

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

ОГЛАВЛЕНИЕ

Предисловие редактора современного издания	42
Предисловие к первому изданию	43
РАЗДЕЛ I. КУХНЯ, ЕЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ И ОБЩИЕ ПРАВИЛА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СТОЛА	
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	
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	
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 жульен.	87
52. Суп жульен в виде пюре	88
53. Суп жульен с рисом	88
54. Суп прентаньер	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 говяжьих 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 сюррем	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 женеvский	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. Петушинные 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 небо	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 зеленой 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. Свежепросоленная 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 печени	158
393. Турская свинина	159
394. Паштет из свиной печени	159
Глава 16. Крупная дичь	159
395. Дикая коза	160
396. Филе и котлеты из козы	160
397. Рагу из козы	160
398. Жигу козы	160
399. Остатки козы	160
400. Тушенная коза	160
401. Лопатки козы	160
402. Заяц на вертеле	161
403. Жареный заяц другим манером	161
404. Заяц с шампиньонами	161
405. Тушенный заяц	161
406. Рагу из зайца	162
407. Заяц на скорую руку	162
408. Рубленный 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. Дикая 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. Дикie 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 углями	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