

КОХМЕЙСТЕРА
АНДРЕЯ ХРИСТИАНА
КРИСТА,
НОВАЯ
ПОВАРЕННАЯ КНИГА

154356.

СЪ

НАСТАВЛЕНІЯМИ,
КАКЪ ВСЯКІЯ КУШАНЯ И ХЛѢБНОЕ
ПРИУТОТЪВЛЯТЬ И РАЗНЫЕ ЯГО-
ДНИКИ ВАРИТЬ.

СЪ

НѢМЕЦКАГО на РОССІЙСКОЙ

перевелъ

АРТИЛЛЕРІИ КАПИТАНЪ

АЛЕКСАНДРЪ СОКОВНИНЪ.

Печатанъ при Императорскомъ Москов-
скомъ Университетѣ, 1775 года.



ПРЕДУВѢДОМЛЕНІЕ.

БЛАГОСКЛОННЫЙ ЧИТАТЕЛЬ!

Латинская поговорка хотя и говорится, *Gustus vero optimum est condimentum*, голодъ въ кушаньѣ есть наилучшая приправа; однако всегда стараются съискывать способы, чтобы какъ возможно вкусъ онаго разными вещами сдѣлать пріятнѣйшимъ; а какъ хозяйина экономическая должность обязуетъ входить во всякую подробность домашняго знанія: то наипаче всего, что до составленія собственннй пищи принадлежитъ, какимъ образомъ готовить, и изъ чего кушанье составлять, весьма кажется знать нужно. А какъ мнѣ

)

поп

попалась напечатанная въ Л
цигѣ въ 1770 году, на НѢме
комъ языкѣ бывшаго въ Польшѣ
при Генералѣ Вилшевскомъ Кох
мейстера Андрея Христиана Кри
ста ПОВАРЕННАЯ КНИГА, ко
рую я опробовалъ и во всемъ со
вершенно исправя, въ пользу
щесна на Россійской языкѣ
ревелъ. Ошъ подлинника же
спунишь я принужденнымъ
шелся; пошому, что въ нѢко
рыхъ мѣстахъ сыскалъ погр
ность, а иное для того не
мѣнилъ, что такихъ вещей сы
сыскашь не можно; буде же рас
положеніе сего сочиненія, и сло
перевода моего читашелю не по
равится: по желаю, чшобъ
оспапокъ онаго награжденъ бы
пріятностію пригошевляемаго
шанья.

О супахъ



О сулахъ мясныхъ.

Приступая ко увѣдомленію онаго особливо наблюдать должно, чтобъ всякое кушанье прѣугошовлено было въ натуральномъ бульѡнѣ (*), что человеку гораздо полезнѣе, нежели кѣ тому прѣяпность вкуса разными одна другому противными приправами была составлена. По чему приубавлять должно, чтобъ всякаго звѣнья прѣяныхъ кореньевъ и закваски размѣрно по пропорціи употребляемо было; особливо же и не во всякой посудѣ кушанье прѣугошовавъ полезно, какъ то мѣдная, но не луженая посуда со свѣсѣмъ въ поварькѣ не употребительна, а вмѣсто оной лучше имѣть должно желѣзную или чугунную посуду; но какъ во всякой поварькѣ желѣзной посуды всегда сыскаать не можно; то вмѣсто оной обыкновенно съ

А

поль-

(*) Бульѡнъ во всѣхъ мѣстахъ сего сочиненія по Руски опшаромъ называюща будеть.



пользою употребляется глиняная и муравленая посуда.

Какъ часть говядины парить натурально.

Оную разрубить по соизволенію и вымочи четверть часа въ водѣ: пошомъ можно текучею водою поставишь на огонь, при вареніи пѣну часто снимать и съ малымъ количествомъ соли почти совѣмъ доварить. Пошомъ для другаго употребляется: жиръ словить, а въ оставшее положить пучекъ петрушки, моркови или сельтерги совѣмъ доварить; а послѣ рубленою петрушкою, полченнымъ инбиремъ и кореньями по приличеству вкуса приправить.

Ко оному по соизволенію подается хрѣнъ, горчица или пряные огурчики. *Примѣчаніе:* Оное подаетъ аппетитъ и огрѣваетъ желудокъ. Съ оставшимъ отъ сего отваромъ, (*) можно на другой день разные супы приготавливать, какъ здѣсь показано.

Здоровой супъ.

Возьми словленной жиръ, оставшей отъ варенія говядины; а въ недостающѣ

(*) Отваръ есть на Россійскомъ языкѣ точное званіе, то, что подъ именемъ бульона раз-
имѣется.



кѢ онаго растопи ветчиннаго сала и положи въ сковородку горсть зеленаго гороху и горсть свареныхъ въ водѣ и мѣлко искрошенныхъ спаржей, шевелю, латуку и кервелю не много же; жарь оное въ означенномъ салѣ: потомъ налей на оное отвару сколько потребно и вари полчаса: потомъ положи въ супъ подсушеннаго и изрѣзаннаго ломшиками бѣлаго хлѣба, костей съ мозгомъ, или отваренаго каплуна (*); и шакъ положи въ чашу оной супъ, отпущай на столъ, обложи отваренымъ латукомъ.

Примѣчаніе: Оной супъ по справедливости названъ, потому что не только онъ собою вкусенъ; но раздѣляетъ и изъ легка гонитъ похъ и жидитъ загустѣвшую кровь.

Супъ съ латукомъ.

Когда латукъ гораздо въ водѣ отваришь, изрѣжь оной мѣлко и поступай, шакъ какъ выше сего показано было, а при отправленіи на столъ положи въ оной часть отваренной шеляпины.

Примѣчаніе: Латукъ страждущимъ желчною болѣзнію дѣлаетъ прохладеніе. Слабому желудку вредителенъ, естли не прило-

А 2

жишь

(*) Или курдю по произволѣнїю.



жить и потому согревающих трав; но напрошив того лашукъ холодитъ печень и кровь ушояетъ, жажду умножаетъ молоко въ грудяхъ, и учреждаетъ сонъ.

Супъ съ андидиёмъ.

Оной готовится также, какъ и супъ съ лашукомъ; но только въ ономъ подается часть баранины.

Примѣчаніе: Андидій весьма холодитъ, почему во всякомъ западеніи и горячности полезенъ; а особливо въ запоръ печени.

Супъ съ пореемъ.

Когда довольное количество порею отваришь въ водѣ одну, половину онаго изрѣжь мелко; а другую свяжи въ пучекъ и поступай во всемъ, такъ какъ и прежде показано было; но при отправленіи вложи жаренаго рѣбчика или куропатку.

Примѣчаніе: Поре полезенъ отъ каменной болѣзни и пользуетъ внутреннюю боль.

Супъ съ горохомъ.

Возьми сушенаго, или зеленаго гороху и вари спѣло въ вышеозначенномъ отварѣ и пропни оной сквозь цѣдиакъ; потомъ поступай, такъ какъ прежде показано было. Въ оной супъ можно положить вареной и изрѣзанной ломтиками вещицы, или вареныхъ



репныхъ дыплятъ, или шпигованной шелятины.

Примѣчаніе: Оной супъ полезенъ шѣмъ, когда кто отъ соленого кушанья рыбы, или мяса получалъ скорбушъ.

Супъ съ портулакомъ.

Когда переберешь портулакъ по листочку и вымоешь, а воду сквозь полошеницо вышрѣешь; тогда оной вари въ показанномъ отварѣ четверть часа. Впрочемъ во всемъ такъ поешупашь, какъ выше означено: можно въ ономъ растереть желтокъ яичной, и положить часть шелятины изрѣзанную въ кусочки, или положить въ кастрюлю свѣжаго коровьяго масла (*), першаго бѣлаго хлѣба, луку, горсть щевелю, два или три кочня саладу качаннаго и большую горсть портулаку. Поджарь оное не много и развари съ отваромъ: потѣмъ протри оное сквозь сито, и смѣшай съ портулаковымъ супомъ.

Примѣчаніе: Портулакъ холодитъ, чиститъ кровь, утоляетъ остроу въ груди: употребляется оной обыкновенно въ охлаждающихъ отварахъ въ сабатахъ же, желудокъ худо оной жарить можетъ; почему и

(*) Примѣчать должно, что во всякое кушанье кладется не топленое масло; кромѣ жареннаго хлѣбнаго, гдѣ употребляется шепленое.



употреблять его можно только молодымъ
людямъ.

Супъ съ селлерією.

Оной варится такъ какъ супъ съ
пореемъ; и также прѣугоповяешя.

Примѣчаніе : Селлерія имѣетъ крѣпительную
силу, сходственную съ петрушкою, поче-
му и полезна отъ каменной болѣзни и
отъ поврежденія крови.

Супъ съ лукомъ.

Облупи нѣсколько бѣлаго рѣпче-
шаго луку, и съ пучкомъ базилику,
да съ кусочкомъ вѣшчиннаго жиру, на-
мыканнымъ гвоздикою вари спѣло
въ вышепоказанномъ опварѣ, и оп-
пускай на столъ съ жареною индѣй-
скою или ушкою.

Примѣчаніе : Базиликъ гонитъ мочу, нѣсколь-
ко слабитъ, дѣлаетъ пріятность; почему
крѣпитъ голову и желудокъ, гонитъ вѣтръ;
а лукъ полезенъ только холодной напурѣ
людямъ, (которые особливо желчь въ
крови имѣютъ); отъ чего иногда, и без-
покойность чувствуютъ; а имѣющимъ
раны лукъ не полезенъ; потому что пре-
пятствуетъ онъ въ залеченіи оныхъ.

Супъ съ сафою капустою.

Капусту очистя сварить въ водѣ
почти сафо, и поступать во всемъ,
такъ какъ съ луковымъ супомъ и оп-
пускай оной съ жареными голубами.

При



При исправленіи супа жиръ сниматьъ надлежитъ, что и при луковомъ супѣ наблюдать должно.

Супъ съ бѣлою капустою.

Съ оною такъ точно поступать, какъ о вареніи супа, съ афою капустною показано.

Примѣчаніе: Отворяетъ нупренность, у-слаждаетъ кровь; но только дуетъ желудокъ; а когда грьпко варена капуста бываетъ, дѣлаетъ запоръ внушренности: оное дѣйствіе производитъ и всякая дру-гихъ родовъ капуста.

Браунъ - колъ супъ.

Довольное число капусты называемой браунъ - колъ мѣлко изрубить должно вмѣстѣ съ недовареною вещчиною, или вещчиннымъ жиромъ съ морковью и съ пореемъ положить въ горшекъ и налить на оное отвару сколько потребно и варить вмѣстѣ цѣлой часъ: помомъ прибавить къ тому овсяной кашицы жижи и кусочикъ масла коровьяго, и опускашь на столъ.

Примѣчаніе: Браунъ - колъ особливо очищаетъ желудокъ.

Супъ изъ кочарыжекъ капустныхъ.

Кочарыжки и верхніе отростки отъ браунъ - коля должно вымыть и

очи-



очистя изрѣзавъ: пошомъ съ шершымъ хлѣбомъ, херашимъ отваромъ и съ нѣсколькими коренями сварить гораздо мягко; а по свареніи протереть сквозь сито, и положи изрядной кусокъ коровьяго масла разогрѣть, и шершымъ хлѣбомъ подправить.

Супъ съ брунѣ - хресомъ (*).

Оной хорошенько очистить должно и мѣлко изрубить, поджарить въ масле коровьемъ: пошомъ приложить къ оному есколько потребно бѣлаго ренскаго вина по поламъ съ хорошимъ отваромъ, нѣсколько сахару и мала соли, и позарить оное полчаса, смѣшай съ онымъ нѣсколько личныхъ желтковъ и приправь. Оной приложивъ жареныхъ въ масле коровьемъ пшеничныхъ гренковъ.

Примѣчаніе: Оной супъ полезенъ чахотнымъ людямъ, только въ такомъ случаѣ если власть не должно, а вмѣсто того вина употребить; но и такъ весьма полезно ко исцѣленію внутреннихъ болѣзней, и къ опрытцію засорившихся кишекъ, чиститъ кровь и питательно утолещъ ломоту и врѣшитъ желудокъ.

Супъ

(*) Брунѣ - хресъ растетъ на мокрыхъ мѣстахъ, на Россійскомъ языкѣ называется онъ режуха а по Латыни паитис aquaticus.



Супъ изъ щѣтной капусты.

Отваря одну прежде не много въ водѣ, потомъ въ хорошемъ отварѣ съ кускомъ вешчиннаго сала и съ гвоздикомъ, и съ пучкомъ базилики со всѣмъ доварить, и молодыми голубятами и пшеничными гречками приправить.

Примѣчаніе: Оной супъ приятенъ и крѣпителемъ, при чемъ базиликъ дѣлаешъ егоappaшeльнымъ.

Супъ рѣпою.

Взять Нѣмецкой рѣпы, называемой Маркшъ-рибенъ. Изрѣзать одну долговатыми тонкими кусочками; потомъ кусокъ масла коровьяго съ малымъ количествомъ сахара поджарить, и жарить рѣпу въ ономъ маслѣ до тѣхъ поръ, чтобъ она покраснѣла: потомъ масло слить и рѣпу доварить въ хорошемъ бульонѣ, т. е. отварѣ; послѣ опустить къ столу съ жаркою дикою уткою, или гусемъ, также съ ломшиками калача.

Примѣчаніе: Рѣпа жидитъ и ошнимаетъ острошу его, шокмо къ употребленію оной хорошей желудокъ попребенъ; но напрошавъ ного рѣпа дѣлаешъ въспры, и отъ многихъ врачей употреблешся она въ грудныхъ ошгченіяхъ.



Супъ со старжами.

Земляные концы у мѣлкихъ спаржей обрѣзать длиною на палецъ, и вязать оныя въ пучекъ, а крупныя спаржи изрѣзать величиною съ горошину и отварить оныя въ водѣ. Потомъ въ хорошемъ отварѣ доварить, въ четверть часа, чтобъ упрѣло; а послѣ приправить оной калачемъ, мушкатнымъ цвѣтомъ и опустить со старою курицею.

Примѣчаніе: Оное полезно тѣмъ, кто холоденъ и отягченъ корпусомъ, попому что супъ оной раздѣляетъ пѣтъ, и мочу гонитъ, согрѣваетъ; а часпо употреблять оной не полезно.

Супъ съ сорочинскимъ пшеномъ.

Пшено должно три или четыре раза въ горячей водѣ перемыть, и какъ можно въ печи высушить. Потомъ въ хорошемъ отварѣ съ кускомъ вѣшчиннаго жиру напыканнымъ гвоздикомъ исподоволь мягко уварить: а потомъ вложить кормленаго каплуна, или курицу.

Примѣчаніе: Пшено жидитъ, соки нѣсколько дуесть, отягчаетъ желудокъ. По чему излишнее употребленіе онаго дѣлаесть запоръ.



Супъ съ перлопыми крупами.

Оныя крупы отварить должно почти совсѣмъ мягко: попомъ перемывай оныя въ цѣдилкѣ, до пѣхъ поръ, пока клейкость вся выдесть изъ оныхъ, и вари оныя полтора часа въ хорошемъ отварѣ, и приправь мало лимонною коркою, положи калача, каплуна, или курицу.

Примѣчаніе: Оной имѣетъ пожь дѣйствіе какъ и вышеписанной супъ; но ежели приложишь къ оному лимоннаго соку, по чрезъ кислоту въ горячихъ и желчныхъ болѣзняхъ оной быть полезенъ можешъ.

Супъ съ керпелемъ.

Очисти и изрѣзавъ кервель мѣлко, вари спѣло въ хорошемъ отварѣ, попомъ разбей въ супъ нѣсколько желтковъ яичныхъ, и положивъ ложники бѣлаго хлѣба, отпуская на столъ.

Примѣчаніе: Кервель имѣетъ гонящую мочу, раздѣляющую и цѣлительную силу. Разбиваетъ мокроту въ груди, по чему въ грудномъ оягченіи полезенъ.

Яичныя крупы.

Разбей нѣсколько яицъ съ малымъ количествомъ муки пшеничной, возьми къ тому мѣлко изрѣзанной петрушки, нѣсколько масла коровья и смѣшай гораздо вмѣстѣ, вливай оной



въ кипящей отварѣ, мѣшай хорошенъ-ко, попомѣ положи въ оной пшеничнаго хлѣба, изрѣзаннаго въ четвероугольные сухарики.

Примѣчаніе: Можно оное кушанье послѣ лихорадки упошреблять; потому что оно не только что питательно; но и оставшую послѣ болѣзни нечистоту испре-бляетъ.

Рубленыя крупы.

Два яйца смѣшай съ мукою, такъ чтобъ изъ шово сдѣлалось густое тѣсто, попомѣ изрѣжь оное гораздо мѣлко и поджарь въ маслѣ коровьемъ, попомѣ вложивъ въ хорошей отварѣ, нѣсколько повари и приправь. Можно варить рѣзаное тѣсто и не поджаривъ.

Примѣчаніе: Также послѣ болѣзни придаетъ силу.

Разбитой супъ.

На четьрехъ яйцахъ размѣшай горсть терпаво хлѣба (*). Къ тому приложи рѣзанной петрушки, и вливай въ отварѣ кипячей, чтобъ оное сдѣлалось, такъ какъ жидки, попомѣ отпуская къ споду.

Примѣчаніе: Полезно тѣмъ, которые спра-вдливо имѣющимъ въ почкахъ и въ пу-зырѣ

(*) Терпаво хлѣбъ пшеничной черствой терпаво или каперкъ, или подкупъ его въ иготъ.

зырь пескомъ; потому что петрушка тонитъ мочу, а яйца богъ опничаютъ, для того что они въ себѣ мягчительную имѣютъ силу, для такихъ суповъ всегда хоня и пошребны отвары говяжьи, какъ и выше показано; но какъ поварня всегда должна имѣть перемѣлу въ кушанья; но для онаго покажу чашателю способы ниже сего.

Красной голяжей супъ голяжимъ отпаромъ приготопятъ.

Взять часть говядины отъ крестца, изрѣзать ломшиками шириною въ большой палецъ, положить въ кастрюлю ломшиковъ ветчиннаго сала; а на оные ломшики рѣзаной говядины и закрывъ поставишь на легкой огонь, гдѣ стоятъ до тѣхъ поръ, чшобъ сокъ мяса какъ клей покрасиѣлъ. Потомъ налишь на оное другаго бульѣна, и. е. отвару и нѣсколько времени поваря сей красной отварѣ, процѣда сквозъ сито не только на супъ, на соусы, но и на разные рагу употребляшь.

Примѣчаніе: Говяжьи супы не всегда полезны, хоня оные и употребительны; но больному дѣлаютъ тягостно по причинѣ многихъ тончайшихъ жилакъ.



Супъ изъ краснаго отпару съ на- шпигопаною телятиною.

Вырѣжь изъ шелячей задней че-
тверти въ большой палецъ шириною
ломшики, и бей оныя нѣсколько боль-
шимъ ножомъ, и нашпиговавъ обжа-
ляй въ мукѣ, положи оныя въ поджа-
ринное коровье масло и на легкомъ огнѣ
изжарь оныя спѣло; такъ чпобѣ сокъ
оныхъ покраснѣлъ гораздо: попомѣ
положи въ суповую чашу оное мясо,
и поджаренныя крѣпко пшеничныя грен-
ки, наложи на оное оставшее отъ жар-
енія мяса масло и сокъ. А потомъ
налей краснымъ бульономъ и опу-
ская. Можно въ оной супъ класть
всякія травы, спаржи, молодой хмѣль,
зеленой горохъ, и тому подобное по
произволению.

Примѣчаніе: Телятина во всякой болѣзни
полезна и легка, для стола употребляещ-
ся шеленокъ не моложе двухъ недѣль.

Супъ изъ краснаго отпару съ че- чевицею.

Чечевицу должно хорошенько сва-
рить въ водѣ; попомѣ половину въ
игшѣ растереть, и изрѣзать суха-
риками бѣлаго хлѣба, вѣщиннаго
жиру и луку, и все вмѣстѣ поджа-
рить

ришь въ говяжьёмъ салѣ, такъ чтобъ оно покраснѣло; вышепоказаннымъ краснымъ говяжьимъ отваромъ развести шерту чечевицу, и повара оную вмѣстѣ протереть сквозь сито, чтобы комковъ не было; потомъ положи цѣльную чечевицу и еще повари; а при вареніи безпрестанно мѣшай; потомъ вылей оно въ чашу суповую на поджареной бѣлой хлѣбъ и отпуская на споль съ жаренымъ рябчикомъ, съ жаворонками, дикою уткою, или голубями.

Примѣчаніе: Чечевица чиститъ и выгоняетъ наружно всякую нечистоту.

Супъ изъ краснаго отпару съ чиненымъ хлѣбомъ.

Для бнаго взять должно малые французскіе хлѣбы или булки, изъ оныхъ выдолбить мягкое и опложить прочь. Корку въ печи гораздо высушить; потомъ начинить оныя едѣланнымъ рагу изъ изрѣзанной сухариками курицы съ спаржами, или мягко вареною шеляшиною, съ мозгомъ говяжьимъ изрубить, положить луку и петрушки не много, нѣскольکو желтковъ яичныхъ вмѣстѣ смѣшавъ и хлѣбцы онымъ начиня испечь; потомъ



шомъ обливъ оное въ суповой чашѣ красныы супомъ, оппустить.

Примѣчаніе: Оное кушанье здорово, попому чню желудокъ его легко варить можеть.

Супъ изъ красного отпару съ клецками.

Возьми шопленаго масла коровья полфунта и мѣшай оное до шѣхъ поръ, какъ оное побѣлѣеть, и сдѣлаешя подобно пѣнѣ; помомъ приложи къ шему девять желтковъ яичныхъ, полфунта или нѣсколькo по больше лучшей крупичешой муки, нѣсколькo полченаго мушкатнаго цѣшпу, и перемѣшавъ отвѣдывай, опуская ложкою въ кипячую воду, шакѣ чшобѣ клѣцки были длиною въ палецъ; помомъ оныя опустить въ красной супъ. При варенїи жиръ должно снимать, вмѣшо муки можно шершой жлѣбѣ въ клѣцки употреблять, или мѣлко рубленую шеляшину съ шершымъ жлѣбомъ смѣшавъ употреблять, и во всякой бѣлой супъ клѣцки шакимъ же образомъ приуготовляюшя.

Примѣчаніе: Оныя супы для перемѣны служить можеть, вкусомъ приятны и полезны.

О супахъ рывныхъ:
Хорошей раковой супъ.

Отварить раки безъ соли, разломать шелуху раковую, исполочь съ кускомъ коровьяго масла гораздо мѣлко, между пѣтмъ нарѣзавъ калача, и накроша петрушки, сварить въ хорошемъ отварѣ; попомъ полученую раковую шелуху жарить въ маслѣ, до пѣхъ поръ, чѣмбъ масло покраснѣло, и вложить въ показанной отварѣ, также сквозь сито протереть яичной желшокъ и весьма мѣлко полученого миндаля, отъ чего едѣлается похлебка нѣсколько густя. Во одной супъ не только кладущя изломанные раки; но иногда можно вложить отваренную двѣшную капусту, спаржи, зеленой горохъ, аршишки, разные коренья, сморчки, цыпляца, голуби, шеляшину, также мясными или масляными клѣцками начинить можно шелуху отъ раковыхъ головокъ по произволению. Примѣчать должно, чѣмбъ по припраекъ онаго супа больше не варить; но размѣшавъ разогрѣть и опускать.

Примѣчаніе: Хотя раки полезны; но чахотчвымъ и скорбутошнымъ людемъ, съ соными соли весьма мало употреблять надобно.

Супъ



Супъ съ угрями.

Кожу ободратъ и изрѣзать угря кусками длиною по вершку, сварить въ соленой водѣ, чтобъ только одинъ разъ вскипѣлъ, угря цѣдилкой вынуть; потомъ сваривъ овсяную кашицу, процѣдить сквозь сито, положи въ кашицу угря и гореть изюму, мѣлко искрошеннаго петрушечнаго коренья, пучекъ травъ, кусочикъ масла, доварить хорошенько, и при отправленіи онаго на столъ, положи въ оное вышепоказанныхъ клѣцокъ, нѣсколько капель ренскаго уксуса и лимоннаго соку.

Примѣчаніе: Угорь хотя вкусомъ приятенъ; однако какъ онъ есть весьма жиренъ, по чему и частое употребленіе онаго не полезно.

Рыбной отпаръ или буліонъ.

Взять 4 или 5 фуншевъ сухаго гороху, перемывъ положи въ горшокъ, или въ кострулю, залишь рѣчною водою и варить на легкомъ огнѣ 4 часа, въ другой горшокъ положишь пучекъ селлеріи, кочень сафон капусты, 16 корешковъ моркови, 12 корешковъ петрушки, 12 луковицъ, 4 гвоздички и по свареніи гороха сквозь цѣдилку въ оной же горшокъ горохъ протеревъ, варить вмѣстѣ еще 2 часа. Оной от-
варъ

варѣ употребляется къ пригото-
вленію разныхъ рыбныхъ суповъ.

Супъ съ чиненою щукою.

Чешую очистить, а кожу отъ го-
ловы до хвоста у щуки ободрать; но
отъ хвоста и отъ головы не опни-
мать, шѣло вынуть и поджарить въ
коровьемъ или въ орѣховомъ маслѣ,
чѣлюбъ побѣлѣло, и изрубить вмѣстѣ
съ размоченымъ въ сливкахъ или въ во-
дѣ калачемъ; къ коему приложитъ свѣ-
жихъ шампаніановъ, или грибовъ ср-
динарныхъ, рубленой петрушки, лу-
ку, базилики, шиміану, кусочикъ ко-
ровьяго или ложку орѣховаго масла,
изрубить все вмѣстѣ; попомъ оною
начинкою начиня щучью кожу, зашить
и обмазавъ коровьимъ или орѣховымъ
масломъ, и осыпавъ тертымъ хлѣ-
бомъ, положить на сковороду и печь;
къ оному приготовить супъ изъ кала-
ча и изъ вышеозначеннаго гороховаго
бульѳона.

Примѣчаніе: Щука стягиваетъ желудокъ, по-
тому и большимъ кушать запрещается.

*Супъ съ чиненымъ карпомъ, или съ
сазаномъ.*

Здѣсь во всемъ, такъ какъ и со
щукою поступать надлежитъ.



Примѣчаніе: Карпъ здоровѣ всякой рыбы; для того что рыба сія жидитъ кровь, и дѣлаетъ клейкость въ крови; а особливо съела она ловлена въ прудахъ.

Супъ съ линями.

Линей вычиштишь и просоля не много въ коровьемъ, или въ орѣховомъ маслѣ, испечь и съ гороховымъ отваромъ приуготовишь къ столу.

Супъ съ окунями.

Окуней очисти сварить въ соленой водѣ и въ гороховомъ отварѣ приправитъ. Въ отварѣ всегда должно класть по кусочку коровьяго или по ложкѣ орѣховаго масла: такимъ способомъ можно лосось, осетрину, вьюновъ и канбуль (*) рыбу готовишь.

Супъ изъ вѣлаго луку и молока.

Лукъ изрѣзать въ тоненькіе ломтики или сухариками, и жарить на легкомъ огнѣ въ коровьемъ маслѣ, чтобъ оной мягкимъ сдѣлался. Потомъ оной лукъ всыпать въ кипящее молоко, и смѣшать во оное растерши желтокъ яичной; потомъ положить пшеничныхъ гренковъ, а сверхъ посыпавъ мушкатнаго орѣха опшутитишь.

При-

(*) Канбуль рыба, имѣющая у себя одинъ глазъ по Нѣмецки называется она *Einäug.*

Примѣчаніе : Луку много кушать не должно, потому что онѣ онаго дѣлается боль въ головѣ.

Супъ съ молокомъ и съ яйцами.

Взявъ свѣжаго молока, корицы, сахару, и соли не много; потомъ разбить по пропорціи блюда 12 желтковъ яичныхъ въ горшкѣ, а вышеозначенное молоко еваривъ и смѣшавъ съ размѣшенными желтками процѣдуть сквозь сито; потомъ положить въ суповую чашу колача нарѣзаннаго ломпиками и налить супъ.

Примѣчаніе : Оной супъ весьма питателенъ, по чему и полезенъ изсохшимъ и похудѣлымъ людямъ.

Супъ молочной съ миндалемъ.

Молоко съ сахаромъ и съ корицею подварить; потомъ положить въ кастрюлю два фунта толченаго миндаля, и размѣшавъ съ молокомъ гораздо, процѣдить сквозь сито, и оное разогрѣть; но только не кипѣть: вмѣсто колача можно во оной положить сахарныхъ сухарей.

Примѣчаніе : Оное не только, что вкусно и пріятно; но и отнимаетъ оспрошу въ крови и нѣсколько слабитъ.

Супъ миндальной съ подюю.

Оной супъ варится такъ же, какъ и означенной молошной супъ; но по-

кмо



кмо вмѣсто молока употребляется вода.

Примѣчаніе · Дѣйствіе и польза онаго сходную имѣетъ силу съ молочнымъ миндальнымъ супомъ.

Супъ изъ пишенъ.

Вишни советѣмъ должно исполочъ, и положи въ горшокъ вмѣстѣ съ поджареными пшеничными гренками, налить на оное половину вина и половину воды, варить полчаса, потомъ процѣдишь сквозь сито и прибавя еще нѣсколько вина ренскаго, сахару и корицы по пропорціи вкуса мѣшая безпрестанно, еще подварить и опустить въ супомъ поджаривъ въ маслѣ гренковъ пшеничныхъ; а ежели пожелаешь опустить супъ оной холодной, то гренковъ въ маслѣ поджаривать не должно.

Примѣчаніе : Большимъ по пріятной кислотѣ онаго, сей супъ весьма полезенъ.

Супъ хлѣбной съ лукомъ.

Лукъ изрѣзавъ понемѣжкими ломтиками, и изжаришь въ коровьемъ маслѣ; и оной съ коркою ситнаго хлѣба въ кипячей водѣ одинъ разъ вскипѣшь и положи въ суповую чашу, нарѣзавъ ломтиками ситнаго хлѣба, слищъ жижу на хлѣбъ, и нѣсколько

капель

капель уксусу; попомъ взять пертаго хлѣба, поджарить въ коровьемъ маслѣ съ крошенымъ лукомъ, вложить въ означенной супъ. Сверхъ того наложить пропалое яйцо, которое дѣлается такимъ образомъ: выпустить яйцо въ кипятокъ, чтобъ бѣлокъ онаго заварился; а желтокъ былъ бы въ смятку; попомъ снявъ оной ложкою, которою снимается пѣна, опустить въ супъ.

Жженой суль.

Муку пшеничную въ коровьемъ маслѣ поджарить, такъ чтобъ она покраснѣла; попомъ вложить оную въ кипятокъ воды, въ которой пучекъ петрушки сваренъ былъ, и когда оное переварится, отпуская на споль, приправя поджаренымъ въ маслѣ коровьемъ изрѣзаннымъ сухариками пшеничнымъ хлѣбомъ.

Примѣчаніе: Оной супъ не вредителенъ; почему и больному употребляя оной позволяется.

Супъ молочной съ тыквою.

Облупя тыкву, изрѣжь въ шененькіе ломтики и поджарь въ коровьемъ маслѣ, съ крошенымъ кервелемъ и съ петрушкою; попомъ вложи оное въ кипящее молоко, къ шому приложи не
много



много перду и отпуская оное съ кя-
лачемъ.

Примѣчаніе: Тыква пина пельна; но не очень
здорова.

Супъ съ дынею.

Оной дѣлается также, какъ и
тыквенной супъ, только что проти-
рается сквозь сито, и прикладывается
нѣсколько сахару; а приправляется
оной съжженнымъ миндалямъ и сахар-
ными сухариками.

Примѣчаніе: Хотя дыня сама собою не по-
лезна; но полезнымъ дѣлаетъ его нѣ-
сколько жженой миндаль.

Красной цвинъ - супъ.

Испереть сипнаго хлѣба и под-
жарить въ коровьемъ маслѣ, чтобъ
покраснѣлъ, и положить въ оной са-
хару, корицы, нѣсколько кардамону,
и цукашу въ горячее красное ренское
вино и закрывъ поставитъ на легкой
огонь, чтобъ разогрѣлось; а не кипѣло,
а хлѣбъ бы во ономъ разопрѣлъ; по-
томъ отпустить къ столу.

Примѣчаніе: Оное подкрѣпляетъ и полезно
въ поносахъ, грѣетъ желудокъ и придаетъ
силу.

Бѣлой цвинъ - супъ.

Взять бѣлаго вина пополамъ съ
водою, корицы, кардамону, лимон-
ной

ной корки, и сахару сколько по пропорции потребно, поставишь на огонь и дашь вскипѣть; потомъ выпустишь нѣсколько желтковъ личныхъ, растереть на вышеозначенномъ кипячкѣ, налить супъ, и съ сухариками подсушенными опшустить на ешоль.

Такимъ же образомъ и всякіе пивные супы прѣготовляются.

Примѣчаніе: Оной супъ весьма здоровъ, питаетъ, крѣпитъ и грѣетъ.

Овсяной супъ.

Въ кипячую воду помаленьку всыпай полченныхъ овсяныхъ крупъ, и когда отъ крупъ вода сдѣлается гуще и клейка; то процѣди оную сквозь цѣдилку, поставь на огонь положи въ оное сахару, масла коровья и коришки, мушкатнаго цвѣту по пропорции; потомъ снявъ съ огня и поджаривъ въ коровьемъ маслѣ сухариками, изрѣзанной бѣлой хлѣбъ, опшустай на ешоль.

Примѣчаніе: Во всякихъ случаяхъ и болѣзняхъ овсяная каша, сдѣланная означеннымъ образомъ весьма полезна; а особливо въ грудныхъ отягченіяхъ и отъ кашлю proceeding отъ загущенія мокротъ.



Часть говядины Англискимъ манеромъ приутоплять.

Говядины часть грудную сварить въ водѣ нѣсколько посоливъ, между мѣмъ отъ рыбы сарделія, или аншу-Фишъ (*) называемой, отобравъ кѣспи прочь, нарѣзавъ долгими кусочками вешчиннаго жиру, и вынувъ мясо изъ отвара, нашпиговать вешчиною и сарделями; пошомъ часть оную завязавъ въ салфетку опустить въ отваръ, и положи Французской водки, нѣсколько ренскаго вина, лимону и пряныхъ кореньевъ, доварить; пошомъ нижеозначеннымъ бульѣномъ приправить.

Примѣчаніе: Оное кушанье здоровымъ и пре-
бующимъ силы работнымъ людямъ при-
надлежитъ.

Рубленой соусъ.

Возьми свѣжихъ сморчковъ, шанпа-
ѣоновъ (*), опенковъ, луку, сарде-
лей или за неимѣніемъ оныхъ и сель-
дей Голландскихъ. Каждую вещь особо
мѣлко изрубить, такъ же вешчины на-
рѣзавъ мѣлкими сухариками; пошомъ
по-

(*) Вместо аншу-фишу, я употреблялъ сельди
Голландскіе, которые самой же шомъ вкусъ со-
ставляю нѣ.

(*) Шанпанѣоны, въ Малой Россіи по Руски пече-
ницы называются.

поспавивъ коспрулю съ масломъ коровымъ на огонь; и когда оное спанетъ подыматся, брось въ оное ложку муки, чшобъ оная поджарилась и покраснѣла; пошомъ вложи въ масло все рубленыя вещи, кромъ сельдей.

И наливъ мяснымъ отваромъ сколько потребно будетъ, вари до пѣхъ поръ такъ, чшобъ густо сдѣлялось какъ соусы обыкновенно бывають: при отпускѣ къ столу положи въ оное сардели, или сельди, чшо случишя, и нѣсколько ренскаго вина.

Примѣчаніе: Шанпаніоны должно прежде опваришь въ водѣ, послѣ опмочить въ уксусъ, впрочемъ хотя оное кушанье и пріятно, но полько не здорово.

Рубленой соусъ другимъ манеромъ.

Должно часть говядины грудной побить хорошенько, и наштиговавъ вешчиннымъ саломъ и обвязавъ снуркомъ, чшобъ было кругло; пошомъ положишь оное съ тонко-нарѣзанною говядиною и вешчиннымъ жиромъ въ горшекъ, также не много свѣжаго свиного и говяжья сала, рюмку Французской водки, нѣсколько ренскаго вина и лимону, не много гвоздики и перцу, и обложишь означенную говядину сверху и снизу оными приправа-



ми ; горшекъ покрыть хорошенько , и замазавъ шѣптомъ , поставишь на нѣсколько часовъ въ печь ; потомъ вынувъ изъ печи , жиръ весь снять , а оставшее приправишь мяснымъ хорошимъ отваромъ , какъ и прежде показано было .

Чиненая бѣсѣв - ала - модѣ () .*

Возьми свѣжей говяжей и копченой свиной языкъ и курицу , и отвари каждую вещь особо ; потомъ языки очисти и обрѣжь все мягкое куриное мясо ; потомъ возьми ляшку говяжьего мяса , нашыкивай ножомъ , и изрѣзавъ куриное мясо и языки долгенькими кусочками , начини говядину , и обвязавъ снуркомъ , во всемъ поступай такъ , какъ и прежде показано было . При отпускѣ на столъ приложи въ оное нѣсколько пряныхъ кореньевъ .

Примѣчаніе : Придаетъ крѣпость и силу , и въ болѣзни оное кушанье больному не полезно .

Аглинская жаркая говядина .

Возьми хорошую ошѣсѣку часть говядины , положи на ночь въ соль ,

ВОИ-

(*) Когда въ Россіи многія чужестранныя слова вошли въ употребленіе : но хотя оное кушанье по Руски называется модная говядина , но и я употребилъ обыкновенное здѣсь Французское названіе *Boscifala mode* , которая поварахъ подѣ симъ именемъ больше известна .



вопхни на вершено и жарь оную из-легка, поливая часпо мяснымъ отвараомъ, и посыпай мукою. Когда хорошенько зажарится и дастъ отъ себя натуральной сокъ, посыпъ нѣсколько перцемъ и обложивъ нарѣзаннымъ ломтиками лимономъ, отпуская.

Примѣчаніе: Всякое мясо въ лихорадкахъ не полезно.

Гопядина жаркая съ сметаною.

Нашпиковавъ говядину рѣдко толстыми кусочками вешчины, положить оную въ горшокъ, переложивъ тоненькими ломтиками вешчиннаго жира, цѣльнаго луку, розмарину, шимлану, и на легкомъ огнѣ душишь еябло. Послѣ съ огня снять, и на днѣ горшка зажарившуюся покрасившую корку распереть съ шершымъ оржанымъ хлѣбомъ, нѣсколько ломтиковъ положить лимону, не много рублевыхъ сарделей, или сельдей Голландскихъ и капарсовъ: все вмѣстѣ переваривъ, положить при отправленіи на столъ нѣсколько сметаны.

Примѣчаніе: Оное кушанье, по причинѣ травъ, имѣетъ полезную силу, по чему и къ поправленію здоровья употребляться можетъ.



Австрійская жаркая голядина.

Оную должно хорошенько нашпиговать и положить на ночь въ уксусъ съ солью и съ лукомъ; пошомъ на вертѣлѣ сочно зажать, притомъ зарумянить въ маслѣ коровьемъ, мукѣ къ тому положи, нѣсколько рубленого луку, шимѣану, базилики, розмарину, лавроваго листу; и все оное перевари въ шомъ уксусъ, въ которомъ лежала голядина, приправъ жаркое, и облей онымъ соусомъ, и при спускѣ приложи рубленыхъ ашшу-фашъ, или сельдей; а буде хочешь, то виѣсто оныхъ можно въ соусъ положить толченыхъ можжевеловыхъ ягодъ.

Голядину по Нѣмецки готовить.

Взять грудинку и кости въ оной съ избить, и пещавя на огонь, съ водою и съ солью варить не очень спѣло, послѣ къ шому приложить два стакана ренскаго вина, шимѣану, розмарину, лавроваго листу, луку побольше, нѣсколько гвоздики и перцу, со всемъ онымъ доварить спѣло; пошомъ взять шершаго сипнаго хлѣба, сахару, корицы, лимонной корки и луку и на снятомъ отъ мяса жирѣ, изъ онаго замѣсить шѣсто, и положи

жи означенную часть говядины на сковороде, намазавъ съверху шѣстомъ толщиною на палецѣ, поставишь въ печь; а какъ зажарится, приправишь слѣдующимъ вишневымъ соусомъ:

На примѣръ: исполки въ игтѣ вишни весьма мѣлко, положи оныя въ горшекъ, къ тому приложи поджареннаго въ маслѣ коровьемъ бѣлаго хлѣба и краснаго вина, вари оное полчаса; пошомъ протри сквозь сито, полежа въ оное сахару, корицы крошеной, лимонной корки, разогрѣй и наливъ на блюдо сверху, наложи говядину, и отпуская къ столу.

Примѣчаніе: Нѣсколько холодитѣ желудокъ; только не должно мяса въ такомъ случаѣ много употреблять.

Копченую говядину по Аглински готовить.

Взять часть говядины груднику, и збивъ хорошенько, посолишь, а въ соль положишь нѣсколько селистры, и дашь лежать мясу въ соли 3 дни; пошомъ изъ соли вынуть и посадить въ великую печь. Послѣ хлѣбовъ въ нечи мясу споять 12 часовъ, послѣ съ травами и съ пранымъ кореньемъ сварить мягко; а при отпускѣ на



ешоль обложишь оную зеленою перушкою.

Примѣчаніе: Больному оное кушанье не здорово.

Скатанная топядина.

Тонкое мясо отъ паховъ положи на салфешку: возьми дичины и копченой вешчины, нарѣжь долгими кусочками, и надрѣзавъ мясо ножемъ, напыкай вешчиною и дичинсю; потомъ мясо посоли и скатавъ въ салфешкѣ, обвяжи снуркомъ, и положи въ горшокъ вибешъ съ обрѣзками вешчинными и съ другимъ оставшимъ мясомъ. Положи пріятна: коренья и правъ, укусуу, ренскаго вина, соли и воды, сколько потребно будетъ: вари весьма мягко, послѣ вынь, и положи горячее между двухъ досокъ въ прессъ, положи камень; потомъ вынувъ изъ салфешки, положи опять въ тотъ же отваръ, въ которомъ оное мясо варилося и простуди, изъ чего едѣлается хорошая студень (*).

Примѣчаніе: Оное кушанье пріятно и пипательно, по чему сдѣлаешь умноженіе крови.

Сту-

(*) Желе есть то же знаніе, что въ Рускомъ языкѣ студень называется.

Студень, ромоладъ называемая.

Въ игошь положить хорошую горсть очищенныхъ сливокъ, ложку капаровъ, 4 сардели, или за неимѣнемъ оныхъ двѣ Голландскія сельди, двѣ головки чесноку, мѣлко рубленого луку, не много пепрушки, четверть мушкатнаго орѣха, отъ шести до восьми зеренъ перцу, и по пропорціи онаго душистыхъ въ укусѣ маленькихъ огурчиковъ, изруби оное все мѣлко и перемѣшавъ приправъ хорошимъ ренскимъ укусомъ, деревяннымъ масломъ, и лимоннымъ сокомъ: употребляй оное вмѣсто холоднаго соуса.

Гопядина съ чернослипомъ.

Мясо по обыкновенію въ куеки изрубить и сварить мягко; пошомъ изъ опшвару вынуть и положить въ кошрулю, налишь краснымъ виномъ, и нѣсколько мяснаго опшвару: къ тому приложишь въ маслѣ жареной муки, черносливу, лимону и сахару, перевари и опшускай на столѣ.

Примѣчаніе: Черносливъ нѣсколько слабитель, но чему и полезенъ такимъ людямъ, которые спрадаютъ запоромъ.



Гопядину вмѣсто салаты пригото- топлять.

Нарѣжь холодной вареной говя-
дины тоненькими ломпиками, испе-
ки въ салѣ рѣпчагаго луку и облупи
чисте, и клади на блюдо лукѣ, мясо
и свеклу кусочикѣ подлѣ кусочка; по-
томѣ шупѣ же положи петрушки, ка-
нарсовѣ, рубленую сельдь Голландскую,
или аншу-фришѣ, и едѣлай изѣ реп-
скаго укусу и деревяннаго масла соусѣ,
и онымѣ обливѣ, отпускай на ешодѣ.

Гопядину съ разными духами готовить.

Мясо сварить мягко; потомѣ
взяшѣ петрушечнаго коренья, пушер-
наку, моркови, и орделіи маленькими
сухариками нарѣзашѣ, и въ говяжьемѣ
салѣ съ кускомѣ сахару на легкомѣ
огнѣ ошварить; потомѣ сверхѣ она-
го насынашѣ ложку муки, и поваря
прибавишѣ мяснаго отвару, сколько
потребно, и поваря еще оной соусѣ
не много, выложитѣ на говядину.
Примѣчаніе: Оное кушанье больнымѣ не го-
дитсѣ.

Душеные топяжьи хвосты.

Опѣ самаго крестца отрубить
хвостѣ и положитѣ на нѣсколько дней,
чтобѣ



чтобъ улежался и сдѣлался мягкимъ; потѣмъ нарѣзать ломтиками говяжьего сала отъ почекъ и вешчины съ жиромъ, также и хвостъ изрѣзать въ кусочки, взять луку и другихъ кореньевъ: все вмѣстѣ положить на сковороду глиняную или въ горшечкѣ, закрыть и мягко душишь; потѣмъ вынуть хвосты и употреблять на окладку соусовъ.

Гопяжи хвосты съ рѣпой.

Возьми рѣпы, называемой меркисерибенъ, и очисти отвари въ водѣ; потѣмъ изрѣжь оную и положи въ масло коровье съ сахаромъ зажарь, такъ чтобъ зарумянилось, при жареніи посыпь мукою; а когда поспѣетъ, налей на рѣпу хорошаго отвара; и положи означенные говяжи хвосты, перевари; потѣмъ при отпускѣ положи въ оное рубленыхъ сарделей, или сельдей, и подавай на столъ.

Душеные языки гопяжи.

Когда съ онымъ верхнюю кожу въ кипятокѣ обваришь и очистишь, тогда нашпиговавъ оныя, съ вышеозначенными же вещами души на легкомъ огнѣ; потѣмъ масло коровье съ мукою зарумянишь, возьмешь коринки, изю-



му, нарѣзать лимону, не много сахара, изрѣзаннаго миндалю, и все оное наливъ мяенымъ отваромъ и Бургонскимъ виномъ, переварить хорошенько: а иногда вмѣсто Бургонскаго вина можно класъ уксусу, къ чему прикладывается сахаръ, лавровой листъ, гвоздика, корица, капарсы и коринка.

Примѣчаніе: Больному въ лихорадкѣ нѣсколько онаго кушанья употребить въ пищу дозволяется.

Гопяжей языкъ съ каштанами.

Свари языкъ мягко, и изрѣзавъ тоненькими ломшиками, положи въ кошрулю, также возьми вычищенные каштаны, (*) шерстаго хлѣба, мушкатнаго цвѣшу, маела коровьяго, соли и мяснаго отвара по пропорціи, сварь все вмѣстѣ, и опускай къ столу.

Языкъ гопяжей на пертѣлѣ жареной.

Свари языкъ не очень спѣло, очистивъ и нажпиговавъ оной, зажарь на вертелѣ.

Языкъ гопяжей копченой готовитъ.

Языкъ говяжей посоли хорошенько и положи въ соль не много селитры, киш-

(*) Вмѣсто оныхъ употреблялъ я водяныя яблоки по Лашини называемые *tribulus aquaticus*, вкусъ почти съ каштанами они имѣють състѣмь одинакой.



кишнецу, можжевеловыхъ ягодъ, лавроваго листу, дай оному въ соли лежать подѣ гнѣшомъ 9 сутокъ; пошомъ провѣсь на сунки на воздухъ, а послѣ обвернувъ бумагою, въ легкомъ дыму копши 4 недѣли, послѣ обмѣй и сvari.

Примѣчаніе: Здоровому человѣку оное кушанье здорово.

Почки госяжьи готовитъ.

Почки изрѣзавъ въ тоненькіе ломтики и поджаривъ въ коровьемъ маслѣ съ мукою, и съ мѣлко изрѣзаннымъ лукомъ; пошомъ положи сахару, изюму, укеусу, и наливъ мяснымъ опваренѣмъ, вмѣстѣ повари.

Примѣчаніе: Оное кушанье и больнымъ уношребляеть можно.

Рубцы испляжьи съ лукомъ.

Рубцы мягко сварить и простудя изрѣзавъ долгенскими полосками, толщиной въ ножевой обухъ, луку мѣлко нарѣзавъ, съ онымъ рубцы въ маслѣ поджарить; пошомъ обвалявъ въ мукѣ дожарить; а послѣ на оные налить ренскаго укеусу, мяснаго опвару, и положи перцу и инбирю, поджарить можно. Иногда вмѣсто луку взявъ сахару и изюму, вмѣсто луку кашину; а вмѣсто укеусу вина и ше-



Франу: рубцы такимъ образомъ можно подавать съ вареною рѣпою, или оныя изрѣзавъ большими кусочками, приправить и подашь на столъ съ горохомъ.

Примѣчаніе: Рубцы въ себѣ имѣютъ жесткость, почему слабому желудку къ употребленію не полезны.

Гопяжи губы и ноги хорошимъ образомъ готовить.

Очисти ноги, вари въ пивномъ вкусѣ съ рѣпчатымъ лукомъ, и съ горстью соли гораздо мягко; потомъ выбравъ и выломавъ кости, мясо изрѣжь и просуши на плашкѣ; потомъ разбей и размѣшай въ горшкѣ 6 яицъ, обмакивая въ оныхъ мясо, обваливая въ мукѣ, и въ першомъ хлѣбѣ, съ небольшимъ числомъ перцу, жарь въ маслѣ на сковородѣ.

Соусъ на губы и ноги гопяжи дѣлается такимъ образомъ:

Возьми кусокъ коровьяго масла величиною съ гусиное яйцо, щепоть муки и положи въ горшокъ размѣшай; также положи въ оное 6 желтковъ личныхъ, и еще оныя съ мукою и съ масломъ гораздо перемѣшай; потомъ возьми горсть коринки, большую ложку



жку капарсовъ, нарѣзанныхъ ломшиками лимона, маленькой кусокъ сахара, нѣсколько вина и воды. Смѣшавъ съ вышеозначеннымъ составомъ, поставь на огонь; иногда оно едѣлается отъ варенія густо, облей онымъ соусомъ губы и ноги.

Также губы и ноги иногда и такимъ образомъ подаются.

По свареніи губъ и ногъ, взявъ мѣрку воды и посоля оную двумя горстями соли, опустишь въ оную опваренное мясо, дашь лежать нѣсколько времени; потѣмъ обмывъ мясо, сърубленнымъ лукомъ, петрушкою, уксусомъ и съ деревяннымъ масломъ, приправя соусъ вмѣсто холоднаго, подашь на столъ.

Рагу изъ губъ голяжьихъ съ зеленымъ горохомъ и съ петчиною.

Возьми облупленаго отъ щелухи зеленого гороху, сколько потребно, и свари мягко въ мясномъ отварѣ, изрѣжь мѣлко губы, мягко сваренныя, возьми мушкатнаго цвѣшу, рѣпчешаго луку, напычь гвоздикомъ, шертаго хлѣба, соли и не много коровьяго маела: все оное положи въ горохъ и вмѣстѣ переваля, обложивъ ломшиками ветчины, подавай на столъ.

При-



Примѣчаніе: Оное кушанье больнымъ не полезно.

Рагу изъ гопяжьихъ губъ, съ телячьимъ молочнымъ, или краснымъ мясомъ.

Говяжьи губы отваривъ, изрѣзати мѣлко шедяче красное мясо и жиленыхъ отрощковъ отварить порознь; и все оное смѣшати вмѣстѣ; къ тому же приложитъ ложку муки, въ маслѣ жареной, лукъ намыкати гвоздикомъ и ломшиками рѣзаннаго лимону, соли, и все оное въ хорошемъ сварить отварѣ, и подати на столъ.

Рагу изъ хвостовъ бараньихъ съ куриными крылушками.

Хвосты бараньи и крылушки куриныя отварить не много въ соленой водѣ; попомъ поджаръ 2 ложки муки въ четверти фунта масла коровьяго; въ оное положить крылушки и хвосты, луку намыканнаго гвоздикомъ, мушкатнаго цвѣту, лимону ломшиками рѣзаннаго, хорошаго мѣлкаго отвару, и все оное вмѣстѣ сварить: жиръ сверху словить и при отпускѣ на столъ двумя рублеными аншу-фисами, или сельдью приправить; также по соизволенію изрѣзавъ 2 головки чесноку, въ оное положить. *Рагу*

Рагу изъ куриныхъ потрохоуъ.

Какъ въ большихъ домахъ часто бываетъ , что въ одинъ день гоповятъ много ппичуъ , то оставшія крылушки и пупочки куриныя должно въ соленой водѣ опварить и разрѣзавъ въ ломпики , положи въ четверть фунта коровьяго масла , съ лукомъ напыканнымъ гвоздиками изжарить ; а послѣ наливъ на оное мяснаго опвару , сколько надобно : положить 3 горсти шерстаго хлѣба , мушкашнаго цвѣту , вмѣстѣ переварить и подати на столъ. Въ оное кушанье иногда , буде пожелаешь , положишь можно аусперсовъ , аншу - фишъ , сельдей , мушелей , разнаго сорту грибоуъ , спаржеуъ , зеленаго героху , каштановъ , петрушки , или другихъ тому подобныхъ вещей ; также вмѣсто мяснаго опвару можно и бѣлое вино съ распущеннымъ коровиимъ масломъ въ оной употребить. *Примѣчаніе :* Смотря по составу кушанья , оное можно и больному иногда употребить.

Рагу изъ жаркой телятины.

Двѣ ложки муки поджарить въ 12 золотникахъ масла коровьяго , къ тому подлить ренскаго уксусу и воды ; и когда оное вскипитъ , положи въ оное

нарѣ-



нарѣзанной ломшиками шеляпины и яблокъ, горсть коринки, лимону рѣзаннаго ломшиками, нѣскольکو сахара и соли не много, и все оное вмѣстѣ перевари, и подавай на столѣ.

Ежели не захочешь дѣлать съ яблоками, то изрѣжь жаркое крупными кусками и съ коспями, поджарь муки въ маслѣ вмѣстѣ съ нарѣзаннымъ мѣлко лукомъ, налей на оную отвару мяснаго и не много уксуеу и положи жареную шеляпину, все вмѣстѣ переваривъ и отпуская.

Примѣчаніе: Кушанье оное больному полезно.

Рагу изъ лося жареной съ пон- такомъ.

Жаркое изрѣзать кусочками длиною въ палецъ; попомъ въ подоженномъ коровьемъ маслѣ изжарить оное хорошенько; послѣ сливъ масло, на жаркое налить вина, положить лимону, сахару, молченой гвоздики, и все вмѣстѣ переварить, такъ чѣтобъ изъ онаго густоватой сдѣлался соусъ.

Рагу съ зайцомъ.

Зайчье жаркое холодное изрубить кусками, поджарить муки 2 ложки въ двенадцати золотникахъ масла, положить въ оную напыканнаго гвозди-

кою

кою луку, также зайче жеркое, кусо-
сокъ сахару, лимону въ ломтики из-
рѣзаннаго, налишь понтакѣмъ, а за
неимѣнѣемъ онаго употребить можно
укусъ, съ мяснымъ отваромъ: все
оное переваря, опуститъ на столъ.

Рагу съ тетерепами.

Поджарить коровье масло съ му-
кою; потомъ изрѣзавъ тетерева жар-
каго и въ масло положишь вмѣстѣ съ
отваренными въ водѣ донышками ар-
нишу взявъ, или грибовъ, свѣжихъ опен-
ковъ, сморчковъ, луку, напыканнаго
гвоздикомъ: все вмѣстѣ отварить, при
опускѣ къ столу изрубя сельдь или
сарделей, также по произволению двѣ
головки чесноку; исполокши въ оное
положить можно.

Примѣчаніе: Въ грибахъ должно великую
имѣть осторожность, чтобъ дурнаго и
ядовитаго иногда въ числѣ хорошихъ
грибовъ не употребить.

Рагу съ куликами, или бекасами.

Жареныхъ куликовъ разрѣзавъ
пущрь, отварить въ маслѣ, положи
12 луковицъ, шарлоту, такъ какъ от-
варъ мясной варится; потомъ разрѣ-
занныхъ куликовъ съ тертымъ хлѣ-
бомъ съ укусомъ и съ раешершою въ
маслѣ помранцовою корксю, поло-
жить



жить въ кострулю и на оное означенной съ нутренностію вареной отварѣ сквозь сито протереть, и такъ все переваря отпустимъ.

Примѣчаніе: Птички всякія для больного и слабой натуры челоуѣка, весьма полезны.

Рагу съ индѣйкою и съ деревяннымъ масломъ.

Жаркую индѣйку изрѣзать въ ломтики, также остывшія кости гораздо избить, въ кострулю положишь 4 ложки деревяннаго масла и поставишь на огонь; и когда согрѣется, одну луковицу и тертаго хлѣба въ ономъ изжаришь; потомъ положи въ оное избитыя кости, шиміану и базилики, налей хорошаго мяснаго отвара: и когда все оное переварится, положи мясо въ кострулю, и означенной отварѣ съ костей сквозь сито на мясо протри, и положи луку и лимону, все вмѣстѣ переваривъ, отпусти.

Рагу съ курицею.

Изрѣзавъ жареныя курицы, въ малые кусочки взять двое пригоршни тертаго хлѣба, съ яйцо величиною коровьяго масла, помаранцовой корки нашереть на шеркъ, одну луковицу намыкашь гвоздикою, и все оное по-

ложя

ложя въ кострулю и наливъ на оное хорошаго телячьего отвару переварить; попомъ при отпускѣ на столъ положить въ оное рубленыхъ аншу-фишъ или сельдей, также 6 шарлотовъ рубленыхъ.

Примѣчаніе: Оное кушанье полезно мокротнымъ людямъ; потому что соленые сельди раздѣляютъ и разводятъ мокроту.
Рягу изъ оленьихъ губъ и ушей.

Оные отвара въ еоленой водѣ, изрѣзашъ маленькими кусочками уши, рѣзашъ наподобіе лапши, а губы тоненькими ломтиками; попомъ взять крошеннаго луку и коровьго масла, и положи въ оное изрѣзанное мясо, на легкомъ огнѣ въ кострулѣ жарить. При чемъ положить щепоть муки; и какъ не много зажарится, прибавить къ шопу базилики или пепрушки, и наливъ оное хорошимъ отваромъ, переварить; попомъ взять 4 личныя желшка и въ горшкѣ разболшавъ съ ренскимъ виномъ, смѣшавъ съ вышеозначеннымъ и опускать.

Рягу съ аустерсами.

Выложи изъ раковинъ аустерсы съ натуральною своею водою въ кострулю, приложи къ тому пять или шесть ложекъ



жекѣ воды и вари аустеры. Послѣ выложи оныя на сито, чтобѣ вода съ оныхѣ стекла въ чистое судно; потомѣ аустеры положи въ кострею вмѣстѣ съ шершымѣ хлѣбомѣ. На примѣръ: возьми на 100 аустеровѣ шершова хлѣба пригоршни, масла коровьяго величиною съ гусиное яйцо, четвертую долю мушкатнаго орѣха, въ осьмую долю штофа рейнѣ-вейну, на оное влей воду, которая съ аустеровѣ стекла, и вари все вмѣстѣ, мѣшая хорошенько. При опускѣ можно приправитѣ, положи въ оное 4 рубленые сардели или яншу-фишѣ, и свѣжаго лимоннаго соку по пропорци. Можно онымѣ и другія разныя кушанья приправлять, а вмѣсто шершаго хлѣба, кладется иногда въ кушанье и сырѣ пармезанѣ.

Примѣчаніе: Аустеры дѣлаютѣ апетитѣ и гонятѣ мочу; но желудокѣ опягчаютѣ и холодятѣ, по чему слабому желудку не полезны.

Рагу съ мушелями.

Мушели съ ихѣ раковинами пере-
мывѣ, положить въ кострею, и по-
спавя на легкомѣ огнѣ, варить съ
волою и съ цѣльнымѣ рѣпчешымѣ лу-
комѣ, покрывѣ хорошенько; потомѣ
вынуть



вынушь оные изъ раковинъ и очистиа положишь въ кошрулю, къ тому приложишь кусокъ масла коровья величиною въ два гусинья яйца. Расперевъ оное прежде съ ложкою пшеничной муки, оное вмѣстѣ разогрѣвъ прибавишь къ тому перцу, ломпиками нарѣзаннаго лимону, хорошаго мяснаго отвару, нѣсколько капеъ ренскаго уксусу, варишь; и какъ станешъ закипать, налишь оное приготоуенными къ тому прежде, размѣшавъ 8 желтковъ личныхъ съ рубленными сарделями.

Примѣчаніе: Мушели такоужь дѣйствіе, какъ и аустерсы имѣють, ко моріи мушели здоровѣе, нежели рѣчные.

Рагу изъ 120 раковъ.

Раки съ солью, или безъ соли сварить въ водѣ; пошомъ шейки и клещи изъ кожи вылупишь, и взявъ коровьяго масла, величиною съ яйцо, и означенныя раковыя шейки и клещи въ ономъ съ земляными яблоками, или съ грибами четверть часа пожарить, и къ оному приложишь ложку пшеничной муки. Пошомъ шелячей, или другой какей нибудь хорошей сварить отваръ съ петрушкою и съ колачемъ (*).

(*) Между тѣмъ раковую кожу въ четверти фунта коровьяго масла растолочь, такъ какъ розмазню, и жарить въ кострулѣ, до тѣхъ поръ, какъ масло покраснѣетъ; пошомъ оное раковое масло въ вышеозначенной опшварѣ влить, шумъ же шолченаго миндаля четверть фунта и мушкапнаго цвѣту положи, и все оное сквозь сито прошереть. Пошомъ въ оное вложивъ поджаренныя прежде раковыя шейки и клещи разогрѣть, и опускать къ столу. Раковымъ масломъ соусы, рагу, и другія разныя кушанья приправляются.

*Рагу (**)* изъ щучей печенки съ карпоцыми, или съ налимоцыми молбками.

Собравъ печенокъ и молоко довольное число замянуть (***) оныя въ кипячкѣ: пошомъ изрѣзавъ въ кусочки, смѣшавъ съ дѣланными аустерсовыми мушелями, или съ грибнымъ соусомъ. *Примѣчаніе:* Полезенъ такимъ людямъ, которые мало жажды имѣють.

Рагу

(*) Къ сему булки, или какой нибудь другой пшеничной хлѣбъ, равно какъ и калачь употребляются.

(**) Рагу то же званіе, что и соусъ.

(***) Замянуть у поваровъ разумѣется, заварить нѣсколько.

Рагу съ грибами.

Грибы очисти перемышь, потѣмъ отвари въ и осуши въ полотенцѣ; и положи оныя въ четверть фунта расплавленнаго коровьяго масла въ кострулю съ пучкомъ петрушки, шимлянѣю съ рѣдкимъ цѣльнымъ лукомъ, вари въ вѣстѣ, и ежели грибы отъ себя дадутъ много отвара, оное уваря, приложи ложку пшеничной муки, и когда нѣсколько еще покипитъ, прибави по пропорціи молока, и да въ переваритъ; потѣмъ размѣшай 6 желтцѣю личныхъ съ мушкатирѣю цвѣтомъ и съ перцемъ, онымъ зали въ рагу и отпуская.

Примѣчаніе: Грибы больше къ перемянѣю вкусу, нежели къ пользѣ человеческой служить могутъ.

Рагу съ каштанами.

На примѣръ фунтъ каштановъ облупи, и въ 36 золотникахъ коровьяго масла и съ кусочкомъ сахару. Зажари въ кострулѣ, къ сему приложи ложку муки пшеничной и хорошаго мяснаго отвара медвари; потѣмъ положи двѣ рубленныя сардели, при отпускѣ къ емолю прибави.



Примѣчаніе: Кашпаны хощя питательны и пріяшны; однако для больныхъ не употребительны.

Рагу съ рѣпою.

Рѣпу очисти изрѣзавъ продолговатыми, или четвероугольными кусочками, и одинъ разъ въ водѣ вскипѣвъ и вылишь на сито, чѣшобъ вода спекла; пошомъ во всемъ такъ же поступавъ, какъ въ приготоувленіи рагу съ кашпанами показано.

Рагу съ пареною петчиною.

Подожги въ маломъ количествѣ коровьяго масла ложку муки, положи въ оное нарѣзанную ломпиками вареную вещьну, къ тому прибавъ крошеняго мѣлко луку, полченой гвоздики и лавроваго лисшу, и вари оное скоро; пошомъ поджарь въ маслѣ пшеничныхъ гренковъ, и положи оныя на блюдо, облей соусомъ и отпускай.

Примѣчаніе: Оное рабочимъ людямъ полезно.

Телячья голяшка () съ краснымъ соусомъ.*

Телячью голяшку, которая на примѣръ фуншовъ въ шесть, побивъ хорошенько верхнюю перепонку ободрашь и нашпиговать оную вещьною

и

(*) Голяшка, или задней четверти нога.

и петрушечнымъ кореньемъ обвернувъ въ три или въ четыре листа бумаги, на вертѣлѣ зажарить; попомъ поджечь ложку муки, въ 12 золотникахъ коровьяго масла, положить въ оное горсть мѣлко рубленаго луку, и наливъ нѣсколько отвару варить вмѣстѣ полчаса; приправишь двумя рублеными сарделями, или Голландскою сельдью, и положи не много перцу выложишь на блюдо; а на верхъ положишь жареную въ бумагѣ шеляшину.

Или такимъ образомъ.

Положишь въ кострюлю 24 золотника коровьяго масла, полшоры ложки муки, мѣлко рубленыхъ сарделей, или двѣ Голландскіе сельди, головку полченаго чесноку, четверть мушкетнаго орѣха, два лавровые листа, сокъ изъ одного лимона, и сколько потребно для соусу отвару, размѣшавъ все оное хорошенько, вари на угольяхъ чтобъ поспѣло.

Телячью голяшку Шпанскимъ манеромъ приготоплять.

Телячью голяшку побивъ хорошенько нарѣзать долгими кусочками вештины, 8 сарделей, или 2 сельди ошъ кожей ободрасть; и такъ же изрѣ-



зашь; попомъ нащывавъ щелячую
 ногу, нажемъ вщипать въ каждую ды-
 рочку по кусочку ветчины; и по ку-
 сочку сельди или сардели; такимъ об-
 разомъ на шпиговавъ и обвернувъ бу-
 магаю жарить спѣдо на вертѣлѣ;
 попомъ приправить слѣдующимъ са-
 усомъ: возьми 3 стакана шанпанскаго
 вина, 2 ложки деревяннаго масла, 2
 головки чесноку, 2 кусочка лимону,
 6 гвоздичекъ, 6 зернушекъ перцу, вѣ-
 щочку базилики, 2 лавровые листочка,
 мѣлко крошеную луковицу, вари все
 оное вмѣстѣ четверть часа; попомъ
 мѣнною ложкою (*) оное вылови все
 вонъ и брось; а въ жижу положи облуп-
 ленныхъ и въ водѣ прежде отварен-
 ныхъ оливокъ двое пригоршни, нѣ-
 сколько ломтиковъ земляныхъ яблокъ
 и хорошаго мяснаго отвару, поста-
 вить на огонь; попомъ положить на
 сковороду, или въ каструлю 12 золот-
 никовъ масла коровьяго, одну ложку
 муки пшеничной, двѣ рубленныя сар-
 дели или одну сельдь, и оное изжа-
 рить; попомъ какъ оное, такъ и все
 вышепоказанное смѣшать вмѣстѣ и
 сва-

(*) Пѣнная ложка дѣлается такъ какъ чумичья,
 или уподобникъ, только съ дырами подобно
 гедилкѣ.



свзртивъ по состоянію соусовъ, при опускѣ положи на блюдо жареную телячью голяшку облей оныѣ соусомъ.

Телячья голяшка съ огуречнымъ соусомъ.

Голяшку телячью побивъ зашпнушь въ кипящѣ, и нашпиговавъ жарить сквозь бумагу какъ выше показано, потомъ на оную сблать соусъ такимъ образомъ:

Облупишь 12 огурцовъ и разбѣзавъ каждой на 6 доль, положишь въ глиняной горшечкѣ, на оныя нальишь ренскаго уксусу, и приложишь соль и перцу; такъ же ломтиками рѣзаннаго луку, варишь молча; потомъ поджаришь въ 12 золотникахъ масла коровьяго, муки полторы ложки, огурцы вынувъ жарить въ ветчинномъ салѣ, послѣ изъ сала вынуть и положишь въ подоженую муку съ масломъ, налить навѣрхъ по пропорціи отвара мяснаго, и когда хорошо укипишь. Приправишь оное положа не много толченаго чесноку, двѣ рубленныя сардели и нѣсколько капель виннаго уксусу.

Примѣчаніе: Здоровому чловѣку огурцы дѣлаютъ изрядную переѣмну вкуса; а больному они не годятся.



Телячьи голяшки съ можжепелопыми ягодами.

Во всемъ такъ поступать, какъ при вареніи соуса съ огурцами показано, только вмѣсто огурцовъ отъ 30 до 40 ягодъ можжевеловыхъ испюлокши положить.

Телячья голяшка съ каштанопымъ соусомъ.

Теляшину нашкиговавъ вещчиннымъ жиромъ на вертѣлѣ зажарить, и вышеописаннымъ рагу съ каштанами приправить.

Телячья голяшка съ Аглинскимъ соусомъ.

Нашпиговавъ голяшку и зажаривъ на вертѣлѣ, слѣдующимъ соусомъ приправить.

Двои пригоршни пепрушки еваривъ въ водѣ и воду выжавъ изрубить; помѣмъ положить въ коешрулю масла коровьяго 36 золотниковъ, муки полторы ложки, четверть тершаго мушкашнаго орѣха, одну луковицу напыкавъ гвоздикой и рубленую пепрушку, все перемѣшавъ хорошенько налишь мяснымъ отваромъ и поставитъ на огонь.

Примѣчаніе: Всякаго сорту мясо въ горячкахъ употреблять не позволяется.

Телячья голяшка съ спаржами.

Голяшку нашпиговавъ изжаришь подъ бумагою на вертѣлѣ, какъ показано; потомъ поступать такимъ образомъ: изрѣзавъ спаржи кусочками въ палецъ шириною, отварить въ водѣ спѣло; и положишь въ цѣдилку; а когда вода съ оныхъ спечетъ, тогда распопишь 36 золотниковъ масла коровьяго, и въ оное вложи спаржи, вари на легкомъ огнѣ, шумъ же положи полторы ложки муки, мушкашнаго орѣха, по пучку петрушки, базилику и нѣсколько отвару мясного, перевари вмѣстѣ и выложи на блюдо, наложивъ наверхъ жаркую теляшину.

Чиненую голяшку готовить.

Голяшку съ шолстаго конца разрѣзать бережно до самой кости, такъ чтобъ кожа не была повреждена; потомъ сдѣлать мясную начинку, такимъ образомъ, отобравъ изъ мяса всѣ жилки прочь, и взять на примѣръ онаго мяса 3 фунта говяжьяго, почешнаго сала противъ того въ половину, мясо и сало изрубя мѣлко порознь; потомъ приложи нѣсколько толченаго мушкашнаго цвѣшу, калача намоченаго



ченнаго въ молокъ, два или три яйца, и несколько перстаго маерану и соли, все оное съ рубленнымъ мятомъ и съ саломъ перемѣшавъ, онымъ начинить и зашить голяшку ниткою; потомъ положи на сковороду тонко рѣзаннаго вешчиннаго жиру сверху; но положи голяшку, а на оную накласть еще ломтиковъ вешчиннаго сѣля, и лучекъ травъ: а сверхъ всего налить хорошаго мяснаго отвара чумичку, (*) поставя въ печь зажарить, и опшусить приправя соусомъ двланнымъ изъ раковъ, или вышепоказаннымъ Аглинскимъ соусомъ.

Фрикашированная, или рѣзанная ломтиками телятина.

Съ телячьей голяшки верхнюю перепонку очисти поперекъ и съ кожей разрубить ломтиками, шириною въ два пальца; потомъ ломтики обухомъ повареннаго ножа избить, и наштиговавъ вешчиннымъ жиромъ, и положи на дно коспрули тонко на рѣзаннаго вешчиннаго же жиру, на оной покласть ломтики битной телятины, и поставивъ на легкой огонь, гдѣ

(*) Чумичка, или уполовникъ есть большая поваренная ложка.

Гдѣ стоятъ до тѣхъ поръ, какъ сокъ изъ мяса выступитъ и покраснѣетъ; потомъ выбравъ мясо, въ оставшей сокъ положить 2 ложки муки, чтобъ она съ саломъ поджарилась; такъ же налей на оное отвару и переваря оное пропри сквозь сито въ другую кастрюлю, куда приложи лимону, нѣсколько прѣныхъ кореньевъ, мѣлко рубленыхъ аншу-Фишъ, или грибовъ, земляныхъ яблокъ, или артишоковыхъ доньшекъ, или душенныхъ мясныхъ ломтиковъ, съ очищеннымъ зеленымъ горохомъ, со спаржами и помю подобнымъ, приваря опуститъ къ столу.

Фрикасированная телятина.

Изъ телячьей голяшки вырѣзавъ ломтики толщиной въ два, а шириною въ одинъ палецъ, избить обувомъ повареннаго ножа, и нашинговать такъ какъ обыкновенно пестерезъ шингованъ бываетъ; потомъ положить оныя ломтики въ кастрюлю шпикованною стороною, на дно кастрюли, налей на оное ложку мясного отвара, приложи къ сему тернастаго перцу, гвоздики, вѣточку базилику, мѣлко крошенаго луку, поставь на огонь и закрывъ хорошенько души; а



когда укипитъ, и нижняя сторона битаго, или фрикасированнаго мяса покраснѣетъ и поджарится, то выбравъ изъ кострули мясо, въ оставшее положа ложку муки перевари; пошѣмъ протри оное сквозь сито, и положа опять мясо подогрѣвъ опускай, или приправь оное слѣдующимъ шевелевымъ соусомъ, возьми 4 пригоршни шевеля, обмой и воду сквозь сѣдфешку изъ онаго выпряси; пошѣмъ положи оной въ кострулю, приложи 24 золотника коровьяго масла, луковицу напычь гвоздикою, пучекъ петрушки и базилику, закрывъ поставь на легкой огонь, и когда попрѣетъ четверть часа, приложи въ оное не много коровьяго масла, 3 или 4 личныя желтка густо вареныя, изрѣзавъ мѣлко положи, и налей стаканъ вареныхъ сливокъ, и не много все перевари; пошѣмъ положа на блюдо наклады сверху онаго битое шелячье мясо.

Шпанскую птицу изъ телятины готовить.

Изъ шелячьей голяшки вырѣзавъ ломтики длиною и шириною въ большей палецъ, избей обухомъ ножевымъ; пошѣмъ нарѣжь въ чиннаго жиру

жиру самыми тоненькими ломшиками точно такой же величины, какъ и телячьи ломшики; потомъ положи телячьи ломшики на вешчинные, сверни трубкою какъ бумагу свертываютъ, и воткнувъ на спичку прилежи къ вертѣлу, жарь спѣло; при чемъ возьми горсть тернаго сипнаго хлѣба, смѣшавъ съ полугорстью муки пшеничной, посыпай жаркое и жаривай такъ, чтобъ поспѣло совершенно, оное можно къ столу одно употребить или облить прежде показаннымъ соусомъ.

Примѣчаніе: Можно больнымъ оное послѣ болѣзни въ пищу употреблять.

Фрикасе телячье съ деревяннымъ масломъ.

Телячье мясо нарѣзать ломшиками толщиною въ палецъ, оную избить мягко и широко положить въ кострюлю; 3 ложки деревяннаго и четверть фунта коровьяго масла, и растопить виѣстѣ на легкомъ огнѣ; потомъ положи въ оное нѣсколько полченаго перцу, мушкатнаго цвѣшу, кишнецу, не много рубленаго мѣлко луку, петрушки и соли, обмакивать въ оное ломшикъ за ломшикомъ, и посыпать тертымъ сипнымъ хлѣбомъ



жарить оные на ростбѣ; потомъ об-
ливъ соусомъ.

Примѣчаніе: У кого соки повреждены и вну-
тренняя часть опухла; оное вредно не
можетъ.

Черное фрикасе съ телятиною.

Мясо такъ же какъ и прежде при-
готовя подложить на блюдо, посыпанъ
солью и перцемъ; потомъ положить
въ плоскую кастрюлю 24 золотника
масла коровьяго особливо; потомъ по-
джарить оное, и битое мясо повалывъ
въ мукъ, съ обѣихъ сторонъ зажа-
рить, наконецъ приправить нарѣ-
заннымъ лимономъ.

Телячей карминадъ изъ ребръ.

Хотя карминадъ и такимъ же
образомъ готовится, какъ о телячьихъ
голяшкахъ показано; однако
покажу я здѣсь способъ, какъ карми-
надъ съ хорошими травами особливо го-
товить: на примѣръ возьми ребра,
разрѣжь оныя вдоль на столько ку-
сковъ, сколько реберъ будетъ, выну
мясо обрѣзая бережно отъ позвон-
ковъ, и избави обухомъ ножа мягко,
всѣмъ изрубить 12 грибовъ, 3 луко-
вицы, пригоршни петрушки и бази-
лику, оное положи въ кастрюлю,
приложи масла коровьяго по фунта, и
нѣ-

нѣсколько толченаго перцу, сверхъ
всего шупъ же положишь битое мясо,
и на легкомъ огнѣ вмѣстѣ жарить;
потомъ приложиши къ шому ложку
муки и сколько потребно для соуса
отвару, и когда отваренія оное такъ
загустѣеть, что права будетъ при-
спавомъ къ мясу, то съ огня соствя-
вишь, чпѣбъ остыло; потомъ из-
рѣзать величинаго жиру такими ку-
сочками, какъ долги ребра, оные
ломтики разрѣзавъ въ срединѣ, ребра
въ оные вѣшкнутъ; потомъ положи
на блюдо насыпавъ тертымъ ситнымъ
хлѣбомъ, облишь соусомъ и поста-
вишь въ печь, и когда зажарится
обложь ломтиками лимона ошмущишь
къ салоду.

*Карминадо изъ телятины натру-
рально готовить.*

Оные такъ какъ и прежне при-
готовить; потомъ растопя въ ко-
ширулѣ полфунта коровьяго масла, по-
ложишь въ оное искроша 3 луковицы,
нѣсколько петрушки, базилику и
соли, 12 зеренъ толченаго перцу:
взять 6 пригоршенъ тертаго блага
хлѣба, муки шрое пригоршни и пе-
ремѣшать; потомъ ребра обмакивая



въ означенное масло обвалять въ пере-
ремѣшенномъ съ мукою въ тертомъ
хлѣбѣ жарить на ростѣ, (*) и упо-
треблять оныя на обкладку разныхъ
соусовъ по различесву.

Другой сортъ карминаду.

Мясо такъ какъ и прежнее пригото-
вля положишь въ горшокъ; попомъ
взять стаканъ уксуу, вина ренскаго,
воды и нѣсколько соли, и съ хорошими
правами дать вскипѣть, и оной кипя-
токъ налить на карминады, и по-
крывъ дай стоять съ часъ, послѣ вы-
бери изъ уксуу карминады и осуши
на салфеткѣ; попомъ размѣшай 4
айца и обмакивая въ оныя карминады,
посыпъ толченыхъ бѣлымъ хлѣбомъ
смѣшаннымъ съ мукою, пеки въ полу-
фунтѣ коровьяго масла, послѣ въ
ономъ же маслѣ поджарь петрушку и
подавай съ карминадомъ обложя лом-
тиками свѣжаго лимона.

*Фрикасированная телячья гру-
динка.*

Разъ два три грудинку разогрѣвъ
въ горячей водѣ перемывать хорошень-
ко; попомъ оной дать вскипѣть, и еще
вы-

(*) Решетка желѣзная на ножкахъ съ ручкою,
на кспрй жаркое жарить.



вымыть; грудинку изрѣзать продолговатыми кусочками; потомъ положи 24 золотника масла коровьяго въ ко-спрулю давь вскипѣть, и въ оное вло-жишь изрѣзаную грудинку, приложя на-шыканую гвоздикомъ луковицу, по 2 въ-пючки петрушки, базилики, или ши-ману. И такъ въ маслѣ все разогрѣвъ всыпать въ оное ложку муки, и раз-мѣшавъ прилей кипячей воды сколько по-требно, пѣну снимай, и когда нѣ-сколько покипитъ, шумъ же положи четверть фунтя вешинны, 8 свѣ-жихъ грибовъ, или аршинокъ выхъ до-нышекъ; потомъ совсемъ доваря вы-пусти въ горшекъ личныхъ желтковъ, возьми 2 ложки сливокъ, или молока, и приложи немного мушкатнаго цвѣ-ту и рубленой петрушки, смѣшай. И когда отпускатъ надобно къ столу, то онымъ залей.

Примѣчаніе: Оное кушанье легко, почему и имѣющимъ слабой желудокъ полезно.

Телячья грудинка съ маераномъ.

При исправленіи онаго во всеиъ такъ поступать, какъ о фрикасеяхъ показано. Потомъ грудинку въ шликъ же числѣ масла и муки повара, возьми нѣсколько листочковъ лавро-ваго листу; мушкатнаго цвѣту, лу-



ковицу напыканную гвоздикомъ, пучечокъ майрану и шимтану, вари; а когда поспѣвашъ будешь, возьми кусочикъ масла коровьяго, рубленаго майрану и шимтану, разотри съ полужою муки, и приложи къ мясу, перевара опуская. Вмеѣсто масла можно взять рѣзаннаго адипиками величиннаго сала, и съ онымъ шелячью грудинку приправишь.

Примѣчаніе: Хотя лукъ не всякому полезенъ; однако съ другими вещьми събѣшанной, жидишь кровь и дѣлаешь приятность вкуса.

Телячья грудинка съ петрушечнымъ коренемъ.

Приготовя грудинку какъ и прежде показано, и поваря не много нарѣжь петрушки 20 корешковъ длиною въ вершокъ, и отвари въ водѣ, приложи къ мясу, и когда мясо совсемъ доварится, залей премою личными желтками: такимъ же образомъ можно шелящину съ цвѣтною капустаю, зеленымъ горохомъ, шпинатомъ, морковью, спаржами и тому подобнымъ варить.

Примѣчаніе: По причинѣ петрушки, отблудушаніе полезно тѣмъ, у кого соки кровавые повреждены, для того что петрушка раздѣляетъ и гонитъ мочу.

Теля

Телячья грудинка съ крыжовникомъ.

Отваря и нарѣзавъ мясо кусочками, подожди ложку муки въ 24. золотникахъ коровьяго масла, налей на оное стаканъ или два ренскаго вина, положи горсть коринки, пучечки травъ, луковицу напыканную гвоздикомъ, четверть фунта сахару, довольное число хорошаго мяснаго отвара, и подвари еъ мясомъ вмѣстѣ. Помомъ взявъ ягодъ крыжовнику, положишь въ кипятокъ, и покрывъ дашь довольное постоянь; помомъ выложишь ягоды на цѣдилку, чтобъ вода еъ оныхъ стекла, наконецъ высыпавъ ягоды въ вышепоказанное, приложя лимону себебѣ переваришь, и отпущаешь на столъ.

Примѣчаніе: Пріятная кислота крыжовника дѣлаетъ оное кушанье болящимъ гораздо полезнымъ, по-чему и въ лихорадкѣ оно съ пользою употребиться можетъ.

Чиненая телячья грудинка.

Мясо намочить въ теплой водѣ, чтобъ изъ онаго вся кровь вымокла, послѣ оное выложишь на доску, и когда вода спечетъ, тогда отпори оубъ реберъ такъ, чтобъ оное отпороно было въ срединѣ; а по бокамъ бы осталось цѣло; помомъ начини по-

казан-



казаннымъ прежде сего при изготовленіи пелачей голяшки, рубленой мясной начинкой: ежели же не пожелаешь начинки мясной положить, то намочи бѣлаго хлѣба въ сливкахъ или въ молокѣ, съблай изъ восьми яицъ лишницу въ четверть фунта коровьяго масла: смѣшавъ лишницу съ выжатымъ изъ молока хлѣбомъ, приложи мѣлко изтершаго тиміану, майрану и базилику, мушкатнаго цвѣту, не много мѣлко рубленаго говяжьяго сала и потребное количество соли, все оное перемѣшавъ съ нѣсколькими сырыми яйцами, начини грудинку и зашей ниткою, и положи въ воду векиять одинъ разъ; попомъ остуди въ холодной водѣ, наконецъ нашпиговавъ оную по обыкновенію ветчиннымъ саломъ, зажарь на вершкѣ спѣло; попомъ отпуская наешоль съ щевелевымъ или съ рыбнымъ соусомъ, съ раковымъ рагу, или съ другими приличными соусами, или събдующимъ образомъ: очисти четверть фунта сладкаго миндаля, изрѣжь шоненько, приложи къ оному $\frac{1}{4}$ фунта коровьяго масла, и съ полпора ложкою муки, и съ одною луковицею нашыканной чешырмя гвоздичками съ

спяка



стаканомъ ренскаго вина, количествомъ отвари съ 36 12 золотниками сахару, и все вмѣстѣ вари четверть часа и облей чиненую грудинку.

Телячья грудинка бѣлая съ лимономъ.

Телячью грудинку поставишь на огонь съ водою мало посоля, и какъ закипитъ, тогда въ четверти фунтѣ коровьяго масла поджаритъ не румянно муки полторы ложки, и положишь такъ же нѣсколько луковицъ напыканыхъ гвоздикомъ, и пучекъ петрушеннаго кореня, наложитъ на шельтину и варитъ такъ, чтобъ поспѣло; потомъ съ лимона очистишь верхнюю желтую кожу тоненько; а бѣлую отбросишь прочь, лимонъ изрѣзавъ тоненькими ломтиками и положишь все оное прибавя не много мушканнаго цвѣту въ телячью грудинку, и покрывъ разогрѣшь только и не варитъ, такъ же грудинку можно вмѣстѣ лимону иногда приправишь зеленымъ горохомъ, или спаржами.

Примѣчаніе: Лимонная корка дѣлаетъ оное кушанье полезнымъ.

Телячья лопатка цѣ красномъ соусѣ.

Мясо изрубя кусками обмышь хорошенько, и положишь на блюдо въ муку,



муку, помѣжь на широкой сковородѣ растопя полфунта коровьяго масла, положишь 2 луковицы, наптыканныя гвоздикомъ, два или три ломтика сырой ветчины, 3 лавровые листа, мясо обвалять въ муку, въ ономъ жарить; иногда обѣ стороны мяса поджаряется, тогда приливъ на оное есколько потребно горячей воды, съ часъ крѣпко варишь; потомъ выложишь мясо въ другое судно; а соусъ протереть сквозь сито. Если оной будетъ не довольно густъ, то поджечъ въ масле еще муки, и приложи оной съ капарсами, или макомъ, подваришь соусъ съ двумя рубленными сарделями, иногда вмѣсто сарделей приправишь можно и шапшионами.

Гранатъ изъ телячей лопатки.

Мясо такъ какъ на Фрикасею, наръзашъ долговенькими кусочками и избить весьма тонко, и съ одной стороны нашинговать; потомъ помажь кострею коровимъ масломъ, и положи рядъ бешаго мяса; а другой рядъ рубленаго. И такъ клади мясо въ кострею до самаго верьху чрезъ рядъ съ рубленнымъ мясомъ. Наконецъ такъ испеки оное въ печи и выложи.

При-

Примѣчаніе: Свиное и жирное мясо больно-
му вредно, по чему и кушанье оное сла-
бымъ людямъ употребляемъ не позволи-
тельно.

Битая теллятина.

Мясо изрѣзать такъ какъ на фри-
касею и обухомъ ножа избить гораздо;
потомъ изжарить оное въ четверти
фунта масла каровьяго; но только не
румянено, къ сему приложя двои при-
горшци перстаго хлѣба, 3 изрѣзанные
шарлотя, рюмку бѣлаго вина, не
много хорошаго ошвару, все оное
вари четверть часа; при отпускѣ къ
столу приправь двумя рублеными сар-
делями, и нѣсколькими каплями ук-
суса.

Примѣчаніе: Больнымъ не много можно о-
наго кушать.

*Рубленое мясо изъ жареной те-
ллятины.*

Жаркую теллятину изрѣзать мѣл-
ко, или изрубить; потомъ взять нѣ-
сколько пригоршенъ перстаго хлѣба,
мѣлко крошеняго лимону, не много
мушкапнаго цвѣшу и корицы, одну
дуквицу натыкать чешырьмя гвозди-
ками, и положивъ все оное въ ко-
спрулю, наливъ довольнымъ количе-
ствомъ воды, вари до пѣхъ поръ,
чтобъ



чтобъ все оное перемѣшалось; потомъ клади въ оное рубленую шеляшину съ хорошимъ кускомъ коровьяго масла, и положирю мку ренскаго вина, разогрѣвъ гораздо приправъ, можно вмѣсто вина и воды, иногда въ оное положить сливокъ.

Примѣчаніе: Иногда и больному оное кушанье употребить можно.

Итальянское кушанье изъ телятины.

Прежде смѣшай ложку муки съ четвертью фунтомъ масла коровьяго, приложи къ тому потребное количество молока, нѣсколько мушкатнаго цѣбту, и перемѣшай хорошенько поспавя на жарѣ; потомъ изотри на терпкѣ четверть фунта пармезану, нарѣжь холодной жаркой шеляшины тоненькими ломтиками, такъ же и Французскаго хлѣба, или калача нарѣзавъ ломтиками; потомъ изъ воды и муки замѣсивъ шѣсто; сдѣлай вокругъ блюда обручикъ въ палецъ вышиною, и въ горячей печѣ здеуша посыпь на днѣ блюда пармезанъ сырѣмъ, и наливъ нѣсколько ложекъ молока поклади рѣзаную шеляшину и Французской хлѣбъ рядами, и когда такимъ образомъ блюдо накладешь полно, евѣрхѣ насыпь



сыпь довольно пармезану, сыру, и поставь въ печь, чтобъ испеклось и жарилось; потомъ отпустиай.

Примѣчаніе: Дѣлаеть прохладеніе, почему холодное можно больнымъ ввечеру кушать.

Молочное телячье мясо подобное фрикасею.

Молошное мясо (*) гораздо заварить и остудить въ холодной водѣ, очисти изрѣзать такъ, какъ на Фрикасею долгенькими кусочками; потомъ поджарить на сковородѣ коровьяго масла, такъ, чтобъ оное покраснѣло, и обвалить мясо въ мукѣ съ не большимъ количествомъ перцу и соли, жарить въ поджареномъ маслѣ; потомъ натереть блюдо чеснокомъ, и положить жареное мясо. Наконецъ такъ же изжаря въ маслѣ луку налить на оной хорошаго мяснаго отвару, и сваря оное протереть сквозь сито, наливъ на блюдо сверхъ сладкаго мяса отпустить.

Примѣчаніе: Ежели кто чеснокъ ѣстъ, у того и потъ пахнетъ чесночнымъ духомъ. Однако онъ здоровымъ полезенъ.

Призѣ

(*) У скотины молочное мясо бываетъ всегда у шеи близко зарѣза, и кругъ печени собою бываетъ бѣло: оне въ Россіи больше подъ именемъ крапаго мяса извѣстно.



Призъ изъ телятины на перрълѣ жаритъ.

Взявъ мягкаго телячьего мѣса за-
тлнушь въ водѣ, нарѣзашъ въ кусоч-
ки величиною въ голубиное яйцо; по-
томъ нарѣзашъ такими же кусочками
арнишоковыхъ доньшекъ, такъ же и
опвареной круной печенки такимъ же
образомъ изрѣзашъ; потомъ вареной
вещины нарѣзашъ тоненькими лом-
шиками, къ тому приложи очищенныхъ
аустерсовъ, и все оное вмѣстѣ съ
лукомъ и рубленою петрушкою посы-
павъ не много мукою жаръ; потомъ
просудя одну вещь за другою, вош-
кни на спичку посыпавъ шершымъ
хлѣбомъ, поджаръ на ростѣ и при-
правъ лимономъ.

Фрикасиропанная телячья голова.

Голову селю съ водою хорошень-
ке опереть; потомъ оную обмывъ,
вынуть изъ оной глаза, и языкъ под-
рѣзашъ. Послѣ чего варить оную въ
соленой водѣ не очень спѣло; по-
томъ нижняя челюсти опцими опъ
головы прочь. Языкъ опнявъ и очи-
стля изрѣжь кусочками, положи рѣзаной
языкъ на сковороду съ коровимъ ма-
слемъ, и приложи къ оному пучекъ
пе-

петрушки, базилики, 2 ломтика вешчины, налей хорошаго мяснаго отвара, два ломтика лимону, и поваря не много примѣшай къ тому размѣшавъ 3 желтка яичныхъ и ложку реискаго уксусу съ малымъ количествомъ перцу; наконецъ растопи не много коровьяго масла съ рубленнымъ лукомъ и съ петрушкою, облей голову и насыпавъ шершымъ хлѣбомъ и перцомъ, поджарь на ростѣ, и показанной Фрикасей, при оппускѣ на столъ, облей голову.

Телячья голова съ деревяннымъ масломъ.

Голову очисти и обмывъ, возьми, горсть соли, хорошихъ травъ, вешчинныхъ обрѣзковъ, кусочкѣ масла, и съ голову вари въ водѣ спѣло; причемъ не повредивъ головы, языкъ и челюсти очисти хорошенько и попомъ, обвернувъ голову въ салфетку, положи на блюдо, и сдѣлавъ для онаго особой соусъ, состоящей изъ соли, уксусу, перцу, масла, мѣлко рѣзаной лимонной корки, петрушки, луку и двухъ рубленыхъ сарделей.



Телячья голова подь соусомь дѣланнымь съ пинограднымь пиномь и съ сахаромь.

Телячью голову какъ и прежде показано отварить; пошомь слѣдующимь соусомь приправитъ, налей въ кювретку стаканъ, или полшора поншаку, и не много виннаго укусу, положи четверть фунта сахару, кусочикъ корицы, и нѣсколько ломтиковъ лимону, послѣ въ 12 золотничкахъ масла коровьяго подожди полложки муки, положи въ оную горсть коринки и луковицу напыканную гвоздикою, наконецъ все оное вмѣстѣ переваря, при отпускѣ на столъ соусомь облей голову.

Телячья голова, на вертѣлѣ жареная.

Изъ телячей головы отъ сѣмага рыла кожу отпороть бережно, и кости выбрасть такъ, чтобъ голова видѣла кости имѣла; пошомь начиня кожу телячей головы рубленнымъ телячьимъ мясомъ, какъ выше сего о начиненіи телячей голяшки показано было, укрѣпи оную, воткнувъ на вертѣль снуркомъ и жарь, при отпускѣ на столъ облей дѣланнымь съ грибами, или шампюнами соусомь.

Теля-

*Телячей языкъ съ пармезанъ
сиромъ.*

Взять обрѣзковъ вещичныхъ, собли, пучекъ травъ, не много винограднаго вина, уксусу, воды и языкъ со онымъ спѣло сварить: и когда простынетъ; тогда оной очистя по серединѣ разрѣзать пополамъ, такъ, чтобъ по концамъ оспался языкъ цѣль: потомъ положи оной на сковороду, полишь нѣсколько расшопленнымъ масломъ толсно, осыпавъ языкъ пармезанъ сыромъ, зажарить въ печѣ и приправить прежде сего упомянутымъ рубленнымъ соусомъ. Можно такъ же языкъ облить расшопленнымъ масломъ съ рубленою петрушкою и лукомъ, потомъ посыпавъ тертымъ хлѣбомъ съ мукою на растѣ. И такъ карминадъ зажарить и опшустить на споль съ сухимъ горохомъ, или другимъ какимъ нибудь кушаньемъ пригошова.

Телячей языкъ съ соусомъ изъ винограднаго пина съ сахаромъ.

Языкъ, отваря въ водѣ спѣло, пропустидишь, очистишь и нашпиговавъ зажарить на вершѣлѣ; потомъ приправить слѣдланымъ изъ винограднаго вина съ сахарнымъ соусомъ, какъ о



помѣ въ приготоувленіи шелячей голоуы уже показано было.

Телячьи нѳги съ горчицею.

Прежде нѳги, какѣ показано о голоуѣ шелячей, мягко отварить, кѳсти изѳонихѣ выбравѣ, изрѣзать въ кусочки и положить въ кастрюлю, къ тому проложитѣ масла коровьяго $\frac{1}{4}$ фунта, двое пригоршни шерстаго хлѣба, не много соли и перцу, наливѣ на оное потребное количество хорошаго мяснаго отвару, переварить; а при отпращленіи примѣшать къ сему 4 ложки горчицы и не много сахара. Оное можно и вышепоказаннымѣ соусомѣ сдѣланнымѣ изѣ винограднаго вина приправить.

Печенья нѳги телячьи.

Телячьи нѳги разрѣзать по серединѣ вдоль по костямѣ, изѣ чего сдѣлается 8 штукѣ; попомѣ выломавѣ изѣ оныхѣ большія кѳсти, вари въ ренскомѣ укусуѣ, приложя къ оному нѣсколько большихѣ луковицѣ, не много тиміану, гореть соли и воды, вари спѣло; попомѣ вынувѣ изѣ отвару опрыски оные не много еще укусомѣ и солью, дай онымѣ такѣ стоять часѣ цѣлой; попомѣ осуши въ сал-

фешкѣ

ФешкѢ и обмакивай ихъ въ тѢсто, которое дѣлается такимъ образомъ:

Положи въ кострюлю или въ другую какую посуду 4 пригоршни муки, изъ чепырехъ лицъ бѣлки разбей деревянною ложкою хорошенько; потомъ помаленьку прикладывая къ оному рюмки двѣ ренскаго вина, или пива, мѣшай хорошенько, для того, чтобъ бобковъ не было; тѢсто такъ густо быть должно, чтобъ на ложкѣ тянулось и съ оной бы отекало; поставя на огонь сковороду и растопя $\frac{1}{4}$ фунта коровьяго масла, обмакивая ноги въ тѢсто жарить, и завернувъ въ салфетку опускать на столъ: такимъ же образомъ и бараньи ноги готовятся.

Телячьи ноги, какъ будетъ () готовить изъ 12. штукъ.*

Ноги въ водѣ отварить и кости всѣ выбрать; потомъ взять сколько почешнаго говяжьяго сала, сколько тяжело выбранныя изъ негъ кости потянуть. Сало и ноги изрубить мелко; потомъ выпустить изъ

Г 3

8

(*) *Boudin*, есть французское названіе, а по Руски, хоня бы и должно называть его сасискою, или свѣжею колбасою; но оной больше подѣлимъ знаѣемъ здѣсь извѣстенъ.



8 яицъ бѣлки и избить ихъ въ пѣну
 шакъ бѣло, какъ снѣгъ; потомъ
 вложить желтки и все вмѣспѣ пе-
 ребить, послѣ взять намоченаго въ
 молоко калача, горсть муки, чет-
 верть фунта коринки, корку съ одно-
 го лимона мѣлко изрѣзать, не мно-
 го мушкатнаго орѣха и соли вмѣспѣ
 съ рубленными пелячьими ногами,
 съ саломъ все перемѣшать; ежели
 густо будетъ, то прибавить къ оно-
 му сливокъ, или молока, въ кошоромъ
 бѣлой хлѣбъ намоченъ былъ; потомъ
 намазавъ салфешку коровимъ масломъ,
 накрыть на глубокую посуду и выло-
 жить въ салфешку весь составъ и
 завязавъ, варить полтора часа хоро-
 шенько въ соленой водѣ, между пѣмъ
 сдѣлать соусъ. Такимъ образомъ возъ-
 ди четверть фунта коровьяго масла,
 ложку муки, 4 желтка личные, и раз-
 мѣшавъ все оное хорошенько, прило-
 жить очищеннаго и мѣлко нарѣзан-
 наго миндаля 12 золотниковъ, шакъ
 же мѣлко рѣзаннаго изюму горсть, 18
 золотниковъ сахару и спаканъ вино-
 граднаго вина, мѣлко крошеной ли-
 монной корки, носшавя оное на огонь,
 перемѣшай хорошенько; буде очень
 густо сдѣлается, то прибавь въ оное
 воды

воды сколько потребно, и переваря не много, выложи будишь на блюдо и облей онымъ соусомъ.

Печень телячью дѣлать наподобіе пирога.

Телячью печенъ въ игшѣ испощь наподобіе кашицы, и пропереть сквозь сѣдиакки; шакъ же нарѣзавъ мѣлко $\frac{3}{4}$ фунта вешиннаго, или говяжьяго, почешнаго сала изрубить. Потомъ, 6 бѣлковъ яичныхъ разбить въ мисочкѣ въ пѣну, къ сему приложя 8 желтковъ яичныхъ и размѣшавъ все смѣшавъ съ печенью и съ саломъ, къ шому прибавить 6 золотниковъ рубленыхъ капарсовъ, по горсти изюму и коринки, не много рубленой шалфеи, 3 толченые гвоздички, размѣшавъ все оное хорошенько, намазатъ глубокую кастрюлю масломъ коровнимъ, и обложя здоромъ вылить сей составъ и печь полтора часа. Потомъ ложку муки въ 12 золотникахъ масла поджарить, и въ оную положи по горсти изюму и коринки, 18 золотниковъ сахара, стаканъ ускусу и горсть капарсовъ, доливъ водою переварить, и выложя печенъ на блюдо означеннымъ соусомъ облишь.



Телячью печень на пертвѣлѣ жарить.

Нашпиговавъ печень вопкнушь на вершѣло и обвертѣшь здоромъ; а когда мягко зажарится, приправить оную сдѣлашнымъ изъ изюма соусомъ. Или прежде нежели печень обвернешь, посыпь оную пшмномъ; пошомъ обверши здоромъ, и зажаривъ облей поджаренымъ коровымъ масломъ.

Примѣчаніе: Оное и больному вредно бышь не можетъ.

Телячью печень на блюдоѣ готопить.

Печень изрѣзать ломпиками полдиною въ палецъ, и осушить съ оной кровь салфешкою; пошомъ положишь на блюдо $\frac{1}{2}$ фунта коровьяго масла, и оную рѣзаную въ ломпики печенку накрывъ хорошенько поставишь на жаръ. И когда будетъ закипать, тогда всыпь въ оное горсть першаго хлѣба, половину мушкатнаго орѣха и печенку въ маслѣ переворошивъ до вари; пошомъ выжми сокъ изъ одного лимона, разотри съ двумя ложками муки, приправь онымъ.

Телячья печенка съ поджаренымъ масломъ.

Печенку нарѣзать кусочками полдиною въ палецъ; пошомъ осыпавъ блюдо



блюдо солью, положишь печенку; такъ же и сверху солью посолишь, дашь постоять $\frac{1}{2}$ часа; попомъ осуши печенку салфеткою обваляшь въ мукѣ. И поставя большую сковороду съ четвертью фунтомъ коровьяго масла на огонь, съ обѣихъ сторонъ жарить, и облеза рѣзаннымъ въ ломтики лимономъ приправишь.

Или такимъ образомъ.

Оборошишь печенку рѣзаную въ ломтики въ поджареномъ коровьемъ маслѣ и положишь на сковороду; попомъ взявъ 2 пригоршни тертаго хлѣба, горсть муки, рубленаго луку и пепрушки, все вмѣстѣ перемѣшавъ посыпашь онымъ печенку и жарить исподволь въ печѣ, такъ же печень можно подавать и съ другими приправами, какъ на примѣрѣ съ шпикадомъ, съ кореньями, съ зеленымъ и сухимъ горохомъ и съ чечевицею.

Легкое телячье рубленое.

Легкое въ водѣ мягко свари полова не много соли; попомъ взявъ 6 золотниковъ сухихъ или свѣжихъ сморчковъ, перемой и отвари въ мясномъ отварѣ; попомъ выжми хорошенько, и изрубя вмѣстѣ съ легкимъ



мѣлко, положи въ кострулю приложя горсть коринки, двое пригоршни шер-наго хлѣба, четверть фунта коровьяго масла, не много мушкатнаго цвѣшу, налей мяснымъ отваромъ и вари. А когда поспѣвать будетъ; то положи въ оное изрубленной пещрушки и два личные желтка.

Сморчки съ телячьимъ легкимъ.

Сваря легкое и изрубя съ сморчками емѣшай съ оными 3 или 4 яйца сырыя; попомѣ поджарь шер-наго хлѣба в пригоршенѣ или больше въ говяжьемъ салѣ, приложя не много мушкатныхъ духовъ смѣшай все вмѣстѣ, и ежели оное будетъ водяное, приложи горсть муки; наконецъ замѣси изъ одного яйца и трехъ пригоршенѣ муки тѣсто какъ на лапшу, и разсучивъ оное изрѣжь четверугольными кусочками, которые сгибая наподобіе сморчковъ начини рублеными сморчками съ легкимъ, и когда оныя изгѣтвишь такимъ образомъ, то изжарь ихъ въ маслѣ коровьемъ и подавай одни, или съ другимъ какимъ приличнымъ соусомъ.

Теля.

Телячьи кишки подобно фрихасен готовить.

Изрѣжь кишки въ кусочки такъ, чтобъ были кудрявы, и при оныя на столѣ горѣшью соли, чѣнобъ отъ оныхъ нечистота вся ошестала; потомъ перемивь вари ихъ въ водѣ съ солью очень мягко, послѣ распоня 18 золотниковъ коровьяго масла, приложи въ оное ложку муки, луковиду нашыканную двумя гвоздиками, пучекъ базилики и пепрушки, повари, и когда кишки въ водѣ еварятся, положи на решето, чтобъ съ оныхъ вода ошекла, тогда вари ихъ въ мясномъ отварѣ четверть часа. Наконецъ возьми молока, выпусти два яйца, не много рубленой пепрушки и мушкатнаго цвѣту, перемишавъ положи въ кишки и отпуская.

Телячьи кишки печеныя.

Телячьи кишки по вышеозначенному приготовив изрубить, и съ оными положишь прѣе пригоршенъ шершняго хлѣба, мѣлко рѣзанныхъ фишашекъ, не много мушкатнаго цвѣту и соли; потомъ размѣшавъ изъ десяни яицъ желтки съ ложкою муки и съ сливкамъ сливокъ печь на сковородѣ



вородѣ въ полуфунтѣ коровьяго ма-
сла, при отпускѣ на столъ посыпать
сахаромъ.

Примѣчаніе: Подобныя сему кушанья сла-
бому желудку сносными смотря по об-
стоятельству сложенія быть могутъ.

Чиненое теллячье горло.

Теллячье горло сваря мягко въ водѣ
сѣ солью; потѣмъ вынувъ просту-
дитъ, и начиня рубленнымъ теллячьи-
мъ мясомъ изжарить въ печѣ. Оное
можно разными соусами приправлять.

Чиненая баранья голяшка.

Голяшку изжаря обрѣзать все мя-
со отъ костей прочь, а кости другъ
отъ дружки не отнимать. Изрубя мя-
со сѣ четвертью фунтомъ говяжьяго
почешнаго и сѣ четвертью фунтомъ
вешчиннаго сала гораздо мѣлко, при-
ложи къ оному намоченаго въ молокѣ
сѣлаго хлѣба, мѣлко рубленаго луку,
двѣ головки чесноку рубленаго,
петрушки и базилики, соли и
не много толченаго перцу, 3 или 4
лѣща, перемѣшавъ все оное хорошень-
ко и положи кости на сковороду, вы-
ложи весь составъ на оныя, опривъ
наподобіе фигуры цѣлой бараньей го-
ляшки и поставя сковороду гѣ печь,
дай стоять долгое время, чѣмъ за-
жари-



жарилоев; пошомъ слови жиръ и приправъ грибнымъ соусомъ, или педай на столъ одну.

Примѣчаніе: вмѣсто луку и чесноку можно такъ же и другое что нибудь употребить.

Баранины задняя четверть королепскимъ манеромъ.

Баранью четверть бить палкою очень мягко, и на шпаговать нарѣзавъ вешчиннаго сала полщиною въ палецъ, и свернувъ баранину кругло, увязать снуркомъ и обвалянь мукою; пошомъ на большую сковороду положи масла коровьяго 36 золотниковъ, и распоя поджарить, чтобъ масло покрасѣло, и туда положи въ мукъ обваляную баранину и жарить: когда оно зажарится, то налить на оную кипяшку воды, и дать прѣсть цѣлой часъ; пошомъ приложить 6 луковицъ и шыканныхъ гвоздикою, 2 морковныхъ, 4 петрушечныхъ и 2 пустернаковыхъ корня, пучекъ базилики, и вари спѣло излегка, такъ, чтобъ соусъ клеекъ былъ; и когда ко дну сковороды пригорать будетъ, вынуть баранину и поставить въ вольной жаръ чтобъ не проспыла, а въ оставшей соусъ прибавить мяснаго отвару нѣсколько ложекъ, чтобъ лучше сквозь сито



соусъ процѣдить было можно, сложя жиръ, напереть горькихъ померанцовъ и выжавъ сокъ, онымъ приправитъ соусъ и облишь баранину.

Задняя четверть варанины съ яйцами.

Баранину во всемъ такъ же какъ и прежнюю приготовить, только не шпиговать, и поставитъ въ вольной жарѣ, чтобъ не просыла, а соусъ процѣдитъ сквозь сито, выпуститъ 12 яицъ, изрубитъ 12 сарделей, и въ четверти фунта коровьяго масла и на сковородѣ сдѣлавъ яишницу; при отпускѣ на столъ положи на соусъ баранину; а сверхъ оной наложитъ яишницу.

Или такимъ образомъ.

Ежели баранина повеситъ 2 дни, то оную мягко убить и взявъ 8 сарделей и 12 шарлотковъ оными нашпиговавъ жаритъ на вертѣлѣ; и положи на блюдо испыкать вилами, покрывъ, поставитъ на жарѣ чтобъ изъ оной много соку выступило, въ потъ сокъ приложитъ сарделей и яицъ приправитъ какъ и прежнюю.

Мячъ изъ четверти варанины сдѣлать.

Въ баранины верхнюю кожу
, и мясо ошкостей обрѣзавъ,
взять

взять 30 шарлоповъ, 4 головки чеснока, шершой мушкатной орѣшикъ, 8 гвоздичекъ и все съ мясомъ вмѣстѣ мѣлко изрубить; пошомъ 2 $\frac{1}{2}$ фунта вешчиннаго сала нарѣзавъ дольгими и четвероугольными кусочками, смѣшавъ съ рубленою бараниною вмѣстѣ и обмазавъ коспрулю масломъ коровьимъ положить. Дно оной укласть, понинькими ломшиками вешчиннаго сала, такъ, чтобъ дна не видно было; а на оное положить рубленое мясо, и поставя въ печь, дать спожать два часа; пошомъ все сало съ онаго елова опрокинь на блюдо такъ, чтобъ нижнее сало было наверху, при оппускѣ на столъ приправь сардельнымъ соусомъ и ломшиками лимона.

Четверть баранины съ огурцами.

Убить часть баранины мягко, и нашпиговавъ сарделями и шарлошами жарить на вертѣлѣ; при оппускѣ на столъ приправь оную огуречнымъ соусомъ такъ, какъ о томъ показано было въ пригоповленіи шелячей гольяшки.

Красная четверть баранины.

Четверть побить и нашпиговать крупно вешчинсю, обязать енуркомъ,



комъ, и приложя пучечокъ травъ, нѣсколько луковицъ гвоздикою напыканныхъ, виннаго уксусу, воды и соли сварить спѣло; потомъ выложивъ на блюдо и обложя лимономъ въ салфеткѣ отпустишь и едѣлашь для оной холодной соуеъ, взявъ масла деревяннаго, уксусу, соли, рубленаго луку, петрушки, першой лимонной корки, и смѣшавъ отпустишь. Оное можно горячее и холодное на столъ посылать.

Примѣчаніе: Для больныхъ оное кушанье не очень полезно.

Баранья задняя четперть съ сафою капустою.

Баранину побиеъ хорошенько изжарить на вертѣлѣ, или въ печѣ спѣло; между шѣмъ разрѣзавъ въ четверши 6 кочней капусты, и поставя на огонь полфунша масла положить въ капусту, и когда она зажарится, приложить нѣсколько ломтиковъ вешчины, 2 луковицы напыканныя гвоздикою и наливъ хорошаго мяснаго отвару, вари спѣло, и при отпускѣ на столъ обложишь баранину.

Часть

Часть баранины со пшеномъ сарачинскимъ.

Баранину сварить такъ, какъ и прежнюю; попомъ 1 фунтъ пшена сарачинскаго наливъ потребнымъ количествомъ хорошаго мяснаго отвара, варить гораздо круто, простудя положишь выпуся 6 лиць $\frac{1}{4}$ фунта масла коровья, шершой мушкашной орѣхъ и перемѣшавъ выложи на блюдо, положи отваренную баранину, и облѣпи пшеномъ наподобіе паштешовъ, сверху оставь дырочку, чтобъ можно было въ оныя подливать отвару, въ которомъ баранина варилась; попомъ помазавъ желткомъ лишнимъ и осыпавъ шершымъ хлѣбомъ, сажать въ печь. И когда въ печь полчаса попекутся и зарумянятся, тогда вынувъ опускай на столъ.

Примѣчаніе: Пшено дѣлаетъ запоръ, по чему часто употреблять не полезно.

Четверть баранины съ шалфею и чеснокомъ.

Побивъ баранину обухомъ ножа, воткнуть въ оную 12 вѣшочекъ шалфея, 6 головокъ чесноку, на вертѣль зажарить, или удушя огуречнымъ соусомъ приправить.

Че.



Четверть баранины съ каштанами.

Четверть новаляв въ мукъ, въ маслѣ зажарить, впрочемъ во всемъ такъ поступать какъ въ приготовленіи баранины Королевскимъ манеромъ показано; попомъ приправить каштановымъ, или рѣпнымъ соусомъ.

Примѣчаніе: Каштановъ желудокъ скоро варить не можетъ, почему слабому желудку оныя не полезны.

Четверть баранины съ лукомъ.

Баранину нашпиговать во всемъ такъ, какъ и съ преждепоказанной поступать. Между гѣмъ очисти 60 луковицъ зажарить въ полуфунтѣ масла коровьяго, чтобъ поджарилось, при жареніи насыпать лукъ одною ложкою мукі; попомъ масло жареное съ лукомъ слишь въ мясной ошваръ и переварить. Онымъ четверть баранины приправить.

Примѣчаніе: Онаго больнымъ употреблять не можно.

Баранина наподобіе лосины.

Баранью четверть опнять съ спиною костью такъ, чтобъ она подобна была лосиной спинной кости; попомъ жиръ весь обрѣзать, кожу снять и нашпиговавъ, поступать такимъ образомъ, на примѣръ: нашерши баранину солью

поло-

положить въ судно, и наливъ на оную виннаго уксуу, накласть сверъху въ ломшики нарѣзаннаго луку, шимѣану, и нѣсколько зернистаго перцу, гвоздики, дать споять съ уксусомъ дни 3, или больше; потомъ поливая онымъ же уксусомъ, съ коровимъ масломъ изжарить, и подавать на столъ вмѣсто лосиннаго жаркаго.

Примѣчаніе: Больнымъ смотря по состоянію, оное кушанье употреблять.

Баранья лопатка Французскимъ манеромъ.

Взять переднюю четверть баранины, выбравъ изъ оной ребры и кости воиъ; и между лопатки и верхней жировой кожи ножемъ сдѣлать порожнее мѣсто (*); потомъ изрубить луку не много, четверть фунта свиного сала, нѣскольکو мѣлко толченой гвоздики и перцу, шимѣану, майрану, спакана полшора или больше свиной крови, все оное смѣшавъ хорошенько, начинить порожнее мѣсто баранины, и вошкнувъ на вертѣль поливая свиною кровью, изжарь при отпускѣ на столъ, приправь оную прежде упомянутымъ рубленнымъ соусомъ.

При-

(*) Или отверстіе, то есть мѣсто для начинки.



Примѣчаніе: Здоровому все здорово; а слабой спрашиваясь долженъ у состоянія собственнаго здороья.

Баранина съ цѣльною петрушкою.

Приправа карминадъ изъ баранины, и нашпиговавъ оной толстною петрушкою, изжарить, между тѣмъ сдѣлавъ съ петрушкою прежде показанной Аглинской рагу опускашь на столъ.

Баранину на ростѣ жарить.

Сдѣлавъ изъ реберъ карминадъ какъ извѣстно, и взявъ на-два фунта реберъ по полуфунту коровьяго масла; положи еъ оное рубленого луку, нѣсколько петрушки; и двѣ горсти шерстаго хлѣба, смѣшавъ съ одною горстью муки и приложя не много толченаго перцу, ребры обвалявъ изжарить, и онымъ окладывать разные соусы.

Баранина Голландскимъ манеромъ.

Мясо изрубить кусками, или оставя цѣльною штукаю съ солью, съ кореньями, съ лукомъ и гвоздикомъ сварить ебдо; потѣмъ какъ и прежде показанное; обвалявъ въ шерстомъ хлѣбѣ и въ маслѣ коровьемъ, на ростѣ жарить и подавать на столъ съ рѣною

рѣною, капустою, шпикапомъ, зеленымъ горохомъ и тому подобными приправами.

Примѣчаніе: Капуста, горохъ и бобы дѣлающъ въпрямь, почему спраждущимъ коликою оное не полезно; а щевель, или другая какая нибудь натуральная кислота вредительна бытъ не можетъ.

Бараньи кишки съ капустою.

Кишки очисти хорошенько и опсережь солью, сварить въ соленой водѣ гораздо мягко; по томъ еще обмыть, чтобъ были очень чисты и изрѣзать кишки кусочками длиною въ палецъ, такъ же изрубить бѣлой капусты 2 кочня гораздо мѣлко; по томъ положить въ кастрюлю 2 фунта масла коровьяго; и когда оное станеть подниматься, всыпать въ него капусту и жарить до пѣхъ поръ, какъ опадеть. Тогда вложишь кишки, мясенаго опсвару и шертаго мушкатнаго цвѣту, перемѣшавъ привари; а ежели браунколь готовишь будешь, то оную мѣлко изрубя въ маслѣ, мясномъ опсварѣ, или въ водѣ съ двенадцатью золотниками сахару, вари мягко; по томъ приложи кишки и перевари приправь; ноги бараньи и языкъ шакъ же какъ и шелячи готовишь.



Чиненато молодого ягненка го- топить.

Всего ягненка положить въ горячую воду чшобъ кровь вымокла; пошомъ взять легкое ошъ двухъ ягнятъ, шри четверши фунта вешчиннаго сала, луку, не много базилики и петрушки, все оное изрубить, къ сему приложить шрое пригоршни шерпаго хлѣба, 3 яйца, половину мушкатнаго орѣха и перемѣшать; наконецъ положить въ оное 50 очищенныхъ аустерсовъ, начинишь ягненка и зашишь изжаришь на вершѣлѣ, или въ печѣ, опускай на свѣлѣ одного или приправь соусомъ; а съ сварками какъ о шомъ прежде показано было.

Примечаніе: Иное кушанье хотя здоровья и не умножитъ; но сдѣлаешъ собою приятной вкусъ.

Ягненокъ шъ соусъ съ сметаното.

Изжаришь задъ ягненка почти спѣло, и мясо съ костью отобразъ бережно, шакъ, чшобъ кость ошъ кости не ошымать, мясо изрубить мѣлко приложя почешнаго говьяжяго сала полфунта, 4 шарлота, не много петрушки и мушкатнаго цѣшшу, намоченаго въ молоко, или въ сливкахъ
кислота,



калача, 2 ложки сливокъ и 4 желтка яичные, все оное вмѣшай изрубивъ. Прибавъ въ оное не много отвару мяснаго и перемѣшай; потомъ положи кости на блюдо и онымъ рубленнымъ мясомъ обмакивая ножъ въ отваръ, обмазывай кости такую фигуру какъ пожелаешь, и поставивъ въ печь на полчаса чтобъ испеклось; потомъ приправишь соусомъ даннымъ съ грибами, или съ шампиньонами.

Чиненая ягнячья грудинка.

Оную шакъ же пригошевать и начинивать, какъ о шблячей грудинкѣ показано.

Переднюю половину ягненка жарить пѣ бумагѣ.

Оную должно рознять такимъ образомъ: снявъ лопатки, разрубить спинную кость; потомъ отрубавъ шею, снять грудинку отъ реберъ; а ноги отъ лопатокъ, ребры отложя прочь, оставшее мясо съ водою, солью и пучкомъ травъ поставивъ на огонь и варить, приложя немного масла коровьяго, чтобъ мясо не очень упрѣло: вынувъ изъ отвара простуди. Между тѣмъ и обрѣзавъ



рѣзавъ рѣбра, бѣи оныя и во всемъ поступай такъ, какъ о карминадѣ показано было; попомъ сдѣлавъ четверугольныя, или круглыя бумажныя коробочки, положи на еѣ оныя одну четверть фунта масла, поставь на ростѣ и жарь; а когда масле разогрѣется, то вложи въ оное осыпанное шершымъ хлѣбомъ мясо и жарь, чтобъ съ обѣихъ сторонъ зажарилось, тогда ставь коробочки на блюдо, приправляя оныя половиною лимона.

Бараньи головы на ростѣ жарить.

У бараньихъ головъ уши и рылы отрѣзать, глаза выколошь и перемывъ въ теплой водѣ, положи на столѣ, крѣпкимъ ножикомъ вдоль на-двое рознять, такъ, чтобъ и языкъ пополамъ разрѣзанъ былъ; попомъ сложя оныя опять и связавъ взять пучекъ травъ, луку напыканнаго гвоздикомъ и кусокъ масла съ головками бараньими въ водѣ посола варить очень спѣло. Попомъ вынувъ изъ отвара и простудя очистишь хорошенько, наконецъ развязавъ головы и вставя лучинки въ черепъ крестъ на крестъ чтобъ мозгъ не выпалъ, зажарить въ масле и облить соусомъ дѣланымъ съ изюмомъ.

Или

Или такимъ образомъ.

Осыпавъ першымъ хлѣбомъ, какъ при теллячьихъ и бараньихъ ребрахъ показано, жарить на ростѣ и опустить, или оные облисть соусомъ, дѣланымъ съ зеленымъ горохомъ, съ спаржами и тому подобнымъ.

Жареной поросенокъ.

Заколошь поросенка, и очистишь положишь на ночь въ воду, чтобъ изъ онаго кровь вся вымокла; потомъ приправя по обыкновенію, взоткнушь на вершѣль и посоля не много солью жарить: когда оной замянется, тогда помазывать его часто лежащимъ на подставленной подъ жаркое сковородѣ вѣшчиннымъ саломъ, или масломъ; а когда зажарится и покраснѣетъ кожа, тогда съ оставшимъ отъ жаренія росоломъ, обложя ломтиками лимона, опустить на столъ.

Примѣчаніе: Хотя свиное мясо имѣетъ пріятнѣйшей вкусъ; однако оное не здорово.

Роладъ изъ поросенка.

Очистишь поросенка, положишь на ночь въ воду вымочишь; потомъ отрѣзавъ голову и ноги по составу, расплоспавъ, выбери кости, не повреждая кожи, между шѣмъ возьми говяжей

Д

копче-

копченой одинѣ , или свиныхъ 2 языка , очисти чешверть фунта миндалю и столько же фисташекъ , искроши вдоль мѣленько , мясо отъ кожи перосячей бережно обери ; а кожу растели на салфетку ; пощомъ возьми любвины шелячей 1 фунтъ , и съ порослячимъ мясомъ мѣлко изруби , приложя нѣсколько мушкатнаго цвѣту , 6 толченыхъ гвоздичекъ и не много соли : рубленое мясо разложи по кожѣ ; а сверхъ онаго насыпь миндалю и фисташки ; пощомъ очисти языкъ , изрѣжь въ кусочки длиною въ палецъ , столько же взявъ вешчиннаго сала изрѣзашъ ; пощомъ на миндалъ и фисташки положишь слой крошеннаго языка и слой вешчиннаго сала , кожу съ означенною начинкою скашай , подобно толстой колбасѣ и обернувъ крѣпко въ салфетку обвяжи смуркомъ ; положи оную въ котелъ съ порослячею головою , ногами и съ костями , наливъ бупылкою винограднаго вина , бупылкою виннаго уксуса , приложя не много соли , 6 луковицъ , напыканныхъ гвоздиками , пучечикъ петрушки , шимѣтану и полвѣдра воды ; вари до пѣхъ поръ какъ поспѣетъ .
Пощомъ вынувъ роладъ изъ отвару ,

поло-

положи подѣ гнѣтъ между двумя досками; и когда простынешь, вынувъ изъ салфетки, разрѣзашь въ ломтики.

Или такимъ образомъ.

Роладъ не разрѣзавъ положить въ глубокую чашку вмѣстѣ съ головою и ногами, и приправя нарѣзаннымъ въ ломтики лимономъ, налить процѣженнымъ опваромъ, въ которомъ поросенокъ варился, застудить, изъ чего сдѣлается желе, копорой выложивъ изъ чашки на блюдо, опускати.

Примѣчаніе: Оное кушанье принадлежитъ не больнымъ людямъ.

Поросенка на ростѣ жарить.

Голову и ноги отрѣзати прочь, шакъ, какъ въ роладѣ показано, пошомъ поросенка разложивъ въ кусочки, по произволѣню жарить на ростѣ, какъ карминадъ, и приправитъ слѣдующимъ соусомъ: изрубя мозгъ весьма мѣлко, поджечь ложку муки, въ четверть фунта коровьяго масла съ рубленнымъ мозгомъ, приложивъ къ оному рубленой пепрушки, 2 листа лавровые, вѣшочку базилики, и налить рюмку шампанскаго вина съ малымъ количествомъ мяснаго опвара, варишь четверть часа, и обложитъ на ростѣ жаренымъ мясомъ: вмѣстѣ мозгу ино-



гда можно въ оной соусъ положишь горчицы.

Спиная спѣжая задняя нога.

Подрѣзавъ у задней ноги кожу на шпиговать оную 24 гвоздиками, и шотикимъ числомъ корицы; потомъ 3 фунта говяжьей любви изрѣжь въ тонкіе ломтики, и поступи на дно глубокой кастрюли, а на оныя положи заднюю свиную ногу, сверхъ которой наклади говядины, и наливъ 2 рюмки Французской водки, замажь горшекъ, или кастрюлю и поставь въ вольной жаръ на 5 часовъ, чтобъ упрѣло; потомъ выложи ногу на блюдо, съ соуса жиръ сляя и проудля ековь сито, приложи горсть капорсовъ и дай вскипѣть, при отпускѣ приправь шрема рублеными сарделлами и одною полученною головкою чесноку.

Копченой окорокъ на пертѣль жареной.

Окорокъ на два дни положи въ теплую воду, и на два дни въ тепное молоко, и оное перемѣняй каждой день по два раза; потомъ подрѣзавъ кожу и посади на вертѣль, жарь исподволь; налей въ глинную посуду Шпанскаго вина и подставь подъ жаркое,

кое, такъ, чтобъ сало съ онаго капало въ вино, и онымъ жаркое чаще поливай: между шѣмъ возьми 3 доли шерстаго хлѣба и одну долю муки, не много сахару, толченой корицы, гвоздики и перцу, два шершые лавровые листа, смѣшанные съ малымъ количествомъ розмарину, все перемѣшавъ имѣй въ готовности, а когда окорокъ поспѣвать будетъ: то онымъ посыпай до нѣхъ поръ, чтобъ на ветчинѣ сдѣлалась корка шошциною въ палець.

Ветчину готовить другимъ манеромъ.

Когда копченой окорокъ въ водѣ и въ молокѣ хорошенько вымочишь, то кости и кожу изъ оной совсѣмъ отобрази, ветчину снуркомъ, наподобіе круглаго шара, увязашъ, и въ красномъ винѣ сварить, или наштиговавъ оную гвоздикою и корицею и обмазавъ въ хлѣбномъ шѣстѣ, въ печь испечь.

Примѣчаніе: Частое употребленіе ветчины не очень и здоровымъ людямъ полезно; а больнымъ она совсѣмъ не годится.

Карминадъ изъ спинато мѣса.

Отобрази сало, или жиръ отъ реберъ, оные рознять, бишь и пригото-



вляшь во всемъ такъ , какъ о шелячвихъ ребрахъ показано было ; не только въ шершой хлѣбъ положишь не много кишнецу , а ребры оборотя въ деревянномъ маслѣ и обвалявъ въ шершомъ хлѣбѣ , жарить на ростѣ . Потомъ слѣдующимъ соусомъ приправить ; поджечь муки ложку въ 12 золотникахъ коровьяго масла , положить оное рубленаго луку , рюмку уксуса и не много мяснаго отвара , и когда закипаетъ станеть , примѣшавъ къ оному горчицы столько , чтобъ соусъ получилъ густоту , опускаться , оной карминадъ можно и на обкладку разныхъ соусовъ употреблять .

Копченой окорокъ отпаривать .

Скорокъ два дни вымачивать въ теплой водѣ ; потомъ оной отварить , при вареніи въ воду опустить , завязавъ въ плашокъ прее пригоршни шершаго хлѣба , и съ оными поварить гораздо , чтобъ поспѣло ; потомъ изъ отвара вынувъ , кожу хорошенько подрѣзать и нашкиговать вещью гвоздикомъ , корицею , или шалфеею по произволенію , или осыпъ оную шершымъ майраномъ и подавай на ешолъ теплую , или холодную .

Дикая

Дикая кабанья, или спиная спинка душенная.

Изрубя спинку, завязать въ чистую салфетку и положить въ горшокъ, или кошелъ налей, на оную 3 бушылки, или больше пивнаго уксуса, 4 бушылки колодезной воды, положи двѣ пригоршни соли, и сколько же можжевеловыхъ ягодъ, и вари: при вареніи приложи къ оному обрѣзки свиного сала и 30 большихъ луковицъ, не много гвоздики и перцу; попомъ довари спѣло. Вынувъ изъ салфетки, положи спинку на блюдо, напри довольное число ржанаго хлѣба и положи въ оной четвертую часть сахара толченаго, шершой лимонной корки и корицы: рашопя коровьяго масла, сдѣлай со онымъ изъ шерстаго хлѣба тѣсто. Облѣпи онымъ спинку толщиною въ палецъ, посади въ печь на полчаса передъ оппункомъ къ столу, и когда зажарится, приправь оное дѣланымъ изъ вишенъ соусомъ: оленья спинка такимъ же образомъ гошевится.

Примѣчаніе: Приправа дѣлаетъ оное кушанье, для здоровыхъ людей, здоровымъ.



*Сосиски, или тонкіе колбасы изъ
спинато мѣса.*

Очистить хорошенько бараньи кишки; попомбъ изрубить два фунга свинаго мѣса любвины и одинъ фунтъ жиру свинаго очень мѣлко, положа шершой лимонной корки, половину мушкашнаго орѣха, 4 гроздички рюмку винограднаго вина и не много соли, и начинить кишки; попомбъ, натпыкавъ оныя булавкою, жарить въ маслѣ на сковородѣ, или на ростѣ и подавать съ цвѣшною капустою, щевелемъ, рѣпкою, горохомъ, чечевицею, и другими тому подобными вещами.

Примѣчаніе: Всякой по состоянію своего здоровья приличное кушанье избирать долженъ.

Ветчину на ростѣ жарить.

Нарѣзать копченой ветчины въ ломтики, и повалявъ въ мукѣ, зажарить на ростѣ и окладывать оною разные соусы.

*Спинныя нѣги, рыла и уши
въ желеѣ готовить.*

Оныя вещи очисти варить четверть часа въ водѣ, и остудя въ холодной водѣ, положить въ горшокъ. Придожи бушылку вина винограднаго,
и

и рюмку виннаго уксуса и пучекъ шравъ, 10 луковиць, нашыканныхъ гвоздикомъ, долишь половиною бутылки воды и поставишь на легкой огонь; попомъ возьми горсть чистой коринки, нѣсколько корицы и нарбзаниаго въ ломтики лимона, положи въ чашку (или форму), поклади на оное мясо въ отварѣ положи нѣсколько сахару и шефрану, дай вскипѣть; попомъ процѣдя сквозь сито, вылей на мясо въ форму; ежели вкусъ покажется не очень пріятенъ: то въ отварѣ прибавишь нѣсколько капель ренскаго уксуса; и когда зашпынетъ, опрокинувъ на блюдо, оппускаешь.

Такъ же можно ноги, рыла и уши въ соляной водѣ отваря жарить на рожѣ, какъ карминадъ и оными окладывать разные соусы.

Примѣчаніе: Желеи полезны горячаго сложенія людямъ; попомъ что они холодятъ.

Дикую кабанью, или обыкновенную свиную голову готовить.

Очисти голову хорошенько, вымачивай въ водѣ ночь, выбери зубныя кощпи, и опними языкъ прочь: попомъ положи въ кошелъ, приложи къ оному бутылку пивнаго уксуса и бутылку



воды, двое пригоршни соли, варишь 2 часа. При вареніи положи въ оное 10 луковицъ нечищенныхъ, чашечку можжевеловыхъ ягодъ, и когда почти совсемъ уварится, тогда снявъ съ огня, опусти въ отваръ узлекъ съ горстью толченаго хлѣба, и съ горстью лавроваго листа; покрывъ хорошенько, дай остынуть; потомъ вынь голову изъ отвара, чтобъ опекла хорошенько, и сложа салфетку, положи на блюдо; а на оную положи голову, подложя языкъ: вложи въ зѣвъ головы, цѣлой лимонъ и убравъ зелеными листочками, опусти. Такъ же сдѣлай для онаго соуся такимъ образомъ: напри хлѣба ржанаго, смѣшай оной съ толчеными можжевеловыми ягодами, уксусомъ, и съ масломъ деревяннымъ, или возьми горчицы, смѣшай съ сахаромъ, уксусомъ и масломъ деревяннымъ, опусти въ особой чашкѣ.

Примѣчаніе: Хотя свиное мясо и не здорово; однако можжевеловыя ягоды дѣлають его не столько здоровью вреднымъ.

Колбасы Итальянскимъ манеромъ изъ спинаго мяса.

Взявъ 3 фунта свѣжаго свиного сала, изрѣжь оное въ маленькіе сухарики, величиною съ орѣхъ, приложи 14
золот-

золотниковъ соли, полтора золотника корицы, не много гвоздики, мушкатной орѣшикъ, двѣ грани амбры, не много полченаго сахару, нѣсколько капель сладкаго винограднаго вина: перемѣшавъ все хорошенько, поставъ въ погребъ; потомъ возьми любвины, свиного мяса отъ окарака 8 фунтовъ, выбравъ жилки изруби мѣлко и попрыскавъ оной виномъ, посыпь на оное 14 золотниковъ пармезану сыру, 27 золотниковъ соли, 9 золотниковъ зернистаго перцу, переруби все оное хорошенько и перемѣси съ нарѣзаннымъ прежде въ кусочки саломъ, такъ, какъ тѣсто мѣсятъ; потомъ начини кишки, и повѣсь оныя на воздухъ, наблюдая то, чтобъ не померзли, иль бы не пошекли; потомъ обопри ихъ хорошенько плашкомъ и повесь такъ, чтобъ одна сосиска до другой не дотрогивалась.

Примѣчаніе: Амбра женщинамъ, одержимымъ истеричною болѣзнію, или маткою, не полезна, по чему въ такомъ случаѣ оную въ сосиски не употребляешь.

Оленья спинка жареная.

Изъ оленя вырубить спинную кость, верхнюю перепонку съ оной снѣшь; а сало оставишь на спинкѣ



и нашипговавѣ полспымѣ вешчиннымѣ саломѣ, обвертѣшь снуркомѣ, и привязавѣ къ вершѣлю, жарить, поливая часто коревымѣ масломѣ; пошомѣ обливѣ поджаренымѣ масломѣ и приправа нарѣзаннымѣ въ ломшики лимономѣ, оппустишь на столѣ.

Оленью часть красную готовить.

Возьми жирную оленью часть, обмывъ, завяжи въ салфетку и вари въ ренскомѣ винѣ съ водою пополамѣ, приложя въ оное большую горсть можжевельныхъ ягодъ и луку, цѣльной гвоздики и перцу, давроваго листу и шимѣтану, обрѣзковѣ вешчинныхъ и соли, вари, чтобѣ мягко упрѣло; при ономѣ оппусти на столѣ горчицу, вышневымѣ сокомѣ подкрашенную, или иногда оленье мясо по произволѣнїю и другими соусами приправляется, какѣ на примѣрѣ: капорсами, сарделями, оливками, шарлошами, лукомѣ, коринкою; но припомѣ всегда наблюдать должно, чтобѣ поджаривали муку въ маслѣ; разводить шѣмѣ же отваромѣ, въ которомѣ оленье мясо варилось прибавя вина, сахару, укусу и дасть векипѣть.

Примѣчанїе: Дичина адоровѣ обыкновеннаго мяса.

Душе-

Душеную оленину готовить.

Выруби изъ оленя четверугольную часть мяса, нашпиговуй вешчиною со всеѣхъ сторонъ, оставь кострулю съ масломъ на огонь, и когда оное закипитъ; то обвалявъ оленину въ муку, положи въ масло и жарь, чтобъ зарумянилось: потомъ налей на оную мяснаго опвару, дай покипеть, и еще налей ренскаго вина полбушьяки, и приложя луку, нашыканнаго гвоздикую, лавроваго лиспу, ломшиками нарѣзаннаго лимона, закрывъ, вари, чтобъ хорошенько упрѣло; потомъ слей жиръ, и приправя лимонною коркою, оппускай; такъ же оленье мясо, положя на ночь въ уксусъ, и посоля, можно на вертелѣ изжарить, и приличнымъ соусомъ приправишь.

Оленья грудинка съ сафою капустою.

Грудинку изрубя въ куски въ кипятокъ, и обмывъ чисто въ крутосоленной, водѣ мягко сварить; потомъ изрѣзавъ капусту въ четвертины, изжарить въ маслѣ, чтобъ зарумянилась; потомъ въ онаю положишь оленье мясо, приложя имбирю, перцу, луку, нашыканнаго гвоздикую, 2 вѣточки розмарину, подоженной муки



и мяснаго ошвару. Все оное переваря, слови жирѣ и приправь, или возьми рубленой кислой капусты, подожги въ маслѣ муки, и положиа въ оную мясо и капусту, приложя кислой сметаны, перевари и отпускай на столѣ.

Лосинную спинку на пертѣлѣ жарить.

Съ оною такъ поступать, какъ и съ оленьюю спинкою; но токмо за жаривъ вмѣстѣ лимону, приправишь померанцами.

Лосинная задняя часть съ лимономъ.

Заднюю голяшку нашпиговавъ на мочить въ ренскомъ винѣ на ночь, и на вертѣлѣ жарить, поливая масломъ съ виномъ, въ которомъ лосина мочла; попомъ положиа въ кошрулю 2 горети тертаго хлѣба съ двумя изрѣзанными шарлотами, не много коревьяго масла и сколько потребно мяснаго ошвару, перевари и вылей на блюдо; попомъ жареную лосинную часть сверху осыпь шершою померанцевою коркой и накапъ лимоннаго и померанцеваго соку.

Зайца подъ соусомъ душиить.

Зайца освѣжевавъ, опними по обыкновенію задѣ, и разрѣзавъ на 4 доли, верхнюю кожицу обдери; попомъ

нашпи-

нашпиговавъ вещьною, поджаря масла коровьяго и зайца, обвалявъ въ мукѣ, жарь; попомѣ къ оному положи луковицу, нашыканную гвоздикую, 2 лавровые листя и наливъ потребнымъ числомъ мяснаго опвару, дай оному цѣлой часъ, покрывъ прѣпль; попомѣ еще положи въ оное сахару 12 волошниковъ, спакана три понпаку, или краснаго вина, корицы, 4 ломтика лимону, и переваря оппускай; такъ же вмѣсто понпаку можно положить иногда бѣлаго вина, сахару, горсть коринки, и столько же мѣлке крошеняго миндаля, корицы и лимону, или вмѣсто онаго двои пригоршни капорсовъ и нѣсколько уксусу.

Примѣчаніе: Зайца можно умѣренно и больному кушать; но шокмо безъ приправъ кореньевъ.

Заецъ цв сметанѣ душеной.

Такъ же какъ и прежде показано было зайца приготова удушить; но сколько вмѣсто вина положить сметаны и повариць.

Жареной заецъ съ померанцами.

Зайца, такъ же точно, какъ и лосинную спинку нашпиговавъ жарить; и такимъ же соусомъ облиъ, какъ въ приготоваленіи лосиной спинки, показано,



Куропатки и рябчики, по Гишпански топленые.

Оныхъ пшицъ ошипавъ, опалишь надъ жаромъ, и вымывъ нашпиговать по обыкновенію; попомбъ $\frac{1}{4}$ фунта шеляпины, $\frac{1}{4}$ фунта свиного сала, изрѣзавъ въ поменьшіе ломшики, положить въ кеструлю; а на оное наложи рябчика и поешавя на жаръ, души съ часъ; попомбъ къ оному приложи луку, напыканнаго гвоздикомъ, по пучечку базилики и петрушки; еще подуша полчаса, приложи половину ложки муки, рюмку красного вина и сполкко же мясного ошвару: переваря, положи рябчиковъ на блюдо, облей соусомъ, провѣдивъ оной сквозь сито и приправь, приложи полторы ложки деревяннаго масла съ шершою померандовою коркою.

Или такимъ образомъ.

Рябчиковъ по прежнему нашпигувавъ души; положи вмѣсто красного бѣлаго вина съ нѣкоторымъ количествомъ мясного ошвару, и перевари; попомбъ въ особливую кеструлю положи $\frac{1}{4}$ фунта масла коровьяго, рюмри съ ложкою муки, приложи въ мушкатнаго цвѣту, 3 сардели

и

и луку изрубя на оное, прожди сквозь сито отваръ, въ которомъ рябчики варены были, перемѣшай поставя на жаръ, чтобъ сдѣлался густоватой соусъ, которымъ приправя рябчиковъ, опусти.

Куропатки съ рыбнымъ соусомъ.

Приправя куропатокъ, нарѣзать широкихъ ломтиковъ ветчиннаго сала, въ ономъ обвертѣвъ иподволь, на вертѣлѣ жарить; потомъ положить въ кострюлю ломтиками рѣзанной ветчины и шеляшины, луку, петрушечныхъ кореньевъ и пучечикъ базилики: карпа рыбу очисти, какъ водится, изрѣзавъ въ кусочки, положи въ означенную же кострюлю, и вари до шѣхъ поръ, чтобъ покраснѣло; потомъ вьзавъ полбутылки Шанпанскаго вина и етолько же хорошаго отвару, двѣ головки чесноку, ломтиками въ маслѣ поджаренаго хлѣба и мѣлко рубленыхъ шанпаніоновъ: все оное посоля перевари и протри соусъ сквозь сито, послѣ разогрѣвъ облей куропатокъ.

Примѣчаніе: Шанпиніоны и грибы должно весьма размашривать, дабы не попался какой нибудь ядовитой грибъ.

Ряб.



зано, отпустишь : жареной заецъ по-
дается иногда на столъ и съ кислую
капустою.

*Молодыхъ зайцовъ на пертълѣ
жарить.*

Освѣжевавъ зайцовъ вымочить ,
верхнюю кожицу снять , и державъ
ихъ надъ жаромъ зашпунуть ; пошомъ
мѣлко нарѣзаннымъ вешчиннымъ са-
ломъ нашпиговавъ на вертѣлѣ изжа-
рить ; такимъ же образомъ и кроли-
ковъ жарятъ.

Дрохпа , или кудакъ птица душенная.

Кудака ошипать и обмывъ поло-
жить въ крѣпкой уксусъ на нѣсколь-
ко дней ; пошомъ вынувъ нашпиго-
вать по обыкновенію , и положить въ
котелъ ломпиками , нарѣзанной говя-
дины , печешнаго , говяжьяго , вешчин-
наго и свѣжаго свиного сала , на оное
положить въ котелъ дрохву , прило-
жа луку , гвоздики и перду поставитъ
въ печь на нѣсколько часовъ покрывъ ;
и когда поспѣвать будетъ , поджаритъ
въ маслѣ тершаго ржаного хлѣба двои
пригоршни , и снявъ жиръ съ отвару ,
въ конюромъ дрохва варилаь , процѣ-
дитъ , и отваръ съ тертымъ хлѣбомъ
наливъ на дрохву , вмѣстѣ поджаритъ ,

Д. охву

дрохву такъ же и холодную можно подавать.

Кудакопѣ молодыхъ готовитъ.

По обыкновенію молодыхъ кудаковъ приготовишь и обвязавъ нарѣзаннымъ въ ломтики ветчиннымъ саломъ на вертѣль жарить, поливая часто коровимъ масломъ, и обложивъ ломтиками лимона, оппустишь.

Старого глухого тетерепа готовитъ.

Какъ мясо глухого тетерева съедешьте имѣешь съ оденнымъ мясомъ, почему и готовишь оное должно помяно такъ, какъ о дрохвѣ показано.

Молодыхъ глухихъ тетерей жарить.

Приготовя тетерева въ кипящѣ заплунуть и вымыть, шолето нарѣзаннымъ ветчиннымъ саломъ, нашпиговавъ и нашыкать гвоздикою; поспѣвъ посадя на вертѣль и обмазанной масломъ коровимъ, бумагою обвертѣть и жарить не вдругъ, часто поливая масломъ, при опускѣ приправитъ ломтиками лимона.

Тетерепа готовитъ.

Онаго такъ же жарить и душишь, какъ о дрохвѣ показано.

Куро-



Рябчики душеные.

Ошпавъ нашпиговать ; пошомъ положить оные въ коешрулю съ полу-фуншомъ нарѣзаннаго въ ломшики вещчиннаго и шолкимъ же числомъ говяжьяго сала, приложя луковицу, натыканную гвоздикомъ, нѣсколько пепрушечныхъ кореньевъ, поставъ на легкой огонь, чтобъ душилось полтора часа ; пошомъ приправъ оное грибнымъ соусомъ.

Рябчики съ чечевицею.

Чечевицу свари мягко въ водѣ, и откинь на сито, чтобъ вода стекла, пошомъ возьми кусокъ коровьяго масла и въ коешруль распля, размѣшай въ ономъ ложку муки, луку, чечевицы и мяснаго отвару перевари ; пошомъ выложи на блюдо и наложивъ на оную, рябчиковъ отпусти.

Примѣчаніе : Рябчиковъ и больнымъ употреблять можно.

Жареные рябчики.

Оные приправить по обыкновенію, только ногъ и головы не отнимать, опаливъ надъ жаромъ, чтобъ зашамулось, отереть чистомъ подшпендемъ, но не обмывать : пошомъ нашпиговать вещчиною и обложитъ винограднымъ

нымъ листомъ; а за неимѣнемъ онаго капустнымъ листомъ, жарить на вершѣлѣ, часто поливая масломъ, или не шпиговавъ, обложи тонкими ломшиками ветчиннаго сала, зажарить; пошомъ приправить, обложитъ ломшиками нарѣзаннаго лимона.

Рябчики съ кислую капустою.

Нарѣзать бѣлой капусты гораздо мѣлко и положить въ кастрюлю съ кускомъ коровьяго масла, шмину, перцу и нѣсколько ломшиковъ ветчиннаго сала, дать оному на огнѣ гораздо попрѣшь; пошомъ налей кипячей воды и уксуса виннаго, дай исподволь кипѣшь; наконецъ къ сему приложи можжевеловыхъ ягодъ и рябчиковъ приправъ; а капусту такъ надобно уварить, чтобъ на оной мало было жиру и соусу.

Рябчики съ отростками красной капусты.

Приготовивъ рябчиковъ, избить повареннымъ ножомъ плоско и нашпиговать ветчиннымъ саломъ, варить въ маслѣ коровьемъ, чтобъ гораздо зарумянились; наконецъ опшваря въ водѣ капустные отростки изрѣзать, и въ хорошемъ мясномъ опшварѣ съ кускомъ
ветчин-



вещиннаго сала мягко уварить; и когда ошварь выкипитъ; то къ рѣбчикамъ, приложя жареныхъ колбасъ, опуститъ.

Куропатки, наподобіе маленькихъ хлѣбцѣвъ.

Съ жареныхъ куропатокъ мясо все прочь отъ костей отобразъ съ мягко варенымъ вещиннымъ саломъ и съ жареною шелячьею почкою, приложя мушкашныхъ духовъ и соли гораздо мѣлко вмѣстѣ изруби; потомъ нѣсколько бѣлковъ личныхъ разбей въ пѣну; наконецъ приложя желтковъ, смѣшай съ рубленнымъ мясомъ, чтобъ сдѣлалось оное такъ, какъ шѣшо, изъ кошпотагю свалай кругленькіе хлѣбцы, наподобіе булокъ, и за полчаса, до отпущу къ столу, положи оныя на бляху, посыпавъ мукою, посади въ печь.

Куропатки по Гишпански въ горшкѣ готовить.

Пару жареныхъ куропатокъ исполки мѣлко и положи оныя съ пучкомъ петрушки и базилики въ кошпрулю, наливъ мяснымъ ошваромъ, дай вскипѣть: потомъ проспудя, протри сквозь сито: наконецъ выпущя 8, или 10 яицъ въ глубокое блюдо, и смѣшавъ съ

съ означеннымъ отваромъ , разбей , и поставь на жаръ , чтобъ себлась , какъ яичница ; при чемъ , взявъ лопатку желбзную съ жаромъ , держи надъ блюдомъ , чтобъ зарумянилось .

*Куропатокъ подобно салату
готовить .*

Мясо жареныхъ куропатокъ наръзавъ въ тоненькїе ломпики , молодого салату , кервелю , зеленого луку крупко изръзавъ ; потомъ вмѣстѣ положи мясо и траву на блюдо ; наконецъ облишь оное , смѣшавъ деревяннаго масла , уксусу и не много перцу , оппустишь .

Фазана жарить .

Очисти фазана надъ жаромъ , бережно опалишь ; потомъ обтерешь салфеткою и нашпиговавъ на вертѣлѣ жарить поливая чаще масломъ ; потомъ ломпиками лимона , приправишь .

Куликовъ на пертѣлѣ жарить .

Ошпавъ куликовъ , опалишь надъ жаромъ ; но внутренности изъ оныхъ не вынимаешь , ноги подогнуть ; а длинной оныхъ носъ вопкнуешь въ жупъ : подобно дроздамъ ; потомъ обвертѣвъ въ тоненькїе ломпики вешчиннаго



наго сала, жарить на вертѣлѣ, часто половая масломъ; а на сковороду положить гренковъ, бѣлаго хлѣба, и поспавить подъ жаркое, чтобъ съ кишекъ куликовыхъ сокъ на оныя капалъ; потомъ приправя жаркое оными грѣнками и лимонномъ, опускашь; или вынувъ внутренность изъ куликовъ изрубить, положи не много мушкетнаго цвѣцу и намазавъ грѣнки поджарить.

Перепелки жарить.

Ошипавъ вынуть изъ оныхъ внутренность; потомъ на тонкое вертѣло воткнуть, и когда будешь жарить, тогда, насадя на спичку кусочекъ вещчиннаго сала и зажегши, капать на жаркое; а жарить скоро, дабы чрезъ се дурной духъ изъ оныхъ вышелъ; потомъ обливъ поджаренымъ масломъ и осыпавъ тертымъ хлѣбомъ, опустить къ столу.

Дикаго гуся жарить.

Гуся по обыкновенію приправить, а ногъ отъ онаго не снимать; потомъ на вертѣлѣ жарить, и когда высушатъ епанетъ, обмазавъ раза два масломъ, или вещчиннымъ саломъ, оное обтереть и просудя, машинго-вашъ вещчиннымъ

чиннымъ саломъ; потомъ спѣло до-
жарить. Такъ же можно гуся не шпи-
говавъ, но обвертя въ тоненькіе лом-
пики вѣщиннаго сала, жарить и оп-
пускашь къ столу жаренато, или об-
ливъ соусомъ кашпановымъ.

Дикія утки готовитъ.

Оныя шакъ точно готовятся,
какъ о дикомъ гуся показано.

Гусь съ чернослипомъ и съ пиномъ.

Гуся по обыкновенію на вершѣ въ
зажарить, между тѣмъ сварить чер-
носливъ съ сахаромъ, корицею и съ
виномъ, выложишь на блюдо; а на
верхъ наложи гуся. Опускашь шакъ
же холоднато гуся можно въ ломпики
изрѣзавъ, на рощѣ какъ карминадъ
поджаря яблоками; и шому подоб-
ными приправишь.

Соусъ изъ гусиныхъ печенокъ.

Печенки намочить на ночь въ
молокъ; а потомъ оныя плашкомъ
осушить, и поставишь коштрулю
съ масломъ на огонь; когда распо-
пится и закипаетъ будешь, вло-
жишь въ оную печенку, луку на-
шыканнаго гвоздикомъ и дашь прѣваръ
полчаса; потомъ приложя рюмку
ренскаго вина, 4 рубленые сардели,
Е шер-



тертого хлѣба, мушкатнаго цвѣту, тертой лимонной корки и соку лимоннаго, давъ не много поспоить на огонь, отпуская: или печенку изжаря въ маслѣ, приправитъ соусомъ, дѣланымъ съ аустерсами, или мушелями.

Гусиной потрохъ съ кореньями.

Потроху гусиному дать вскипѣть; потомъ очисти, свари въ соленой водѣ, и накрошивъ петрушечныхъ кореньевъ, такъ тонко, какъ лапшу, положи оныя съ кускомъ масла коровьяго въ кошрулю, проложя напыканнаго гвоздикомъ луку, мушкатнаго цвѣту, дай покипѣть полчаса, всыпь ложку муки, прилей хорошаго мясного ошвару, и вложи гусиной потрохъ, дай еще прикипѣть: при отпускѣ сыди рубленюю петрушкою.

Утка въ собственномъ соусѣ.

Утку зажаривъ положить на блюдо, на хлупѣ вдоль нарѣзать, и посыпать въ разрѣзанныя мѣста перцу, соли, рубленнаго чесноку, лимоннаго соку; потомъ между двухъ блюдъ раздави утку, чтобъ сдѣлать ее совѣмъ плоска, и отпуская.

Утка

Утка подъ соусомъ съ сарделями.

Жареную утку, изрѣзавъ по обыкновенію въ куски, положить въ кастрюлю, приложить 12 золотниковъ каровьяго масла, двое пригоршни шерстаго хлѣба, луку, нѣсколько мушкатнаго цѣбу, 3 рубленыя сардели, рюмку хорошаго винограднаго вина, и сколько потребно воды, поставя на жаръ варить исподволь; пошомъ приготовить нарѣзаннымъ въ ломтики лимономъ.

Утка, подобная заячьему соусу.

Жаркаго зайца и утку изрѣзавъ въ долги кусочки, изжарить въ маслѣ съ двумя луковицами; пошомъ приложить рюмку вина винограднаго, сполько же мяснаго отвара, не много мушкатнаго цѣбу, горсть шерстаго хлѣба, не много сахара, нѣсколько крошить померанцовой корки; и когда прикипитъ, вложи въ оное, размѣшавъ два яичные желтка, въ двухъ ложкахъ хорошей горчицы, опуская.

Фрихасе съ молодыми голубями.

Голубей ошипавъ и очистя по обыкновенію, разрѣзать на четверо, и взявъ на каждые 4 голубя масла



коровьяго по 12 золотниковъ, положи въ кошрулю растопить; и какъ масло подымется, вложишь въ оное голубей, приложя цѣльнаго рѣпчешаго луку, напыканнаго гвоздикомъ, пучекъ петрушки и базилики, жарить одну четверть часа исподволь; потомъ приложитъ 2 ломтика вешчины и ложку муки; и какъ еще не много попрѣетъ, прилей въ оное по пропорціи воды, разотри четыре желтка, положи рубленого шарлоту, петрушки, нѣсколько мушкатнаго орѣха и ложку молока. Потомъ цѣльной лукъ, пучекъ петрушки и базилики изъ онаго вынь вонъ, и вложи еще съ грецкой орѣхъ коровьяго масла, размѣшеннаго съ яйцами, чтобъ изъ всего онаго сдѣлался умѣренно густоватой соусъ, въ которой по произволѣнїю вложитъ можно нѣсколько капель уксусу, или лимоннаго соку.

Голуби душеные вѣлье.

Приготовя голубей по обыкновѣнїю, приправить можно оныя грибами, опенками, или аршишоками; такимъ образомъ, растопя масла коровьяго одну четверть фунта, въ оное вложитъ голубей, приложя луку

и

и пучечикъ петрушки, варить полчаса, чтобъ гораздо оное укипѣло, и прилежа ложку муки, да въ не много на огнѣ постоять, прилей по потребное число воды, и вари еще одну половину часа, чтобъ поспѣло. По томъ во всемъ такъ поступай, какъ выше сего о голубиной фрикасеи показано. Такъ же вмѣсто грибовъ иногда можно при отпускѣ приправить, положь рубленой базилики, восемь густо вареныхъ желшковъ личныхъ, зеленого гороху, раковыхъ шеекъ и шому по добныхъ.

Голуби мѣщанскимъ образомъ.

Приправя голубей нашпиговать, и зажарить на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ; по томъ масло сливъ, положи въ оставшее уксусу, виня ренскаго, воды, лавроваго листу, пряныхъ духовъ, пучечикъ травъ и повари; по томъ слишое масло емѣшавъ съ мукою вложить и доварить; наконецъ приправить лимономъ, капарсами, или рублеными сарделями по произволению.

Битые и на растѣ жареные

ГОЛУБИ.

Голубей приправя въ кипячей водѣ замянуть, и спинки разрѣзавъ биты



можемъ такъ, какъ карминадъ; пошомъ смѣшай 4 пригоршни першаго хлѣба, съ двумя пригоршнями муки, нѣсколько перцу и соли: рзешопи масла коровьяго съ малымъ количествомъ рубленой петрушки и луку, и въ оное обмокнувь голубей и обсыпавъ толсто першымъ хлѣбомъ, жарь на ростѣ; а оставшей рубленой лукъ и петрушку съ масломъ, и съ нѣсколькими ложками мяснаго отвара смѣшай, приправя припомъ лимонныхъ сокомъ, или уксусомъ, дай вскипѣть; потомъ, обавь голубей, спускай.

Голуби въ горшкѣ жареные.

Приготовляя жирныхъ голубей; потомъ взявъ довольносе число першаго хлѣба, коровьяго масла, нѣсколько сливокъ, и густо вареныхъ желтковъ личныхъ, мелко изрубить. приложи и сырыхъ яицъ замѣсишь изъ онаго пѣсто, на примѣръ на 4 голубя ввась масла коровьяго 36 золотниковъ, примѣшай 6 сырыхъ яицъ, изъ 8 яицъ густо вареные желтки, нѣсколько мушкатныхъ духовъ: изъ онаго пѣста въ горшкѣ, или на сковородѣ едѣлай лепешку, и положи голубей на оную; а сверху покрой шаксю же лепешкою. Наконецъ посади въ печь,
пекн

неки часъ; потомъ опрокинувъ на блюдо, обложи лимономъ.

Чиненые голуби.

Сдѣлавъ такую начинку, какъ о шеляшинѣ показано было: начини оною голубей внутри, или бережно отъ хлупи отдѣливъ кожу, между кожи и хлупи начинкою начини; потомъ души оныя въ кюстрюлькѣ съ масломъ. Наконецъ приправъ приличнымъ соусомъ по произволению.

Жареные голуби.

Голубей ощипавъ и очистя хорошенько по обыкновенію шавъ какъ рябчиковъ нашингованъ, и ошугря въ водѣ, пепрушки изобрѣшь и смѣшавъ съ кусочкомъ коровьяго масла, начинишь, или солью и перцемъ внутри нашерши, на вертѣлѣ изжаришь.

Фрикасе съ цыплятами.

Приготовя цыплятъ, разложи большихъ на 8, а малыхъ на 4 части: на 4 цыпленка взявъ по одной четверти фунта коровьяго масла, растопи, и когда станеть подыматся, тогда вложи въ оное цыплятъ, приложи луку, напыканнаго гвоздикомъ, по пучечку пепрушки и базилики, 2 кусочка вешчины; и какъ $\frac{1}{4}$ часа поки-

Е 4 пишъ,



житъ, весыть въ оное ложку муки, влей сколько потребно кипячей воды, все вмѣстѣ вари ебѣло; пошомъ разопрѣ еще ложку муки съ 4 яичными желтками, положи не много рубленой пепрушки и одну шарлоту, выжавъ сокъ изъ одного свѣжаго лимона, приложя не много мушкашнаго цвѣту, и привари.

*Курь по Англинскому обыкнопенію
готовить.*

Заготовя курь, въ кипящѣ замяни, и положи 3 курицы съ полуфунтомъ коровьяго масла въ кострулю, и покрывъ хорошенько на угольяхъ, дай въ собственномъ ихъ сокѣ упрѣшь: пошомъ изрубя куриную сырую печенку съ шрема сарделями, приложя пепрушки и нарѣжь лимону сухариками, положиа въ особую кострульку, приложи $\frac{1}{4}$ фунта коровьяго масла, смѣшай съ двумя ложками муки и съ рубленою печенкою и прочимъ, наливъ кружкою хорошаго мяснаго омуру, вари до тѣхъ поръ, чтобъ на онаго сдѣлался густовашой соусъ, которымъ облей курь.

Курь

Курь положи въ бумагу и жарить
въ золѣ.

Курь по обыкновенію приготова
кожу на хлупѣ, бережно опадѣлишь;
потомъ печенку съ отваренною вещ-
чиною, приложя не много шеляшины и
одну головку чеснока, изрубив, и начини
куръ за кожею; потомъ нарѣзавъ
вещчиннаго сала въ тоненькіе лом-
пики и обложя оными куръ, посыпавъ
солью и перцемъ, обверни бумагою и
обвязавши толстою ниткою, обмочи
въ воду; потомъ зарой въ самую го-
рячую золу, чтобъ жарились чаеѣцѣ-
лой: наконецъ облей лимоннымъ со-
комъ.

Куры обернутыя.

Куръ, какъ и прежде показано, за
кожею начинишь, и саломъ вещчиннымъ
обложивъ, вмѣсто бумаги въ масля-
ное пѣсто завершишь, и въ печь какъ
шорпы испечь.

Печеные цыплята.

Цыплятъ приготова, какъ и пре-
жнихъ начиня, душишь въ масле не-
подволь; потомъ проеудя, взять
нѣсколько сырыхъ яицъ съ тертымъ
хлѣбомъ и мукою смѣшавъ. Цы-
плятъ въ ономъ повалявъ и осыпавъ
Е 5 тер-



шертнымъ же хлѣбомъ, продолжая оное 3 раза и зарумяня оппускашь.

Куры со спаржами, морковью и клецками.

Приготовля курь, отварить въ водѣ; пошобомъ на 2 курицы растопить масла коровьяго по $\frac{1}{4}$ фунта, и когда поднимется, положить въ оное ложку муки, и естляи мука поджарится, вложи въ оную курь съ потребнымъ числомъ мяснаго отвара, и переваря положишь корку съ одного лимона съ 4 ложками сметаны; пошобомъ приложить отваренныя въ водѣ изрѣзанныя спаржи съ сморчками, клѣцками и съ курицей, перевари хорошенъко: такъ же можно вмѣсто спаржей, нешпрущечнаго положишь коренья.

Куры съ аустерсами.

Изрѣзавъ курь въ кусочки, по произволению отварить въ водѣ; пошобомъ растопля коровьяго масло и положи въ оное муки, изрѣзанную въ кусочки курицу, приложя луку и лавроваго листу, жарить въ ономъ. Наконецъ приимеъ мяснаго отвара, варить не подволь; а когда поспѣвать будешь, всаживъ аустерсы, лимоннаго соку, и нѣсколько коровьяго масла: такимъ

такимъ же образомъ и съ мушелями приправляется.

Цыплята съ крыжевникомъ.

Цыплятъ изжаривъ, взять недо- зрѣлаго крыжевнику и дать вскипѣть одинъ разъ въ водѣ. Помѣмъ муки поджарить въ коровьемъ маслѣ и приложитъ въ оное винограднаго вина, воды, сахару, лимонной корки и корицы, варить, чтобъ изъ сего сдѣ- лался густоватой соусъ; наконецъ въ оное вложить крыжевникъ и курицу, и переваля вмѣстѣ отпустить.

Цыплята съ смородиною.

Изжарить цыплятъ впросырѣ; помѣмъ смородину отъ вѣшочекъ опо- бравъ, положи въ кастрюлю съ масломъ и курицею, нѣсколько пожаръ, къ сему поджаривъ тертаго хлѣба, поло- житъ въ оное, приложитъ рюмку вино- граднаго вина, и побольше сахару, приправъ вмѣстѣ приправъ.

Цыплята съ сорочинскимъ пшеномъ.

Цыплятъ спѣло въ водѣ съ солью ошварить, большихъ можно изрѣзать въ куски; а малыхъ оставитъ цѣ- лыхъ. Между тѣмъ пшено сварить мягко въ мясномъ ошварѣ; и когда оное ошвареніе загустѣетъ, разшири



его съ кускомъ коровьяго масла, мушкатынымъ цвѣтомъ, шершымъ хлѣбомъ и шафраномъ, приложя нѣсколько сырыхъ яицъ, наподобіе пѣста. Изъ онаго на блюдѣ едѣлай за крайники, такъ же и на дно блюда положи онагожь пѣста; а сверхъ наложи куръ и покрой листомъ бумаги намазаннымъ масломъ; а поверхъ онаго такъ же наложи означеннагожь дѣланнаго изъ пшена пѣста, которое обмазавъ масломъ, обсыпь шершымъ хлѣбомъ и пославъ въ печь.

Жареные цыплята.

Куръ не обваривашь, но ошипашь надъ жаромъ опалить; потомъ обмывъ по обыкновенію, приправить, и нашпиговавъ, какъ рябчиковъ, или обложя поненькими вѣщичными ломтиками, и изнутри солью и перцемъ кашеревъ, или опваренною пепрушкою съ масломъ смѣшавъ, начинишь и жарить.

Куры съ цвѣтною капустою.

Двѣ курицы зашпануть въ водѣ горячей по обыкновенію, и разрѣзавъ на 6 доль, въ маслѣ зажарить; потомъ въ оное приложитъ ложку муки, и довольное число воды: а когда заки-

пмшъ,

нитѣ, вложи шуть же отваренную прежде въ водѣ цѣбшную капусту, или смѣшавъ капусту съ нѣсколькими ложками сливокъ, приложи 2 желтка личные и мушкатнаго цѣбшу. Такимъ же образомъ оную приготавлишь можно съ петрушкою, зеленымъ горохомъ и тому подобнымъ.

*Каплуна хорошимъ манеромъ
готовить.*

Возьми хорошаго каплуна, ноги и крылья до половины обрубя по обыкновенію, оберн съ хлупи бѣлое мясо такъ, чтобъ кожа оспалась цѣла; пошомъ иеруби мясо съ фунтомъ свинины, приложи мушкатнаго орѣха, 3 шарлоты, вѣточку базилика, и начини онымъ каплуна за кожею; приправя хорошенько, обвяжи нишкою; пошомъ на вершѣлѣ обвершѣвъ въ наизанную масломъ бумагу, зажарь.

Каплуна Англискимъ манеромъ.

У каплуна, какъ выше показано, когда кожу отъ хлупи отдерешь, и бѣлое мясо вынешь, нарѣжь свинаго сала ломпиками шириною въ ладонь, и въ полпальца толщины, посыпь оныя рубленою петрушкою, шарлотомъ, или лукомъ, мушкатнымъ о-



рѣхомъ и перцемъ, засунъ оныя ломши подъ кожу каплуна; а бѣлое мясо подвѣжи къ каплуновой груди; пошомъ изжарь по обыкновенію.

Каплуна съ мѣякими трапами.

Каплуна приготова, и кожу отъ грудинки по вышепоказанному ошдѣлишь; пошомъ взявъ $\frac{1}{2}$ фунта вещчиннаго сала, $\frac{1}{2}$ фунта шелятины, вмѣстѣ изрубилъ: приложя рубленой пещруки, базилики, луковиду, мушкатнаго орѣха, и нѣскольکو шанпаніоновъ смѣшавъ, начини между мясомъ и грудинкою, наконецъ обвязавъ ниткою, и обложя ломшиками вещчиннаго сала, жарить на вершѣлѣ: ежели же вмѣсто вещчиннаго сала обложишь каплуна ломшиками шелятины и зажаришь, то оное называється будетъ каплуна аладофинѣ, и приправитъ соусомъ дѣланымъ съ раками.

Каплуна закатаной въ масле-номъ тѣстѣ.

Каплуна очисти, смѣшавъ $\frac{1}{2}$ фунта свѣжаго масла, съ осьмью рублеными сарделями, и нѣскольکو горстями шершаго хлѣба, съ базиликомъ, пиміаномъ и марираномъ съ малымъ количествомъ перца; и онымъ начиня

каплу-

каплуна, обверни въ масляномъ тѣстѣ, и помазавъ сверху яйцами, посади въ печь, пеки 3 часа.

Каплунъ разбитой.

Каплуна заплнущь въ кипятокъ и очисти разбить по частямъ, а кожу съ грудинки сними, нашпигуй вешчиною, подобно рыбчику; и положи масла въ коспрулю, растопи; а когда оное поднимется, вложи каплуна, приложи луку, и въшочку шимѣану; и на легкомъ огнѣ поджарь, и приправь шевелемъ, или другимъ какимъ прилично хорошимъ рагу.

Каплунъ въ ломтики изрѣзанной съ сметаною.

Изъ жаренаго каплуна вырѣзашь мягкое мясо, изрѣзашь въ тоненькіе ломтики, растопи $\frac{1}{4}$ фунта коровьяго масла съ ложкою муки, и мясо положить въ оное, приложи раковыхъ шеекъ 60, и ѣсколько мушкатнаго цѣшу, полторы бушылки сливокъ; и когда переварится, приправь.

Паштетъ съ каплуномъ.

Ошъ жаренаго каплуна отобравъ мясо съ полуфунтомъ говяжьяго мозгу мѣлко изрубн; пошомъ прилежи въ оное, рубленой петрушки, шимѣану, солим



если и сокъ изъ одного лимона пере-
мѣшай, сдѣлавъ слоеное пѣсто;
разсуча лепешку, положи на сковороду,
и вложи рубленое мясо, загни лепеш-
ку; попомѣ помазавъ бѣлкомъ лич-
нымъ, посади въ печь.

Каплуиъ съ аустерсами.

Приготовля каплуна по обыкнове-
ннѣю, смѣшавъ полфунта масла ко-
ровьяго съ нѣсколькими пригоршнями
першаго хлѣба, приложя нѣсколько
мушкатнаго цвѣту, и лимонной кор-
ки, 50 или 100 аустерсовъ, начинишь
каплуна, и зажаришь на вертѣлѣ, или
въ полуфунтѣ масла въ коеструлѣ, по-
крывѣ удушить спѣло; попомѣ при-
править соусомъ, дѣланнымъ съ ау-
стерсами, или мушелями; такъ же
и безъ онаго въ собственномъ своемъ
сварѣ; и на ешодѣ отпуешить можно.

Каплуна на растѣ жарить.

Разрѣзавъ жаренаго каплуна по
члестямъ, растопить коровьяго масла
съ рубленою пепрушкою и лукомъ,
обмочивъ, и обсыпавъ пертымъ хлѣ-
бомъ, мясо зажаришь и оклаетъ лом-
шиками лимона.

Индѣйку

Индѣйку жарить.

Индѣйку приправишь по обыкновенію, и хлупную кость переломишь, а възобъ положишь луковицу, напыканную гвоздикой, или соленую селдь, или горешь сарделей, посади на вершѣлѣ и обложишь тонинькими ломшиками вешчиннаго сала, или намазанымъ масломъ листомъ бумаги, обвернувъ жарить еѣло, поливая чаще масломъ, при отпускѣ, снявъ бумагу, обложишь ломшиками лимона.

Индѣйку по Аглински готовитъ.

Взявъ отъ индѣйки печенку объ довольнымъ числомъ вешчиннаго сала, пепрушки; базилики, шерпаго мушкашнаго орѣха, не много перцу, мѣлке изрубить; и начинишь онымъ спарую индѣйку внутри; а у молодой ошдѣлишь кожу отъ грудики, и начинишь такъ, какъ о каплунахъ показано, зажарить по обыкновенію; потомъ приправить оставшимъ отжаренія соусомъ, и обложитъ лимономъ, или облишь варенымъ съ раковыми шейками соусомъ, или облупя луку, отваривъ въ водѣ, изжарить въ масле съ малымъ количествомъ муки, приложя ешакана два Бургонскаго вина



и нѣсколько рубленыхъ сарделей, индѣйку при править, или горсть пепрушки, подержавъ въ кипишкѣ, чтобъ нѣсколько отвариласть, изрѣзать и съ масломъ поджарить, приложя муки и мянаго отвару, опустити съ индѣйкою.

Индѣйку по Гишпански готовить.

Индѣйку по обыкновенію приправя вышепоказанною начинкою начинить, и вошкнувъ на вертѣль съ кускомъ говядины величиною фунша въ два, изжарить спѣло; потомъ въ итопѣ говядину исполочь, какъ размазню; наконецъ въ кастрюлю положишь прованскаго деревянаго масла нѣсколько ложекъ, и нѣсколько рюмокъ Шяпанскаго вина, двѣ головки чеснока, базилики, пепрушки, и исполченную говядину, и когда оное вмѣстѣ переварится, протереть сквозь сито, и онымъ приправитъ жареную индѣйку.

Индѣйка душенная.

Индѣйку по обыкновенію приправитъ, и хлупъ переломивъ, нашпиговать, ломшиками вѣшчиннаго сала обложить; потомъ наливъ бушылку ренскаго укеусу, и бушылку вина ренскаго, соли и воды сколько попре-

требно; и когда поспѣвать станеть, приложи пучечикъ тимѣану базилики, 12 большихъ луковицъ, гвоздикю натыканыхъ, нѣсколько цѣльнаго перцу и инбирю, соевѣмъ довари спѣло, и проткудя въбѣсно желею холоднаго отпусти.

Жапонковъ въ бумагѣ жарить.

Очиствя жаворонковъ по обыкновенію; но внутренности изъ оныхъ не вынимать, по 4 и по 6 жаворонковъ на одну деревянную спичку воткнувъ, сдѣлавъ двойныя нѣ въ двухъ листовъ бумажныя коробочки, и обмокнуть оныя въ коровье масло; потомъ и въ оныя такъ же положи масла коровьяго, а жаворонковъ, обмазавъ желткомъ яичнымъ, и осыпавъ только въ пертомъ хлѣбѣ, съ мукою смѣшаннымъ, жарить въ коробочкахъ на рожѣ въ горячемъ маслѣ, и часто оборачивать; а когда поспѣютъ, въ коробочкахъ же отпуская на столѣ.

Жареные дрозды.

Дроздовъ очиствя, внутренности не вынимать, и воткнувъ оныхъ на спичку; а между каждой пшички воткнувъ по кусочку сала ветчиннаго, привязавъ къ вертѣлу, часто поливая и



и обворачивая жарить: а когда поспѣ-
вашь стануть, смѣшавъ шертаго хлѣ-
ба съ мукою, приложя толченыхъ
можжевеловыхъ ягодъ осѣпашь, дроз-
довъ дожаривъ, подать на столѣ
однихъ, или приправя яблошникомъ.

*Жапоронхоцъ съ яблоками и пи-
номъ готовить.*

Ошипавъ и вынувъ внутренности
очистишь, и съ хорошимъ кускомъ
масла, съ малымъ количествомъ во-
ды поставишь на огонь, чтобъ ки-
пѣли до тѣхъ поръ, какъ стануть
въ маслѣ жариться: тогда приложи къ
оному сухариками нарѣзанныхъ ябло-
ковъ, нѣсколько чистой коринки, мѣл-
ко изрѣзанной лимонной корки, ку-
сокъ сахару, стакашъ винограднаго ви-
на, и все вмѣстѣ переваря, отпуская.

Рубленое изъ телятины.

Взять любвины ошъ телячьей за-
дней ноги фунтѣ, и отобразь ошъ
оной жилки все прочь; столько же
говяжьего почечнаго сала съ толче-
ными пряными духами, съ солью,
шравами и съ шапшинонами, все изру-
бить гораздо мѣлко, приложишь по-
требное число намоченнаго въ молоко
кваса, и ошъ одного до двухъ сы-
рыхъ

рыхъ лицъ смѣшать вмѣстѣ, и употреблять въ начинку разныхъ пироговъ, и во всякія другія надобности.

Рубленое изъ телятины для малыхъ паштетовъ.

Оную исправлять во всемъ такъ, какъ и вышепомянутую; только не прикладывать намоченнаго въ молоко калача; а когда мясо мѣлко изрубить, положи оное въ посуду, и налей въ начинку лимоннаго соку, нѣсколько воды, приложи мало сахару, шершой лимонной корки, или вмѣсто лимоннаго соку, возьми ложку сливокъ; а вмѣсто почечнаго говяжьяго сала, употребить можно вешчиннаго.

Рубленое изъ жаркой телятины.

Изрѣзавъ жаркую телятину, изрубить съ отвареннымъ прежде почечнымъ саломъ, шампаніонами, оценками и съ вареною вешчиною; приложи пряныхъ духовъ, нѣсколько желтковъ личныхъ, и въ сливкахъ намоченнаго калача. Ежели же есть куриная жаркая хлупъ: то и отъ оной, отобравъ бѣлое мясо, можно съ щеляшиною изрубить.

Рубле-



*Рубленое изъ каплунопой, куриной,
или другихъ птицъ печенки
готовить.*

Сала ветчиннаго, сколько потребно наскоблить, взять каплунову, или куриную печенку, травъ, шанпантоновъ, пряныхъ духовъ и кусокъ свѣжаго масла, изрубить вмѣстѣ гораздо мѣлко и употреблять въ начинку.

Рубленая баранина.

Баранину отъ жилъ и отъ всякой шугоети отобрать: съ солью, приными духами, травами, лукомъ намоченымъ въ молоко калачемъ, желткомъ личнымъ, и соликимъ же числомъ почечнаго говяжьяго сала, сколько баранины будетъ, изрубить мѣлко; пошомъ исполочь въ иготѣ.

Рубленое изъ паренаго петчиннаго сала.

Дѣлается такимъ же образомъ, какъ и баранье.

Рубленое изъ аустерсопъ.

Довольное число аустерсовъ съ сладкимъ щелячимъ мясомъ, съ розовымъ масломъ, опенками, шанпанто-

паніонами, или сморчками, приложя нѣсколько мушкатныхъ духовъ, и желтковъ яичныхъ изрубить, поставивъ до употребленія въ холодное мѣсто.

Начинка изъ раковъ.

60 раковъ сваривъ безъ соли, клещи и шейки очистивъ, кожу или щелуху раковую исполочъ мѣлко, положи оную въ кострулю и $\frac{1}{2}$ фунта коровьяго масла, такъ же и луку, вмѣстѣ жарить $\frac{1}{4}$ часа; потомъ прожавъ сквозь сѣлфетку, или сито, дашь застынуть. Шейки раковыя и клещи съ шанпаніонами и съ намоченнымъ въ молоко бѣлымъ хлѣбомъ изрубить мѣлко, раковое масло растеревъ съ шестью яйцами, сдѣлашь личицу, и смѣшавъ съ рубленными вещами, приложя мушкатныхъ духовъ, употребляй въ начинку перемѣшавъ.

Начинка изъ рыбы.

Какая рыба случится, опѣ костей мясо отобрать и крупно искроша, жарь съ рубленнымъ лукомъ до тѣхъ поръ, какъ мясо побѣлѣетъ; потомъ простудя съ грибами, опенками, сморчками, или шанпаніонами изрубить мѣлко, приложя кусокъ ко-



ровьяго масла, нѣсколько желшковъ
личныхъ, мушкатныхъ духовъ и на-
моченнаго въ молоко бѣлаго хлѣба,
перемѣшавъ употреблять.

Начинка для суповъ.

Взять почечнаго говяжьяго и сви-
наго сала по ровной часпи, сколько
потребно будешь, и больше любви-
ны, нежели жирной шеплины, изрѣ-
зашь сухариками, и вложи въ кострулю,
или въ сковороду, приложить нѣ-
сколько рубленыхъ травъ, пряныхъ
духовъ и соли, дай на легкомъ
огнѣ прожариться, только чтобъ не
поджаривать; потомъ изрубя мѣлко,
смѣшавъ съ малымъ количествомъ
муки съ тертымъ хлѣбомъ, съ
сливками и яйцами, перемѣшавъ, упо-
треблять во всякія суповыя начинки.

Рубленое кушанье изъ молодыхъ голубей, или куръ.

На блюдо сдѣлать изъ пѣста
закрайники, и вышепоказанной на-
чинки наложи, поставь въ печь,
чтобъ не много подсохло; потомъ
сверху помажь яйцами и допеки
только, чтобъ зарумянилось хоро-
шенько.

Рубле-

Рубленое изъ щуки.

Щуку, сваривъ въ соленой водѣ, на блюдѣ сдѣлай закрайки изъ шѣста и засуши; потомъ оную отобравъ отъ костей, изруби, взявъ першаго хлѣба, масла коровьяго, мушкатнаго орѣха, аусперсовъ очищенныхъ: все оное со щукою положи на блюдо, прибавь рюмку Французскаго вина и поступай во всемъ пакѣ, какъ выше показано было.

Роладъ изъ цыплятъ и каплуноцъ.

Мясо отъ каплуна обобрати, и положи на сполъ, обмазать рубленою каплуновою печенкою; потомъ екашати наподобіе колбасы, обвязавъ нишкою, въ маслѣ удушишь спѣло, и приправитъ соусомъ дѣланнымъ съ шанпанѣонами въ сарделевомъ отварѣ.

О РАЗНЫХЪ ПАШТЕТАХЪ.

Начинка для горячихъ паштетовъ.

Говядины, шеляшины, или дичины съ говяжьимъ саломъ, приложатъ пристойныхъ кореньевъ и духовъ изрубишь.

Ж

Начин-



Начинка для холодныхъ паштетовъ.

Вмѣсто говяжьяго, взять венчиннаго сала; но чтобъ онаго подольше было мяса.

Зженое, или крутое тѣсто, на холодные и горячіе паштеты.

По мѣрѣ паштета насыпавъ ржаной муки на снопъ и сдѣлавъ въ срединѣ муки пустишу, вложить въ оную по пропорціи коровьяго масла, и вливъ горячей воды, замѣситъ крутое тѣсто, и употреблять на паштеты.

Тѣсто на Гишпанскіе торты, или на паштеты.

По равной доли взявъ пшеничной муки и яицъ, замѣситъ тѣсто; (но шолько не жидко), раскатавъ тонко, разрѣжь на 12 кусковъ, и каждой кусокъ сверху намазавъ свинымъ саломъ шакъ, чтобъ оное не шайло, и наложивъ всѣ куски другъ на друга, раскатай въ лепешку толщиною въ палецъ, и пеки въ разныхъ шорцахъ и паштеткахъ

Масляное тѣсто съ сметаною.

Взять на полфунта мышаго масла, муки 2 фунта, 3 яйца и сколько потребно смешаны, смѣшай про-

вorno

ворно и мѣси часъ цѣлой; пошомъ употребляй.

Мѣшаное масляное тѣсто.

Два фунта коровьяго масла растирай въ горшкѣ до тѣхъ перъ, какъ оное побѣлѣеть, и вложи 12 желтковъ яичныхъ одно за другимъ, и пещавъ горшекъ въ холодную воду. Когда масло заспынетъ: то выложи его вонъ; а лѣтомъ дѣлай оное въ погребѣ; пошомъ возьми сколько необходимо крупичею муки и мѣси съ масломъ и яйцами, чтобъ сдѣлалось праховое тѣсто; пошомъ раскатывай его на шорты, или на что необходимо.

Сладкое тортоное тѣсто.

Возьми $\frac{1}{2}$ фунта крупичею муки, $\frac{1}{4}$ фунта сахару, $\frac{1}{2}$ фунта коровьяго масла, разломай въ куски, 2 желтка яичные разбивъ съ малымъ количествомъ сладкаго вина, замѣси тѣсто и раскатывая, употребляй въ шорты, которые начиниваются сладкими закусками.

Слоеное тѣсто.

Возьми крупичаю муку, смѣшай съ нѣсколькими яичными желтками, приложя рюмку Французской водки и воды, или вмѣсто онаго взявъ сли-



вокъ , или молока , и не очень круто мѣси тѣсто часъ дѣлой ; потомъ взявъ вѣсомъ онаго тѣста по равной доли съ мышымъ непопленнымъ масломъ раскатавъ тѣсто , положи кусокъ масла и сложи лепешку . Потомъ такимъ образомъ продолжая онаго разъ , прилагая масла расучивать и употребляй на слоеные торты и паштеты .

Прохопое слоеное тѣсто.

Возьми $\frac{1}{2}$ Фунта крупичешой муки и полфунта пугаго коровьяго масла , разломай въ куски , и съ мукою замѣси 6 желтковъ яичныхъ и 2 ложки молока , и раскопай въ лепешку и намазывая попленнымъ масломъ продолжай оное нѣсколько разъ .

Паштетъ съ гопадиною.

Взявъ любвины говяжьяго мяса и изрѣзавъ въ куски длиною въ палець ; а шириною въ два пальца , нашпиговавъ , налить на оные виннаго укеусу , приложя лавроваго листу , перцу , соли и пряныхъ духовъ , поставишь на ночь ; потомъ изъ вышепоказаннаго зженаго , или крутаго тѣста , раскатавъ лепешку , толщиною въ палець , положишь на листъ бумаги , и сдѣлавъ изъ онагожъ тѣста

тѣста, края вышиною въ три пальца, чтобъ паштетъ имѣлъ круглую, продолговатую, или шаковую фигуру, какую пожелаешь; попомъ положи прежде показанной мясной начинки, толщиною въ палецъ наложишь, и лежавшую въ уксуѣ говядину, обсуша оную прежде салфеткою съ малымъ количествомъ коровьяго масла и съ ломтиками ветчиннаго сала, сверху такъ же покрой лепешкою тѣста, смазавъ яйцами; а на краю оставь прежде дырочку, дабы въ оную пироги надушь можно было; такъ же и сверху намазавъ яйцами, печь оной при часа съ лишкомъ, и когда запечется, нѣсколько намыкай крышку спичкою, чтобъ духъ могъ выходить; а безъ того паштетъ можетъ прѣснуть, и когда испечется, поджарить въ масле не много рубленыхъ грибовъ, оенокъ, шампаніоновъ, или рубленого луку съ петрушкою и съ малымъ количествомъ муки въ масле, поджаривъ сварить съ хорошимъ мяснымъ отваромъ, приправя ломтиками лимона, открывъ паштетъ, вынуть изъ онаго свиное сало и слая жиръ, положить приготовленной соусъ, и приложя нѣсколько рубленыхъ сарделей.



покрывъ крышкою паштета, опну-
ешить на столъ.

Паштетъ съ телятиною.

Заднюю пелячью ногу, побиевъ хо-
рошенько, нашпиговать нарѣзаннымъ
толщиною въ палець, вешчиннымъ са-
ломъ, и изжарить оную такъ, какъ о
говядинѣ показано было, и положи
оную цѣльную, или изрубя въ куски,
пеки въ вышеозначенномъ шѣстѣ 3
часа съ половиною, приправя соусомъ
варенымъ съ сарделями.

Паштетъ съ бараниною и съ зайцемъ.

Нарѣзавъ зайчяго и бараняго мя-
са ломшиками длиною въ палець, а
шириною въ 2 пальца, нашпигуй и
на ночь намочи оныя, смѣшавъ попо-
ламъ, уксуу и свиной крови; пошомъ
нарѣзавъ говядину въ повенькіе лом-
шики, сдѣлай изъ крутаго шѣста паш-
тетъ, и наложи одинъ рядъ сала, другой
рядъ мяса; и такъ клади рядами съ самаго
верху, и сдѣлавъ изъ шѣста на паштетъ
крышку, пеки оной два часа; пошомъ
приправъ соусомъ дѣланнымъ съ сар-
делями, мушкатнымъ орѣхомъ, ли-
моннымъ сокомъ и съ малымъ коли-
чествомъ чесноку.

Паш-

Паштетъ съ копченою петичною.

Вымачивай ветчину 3, или 4 дни въ теплой водѣ, помочи еще одну ночь въ молоко, поставя въ теплое мѣсце, и сvari ветчину, смѣшавъ Бургонское вино пополамъ съ водою, или поншакомъ: когда уварится хорошенько, просуди, кожу сними и напычь гвоздикою, корицею и кардамономъ, сдѣлавъ изъ ухаго тѣста паштетъ, наподобіе фигуры, ветчиннаго окарока положи подъ исподъ, рубленнаго свиного сала съ шелячимъ мясомъ, наложи наверхъ скорокъ ветчины и покрывъ тѣмъ же рубленнымъ мясомъ, закрой тѣстомъ, по обыкновенію пеки 4 часа, и подавай холодной на столъ.

Паштетъ съ гусями и съ утками.

Гуся приправя по обыкновенію, зашянувь въ укусь; попомъ нашпиговавъ, на ночь положишь его въ укусь же, изрубя шеляшины, ветчиннаго сала съ печенкою вмѣстѣ, и сдѣлавъ изъ крушаго тѣста паштетъ, на дно накласть рубленнаго мяса, наложя гуся, или утку и поверхъ онаго наложитъ тогожъ рубленнаго мяса, и покрывъ тѣмъ же тѣстомъ, печь до тѣхъ поръ, какъ поспѣетъ; попомъ



сипнато шерного хлѣба, поджаривъ въ маслѣ съ нѣсколькими ломшиками уксусу и съ мяснымъ опваромъ, свая въ густой соусъ, вложись въ паштетъ.

Паштетъ съ индѣйкою.

Оную пшеницу, по обыкновенію приготова, и какъ прежде показано въ уксусѣ и въ винѣ, зашпанушь и нашпиговашъ; потомъ сдѣлашь изъ крушаго тѣста круглодолговашый паштетъ, положишь рубленой шеляпины съ вешчиннымъ саломъ, а индѣйку сверьху наложись, покрышь шѣмъ же рубленнымъ мясомъ, и сдѣлавъ изъ того же тѣста на паштетъ покрывшю, печь 4 часа, поджаривъ 2 ложки муки въ маслѣ, приложись мяснаго опвару, лимону и сварись соусъ, онымъ приправишь паштетъ.

Паштетъ съ тетеревами глухими.

Тетерева по обыкновенію приправя нашпиговавъ и сдѣлавъ изъ шеляпины и свиного сала съ пряными духами рубленую начинку, и приготова изъ крушаго тѣста паштетъ, положи на дно рубленой начинки, и положи шетерева, оклади наверьхъ означенною же начинкою и ломшиковъ
веш-

вещчиннаго сала; попомъ положи сдѣланную изъ тѣста крышку, пеки 4, или 5 часовъ, и приправь оной, когда поспѣетъ соусомъ дѣланнымъ изъ хлѣба, какъ о томъ въ паштетѣ съ гусями показано было.

Паштетъ съ фазаномъ.

Приправя фазана, изрубить печенку съ шеляшиною и вещчиннымъ саломъ гораздо мѣлко, приложя къ оной нѣсколько базилики, мушкатнаго орѣха и шарлоту; попомъ сдѣлай паштетъ изъ крутаго тѣста, положи начинку; а на оную положи фазана, и сверхъ онаго наклади ломшиками нарѣзанной шеляшины и вещчиннаго сала, и покрывъ паштетъ, сдѣлавъ изъ тѣста крышку, пеки два часа: наконецъ приправь оной по приличеству соусомъ съ аусперсами, или шанпаніонами и оепенками.

Паштетъ съ рябчиками.

Оной готовится точно такъ, какъ о паштетѣ съ петеревомъ показано было. Такимъ же образомъ и съ куликами паштеты готовятся; только вмѣсто шеляшины въ начинку положишь внутренность отъ куликовъ.



Паштетъ съ голубями.

Приготовя голубей нашпиговать, и едѣлавъ начинку, состоящую изъ рубленой шеляшины, ветчиннаго сала, шарлоту, гвоздики, мушкатныхъ духовъ, начинить голубей, и опрыскать виномъ; потомъ едѣлавъ изъ крутаго тѣста паштетъ, смѣшавъ сншнаго шерстаго хлѣба съ мукою и лимоннымъ сокомъ, и положи въ паштетъ подѣ голубей; а навѣрхъ наклади ломпиками нарѣзаннаго ветчиннаго сала и шеспомъ покрывъ паштетъ, испеки по обыкновенію, при отпускѣ къ столу ветчинное сало и жиръ изъ паштета вынуть и опустить говяжей; а лучше ежели холодной, потому, что онъ едѣлаешся жеемъ.

Французской паштетъ.

Взяшь хоршей крупичетой муки, не много горячей воды, 4 ложки молока, $\frac{1}{2}$ фунти масла коровьяго, замѣси тѣсто и валяй оно до тѣхъ поръ, чтобъ оно было тягисто; потомъ полф нша ветчиннаго сала, не много приложя петрушки, гвоздики и перцу, и руби мѣлко, и едѣлай изъ онаго малемькіе комышки и положи въ

паш-

паштетъ; такъ же курицу изруби въ куски и въ водѣ отваря, вложи шанпиніоновъ въ паштетъ. Потомъ возьми свиного мяса отъ окорока съ петрушкою съ четырьмя желтками, першымъ хлѣбомъ и прочими духами мѣлко изрубя, и сдѣлавъ кліючки положи въ паштетъ между мяса съ лимономъ; такъ же и луку напыканнаго гвоздикою, кусочикъ масла коровьяго, нѣсколько сладкаго шелячьаго мяса въ паштетъ вложить, и сдѣлавъ изъ тѣста крышку, испечь; а когда поспѣетъ, приправитъ мяснымъ отваромъ съ яичными желтками.

Гишпанской паштетъ.

2, или 3 рябчика изжаритъ, и мясо съ оныхъ отобравъ изрубитъ мѣлко; а кости мѣлко же въ иготѣ исполочь и изжаритъ оныя въ маслѣ коровьемъ, приложя моркови и петрушечнаго кореня; потомъ прибавя не много муки и наливъ мяснымъ отваромъ, переваритъ и процѣдивъ сквозь сито, смѣшатъ съ рубленнымъ рябчиковымъ мясомъ, приложя нарѣзанныхъ мѣлко фиешашекъ, 4 яйца дѣльныхъ и 8 желтковъ, сдѣлавъ изъ прежде показаннаго тѣста паштетъ, начиня оною начинкою.



Паштетъ съ куликами.

Куликовъ приправитъ наподобіе рябчиковъ, намочитъ на ночь въ ренскомъ винѣ, печенку и кишки куликовы съ вешчиннымъ саломъ изрубя, едѣлашь начинку. Впрочемъ во всемъ такъ приготоовлять паштетъ, какъ • Фазанахъ и рябчикахъ показано было.

Паштетъ королевской.

У индѣйки бережно ошѣ грудинки кожу ошодратъ и бѣлое мясо изъ нея выбравъ, изрубитъ съ кореньями и травами, приложя шомленого коровьяго масла, шерпаго хлѣба, 2 ложки сливокъ, желтки изъ шести или пяти яицъ, начинитъ онымъ за кожей у индѣйки, и едѣлавъ шоршъ изъ масленяго шѣста, по обыкновению вбложитъ приправленнымъ въ маслѣ коровьемъ и молокѣ, полученымъ мигдалемъ, покрышь оной шѣстомъ приправитъ, при опускѣ приложя къ оному полбушылки сливокъ, 3 желтка личные и не много ренскаго укеусу.

Паштетъ съ каплуномъ, или курами и съ аустерсами.

Спѣло сваря каплуна, изрѣзавъ и опрыскавъ рюмкою вина: между шѣмъ 12 золотниковъ коровьяго масла смѣ-

шавъ

шань съ шершыхъ хлѣбомъ, приложавъ склялко мушкетнаго цѣвпу, и сдѣлавъ паштетъ, насыпавъ онаго на дно; а на шершой хлѣбъ маложить мяса и покрытую сдѣлавъ изъ шѣста крышку, испечь по обыкновенію. При отпускѣ приправишь оной соусомъ, дѣламинымъ съ аусшерсами.

Паштетъ съ гроздами.

Дроздовъ приправя, воткнувъ на спичку, на ростѣ по обыкновенію изжарить; а внутренность оныхъ съ вешчиннымъ саломъ изруби, и смѣшавъ оное съ толчеными можжевеловыми ягодами, и съ оржанымъ шершымъ хлѣбомъ, наложи оную начинку на раскапанное масленое шѣсто; а сверху наложя пшницъ, сдѣлай паштетъ по обыкновенію и испеки: между шѣмъ ишолки шри, или чешыре жареныя пшички, изжарь оныя въ малѣ съ хлѣбною коркою, и сваря въ мясномъ отварѣ, прошри сквозь сито и влей въ паштетъ.

Паштетъ съ жапоронхами.

Оной готовится въ всемъ такъ, какъ о дроздахъ показано, только исключаются одни можжевеловыя ягоды.



Паштетъ съ телячею грудинкою.

Такимъ образомъ, какъ о Фрикасе показано, шелячью грудинку мягко сваря простудить; потомъ положишь разсуча шѣсто на блюдо, сдѣлашь за-крайки вышиною въ палецъ, и положишь мясо съ соусомъ; потомъ покрывъ шѣстомъ испечь. Можно въ одной, по произволению, иногда положить соусъ дѣланной съ сморчками, опенками, зеленымъ горохомъ, шантанонами, бараниною, курицею и голубями.

Паштетъ съ кислотою капустою.

Кислую качанную капусту изрѣжь въ четвертины, и свари оную мягко въ водѣ съ коровымъ масломъ, и простудя выжми воду; потомъ расто-ня $\frac{1}{2}$ фунта коровьяго масла, положи въ оное капусту и два жареные ряб-чика. Не много пожаривъ, приложи нѣсколько ложекъ сметаны и мушкат-наго цвѣту: когда простынетъ, сдѣ-лавъ изъ маслянаго шѣста паштетъ, начини капустою, рябчиками и пеки по обыкновению. При откускѣ при-правъ слѣдующимъ; сдѣлай $\frac{1}{4}$ фунта коровьяго масла съ мукѳю, и размѣ-шавъ

шавъ еб нѣсколькими ложками сме-
шаны, вложи въ паштетъ.

Паштетъ съ лососиною.

Рыбу лососину распластать и из-
рѣзать въ ломтики, и намочить
въ ренскомъ винѣ и соли. Потомъ
горсть пепрушки, 2 луковицы, или
12 шарлотовъ изрубятъ мѣлко, приложя
иногда и шанпаніоновъ, изрубя изжа-
ритъ въ шести золотникахъ коровьяго
масла съ двумя пригоршнями терпаго
хлѣба, сдѣлавъ изъ масленого тѣста
паштетъ, на дно онаго положитъ на-
чинку; а навѣрхъ накласть изрѣзан-
ную ломтиками лососину и лимона,
и налитъ нѣскольکو отвару, сдѣлавъ
крышку испечь; потомъ при опускѣ
положитъ въ паштетъ мушкетраго
орѣху и лимоннаго соку не много.

Паштетъ съ осетриною.

Оной дѣлается во всемъ такимъ
же образомъ, какъ и паштетъ съ ло-
сосиною, только при опускѣ къ
ешолу приправляется соусомъ, дѣлан-
нымъ съ сарг дями.

Паштетъ съ хаварданомъ.

Какъ оная рыба соленая, то и
должно ея изрѣзать въ куски длною
и шириною въ 2 пальца, вымачивать
ночи



ночи двѣ въ теплой водѣ; а послѣ
положить въ горячую воду, чтобы
она разбухла, и обсушить въ сѣл-
фешкѣ, сдѣлавъ паштетъ, смѣшать
тридцать шесть золотниковъ ко-
ровьяго масла, съ двумя пригоршнями
жерстаго хлѣба и нѣсколько мушкаш-
наго цѣбу, и положить на дно па-
шшета половину онаго, и наложи
домшники рысы либардана; а наверхъ
оной другую половину жерстаго хлѣ-
ба. Потомъ сдѣлавъ на паштетѣ
крышку, испечь: при отпускѣ смѣ-
шавъ 12 золотниковъ коровьяго масла
съ двумя ложками муки и съ полубу-
шылкою сливокъ, сдѣлавъ густой со-
усъ и положить въ паштетъ.

Паштетъ съ трескою рыбюю ().*

Вымоча хорошенько треску, по-
спавъ оную на огонь, наливъ мя-
снымъ отваромъ, чтобы разбухла и за-
жинулась; потомъ отбери кожу и
кѣшки прочь, поспавъ на часъ въ
лечь, чтобы она нѣсколько обсохла;
между тѣмъ горсть петрушки и двѣ
луковицы изруби мѣлко, приложя 4
горсти

(*) Треска рыба известна подъ именемъ Штон-
фшъ.

горсти шерстаго хлѣба, толченаго мушкатнаго цвѣту, нѣсколько перцу и кардамону, растѣпи полфунта масла и все оное смѣшай. Сдѣлавъ паштетъ, на дно положи половину начинки, наложи рыбу; а сверхъ оной другую половину и покрывъ паштетъ обыкновенною крышкою, испеки; попомъ смѣшавъ ложки двѣ мунѣ съ масломъ, приложя 2 жепка и 4 рубленыя сардели, полбушылки сливокъ, вложи въ паштетъ.

Паштетъ съ карпомъ рыбою ().*

Карпа рыбу приготова, кбсми всѣ отобращь прочь, и намочить его водкою съ пряными духами. Оной рыбы куска два, или одинъ изрубить мѣлко, съ кускомъ масла коровьяго и съ шимѣаномъ; попомъ сдѣлавъ на блюдъ паштетъ изъ слоенаго шѣста, на дно положи рубленой начинки; а рыбу на оную и нѣсколько масла, сдѣлавъ изъ шѣста крышку, испеки по обыкновенно, и приправь оной дѣланымъ изъ сарделей соусомъ.

Паш-

(*) вмѣсто карпа, сазана, употреблять можно такъ же и линя.



Паштетъ со щукою.

Щуку въ соленой водѣ отварить и кости выбрать вонѣ, и взять, на-примѣръ: на два фунта щуки масла коровьяго по подуфунту, съ тремя горстями пертаго хлѣба, 6 рубленыхъ сарделей и мушкатнаго орѣха, сдѣлай начинку, положи въ паштетъ половину оной, наложи щуку; а сверхъ другую половину начинки, приложь дѣльнаго луку, лимону и хорошую рюмку винограднаго вина, покрывъ тѣстомъ, испеки; такъ же и съ аустерсами паштетъ готовить надлежитъ.

Паштетъ съ угрями.

Съ угря кожу снявъ, изрѣзать въ куски длиною въ палецъ, и опрыснуть онаго рюмкою винограднаго вина съ солью. Между тѣмъ одинъ кусокъ угря изрубить мѣлко съ масломъ коровимъ, съ горстью шалфея и перцемъ; потомъ положи лепешку слоенаго тѣста на блюдо, и наложи начинку и угря, сдѣлавъ паштетъ, и печь обыкновенно: наконецъ приправь соусомъ съ шаптаніонами, или лимономъ.

Паштетъ

Паштетъ съ вымоченными сельдями.

Взять 10, или 12 молочныхъ сельдей, и обрѣзать головы и хвосты, и выпустить молоки; а мясо опобравъ вдоль отъ костей, вымочить, а когда поговить должно, тогда положить ихъ на 2 часа въ молоко; потомъ взять шерстаго хлѣба четыре пригоршни, масла коровьяго полфунта, рубленаго луку, нѣсколько мушкатнаго орѣха, горсть мѣлко нарѣзаннаго маерану, и мѣлко изрубленные молочки, приложя къ оному ложку деревяннаго масла; перемѣшать и сдѣлавъ паштетъ, начинить онымъ и испечь по обыкновенію.

Маленькій паштетъ съ раками.

Приготовя рагу съ раками, которой дѣлается съ телячьимъ сладкимъ мясомъ, съ пѣтуховыми гребнями, съ фисшашками, съ спаржами, или съ зеленымъ горохомъ и сдѣлавъ паштеты маленькіе, накладывать рагу по одной, или по двѣ ложки, смотря по величинѣ паштета и печь по обыкновенію; потомъ горячіе опустить къ столу.

Или



Или такимъ образомъ.

Сдѣлавъ изъ шелухи раковое мѣсло, какъ о томъ прежде показано было, намоча хлѣба бѣлаго въ молоко, и выжавъ изруби съ раковыми шейками, и съ оными сдѣлавъ яичницу, разложить въ формы, намазанныя масломъ и испечь.

Паштетъ съ форелью рыбою.

Отъ головы и отъ хвоста рыбы фореля отрубъ концы прочь и нашпигуй оную угрями и сарделями, взявъ кусокъ форели, грибовъ, земляныхъ яблокъ, всякихъ травъ и прѣныхъ духовъ, изруби вмѣстѣ и начини форель; попомъ съ оною сдѣлай паштетъ по обыкновенію, и приправя, сдѣланной съ раками соусъ оппукской.

Маленькіе пирожки съ рыбою.

Отбери мясо отъ угрей, карповъ, или налимовъ и съ шанпаніонами въ маслѣ коровьемъ опвари; попомъ изруби оное съ пшпрушкою, лукомъ, солью, перцомъ, гвоздикомъ и мушкатнымъ цѣшомъ, приложя къ оному нѣсколько коровьяго масла, дѣлай съ оною начинкою маленькіе паште-

шы



шны изъ слоенаго тѣста, и испеки по обыкновенію.

Гишпанскіе паштеты.

Воьми кусокъ свинаго сала, кусокъ телятины, куриную жупь, шесть, бѣлое мясо отъ курицы, увари мягко и изруби мѣлко съ разными духами; пошомъ исполки оное хорошенько въ игонѣ съ малымъ количествомъ чесноку и шарлотомъ: сдѣлавъ паштеты изъ слоенаго тѣста, начини оною начинкою.

Маленькіе паштеты съ телятиною.

Телятину жаркую, опобравъ отъ костей, мѣлко изрубить, на примѣръ: на 1 фунтъ телятины приложи маела коровьяго 36 золотниковъ, 8 рубленыхъ сарделей, одну луковицу, мушкашнаго цвѣту и нѣсколько коринки, лимонной корки и соку, и малую часть бѣлаго вина: смѣшавъ и сдѣлавъ изъ слоенаго тѣста паштеты, начини онымъ и пеки по обыкновенію.

Маленькіе паштеты изъ цвѣтной капусты въ рублиномъ мясѣ.

Когда цвѣтную капусту съ потребнымъ количествомъ соли въ водѣ отварить мягко, опкинь оную на

цвѣ-



цѣдилкѣ , изруби мѣлко и зажарь въ маслѣ коровьемъ съ мѣлконарѣзаннымъ цыпронапомъ , съ коринкою , мушкашнымъ орѣхомъ , сахаромъ , шершымъ хлѣбомъ и съ пошребнымъ количествомъ соли ; пошомъ простудя , смѣшай оное съ желтками яичными . Сдѣлавъ изъ слоенаго шѣста паштеты подѣ исподѣ положи рубленой шеляпины и наверьхѣ наложи дѣланную изъ цвѣтшой капусты начинку и пеки , какъ водителя .

Маленькіе паштеты съ сафюю капустою

Мягко сафюю капусту свари въ мясномъ отварѣ и откинь на цѣдилку , чтобъ ошекла ; пошомъ изруби мѣлко ; расшопа коровьяго масла , положи въ оное капусту , шершаго хлѣба , сахару , толченой корицы и коринки , смѣшавъ съ сливками и нѣсколькими желтками яичными . Сдѣлавъ изъ слоенаго шѣста паштетцы , начини онымъ , испеки , и горячѣе отпуская на столѣ .

Тортъ съ каплунопою грудинкою , то есть съ хлупомъ .

Бѣлое мясо отъ грудинки каплуновой изруби мѣлко ; пошомъ 25 миг-

даль .

дальныхъ ядеръ исполки съ малымъ количествомъ молока, смѣшай съ рубленымъ мясомъ, приложя нѣсколько говяжьяго мозгу, въ сахарѣ вареной лимонной корки, размѣшай еще не много молока съ четырьмя личными желтками; приложя корицы и сахару начини онымъ, сдѣлавъ изъ слоенаго пѣста паштетики. Съ рябчиками паштеты пакишь же образомъ говошить должно.

Тортъ съ керпелемъ.

Горсть кервелю обвари кипячкомъ и вынувъ изъ воды, дай оному отечь и изруби кервель гораздо мѣлко, приложя одинъ фунтъ першаго миндаля; подпомъ разбей 12 яицъ въ сликахъ и смѣшай съ керпелемъ, прибавь $\frac{1}{4}$ фунта толченаго сахару, пригоршди коринки, размѣшай оное на огнѣ въ кеструлѣ такъ, какъ кисель, и когда просынешь, сдѣлавъ шортъ, начини онымъ.

Тортъ съ керпелемъ другимъ манеромъ.

Изрубя кервель, приложи говяжьяго мозгу, мушкатнаго цвѣшу, стаканъ смешаны, 6 желтковъ личныхъ, нѣсколько горстей першаго хлѣба, размѣшай



мѣшай въ кошрулѣ на огнѣ, шакѣ, какѣ кисѣль; и когда простынешь, сдѣлай лепешку изъ слоенаго пѣста, положи на сковороду и посыпь горстью шерстаго хлѣба, и наложи кисѣль покрой нарѣзаннымъ полосками, слоенымъ пѣстомъ и пеки по обыкновенію.

Тортъ со шпинадомъ.

Свари довольное количество шпинидаду въ водѣ, изруби мѣлко и исполни оной съ коровымъ масломъ шерстою лимонною коркою, мѣлко нарѣзаннымъ цукатомъ, съ коринкою сахаромъ и корицею, нѣсколько ложекъ смешаны и желтокъ яичной смѣшавъ, сдѣлай изъ онаго начинку въ шортѣ.

Тортъ съ гопяжымъ мозгомъ.

Взяшь сливокъ бушылку, 12 желтковъ яичныхъ, $\frac{1}{4}$ фунта сахару и мѣшай въ кошрулѣ на угольяхъ, до шѣхъ поръ, какѣ садиться станеть; пошомъ изрѣзай гвяжяго мозгу въ кусочки величиною съ орѣхъ и приложя мигдалю изрѣзаннаго, смѣшай съ яичницею и дажь застынуть; пошомъ съ онымъ сдѣлай на блюдѣ шортѣ.

Тортъ

Тортъ яичной.

Изъ шестнадцати яицъ бѣлки разбить въ пѣну; пошомъ вложить желтки і фунтъ толченаго сахару и бить въничкомъ вмѣстѣ часъ двѣлой, приложивъ $\frac{1}{4}$ фунта пшеничной муки, шерпой лимонной корки, мѣлко нарѣзаннаго цыпронашу, толченой корицы, кардамону, мушкатнаго цѣшту, размѣшавъ вмѣстѣ и намазавъ жестяную, или свинцовую форму масломъ, вылить оной, сославъ и посыпавъ шерпымъ хлѣбомъ, печь въ умѣренномъ духу; потомъ горяче изъ формы выложить на блюдо, оплуснитъ на столъ.

Хлѣбной тортъ.

Оржаного хлѣба изрѣзавъ ломпиками и высушить въ сухари, толочь мѣлко, и просѣять сквозь сито; потомъ изъ 24 яицъ выпустя бѣлки, избить въ пѣну и приложивъ желтки перебить; наконецъ взять просѣяннаго хлѣба 36 золотниковъ, толченаго сахару і фунтъ, 3 золотника корицы, и столько же кардамону, шерпой лимонной корки отъ двухъ лимоновъ и смѣшавъ вмѣстѣ, поспавя на жаръ, мѣшавъ до тѣхъ поръ, какъ согрѣбешся: умѣренно снявъ съ огня, мѣшавъ

же, чтобъ просыло и въ свинцовой формѣ по обыкновенію печь исподволь.

Мигдальной торть.

Изъ 24 яицъ бѣлки разбить въ пѣну; попомъ приложитъ желтки и минушы двѣ вмѣстѣ побить и прибавитъ къ оному крошеного сахара $\frac{1}{4}$ фунта, 1 фунтъ толченого миндаля и шершой корки ошъ двухъ лимоновъ; поставя на жаръ, мѣшатъ до пѣхъ поръ, чтобъ согрѣлось, снявъ съ огня простулитъ; а попомъ въ жестяной формѣ испечь по обыкновенію.

Бисквитной торть.

Взять 15 яицъ, и всеомъ прошивъ двенадцати яицъ сахару, бѣлки избить въ пѣну, приложитъ желтки, сахаръ и поставитъ на жаръ, чтобъ варилося $\frac{1}{2}$ часа; попомъ простудя, примѣшатъ муки и шершой лимонной корки, и печь въ жестяныхъ формахъ по обыкновенію. А ежели узнать хочешь, исеключь ли, или нѣтъ: то должно воткнуть деревянную спичку въ торть и вынувъ оную, смотрѣшь, ежели на оной мокроты не будетъ, то поспѣло; а безъ оной пробы, когда выпнешь изъ печи, пирожное опадаетъ всегда.

Несочной

Песочной тортъ.

Подшора фунша коровьяго масла
 вывари въ водѣ, и взявъ одинъ фунтъ
 онаго съ четырьмя цѣлыми яйцами, и
 съ четырьмя желтками, растирай часъ
 цѣлой приложа 36 волошниковъ
 полченаго сахару, 1 фунтъ муки, раз-
 мѣшай, и посыпавъ форму першымъ
 жѣббомъ, половину шѣста положи,
 наложивъ на оное вареной въ сахарѣ
 смородины, покрей другою половиною
 шѣста; пошомъ пеки по обыкновенію.

Тортъ съ фисташками.

Очисти $\frac{1}{4}$ фунта фисташекъ и
 мѣлко истолочь въ розовую воду,
 приложа сахару, першой лимонной
 корки, полченой корицы и нѣсколько
 бискуитовъ размѣшай наподобіе раз-
 мази изъ слоенаго шѣста, сдѣлавъ
 шортъ, начиня оною начинкою, испечь
 по обыкновенію.

Тортъ съ корицею.

Одинъ фунтъ миндаля очисти,
 съ малымъ количествомъ коришне-
 вой воды мѣлко истолочь; по-
 шомъ фунтъ сахару свари съ водою,
 въ сырой положи въ оной и
 миндаль, приложа довольное коли-
 чество полченой корицы и першой
 лимон-



лимонной корки, поспавя на жарѣ, размѣшавъ хорошенько; а когда про-
схынетъ, можно съ одною оною на-
чинкою, едѣлавъ изъ масленаго шѣста
шортѣ, или смѣшавъ съ другими заед-
ками, печь по обыкновенію.

Лимонной тортѣ.

Полуфунтомъ сахару отъ шести
лимоновъ, и оботри корку и размѣ-
шай съ онымъ 12 желтковъ яичныхъ,
изъ восьми яицъ бѣлки разбей въ пѣ-
ну, выжми сокъ изъ шести лимоновъ,
возьми 3 ложки коровьяго масла, пе-
ремѣшай все оное хорошенько, и съ
онымъ едѣлай шортѣ, по обычаю.

Тортѣ изъ сахару и мукѣ.

Изполки $1\frac{1}{2}$ фунта сахару и про-
сѣй, и возьми столько же мукѣ, сколь-
ко сахару, изрѣжь верхнюю кожицу отъ
лимона гораздо мѣлко, приложя толче-
ной корицы немного соли, 4 желтка
яичныхъ, и кусочикъ масла коровьяго,
перемѣй хорошенько, чтобъ едѣла-
лось густо наподобіе паштетнаго
шѣста, посыпь листъ бумаги мукѣю
и раскатай половину шѣста; потомъ
положи на блюдо разлѣпя хорошень-
ко, наложи заѣдокъ вареныхъ въ сахарѣ

и

и раскатавъ другую половину, вырѣжь фигурами и покрой заѣдки.

Тортъ яблочной.

Яблоки съ бѣлымъ виномъ и съ сахаромъ разваришь, протереть на подобіе киселя, или изрѣзавъ въ ломтики, смѣшавъ съ цыпронашомъ, корицею, коринкою, лимонною коркою и съ небольшимъ количествомъ растопленнаго масла, начинишь слоеное пѣсто по обыкновенію, сдѣлавъ торты, такъ же оныя начиниваются по произволентію всякими вареными въ сахарѣ закусками.

Теперь приступаю къ дѣланію разнаго пирожнаго кушанья, которое различается съ тортами, пѣмъ, что оно иногда безъ пѣста готовится на блюдѣ, или въ жестяныхъ формахъ, и другими слѣдующими разными манерами печется.

ХЛѢБЕННОЕ КУШАНЬЕ.

Лимонное пирожное.

Сварить яблочникъ съ бѣлымъ виномъ, приложя корицы, не много масла, и простудя примѣшавъ 12 желтковъ личныхъ и тертой корки ошъ пшени и шести лимоновъ, $\frac{1}{4}$ фунта пол-



чепаго сахару, бѣлки отъ двенащцати
лицъ разбишь въ пѣну, все пере-
мѣшаешь хорошенько, и на блюдѣ сдѣ-
лавъ закрайки, въ вольномъ духу
испечь.

Пирожное съ крыжевникомъ.

Свари крыжевникъ и выжми сквозь
тлашокъ: на фунтъ сего ягодника,
возьми фунтъ съ четвертью сахару,
перевари хорошенько, простудя при-
ложи корицы, лимонной корки и гво-
здики. Бѣлки отъ 24 яицъ въничкомъ
разбѣй въ пѣну, смѣшай съ ягоди-
комъ, и сдѣлавъ на блюдѣ закрайки,
въ вольномъ духу испеки. Такимъ
же образомъ и изъ прочихъ ягодъ по-
добное сему хлѣбное готовить
можно.

Масляное пирожное.

Возьми полфунта масла, 16 яицъ,
и сколько потребно для сладости са-
хару, мѣшай оное вмѣстѣ часъ цѣ-
лой, приложи 2 ложки муки, нѣсколь-
ко шертой лимонной корки, и въ глу-
бокомъ блюдѣ пеки по обыкновенію.

Пирожное съ дрожжами.

Четверть фунта масла, 2 цѣлыя
яйца и 3 желтка личныхъ, горсть
мѣлко толченаго миндаля, полторы
ложки

ложки дрожей, 6 ложек сливок, $\frac{1}{4}$ фунта муки, смѣшай хорошенько въ горшкѣ, и пеки въ глубокомъ блюдѣ, или въ формѣ по обыкновенію.

Пирожное другимъ манеромъ.

Полфунта топленого масла, 6 яицъ цѣлыхъ и 4 желтка, положи въ горшокъ, размѣшай хорошенько, и приложи $\frac{1}{4}$ фунта муки, 2 ложки дрожей, 16 ложекъ молока, и перемѣшавъ поставь, чтобъ поднялось и пеки на блюдѣ, или въ формѣ, подмазанной масломъ.

Пирожное изъ пшена сорочинскаго съ раками.

Свари полпюра фунта пшена въ молокѣ гораздо круше, смѣшай съ полуфунтомъ раковаго масла, приложи 10 яицъ, $\frac{1}{4}$ фунта сахара и раковыхъ шеекъ, пеки на блюдѣ по обыкновенію, или вмѣсто раковаго, можно употребить и прѣсное коровье масло, приложи по горсти изюму и коринки.

Яблочное хлѣбное съ сметаною.

Отъ 12 до 15 яблокъ облупя, изрѣжь ихъ ломтиками, и въ полуфунтѣ масла нѣсколько поджарить; потомъ приложишь толченую мигдалю, полбушьяки смѣшаны, 36 золотниковъ

сахару, 9 яицъ и перемѣшавъ положи на блюдо, а сверху наложи на-
рѣзанныхъ въ четвертины яблокъ, по-
сыпь сахаромъ, и пеки въ вольномъ
духу.

Пирожное съ каплуномъ.

Отъ жаренаго каплуна отобравъ
мясо, мѣлко изрубить; пошомъ взять
хорошей кусокъ масла, 9 яицъ, 4
ложки муки, полшоры бутылки мо-
лока, $\frac{1}{4}$ фунта толченаго миндаля,
и столько же сахару, размѣшавъ въ
кастрюль наподобіе рамазни, при-
лежя рубленое каплуновое мясо, и
въ вольномъ духу на блюдѣ сдѣлавъ
изъ крайники испечь.

Померанцовое пирожное.

Полфунта бисквитовъ намочи
въ сливкахъ, размѣшавъ въ ономъ 6
яицъ, нѣсколько говяжьяго мозгу,
птершой померанцовой корки и пеки
на блюдѣ какъ показано выше сего.

Хлѣбное изъ моркови.

Морковь сваря, растереть на шер-
кѣ, а на фунтѣ моркови, возьми пол-
фунта топленого масла, $\frac{1}{4}$ фунта
толченаго миндаля, 10 яицъ, $\frac{1}{4}$ фун-
та сахару, размѣшавъ, пеки на блюдѣ.

Пирож-

Пирожное съ шпинатомъ.

Довольное число шпинату въ водѣ мягко сварити и выжавъ, изрубити гораздо мѣлко, приложити къ оному $\frac{1}{2}$ фунта коровьяго масла, 9 яицъ, горсть въ молоко намоченнаго бѣлаго хлѣба, нѣсколько ложекъ сливокъ, $\frac{1}{4}$ фунта сахара, пеки въ формѣ, или на блюдѣ.

Пирожное съ пермишелю (*).

Вермишель въ водѣ съ малымъ количествомъ масла и съ солью мягко сварити; потомъ откинуть на цѣдицу, чтобъ вода отекла, и положить на блюдо, размѣшавъ особливо сколько попребно яицъ съ молокомъ, приложити сахару, вылитъ вермишель, и печь по обыкновенію.

Пирожное съ шекаладомъ.

Возьми бушмаку сливокъ, 6 яицъ, размѣшавъ, поставь на огонь, чтобъ сѣлось; потомъ откинь на сито, чтобъ сыворотка отекла: къ сему приложи 36 золотниковъ масла, 6 цѣлыхъ яицъ, и 6 желтковъ, фунтъ сахару, 18 золотниковъ шекаладу, и

3 5

сѣвъ.

(*) Вермишель привозятъ изъ чужестранныхъ земель и продаютъ ящиками, а по Руски называть ея можно лапшею.



сбвшую личицу, размѣшавъ все вмѣстѣ, приложи лимоннаго соку и разбивъ въ пѣну оставшіеся омѣ 6 яицъ бѣлки вложи и пеки по обыкновенію.

Изъ тыквы пирожное.

Тыкву въ водѣ мягко сваря, прожашь сквозь салфетку; потомъ разбить 12 желтковъ яичныхъ съ масломъ, и горстью миндаля, вложить прожашую тыкву, приложя сколько потребно сахару, нѣсколько сливокъ, разрубивъ оставшіеся бѣлки яичные въ пѣну, перемѣшавъ печь по обычаю.

Хлѣбное съ капустою.

Капусту изрѣзавъ мѣлко, изжарить въ маслѣ мягко; потомъ взять почечнаго сала, тертаго хлѣба, 9 яицъ и нѣсколько ложекъ сливокъ, смѣшавъ съ капустою, печь какъ показано.

Хлѣбное съ раками.

Возьми фунтъ раковаго масла, размѣшай съ онымъ 15 яицъ, къ тому приложя нѣсколько свѣжаго шварогу, тертаго хлѣба, спакана 2 сметаны, лимонной корки и раковыхъ шеекъ перемѣшай, пеки на блюдѣ.

сб.

Съ Сегомъ () пирожное.*

Полфунта Сего перемышь въ шеп-
лой водѣ раза три хорешенько, сва-
ри оную въ молкѣ круто, прѣсту-
дя прилежи 36 золотниковъ шопле-
наго масла, 6 цѣлыхъ яицъ, и 9 желт-
ковъ, $\frac{1}{2}$ фунта сахару, разбей въ пѣ-
ну нѣсколько бѣлковъ личныхъ и ли-
яонной корки перемѣшавъ, пеки на
блюдѣ.

Хлѣбное изъ каши.

Сварить молочной каши круто,
и прѣстудя взять одной фунтъ, $\frac{1}{2}$
фунта шопленаго масла, и столько
приложить яицъ, а какъ сдѣлается ша-
кой составъ, которой бы спекаль съ
ложки, приложи 2 ложки дрожжей, $\frac{1}{4}$
фунта сахару, и перемѣшавъ пеки на
блюдѣ, или въ формѣ, по обыкновенію.

Хлѣбное съ каштанами.

Полтора фунта возьми облупле-
ныхъ каштановъ и свари въ водѣ,
протри сквозь сито, положи въ ко-
ешрулю четверть фунта крупно
толченаго миглаю, 6 цѣлыхъ яицъ
одно за другимъ вкладывай, и шесть
желтковъ личныхъ, когда половину

36

пока-

(*) Сего привозятъ въ Россію изъ Италіи и дру-
гихъ иностранныхъ государствъ.



показаннаго здѣсь числа: лиць вложишь, насыпь полченаго сахару четверть фунта, и мѣшай безпрестанно часъ зъ четвертью; наконецъ приложи распоя коровьяго масла съ оставшимися лицами и розовою водою, мѣшай еще четверть часа, и пеки на блюдѣ по обыкновенію.

Почечные глины.

Телячьи жареныя почки изрубишь мѣлко, и положишь въ каштрую, приложя сливокъ, мѣлко нарѣзанной лимонной корки, $\frac{1}{4}$ фунта сахару, мушкатнаго орѣха, желтки изъ восьмнадцати лиць перемѣшай поставя на жарѣ; пошомъ простудя, разбивъ бѣлки въ пѣну, смѣшай вмѣстѣ и вложи въ каштрую листъ бумаги намазанной масломъ; а на оной наложи сошавъ, пеки по обыкновенію, и выложи на блюдо, опускай.

Вейской пирогъ.

Бѣлаго хлѣба, дышунату и десять яблочъ нарѣжь сухариками, приложя лимонной корки и соку, $\frac{1}{2}$ фунта говяжьяго мозгу, перемѣшавъ, положи въ глубокое блюдо: наконецъ 10 лиць съ половиною бушылкою сливокъ смѣшавъ, вылей въ то же блюдо и пеки.

Зеле-



Зеленой пирога.

Молодаго шпинашу исполки въ иготѣ мѣлко, и нажавъ соку, налей въ горшокъ, приложи 15 яицъ, бушылку сливокъ, $\frac{1}{4}$ фунта сахару, толченой корицы, перемешавъ, выложи на блюдо и пеки.

Аглинскіе аладьи.

Тварогу растереть въ иготѣ съ умѣреннымъ количествомъ коровьяго масла, сваявъ съ мукою, сдѣлать маленькія булочки, и печь по обыкновенію. Помомъ сдѣлать сверху маленькія ямочки, начинить оныя сахаромъ смѣшеннымъ съ масломъ.

Пирожное съ бѣлымъ виномъ.

Терпаго оржаного хлѣба поджаря въ маслѣ и наливъ бѣлымъ виномъ варить, чтобъ оной разопрѣлъ, протудя приложитъ нѣсколько толченого мигдалю, корики, кардамону, сахару, корицы, шершой лимонной корки, 12 желтковъ яичныхъ, бѣлки разбить въ пѣну, и все перемѣшавъ испечь въ формѣ, или на блюдѣ, какъ ужѣ показано было.

Блинки.

Возьми полсшакана дрожжей, стаканъ сливокъ, сколько потребно муки,



4 яйца, полфунта масла каровьяго, полфунта сахару, и сгилько же мигдалю, стаканъ бблага вина, ибсколько розовой воды, не много соли, все перембшай, и пеки изъ онаго маленькѣ блинки.

Голландской хлбб.

Возьми $\frac{1}{2}$ фунта мигдалю, $\frac{1}{4}$ фунта фисташекъ, истолки оное вб итогб сь малымъ количествомъ дыпронашу, приложи $\frac{1}{4}$ фунта сахару, 14 желшковъ личныхъ, и разбивъ вб пбну, пеки на блюдб.

Улмской хлбб.

На фунтб муки возьми бушылку грбшаго молока, полстакана дрожжей, 4 яйца, ибсколько анису, и сдблавъ шбшо, поставъ вб тепле мбсто, и когда взойдетъ, приложи $\frac{1}{4}$ фунта топленаго масла и фунтб толченаго сахару, 2 фунта муки смбшавъ хорошенько, и изрбзавъ ломшиками, пеки по обыкновеню.

Шпанской хлбб.

На фунтб просбяннаго сахару возьми 13 яицъ, полфунта мигдалю, на рбжб полоски ми и приложи полшара фунта крупичатой муки, мблако нарбзаннаго дыпронашу, подмазавъ форму масломъ, пеки. Потбмб подавай на столб, изрбзавъ вб ломшики, или цблой.

На

На деревѣ жареной пироги.

Возьми топленого масла и фунтъ, и мѣшай до шѣхъ поръ, пока оно сдѣлается подобно сметанѣ; попомѣ вложи желтки отъ пятнадцати до восемнадцати яицъ, $\frac{3}{4}$ фунта просянаго сахару, пертой лимонной корки, не много корицы, нѣсколько мушкатнаго орѣха, розовой, или померанцовой воды, стаканъ сливокъ, айчные бѣлки разбѣй въ пѣну, приложамуки сколько потребно, перемѣшай такъ, чтобъ шѣсто подобно было блинному раствору; попомѣ особливо для онаго приготовленное дерево, на подобіе Французской сколки сдѣланной съ вершѣломъ; (но токмо оное съ одного конца должно быти нѣсколько помонѣе другаго;) обвязать концы онаго енуркомъ, и вымазавъ масломъ, разогрѣить дерево, чтобъ оное пѣнилось; попомѣ обливъ растворомъ и скоро прошивъ огни вращать, чтобъ не отекло, и не было бы шишковато; а когда испечется, обливъ въ другой разъ растворомъ и жаря оное, продолжать до шѣхъ поръ, какъ растворъ весь зажарится на деревѣ. Попомѣ сдѣлашь глазуръ, взявъ $\frac{1}{4}$ фунта толченнаго



ченнаго сахара, шершой лимонной корки, бѣлки отъ двухъ яицъ, нѣсколько лимоннаго соку, смѣшавъ вмѣстѣ, и онымъ глазуromъ облишь зажаренное на деревѣ пирожное, и скоро засушить; попомъ бережно снурокъ съ дѣрева съ пирожнымъ сняшь, и подашь холодное на столѣ.

Французской цукерб-вротѣ.

Возьми сахару вѣсомъ пропивъ восьми скорлупъ личныхъ, муки вѣсомъ пропивъ чепырехъ скорлупъ, нѣсколько шершой лимонной корки, 8 желтковъ; а бѣлки разбишь въ пѣну, и все оное смѣшавъ въ глубокомъ блюдѣ, испечь; попомъ насыпашъ сахаромъ.

Марцыпаны съ анисомъ.

Возьми 1 фунтъ просѣяннаго сахару, 4 яйца, 1 фунтъ муки, и замѣси крупно разсуча лепешку изрѣзашъ фигурами и намазавъ бляху масломъ, печь по обыкновенію. Въ оное тѣсто можно класть по произволенію разные духи, а особливо анисъ.

Долгой хлѣбъ.

Возьми 7 яицъ, не много розовой воды, $\frac{1}{2}$ фунта толченнаго сахару, бѣй вмѣстѣ два часа; попомъ приложашъ $\frac{1}{2}$ фунта съ небольшимъ количествомъ муки крупночешой

чешой замѣси шѣсто, и положи въ форму, или на блюдо пеки по обыкновенію.

Шведской хлѣбъ.

Возьми $\frac{1}{4}$ фунта сахару, $\frac{1}{4}$ фунта муки, одно яйцо, и замѣси шѣсто, приложи корицы, кишнецу, мушкатнаго цвѣту, сдѣлай булки и пеки скоро; попомѣ помазавъ бѣлками, посыпь толченымъ сахаромъ и анисомъ.

Аглинское дrochenое.

Положи въ горшекъ муки, 7 яицъ цѣлыхъ и 8 желтковъ, мѣшай съ молокомъ такъ долго, какъ будетъ прибивашь къ ложкѣ; попомѣ вымазавъ сковороду масломъ, положи шѣсто, и въ вольномъ дуду засуши, простудя изрѣжь въ куски по произволенію, и поджарь въ маслѣ.

Кудри сахарныя.

Возьми $\frac{1}{2}$ фунта сахару, смѣшай съ рюмкою бѣлаго вина; попомѣ приложи муки полфунта, сѣтковъ личныхъ столько жъ, чтобъ растворъ шагъ сквозь воронку печь, и жарить кудри въ маслѣ по обыкновенію.

Мигдаль толченой.

Исполки мигдаль съ бѣлкомъ личнымъ, и приложи не много сахару и еще два бѣлка личные, перемѣшай;

по

пощомъ намажь бляху воскомъ, наложи сошавомъ такой фигурой, какъ пожелаешь, и пеки по обыкновенію.

Венскіе калачи.

Четверть фунта топленого масла разопри съ яйцомъ хорошенько; пощомъ приложи четверть фунта сахару и сполько же муки, нарѣзавъ продолговато мигдалю и изюму, размѣшавъ пеки въ облашныхъ желѣзахъ.

Сахарныя сердечки.

Возьми муки и масла не много, нѣсколько сахару, сокъ изъ одного лимона, 3, или 4 яйца, не много ренскаго вина, замѣнивъ шѣсто, дѣлай сердечки, и жарь въ маслѣ коровьемъ.

Вафли Голландскія.

Возьми 2 бушды молока, согрѣй и емѣшай съ фунтомъ муки, разбѣй въ пѣну бѣлки изъ восьми яицъ; пощомъ съ желтками вложи въ шѣсто, приложи не много сахару и двѣ ложки густыхъ дрождей, размѣшавъ хорошенько, поставь киснуть въ теплое мѣсто; наконецъ вложи въ оиде топленого масла $\frac{3}{4}$ фунта, и пеки въ вафельныхъ доскахъ по обыкновенію.

Миг.

Мигдальныя фигурки.

Мигдаль и бѣлко изрѣзашь, приложишь померанцовой, или лимонной корки, и бѣсколько сахара и яичной пѣны размѣшавъ, дѣлаешь разныя фигурки, и печь набляжѣ.

Макароны мигдальныя.

Возьми $\frac{1}{4}$ фунша просѣянаго сахару, и столько жембѣлко толченаго мигдалю, 2 желтка яичныя, и кожу обшерпешь ошѣ двухъ лимоновъ, приложавъ маленькія сухарики нарѣзаннаго дыпронашу, сдѣлавъ изъ онаго пѣсто, обваляй въ сахарѣ крупно толченомъ, и пеки на бляжѣ въ вольномъ духу.

Мигдальныя сердечки.

Возьми половину бѣлка яичнаго, 12 волопняковъ просѣянаго сахару, столькожѣ и мѣлко толченаго мигдалю, корку ошѣ одного лимона, сдѣлавъ пѣсто, приложи еще и бѣснаго сахару, и мѣси; потѣмъ раскатавъ, дѣлай сердечки, и пеки на бляжѣ въ вольномъ духу.

Раздутой сахарѣ.

Намочи драганшу въ роздвой водѣ, приложи къ оному и бѣсколько сахару и крупичатой муки, сдѣлавъ пѣсто, изрѣжѣ фигурами, и пеки въ вольномъ духу.

Миг-



Мигдальныя вѣнчики.

Полтора фунта мигдаля исполки въ деревянномъ, или въ каменномъ игѣтѣ съ полуфунтомъ сахару, и разотри такъ, чтобъ оное едѣлалось гладко; потомъ вложи въ шприцъ, выжимай пѣсо на бляху вѣнчиками, поешь колечками, и пеки въ вольномъ духу.

Яблоки пѣ кафтанѣ.

Облупя яблоки, вынь сѣмячки, и начини оныя изюмомъ, или заѣдками, и обвалявъ слоенымъ пѣсомъ, пеки въ печѣ; потомъ обмажь глазуromъ.

Аладьи съ яблоками.

Яблоки изрѣзавъ, наливъ на оныя Французской водки рюмку, приложи толченой корицы и сахару, нѣскольке ложекъ крупичатой муки, рюмку бѣлаго вина, смѣшай такъ, чтобъ къ жилкѣ приставало; потомъ въ ономъ нарѣзанныя ломшиками яблоки обмаживай, и жарить въ коровьемъ масле; наконецъ посыпавъ сахаромъ и корицею, отпускай.

Щепки, или стружки.

Толченой мигдаль съ сахаромъ и съ яйцами хорошенько растереть; потомъ намазавъ на облашныя желѣза, печь

мечь, и изрѣзать на подобіе споларенныхъ стружекъ.

Раконины.

Возьми муки, сахару, и вина столько хочешь, сдѣлавъ растворъ такъ густо, какъ • дѣланіи кудрей выше показано было; пошомъ обмакивай жѣдную форму въ масло; а пошомъ въ растворъ, жарь въ маслѣ; и такъ всякой разъ обспирать форму должно, и обмакивая въ масло и въ растворъ, жарить скоро.

Масляной пирогъ.

Масло вымой, и мѣшай до тѣхъ поръ, какъ спанеть печья; пошомъ 8 ложекъ муки вкладывай въ масле ложка за ложкою, а невдрутъ, 8 желтковъ, 4 ложки толченаго сахару, бѣлки яичные избѣй въ пѣну, и все перемѣшавъ въ формѣ, пеки въ вольномъ духу.

Могольскіе блинкі.

Бутылкѣ молока дай вскипѣть, и бросить въ оное кусокъ сахару, нѣскольکو корицы, кусокъ хорошаго масла, горсть толченаго горькаго миндаля, перемѣшай гораздо, и приложи муки столько, чтобъ тѣсто сдѣлалось такъ, какъ розмазня, просудя, примѣшай



мѣшай 9, или 10 яицъ, и на маленькой сковородѣ жарь съ масломъ.

Кольцы.

Возьми молока, сахару, мушкатнаго цвѣшу и дай вскипѣть, приложя муки, вари, чтобъ сдѣлалось густо; и такъ крѣпко, что ежели скажешь кашо-чикъ и бросишь на споль, чтобъ оное ошкочило; попомъ проспудя, приложи сполько яицъ, чтобъ тѣсто сдѣлалось такъ жидко, какъ можно прожимать въ спридъ, и жарь въ маслѣ.

Бисквиты горскіе.

Полфунта горькаго миндаля очистишь, полько въ холодную воду не класть; попомъ съ бѣлкомъ личнымъ гораздо мѣлко исполочь, приложя 1 фунтъ сахару, такъ же бѣлки оны пяти яицъ, и печь на бумагѣ исподволь.

Осиное гнѣздо.

Взявъ кнелато крупичагаго тѣста, раскатать лепешку, и намазавъ вареною въ сахарѣ смородиною, скажешь наподобіе колбасы; попомъ нарѣзать кусочками величиною въ палецъ, положить въ форму одинъ кусочикъ на другой, дать вскипеть и поставя

въ теплее мѣсто, печь, что будешь подобно пчелиному гнѣзду.

Мигдальныя яблоки.

Яблоки очисти, сваришь въ водѣ наподобіе розмазни, вьзяшь полченаго мигдалю, намочивъ въ сливахъ калача, выжать, одно яйцо и тершой лимонной корки, смѣшавъ вмѣстѣ, сдѣлашь шарки наподобіе яблокъ, вмѣсто вершинки вошки гвоздичку; а вмѣсто корешка, кусочикъ корицы, и жарь въ маслѣ до шѣхъ поръ, когда хорошо зарумянятся.

Богемскіе пирожки.

Вьзми четверть фунта полченаго масла, одно цѣлое яйцо, и 12 желтковъ, $\frac{1}{4}$ фунта полченаго сахару, сколько же муки перемиши, и разопри хорошенько, между шѣмъ 6 бѣлковъ личныхъ разбей въ пѣну, и вложи въ шѣсто, пеки въ формѣ.

Богемскіе калачики.

Вьзми $\frac{1}{2}$ фунта масла, одно цѣлое яйцо и одинъ желтокъ, 2 ложки густыхъ дрожжей, 6 ложекъ молока, перемишай хорошенько; пошомъ приложи муки сколько пошребно, замѣси, сдѣлай калачиками по произволению
нашы-



напыкивая мигдалемъ и извомомъ. На-
конецъ дай онымъ подняться, и пеки
на бляхъ.

Мигдальныя слипки.

Исполки мѣлко горькаго и слад-
каго мигдалю по четверти фунта,
евари изъ четверти фунта сахару сы-
ропъ съ водою, возьми муки $\frac{1}{4}$ фунта,
кусочикъ топленого масла и посоля
перемѣси; попомъ смѣшай оное съ
мигдалемъ, приложя корицы, гвозди-
ки и лимонной корки, разбей, и пеки
въ облашныхъ желѣзахъ.

Блины.

На бупыаку грѣшыхъ сливокъ
возьми 6 яицъ и 6 желтковъ, разбѣй
хорошенько: попомъ крупичатой му-
ки всыпай въ сливки помоленьку и
болшнн, чтобъ бобковъ не было,
приложи $\frac{1}{4}$ фунта топленого ма-
сла, пеки на облашныхъ желѣзахъ,
или на сковородѣ.

Оленьи рога жареные.

Возьми $\frac{1}{2}$ фунта самой хорешей
муки, $\frac{1}{4}$ фунта толченаго сахару, 1
золотникъ мѣлко просѣяной корицы,
замѣси оное съ пятью яйцами и съ
двенадцатью золотниками топленого
масла, свалай шѣшо хорошенько, и
разсуча

разсуча вырѣзывай, наподобіе оленьяго рога, или другой фигуры по произволѣнїю и жарь въ маслѣ.

О ЖЕЛЕЯХЪ МОРОЖЕННЫХЪ.

И разнаго сорта молочномѣ кушаньѣ.

Желе изъ оленьяго рога съ реинъ-вейномѣ, полфунта шертаго слое-наго рога въ теплой водѣ перемышь нѣсколько разъ, и съ тремя бутылками водѣ варить 4 часа такъ, чтобъ выкипѣла половина; и когда оленьей рогъ оплыветъ на дно, процѣдитъ жижу сквозь сѣлѣтку, и въ оную влишь спаканъ реинъ-вейну, 1 фунтъ сахару, 3 бѣлка яичныѣ разбить, и всему вмѣстѣ дашь вскипѣть, пѣну снять; пошомѣ приложя лимонной корки и соку, корицы, кардамону, гвоздики, мушкатнаго цвѣту съ о-нымѣ еще на огнѣ подогрѣвъ, процѣдитъ сквозь мѣшечикъ въ форму, и покрывъ бумагою, поставитъ чтобъ застыло; пошомѣ выложитъ. Желе, долженъ быть прозраченъ и чистъ какъ вода; а подкрашиваются оныѣ, положи въ мѣшечикъ тѣхъ вещей, ка-кого цвѣту желе имѣшь пожелаешь,

И зеленой

зеленой сокомъ свѣжаго шпиняду, си-
ней васильками, или Фіалковымъ сы-
ропомъ, краской канцелярнымъ сѣме-
немъ, или подсолнечниками, жел-
той шефраномъ, а бѣлой бѣлками
личными.

*Желе изъ малины, или изъ смо-
родины.*

Возьми спѣлой малины, или сморо-
родины, положи въ горшекъ, закрывъ
крѣпко, поставь въ кипятокъ воды,
вари 2 часа и наблюдай, чтобъ въ
горшекъ воды не попало; потомъ про-
цѣдя сокъ ягодной сквозь сито, на бу-
тылку соку возьми фунтъ сахару;
а сахаръ должно прежде обмакивать
въ водѣ, чтобы оной скорѣе растаялъ
могъ и варить мѣшая, чтобъ высохъ и
имѣлъ бы болѣе толченаго сахару;
потомъ на сахаръ наливъ яголку и давъ
вскипѣть, наливай въ чашечки, или въ
формы; притомъ примѣчать надобно
то, чтобъ ягоды не прожимать; но
употреблять только такой сокъ, ко-
торой съ ягодъ самъ собою опечетъ.

Мороженое молоко.

Возьми по полубутылки молока
и сливокъ, лимонной корки, корицы
и кишнецу, одинъ желтокъ личной,

все

все размѣшавъ дасть вскипѣть; попомѣ процѣди сквозь сито, и поставь на огонь, чтобъ сѣлось.

Пѣна, седивовъ называемая.

Возьми сметаны бутылку, четверть бутылки секты, $\frac{1}{2}$ фунта полченаго сахару, лимонной шершой корки и мушкатнаго орѣха, положи на большое блюдо, и бѣй вѣничкомъ. Пѣну ложкою снимай и накладывай въ стаканы, или блюдечки, и дай стоять часъ цѣлой, чтобъ сѣло на дно.

Мороженное изъ лимоновъ, или померанцовъ.

Пять лимоновъ обопри и смѣшай съ сахаромъ, налей небольшое число воды: нажми лимоннаго соку и подсласти сахаромъ, все перемѣшавъ, положи въ жестянку; попомѣ ледъ посыпавъ солью, поставь оное верши жестянку. Такимъ же образомъ и всякое мороженное дѣлать должно.

Французское молоко.

Когда молоко закипитъ, положи 6 желшковъ и довольно количество сахару, 15 золотниковъ померанцовой воды, $\frac{1}{4}$ фунта шершого мигдалю, мѣшай до тѣхъ поръ, какъ загустѣетъ,



и подавай въ рюмкахъ, или въ фарфоровыхъ чашкахъ на столъ.

Лимонной желе.

Обшереть корку отъ десяти лимоновъ, и смѣшавъ оную съ сахаромъ, положишь въ кастрюлю, взять сокъ отъ 14 сладкихъ померанцовъ и отъ пяти лимоновъ, полбушылки реинъ-вейну, хорошей кусокъ сахару, и сколько потребно вышепоказаннаго изъ оленьяго рогу варенаго желею: оное все вмѣстѣ разогрѣть, наливать въ рюмки, или въ фарфоровыя чашки и заспудить.

Желе изъ мигдалю съ рыбьимъ клеемъ.

Возьми $\frac{1}{4}$ фунта рыбьяго клею, налей водою и вари до пѣхъ поръ, чѣмъ сдѣлался желе; попомъ приложи къ оному бушылку реинъ-вейну и соку лимоннаго, переваря процѣди; попомъ мѣлко исполки 1 фунтъ сладкаго, и 12 золотниковъ горькаго мигдалю, вмѣстѣ смѣшавъ съ желеемъ, процѣди сквозь мѣшокъ. Наконецъ дай вскипѣть сливкамъ и смѣшай съ мигдалемъ, пропусти сквозь мѣшечикъ въ процѣженной желе, и переваря процѣди еще сквозь сито.

Желе

Желе изъ пшена сорочинскаго.

Возьми, на примѣръ 5 бутылокъ молока, обчищенной лимонной корки, хорошей кусокъ корицы и потребное количество сахару, полшора фунта мышаго пшена сорочинскаго, и все вмѣстѣ сварить, вынуть изъ онаго при уполовника, а въ оставшее положить разваренаго въ желе рыбаго клею, чшобъ желе чрезъ оное получило пристойную тугость. Наконецъ возьми три лимона и три апельсина, разомри съ сахаромъ и поставя двѣ муравленныя чашки на ледъ, налей въ оную нѣсколько желею, чшобъ застыло, положи шершыхъ померанцовъ и лимону, налей желеемъ; и когда застынетъ, посыпь еще померанцомъ и лимономъ; и шакъ оное продолжай, накладывая слоями до шѣхъ поръ, какъ чашки полны будутъ; пошомъ выложи на блюдо, отпускай.

Молочной желе.

Обошри сахаромъ 12 лимоновъ, и положи въ кострулю, выжми сокъ изъ оныхъ, налей двумя бутылками молока, переваря процѣди сквозь мѣшечикъ; пошомъ приложи въ оное варенаго въ желе самаго чистаго рыбаго клею,



клею, сколько потребно будетъ для густоты желею: разогрѣвъ, вылей въ поставленную на ледъ муравленную чашку, чтобъ застыло; попомъ выложи на блюдо, опускай.

Хорошей тпарогъ.

Бушылкѣ сливокѣ дать вскипѣть съ кусочкомъ сахару, и простудя, засуши перепонку отъ куриного желудка, столки въ порошокъ и насыпь въ сливки, поворя вмѣстѣ положи въ сальфетку, чтобъ молоко сквозь оной текло на шеплое блюдо; попомъ блюдо поставь на жаръ и покрой крышкой, на которую такъ же наложи жару, и когда сливки сдѣлаются густы, простуди.

Холодное изъ молока.

Изъ дватцати яицъ бѣлки въ горшкѣ смѣшай съ молокомъ, и поставишь въ горячую воду, варишь до тѣхъ поръ, чтобъ сварилась какъ личинка; попомъ размѣшай желтки въ вухъ бушылкахъ молока, приложя кусокъ сахару, на огнѣ мѣшай и дай вскипѣть, простудя и наложивъ на блюдо личинцу, облишь оными желтками.

Желе

Желе изъ пишенъ.

Возьми фунтъ сухихъ, или свѣжихъ вишенъ, исполки съ косточками, мѣлко налей на оныя воды и ренскаго вина по 2 стакана, два лимона сахаромъ обшерпые, нѣсколько гвоздики, корицы и кусокъ сахару, перевари вмѣстѣ, и приложи 6 золотииковъ размоченаго рыбаго клею, перемѣшавъ, процѣди сквозь сито, наконецъ процѣдя, отпуская.

Слипки изъ фисташекъ.

Полфунта фисташекъ съ сахаромъ и съ корицею весьма мѣлко исполочь, приложя 6 желтковъ яичныхъ и лимонной корки, горали въ сливокъ въ коструль дашь вскипѣть; потомъ опустить на ситѣ процѣдя и обложивъ бисквитами.

Мигдальной сырѣ.

Толченаго мѣлко мигдалю смѣшавъ съ сливками, яйцами, сахаромъ, корицею, лимонною коркою, и размѣшавъ поставя на огонь, выложитъ въ форму и процѣдя облишь сливками, или виномъ съ сахаромъ.

Слипки съ пишнями.

Густыя сливки съ яйцами и съ сахаромъ на огнѣ смѣшавъ, и процѣдя



дѣ выложишь на лепешку слоенаго тѣста и выбравъ изъ вишенъ косточки наложишь сверху; попомъ испечь.

Померанцовая сметана.

Отъ прехъ, или чепырехъ померанцовъ кожу сваря, мягко растереть въ игешъ, и положить оную въ кошрулю, приложя 12 желтковъ личныхъ, съ смешаною размѣшай поставя на жаръ; попомъ наложя на муравленое блюдо простуди: лимонная смешана шакимъ же образомъ дѣлается.

Италянская сметана.

Возьми-довольное число молока и сvari съ корицею, на блюдѣ приложи 4, или 5 желтковъ и мѣшай безпрестанно; а когда сдѣлается густо, простуди.

Сметана со шпинатомъ.

Возьми опваренаго шпинату величиною прошивъ 4 лицъ, толченаго миндаля 15 ядеръ, 3, или 4 бисквита, дѣлавнаго съ горькимъ миндалемъ, шершой лимонной корки и сколько потребно сахару; попомъ смѣшавъ молока съ сливками пополамъ, приложя 6 желтковъ: все оное размѣшавъ, пропри сквозь сито, и на блюдѣ поставя на горячую золу, покрой блестящую

хою и наложи жару; и когда загустѣетъ, простудя, отпускаяй.

Зженныя слипки.

Взять сливокъ, 5 желтковъ личныхъ, нѣсколько молока, и приложя зеленой лимонной корки, померанцовой воды размѣшавъ поставишь на жарѣ и густо посыпавъ сахаромъ, раскаленною лопаткою желѣзною поджечь, и обложить бисквищами.

Дѣпичьи слипки.

Разбей 5 бѣлковъ личныхъ въ пѣну, приложя сахару, молока и воды, померанцоваго цвѣту, размѣшай хорошенько, и положи въ маленькое блюдо, посыпь полченою корицею и сваря поставя на жарѣ, наконецъ посыпь сахаромъ.

Печенныя слипки.

Молоку дай вскипѣть съ мушкатнымъ цвѣтомъ и положи столько муки, чтобъ густо сдѣлалось; попомъ простудя разотри съ онымъ нѣсколько желтковъ, и посыпавъ на плоскую тарѣлку муки, положи шѣсто и разлепешъ; попомъ простудя изрѣжь въ куски и изжарь въ маслѣ.



Мучныя слипки.

Въ блюдо муки положить 3 ложки и бисквитовъ въ семь прошивъ муки, тонко нарѣзанной лимонной корки, корицы, померанцовой воды, 6 желтковъ личныхъ, вмѣстѣ хорошенько растереть и смѣшавъ съ полубушылкою сливокъ, поставитъ на жаръ; а когда закипать спанетъ, размѣшавъ опшустить.

Румяныя слипки.

Растеревъ 6 желтковъ съ тремя лошками муки, приложитъ сахару, корицы, лимонной корки, померанцовой воды, бушылку молока размѣшавъ и разбивъ бѣлокъ яичной въ пѣну, смѣшавъ вмѣстѣ; потомъ поставя на жаръ дай вскипѣть.

Слипки съ шекаладомъ.

Разотри 3, или 4 ложки шекаладу съ шестью желтками, приложи амбры, померанцовой корки, бушылку молока или сливокъ, смѣшай хорошенько и поставя на жаръ, свари; потомъ протри на блюдо сквозь сито, и посыпь сахаромъ.

Чиненныя яйцы.

Возьми отъ трехъ, или четырехъ кочней салатныхъ сердечки, и свари съ

сѣ щевелемъ , петрушкою и кервелемъ ; пошомъ приложя густо вареныхъ желшковъ личныхъ , мушкатнаго цвѣшу и соли , вмѣстѣ изруби мѣлко поджарь въ маслѣ , и разрубя густо варенныя яйцы пополамъ , бѣлокъ и желтокъ вынь вонъ ; а скорлупу начини означенною начинкою ; пошомъ положи на блюдо сливокъ , наложи чиненныя яйцы и поспавя на жаръ , дай вскипѣшь .

Бургонская яичница.

Возьми кусокъ цыпронашу , бисквитовъ изъ горькаго миндаля , немного макероновъ и сахару , сѣ четырьмя яйцами разопрѣ хорошенько , пропрѣ сквозь сито ; пошомъ свари яичницу и зарумянь каленою лопашкою .

Шпейцарская яичница.

Выпусти яйцы на блюдо такъ , какъ дѣлается выпускная яичница , и посыпь оное тертымъ хлѣбомъ , рубленою щукою и тертымъ пармезанъ сыромъ , и сдѣлавъ яичницу опусти .

Угенотская яичница.

Возьми мяснаго отвару , согрѣй на блюдѣ , вложи въ оной яйцы , посыпь пряными духами и солью , дай вскипѣшь , и зарумянь раскаленою лопашкою .



Португальская яичница.

Распусти сахару въ поморанцовой водѣ, приложи соку лимоннаго отъ двухъ лимоновъ и не много соли, вложи нѣсколько желшковъ яичныхъ, поставя на жаръ, мѣшай ложкою, до тѣхъ поръ, какъ поспѣетъ; пошомъ сдѣлавъ изъ онаго пирамиду, обложить лимонною коркою и марципанами: такъ же можно оную растереть въ иготъ съ смородиннымъ сокомъ и прожать сквозь шприцъ.

Итальянская яичница.

Сдѣлашь сахарной сиропъ, положя въ оной сколько пожелаешь желшковъ яичныхъ, вари, чтобъ обсахарихись; пошомъ обложь поджаренными въ сиропъ фисташками и поморанцовымъ цвѣшомъ.

Яичница, или соусъ щетелепой.

Выпусти яйцы въ кипятокъ, выжми сокъ изъ щевелю, сдѣлай соусъ съ масломъ желшковъ яичныхъ и мушкатынымъ цвѣшомъ, вылей на яйцы. Такъ же и съ раковымъ соусомъ дѣлаешя.

Яичница съ рябчикопою грудинкою.

Исполки жаренаго рябчика мѣлко, смѣшай съ хорошимъ отваромъ, положя

ложу соли, перцу, мушкатнаго цвѣту и нѣсколько желтковъ смѣшавъ, пропши на блюдо сквозь сито, и поставъ на жарѣ, чтобъ сеѣлось.

Яичница съ почкою телячьею.

Телячью почку изруби мѣлко съ петрушкою, и размѣшавъ яйца съ сливками, приложу не много сахару, смѣшавъ съ почками, жаръ въ маслѣ такъ, какъ блинъ, и посыпъ сахаромъ.

Королевская яичница.

Возьми желтки изъ 18 яицъ, мѣшай оныя съ бисквитами горькаго миндаля, лимонной корки, сливокъ, сахару и пеки въ маслѣ.

Хлѣбное съ говяжьимъ мозгомъ.

Исполки нѣсколько горькаго и сладкаго миндаля, смѣшай съ молокомъ; приложи вареныхъ въ сахарѣ абрикозовъ, или яблокъ, лимонной корки, желтки изъ 18 яицъ и говяжьяго мозгу, перемѣшавъ и подмажь масломъ коспрулю и пеки въ печи.

Яйца съ фисташками.

Фисташки исполочъ съ лимонною коркою, сварить сиропъ съ сахаромъ изъ лимоннаго соку и воды, положи въ оной фисташки съ нѣсколькими яичными желтками и перемѣ-



шать: когда спанеть поджариваться и отставать отъ сковороды, подашь на столъ.

Яйцы на хлѣбѣ.

Часъ размачивай калачь въ молоко, протри сквозь сито, положи не много соли и сахару, такъ же не много цыпронашу, зеленой лимонной корки, померанцоваго цвѣту, и разбивъ 2 яйца въ пену, размѣшай все оное вмѣстѣ, подмазавъ коспрулю масломъ, поставь въ печь и пеки; пошомъ посыпь сахаромъ.

Запитыя яйца цѣ сахарѣ.

Сдѣлавъ сахарной густой сиропъ, разогрѣть и размѣшавъ нѣсколько желшковъ яичныхъ съ померанцовой водою сквозь воронку, у которой должно быть пять трубокъ, лишь въ сахаръ и варить; а когда поднимется, вынуть, положи на листъ бумаги, и попрыскавъ померанцовымъ сокомъ, опустить на столъ.

Земляныя яблоки цѣ сахарѣ.

Очисти земляныя яблоки и корку отъ чешырехъ лимоновъ, изрѣжь какъ ляпшу и брось въ холодную воду; пошомъ положи въ кошелъ, наливъ водою, и дай не много вскипѣть, сливъ воду,
яблоки



яблоки - осуши въ салфешкѣ, и сдѣлавъ сиропъ изъ полуфунта сахару, простудя, положи въ оной яблоки и лимонную корку, и въ другой разъ дай вскипѣть: на сахаръ столько воды взять, чтобъ столько яблоки помянули; попомбъ выложи въ муравленную чашку, приложишь соку отъ двухъ лимоновъ. Оное по крайней мѣрѣ готовить должно за день предъ оппускомъ на столъ.

Морковь вмѣсто салаты.

Возьми красной моркови 4 корня, и отъ чешырехъ лимоновъ корку, изрѣжь наподобіе лапши, вари четверть часа въ водѣ съ солью, простудя, въ холодной водѣ осуши въ салфешкѣ, нарѣзавъ $\frac{1}{4}$ фунта; означеннымъ же образомъ цытронаду, смѣшай съ морковью, сдѣлавъ изъ трехъ четвершей фунта сахару, съ полубушылкою воды, сиропъ вылей въ морковь и свари; попомбъ приложи соку отъ двухъ лимоновъ, и давь вскипѣть, оппуской.

Селлерія въ сахарѣ.

Большія корки селлеріи изрѣжь; а маленькія оставь цѣлы. положи въ воду вари мягко; попомбъ взяшь $\frac{1}{2}$ фунта



$\frac{1}{2}$ фунта сахару, воды и вина по полубушпылки, лимонной корки, соку и корицы, сварить сиропъ и облить селлерю, опустить въ муравленой чашкѣ.

Абрикозы съ пиномъ.

Абрикозы очисти и вынувъ сѣмячки, положи въ кострулю, приложя бѣлаго, или краснаго вина, сахару и корицы. увари въ хорошенько.

Яблоки съ пиномъ.

Очисти яблоки, вынуть сѣмячки, и приложя бѣлаго вина, сахару и корицы, увари въ хорошенько; а ежели пожелаешь чшобъ яблоки были красны: то приложи свекольнаго соку, или краснаго вина.

Салатъ изъ грушъ.

Груши очисти, и приложя кусокъ масла и нѣсколько сахару въ кострулю, изжарить; пошомъ наливъ водою, виномъ, увари и опустить горячее на столъ.

Груши другимъ манеромъ.

Положа груши въ кострулю съ сахаромъ, корицею и виномъ, приложя канцелярнаго сѣмя, уваря хорошенько подай на столъ.

Видъ.

Вишнепой пэпарь.

Вымышь сухія вишни вѣ теплой водѣ, наливѣ краснымѣ, или бѣлымѣ виномѣ, приложя довольное число сахару и воды, толченой корицы и лимонной корки, варить вѣ горшкѣ; потомѣ поджаривѣ бѣлаго хлѣба, или калача вѣ маслѣ, положить вѣ вишневой взварѣ

Вишни наповодіе пинограда.

Вымѣрянной боченокѣ, у котораго бы жерело было круглое; и такѣ велико, чтобѣ ложка пролѣзла, хорошенько выпарить: а стебельки у вишенѣ обрѣзать ножницами а не открывать, дабы сокѣ не вышелѣ, наложитѣ оныхѣ полонѣ боченокѣ; потомѣ взяшь каждой фунтѣ вишенѣ, по фунту сахару; а на каждой фунтѣ сахару по штофу воды, свари сиропѣ, просудя такѣ, чтобѣ палецѣ шerpлѣшь могѣ, налить на вишни, не покрывая поставитѣ на погребѣ, и когда закиснешѣ, закупоритѣ боченокѣ крѣпко, и болшатѣ каждой день: а чрезѣ три недѣли употреблять.

Артишоки солить пѣ зиму.

Иголки и стебли у артишоковѣ обрѣзать, вѣ бочкѣ на днѣ посыпать солью,



солью, наложитъ слой артишоковъ шишками вверхъ; а сверхъ оныхъ посыпать солью; и такъ слоями наложитъ артишоковъ бочку полную; потомъ сваритъ соленую воду, и простудя налитъ на артишоки. Наконецъ закупоря бочку, поставитъ на погребъ, и часто оныя оборачивать, при употребленіи артишоки вымачивать надлежитъ.

Какъ сушить артишоковыя донышки.

Вырѣжь изъ артишоковъ донышки, и высуша въ вольномъ духу, прибери въ зиму; а когда употреблять пожелаешь, положи въ теплую воду, чтобъ разбухли.

Спаржи на салатъ готовить въ зиму и садить.

Спаржи должно кипяткомъ обварить; потомъ обтереть и покласть въ боченокъ плотно; наконецъ налить виннымъ уксусомъ, приложя коришневато масла, закупоритъ и поставитъ на погребъ. Можно на оныя налить вмѣсто уксусу и соленой воды. Такимъ же образомъ вкладывать надлежитъ въ уксусъ и поршулаковые спельки.

Турец-

Турецкіе бобы сушить и солить.

Зеленые Турецкіе бобы очисти , изрѣжь мѣлко накусъ наподобіе лепши , и отваря въ водѣ , высуши въ вольномъ духу ; а когда попребны будутъ , размочи въ горячей водѣ и готовь по обыкновенію : такъ же щѣлые бобы отваря въ водѣ солить должно , точно такъ , какъ маленькіе огурцы солить ; а когда понадобится : то должно вымачивать въ водѣ и нарѣзавъ варить по обыкновенію .

Маленькіе огурчики пѣ уксусъ пкладывать Ниренбергскимъ манеромъ.

Огурчики обшеревъ салфеткою а не мышь , и положи въ ночевки , смѣшавъ крупно толченаго перцу съ солью , напереть огурцы руками , и положи въ боченочекъ , или въ муравленую банку , дасть постоять часа два ; потомъ налить ренскимъ уксусомъ , и поставитъ закупоря на погребѣ .

Зеленые огурчики другимъ манеромъ.

Дай вскипѣть уксусу въ мѣдной ко- струлѣ , вложи огурчики , покрой , и дай постоять съ часъ ; а когда про- ешынущъ , положи оныя въ банку , при-
ложь



ложа крупно толченаго перцу, соли и Феникулю, налей уксусомъ, дай постоять день; потомъ закупоря поставь на погребъ. Примѣчать должно, чтобъ огурцы лежали въ банкѣ плотно, а уксусу налишь банку полную, ибо безъ того огурцы сабляющаея мягки; а ежели пожелаешь, чтобъ огурцы были еще зеленѣе: то уксусу дай вскипѣть въ другой разъ и теплой налей на огурцы.

*Маленькіе огурчики съ прянымъ
кореньемъ.*

Огурчики маленькіе перемой въ колодезной водѣ, и оботри салфешкою сухо, положи въ банку: между шѣмъ дай вскипѣть винному уксусу и наливъ огурчики, покрой, и дай стоять 2 дни; потомъ взявъ крупно толченаго перцу, кардамону, гвоздики, мушкатнаго цвѣту, исполки, и приложя анису, Феникулу, соли, нарѣжь лавроваго и вишневаго листу и перемѣшавъ накладывая въ банку слоями, пересыпая каждой слой пряными духами, и наложивъ банку полную, разогрѣй: потомъ же уксусъ и наливъ на огурцы, дай стоять сушки; потомъ закупорь.

Фран-

Французскіе соленые огурцы.

Зеленые огурчики маленькіе перемой въ колодезной водѣ, перетри салфешкою и поклади въ боченокъ, или въ банку рядами, слѣдующимъ образомъ: На примѣръ на дно боченка наложи винограднаго, или вишневаго листу и укропу; потомъ наложи рядъ огурчиковъ, и такъ накладывай бочку полноу, каждой рядъ перекладывай листомъ и укропомъ: наконецъ соленой водѣ дай вскипѣть и горячею налей на огурцы, дай постоять 24 часа; потомъ закупоря поставишь въ погребъ, а чрезъ недѣлю употребляшь.

Изъ спеклы и рѣпы салатъ дѣлать.

Возьми бѣлой рѣпы, обрѣзавъ траву перемой, и не снимая кожи, свари въ водѣ мягко, по свареніи воду слишь и поставишь рѣпу на ночь, чѣмобъ обсохла; потомъ свари свеклу по обыкновенію: наконецъ приложи мѣлко нарѣзаннаго хрѣну, анису, кишнецу, шмину, изрѣзавъ рѣпу и свеклу кружками, положи вмѣстѣ въ горшекъ, и возьми деѣ доли свекольной жижи и третью долю виннаго укусу, наливъ наложи гиѣшь.

Земля-



Земляныя яблоки пѣ собственномѣ способѣ соусѣ.

Земляные яблоки перемыть и положить въ кастрюлю, налить воду, чтобъ только оныя потонули: приложя кусокъ коровьяго масла цѣльную луковцу, нѣсколько перцу, увари хорошенько, чтобъ отвару не много осталось; потомъ прибавь 2 стакана Бургонскаго вина, и покрывши повари еще четверть часа, и подавай на столѣ.

Земляныя яблоки съ масломъ дере- вяннымъ.

Обчистить земляныя яблоки и изрѣжь въ ломтики, положи въ деревянное масло, приложя не много воды, перцу и соли, вари до шѣхъ порѣ, какъ вода вся выкипитъ; потомъ, приложя лимоннаго соку, употреблять.

Грибы чиненные.

Грибы вымыть хорошенько, и наложить мясной рубленой начинки съ говяжьимъ мозгомъ, или рыбной рубленой начинки наложивъ, печь въ печи по обыкновенію.

Душенныя пѣ сметанѣ сморчки.

Вымывъ сморчки изжарить въ коровьемъ маслѣ, приложя муки и рубленой

бленой пепрушки и мушкатнаго цвѣту; попомѣ приложя сметаны, удуши хорошенько.

Сморчки на ростѣ жареные.

Зажаря въ маслѣ сморчки, взоткнушь на деревянную свичку, и взять першого хлѣба, рубленой пепрушки, перцу и мушкатнаго цвѣту, смѣшавъ вмѣстѣ, и посыпавъ онымъ сморчки, на ростѣ дожарить.

Артишоки съ петчиною.

У артишоковъ стебельки и иголки обрѣзавъ, опварить въ водѣ, вычистишь внутрь, и дашь водѣ спечь; попомѣ накласть на сковороду ломтиковъ; а на оныя положишь артишоки: такъ же и сверхъ артишоковъ наложитъ вешчины и поспавитъ въ печь; попомѣ облишь соусомъ, дѣланымъ съ вешчиною.

Артишоки съ маираномѣ.

Артишоки опваря въ водѣ и очистя, положитъ въ кострелю, приложя шершого хлѣба, маирану, хорошаго мяенаго опвару, варить; попомѣ при оппускѣ положитъ кусокъ коровьяго непопленнаго масла.

Арти-



Артишоки съ соусомъ бѣлаго, пиня.

Артишоки сваря въ соленой водѣ; попомъ смѣшавъ масла кусокъ съ ложкою муки и съ желткомъ личнымъ, приложи бѣлаго вина, сахару и лимону, сдѣлавъ соусъ облей артишоки.

Спаржи съ соусомъ изъ сливокъ.

Изрѣжь спаржи долговавшими кусочками, и отвари въ водѣ; попомъ изжарь въ маслѣ, приложя ложку муки и сливокъ, довари: наконецъ возьми нѣсколько желтковъ яичныхъ, сливокъ и мушкатнаго цвѣшу, смѣшай и залей спаржи.

Спаржи съ бѣлымъ соусомъ.

Толстыя спаржи оскоблишь у полстыхъ концовъ, и связавъ въ пучекъ, отваришь въ соленой водѣ; попомъ смѣшавъ муки съ масломъ коровьимъ, приложя мушкатнаго цвѣшу, налишь мяснымъ отваромъ, и переваришь на подобіе соуса; а након цѣ спаржи развязавъ, облишь соусомъ.

Изъ спаржей салатъ готовить.

Спаржи, связавъ въ пучекъ, отварить; и когда вода ошечетъ, развязавъ положишь на блюдо и облишь, смѣшавъ уксусу съ деревяннымъ масломъ, или мѣсто онаго употребить сокъ

сокъ лимонной, съ деревяннымъ и
оломъ смѣшанной.

Чиненой качанной соладъ.

Верхние листы очисти; кашанной соладъ отваришь въ водѣ и протудя выжашь изъ онаго воду сухо; попомъ сдѣлашь личниду, и смѣшашь оную съ намоченнымъ въ молоко бѣлымъ хлѣбомъ, и начиня качанной соладъ, завяжи, и довари въ мясномъ отварѣ, облей бѣлымъ соусомъ выше сего упомянутымъ въ приговореніи саржей.

Шпинадъ готовитя.

Перемывъ шпинадъ, отваришь въ водѣ, выжашь воду и изрубить весьма мелко; попомъ изжаришь ложку муки въ коровьемъ маслѣ, приложя лукъ, вложишь и шпинадъ, съ мяснымъ отваромъ варить на легкомъ жару.

Щепель.

Щевель такимъ же образомъ, какъ и шпинадъ готовится, только въ щевель кладешся не много сахару и кориандра.

Чиненые огурцы.

Сдѣлашь рубленную рыбную начинку, приложя кишнецу, анису и сарделен,

леи, шурь изъ огурцовъ вынуть
вонъ и начинивъ начинкою, обвязать
енуркомъ и варить въ молокъ, прило-
жа кишнеду, соли и луку, вынувъ о-
гурцы изъ молока дать опечь; на-
конецъ обмочивъ въ топленое масло, по-
сыпать шершымъ хлѣбомъ, изжарить
на ростѣ наподобіе карминаду, при-
править соусомъ, дѣланнымъ съ лимо-
номъ.

Чиненая капуста.

Взявъ не большіе кочни капусты,
отваришь въ водѣ и разложя листы,
вырѣзашь сердечко: впрочемъ во всемъ
точно такъ поступать, какъ о чинен-
номъ качанномъ салатѣ показано было.

Цвѣтная капуста съ пармезанъ сыромъ.

Капусту очисти въ водѣ, отваришь
и просудя изрѣзашь въ маленькіе ку-
сочки и зжаришь въ маслѣ, приложя
ложку муки, мушкашнаго цвѣшу, до-
варишь спѣло: наконецъ положишь ка-
пусту на блюдѣ и посыпашь на оную
гораздо толсто шершаго пармезанъ
сыру и поставишь блюдо на жарѣ;
макъ же и сверху поджаришь, раска-
ля желѣзную лопашку.

Цвѣтная

Цвѣтная капуста съ бѣлымъ соусомъ.

Капусту, отваря въ водѣ, поджарить муки въ коровьемъ маслѣ, и положить капусту, приложить хорошаго мяснаго отвара, доварить спѣло: наконецъ залитьъ оной соусъ однимъ желткомъ яичнымъ, приложя ложку молока и нѣсколько мушкатнаго цвѣту, подашь на столѣ.

Зеленой горохъ.

Горохъ выбравъ изъ шелухи и въ кострулѣ душишь въ маслѣ коровьемъ, посыпая на жарѣ; попомъ приложя муки, немного сахару и воды, сколько для густоты соуса потребно, рубленой пепрушки. Уваря мягко горохъ, опуская къ сполу одинъ или обложя поджаренымъ грѣнками, бѣлымъ хлѣбомъ, бишой говядины, или карминадомъ.

Сахарной зеленой горохъ цѣ подѣ парить.

Посоля воду и горохъ съ шелухою въ оной сварить спѣло и подашь на столѣ, опустивъ съ онымъ въ фар-



Форовой чашкѣ разтасеннаго не топаднаго масла.

Сахарные коренья пѣ въломѣ соуств.

Сахарные коренья оскобливъ наръзашь въ маленькіе кусочки, обварить кипящкомѣ, а не варить; потомѣ муки поджарить нѣсколько въ маелѣ коровьемѣ, вложитъ сахарные коренья, приложатъ мушкяшнаго цвѣту и мяснаго отвяру, давъ вскипѣть одинѣ разѣ, и когда уварится еиѣдо, подаватъ на столѣ.

О ПРИГОТОВЛЕНІИ РЫБНАГО КУШАНЬЯ.

Осетрина на пертѣлѣ жареная.

А осетрину на вертѣлѣ взоткнушь и жарить; между нѣмѣ распопишь коровьяго масла и смѣшавъ съ винограднымѣ виномѣ, съ первомѣ и солью поливатъ рыбу; и когда нѣсколько ажарится, изжарить луку въ деревянномѣ маслѣ, поливатъ онымѣ жаркое вмѣсто коровьяго масла да шѣхъ порѣ, какѣ осетрина совѣмѣ поспѣетъ; потомѣ петрушку поджаря въ деревянномѣ маслѣ, приправитъ осетрину и обложитъ наръзанымѣ въ ломтики лимонѣмѣ.

Осетрину

Осетрину на ростѣ жарить.

Осетрину изрѣзать ломшиками и посоля дать сползть четверть часа; пошомѣ обшереть, и въ мукѣ обвалять и часто помазывать орѣховымѣ, маковымѣ, или деревяннымѣ масломѣ, жарить на ростѣ епѣло.

Осетрина съ аустерсами.

Осетрину изрѣжь ломшиками и посоля, дай полежать четверть часа; пошомѣ изжаря въ коровьемѣ маслѣ, налей на оную воды и вина винограднаго, приложя пряныхъ духовъ и травъ, вари. Наконецъ приложи евѣжихъ аустерсовъ довольное число и доваря приправъ лимономѣ.

Кабиліау съ молокомѣ и хрѣномѣ.

Оную такѣ какѣ и выше показанную рыбу, сваривъ по обыкновенію, на шеревѣ хрѣну, смѣшашъ съ водою и скоро выжать; пошомѣ смѣшашъ кусокѣ масла коровьяго съ малымѣ количествомѣ муки и приложя смѣшаны, на огнѣ все оное съ хрѣномѣ перемѣшавъ и обливъ рыбу, посыпавъ мушкашнымѣ цвѣшомѣ, отпускай на столѣ.

Жареной налими.

Кожу снять прочь и надрѣзать
наалима и посоля дасть полежать $\frac{1}{4}$ ча-
сы; потомъ обтереть и обвалывъ въ
муку, поджарить съ обѣихъ сто-
ронъ въ коровьемъ, орѣховомъ, мако-
вомъ, или въ деревянномъ маслѣ и
приправить петрушкою и надрѣзан-
нымъ въ ломтики лимономъ.

Лаверданъ съ горчицею.

Оную соленую рыбу вымачивать
надлежитъ двое сутокъ въ теплой во-
дѣ, и воду чаще перемѣнять; по-
томъ въ рѣчной водѣ на легкомъ огнѣ
съ коровьимъ масломъ исподволь ва-
рить, чтобъ она чрезъ то хорошень-
ко разбухла: наконецъ поджарь муки
въ коровьемъ маслѣ, приложя рубле-
наго луку, нѣсколько воды и уксусу,
гвоздики, мушкатнаго орѣха, лимо-
ну, лавроваго лиспу и переваля при-
ложи въ оное хорошей горчицы. Когда
вода съ рыбы опечешъ, облей онымъ
соусомъ: шкокфишь или преску та-
кимъ же образомъ дошовить можно.

Лавер-

Лаберданъ съ чеснокомъ.

Лаберданъ отваря въ водѣ, вымажа блюдо гораздо толсто коровиимъ масломъ, положи полченаго чесноку, мушкашнаго орѣху, перцу и не много мукѣ; а сверъху наложи рыбу и покрой крѣпко, пошавъ блюдо на жарѣ, чтобъ исподволь жарилась. При отпуекѣ блюдо пострясати, чтобъ перемѣшалось. Треску рыбу такимъ же образомъ пригошевляшь можно.

Треска рыба подъ соусомъ съ петрушкою.

Треску вымочить и вари такъ же, какъ лаберданъ; потомъ отобрати кости и кожу прочь, преску положи въ кошрулю съ хорошимъ кускомъ коровьяго масла и нѣсколько цѣлаго луку, пошавъ на огонь и поджарь исподволь: наконецъ возьми мукѣ, коровьяго масла, нѣсколько желтковъ яичныхъ, мушкашнаго цвѣшу, не много перцу и рубленной петрушки смѣшай и приложи сливокъ наугольяхъ до тѣхъ поръ мѣшай какъ загустѣеть.



Треска съ яйцами.

Вымоча треску, по обыкновению сварить въ маслѣ коровьемѣ, и прешудя обложивъ въ коеструлѣ, намазанной коровьимѣ масломѣ, бумагою и положи рыбу, смѣшай лицѣ съ небольшимъ количествомъ сливокѣ, приложи мушкатнаго цвѣтцу, облей шпорофишь и поставь въ вольную печь; и когда поспѣешь, опрокинь на блюдо и ошколи бумагу; наконецъ нарѣзавъ луку кружками, поджарь въ маслѣ, облей треску.

Соленые сельди пѣ Аглинскомѣ соусѣ.

Вымочи сельди въ водѣ по обыкновению, намочи еще въ молоко и дай въ ономѣ полежать при часа; потомъ перемой въ водѣ, изрѣжь въ куски, между тѣмъ возьми масла деревяннаго уксусу, рубленыхъ каперсовъ, луку, петрушки, лимонной корки и перцу, съблай соусѣ; потомъ обливъ сельди, поставишь на жарѣ; и какъ закипашь шанепѣ, потчасѣ сняши и ошускашь на столѣ.

Толченые сельди въ бумагѣ жарить.

Сдѣлавъ бумажную коробочку величиною съ блюдо, или шарѣлку, сб-
мажь

мажь оную масломъ : между шѣмъ
разрѣзавъ у копченыхъ сельдей спич-
ки ; пошомъ приложя въ коробочку ко-
ровьяго масла , или орѣховаго , вложи
сельдей и изжаривъ оныя на лег-
комъ огнѣ , оплустни на шпелъ въ той
же бумажной коробочкѣ.

Сельди копченые другимъ манеромъ.

Ободрашь шѣло копченыхъ сель-
дей отъ костей , распопишь масло и
положа въ оное сельдей подогрѣшь ;
пошомъ приложя къ оному луцъ , зе-
ленаго луку и молока не много , раз-
мѣшавъ едѣлай такъ , какъ личницу.

Раки парить Польскимъ манеромъ.

Перемывъ раки , положишь въ ко-
струлю , приложя кусокъ коровьяго ма-
сла , луку , напыканнаго гвоздикомъ ,
петрушки , соли , перцу и наливъ
пошребное число пшеничнаго , или
обыкновеннаго пива , поставишь на
огонь и варить до шѣлѣ порѣ , какъ
останешся соуеу съ ешаканъ , или нѣ-
сколько меньше.

Раки Нѣмецкимъ манеромъ.

У живыхъ раковъ обрубя кончики
отъ носовъ , такъ же надрѣжь вдоль

и положи въ кошрулю, приложя масла коровьяго ложку, деревяннаго масла, два спакана шанланскаго вина, нѣсколько мяснаго отвару и рубленнаго луку, вари до тѣхъ поръ, какъ доспѣетъ.

Лосасина пѣ собственномъ соусѣ.

Лосасину изрѣзаеъ въ ломтики, перемышь и положи въ кошрулю, налей винограднымъ винемъ, смѣшеннымъ съ водою пополамъ, приложи потребное количество соли, луку, напыканнаго гвоздикомъ, нѣсколько лучковъ шаффеи, шимѣану, пепрушки, лавроваго листу, розмарину и нѣсколько нарѣзаннаго ломтиками лимоцу, вари часъ.

Лосасина на ростѣ жареная съ щепелемъ.

Лосасину такъ же изрѣзать въ ломтики и обвалявъ изжарить на ростѣ наподобіе карминада, опустить съ соусомъ, дѣланымъ съ щевелемъ; или возьми масла коровьяго, муки, воды, уксусу, перцу, мушкатнаго орѣху, сдѣлай изъ онаго на блюдѣ соусъ и сверху наложи лосасину, или поджарить въ коровьемъ маслѣ муки приложить, виннаго уксусу, сахару, корицы, гвоздики, перцу, лавроваго листу,

шту, разварину и воды, сдѣлашь соусъ и сваря лосасину, онымъ соусомъ приправя, оппустишь.

Лосасина, пѣ печи жароная.

Нарѣзавъ лосасины въ ломпики, положишь на блюдо, обложивъ закрышками, сдѣлашь изъ мяснаго отвару коровьяго масла, муки и съ большимъ количествомъ рубленныхъ сарделей, густой соусъ облишь лосасину, и посыпашь шершымъ хлѣбомъ и пармезанъ сыромъ: посадить въ печь, и печь полчаса; потомъ обложя ломпиками лимона, оппустишь.

Лаксъ - форель.

Оная рыба во всемъ точно такъ, какъ и лосасина готовится.

Окуни пѣ красномъ соусѣ.

Окуни очисти согнуть и жарить на рѣстѣ; потомъ облишь соусомъ, дѣланнымъ съ каперсами и съ сарделями.

Щука, чиненая съ аустерсами.

Щелуху очисти со щуки, распластай и вымышь, и положишь оную



въ уксуеѣ, приложя соѣли, вина, лавро-
ваго листу, сдѣлай начинку изъ сар-
делей рубленныхъ, приложя коровьяго
масла, шерстаго хлѣба, луку, шими-
ану, петрушки, пряныхъ духовъ и
нѣскольکو желтковъ яичныхъ: все оное
перемѣшавъ хорошенько, начиня щуку,
положи въ кошрулю и налей уксу-
сомъ, въ которомъ щуки лежали, при-
ложя кусокъ коровьяго масла и шер-
стаго хлѣба, покрывши хорошенько из-
жарь въ печи, положи на блюдо и об-
лей соусомъ; протеревъ оной сквозь
сито, положи въ оной свѣжихъ ау-
шерсовъ, и отпусти на столъ.

*Печеная щука съ соусомъ и съ
сарделями.*

Щуку очисти распластай и въ
уксуеѣ съ разными травами отварить;
потомъ обсуша, обвалять въ мукѣ и
испечь въ маслѣ и положи на блюдѣ,
сдѣлай соусъ изъ масла коровьяго,
рубленыхъ сарделей, и ренскаго вина,
обсыпавъ каперсами и померанцовою
коркою, облишь щуку соусомъ чрезъ
сито.

Щука, на пертѣлѣ жареная.

По обыкновенію приправя щуку,
сдѣлай начинку, взявъ густо варе-
ныхъ

ныхъ желтковъ яичныхъ, пряныхъ духовъ, кусокъ коровьяго масла, пережбшавъ начинишь шуку и вошкнувъ оную на вертблб, обвязать хорошенько и зажаришь, поливая бблымъ виномъ, смбшеннымъ сб сахаромъ и сб солью.

Шука сб рбпою.

Изрбзавъ шуку въ маленькѣ кусочки, опварить въ соленой водб; потбмъ вынувъ рыбу изъ воды, дай ошечь и поджарь въ коровьемъ маслб, и смбшай оную сб вареною рбпою.

Шука сб соусомъ изъ сливокъ и сб сельдинными молбками.

Шуку изрбжь въ косочки и опвари въ соленой водб, опбери кобши прочь; а шбло положи въ кострюлю, приложя сливокъ и коровьяго масла, шерпатаго хлбба и мушкалнаго цбпу; потбмъ разопри изъ вымоченныхъ сельдей молбки сб сливами, и пропри сквозь сито; шуку сб вышешоказанными вещами на легкомъ огнб перевари; потбмъ вложи шерпные сквозь сито молбки.



Щука подѣ соусомъ съ осетрою икрою.

Въ соленой водѣ щуку по обыкновенію отваря; потомъ икру разомри съ деревяннымъ масломъ, приложя лимоннаго соку и перцу, перемѣшавъ об-лей щуку.

Щука пѣ Польскомъ соусѣ.

Большую щуку изрѣзавъ кусками, отварить въ соленой водѣ, такъ же изрѣзать ломшиками Нѣмецкой рѣпы, меркишерибенъ называемой, сварить оную пошпи спѣло; потомъ оную рѣпу и щуку положить въ одну посуду и взявъ сладкаго мигдалю, Фиспашекъ, сморчковъ, кусокъ коровьяго масла, терстаго хлѣба, мушкешнаго орѣха, перцу и шафрану, прибавя воды и въ скипѣть съ рыбою и рыпою доварить, или облупя яблокъ, сварить съ виномъ, и сахаромъ яблочникъ, приложя изюму, нарѣзаннаго мигдалю и не много шафрану, наложить на щуку.

Щука подѣ соусомъ съ петчиннымъ саломъ.

Распложивъ щуку, налить горячимъ уксусомъ, для щого, чшобъ она
носи-

песинѣла; потѣмъ на каждой фунтѣ шуки положи въ кастрюлю большую горсть соли, приложя луку и нарѣзаннаго лимону, вари шуку гораздо крѣпко; между тѣмъ смѣшай кусокъ коровьяго масла съ мукою и желткомъ яичнымъ, приложя по нѣскольку ложекъ уксуу и воды; наконецъ нарѣжь вещчиннаго сала сухариками, и поджарь на сковородѣ и все оное приложи къ шуку.

*Шука колодка, называемая подѣ
бѣлымъ соусомъ.*

Взявъ шуку и хвостъ проколошь вожемъ и согнувъ кольцомъ, носъ шукой воткнущь въ хвостъ, гдѣ проколото; потѣмъ налей горячимъ уксуемъ, чтобъ шука сдѣлалась голуба и свари въ соленой водѣ: наконецъ возьми коровьяго масла, муки и желтковъ яичныхъ, рубленныхъ сарделей, нѣсколько тиміану, уксуу и воды, смѣшай и сдѣлавъ соусъ, облей шуку.

Шука пѣ Голландскомъ соусѣ.

Когда шуку отваришь въ соленой водѣ, возьми кусокъ коровьяго масла,
муки



муки, желтковъ личныхъ, винограднаго бѣлаго вина, воды, лимону и кусокъ сахару, перемѣшавъ сдѣлай соусъ и облей щуку.

Щука подѣ соусомъ съ петрушкою.

По обыкновенію щуку, какъ показано, въ соленой водѣ голубой сварить; пошомъ возьми муки, масла коровьяго, желтковъ личныхъ и петрушки, сдѣлай соусъ и облей щуку.

Какъ щуку колодку подѣ соусомъ въ печи готовить?

Щуку согнуть кольцомъ, какъ показано было, нашпиговать лимонною коркою и сарделями, положить въ сковородку; пошомъ взять масла коровьяго, муки, воды, шерстяго хлѣба, нѣсколько мушкатнаго орѣха, смѣшавъ сдѣлай соусъ и обливъ щуку, посадить въ печь; а когда поспѣетъ, приправя соусомъ, дѣланнымъ изъ сарделей, опнуешь на столъ.

Карпъ, угрями нашпигованной.

Очисти карпа, нашпигуй угрями, нарѣзанными долговѣчными кусочками
и

и обвяляеъ въ мукѣ, изжарь на сковородѣ по обыкновенію; пошомъ приложи къ оному грибовъ, пряныхъ духовъ, лимонной корки, бѣлаго вина, перевари хорошенъко; наконецъ приложи свѣжихъ аустерсовъ, или каперсовъ, привари и опускай.

На пертѣлѣ жареной сазана.

Средняго сазана выпотроши, возьми молóки, угрей, сарделей, грибовъ, шерпаго хлѣба, луку, щевелю, пещрушки, тиміану, изруби и перемѣшавъ, начини сазана, и зашивъ оберчивай въ листъ бумаги, намазанной коровимъ масломъ, воткнувъ на вертѣль, укрѣпи хорошенъко и жарь поливая молокомъ; пошомъ облей по произволію соусомъ, готовленнымъ со спаржами, сморчками, земляными яблоками, или сазаньими молóками.

Чиненой сазанѣ.

Очисти чешую отъ сазана и шѣло отъ коостей ошбери; а головы и хвоста отъ спинной коести не ошмай; пошомъ изруби оное еъ кускомъ коровьяго масла, шакже въ маслѣ рубленое шѣло поджарь на сковородѣ; пошомъ



потомъ къ поджаренному шѣлу при-
 ложа намоченнаго въ молоко бѣлаго
 хлѣба, нѣсколько луковичъ, густо ва-
 реныхъ желшковъ личныхъ, мѣлко
 толченыхъ духовъ, хорошихъ травъ,
 нѣсколько ложекъ смешаны 3, или 4
 сырыхъ яицъ, перебей все вмѣстѣ хо-
 рошенько; потомъ подмажь сковороду
 масломъ, посыпь першымъ хлѣбомъ и
 положи сазанью голову съ хвостомъ и
 спинною костью и наложь на оное ру-
 бленой сазаной составъ, обмажь кости
 такъ, чтобъ онъ получилъ видъ цѣль-
 наго сазана: наконецъ изжарь въ печи,
 чтобъ гораздо зарумянился оной. Мо-
 жно подавать на столъ одного, или
 облить по произволѣю приличнымъ
 соусомъ.

Сазанъ на растѣ жареной.

Ощелуча сазана, перемывать не
 должно, надрѣзать и посызавъ солью,
 дать полежать съ часъ; потомъ об-
 суша, помазать деревяннымъ, или
 орѣховымъ масломъ, на растѣ тихо
 жарить, намазывая часто масломъ;
 потомъ возьми орѣховаго, или другаго
 какого пожелаешь масла, уксусу, ка-
 персовъ, толченнаго перцу и нѣсколь-
 ко сарделей и сваря облей сазана.

Угри

Угри подѣ соусомъ.

Отчистя угрей, изрѣзашъ въ куски, длиною въ палецъ, облей теплымъ соусомъ; между тѣмъ посоля воду и положи пучекъ шалфеи и другихъ хорошихъ духовъ, поставъ на огонь и въ ономъ вари угрей $\frac{1}{4}$ часа; потомъ возьми кусокъ коровьяго масла, першаго хлѣба, и тершой шалфеи, рубленой петрушки и положи угрей смѣшавъ, вари еще до тѣхъ поръ, какъ соусъ сдѣлается густъ.

Угри жареные.

Съ угрей снѣжь кожу и приправя по обыкновенію, изрѣзашъ въ куски и напыкашъ каждой кусокъ листьями шалфеи; потомъ посыпашъ солью и дашь полежать $\frac{1}{2}$ часа; наконецъ обсуша и обалавъ въ лукъ, жарить въ маслѣ.

Линя съ зеленымъ горохомъ.

Прежде линя отереть солью хорошеенько, чтобъ склизъ сошла вся прочь и обмывъ надрѣзашъ по обыкновенію и сварить въ соленой водѣ, приправишь зеленымъ горохомъ, или зажаришь въ маслѣ.

Окуни

Окуни съ дѣрепяннымъ масломъ.

Съ окуней щелуху отереть шеркою и желчь вынуть бережно, надрѣзать и сварить въ соленой водѣ по обыкновенію; попомъ деревянное, или орѣховое масло смѣшать съ уксусомъ, приложя перцу, облишь окуней.

Окуни пѣ одсяной кашницѣ.

Окуней сваря въ соленой водѣ по обыкновенію енявъ овсяную кашницу съ огня, процѣдить сквозь сито, приложитъ коровьяго, или поснаго масла, едѣлашь густой изъ онаго соусъ, облишь окуней онымъ соусомъ: можно щуку и преску приправить.

Окуни съ соусомъ изъ винограднаго вина.

По обыкновенію въ соленой водѣ рыбу сварить; попомъ взять кусокъ масла, ложку муки и нѣсколько желтковъ яичныхъ, приложя вина винограднаго, сахару и лимону, едѣлай соусъ и облей окуней. Въместо вина можно употребить иногда хорошей мясней отваръ съ петрушкою.

Окуни

Окуни жареные.

Окуней вычистить и надрѣзавъ посолить и дать полежать $\frac{1}{2}$ часа; потомъ обтереть и обвалявъ въ муку, изжарить въ масле, и приправить зеленою петрушкою.

Карасей съ рупою.

Карасей сварить въ соленой водѣ по обыкновенію, и при отпускѣ на сѣчь, обливъ топленнымъ масломъ, посыпать свѣжей рубленою рупою и мушкатнымъ цвѣтомъ.

Караси пѣ масломъ соусъ.

Карасей отварить въ водѣ соленой и взять кусокъ коровьяго масла, муки, полчленаго шмину и мушкатнаго орѣха, растереть все вмѣстѣ и наливо мяснымъ отваромъ, или водомъ събавить соусъ и облить карасей.

Караси съ слисками.

Карасей въ соленой водѣ отваря, возьми масла, муки, нѣсколько желтковъ личныхъ, сливокъ, мушкатнаго цвѣту и събавь соусъ, облей карасей.

Караси



Караси жареные.

Оныхъ во всемъ жарить должно, такъ какъ о жаренїи окуней выше сего показано.

Гольцы пареные.

Гольцовъ налишь уксуемъ, чтобъ едѣлались голубые; потомъ сваря въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето; наконецъ положи оные на блюдо, облишь соусомъ, едѣлааннымъ съ горчицею или съ пепрушкою, такъ же можно оные просоля жарить по обыкновенію.

Пискари пѣ кисломъ соусѣ.

Пискарей облить горячимъ уксуемъ, чтобъ едѣлались голубые; потомъ отваря въ соленой водѣ, дай выкипѣть ренскаго уксуу, приложя мушкатнаго цвѣшу, перцу, лавроваго листа, размарину, луку, облей онымъ соусомъ и просудя, оппусти на столѣ.

Пискари подѣ соусомъ.

Отваря пискарей въ соленой водѣ, положи въ кострюлю, приложя масла коровьяго, тертаго хлѣба, мушкатнаго цвѣшу, перцу, рубленой пепрушки

жрушки и нѣсколько воды, переваря
ошпусти.

*Пискари подъ соусомъ другимъ
образомъ.*

Возьми кусокъ масла, муки, нѣ-
сколько желтковъ яичныхъ, разотри
вмѣстѣ; потомъ приложи бѣлаго ви-
на и поспая на огонь, размѣшай и
облей пискарей.

Жареные пискари.

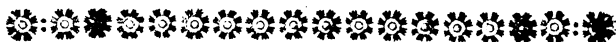
Оные такъ же должно жарить,
какъ о жареніи окуней выше сего по-
казано было.

Копченая рыба.

Шуку, угрей, бѣлую рыбицу, или
другую рыбу, какая случится, распла-
ставъ и сдѣлавъ деревянные ращорки,
продѣвъ сквозь жабры веревочку, по-
солишь и дашь полежать съ часъ, по-
ставивъ на шаганъ бездонную кадку,
надѣвъ на палочку рыбу, повѣсимъ въ
кадку и покрышь мокрымъ полот-
номъ и подложа подъ кадку можже-
вельнику, каптѣшь рыбу 3, или 4 часа,
наблюдая, чтобъ только курился дымъ;
а въ кадкѣ не очень было бы жарко.
Оную.



Оную рыбу не варишь, но помазывая маслом жарить на рощѣ и опну-
скашь на столѣ.



О ВАРЕНИИ РАЗНЫХЪ ЯГОДНИКОВЪ.

*Какимъ образомъ изъ смородины
ягодникъ дѣлать.*

Смородину чисто на чисто вы-
чисти, снявъ съ стебельковъ, и вы-
жми сквозь плашокъ; и потомъ возь-
ми молченаго сахару столько, сколь-
ко соку, и пускай оное все немножко
въ шазикѣ поварится; ешьли же оное
будешъ долго вариться, такъ почер-
нѣешъ: шазкъ же на то не смотри, что
оно жидко. Ежели устроишь, то бу-
дешъ опять густо.

Какъ изъ яблокъ дѣлать.

Яблоки облуди, а стебельки не
отрывай, и оные положи въ шазъ,
чтобы въ водѣ варилось, а послѣ
дай простудиться, и положи въ дру-
гой шазикъ другъ подлѣ дружки и
налей сиропу и стаканъ Французскаго
вина, и опять вари; послѣ онаго вонъ
вынувъ, дай простудиться; потомъ по-
ложи оное въ стаканъ и налей сы-
ропомъ.

Какъ



Какъ сдѣлать яблочное питье.

Одну бочку воды и двѣ лофы яб-локъ, и надави оныя; потомъ влей въ бочку половину ешуденой, а другую теплой воды, и дай не много устояться; потомъ дни чрезъ два, или три можно оное пить, прибавя въ оное не много сахару.

Какъ яблочки дѣлать.

Возьми такихъ яблокъ, которыя были бы непомяты, и весьма бы кислы, оботри чистымъ плапкомъ, разрѣжь на четыре, или шесть частей, или на сколько пожелаешь. Положи въ пазъ, и наливай воды въ оной, до шѣхъ поръ, пока онѣ не будутъ мягки скоро; потомъ всю воду вылей и дай имъ остынуть, положи двѣ палочки на куфу, а на оное сито [или рѣшето] и лей сквозь сито съ вареныхъ яблокъ воду: ежели что не пройдетъ: то оную грушу выкинь; а то, что прошло сквозь сито, опять положи въ пазъ, варить, ежели хочешь; потомъ возьми меду, или сахару, сколько пожелаешь все оное вмѣстѣ свари, и ешьли точно сгущи-
К

ся:



ся: то положи корицы, гвоздики и кардамону, и пускай гораздо покипитъ, пока оно сгустится, тогда оно поспѣетъ.

Какъ изъ черныхъ пишенъ дѣлать.

Возьми вишни безъ стебельковъ только, чтобы немая, положи въ спаканъ, куда прибавя сахару, или меду, сыропу и завѣзай прѣпко накрѣпко, такъ же на то можно налить Французскаго вина, и къ нему можно сыропу прибавить; когда начнетъ молодѣть: то должно слить, и дать ему застынуть и опять крѣпко завязать.

Изъ малины дѣлать.

Сперва возьми сухой хорешей малины, и накладывай въ банку слоями сахару; а пошобъ малины, и такимъ образомъ продолжай, до шѣхъ поръ, пока полна не будетъ банка, и дай ей день постоять, пока сокъ появился. Возьми оной сокъ и вари споль долго, пока оной не сгустится, нежели оной сварится. Положи туда малины, и повари еще не много, и такъ сдѣлается сочной малиникъ.

Изъ



Изъ земляники, или изъ сморо- дины.

Кладется сперва сахаръ; потомъ ягоды и дай оному нѣсколько разъ покипѣть; потомъ вынь ягоды и пропускай сквозь сито, до тѣхъ поръ, пока останется гуща: дай прѣстудиться, положи ягоды въ банку и налей въ оную сыропу.

Какъ изъ крыжепника дѣлать.

Возьми ягоды, и ошипли ихъ чисто, положи въ стаканъ и налей въ оной студеной воды, а сверху накрой бумагою, которая была бы намазана топленымъ коровьимъ масломъ, и завяжи крѣпко.

Какъ мигдальной пироги дѣлать.

Взять три фунта мигдалю, четверть фунта горькаго мигдалю, два съ половиною фунта сахару, тринадцать желтковъ и бѣлковъ, личныхъ вмѣстѣ и тринадцать бѣлковъ: оное должно все съ сахаромъ взбивать, до тѣхъ поръ, пока оное побѣлѣетъ. Равнымъ образомъ мигдаль взятой по мѣрѣ, туда же положишь, и исполони



должно и разрѣжь кукуанъ на мелкія равныя часточки, или на сколько пожелаешь: подобнымъ образомъ цитронную кожу разрѣжь, кардамонъ, корицу, такими же равными частичками наполнять должно. Ежели все едѣлано будетъ, что уже пребываетъ болѣе ничего, то оное все положи на сковороду, и симъ порядкомъ жѣлаемое получишь.

Сдѣлать маленькой пирожокъ.

Возьми два фунта миндаля, четыре лота горькаго миндаля; одинъ съ половиною фунтъ сахара, восемь личныхъ желтковъ и бѣлковъ, и восемь безъ желтка; а потомъ дѣлай такъ, какъ и прежде сказано было.

Какъ яблочной пирога сдѣлать.

Сперва надлежитъ взять яблокъ, и разрѣзать на маленькія часточки, и положи ихъ варить: потомъ прибавь въ нихъ корицы, гвоздики, кардамону, сахару, масла коровьяго, и емѣшай все оное вмѣстѣ.

Какъ парить яблочныя пироги.

Возьми сливокъ, или коровьяго молока, яиць, крупиченой муки, мушкатныхъ цвѣтновъ, и сѣе все вмѣшѣ замѣси; попомъ возьми яблоки и разрѣжь по часнямъ, и положи на сковороду въ масло коровье, и жарь до шѣхъ поръ, пока онѣ покраенѣють.

Какъ сдѣлать Англиское молоко.

Возьми шестѣ молока, и изъ двенадцати яиць бѣлки, и оное все хорошенько взбить, и положить немножко розсвѣй воды, полученяго сахара и мушкатныхъ цвѣтновъ: оное все положи въ высокой глиняной горшечкѣ, и пускай оное до шѣхъ поръ кипишь, пока будетъ ключемъ битъ; попомъ пускай простудится, и спливать ложкою въ миску, или въ глубокое блюдо, не болѣе половинъ. Послѣ онаго прибавь сливокъ, розовой воды, сахару, вылей оное туда же: и такъ оное готово будетъ.

Какъ сахарныя голюшки дѣлать.

Возьми восемь яиць, изъ которыхъ чешыре безъ бѣлковъ, одинъ фунтъ



фунтъ сахара, и одинъ фунтъ топленого масла коровьяго. и изболшии оное хорошенько: пошѣмъ возьми крупичею мукѣ, и замѣси оную крупо на шомъ, послѣ онаго намажь масломъ коровимъ сковороду; пошѣмъ возьми одну и опшѣлай; а ешѣли она будетъ очень круто, то какъ поспѣетъ, такъ обмочи въ коровемъ маслѣ и сахарѣ.

Какъ сдѣлать пиши, чтобъ онѣ не сморщились.

Возьми наилучшихъ вишенъ, ко-гда онѣ еще нѣсколько жоски: по-ештебельки оборви; однако такъ, что-бы коспочки въ нихъ остались; по-шѣмъ возьми чистѣйшаго сахару, на-три его мѣлко, и положи на дно въ-большей стаканъ, или въ банку; а ежели оной будетъ, до половины ви-шнями накладенъ, то опять сахару и вишенъ прибавь и оное продолжай, до-тѣхъ поръ, пока стаканъ наполнится, и сверху посыпь сахару, и завяжи оное пузыремъ, бумагою и сверхъ онаго хлѣстиною: и такъ всемъ онымъ крѣпко завязавъ, поставишь на по-гребъ: то увидишь, что оно само чрезъ

чрезъ себя сдѣлаетъ изрядной сыропъ. И такъ естли понядобится оплить, оплей и опять крѣпко завяжи: шо всегда будетъ свѣжо и хорошо.

Вышеписанное почитается за рѣдкость, что больнымъ си вишни бываютъ хорошимъ лекарствомъ; а особливо шѣмъ, которыя мучатся горячкою: шо онѣ имъ сердце лечатъ, чистымъ дѣлаетъ лицо, разгоняетъ шумъ и журчаніе въ ушахъ, и облегчаетъ почти неизлечимые болѣзни, о которомъ почти никто не думалъ, чтобъ отъ нихъ была такая польза.

Какимъ образомъ молошной пирогъ дѣлать.

Возьми штофъ сливокъ, и когда станешь оное варить, такъ прибавляй въ него пшеничной муки, до шѣхъ поръ, пока она какъ кисель будетъ; потомъ сними съ огня и положи розовой воды, сахару, корицы, кордамону и мушкатныхъ цвѣтовъ, одну ложку масла коровьяго и десять яицъ безъ бѣлковъ, и замѣси оное посредственно; ежели же оное немножко протудится: шо положи въ



тѣсто масла, и положи на пирожную сковороду, прежде ея усыпь сахаромъ; попомъ посади въ печь, и смотри хорошенько; тогда - то оно и сдѣлается.

Блинчатые пироги дѣлать.

Сверхъ шести яицъ, возьми еще двенадцать яицъ, и полную чашку молока, положи въ одну толченыхъ жардамоновыхъ и мушкетныхъ цѣтшевъ, шафрану и нѣсколько сола, прибавь крупичешой муки, а изъ онаго замѣси опару жидко; попомъ помажь внутри форму топленымъ коровьемъ масломъ и вылей въ оную опаръ; однако не всю, чтобы она на два пальца отъ краевъ отстояла; поставь шазъ съ водою къ огню; ежели она сварится: то опускай форму въ воду до самой воды, и пускай оно столь долго варится, пока опара густа будетъ; попомъ вынь изъ формы и дай просудиться: тогда разрѣжь ея на двѣ части и изжарь въ маслѣ коровьемъ.

Какъ дѣлать чиненныя яблоки.

Возьми зрѣлыхъ яблокъ, или кислыхъ, облупи и средину изъ нихъ
вынь.

вынь, а остальные, чтобъ споль было полегко, какъ у ножа обухъ; пошомъ возьми другихъ кислыхъ яблокъ, шакъ же облупи, вынь изъ нихъ самую средину, [т. е. гдѣ лежатъ семени] и разрѣжь ихъ по частямъ, и повари, чтобы онѣ разползлися; пошомъ возьми толченаго миндаля и корицы, не много розовой воды и вина, не много шерстаго ржанаго хлѣба и сахару, чтобы оно подало сладкой вкусъ, къ оному прибавь еще десять яблокъ, два яйца; изъ всего онаго замѣси опару и наполняй онымъ выдолбленные яблоки, обмажь ихъ кругомъ шѣстомъ, и свари ихъ въ топленомъ маслѣ коровьемъ.

Аглинской сдѣлата.

Возьми восемь булокъ и кѣлачей; кои были бы около двухъ дней черствы, варѣжь ихъ тоненькими ломшиками, и намочи ихъ мелокомъ, шакъ чтобы въ нихъ ошалось молоко; пошомъ возьми горячаго молока, и лей на нихъ, покрой ихъ чемъ нибудь, и пусть постоятъ часа два; на шесатдохъ возьми говяжьяго жиру, или

не много мозгу, нѣсколько инбирю, соли, мушкату, мушкатныхъ цвѣтовъ, сахару, коринки, изюму, и шесть лицъ; все оное хорошенько между собою смѣшай въ формѣ, или за неимѣнѣемъ оной въ блюдѣ взбей, и посади въ печку, пока оно поспѣетъ; или форму должно хорошенько топленнымъ коровьимъ масломъ вымазать: то оно поспѣетъ.

Узлы дѣлать.

Три четверти штофа молока, свѣжихъ сливокъ, двенадцать лицъ, двѣ полныя ложки дрозжей, мушкату, кордаону, мушкатныхъ цвѣтовъ, шафрану и муки столько, сколько понадобится. Тѣсто, такъ круто замѣси, чтобы ложкою не можно продавить, и валяй оное хорошенько, и дай постоить съ полчаса; потомъ пропусти въ масло коровье сквозь воронку и жарь.

Снешки дѣлать.

Три осьмухи штофа молока, для варевъ къ оному пшеничной муки, и дай оному повариться, пока оное, какъ будошное тѣсто сдѣлается; потомъ сыми съ огня, положи оное на блюдо,

до, дай простудиться, взболтай ложкою, къ горячему прибавь четверть шпофа, шесть яицъ, нѣсколько мушкату, кордамону и соли; послѣ он го поспать опять варить, а перелѣ жарь въ шопленомъ маслѣ короемь.

Яблочные пироги дѣлать.

Возьми пять яицъ, на каждое яйцо пять ложекъ молока, мушкату, и посоли дрозжи, смѣшай оное хорошенько между собою, и прибавляй туда муки, до тѣхъ поръ, пока оно какъ кисель сдѣлается, положи оное въ горячую воду, пока оно хорошенько взойдетъ: приготовленные яблоки разрѣжь по ломшикамъ и вываляй ихъ въ тѣстѣ, на послѣдокъ жарь его въ шопленомъ маслѣ короемь.

На маслѣ короемь хрендели дѣлать.

Сверьхъ одного шпофа съ молокомъ, возьми половину четвертины розовой воды, при четверти сахару, половину четвертины шпанскаго вина, половину лота шафрану, половину лота чищенаго кордамону, одинъ му-



шкашъ, четыре яйца, два съ четвертью фунта мягкого чуженскаго масла, половину лота мушкатнаго цвѣту, три четверти фунта коринки, и полную ложку хорошихъ дрожей.

Аглицкой шнитъ 25 двлатъ.

Возьми двенадцать яицъ, сливокъ четверть штофа, коришневой воды, одну осьмуху штофа розовой воды, половину лота кардамону, мушкатныхъ цвѣтовъ, половину лота хорошей муки пшеничной половину фунта; все оное хорошенько между собою смѣшай, поставь сѣ на пирожной сковородѣ на угольа, дабы сгустѣло: однако чтобы не пригорѣло; поинѣмъ по кускамъ разрѣжь и въ тепломъ маслѣ коровьемъ изжарь.

Спритцъ двлатъ.

Молока коровьяго четверть фунта, воды при осьмыхъ штофа и муки смѣшай со всемъ онымъ и вари, пока оно сгустится, тогда съ огняними и полкни шесть яицъ, и нѣсколько кардамону, мушкатныхъ цвѣтовъ и соли; ежели же она не взойдетъ, такъ

такъ толкни лицъ больше: погода положи въ воронку и пропускай въ шопленомъ маслѣ коровьемъ.

*Какъ другіе пропусканые шарики
дѣлать.*

Возьми четверть шпофа свѣжихъ и четверть шпофа кислыхъ сливокъ, восемь лицъ, мушкатныхъ цвѣтовъ, кардамону, мушкату и мукѣ; потомъ такъ круто замѣси, чтобы въ немъ могла ложка стоять, прибавь въ оное изюму и коринки, положи ложкою въ шопленое масло коровье и пускай пожарится.

*Изъ сарачинскаго пшена пирожки
жарить.*

Возьми свѣжихъ сливокъ четверть шпофа, свѣжаго молока одну осьмуху шпофа, пять лицъ, мукѣ, мушкатныхъ цвѣтовъ, кардамону и нѣсколько соли, положи оное въ фляжку и пускай въ водѣ поварится; потомъ разрѣжь на круглыя косочки, и жарь въ шопленомъ маслѣ коровьемъ.



Пирожки дѣлать наповодіе сосно- пыхъ шишекъ.

Возьми пятнадцать желтковъ, и пятнадцать полныхъ ложекъ сливокъ, ибесколько толченаго миндаля, першаго сахару столько, чтобы столько сладко было, корицы, мушкатыныхъ цвѣшовъ, кардамону и розовой воды столько, сколько понадобится, пшеничной муки столько; пока едѣлается, какъ булшоное тѣсто; потомъ оное разрѣжь по частямъ, какъ Грецкой большой орѣхъ, подави ихъ не много на рѣшешѣ и изжарь въ топленомъ маслѣ коровьемъ.

Торты изъ языкоу дѣлать.

Возьми языки сырые и пусть не много въ соли поварится, кожу зде-ри и изруби оные; потомъ положи къ нимъ говяжьяго мозгу, вмѣ-сто оной кожи изруби на мѣлкія ку-сочки, и не много сахару, пускай все хорошенько поварится, разведи на водѣ опару изъ крупичашой или изъ пшеничной муки, въ коровьемъ маслѣ едѣлай на сковородѣ хорошенько.

Малень.

Маленькіе пирожки дѣлать.

Возьми жареную часепь шеляшины, разрѣжь ея по маленькимъ частямъ, прибавь въ оныя мозгу, коринки, мушкатныхъ цвѣтовъ, кардамону, першаго хлѣба, одну четвершину вина, облупи лимонъ, и искроши лимонную кожу мѣлко; а пѣсто такъ же дѣлаешся, какъ и у прочихъ.

Мигдальныя пирожки дѣлать.

Миндалю фунтъ, сахару фунтъ, шесть яицъ, свѣжихъ сливокъ три четверти штофа, розовой воды четверть штофа, сахаръ должно съ розовой смѣшашь, миндалю съ сливами и форму вымажь масломъ коровьимъ; а послѣ наливъ, пеки.

Мигдальной сырѣ дѣлать.

Толченаго миндалю берется 2 фунта, Французскаго вина половина штофа, розовой воды половина четвершины, не много толченаго хлѣба, и сахару столько, пока сладко будетъ: все оное вмѣстѣ вари, пока оное сгустится, то должно помѣшашь; потомъ положи на блюдо и изображай на немъ сердце, или что хочешь.

Миг-



Мигдальные червячки.

Возьми молока 2 штофа и вина половину штофа, смѣшай вмѣстѣ, выжми воду изъ сыра; потомъ сыръ съ мигдалемъ, сахаромъ и розовою водою въ блюдѣ смѣшай, а какъ увидишь, что будутъ червячки долгенькіе, то налей еще сливокъ, сахару и розовой воды.

Рисфишь двѣ лати.

Возьми молока 3 штофа, половину толченаго мигдалю 4 фунта, когда молоко вскипишь, то сперва всыпь пшено; потомъ положи мигдалю ежели не сварится, такъ сахару прибавь; ежели же желаешь: чтобы оно сладко было, то положи розовой воды и нѣсколько соли; потомъ вымажь форму хорошенько и влей оное въ нея.

Яичной сыръ двѣ лати.

Въ маломъ блюдѣ толкни десятиъ лицъ; и на каждое лицо по ложки сливокъ, Шпанскаго вина, двѣ четвертины толченаго мигдалю и кардамону, выбей оное все вмѣстѣ, вылей на блюдо

до и поставь на горячей канфорѣ на уголь: а какъ оно нѣсколько погустѣетъ, то положи въ шокардиму, споль много, сколько ты пожелаешь, и покрой сверхъ порѣлкою, пока оно загустится; пошомъ сверху посыпь корицею и сахаромъ, такъ онъ и готовъ будетъ.

Винной сокъ дѣлать.

Вина сполькоже сколько яицъ, взбей оное вмѣстѣ и положи шолтенаго миндаля, 4 фунца сахару и нѣсколько розовой воды къ оному прибавь, поставь оное все въ глиняномъ горшкѣ на огонь и взбивай до тѣхъ поръ, пока оно згустится; пошомъ сними и вылей на блюдо.

Ширецъ дѣлать.

Толкни въ блюдѣ десять яицъ и изъ восьми однихъ желтковъ на каждое яйцо по ложкѣ сливокъ, шафрану, кардаму, мушкату и нѣсколько сахару, замѣси на ономъ такъ крупо, какъ пирожное тѣсто.

Шпенъ - мандель дѣлать.

Одинъ штофъ молока, 12 яицъ, миндаля, сахару и розовой воды, поставь



снявъ оное на огонь и пускай згустить-
ся; потомъ взбивай до шѣхъ поръ,
пока проспудится, и воду вылей а
оставленное жми въ блюдѣ и мѣщай;
такъ же налей сливокъ, розовой во-
ды и сахару.

Изъ барбарису ягодникъ дѣлать.

Выбери смѣячки изъ барбарису и
связа ихъ въ маленькія кучки, возь-
ми другой барбарисѣ, дупленной и вари
до шѣхъ поръ, пока онѣ будутъ мяг-
ки; положи ихъ въ мѣшечикъ и про-
пусти сокъ; потомъ возьми оной сокъ,
и положи не много въ него сахару,
чтобы оно густо сварилось, какъ сы-
ропъ, и свари его; на послѣдокъ же возь-
ми вареныхъ ягодъ и опусти въ оной.

Изъ крыжопника парить.

Возьми ягодъ, которыя бы нѣ-
сколько посѣбли, разрѣжь ихъ по по-
ловинѣ, и вынь изъ нихъ сѣмена; потомъ
возьми желтой мѣди шазъ, и посыпь
першаго сахару; а сверхъ крыжовни-
ку, и оное продолжай до шѣхъ поръ,
пока шазъ будетъ полонъ, налей не
много чистой воды на оное и вари,
пока

пока оно сдѣлается мягко. Такимъ точно должно образомъ дѣлать.

Изъ пишенъ дѣлать.

Возьми семнадцѣтиныхъ вишенъ, наяви ихъ, и выжми изъ нихъ сокъ хорошенько, вари въ сахарѣ, пока загустится. Возьми шарѣлку, или сѣдоспашкомъ онаго вишенъ, свари его въ сиропѣ: ежели пожелаешь положить дыпронную или померанцовую кожу, то разрѣжь ея на мѣлкія части, и положи въ сиропъ, изъ воды и сахару сдѣланнаго, вари оное, пока цвѣтъ покажетъ и положи вишни, шуда, когда пожелаешь ты вишенныхъ косточекъ положить, то распопи вишни и положи ихъ шуда.

Мозгопые пирожки.

Одинъ штофъ молока, десять яицъ, 2 фунта сахару, изюму 2 фунта, коринки 2 фунта, жиру отъ почекъ и разрѣжь на мѣлкія часточки, топленнаго молока, масла коровьяго то полныхъ ложекъ, столько же нарѣжь кукашу, сколько корицы, кардамону, мушкату, соли и пшеничной муки. Когда шѣсто гошова будетъ

из



на-сковородѣ, то вылей все оное и жарь.

Изъ слипокъ дѣлать пирожки.

Одинъ штофъ сметаны, и 2 штофа свѣжихъ сливокъ, 16 яицъ, розовой воды, и сахару столь много, сколько пожелаешь, одинъ мушкатъ, корики, пригоршни пшеничной муки, миндаля: оное на сковородѣ въ маслѣ коровьемъ хорошенъко изжарь.

Круглые пирожки.

Сверхъ одного штофа съ молокомъ, положи 2 фунта коровьяго масла, изъ крупичешей муки сдѣлай опару, какъ крендельное тѣсто, масло коровье хорошенъко сопри, и тѣло на томъ замѣси, положи въ оное мушкатныхъ цвѣшовъ, шафрану, перцу не много и ихъ пошолки, и положи ихъ въ желѣзную форму.

Сахарныя пирожки дѣлать.

Сверхъ одного штофа съ молокомъ, возьми 8 яицъ, крупичешей муки, взболтай оное и положи въ оное перцу, кардамону, корицы, шафрану, мушкатныхъ цвѣшовъ, сахару, сдѣлай



сдѣлай изъ онаго шѣсто, и положи его въ желѣзное судно: когда оно поспѣетъ, то раскатай скалкою.

Слойчатые пирожки дѣлать.

Вънь изъ 12 яиць одни желтки, пять ложекъ сметаны, мушкату, кардамону и сахару сполько, пока довольно сладко будетъ, шафрану сполько, пока желто будетъ, сдѣлай изъ онаго шѣсто, наподобіе калачнаго; покатай пирожною скалкою; потомъ разрѣжь колесцомъ на длинненькія часточки, и сплети ихъ; наполни докъ въ маслѣ коровьемъ жарь.

Какъ сахарныя закуски дѣлать.

Возьми 16 яиць, выпусти ихъ въ горшокъ, и взболтай ихъ хорошенько, возьми 2 фунта толченаго сахару, которой просѣй сквозь сито, положи его въ яйцы и опять взболтай между собрю хорошенько, чтобы оно побѣлѣло, такъ же какъ шѣсто: потомъ прибавь шуда 2 фунта муки и пеки пока оно поспѣетъ: муки же не много прибавляй, чтобы оно не крупно было.

Пряничные орѣхи дѣлать.

Возьми 4 яйца и одинъ фунтъ сахару съ часъ пошолки одинъ фунтъ,
муки



мули шуда прибавь, и какъ цитронная кожа, кукашъ, кардамонъ, корица, кубебенъ, и перецъ нѣсколько потолченный будетъ, шо пеки оное по соизволенію своему.

Какъ миндальные пирожки дѣлать.

Возьми 1 фуншъ миглаю, 3 четверти фунша сахару; 3 шпофа розовой воды, и 2 лоша шолченой корицы.

Бубберть яичной.

Сверьхъ одного шпофа съ молокомъ. возьми 10 яицъ, розовой воды и сахару, коринки, не много соли; и когда яйца взболтаются: шо вылей ихъ на блюдо, и налей на нихъ молока, и положи на горячую сковороду, и помѣшивай такъ долго, пока оно нѣсколько твердо станеть, и дай оному поспозать, пока оно совсѣмъ твердо будетъ.

Дриоль сдѣлать.

Яицъ беретъя столько, сколько хочешь; помомъ выпусти ихъ, и возьми изъ оныхъ распускныхъ яицъ полную ложку, и двѣ такъ же полныхъ

до-

ложекѣ свѣжихѣ сливокѣ, шафрану, кардамону, корицы, сахару и мушкатныхѣ цвѣшовѣ, положи оное на сковороду, или въ оловянное блюдо, и поставя въ печку пока, она пожарится; пошомѣ можно вынуть.

Здобные пироги дѣлать.

Замѣси опару такѣ, какѣ колачную, на одномѣ фунтѣ масла коровьяго замѣси вмѣстѣ съ шѣстомѣ, коринки, шафрану и мушкату, дай ей взойти; пошомѣ положи ея на бумагу и посади въ печь, пока зажарится.

Пироги дѣлать.

Возьми говяжьяго мяса, или телятины, которая была бы свѣжая, и изрубя мѣлко, положи въ полуженной горшокѣ и надей вина и супу, сахару, масла коровьяго, такѣ же мушкатныхѣ цвѣшовѣ, кардамону, перцу, шибирю, коринки и разрѣзанную на маленькіе часточки дыпронную кожу, и все оное положи вмѣстѣ поварится; пошомѣ дай простудиться и сдѣлай пирожную опару, и жарь въ маслѣ коровьемѣ, пока она зажарится;

ежели



ежели хочешь, можно такъ же съ мясомъ сдѣлать.

Дѣлать.

Возьми штофъ молока, 2 яйца, 1 фунтъ хорошаго масла коровьяго, розовой воды, одинъ мушкатъ, сахару, одну ложку дрожжей и замѣся опару, дай ей взойти; и чѣмъ не много поспояла; попомъ посади въ печь, какъ обыкновенно, а ешьли хочешь такъ жарь.

Личное кушанье дѣлать.

Возьми 10 яицъ, выпусти ихъ, положи въ нихъ не много соли, и на каждое яйцо по три ложки свѣжихъ словокъ и десяшь ложекъ вина, сахару сколько, чѣмъ сладко было мушкатныхъ цвѣшовъ, гвоздики, и чѣмъ все въ горшечкѣ сдѣлано было и пусть варится до пѣхъ поръ, пока свирится; попомъ оное положи въ блюдо и мѣшай съ гвоздикою, когда на огнѣ стоишь.

Дито другимъ образомъ сдѣлать.

Вина возьми два штофа, восемь яицъ выпусти, положи сахару, корики, гвоздики, кардамону, не много

го



го шафрану положи все оное въ блюдо, поставь его на огонь, мѣшай до шѣхъ порѣ, пока оно не много сгустится, и поставь на горячей сковородѣ пусть стоитъ до шѣхъ порѣ, пока хорошо будетъ. помѡмъ посыпь сверху гвоздики и сахару.

Яйцы чинить.

Свари десяшь яицъ, разрѣжь ихъ на части; а желтки особливо руби помаленьку, положи шопленого масла коровьяго, розовой воды, сахару, въ скорлупу яичную коринки и шерстныхъ мушкатныхъ цвѣтѡвъ, наполни ея ножемъ и положи на сковороду другъ подлѣ дружки, такъ чшобы въ печѣ пропеклися; возьми чшпаго масла коровьяго, и оное вылей на нихъ, дай зажариться; помѡмъ вынь ихъ, положи въ судно и сверху посыпь сахаромъ: когда хочешь, такъ же можно налишь на нихъ Шпанскаго вина.

Напоповіе пѣны бѣлаго вина дѣлать.

Возьми яичныхъ желтковъ сколько, сколько пожелаешь, и вина сколько, сколько яицъ, забей все вмѣстѣ,



влей не много розовой воды, и сахару столько, сколь сладко пожелаешь, цитронашу, кожу мѣленько изрубь, не много гвоздики, кардамову и исполки оное вмѣшай, поставь въ глиняномъ горшкѣ на огонь, пускай хорошенько покипитъ.

На маслѣ коропьемъ слойчатые пироги дѣлать.

Возьми полштофа воды, 2 яйца, большой мушкатъ, крупичашой муки, сдѣлай тѣсто столь велико, чтебы въ четьре фунта было, прибавь въ оное 2 фунта масла коровьяго.

На самомъ хорошемъ маслѣ коропьемъ дѣлать крендели.

Сверьхъ одного штофа съ молокомъ, 2 лота шафрану, 2 лота мушкату, 2 фунта сахару, 2 фунта масла коровьяго, спаканъ хорошей водки, 2 яйца безъ желтковъ, на 2 яйца вмѣшай съ бѣлками, розовой воды 2 штофа, Шпанскаго вина 4 штофа, корицы 2 фунта.

Оленья

Оленьи рога дѣлать.

20 Лиць безъ желтковъ, фунтъ сахару, 4 яйца съ бѣлкомъ, мукѣ сколько, чшобы только накрыло, какъ хлѣбное пѣсто, розовой воды, 2 четвершины кардамону, 4 лопша мушкату; взбивай до пѣхъ поръ, пока не взойдетъ крупо какъ камень, и жарь въ топленомъ маслѣ коровьемъ.

Хорошее пирожное дѣлать.

Возьми штофъ воды, не много водки, и всколько розовой воды, 2 мушката, 4 яйца гушоваренныя, на 2 фунта пѣста, фунтъ масла коровьяго, три раствора едѣлай съ масломъ, изъ одного штофа едѣлай съ водою, изъ восьми фунтоваго пѣста, одинъ пирогъ большей; а другой маленькой, и такъ оное можно едѣлать.

Аглинское молоко дѣлать.

Возьми штофъ молока и поставь на огонь, дай ему повариться, смѣшай съ тертымъ сарачинскимъ пшеномъ; потомъ положи кардамону, гвоздики, розовой воды возьми сколько,



ко, сколько пожелаешь, кусокъ хорошаго сахара: еще возьми 10 бѣлковъ изъ яицъ, взбей ихъ въ чашкѣ, и возьми сухіе прутики, взбивай ими, [или мушовкою] чтобы хорошенько вспѣнилось; и когда оное все сварится, налей на то яицъ и взболтай, возьми мѣлко исполченанаго миндаля 2 фунта, положи оное туда же, и когда оное хочешь варить, то сними и вылей въ блюдо.

Снѣжки оублатъ.

Возьми одинъ штоффъ молока, поставь на огонь, опусти въ него кусокъ масла коровьяго, и ежели оно сварится: то смѣшай съ мукою. Мука же пшеничной сколько, чтобы только сгустилось, какъ кисель, такъ долго взбивай, пока оно изъ таза каблукомъ пойдетъ, налей оное въ другое судно, толкни въ оной 16 яицъ, тертаго шафрану сколько, чтобы пожелтѣло, положи еще одинъ тертой мушкаты, и кардамону сколько, сколько пожелаешь, положи полную ложку топленанаго масла коровьяго и въ немъ жарь.

Начи.

Начинить кочень капусты.

Возьми кочень капусты, середину выдолби; стебельки же вынь, положи смешаны, при яйца, топленого масла коровьяго, мушкашныхъ цвѣшовъ, перцу, коринки, и наполни онымъ выдолбленное мѣсто въ качашѣ, завяжи оной въ платокъ, вари въ мясномъ супѣ столь долго, пока оно закипитъ; а когда оно поспѣетъ, то сдѣлай подпалку изъ сливокъ, масла, мушкашнаго цвѣшу, перцу, и разрѣжь на 4 части, или какъ захочешь.

Похлебка изъ сливокъ.

Возьми 2 штофа сливокъ, два штофа смешаны, смѣшай съ сливками, повари; когда же сварится, и наверху будутъ пѣнки, то сними съ огня, дай ему нѣсколько простудиться. Когда снимешь, вылей въ чашку и взбивай съ сахаромъ, возьми 3 цитрона, выжми туда же сокъ, возьми съ другихъ цитроновъ кожу, и клади туда до тѣхъ поръ, пока можно будетъ кушать.



Изготовить раки.

Возьми ракового мяса, изруби его иѣлко съ шеляпиною вмѣстѣ, а когда онаго мале будешъ, то прибавь въ него яицъ, тертаго сахару, Французскаго вина, мушкатныхъ цвѣтовъ, топленого коровьяго масла, перцу и инбирю.

Фаркенъ - филленъ дѣлать.

Возьми чухонскаго масла, 3 яйца, мушкатнаго цвѣту, изюму, коринки, шафрану, сахару, ишполки все вмѣстѣ, перемѣшай: такимъ же образомъ и обрѣзъ дѣлать должно.

Тыкопникъ дѣлать.

Возьми шыкву, разрѣжь на длинныя кусочки вмѣстѣ съ кожею, а когда оное изготовишя: то прибавь къ тому Французскаго вина, масла коровьяго, сахару толченаго, корицы, перемѣшавъ все, такъ же дай оному повариться; а потѣмъ посыпь толченымъ сахаромъ и корицею.

Половинчатая яблони дѣлать.

Возьми яблоки разрѣзавъ пополамъ и положи въ бочку, прибавь туда сахару и розовой воды; а пошомъ пошавъ на огонь, на сковородѣ русской варящая, пока поспѣютъ.

КОНЕЦЪ.

