

АЛЪМАНАХЪ ГАСТРОНОМЪВЪ,

ЗАКЛЮЧАЮЩІЙ ВЪ СЕБѢ

ПРОДОЛЖЕНІЕ ОБЪДОВЪ

ДО

ШЕСТИДЕСЯТАГО

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

СТОЛЫ

ВЪ ДЕНЬ СВ. ПАСХИ И ВЪ РОЖДЕСТВЕНСКІЙ
СОЧЕЛЬНИКЪ,

БЛИНЫ РАЗНЫХЪ СОРТОВЪ

И

БАЛЪ ВЪ ПЯТИ РАЗРЯДАХЪ,

СЪ ПОДРОБНЫМЪ ОБЪЯСНЕНІЕМЪ.

Составленный

И. М. Радецкимъ,

*бывшимъ мѣтродомомъ 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 себя 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 изысканныхъ 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 перемѣну въ службахъ прислуги, руководствовавшейся изложенными правилами въ Альманахъ, 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 ДРЕВНІЮ

и

СОВРЕМЕННУЮ 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 изыщество 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 амфітріона. Тутъ снимали съ нихъ сандалии, 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. Пиры обыкновенно бывали