тартинки с икрой
Сдобные пирожки
с рыбным фаршем 913
Разварная говядина 205
с соусом из хрена 139
Капуста фаршированная 670
Пулярка с рисом 496
Бекасы жареные 449
Сельдерей с соусом ремулад 717
Желе ромовое с печеньем 1085
Десерт, компот

Суп из бараньей шеи 80
Осетрина фрикандо с картофелем 547
Антрекот с пюре из овощей 232
Сморчки в масле 808
Пирог с кроликами 906
Голуби жареные с салатом 460
Пирожное из манной крупы 1036
Десерт, компот

Суп из сладких кореньев 78
Устрицы и лимон
Колбаса из щуки 623
Клецки из манной крупы
запеченные 863
Миноги жареные под соусом 636
Салат маседуан 713
Блинчики с сахаром 1018
Десерт, компот

Апрель

Завтраки

Телячьи мозги с соусом «черное масло» 299
Индейка с рисом 496
Жиго провансаль 320
Сыр, кофе

Лабардан с сыром 560
Гусиные потроха фрикасе 486
Антрекот жареный 230
с соусом беарнез 151
Макароны запеченные 858

Яйца в мешочек с пюре из шпината 816
Омар разварной 599 с соусом майонез 156
Бифштекс Шатобриан 222
Сыр, кофе

Яичница-глазунья со спаржей 814
Макрель по-бретонски 570
Бараньи почки брошет 337
Язык говяжий соленый 239

Яйца всмятку 812
Филе макрели 568
с луковым пюре 188
Потроха индейки ошпо 534
Свежий окорок на вертеле 385

Фритто-мисто 1144
Ягненок с соусом бланкет 355
Утки дикие жареные 471
Сыр и кофе

Сардины или другая мелкая рыбка
в заготовке
Телячья головка тортю 305
Баранья лопатка жареная 333
Утка тушеная 476

Сельди копченые 586
Салат из щуки 627
Яичница с сыром менажер 831
Макрель с прованским маслом 567

Обеды

Суп с равиоли 79
Пирог буржуаз
с постною начинкою 901
Язык жареный 241
Пюре из щавеля 720

Холодный паштет из зайца 889
Утята жареные 471
Сладкий пирог с ягодами 969
Мороженое, сыр, десерт

Суп из саго 11
Налим пулет 637
Окорок жареный 383
Соус из шпината 722
Гусь жареный с салатом 482
Шарлотка из яблок 992
Десерт, варенье

Суп из картофеля и щавеля 62
Линь с овощами 617
Сладкое мясо со шпиком 295
Каплун паровой 519
Бекасы жареные с салатом 449
Баба на дрожжах 918
Десерт и компот

Суп из манной крупы 11
Филе соте с шампиньонами 219
овощи разные
Голуби с горошком 461
Чирята жареные с салатом 479
Яичница по-арденнски 840
Мусс чайный с печеньем 1082
Десерт, компот

Суп пренганьер с тартинками из анчоусов 54
Разварная говядина с овощами 205
Пирог с цыпленком 908
Жиго дикой козы 398
с желе из красной смородины
Земляные груши со сливками 796
Пирожное мучное 1038
Десерт, сыр

Суп из латука или ромена 55
Свежая селедка, жаренная на сковороде
с картофелем 580
Баранья лопатка мюзет 334
с пюре из репы 750
Курица тушеная 527
Бекасы жареные с салатом 449
Спаржа Монселе 731

Бульон с вермишелью 9
Матлот буржуаз
из разной рыбы 608
Фрикандо из телятины 281
Жареная индейка с салатом 482
Сморчки по-провансальски 807
Баварский ванильный крем 1074
Десерт, варенье

Постный суп 19
Заливная щука 625
Волован с треской 903
Рубленые устрицы 1143
Чирята жареные с салатом 479
Пупелин с пармезаном 866
Заварной кофейный крем 1054
Десерт, компот

Май

Завтраки

Артишоки с пикантным соусом 700
Треска свежая 555
с индийским соусом 154
Крустад из домашней птицы 497
Сыр и кофе

Раки в белом вине 639
Рубленая говядина грибулет 226
Картофель по-итальянски 774
Галантин из цыплят 493

Яйца в черном масле 830
Бараньи ножки жареные 348
Фрикасе из цыпленка за 20 минут 503
Сыр, кофе

Форель жареная 545
Бараньи котлеты жардиньер 332
Тушеные бифштексы
с картофелем 224
Паштет из утиных печенок 896

Пулярка с эстрагоном 522
Антрекот с шампиньонами 233
Холодный паштет
из телятины 892
Торт Конде 970

Селедка свежая жареная 579
Телячья головка натюрель 304
Винегрет из вареной
говядины 213
Голуби жареные 460

Тушеный лук 724
Угорь с татарским соусом 629

Вареная курица
в раковинах 523
Баранье жиго
с фасолью 315

Французская уха 37
Омлет из раков 851
Сардины свежие жареные 605
с рагу из шпината 722
Макароны в тесте 859

Обеды

Суп из сморчков 77
Налим жареный с картофелем 637
с соусом ремулад 155
Баранье жиго с фасолью 315
Пулярка жареная с салатом 492
Пудинг из манной крупы 1216
Десерт

Суп лапша 10
Карп, жаренный на решетке, с картофелем 612
Бараньи почки в сухарях 339
с пюре из репы 750
Тетерев жареный с салатом 444
Сладкие пирожки 950
Десерт

Суп парижский 72
Карп жареный с картофелем 611
Баранья лопатка мюзет с овощами 334
Пирог с фаршем годиво 904
Голуби под соусом 462
Спаржа Помпадур 733
Мороженое, десерт

Консоме Марии-Луизы 3
Пирожки королевские 912
Телятина фрикандо 280
Горошек с сахаром 643
Голуби фаршированные 464
Салат маседуан 713
Холодный паштет из куропаток 888
Бисквиты со взбитыми сливками 1066
Десерт

Суп из разной зелени 46
Разварная говядина 203
с картофельным пюре 782
Волован с паштетом 902
Цесарка жареная с крессом 444
Горошек по-французски 642
Омлет с ромом 1032
Десерт

Суп с капустой 41
Цыплята жареные 492
с соусом из томатов 141
Филе из говядины в соку с овощами 215
Салат из омаров 600
Голуби в папильотках 465
Фламри из манной крупы 1256
Десерт, компот

Суп биск из раков 36
Сдобные пирожки 913
Задняя четверть ягненка жареная 352
Крокеты из картофеля 793
Салат из домашней птицы 494
Голуби жареные с крессом 460
Шпинат с бисквитами 1010
Мороженое, десерт

Суп-пюре из чечевицы с щавелем 22
Салат из анчоусов 607
Карп провансаль 615
Пупетон из рыбы 624
Форель жареная с салатом из овощей 545
Оладьи борделез 1048
Десерт

Июнь

Завтраки

Сардины в масле 605
Почки жареные с шампиньонами 247
Цыплята с татарским соусом 506
Сыр, кофе

Выпускные яйца
поджаренные 819
с соусом из томатов 141
Зразы, жаренные
на вертеле 261

Голуби краподин 463
Горошек в шпике 644

Мерлан в сухарях 593
Баранья грудинка
жареная 327
Яичница с луком 837
Паштет из зайца 897

Омлет с зеленью 841
Бифштекс с анчоусовым
маслом 221
Сыр по-итальянски 378
Фрукты, кофе

Яйца Полиньяк 834
Голова ягненка
под соусом 357

Цыплята с оливками 510
Язык говяжий соленый 239

Сандвичи 1205
Говядина мирантон 204
Телячьи котлеты по-милански 1134
Цыплята маренго 513

Салат из картофеля 1249
Остатки цыпленка в тесте 504
Телячьи хвосты 302
с индийским соусом 154
Томаты фаршированные 744

Раки борделез 641
Омлет с головками спаржи 857
Салат из лососины 540
Телячьи котлеты в папильотках 275

Обеды

Суп биск из раков 36
Паштет питивье 893
Рагу из говядиныс овощами 235
Жареные перепелки с салатом 455
Пирожки с земляникой 951
Десерт

Суп Кольбер 70
Тюрбо со сливками 551
Крокеты из телятины 283
Голуби в папильотках с салатом 465
Сладкий пирог с ягодами 969
Десерт

Суп Кресси 23
Скат жареный под соусом 554
Антрекот в своем соку 231
Клецки, запеченные с сыром 862
Сыр из дичи 899
Цыплята жареные 499
Салат маседуан 713
Меренги с кремом 937
Десерт

Суп потофе 1
Пирожки с рыбным фаршем 913
Разварная говядина 205
с соусом из хрена 139
Макароны в соку 117
Салат из лангустов 600

Цыплята жареные 499
Яйца с горошком 824
Мороженое, десерт

Суп жюльен 51
Угорь на решетке
с пикантным соусом 635
Говяжья вырезка на вертеле 216
Морковь по-фламандски 757
Бланкет из цыпленка 490
Фазан жареный с салатом 445
Пудинг «Кабинет» 1220
Компот, десерт

Суп потофе 1
с фаршированным латуком 705
Лососина с соусом из анчоусов
и картофелем 540
Соленая грудинка 207
с соусом из зеленого горошка 183
Телячьи мозги и соус матлот 299
Пулярка жареная с салатом 517
Бобы бешамель 650
Мороженое, десерт

Суп моттон 71
Баранина ошпо 335
Деревенский пирог 905
Салат из лангустов 600
Утка жареная с лимоном и салатом 471

Рисовый крем с земляникой 1081
Десерт

Суп из зелени 46
Тон маринованный 548
Риссоли со шпинатом 955

Салат из лососины 540
Хлебцы с сыром честер 861
Фаршированные кабачки 1151
Форель жареная 545 с соусом метрдотель 132
Горошек и картофель в шпике 644, 778
Мороженое и десерт

Июль

Завтраки

Яичница с томатами 838
Соль по-нормандски 591
Бараньи ножки жареные 348
Сыр, кофе

Мерлан в сухарях 593
Бараньи почки в мадере 340
Цыпленок, жаренный в тесте 1136
Фаршированные баклажаны 741

Телячьи ножки жареные 312
Каплун с рисом 520
Винегрет из говядины 213
Фрукты и кофе

Угорь матлот 631
Омлет из раков 851
Жареные пескари или гольцы 628
Макароны запеченные 858

Артишоки провансаль 696
Говядина разварная мирантон 204
Омлет с белыми грибами 856
Бараньи ножки с сыром 349

Пирожки с фаршем из почек 913
Бифштексы тушеные 224
Винегрет из рыбы 1179
Цыплята жареные 492
с соусом ремулад 155

Закуски разные и дыня
Яйца с соусом из томатов 822
Цыплята с сыром 1135
Солонина копченая 1202

Марсельская уха, или селянка 38
Мозги обжаренные 248
Цыплята с эстрагоном 508
Бараньи котлеты в сухарях 329

Обеды

Суп из зелени 1123
Сардины в масле 605
Буше с фаршем из домашней птицы 915
Телячьи котлеты в папильотках 275
Фасоль зеленая с черным маслом 657
Индюшата жареные с салатом 536
Торт из вишни 979
Десерт, варенье

Суп из риса 7
Соль жареная с лимоном и картофелем 587
Телятина тушеная с овощами 258
Молодой кролик с ветчиной 421
Цесарка шпигованная жареная 444
с салатом из кресса
Томаты фаршированные 744
Мороженое, десерт

Чистый бульон с кнелью 75
Паюсная икра с лимоном
Телятина под галантином 287
с пюре из картофеля
Холодный паштет из дичи 894, 897
Цыпленок в своем соку 500
Салат по сезону
Омлет с вареньем 1033
Десерт, сыр

Пюре из гороха с крутонами 17, 202
Тон маринованный
или в масле 548
Мозги жареные 248
Говядина тушеная а-ля мод 234
Фаршированный латук 705
Салат из лососины 540
Цыпленок жареный с салатом 512

Артишоки 690 с голландским соусом 133
Мороженое, десерт

Суп жюльен 51
Лососина жареная 540
с татарским соусом 157
Говяжий язык соленый 239
с пюре из горошка 183
Холодный паштет из куропаток
с желе 888
Голуби жареные 460
Салат по сезону
Зеленая фасоль 655
Мороженое, компот

Суп-пюре из картофеля 17
Закуска из анчоусов и маленьких пирожков
с сальпиконом 193
Телятина в своем соку 259
Рагу из моркови 754, 759
Салат из омаров 600
Пулярка жареная с салатом 517
Абрикосовый торт 976
Десерт, варенье

Суп Кольбер 70
Свежая треска 555
с соусом из раков 148 и картофелем
Телячье бедро тушеное 285
с зеленым горошком 642—647
Рисовые пирожки 954
Индюшата жареные с салатом 536
Рисовое пирожное 1037
Десерт и сыр

Суп из томатов 69
Тон маринованный 548
Тюрбо разварная 549 с соусом белым
с каперсами 128 и картофелем
Капуста фаршированная 670
Соль (камбала) жареная с лимоном 587
Шампиньоны на гренках 806
Салат из зеленой фасоли 659
Мороженое, десерт

Август

Завтраки

Салат из анчоусов 607
Омлет с луком 842
Цыплята соте с овощами 507
Сыр и кофе

Яйца с ветчиной 815
Курица в тесте 526
Баранье жиго 314
Томаты фаршированные 744

Соль матлот по-нормандски 590
Пирожки слоеные королевские 912
Говядина разварная о-гратен 208
Цыплячьи ножки в папильотках 505

Ракушки по-флотски 597
Бифштекс с шампиньонами 223
Голуби, жаренные на решетке 462
Фрукты, кофе

Говяжьи мозги жареные 248
Телятина жареная 256 под гусарским соусом 143
Фрикасе из цыпленка 502
Ветчина с ланспиком 381

Салат из маринованного тона 548
Говядина провансаль 220
Телячьи ножки жареные 312
Цыплята в своем соку 500

Омлет с белыми грибами 856
Говяжий язык соленый 239
Кролик жареный 415
под соусом из томатов 141
Галантин из домашней птицы 521

Селедка свежая 574 с белым соусом 128
Омлет 841 с соусом из томатов 141
Соль жареная о-гратен 589
Салат из лангустов 600

Обеды

Суп из томатов 69
Закуска из селедки

Риссоли с фаршем
из домашней птицы 914

Колбасная лавка, Сент-Уэн, Париж (Э. Атже, нач. XX в.)

Производство квашеной капусты (1910—1920)

Эдуар Мане «Бар в Фоли-Бержер» (1882)

Гюстав Кайботт «Натюрморт с устрицами» (1881)