

# АЛМАНАХЪ ГАСТРОНОМОВЪ.

ЗАКЛЮЧАЮЩІЙ ВЪ СЕБѢ

**ТРИДЦАТЬ ПОЛНЫХЪ ОБЪДОВЪ,**

ОЗНАЧЕННЫХЪ ЗАПИСКАМИ

**РУССКИМИ И ФРАНЦУЗСКИМИ,**

**правила для накрытія стола, служенія за  
онимъ, порядокъ винъ, т. е. какое имен-  
но, за которымъ кушаньемъ подается**

И

**ПРАКТИЧЕСКОЕ РУКОВОДСТВО**

**ДЛЯ КУХНИ.**

Составленный

***И. М. Радецкимъ.***



САНКТПЕТЕРБУРГЪ.

**1859.**

ДЕЧАТАТЬ ПОЗВОЛЯЕТСЯ

съ тѣмъ, чтобы по отпечатаніи представлено было въ  
Ценсурный Комитетъ узаконенное число экземпляровъ.  
С.-Петербургъ. 22 Марта 1852 года.

Ценсоръ *А. Крыловъ.*

## ПРЕДИСЛОВІЕ.

---

На Русскомъ языкѣ существуетъ множество поваренныхъ книгъ, составленныхъ почтенными хозяюшками или изданныхъ господами книгопродавцами; но нѣтъ ни одной книги въ этомъ родѣ, написанной Русскимъ метродотелемъ или кухмистеромъ, который изучивъ основательно свой предметъ въ юношескихъ лѣтахъ, представилъ бы публикѣ крайніе результаты своей опытности въ поваренномъ искусствѣ. Авторъ этой книги, едва ли не первый, который написалъ самостоятельную Русскую поваренную книгу, основываясь на собственной опытности. Все, что здѣсь описано, испробовано авторомъ книги, который по ремеслу своему принадлежитъ къ разряду людей, которыхъ Французы называютъ: *Chef de cuisine*, т. е. главою или начальникомъ кухни. Въ Россіи начальникъ кухни называется главнымъ поваромъ или съ Французскаго, метродотелемъ. Прослуживъ большую часть жизни въ знатныхъ домахъ, на великопныхъ кухняхъ, авторъ этой книги убѣдился, что хорошая стряпня не только уменьшаетъ издержки хозяевъ, но и способствуетъ къ сохраненію ихъ здоровья, потому что оно основывается на пищѣ, употребляемой въ домъ ежедневно, на выборъ припасовъ, и на ихъ приготовленіи. Въ этой книгѣ собрано 330 различныхъ кушаньевъ и приготовленій, дорогихъ и дешевыхъ, Русскихъ и иностранныхъ, на томъ основаніи, что по сознанію извѣстнѣйшихъ гастрономовъ, лучшій

столь тотъ, который составленъ изъ лучшихъ національныхъ блюдъ всѣхъ народовъ. Все объяснено въ этой книгѣ такимъ образомъ, что пойметъ не только каждый хороший поваръ, но и каждый гастрономъ. Что покажется непонятнымъ, при означеніи тридцати обѣдовъ, то объяснено въ алфавитномъ списокѣ кухонныхъ припасовъ. Издатель книги вполне убѣжденъ въ ея пользѣ и надѣется, что предлагаемые имъ блюда понравятся людямъ, одареннымъ тонкимъ вкусомъ, точно также, какъ эти блюда нравились тѣмъ, для которыхъ авторъ книги приготовлялъ ихъ, заведывая аристократическими кухнями. Простыми или обыкновенными блюдами здѣсь вовсе не пренебрегается, потому что въ поваренномъ искусствѣ все зависитъ отъ качества припасовъ и приготовленія; простое превращается приготовленіемъ въ изящное.

Для большихъ столовъ принята въ основаніе Французская кухня, почитаемая первою въ свѣтъ. Авторъ книги обучался поварскому искусству въ Парижѣ и долговременною своею опытностію усовершенствовалъ многія блюда, которыя неизвѣстны во Франціи и почитетъ себя счастливымъ, если Русская публика обратитъ вниманіе на его трудъ. Тогда только онъ издастъ и продолженіе этой книги.

# П Р А В И Л А

**ДЛЯ НАКРЫТІЯ СТОЛА , СЛУЖЕНІЯ ЗА ОНЫМЪ,  
ПОРЯДОКЪ ВИНЪ, И ПРОЧИХЪ ПРИНАДЛЕЖНО-  
СТЕЙ.**

Разнообразіе обѣденныхъ столовъ приводитъ иногда въ недоразумѣніе прислугу, которая не всегда состоитъ вся изъ опытныхъ людей, а потому, для избѣжанія могущихъ случится во время стола безпорядковъ, считаю необходимымъ предложить въ подробномъ видѣ, принятые въ С.-Петербургѣ правила, состоящія изъ слѣдующаго:

Для самаго начала слѣдуетъ поставить на срединѣ столовой комнаты, соотвѣтственный количеству персонъ величины, — круглый или овальный столъ , накрыть скатертью (\*), обставить края онаго кругомъ мелкими тарелками, сверхъ каждой положить сложенную салфетку, въ средину оной — хлѣба бѣлаго и кислосладкаго , а съ правой стороны приборъ: ложку, вилку и ножъ; за тарелкою поставить рядъ разной величины столовыхъ рюмокъ — соображаясь съ сортами винъ , потомъ стаканъ для воды, рюмку зеленого или розоваго стекла для рейнвейна и бо-

---

(\*) Во многихъ домахъ подъ скатерть подстилають сукно.