



# ГАСТРОНОМИЧЕСКІЙ ВѢСТНИКЪ



Светское изданіе, красочно иллюстрированное;  
редактировано и печатано в Полиграфическомъ заведеніи столицы.



Четверг,  
Июня 2-го,  
СЕГО ГОДА.

№ 221  
стр. 79-82.

Выходит с 1800 года. Подписка принимается для здѣшнихъ жителей въ Городской Типографіи, а для иногородныхъ во всѣхъ почтовыхъ Конторахъ. За годовое изданіе платится въ Москвѣ 25 руб., а съ пересылкою 30 руб. За полугодное въ Москвѣ—15 руб., съ пересылкою—17 руб. Въ Кафе „ПУШКИНЪ“ отпускается бесплатно.



Читайте свѣжій Гастрономическій Вѣстникъ!



МИНЬЮ НОВАГО СЕЗОНА.

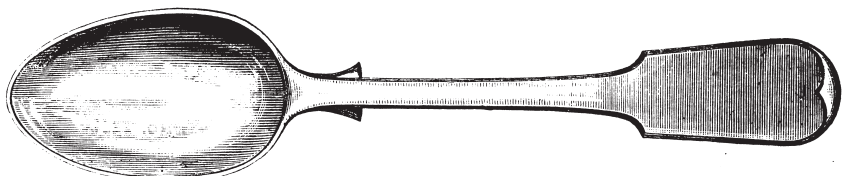
**НОВОСТИ! АНЕКДОТЫ!**

РАЗНЫЯ РАЗНОСТИ.

**ИНТЕРЕСНЫЯ ФАКТЫ.**

**НЕВѢРОЯТНЫЯ ПРОИСШЕСТВІЯ.**

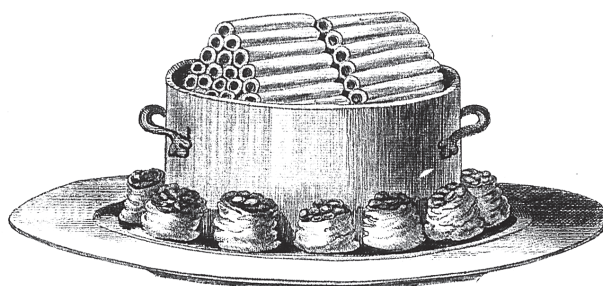
УМѢНІЕ ХОРОШО ПОЕСТЬ И ПРАВИЛЬНО ПИТЬ —  
ДВА НЕРАЗДЕЛИМЫХЪ ИСКУССТВА,  
КОИ НЕ НАУЧИШЬСЯ В КОРТКІЙ СРОКЪ.



МИНЬЮ.

## САЛАТЫ.

1. ВИНЕГРЕТЬ ФРАНЦУЗСКОЙ ИЗЪ РАЗНОСТЕЙ, СЪ БАЛТЪЙСКИМИ КИЛЬКАМИ ПОДЪ ПОСТНЫМЪ МАСЛОМЪ.....395
2. САЛАТЪ ИЗЪ НЕДОРОСЛЕЙ ОГОРОДНЫХЪ, НАРОЧИТО СОБРАННЫХЪ ДЛЯ ГГ ГУРМАНОВЪ СЪ ЗАПРАВКАМИ РАЗНЫМИ.....850
3. САЛАТЪ ЗЕЛЕННОЙ СЪ РОЛЬМОПСАМИ НА ИНОЙ МАНЕРЪ .....525
4. САЛАТЪ ЗЕЛЕННОЙ СЪ ОВОЩАМИ, СПАРЖАМИ И РОСТОЧКАМИ ЦОИ.....535
5. ОЛИВЬЕ МАЛЕНЬКИМИ ТАРТАЛЕТАМИ СЪ ЛОСОСЕВЫМЪ ЖЕМЧУГОМЪ.....730
6. САЛАТЪ ИЗЪ РАЗНОЙ ЗЕЛЕНИ «L'OFFICIEL» .....790
7. ДЕЛИКАТЕСЪ МОРСКОЙ, СЛОЯМИ СДЕЛАННОЙ, ПОЛИВОЮ СДОБРЕННОЙ.....860
8. МОРСКІЯ ЖИТЕЛИ, ПОПОЛНЕННЫЯ РАЗНЫМИ ОВОЩАМИ, ГОРКОЮ НА ЗЕЛЕННОЙ ПАСТЕ .....790
9. САЛАТЪ МАКЕДОНСКІЙ СЪ СОУСОМЪ РЕМУЛАТЬ.....975
10. САЛАТЪ ИЗЪ МАЛОГО РОМАНО СЪ АНШОФИСОВЫМЪ СОУСОМЪ .....495
11. САЛАТЪ МНОГОЦВѢТОВОЙ СЪ ПОМЪ-ДАМУРОМЪ И ДОМАШНИМЪ СЫРОМЪ .....575



МИНЬЮ.

## ХОЛОДНЫЯ ЗАКУСКИ.

1. ЩУКА ФАРШИРОВАННАЯ ПО-МЪСТЕЧКОВОМУ ПОДЪ МАРИНАДОМЪ .....565
2. ЗАЛИВНОЕ ИЗЪ ЩУКИ, СУДАКА И ЛОСОСИНЫ ПОДЪ ХРЪНОМЪ .....685
3. СЕЛЬДИ А ЛЯ НАТЮРЕЛЬ СЪ САЛАТОМЪ ИЗЪ ГОРЯЧЕЙ КАРТОФЕЛИ .....435
4. ИКРА ОСЕТРА СЪ БЛИНАМИ ПШЕННЫМИ ИЛЬ ИЗЪ ГРЕЧНЕВЫХЪ КРУПЪ.....4550
5. ИКРА КАМЧАТСКАГО ЛОСОСЯ СЪ БЛИНАМИ ПШЕННЫМИ ИЛЬ ИЗЪ ГРЕЧНЕВЫХЪ КРУПЪ.....615
6. ЯЗЫКЪ ТЕЛЯЧІЙ СЪ САЛАТОМЪ ИЗЪ ЛУМТИКОВЪ КАРТОФЕЛИ .....480
7. СЕМУЖКА МАЛОСОЛЬНАЯ, НЪЖНО ПРОПИТАННАЯ УТОНЧЕННЫМЪ АРОМАТОМЪ ЛЕПЕСТКОВЪ РОЗЫ.....545
8. ПОРОСЕНОКЪ НА ХОЛОДНОЕ СЪ ЯБЛОЧНОЮ ПОЛИВОЮ .....815
9. БАТЛАЖАНЪ ПЕЧЕНОЙ ВЪ СТУДЕНОЙ ОБЛИВЪ .....830
10. ПЕЧЕНЬ СТРАСБУРГСКОЙ УТКИ НА ХОЛОДНОЕ .....845

Коллекція кулинарныхъ изысковъ

## ЧЕРНОЕ И БѢЛОЕ.

1. ДѢВЬЮТЬ ИЗЪ ТРЕХЪ РЫБЪ «А ЛЯ ТАРЪ ТАРЪ» .....655
2. ЗАСТЕНЬ ЧЕРНО-БѢЛАЯ ВКУСА НЕДѢЛИМАГО.....630
3. САЛАТЪ ИЗЪ МОРСКИХЪ ПРИПАСОВЪ ПОДЪ ЧЕРНОЮ ВЪЖАЮ.....790
4. БѢЛЫЙ КРИНЬ ИЗЪ УТКИ СЪ ПОМЕРАНЦЕВОЮ МАРМЕЛАДОЮ .....695

МИНЬЮ.

Соленья домашня.

1. Грибки бѣлыя, соленыя въ бочатахъ, подъ постнымъ масломъ и укропомъ .....520
2. Капуста квашоная рубленая съ фруктами .....190
3. Капуста квашоная кочнами со свеклою и чеснокомъ.....190
4. Огурцы свѣжепросольныя .....385
5. Огурцы соленыя .....350
6. Помидоры соленыя .....300
7. Ассорти солений .....950

Пти пате а ля рюсъ.

- съ мясами.....115
- съ капустою.....115
- съ картошкою.....115
- съ грибами .....140
- съ ягнятиною .....200
- съ соленымя огурцами.....115
- разстегай .....115

Пироги,

*сервированные по желанію Гг. Гостей прямо у столика.*

- Разстегай «Московской» съ семужкою да визігою ..... 950
- Кульбяка мясная «Петровская» ..... 850

Горячія закуски.

1. Грибы а ля пулетъ.....295
2. Блинчики хрустящія съ кашею и куриною печенкою ..... 415  
съ телятиною..... 415
3. Потрошки куриныя съ бѣлыми грибами въ горшочкѣ изъ ржаного тѣста .....485
4. Мозговья косточки тре деликатъ.....390

Первыя блюда.

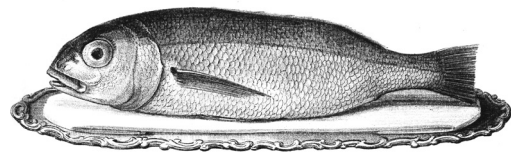
1. Щи крапивныя.....475  
иль малая порція .....310
2. Курячій супъ съ лапшою.....395  
иль малая порція.....275
3. Щи суточные изъ квашоной капусты съ телятиною въ горшкѣ.....545  
иль малая порція.....380
4. Сълянка мясная изъ разностей.....630  
иль малая порція.....440
5. Борщъ изъ гусиныхъ копченостей съ разными капустами и босторферными яблоками ..... 640  
иль малая порція ..... 455
6. Окрошка лѣтняя изъ разностей.....480  
иль малая порція.....280

МИНЬЮ.

Горячія блюда.

Пельмени

- Пельмени зырянскія
- съ грибами .....465
  - съ лососемъ .....645
  - съ разными мясами .....755



Рыбныя блюда

1. Судачки пряженныя въ клярѣ съ лимономъ подъ соусомъ тартаръ .....805
2. Нарочитой величины коропъ, позапеченной съ травами и спецеревью .....1090
3. Голова щучія, сделанная по-мѣщански .....1130
4. Социски изъ сазановъ съ омлетомъ на лумтикѣ изъ ржаного хлѣба .....890
5. Изжаренной какъ должно на ростерѣ сибасъ съ лумтиками картофеля и овощами .....1295
6. Лососина въ травахъ съ южными плодами.....925
7. Стърлядь «завороженная» въ икорномъ соусѣ ..1995
8. Форель лучшимъ способомъ алабресъ запеченная съ равиготомъ подъ раковымъ соусомъ .....1200
9. Угри душоныя въ соусѣ изъ разныхъ травъ ....1795

Мясныя блюда

1. Разварной воловий окраикъ въ соусѣ изъ черной сливы .....950
2. Жаркое изъ пѣтушка съ жареными овощами 940
3. Котелета телячья, рубленая по рецепту Пожарскаго, гарнированная жареной картофелью.....1090
4. Баранина, доставленная г. Рестораторомъ изъ вояжу по Грузіи .....1420
5. Говядина Бефъ-Строгановъ въ сметане съ картофелью а ля «Пушкинъ».....1190
6. Свирина гарбюръ, гарнированная душоною капустою съ колбасками.....1230
7. Дичь малая, дворовой птицею чиненая.....1520
8. Многовкусное блюдо изъ мясъ и потроховъ разнаго роду .....1415
9. Темное мясо утки, сготовленное способомъ конфитъ, съ разными припасами .....1395
10. Корейка ягненка съ тѣномъ изъ овощей.....1715
11. Свиная ножка, чиненная курами и бѣлыми грибами .....1340
12. Филе «а ля модъ», на равное поделенное и въ единое собранное .....1785
13. Котелета куриная, грибами чиненная, диковинно поданная.....945
14. Котлеты Комаровскія, на потѣху гг Гурмановъ сготовленныя .....940



XXXXXXXXXXXXXXXXX МИНЬЮ. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

## Горячія напитки.

1. ШИКОЛАТЬ (200 мл.)..... 345
2. ШИКОЛАТЬ СЪ КОФІЕМЪ  
И ЛЕДЯНЫМИ СЛИВКАМИ (200 мл.)..... 135
3. СБИТЕНЬ (200 мл.) ..... 350
4. ЧАЙ «ПУШКИНЪ» (200 мл.).....115
5. ЧАЙ (жасминовой, грүшево-сливовый, розово-красный,  
эрлз грей, травяной сборъ, дынной, мятной, ромашковой,  
земляничной) (200 мл.)..... 40
6. ЗЕЛЕНОЙ ЧАЙ (200 мл.).....115
7. ЧАЙ МАТЕ (200 мл.).....115
8. ДАРДЖИЛИНГЪ (200 мл.).....115
9. ЧАБРЕЦЪ (200 мл.).....115
- Вышеупомянутые чай  
можно пополнить свежою мятою (5 г.) .....59*
10. ЛАПСАНГЪ СУШОНГЪ (200 мл.) .....115
11. СЕНЧА (200 мл.).....115
12. ЭСПРЕССО (40 мл.)..... 130
13. ЭСПРЕССО (БЕЗ КОФЕИНУ) (40 мл.)..... 130
14. КАПУЧИНО (200 мл.).....190
15. КАПУЧИНО (БЕЗ КОФЕИНУ) (200 мл.)..... 190
16. ИРЛАНДСКІЙ КОФІЙ (170 мл.)..... 360

## Московскій Листокъ. СМЪСЪ. Объявленіе.



Къ умноженію забавъ и приятнаго препровожденія времени въ деревнѣ, выдумали новаго рада качели, называемыя *Ногныли*, которыя производятъ весьма странное впечатленіе на зрителей. На двухъ деревьяхъ цѣпляють канатъ, покрытый черной матеріею, съ лодочкою такого же цвѣта, на четырехъ краяхъ коей укрепляють горячія свѣчи. Когда сія освѣщенная лодочка приводится въ движеніе, то сидящая въ ней особа представляется зрителямъ какъ бы волшебствомъ носимою по воздуху. Качающіеся такимъ образомъ дамы, одѣтыя въ бѣлое платье, производятъ истинное очарованіе и кажутся существами неземными, низшедшими отъ странъ надзвѣздныхъ. Рекомендуемъ эту счастливую выдумку моды нашимъ соотечественницамъ.

## МОДА.

Модныя мужскія перстни должны быть съ сердоликомъ, оправленнымъ въ золотъ, наподобіе ящичка. На немъ вырезаются две гошическія буквы или герб. Сія перстни служатъ вмѣсто печати. Новая матерія для брюкъ — бумажныя съ маленькими бѣлыми и сѣрыми и черными квадратами. Нанка также въ большой модѣ. Покрой брюкъ различный: они бывають съ разрезомъ на боку, простирающимся до сгиба ноги или совершенно круглыя внизу, но всегда съ подпяжками.

XXXXXXXXXXXXXXXXX МИНЬЮ. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

## Квасы и морсы. Напитки.

1. КВАСЪ (200 г.)..... 95
2. МОРСЪ ЧЕРНОСМОРОДИНОВОЙ (200 г.)..... 115
3. МОРСЪ КЛЮКВЕННОЙ (200 г.)..... 115
4. ЛИМОНАДЪ (200 г.)..... 115



### Заметки путешественника:

## ЛОНДОНЪ.



Лондонъ безъ всякаго преувеличенія можно назвать богатейшимъ и многонуднейшимъ городомъ на зѣмномъ шарѣ. Пятнадцать тысячъ кораблей возятъ къ нему ежегодно сокровища всѣхъ четырехъ странъ свѣта, на занимаемъ имъ пространство семь квадратныхъ часовъ живетъ почти полтора миллиона людей. Положеніе Лондона, при большой широкой рѣкѣ, недалеко отъ моря, весьма способствовало къ содѣланію его самымъ цвѣтущимъ городомъ въ мирѣ. Въ немъ насчитываются: 70 площадей, 800 улицъ, 16,000 домовъ, 394 церкви, 14 судебныхъ мѣстъ, 10 полицейсктъ, 14 тюремъ, 14 рынковъ, 10 залъ Изящныхъ Художествъ, 13 театровъ, 30 Ученыхъ Обществъ, 5 Богословскихъ, 12 школъ медицинскихъ и 13 Правовѣденія, 299 частныхъ учебныхъ заведеній, 147 госпиталей и около 1,700 разныхъ челоувѣколюбивыхъ заведеній.

Нельзя дѣлать заключенія о Лондонѣ по первому впечатленію; ибо въ такомъ случаѣ вы дадите ему пошъ пусклый и печальный цвѣтъ, который покрываетъ памятники сего шумнаго города. Сначала удивлялся я необыкновенному числу экипажей, пешеходовъ, лошадей и всадниковъ, наполняющихъ мосты и улицы; смотришь с изумленіемъ нѣсколько минутъ на ширину превосходныхъ прошураровъ и богатство лавокъ, но, обративъ взоръ на полящаеся кругомъ безчисленныя группы, по наружности весьма далекая отъ счастья и покоя, въ то же время начинаешь сомневаться, пош ли это действительно народъ, который по обыкновенію привыкли именовать благополучнымъ и счастливейшимъ во всей Европѣ, пош ли это изобильный и процвѣтающій городъ, куда спремьются попасть многія соотечественники?

## АНЕКДОТЪ.

— Докторъ Л., извѣстный Ирландскій патриотъ, послѣ длинныхъ споровъ, былъ наконецъ избранъ отъ города Дублина членомъ Нижней Палаты. Чрѣзъ нѣсколько дней после того, встрѣшила его одна дама, коей родственники помогали избранію его прошивника. «Какъ, Г. Докторъ, вы всехъ нас побѣдили?» — Точно такъ, сударыня. — Однакожъ в этомъ неш ничего удивительнаго, пошому что всѣ повесы подали голоса въ вашу пользу.» — Извините, сударыня: ваши сыновья были въ оппозиционной партіи!



CENSORED.  
Проверено цензурою.  
цензоръ.