



СОДЕРЖАНИЕ

1. Венский пирог	17
2. Торт миндальный	18
3. Кекс	19
4. Торт из черного хлеба	20
5. Пирог из манной крупы	21
6. Крендели	22
7. Ленточки	23
8. Яблочный крем	24
9. Варенец	25
10. Лепешки	26
11. Пирог из слоеного теста	27
12. Селедка с телятиной	29
13. Бисквиты	30
14. Шоколадный кисель	31
15. Бланманже	32
16. Бланманже с ванилью	33
17. Мороженое из сливок с ванилью	34
18. Мороженое из плодов	35





19. Вареники.....	36
20. Яблочные лепешки.....	37
21. Суфле картофельное.....	38
22. Пудинг из грецких орехов.....	39
23. Сабаен.....	40
24. Английский соус.....	41
25. Яичница.....	42
26. Плампудинг.....	43
27. Торт лимонный.....	44
28. Хрен.....	45
29. Вафли Штендера.....	46
30. Пасха.....	47
31. Померанцевое варенье.....	50
32. Мед.....	51
33. Утка с грибами.....	52
34. Соус из томатов, или Пом д'амур.....	53
35. Бешамель.....	54
36. Пудинг из ржаного хлеба.....	55
37. Картофельный пудинг.....	56
38. Матлот.....	57
39. Стуфато и макароны.....	58
40. Щука в опаренном хрене.....	60
41. Соус из смеси овощей.....	61



42. Телячьи котлеты.....	62
43. Цыплята á la mayonnaise.....	63
44. Морковная или репная каша.....	64
45. Матлот из дичи.....	65
46. Котлеты в папильотах.....	66
47. Яблочный холодный пудинг.....	67
48. Яблоки á la dorphine.....	68
49. Сливочная каша графа А.....	69
50. Пылающий пудинг.....	70
51. Малиновое желе.....	71
52. Сливочный крем с клубничным вареньем.....	72
53. Вафли на вине.....	73
54. Снежки.....	74
55. Куропатки в селедочном соусе.....	76
56. Зеленые бобы á la maître d'hôtel.....	78
57. Телячье рагу с лимонным соусом.....	79
58. Каплуны и пулярки с шампиньонами.....	80
59. Пряники.....	81
60. Ячный крупеник.....	82
61. Гречневый крупеник.....	83
62. Маседуан на 6 персон.....	84
63. Говядина в кастрюле.....	85
64. Ореховое суфле.....	86





ОБЕД
ДЛЯ ЛЬВА

65. Миндальное суфле.....	87
66. Гурьевская каша	88
67. Говядина стюфато	89
68. Матлот из карпа или из разной рыбы.....	90
69. Сливочный крем на 12 чашек.....	91
70. Сливочный крем	92
71. Кекс лучший Зенгера	93
72. Край или шуп.....	94
73. Соус из телячьих почек	95
74. Суфле миндальное Баде	96
75. Малиновый сироп	97
76. Пенное вино очищенное	98
77. Как делать сок	99
78. Как варить смокву.....	100
79. Как делать воду из черносмородинного листа.....	101
80. Миндальное пирожное	102
81. Пенное вино Перфильевых	103
82. Куренье	104
83. Суфле из манной крупы или риса	105
84. Трубочки	106
85. Пирог Анке	107
86. Кислые щи	108
87. Соус из подливки.....	109



КУЛИНАРНАЯ КНИГА
С. А. ГОЛСТОЙ

88. Торт из манной крупы с миндалем	112
89. На блюде вафли с белками	113
90. Хлебный торт	114
91. Дуги	115
92. Степаново пирожное.....	116
93. Пудинг из черного хлеба с яблоками	117
94. Квас	118
95. Вода из черносмородинного листа (Захарьиных)	119
96. Петербургское тесто	120
97. Тесто на сухари и сдобные хлебы	121
98. Как варить шпинат, чтоб он оставался зеленым	122
99. Сухарный пирог	123
100. Картофель á la maître d'hôtel	124
101. Свежий горох.....	125
102. Душеные грибы	126
103. Бюрдалю	127
104. Баваруаз	128
105. Простая горчица	129
106. Сметанный пирог (Анке).....	130
107. Соус тартар.....	131
108. Как варить цуку	132
109. Брага	133
110. Крепкий бульон.....	135



ОБЕД
ДЛЯ АЛЬФА

111. Квас (Шостак)	137
112. Грибная похлебка	138
113. Солонина и огурцы	139
114. Простокваша	140
115. Желе на одну форму	141
116. Трубочки	142
117. Молочные блины	143
118. Горячий компот	144
119. Битое варенье с бисквитами	145
120. Крендели и баранки	146
121. Щавель с блинами	147
122. Пирожное из картофельной муки	148
123. Рыба под бешамелью в раковинах	149
124. Мороженое	150
125. Мороженое из варенья	151
126. Как делать eau de Cologne (на спирту)	152
127. Яблочные пирожки (Берсовские)	153
128. Суфле миндальное (от Толстых)	154
129. Пирог из манной крупы с миндалем (Берсовский)	155
130. Водянка из яблок	156
131. Вода прохладительная	157
132. Тесто, запеченное к ростбифу (Ханны)	158
133. Провансаль чистый	159



КУЛИНАРНАЯ КНИГА
С.А. ТОЛСТОЙ

134. Майонез	160
135. Пиво князя Шаховского	161
136. Водица яблочная (из Ходынина)	162
137. Варенье из роз	163
138. Травник Толстых	164
139. Эликсир тетушки Пелагеи Ильиничны (для зубов)	165
140. Квас сухарный Фета	166
141. Соус горчичный	167
142. Пастила яблочная (Мария Петровна Фет)	168
143. Смоква	169
144. Пасха Спичинской	170
145. Пасха Бестужевых	171
146. Скороспелые блины	172
147. Кумыс	173
148. Пасха Семена, повара нашего	174
149. О-де-Колонь Елены Сергеевны Денисенко	175
150. Лимонная вода Маруси Маклаковой	176
151. Пастила Толстых	177
152. Торт	180
153. Способ сохранения зеленого гороха	181
154. Блины обыкновенные	182
155. Блины пшеничные	183
156. Пасха царская	184



157. Состав для обмазки сырых стен	185
158. Состав для лица	186
159. Торт шоколадный из черных сухарей Сухотиных на 12 персон	187
160. Яблочный квас Марии Николаевны	188
161. Скороспелые блины	189
162. Лучшее средство от тараканов «Сердюковский порошок»	190
Добрый совет	191

