

# АЛМАНАХЪ ГАСТРОНОМОВЪ,

ЗАКЛЮЧАЮЩІЙ ВЪ СЕБѢ

## ПРОДОЛЖЕНІЕ ОБЪДОВЪ

ДО

## ШЕСТИДЕСЯТАГО

ОБЪДЫ СЫРНОЙ НЕДѢЛИ (МАСЛЯНИЦЫ), ОБЪДЫ ДЛЯ ПОСТА  
РЫБНЫЕ И ГРИБНЫЕ,

СТОЛЫ

ВЪ ДЕНЬ СВ. НАСХИ И ВЪ РОЖДЕСТВЕНСКІЙ  
СОЧЕЛЬНИКЪ,

БЛИНЫ РАЗНЫХЪ СОРТОВЪ

И

БАЛЪ ВЪ ПЯТИ РАЗРЯДАХЪ,

СЪ ПОДРОБНЫМЪ ОБЪЯСНЕНІЕМЪ.

Составленный

**И. М. Радецкимъ,**

*бывшимъ мейтр-дотелемъ Двора ЕГО ИМПЕРАТОРСКАГО  
ВЫСОЧЕСТВА, Герцога Максимилиана Лейхтенбергскаго,*

КНИГА ВТОРАЯ.

---

САНКТ-ПЕТЕРБУРГЪ.

1853.

**ПЕЧАТАТЬ ПОЗВОЛЯЕТСЯ**

съ тѣмъ, чтобы по отпечатаніи представлено было въ Ценсурный Комитетъ узаконенное число экземпляровъ. С.-Петербургъ. 12 Октября 1852 года.

Ценсоръ *А. Крыловъ.*

## ПРЕДИСЛОВІЕ.



*Благосклонное принятіе публикою первой книги Альманаха, возложило на меня обязанность издать вторую, заключающую въ себѣ слѣдующее: продолженіе обѣдовъ до шестидесятаго, обѣды сырной недѣли (масляницы), обѣды для поста рыбные и грибные, столъ въ день Св. Пасхи и въ Рождественскій сочельникъ, блины разныхъ сортовъ и балъ въ пяти разрядахъ, съ подробнымъ объясненіемъ, что составитъ 340 кушаньевъ разнаго сорта, 24 сорта блиновъ, и по примѣру I-й книги закуски и проч.*

*Объяснивъ въ I-й и II-й книгахъ болѣе тысячу кушаньевъ разныхъ націй, я имѣлъ цѣлю доставить Гг. Гастрономамъ, богатый выборъ изящныхъ и перемѣнныхъ блюдъ, а равно и хозяйки, предпочитающія натуральное искусственному, найдутъ все по вкусу и желанію.*

*О пользѣ сего изданія считаю лишнимъ распространяться; Гг. Гастрономы, оцѣнившіе первые мои труды, безъ сомнѣнія, и въ это короткое время уже замѣтили большую потребность въ службахъ прислуги, руководствовавшейся изложенными правилами въ Альманахѣ, какъ по части кухонной, такъ и по столовой, а потому надѣюсь, что и сей мой трудъ, какъ и первый, не останется безъ вниманія.*



## ВЗГЛЯДЪ НА ДРЕВНЮЮ

и

## СОВРЕМЕННЮЮ ГАСТРОНОМІЮ.

---

Не нужны доказательства, до какой утонченности доведена въ наше время Гастрономія; читатель вѣроятно встрѣчаетъ, ежедневно, какую либо новость по этой части, а потому не лишнимъ считаю сказать нѣсколько словъ о древней и современной Гастрономіи, играющей не мало-важную роль въ XIX вѣкѣ.

Гастрономія или изящество въ яствахъ и напиткахъ, появлялась у всѣхъ народовъ вмѣстѣ съ образованностію и просвѣщеніемъ. Первые историческіе слѣды изысканныхъ пиршествъ находимъ у Евреевъ. Гости приглашаемы были невольниками хозяина пиршества и сопровождаемы ими въ домъ амфитріона. Тутъ снимали съ нихъ сандаліи, умывали ноги и намащали благовоніями все тѣло, бороду и даже одежду. Голову украшали цвѣточнымъ вѣнкомъ. Почетнымъ гостямъ подносили нѣсколько порцій яствъ. За столомъ играла музыка, пѣли пѣвчіе и забавляли гостей шуты и комедіанты. При разставаніи снова намащали у гостей бороды благовоніями. Пирь обыкновенно бывали

вечеромъ, по закатъ солнца. Женщины рѣдко появлялись на пирахъ. Греки переняли эти обычаи у Евреевъ и усовершенствовали ихъ.

Со времени Перикла, Аѳиняне отличались во всемъ тогдашнемъ мѣрѣ великолѣпіемъ пиршествъ; но Римляне, перенявъ Греческіе нравы и обычаи, превзошли всѣ народы, и древніе и новые, въ великолѣпіи, расточительности, на своихъ пиршествахъ. Передъ пиршествомъ употребляли благовонныя ванны, потомъ украшали голову вѣнкомъ и возлегали вокругъ стола на ложахъ. Прислуживали за столомъ невольники, а забавляли гостей прекрасныя женщины, играя на лирахъ, распѣвая застольныя стихи или эпиталамы и выказывая ловкость свою въ пляскахъ. Въ средніе вѣка при нашествіи варваровъ на Европу, исчезли во всемъ тонкій вкусъ и изящество. Варвары ѣли много и упивались виномъ, но не понимали изящества въ яствахъ. Также неумѣренность господствовала на пиршествахъ рыцарей. Въ новые времена, именно съ открытія Америки, снова водворилось изящество въ яствахъ и вообще на пиршествахъ. Особенно Французы много сдѣлали для возрожденія приличій на пирахъ и введенія изящества въ яствахъ. Только Англичане и Славянскіе народы долго упорствовали и оставались при старыхъ обычаяхъ рыцарскихъ временъ. Восточные народы до сихъ поръ не садятся на пиршествахъ за общій столъ, но