

Содержание

Закуски

Приготовление пицци из маслеников	7
Жареные сморчки	7
Рагу из трюфелей	7
Раки с белым хлебом	8
Раки	8
Устрицы	9
Как огурцы солить и в уксус класть	9
О солении огурцов особого вкуса	10

Супы, пироги к супам

Суп морковный с молоком	10
Суп с фисташками	10
Луковая похлебка	10
Суп сморчковый	11
Печеночный пирог	11
Английский пудинг	12

Рыбные блюда, яичница

Щука жареная с лавровым соусом	12
Снедь из сельдей	13
Лососина маринованная и потом зажаренная	13
Яичница с копчеными сельдями	14
О том, как делается французская яичница	14

Мясные блюда, блюда из птицы

Баранья нога с кислыми огурцами	15
О варении говядины по-английски	15
Утки с печеріцами	16
Куры жареные с устрицами или анчоусами	16
Цыплята с лимоном	17
Жареные рябцы	17

Каши, картофель, лапша

Крупеня из манных круп	17
Гамбургская пшенная молочная каша	18
Плов запеканный	18
Итальянская лапша	18

Запеканная снeдь из картофеля	19
Картофель с горчицей	19
Сыры, салаты	
О делании сыра, известного под именем Английского, или a l'Angoife	19
Яичный сыр	19
Салат айвный	20
Салат из свежей свеклы	21
Салат из тыквы	21
Салат рeдичный	21
Блинцы, сухари	
Блинцы	22
Карлсбадские сухари	22
Десерт	
Сливовый пирог	23
Гамбургское пирожное	23
Грушевый торт	24
О том, как делать белые пряники	24
Вафли	24
О жасминном мармеладе	25
О делании жасминного цукерброта	25
О жасминном цукерканде, или леденце	26
О делании настоящего и домашнего шоколада	26
О мороженом из земляники	27
О варении лимонов свежих	27
О варении зеленых яблок	28
О варении черники в сахаре	28
Напитки	
О делании на скорую руку вина, похожего на шампанское	29
О делании лимонной и померанцевой наливки, которая под названием ликера в Симбирске во многих домах продается	29
Как киршвейн, или вишневку, из виноградного вина делать	29
О приготовлении из цикория кофе	30
Об изюмном меде	31
Дынный кисель	31
Компот из белых слив	31
Образцы посуды конца XVIII — начала XIX века	35
Словарь терминов	63