

Н О В А Я  
ПОВАРЕННАЯ КНИГА  
ДЛЯ ВСѢХЪ СОСТОЯЦІЙ.  
ЧАСТЬ ПЕРВАЯ.

---



# ПОВАРЪ КОРОЛЕВСКІИ

ИЛИ

## НОВАЯ ПОВАРНЯ,

ПРИСПѢШНАЯ и КАНДИТЕРСКАЯ

ДЛЯ ВСѢХЪ СОСТОЯНІЙ;

СЪ ПОКАЗАНІЕМЪ

СЕРВИРОВАНІЯ СТОЛА ОТЪ 20 ДО  
60<sup>ти</sup> И БОЛЬШЕ БЛЮДЪ

И

НАСТАВЛЕНІЕМЪ ДЛЯ ПРИГОТОВ-  
ЛЕНІЯ РАЗНЫХЪ СНѢДЕЙ.

---

**ЧАСТЬ ПЕРВАЯ.**

---



Сочиненная на Французскомъ языкѣ и  
переведенная съ послѣдняго изданія.

---

МОСКВА,

Въ Типографіи С. Селивановскаго.

1816.

---

Печашашь позволяешя съ шѣмъ, чтобы по напечатаніи, до выпуска изъ Типографіи, представлены были въ Цензурной Комитетъ: одинъ экземпляръ сей книги для Цензурнаго Комитета, другой для Департамента Министерства Просвѣщенія, два экземпляра для Императорской Публичной Библіотеки и одинъ для Императорской Академіи Наукъ. Мая 8 дня 1816 года. Сію рукопись разсматривалъ Ординарный Профессоръ и Кавалеръ

*Иванъ Двигубскій*

---



2007338360

## ОГЛАВЛЕНІЕ ПЕРВОЙ ЧАСТИ.

### *Похлебки или супы.*

№		стр.
1.	Супъ по натуральному. . . . .	1
2.	сѣ малыми бѣлыми луковками. . . . .	—
3.	сѣ молодою морковью. . . . .	2
4.	рѣпной. . . . .	—
5.	сѣ лукомъ пореемъ. . . . .	—
6.	сѣ концами спаржи. . . . .	3
7.	сѣ зеленымъ горокомъ. . . . .	—
8.	сѣ кочаннымъ салатомъ. . . . .	—
9.	сѣ салатомъ искрошеннымъ. . . . .	4
10.	сѣ салатомъ Римскимъ. . . . .	5
11.	сѣ дробными шпанами. . . . .	—
12.	Юліана. . . . .	—
13.	Супъ Фобонновъ. . . . .	6
14.	сѣ капустою или Французскіеши. . . . .	—
15.	пуре изъ кореньевъ. . . . .	7
16.	пуре рѣпной. . . . .	8
17.	Крессіевъ. . . . .	—
18.	сѣ огурцами. . . . .	9
19.	Хлѣбныя корки въ горшкѣ. . . . .	—
20.	Супъ Кузелевъ. . . . .	10
21.	Кондіевъ. . . . .	—
22.	пуре изъ сочевицы. . . . .	11
23.	пуре изъ зеленаго гороха. . . . .	—
24.	пуре изъ фазолей бѣлыхъ. . . . .	12
25.	Аршудской. . . . .	—
26.	Шаншильевъ. . . . .	13
27.	пуре изъ каштановъ. . . . .	—
28.	со пшеномъ сарацинскимъ. . . . .	14
29.	пуре со пшеномъ сарацинскимъ. . . . .	—

## II. Оглавленіе

№		страниц.
30.	Супъ съ вермичелями. . . . .	—
31.	Лапша. . . . .	15
32.	Дѣланіе лапши и приготовленіе изъ оной супа. . . . .	—
33.	Супъ съ полосочными макаронами. .	16
34.	Ксаверіевъ. . . . .	17
35.	Кенефовъ. . . . .	18
36.	Делиньяковъ. . . . .	—
37.	Гофрешовъ. . . . .	—
38.	называемый Полакровъ. . . . .	19
39.	съ заварными яйцами. . . . .	20

### *Похлебки или супы постные.*

40.	Приготовленіе постнаго бульена. . .	—
41.	Супъ луковой. . . . .	21
42.	постной правяной. . . . .	22
43.	цикорной водяной. . . . .	—
44.	съ капустою постной. . . . .	23
45.	постной съ пореемъ. . . . .	—
46.	со пшеномъ сарацинскимъ и лу- комъ. . . . .	—
47.	съ вермичелью и лукомъ. . . . .	24
48.	со пшеномъ сарацинскимъ Фо- бонновъ водяной. . . . .	—
49.	съ вермичелью по садовнически. .	25
50.	хлѣбной. . . . .	—
51.	хлѣбной инымъ образомъ. . . . .	—
52.	постной со пшеномъ сарацин- скимъ и пуре изъ зеленого гороха. .	26
53.	пуре изъ сухаго гороха. . . . .	—
54.	Пуре постное изъ сочевицы. . . . .	27
55.	Супъ хлѣбной съ постнымъ пуре. .	28
56.	Виннешовъ. . . . .	—
57.	молочной. . . . .	29

№		стр.
58.	Супъ молочной подбিশой. . . . .	—
59.	Монаковъ. . . . .	30
60.	Демильеровъ. . . . .	—
61.	молочной со пшеномъ сарацин- скимъ. . . . .	31
62.	изъ пшена сарацинского съ мо- локомъ миндальнымъ. . . . .	—
63.	молочной съ вермишельями. . . . .	32
64.	Вермишель съ молокомъ миндальнымъ. . . . .	—
65.	Молочная лапша. . . . .	—
66.	Супъ изъ лягушекъ. . . . .	—
67.	Бискъ. . . . .	34
68.	раковой инымъ образомъ. . . . .	35
69.	Супъ съ пуре изъ дичины. . . . .	36
70.	Императрицынъ. . . . .	37
71.	Гарбюръ съ луковицами. . . . .	38
72.	съ салатомъ. . . . .	39
73.	съ капустою. . . . .	40
74.	Виллероевъ. . . . .	—
75.	Полиньяковъ. . . . .	41
76.	изъ хижины Шанпильской. . . . .	42
77.	Капунъ со пшеномъ сарацинскимъ. . . . .	43
78.	Супъ гримо де ла Реньеровъ. . . . .	—

## Соусы большіе.

79.	Аспикъ, родъ студени. . . . .	44
80.	Большой бульенъ. . . . .	46
81.	Амютажъ или бульенъ, употребле- мый для суповъ и проч. . . . .	47
82.	Блондъ шелячий или блдой сокъ изъ шеляпины. . . . .	48
83.	Жюсъ, ш. е. стуженный мясной сокъ. . . . .	49
84.	Консомъ. . . . .	50
85.	Бульенъ для здоровья. . . . .	51

## IV Оглавление

№		сшран.
86.	Эссенція изъ дичины. . . . .	51
87.	изъ леюмовъ, по есть, ого- родныхъ растѣній. . . . .	52
88.	Гласъ изъ шелятины. . . . .	—
89.	изъ огородныхъ растѣній. . . . .	53
90.	уваренной. . . . .	54
91.	Большой соусъ. . . . .	—
92.	соусъ темной. . . . .	56
93.	Поэль. . . . .	57
94.	Большой соусъ Испанской. . . . .	58
95.	соусъ бархатистой. . . . .	59
96.	Тотъ же соусъ инымъ образомъ. . . . .	60
97.	Подпалка бѣлая. . . . .	61
98.	бѣлая. . . . .	62
99.	Бешамель. . . . .	—
100.	Малой бешамель. . . . .	63
101.	Соусъ большой Испанской обрабо- танной. . . . .	64
102.	Тотъ же Испанской соусъ обрабо- танной инымъ образомъ. . . . .	—
103.	Большой соусъ бархатистой обра- ботанной. . . . .	65
104.	Большой соусъ Римской. . . . .	—

### Соусы малые.

105.	Соусъ аше или рубленой. . . . .	66
106.	пуаврашъ или перечной. . . . .	67
107.	пиканъ или пряной. . . . .	68
108.	бѣлой. . . . .	—
109.	Португальской. . . . .	69
110.	Гелландской. . . . .	—
111.	Нѣмецкой. . . . .	70
112.	Индѣйской. . . . .	71
113.	Гримодовъ. . . . .	72

№		страниц.
114.	Соусъ масляной съ анчоусами.	—
115.	масляной съ чеснокомъ.	73
116.	съ масломъ раковымъ.	—
117.	съ запакомъ дичины.	—
118.	шомашъ Индѣйской.	74
119.	шомашъ Французской.	75
120.	по Орлеански.	76
121.	съ шкфелями.	77
122.	равигонъ рубленой.	—
123.	Авроринъ.	78
124.	дворецкаго холодной.	—
125.	дворецкаго подбিশой.	79
126.	плюшъ.	—
127.	ремуладъ зеленой.	80
128.	Ремуладъ обыкновенной.	—
129.	Соусъ ремуладъ Индѣйской.	81
130.	— — равигонъ съ масломъ Про- ванскимъ.	—
131.	Кариевъ.	82
132.	темной полупоспной.	—
133.	баркашисшой полупоспной.	83
134.	Жюсъ или сокъ полупоспной.	84
135.	Блондъ полупоспной.	—
136.	Соусъ плюшъ полупоспной.	—
137.	Робершовъ.	85
138.	Замбнъ соуса.	86
139.	Масло анчоусное.	—
140.	раковое.	—
141.	чесночное.	87
142.	Зелень.	—
143.	Пуре луковое темное.	88
144.	луковое бѣлое.	—
145.	изъ гороха зеленого.	89
146.	изъ гороха сухаго.	90
147.	Пуре сочевичное.	91

№		справ.
148.	изъ кореньевъ. . . . .	—
149.	изъ рѣлейниковыхъ листо- выхъ толстыхъ ребръ. . . . .	92
150.	изъ грибовъ. . . . .	93
151.	изъ щавеля. . . . .	94
152.	изъ щавеля инымъ образомъ. . . . .	95
153.	изъ фасолей или Турецкихъ бобовъ. . . . .	—
154.	Бланъ. . . . .	96
155.	Фаршъ вареной. . . . .	97
156.	Маринадъ вареной. . . . .	98
157.	Тѣсто для пражения. . . . .	99
158.	Приправы въ бумажкахъ. . . . .	—
159.	Малыя луковки гласированныя. . . . .	100
160.	Луковицы рѣпчаыя гласированныя. . . . .	—
161.	Розамболъ. . . . .	101
162.	Крошеные коренья. . . . .	—
163.	Крошензя рѣпа. . . . .	102
164.	Крошеные огурцы. . . . .	103
165.	Огурцы въ сметанѣ. . . . .	—
166.	Коровье масло черное. . . . .	104

### Приготовленія изъ говядины.

167.	Ссѣкъ. . . . .	105
168.	Приборы къ части говядины. . . . .	—
169.	О части филейной. . . . .	106
170.	Говяжья подъядерная часть. . . . .	107
171.	ядерная часть. . . . .	—
172.	лопашка. . . . .	108
173.	грудина. . . . .	—
174.	реберная часть. . . . .	109
175.	небная часть. . . . .	110
176.	небная часть въ бешамелѣ. . . . .	—
177.	небная часть по Нѣмецки. . . . .	—

№		страниц.
178.	Говяжья небная часть въ маслѣ анчоусномъ. . . . .	111
179.	небная часть по Лионски. —	
180.	Крокеты изъ говяжьей небной части. 112	
181.	Ашро изъ говяжьей небной части. —	
182.	Говяжья небная часть въ грашинѣ. 113	
183.	Попыеты изъ говяжьей небной части. 114	
184.	Говяжьи мозги въ маслѣ черномъ. —	
185.	въ маслѣ черномъ инымъ образомъ. . . . .	115
186.	мозги въ машеломѣ. . . . .	—
187.	Говяжьи мозги въ соусѣ пикантѣ. . 116	
188.	мозги въ маринадѣ. . . . .	—
189.	Говяжій языкъ съ корнишонами. . . . .	—
190.	иначе. . . . .	117
191.	языкъ съ соусомъ аше. . . . .	118
192.	языкъ съ шпинашомъ. . . . .	—
193.	инымъ образомъ. . . . .	119
194.	языкъ въ машеломѣ. . . . .	—
195.	языкъ съ грибами. . . . .	120
196.	инымъ образомъ. . . . .	—
197.	пожѣ. . . . .	121
198.	языкъ въ ошешомѣ. . . . .	—
199.	инымъ образомъ. . . . .	122
200.	языкъ экарлашомъ. . . . .	—
201.	языкъ въ карпонахѣ. . . . .	123
202.	языкъ въ бумажкахъ. . . . .	—
203.	языкъ ашелешами. . . . .	124
204.	хвостъ съ брезомъ въ ошешомѣ. . . . .	125
205.	инымъ образомъ. . . . .	126
206.	Говяжій хвостъ съ капустою. . . . .	—
207.	другимъ способомъ. 127	
208.	Говяжій хвостъ по Сен Менульски. —	
209.	хвостъ съ рѣпою. . . . .	—

№	стр.
210. Говяжій хвостъ съ соусомъ пома- шомъ. . . . .	128
211. хвостъ съ грибами. . . . .	128
212. хвостъ съ пуре соевичнымъ. —	
213. хвостъ съ пуре изъ зеле- наго гороха. . . . .	—
214. хвостъ съ пуре луковымъ. . . . .	129
215. хвостъ съ пуре изъ кореньевъ. —	
216. хвостъ съ гласированными луковицами. . . . .	—
217. Говяжья подлопаточная часть съ жюсомъ. . . . .	130
218. подлопаточная часть жарен- ная въ соусъ съ корнищами. —	
219. подлопаточная часть жа- ренная съ масломъ анчоуснымъ. . . . .	131
220. подлопаточная часть съ соусомъ аше. . . . .	—
221. реберная часть въ брезъ. —	
222. реберная часть съ гласиро- ванными луковицами. . . . .	132
223. реберная часть съ соусомъ помашомъ Индѣйскимъ. . . . .	133
224. реберная часть съ кроше- ными кореньями. . . . .	—
225. реберная часть съ огурцами. —	
226. реберная часть съ рокам- боломъ. . . . .	134
227. реберная часть съ виномъ малагою. . . . .	135
228. реберная часть съ капустою. —	
229. инымъ образомъ. . . . .	—
230. реберная часть по хозяй- кину. . . . .	136

№		стр.
231.	Говяжья реберная часть съ лакшукъ-салатомъ. . . . .	136
232.	реберная часть по провинциальному. . . . .	137
233.	реберная часть съ пуре луковымъ. . . . .	138
234.	Говяжьи филейки въ брезѣ. . . . .	—
235.	филейки съ огурцами. . . . .	139
236.	филейки съ гласированными луковицами. . . . .	140
237.	филейки съ лакшукъ-салатомъ. . . . .	—
238.	филейки по Моглошову. . . . .	141
239.	филейки съ виномъ малагою. . . . .	—
240.	филейки съ корнишонами. . . . .	142
241.	филейки по Коншіеву. . . . .	143
242.	филейки съ соусомъ шампомъ. . . . .	144
243.	филейки пряженныя. . . . .	—
244.	филейки, бифштекъ изъ нихъ. . . . .	146
245.	филейки на вершелѣ. . . . .	—
246.	Говяжья филейная часть цѣлая. . . . .	147

### О т е л я т и н ѣ.

247.	Телячья голова по нашуральному. . . . .	148
248.	голова по Дешильерову. . . . .	149
249.	голова черепахою. . . . .	151
250.	Рагу для телячьей головы черепахою. . . . .	—
251.	Телячья голова чиненая. . . . .	153
252.	голова по Пулешову. . . . .	154
253.	голова фаршированная. . . . .	—
254.	Рагу для телячьей фаршированной головы. . . . .	156
255.	Телячьи ноги. . . . .	157

# Х О г л а в л е н і е .

№	страниц.
256.	Телячья брызжейка. . . . . 157
257.	Телячий языкъ въ соусъ пикантъ. . 158
258.	Телячьи уши по Италіански. . . . . —
259.	Телячьи уши чиненныя. . . . . 159
260.	уши въ маринадѣ. . . . . —
261.	уши въ рагу съ грибами. 160
262.	мозги въ поэльѣ. . . . . —
263.	мозги съ соусомъ Голландскимъ. . . . . 161
264.	мозги съ соусомъ дворецкаго. 162
265.	мозги въ манешотѣ. . . . . —
266.	мозги съ масломъ чернымъ. 163
267.	мозги пряженые. . . . . —
268.	мозги съ соусомъ поматомъ. 164
269.	мозги съ масломъ раковымъ. —
270.	мозги асцикомъ. . . . . —
271.	хвосты въ шерринѣ. . . . . 165
272.	хвосты въ бланѣ. . . . . 167
273.	Телячья лопапка. . . . . —
274.	лопапка въ галантинѣ. . . . . —
275.	лопапка съ крошеными кореньями. . . . . 169
276.	грудина. . . . . 171
277.	грудина гласированная. . . . . —
278.	грудина съ лакшукъ-салатомъ. . . . . 172
279.	грудина съ пуре грибнымъ. 173
280.	грудина съ гласированными луковицами. . . . . 174
281.	грудина чиненая. . . . . —
282.	Телячьи хрящи въ поэльѣ. . . . . 176
283.	хрящи по садовничьему. . . . . 177
284.	хрящи съ соусомъ поматомъ. —
285.	хрящи съ рагу изъ грибовъ. 178
286.	хрящи съ кончиками спаржи. —

№		стр.
287.	Телячьи хрящи по Карпезіански.	179
288.	хрящи въ бланѣ.	181
289.	хрящи солнцемѣ.	—
290.	хрящи въ шерринѣ.	182
291.	хрящи, кари изв нихъ по Индѣйски.	183
292.	хрящи, кари изв нихъ по Французски.	184
293.	хрящи въ маринадѣ.	185
294.	хрящи съ зеленымъ горохомѣ.	—
295.	кошелепы или ребры обжа- ренныя.	186
296.	кошелепы по Дрюеву.	187
297.	кошелепы шпекованные и гласированные.	189
298.	кошелепы лорнеттами.	190
299.	кошелепы по Сен-Горатову.	191
300.	кошелепы въ бумажкахѣ.	192
301.	кошелепы, обваленныя въ хлѣбѣ и жареныя.	194
302.	Телячій бо	—
303.	бокѣ шпекованный и гласи- рованыя <del>съ</del> <del>лорнет-</del> <del>тами.</del>	195
304.	бокѣ съ смескою.	196
305.	Телячья филейная часть жареная.	—
306.	Филейная часть душоная.	197
307.	концовая филейная часть.	—
308.	ядерная часть помѣщански.	198
309.	ядерная часть по Коншіеву.	199
310.	ядерная часть шпекованная и гласированная.	200
311.	ядерная часть шарообразно.	201
312.	ядерная часть сюрпризомѣ.	203
313.	ядерная часть, пряженое изв ней.	204

## XII Оглавление Первой Части.

№		стр.
314.	Телячья ядерная часть аспикомъ.	205
315.	подъядерная часть. . . .	206
316.	Телячий бланкетъ съ грибами. . .	—
317.	Телячьи бланкеты по мѣщански. . .	207
318.	Телячья печень душоная. . . .	208
319.	печень нашпекванная и жареная на вертелѣ. . . .	209
320.	печень въ пряженье. . . .	—
321.	печень въ сковородѣ. . . .	210
322.	Телячье легкое по Пулемову. . . .	211
323.	легкое въ подпалкѣ. . . .	212

---

*А. Каролина.*

# ПОВАРЬ КРОРОЛЕВСКІЙ.

## ПОХЛЕБКИ или СУПЫ.

№ 1.

*Супъ по натуральному.*

Когда корки бѣлаго хлѣба будуще при-  
готовлены, шо, сложа онья въ суповую  
чашу, налей бульеномъ, чшобъ размокли;  
жослѣ шого, когда подавашь на столѣ,  
прибавь бульену больше, чшобъ всѣ кор-  
ки покрыло. Ежели угодно, шо сверху  
можно положить особливо опваренныхъ  
огородной зелени и овощей прилич-  
ныхъ. Супа сего варить и на огнѣ дер-  
жашь не должно для шого, чшо выдешь  
онѣ не шолько вкусенъ.

2.

*Супъ съ малыми бѣлыми луковками.*

Приготовь супъ шѣмъ же образомъ,  
какъ и выше описанный и, соображаясь  
количеству онаго, возьми до 60 малень-  
кихъ луковокъ, больше или меньше ще-  
шомъ; облупи оныхъ шавъ, чшобъ не  
сорвашь шѣла и ихъ вѣнчика; обвари  
до полуспѣла, а пошомъ положи въ супъ

Часть I.

▲

съ маленькимъ кусочкомъ сахара. Смѣшавъ надобно чѣшобъ бульену того, по количеству коровъ бѣлаго хлѣба было довольно.

## 3.

*Сулъ съ молодую морковью.*

Возьми моркови (красная лучше), изрѣжь оную въ продолговатыя полоски поболье полвершка длиною, стараясь, чѣшобъ всѣ были одинакой длины и толщины; обвари оныя до полуспѣла, а потомъ выложи въ бульенъ и вари, пока поспѣютъ. Подавая на столъ, выложи въ суповую чашу, въ которой прежде размочены ломти бѣлаго хлѣба.

## 4.

*Сулъ рѣльной.*

Накроши полосками рѣпы по вышесказанному объ морковѣ; обжаривай въ коровьемъ маслѣ, пока немного позарумянятся; опкинь на сито, чѣшобъ масло сшекло, а потомъ положи въ чашу на размоченной бѣлой хлѣбъ и добавь бульеномъ.

## 5.

*Сулъ съ лукомъ порезѣмъ.*

Взявъ порею, надрѣжь каждую головку на полвершка, перемой въ водѣ и изрѣжь въ полоски; обжаривай послѣ того въ маслѣ коровьемъ, пока побѣлѣютъ; послѣ того наваши бульеномъ, дай напишы-

вашся при четверши часа, и выложи въ суповую чашу, въ кошорой, какъ выше сказано, размоченъ бѣлой хлѣбъ. Порей можно упошребляшь и цѣлкомъ, по ешь опрѣзавъ однѣ головки, и сперва обваришь до полуспѣла, а потомъ варишь, чшобъ кипѣло въ бульенѣ, и выложишь въ чашу на размоченной бѣлой хлѣбъ, какъ сказано выше.

6.

*Супъ съ концами спаржи.*

Приготовь бульенъ по обыкновенному; возьми концовъ спаржи, очистишь отъ листковъ, и излишекъ спволоу опрѣжь; обвари слегка; выложи въ бульенъ, пригошвленной для супа, на 10 минушъ, пока спаржа поспѣетъ. Надлежишь спарашься, чшобъ спаржа ошпалась зеленою и была нѣсколько шверда.

7.

*Супъ съ зеленымъ горохомъ.*

Обвари горохъ слегка въ водѣ, послѣ того выложи въ половину бульена, сколько пригошвлено онаго для супа, и вари полчаса, по свойшву гороха соображаясь; прибавь небольшой кусокъ сахара; потомъ выложи въ чашу, въ кошорой размоченъ бульеномъ бѣлой хлѣбъ.

8.

*Супъ съ котаннымъ салатомъ.*

Очисти кочни салаша и расправь

лишпы, но шакъ, чѣшбъ оныѣ отъ сердцевины не опломилсь; перемой и пообвари; послѣ шого выложи въ кипящую воду, въ кошорую положена горсть соли, или сколько надобно по количеству воды. Когда салатъ варился полчаса, вынь кочни и освѣжи, окуная въ ведрѣ холодной воды; а пошомъ выжми, опущай ихъ нишками, чѣшбъ не разшаращилсь. Дно кошрюли уклады ломшиями шеляшины, свѣрхъ оной положи полосокъ вѣшчиннаго сала, а на нихъ кочни салатныѣ; накрой саломъ, а на оное накроши кружечками луку и моркови; налей бульеномъ и вари на маломъ огнѣ часъ, пока довольно посѣвшъ.

*Или:* обваривъ салатъ, вари онаго въ бульенѣ съ жиромъ, снимаемымъ съ горшковъ. Когда салатъ посѣвлъ, шо размочи въ суповой чашѣ бѣлаго хлѣба хорошимъ бульеномъ, вынь салатъ, опкинь на рѣшешо, чѣшбъ ошкѣ, и пошомъ положи въ чашу свѣрхъ размоченнаго хлѣба и дополни бульеномъ.

9.

*Супъ съ салатомъ искрошеннымъ.*

Обломай лишпы съ кочаннаго салата по самое желшое, перемой, искроши въ полоски; послѣ шого обжаривай въ маслѣ, пока довольно прожаряшся; накаши бульеномъ и вари часъ. Пошомъ выложи

на бѣлой хлѣбѣ, по обыкновенному размоченный въ суповой чашѣ. — Супъ съ цикоріею пригошовляется такимъ же образомъ.

10.

*Супъ съ салатомъ Римскимъ.*

Нѣкоторые особы любящъ эшотъ супъ. Римской салащъ пригошовляющъ щѣмъ же образомъ въ семъ супѣ, какъ и кочанной: сваря онаго, должно каждой кочанокъ разрѣзашъ вдоль на двое или на шрое, а впрочемъ пригошовлящъ супъ по вышесказанному обв супѣ изв кочаннаго салаша.

11.

*Супъ съ дробными травами.*

Возьми двѣ горщи лакшукъ салаша, и по горщи щавеля и кервеля; перебери и перемой все; ошкинь шволы, а лишье исполки; пропри сквозь сито, поливая бульеномъ; добавь послѣдняго сполько, шшобъ можно было варить. Когда шравы поспѣли, размочи въ суповой чашѣ хлѣбъ бѣлой по обыкновенному, и выложи на него эшотъ шравной супъ.

12.

*Ю л і а н а.*

Эшотъ супъ пригошовляется изв моркови, рѣпы, порею, луковищъ, селлерей, лакшука, щавелю и кервелю. Коренье должно искрошищъ въ шонкія полоски;

луковицы разрѣзашь по поламъ, послѣ въ ломпики, чѣшобъ представляли полукружки. Порей, селерею, лакшукъ и щавель искрошишь. Коренье надлежитъ обжа- рить въ маслѣ коровьемъ, и послѣ шуда же положить травы. Когда пообжари- лись, накаши бульеномъ, вари на слабомъ огнѣ часъ или больше, пока поспѣетъ. Размочи бѣлаго хлѣба въ суповой чашѣ по обыкновенному и выложи на него юліану.

13.

### Супъ Фобонновъ.

Зелени въ него употреблять тѣ же, что и въ юліану, кромѣ того, что кро- шашь ихъ въ жеребейки; щавель и лак- шукъ шолкушъ; послѣ обжаривающъ въ маслѣ коренье подъ конецъ кладушъ шуда же и травы, накачивающъ булье- номъ въ довольномъ количествѣ; впро- чемъ поступающъ по вышесказанному объ юліанѣ.

14.

### Супъ съ капустою или Французскіе щи.

Обваривай полчаса въ кипящей водѣ два кочня капусты, коихъ должно раз- рѣзашь на чешверо (больше или меньше, соображаясь ихъ величинѣ); вынувъ изъ кипяшка, освѣжи ихъ холодною водою, и откинувъ на рѣшето, дай спечь. На дно косшрюли положи ломшей шеляпины,

которые покрой вештиннымъ саломъ, а на сало уклады капусту, а сверхъ оной положи двѣ моркови, двѣ луковицы и два гвоздка гвоздики; налей бульеномъ и вари. Между тѣмъ размочи бѣлаго хлѣба въ суповой чашѣ. Когда капуста поспѣла, вынь оную, дай отечь и положи на хлѣбъ въ суповую чашу. Находящееся въ кострюлѣ, въ чемъ варилась капуста, процѣди, счерпай жиръ и выложи въ суповую чашу. — *Инымъ образомъ:* Обвара капусту, выжми и опущай нишками; положи въ кострюлю, съ морковью и лукомъ; налей счерпаннымъ съ бульена жиромъ, упаривай два часа, больше или меньше, по свойству капусты, пока досиѣетъ.

15.

### *Супъ пюре изъ кореньевъ.*

Пюре называется то, когда разваренная огородная зелень и коренья будущъ прошершны сквозь сито, и употреблены въ супъ. Искроши морковей 30 или 40, соображаясь ихъ величинъ, обжаривай въ четверти фунта масла коровьяго, ворочая, чтобъ не пригорѣло; продержавъ около часа на огнѣ, накаши бульеномъ; прибавь кусокъ сахара, въ половину куриного яйца величиною, и держи два часа на слабомъ огонькѣ, а потомъ пропусти, проширая сквозь сито. Ежели соб-

сшвеннаго сока окажешся мало, по разведи бульеномъ. Размочи бульеномъ въ суповой чашѣ корокъ бѣлаго хлѣба, какъ сказано сначала объ супѣ по натуральному, и выложи на нихъ пуре. Смошрѣшь надлежитъ шого, чшобъ супъ не вышелъ очень густъ, и для шого, не выкладывая еще въ чашу, надлежитъ пуре развести, приварить и счерпать жиръ.

16.

### *Супъ пуре рѣльной.*

Оной пригошворяютъ шѣмъ же образомъ, какъ изъ моркови, исключая шого, что онъ долженъ имѣть цвѣтъ бѣлой; не надлежитъ онаго разводить много потому, что онъ сего супъ получаетъ острой вкусъ.

17.

### *Супъ Кресіевъ.*

Искроши шесть большихъ морковей, чешыре крупныхъ рѣпы, три корешка селлерей, чешыре головки порею (больше, ежели супу пригошворяется много); положи въ кошрюлю кусокъ масла коровьяго, кусокъ сахара, въ половину куриного яйца величиною, и изкрошенные коренья, и обжарь бѣло, по ешь, чшобъ они не зарумянились. Когда усмошришь, что они зарумяниваются, по накаши бульеномъ и упаривай на огнѣ два часа; послѣ шого пропусти сквозь сито, раз-

веди бульеномъ, чшобъ не было густо; а попомъ выложи въ чашу на размоченной по обыкновенному бѣлой хлѣбъ.

18.

*Супъ съ огурцами.*

Изрѣжь огурцы въ куски и обдѣлай оные подобіемъ яичекъ, обваривай въ кипящкѣ десять минутъ; послѣ того, откинувъ на рѣшето, дай остынуть и обмечь. Дно коспрюли усшели вешчиннымъ саломъ, положи на него огурцы и накрой саломъ же; прибавь моркови, луковицъ, перца зернами, два гвоздка гвоздики; упаривай полчаса. Размочи въ суповой чашѣ хлѣба бульеномъ; выклади на него огурцы; сокъ, собравшійся въ коспрюлѣ, процѣди, счерпай съ него жиръ и выложи въ чашу.

*Инако:* обваря огурцы, вари ихъ въ бульенѣ при чешверши часа, а попомъ выложи на размоченной хлѣбъ въ суповую чашу.

19.

*Хлѣбныя корки въ горшкѣ.*

Нагошовъ корокъ бѣлаго хлѣба, на которыхъ было бы немного мякиша; пообрѣжь, чшобъ вышли шонки; уклади оные въ глубокомъ блюдѣ, налей бульеномъ и жиромъ, счерпываемымъ съ горшковъ; приславъ на огонь и держи на ономъ, пока грашинирующся, шо ешь,

прикипятъ въ блюду. Послѣ того возьми при ломтя бѣлаго хлѣба, изъ копорыхъ вынувъ мякишъ, размочи въ жирномъ бульенѣ; приправь немного солью и крупно истолченнымъ перцомъ, и выложи на грашинѣ. Когда опсылашь на столъ, слей съ грашина жиръ до суха; бульену налей въ особливую чашу, изъ которой раздавая для каждого на шарелкахъ, клясть шуда же корокъ и грашину.

20.

### *Сулъ Кузелевъ.*

Возьми 30 морковей, 30 рѣпъ, 30 малыхъ луковокъ, 20 головокъ порею, спараясь подобрашь всѣ одинакой величины, десять головокъ селлерей той же величины, шесть куспочковъ лакшуку (больше или меньше, соображаясь количеству супа); обвари въ кипящѣ, а потомъ переложи въ бульенѣ; лакшукъ вари особливо между двухъ ломшей величинаго сала; все это выложи въ суповую чашу, не прибавляя бѣлаго хлѣба.

21.

### *Сулъ Кондiевъ.*

Вари фунтъ (больше или меньше, соображаясь количеству супа) Турецкихъ бобовъ или фазолей красныхъ въ бульенѣ; прибавь шуда же двѣ моркови, двѣ луковицы, немного жиру, счерпаннаго изъ горшковъ, и два гвоздка гвоздики;

развара, прошри сквозь сито, сдѣлай пюре тонкое, которое выложи на корки бѣлаго хлѣба, обжаренныя въ коровьемъ маслѣ.

## 22.

*Супъ пюре изъ сочевицы.*

Фунша сочевицы довольно для приготовления сего супа, а ежели количество онаго велико, то надобно прибавить; вари оную въ бульенѣ, съ прибавкою двухъ морковей, двухъ луковицъ и двухъ гвоздочкѣ гвоздики. Когда сочевица разварилась, то прошри оную сквозь сито, и, съ прибавкою бульена, составь пюре жидкое и привари, чтобы счерпать жиръ. Выложи оное на размоченныя корки бѣлаго хлѣба въ то самое время, когда посылашь на столъ, чтобы корки имѣли свободу размякнуть.

## 23.

*Супъ пюре изъ зеленого гороха.*

Взявъ два съ половиною фунша крупнаго зеленого гороха, положи въ холодную воду; положи туда же четверть фунша коровьяго масла, смѣшай съ нимъ горохъ, переширая руками; пошомъ ошкни на рѣшето, чтобы ошкн; далѣ сложи въ коштрюлю, прибавь горшню пепрушки и нѣсколько перьевъ цибули; приславъ коштрюлю на огонь, не очень сильной и временемъ вымѣшивай. Про-

державъ на огнѣ полчаса, выложи въ игошь, исполки и пропусти сквозь сито; смачивай холоднымъ бульеномъ, чшобы пуре свободнѣе прошло; разведи, чшобб не было густо, взогрѣй и выложи на размоченныя корки бблага хлбба за десять минутъ предъ шбмб, какъ оппускашь на сполб.

24.

*Супъ пуре изъ фазолей бблыхъ.*

Пригошовъ пуре изъ сихъ фазолей шбмб же образомъ, какъ сказано выше обб пуре сочевичномъ; разведи довольно жидко и не вари много. Въ то время, когда выливашъ его въ чашу на размоченныя корки бблага хлбба, прибавъ кусокъ хорошаго коровьяго масла, кошорое распопи посредствомъ вымбщиванія; оппуская на сполб, опвбдай, приправленъ ли супъ вкусно.

25.

*Супъ Артуцаской.*

Обжаръ въ коровьемъ маслб корокб бблага хлбба. Прятшно для глазб, ежели корки обрбзаны будущб кругло, или овально, либо иною фигурою. На нихб должно бышь довольно мякиша. Пригошовъ пуре изъ зеленаго гороха, какъ о томъ сказано выше; разведи бульеномъ. Оппуская на сполб, положи въ пурб масла коровьяго, и въ то же время вы-

ложи на корки. Пошребно, чшобѣ супѣ эшошѣ былѣ хорошо просоленѣ.

26.

*Супѣ Шантильевѣ.*

Пригошовѣ корокѣ бѣлаго хлѣба по сказанному вѣ предшедшей спашѣ, но фигурою чешвероугольною; налей на нихѣ пуре сочевичнаго (смот. Но 22), разведи бульеномѣ и положи вѣ него кусокѣ масла коровьяго, величиною вѣ куриное яйцо, чшобѣ само по себѣ разошлось, а не на огнѣ; присоли и выложи на корки пуре вѣ шо время, какѣ посылашь на столѣ.

27.

*Супѣ пуре изѣ каштановѣ.*

Вари кашшаны шѣмѣ же образомѣ, какѣ вѣ переди сказано будешѣ о гарбюрѣ, и когда сварились, шо оставѣ изѣ нихѣ 24 цѣлыхѣ, прочіе ишполки; размочи вѣ бульенѣ кусокѣ мякиша бѣлаго мягкаго хлѣба, вѣсомѣ вѣ чешвершѣ фунша, и располки онаго вмѣсшѣ сѣ кашшанами; ишполча, разведи горячимѣ бульеномѣ и пропусти сквозѣ сшшо; приставѣ пуре эшо на огонь, но не допускай сгусшѣшь. Выложи сѣ пуре на размоченныя корки бѣлаго хлѣба вѣ шо самое время, когда оппускашь кѣ сшолу, и шуда же вѣ чашу положи оставленные цѣлыми кашшаны и присоли. Эшошѣ

супъ можно пригошовляшь и постной, упошребляя вмѣсто мяснаго бульенъ постной.

28.

*Супъ со пшеномъ Сарацинскимъ.*

Возьми полфунша пшена Сарацинскаго, хорошо перебраннаго; вымой онъ 4 до 5 разъ въ горячей водѣ, переширая руками, и послѣ того выложи въ холодную воду; вари 2 часа на маломъ огнѣ; соль класъ должно съ ошорожносною, по причинѣ укипанія. Для подцвѣченія сего супа, положи въ него 2 ложки блонда или бѣлаго сока шелячьяго (*См. въ ошдѣленіи большіе соусы*), или ложку жюсу. Каролинское пшено сіе лучшее для поварни.

29.

*Супъ пуре со пшеномъ Сарацинскимъ.*

Пшено ошваря вышесказаннымъ образомъ, не должно онаго разводишь бульеномъ: ибо онъ будешъ довольно разжиженъ положеніемъ въ него пуре изъ зеленого гороха.

30.

*Супъ съ вермигелями.*

Вермигели надлежишь избирашь не засхарбляя, и чшобъ не было въ нихъ зашхлосни, или инаго пошпоронняго вкуса. Пригошовъ хорошій бульенъ, который процѣди сквозь шелковое ситцо; вари эшомъ бульенъ, и когда закипѣлъ,

что положи въ него вермишель, но такъ, что она не была спущана въ пучки; когда варилось полчаса, то должно снять съ огня, чтобы вермишель не раскипѣла. Полфунта вермишели довольно на десять человекъ. Не должно, чтобы она была густа.

31.

*Л а п ш а.*

Бульенъ процѣди сквозь шелковое сито въ кастрюлю, и когда закипишь, сложи въ него приготовленную лапшу. Во время варенія вымѣщивай большою ложкою, чтобы не скипѣлась комками. Въ полчаса лапша довольно сѣло сварится. Счерпай съ лапши жиръ и подцѣви телячьимъ сокомъ бѣлымъ; приправь и присоли.

32.

*Дѣланіе лапши и приготовленіе изъ оной супа.*

Возьми полфунта крупчатой муки, выпусти въ нее чешыре яичныхъ желтка, прибавь воды и немного соли; замѣси шѣсно, валяй оное, пока все между собою соединится, и раскатай скалкою въ тонкой блинъ; тогда, согнувъ онаго въ нѣсколько складокъ, изрѣжь въ самыя тонкія полоски и скрошенное пересылай мукою, чтобы не слипалось. Послѣ того пригововь бульенъ шѣмъ же обра-

зомъ, какъ и для другихъ суповъ, и когда закипѣлъ, клади въ него лапшу: въ полчаса лапша поспѣетъ. Счерпай съ нее жиръ, и въ то время, когда складывашь въ суповую чашу, посыпь въ лапшу крупно исполченнаго перца. Лапшу сію замѣсивающъ и на однихъ бѣлкахъ яичныхъ. Въ семъ случаѣ приправляшь оную должно мушкашнымъ орѣхомъ.

## 33.

*Супъ съ полосатыми макаронами.*

Сіи макароны дѣлающъ изъ одного шѣспа съ шрубочными макаронами. Изъ нихъ особливыми для шого сдѣланными шрубочками высѣкающъ звѣздочки и другаго вида кусочки, кошорые кладущъ въ супы. Во первыхъ надлежитъ пригото- шовишь бульенъ шѣмъ же образомъ, какъ и для другихъ суповъ. Налей бульену въ косшрюлю, и когда закипѣлъ, положи въ него полфунша упомянушыхъ макароней (или иныхъ какихъ угодно, такъ же вѣсомъ больше или меньше, соображаясь количесшву изгошовляемаго супа) и вари, 3 чешверши часа, или больше, пока макароны проваряшся; но не должно чшобъ они раскипѣли, для шого чшо въ семъ случаѣ супъ будетъ неказистъ и какъ бы подбишъ подпалкою. Предъ выкладываніемъ въ суповую чашу, приправъ крупно исполченнымъ перцомъ. Впрочемъ

макароны можно отваривать особливо въ водѣ съ солью; но не давая онымъ долго кипѣть, выкладывая должно въ бульенѣ.

## 34.

## Супъ Ксаверіевъ.

Возьми 3 чешверши фунша муки крупичашой, замѣси оную на 6 яичныхъ желткахъ и двухъ яйцахъ цѣлыхъ, ш. е. съ бѣлками, съ прибавкою малой доли соли и бульену, (сшолько, чшобъ вышло жидкое шѣсто, которое могло бы проходитьъ сквозь ложку, изверченную въ скважины); положи шуда же ложку мѣлко изрубленной шравы пепрушки, вымѣшай шѣсто, пошомъ положи чешвершь орѣха мушкатнаго исперпаго, немного крупно исполченнаго перца. По пригошвленіи сего, налей въ ковшрюлю, на 3 чешверши глубины ея, хорошаго бульену, и когда закипѣлъ, шо возьми проскваженную ложку, и захватывая оною шѣста, пускай оно скважинами ложки въ бульенѣ. Наблюдаешь слѣдуешь, чшобы бульенѣ кипѣлъ, дабы падающее въ него шѣсто скорѣе заваривалось; шакже снимашь пѣну, чшобы супъ былъ чистъ.— Эшомъ супъ можно пригошвлять и постной, употребляя вмѣсто мяснаго бульенѣ постной: онъ постѣвается въ чешвершь часа.

35.

*Супъ Кеннефовъ.*

Приготовь такое же шѣсно, какъ для супа Ксаверіева, исключая праву пепрушку, и такой густоты, чѣмбъ захватя споловую ложку только на четвершую долю неполну, должно было шѣсно понуждать къ спеканію пальцомъ, и чѣмбъ оное, падая въ кипящій бульенъ, сосланило шарикъ круглой или продолговатой; вари сіи шарики въ бульенѣ полчаса, снимай жиръ и присоли. — Такой же супъ можно готовитьъ постной.

36.

*Супъ Делинцьяковъ.*

Возьми 15 яичныхъ желтковъ, разболтай ихъ въ двухъ прешяхъ шшофа хорошаго бульену и пропусти до нѣсколька разъ сквозь частое сито; сложи въ горшокъ или такую посудину, чѣмбъ можно было поставишь въ Маріину баню; когда супъ въ банѣ этой сварился, выложи его горячій въ суповую чашу; послѣ чего слои уполовною ложкою свернувшіяся яйца.

37.

*Супъ Гофретовъ.*

Испеки въ горячей золѣ 10 или 12 краснокожихъ картофелей, а потомъ облупи; выколуни всѣ глазки и швердое, чѣмбъ ошалошь только мучняное, и

исполки, ничемъ не смачивая. Прибавь къ тому бѣлое мясо отъ четырехъ куръ и кусокъ масла коровьяго, въ два куриныхъ яйца величиною; продолжай шолочь, пока все между собою соединится, и крупинки не останутся; прибавь 6 или 8 сырыхъ яичныхъ желтковъ, немного мушкатнаго орѣха и крупно исполченнаго перца и еще шолки. Когда все соединилось и окажется густо, то разведи густыми сливками щепотку, чтобъ это шѣсто могло съ ложки скатываться шариками, кои и спускай въ бульенъ, или въ кипящую осоленую воду, въ которую пущено немного масла коровьяго; когда же шарики въ продолженіи получаса въ кипящѣ этомъ варились, выбери оныхъ, опкинь на рѣшето, чтобъ осякли, и тогда поклади въ суповую чашу, налишущую уже бульеномъ. Не должно забыть о томъ, чтобъ супъ этотъ присолишь по вкусу.

38.

*Супъ, называемый Полакровъ.*

Сваря каршофелей въ водѣ, изрѣжь оныхъ въ ломтики. Приготовляй между шѣмъ хорошій бульенъ, въ который положи горсть изрубленнаго укропа; вари четверть часа и выложи въ суповую чашу на складенные въ ней каршофельные кружечки.

39.

*Супъ съ заварными яйцами.*

Выпусти въ кипящую воду сколько надобно яицъ, чшобъ заварилась на нихъ одна наружнось, а внутреннось оспалась бы полусырою, и шощасъ вынимай, чшобъ яйца не сгустѣли, и сложи въ суповую чашу; налей на нихъ хорошаго бульену за 10 минушъ предъ шѣмъ, какъ опшускашь на шолъ, и приправъ крупно исполченнымъ перцомъ.

**ПОХЛЕБКИ или СУПЫ ПОСТНЫЕ (\*).**

40.

*Приготовление постнаго бульена.*

Положи въ кострюлю или горшокъ 20 морковей, изрѣзанныхъ въ ломшики, шолько же рѣпъ и луковицъ, 4 корешка селлереи, 4 коченка салаша, горшь кервеля, связаннаго въ пучокъ нишкою, качанъ свѣжей напусы, искрошенный въ полоски, нѣсколько булокъ, шакже въ ломши изрѣзанныхъ, и нѣсколько кореньевъ пусшарнака, шакже фуншъ

(\*) Постныя должно разумѣть шѣ, кои у насъ упошребляющся шолько на масляницѣ или сырной недѣлѣ; ибо Каполики, для коихъ сіи постныя снѣди предписаны, имѣютъ дозволеніе, кромѣ однѣхъ мясь, упошреблять въ посты сыръ, яйца, масло коровье и молоко.

масла коровьяго; взлей на эшо двѣ прешши шшофа воды и вари до глассирова-  
 нія, шо ешь, пока вода вся выкипишь,  
 и зелени понапишающа масломб. По-  
 слѣ шого дополни горшокъ водою, по-  
 ложи шуда же 2 фунша гороха, 4 гвозд-  
 на гвоздики, соли и перца сколько нуж-  
 но для приправы. Когда эшо кипѣло 3  
 или 4 часа, сними съ огня и процѣди  
 бульенб съвозъ часное сипо. Съ симб  
 бульеномб можешъ приготавлишь почти  
 всѣ преждеописанные супы. — Я не  
 упомянулъ о шомб, что коренье должно  
 оскресъ и, обще съ прочими зелеными,  
 перемышъ: эшо само по себѣ разумѣешся.

41.

### Супъ луковой.

Очисти съ луковицъ лузгу, каждую  
 разрѣжь на двое, послѣ очисти корене-  
 вые вѣночки и росшки для ошнания у  
 лука оспрошы. Не клавъ еще въ коспрю-  
 лю лука, изрѣзаннаго въ ломшки, рас-  
 шопи чешвершь фунша масла коровьяго  
 (больше или меньше, соображаясь коли-  
 честву супа), обжарь въ немб лукб,  
 пока довольно пожелѣешъ; влей шогда  
 воды сколько нужно для супа, приправь  
 солью и мѣлко исполченнымб перцомъ  
 и вари чешвершь часа. Въ суповой чашѣ  
 размочи бѣлаго хлѣба упомянутымб по

спнымъ бульеномъ , а на эшо выложи пригошовленной супъ.

42.

*Супъ постной травяной.*

Возьми горсть щавеля, изрѣжь въ полоски , два коченка лакшуку , такъ же изрѣзаннаго , большую щепоть первеля искрошеннаго ; обжарь все съ кускомъ масла коровьяго. Когда поупарилось, накаши водою , приправь солью и крупно исполченнымъ перцомъ ; вари полчасы ; и когда оппускашь на столъ , подбей шрема яичными желтками.

43.

*Супъ цикорной водяной.*

Три или чешыре куста цикоріи кудрявой, называемой инако эйдивія, изрубци дробно, наблюдая шого, чтобъ сколько можно меньше попало отъ швола и ребръ листовыхъ ; обжарь изрубленную цикорію съ кускомъ коровьяго масла ; когда обжарилось, но сполько, чтобъ шрава не покраснѣла, накаши водою и вари шри чешверши часа, съ приправою солью, крупно исполченнымъ перцомъ и малою долею мушкашнаго орѣха. Оппуская на столъ, подбей супъ шрема яичными желтками и выложи въ чашу на размоченной въ ней бульеномъ бѣлой хлѣбъ.

44.

*Супъ съ капустою постной.*

Изруби дробно половину кочня капусты, изб кошораго шолсшья ребры листовые выкинь вонъ, и обжарь въ коровьемъ маслѣ; когда довольно обжарилась, и капуста начнетъ блѣднѣшь, накаши водою, приправь солью, крупнымъ перцомъ и продолжай варишь около часа, пока поспѣетъ. Выложи эшотъ супъ въ чашу на размоченной въ немъ бульеномъ бѣлой хлѣбъ.

45.

*Супъ постной съ пореемъ.*

Изрѣжь порей въ куски, по верху длиною, послѣ въ полоски; обжарь ихъ въ маслѣ коровьемъ. Когда порей прожарился, накаши водою, прибавь немного корицы, соли, крупнаго перца, и продолжай варишь полчаса. Отпущкая на сщолъ, выложи супъ въ чашу на размоченной въ ней постнымъ бульеномъ бѣлой хлѣбъ.

46.

*Супъ со пшеномъ Сарацинскимъ и лукомъ.*

Луковицы разрѣжь въ жеребейки, выкинь изб нихъ вѣночки и роспки, обжарь съ хорошимъ кускомъ масла коровьяго, пока лукъ побленнетъ: тогда накаши водою сколько надобно для супа, приправь солью и мѣлко исполченнымъ

перцомъ; положи четверть фунта Сарацинскаго пшена (или больше, соображаясь съ количествомъ супа) въ шотъ же супъ, въ кошоромъ варится лукъ, и продолжай варить полшора часа. Если надобно, чщобъ луку въ супѣ не попадалось, то, послѣ получасоваго варенія, пропусти супъ сквозь сито, и въ процѣженномъ доваривай пшено.

47.

*Супъ съ вермигелю и лукомъ.*

Изрѣжь луковицы въ полоски самыя тоненькія, а впрочемъ поступай какъ сказано въ № 46, кромѣ того, чю положа вермишель, вари не болѣе полчаса.

48.

*Супъ со пшеномъ Сарацинскимъ Фобонновъ водяной.*

Возьми чешыре моркови, чешыре рѣпы, шесть луковицъ порею, шесть луковицъ обыкновенныхъ и немного кореньевъ пепрушки; искроши все въ жеребейки, обжарь въ маслѣ коровьемъ, и когда прожарилось, накаши водою сколько, сколько надобно для супа; положи шуда же четверть фунта пшена, или и больше, сколько надобно по количеству супа; вари полшора часа. Когда пшено разварилось, приправь солью и крупнымъ перцомъ. Наблюдай шолько шо, чщобъ

не переложить масла, и чтобы не попало пѣны.

49.

*Супъ съ вермишелью по садовнически.*

Распѣнія въ эшотѣ супѣ употребляющіяся пѣ же, что и въ супѣ No 48; но изкрошишь оныхъ должно не въ жеребейки, а въ полоски, кои должно обжа-ришь и сварить прежде (какъ сказано въ предшедшемъ No 48), и ежели положена будещъ вермишель; съ вермишелью же варишь не должно долго изъ опасенія, чтобы не раскипѣла. Приправа въ эшу сѣдъ соль и крупной перецъ.

50.

*Супъ хлѣбной.*

Эшотѣ супѣ пригошовляется пѣмъ же образомъ, какъ и No 48, съшою разношою, что предъ опусканіемъ на сполѣ должно онаго выложить на размоченной въ суповой чащѣ постнымъ бульеномъ бѣлой хлѣбъ; во время варенія снимать пѣну и смотрѣшь того, чтобы супѣ не былъ слишкомъ маслянъ.

51.

*Супъ хлѣбной инымъ образомъ.*

Возьми сколько надобно мякиша опѣ свѣжихъ бѣлыхъ хлѣбовъ; положи въ горшокъ, налей водою, приправь солью и крупнымъ перцомъ, прибавь кусокъ масла коровьяго, въ цоляйца куринаго

величиною; держи на слабомъ огнѣ пѣ-  
лой часъ, чтобы прѣло. Опуская на  
столъ, подбей, соображаясь количесву  
супа, двумя или тремя яичными желт-  
ками. Подбиваніе яйцами должно произ-  
водитьь тогда, какъ супъ кипѣшь уже  
перешаешь.

52.

*Супъ постной со пшеномъ Сарацинскимъ  
и пюре изъ зеленого гороха.*

Вымывъ пшено въ 4 или 5 горячихъ  
водахъ, налей на него постнаго булье-  
на и вари, полшора часа; когда же  
сварилось, то за полшора часа до опу-  
сканія на столъ вылей на него пюре  
изъ зеленого гороха, наблюдая то,  
чтобъ супъ вышелъ ни очень густъ, ни  
слишкомъ жидкъ. Какимъ же образомъ  
приготовляется сіе пюре, см. въ 23.

53.

*Супъ пюре изъ сухаго гороха.*

Перемывъ горохъ въ нѣсколькихъ во-  
дахъ, положи въ горшокъ; налей на него  
постнаго бульена (см. 40.), или хотя  
простой воды, ежели бульена нѣтъ го-  
поваго; сюда же положи три моркови,  
три луковицы, изъ коихъ каждая напы-  
кана двумя гвоздками гвоздики, два ко-  
решка селлереи, четверть фунша масла  
коровьяго и соли, сколько нужно для вку-  
са; вари все. Когда горохъ разварился,

по выбравъ коренья, пропусти онаго, проширая сквозь частое сито. Потребно, чтобъ это пюре было густо, для сообщенія супу связи, и чтобъ можно было развесити жиже, какъ угодно. — Ежели же употребляешь горохъ зеленой, по обжарь оной съ кускомъ коровьяго масла; положи въ него горстку изрубленныхъ листковъ петрушки, немного цибули (\*), сколько надобно соли и распаривай на огнѣ. Когда горохъ, петрушка и цибуля нѣсколько прожарились, по кошрюлю накрой и держи на жару, чтобъ прѣло полчаса; временемъ вымѣшивай. Когда горошины будутъ плющиться отъ подавленія пальцомъ, то исполки горохъ въ сито и проши сквозь сито. Ежели горохъ не будетъ довольно зеленъ, по выкладывая, супъ въ чашу, положи въ него ложку зелени (см. 142. въ ошдѣленіи Малые Соусы).

54.

*Пюре постное изъ сочевицы.*

Сдѣлай изъ сочевицы пюре шѣмъ же образомъ, какъ сказано въ предшедшемъ 53 обѣ пригошовленіи пюре изъ

---

(\*) Цибуля или лукъ сприженецъ, родъ малаго лука, кошорога перья оспригающъ для повареннаго употребленія, и кошорыя ояпъ ошростающъ.

сухаго гороха, кошорымъ можно подбихъ супъ со пшеномъ или съ вермишелью.

55.

*Супъ хлѣбной съ постнымъ пюре.*

Положи пюре, описаннаго въ кошоромъ нибудь изъ двухъ предшедшихъ No 53 и 54, въ постной бульенъ No 40; вари вмѣстѣ, но не долго, изъ опасенія, чшобъ супъ не пригорѣлъ; счерпай жирносшь, и выложи супъ въ чашу на размоченные въ ней корки бѣлаго хлѣба минушъ за восемь предъ шѣмъ, какъ оппускашь на столъ.

56.

*Супъ виннетовъ.*

Изрѣжъ мякишъ бѣлаго хлѣба въ шоненькіе ломши, а изъ оныхъ надѣлай чешвероугольничковъ и кружковъ, величиною немного поболѣ серебрянаго рубля; изъ корокъ же хлѣбныхъ надѣлай шакой же величины кружковъ и чешвероугольничковъ: пошребно оныхъ до 30 или болѣе, соображаясь количеству пригошоваемаго супа. Возьми чешвершь фунша масла коровьяго, положи оное въ кошрюлю, и обрѣзанные изъ хлѣба чешвероугольнички; приславъ на большой огонь и держи на ономъ, переворачивая чешвероугольнички, пока довольно прожаряшся; тогда вынь ихъ изъ

жоспрюли на салфешку, чшобѣ осякли, а наконецъ уклади въ суповую чашу. Задесяшь минушѣ предѣ опшпусканіемъ на шполѣ, налей на нихъ въ чашу какого нибудѣ пуре самага горячаго, либо рѣпнаго, морковнаго, гороховаго, или сочевичнаго. Въ пуре каждое надлежитѣ класшѣ по кусочку сахара для опшняшя правяной оспрошы. Эшотѣ супѣ можно шѣмѣ же образомъ гошовишѣ и скоромной, когда въ пуре упошребишѣ мясной бульенѣ.

57.

*Супѣ молочной.*

Взогрѣй молока, и когда довольно варилося, приправь оное сахаромъ или солью, какѣ заблагоуспошришѣ, и въ шо время, когда опшускашѣ на шполѣ, вылей въ суповую чашу на ломши или жорки бѣлаго хлѣба.

58.

*Супѣ молочной подбитой.*

Когда молоко варилося и закипѣло, подмѣшай въ него сахара и жрощечку соли. Опшуская на шполѣ, подбей оное 4 яичными желшками, (щипая на двѣ шреши шшофа молока); присшавь на огонь и вымѣшивай деревянною ложкою. Когда молоко начнешѣ сгущашѣся и жѣ ложкѣ присшавашѣ, шо сними оное сѣ огня и вылей въ чашу на размоченный

корки бѣлаго хлѣба. При семъ наблюдай по, чѣшобъ молоко на огнѣ не закипѣло, ибо въ семъ случаѣ оно спворожился.

Для сего супа верхнія корки съ хлѣба лучше, особливо же съ незачерствевшаго.

59.

### С у п ъ М о н а к о в ъ.

Нарѣжь мякиша бѣлаго хлѣба въ поменьшіе ломпи, около двухъ вершковъ длиною и въ вершокъ шириною; пересыпь ломпи бѣлымъ хлѣбомъ и поджарь надъ слабымъ жаромъ, чѣшобъ не слишкомъ зарумянили. Поклади сіи гренки въ суповую чашу, и въ то время, какъ отпускаяшь на столъ, вылей на рныя подбитаго молока, о которомъ писано въ предшедшей статьѣ. — Сей супъ можешъ соспояшь и изъ взогрѣшаго шолько, неподбитаго молока.

60.

### С у п ъ Д е т и л ь е р о в ъ.

Приготовь бѣлаго хлѣба шѣмъ же образомъ, какъ сказано въ предшедшей 59; обжарь въ маслѣ коровьемъ; положи корокъ бѣлаго хлѣба въ суповую чашу шолько, чѣшобъ супъ не вышелъ густъ. Подавая на столъ, склади шуда же обжаренной хлѣбъ, вылей вареное молоко съ сахаромъ и брось въ него зеренъ шесть соли.

61.

*Супъ моложной со пшеномъ Сарацинскимъ.*

Перемой Сарацинскаго пшена чешвершь фунна или больше, по количеству заготовляемаго супа, и выложи въ кипящее молоко, вари полшора часа. Смотришь надобно того, чтобъ молока было довольно, дабы пшено удобно могло развариться. Когда пшено поспѣло, приправь супъ сахаромъ, и шуда же кинь зеренъ пять или шесть соли. Посудину, въ которой вареніе происходишь, накрывашь не должно: инако молоко спворожись.

62.

*Супъ изъ пшена Сарацинскаго съ молокомъ миндальнымъ.*

Облупи миндаля, именно, вари его въ водѣ, пока почти закипишь, ибо тогда кожа съ миндаля чистовъ будешь слупляться; облупленной миндаля клади въ холодную воду. Полуфунна миндаля сладкаго съ щестью зернами миндаля горкаго довольно для полученія молока одного шпофа съ шрешью. Исполки миндаля въ игошѣ, переложки въ кострюлю, взлей на него молока коровьяго бушылку, выложи все въ салфешку и выжимай, пока молоко все выдешь. Супъ со пшеномъ долженъ бышь гоповъ. Вылей въ него молоко въ то время, когда по-

сылашь на шолб; приправь сахаромб и посылай горячій.

63.

*Супб молодной сб вермителями.*

Вари желаемое количество молока, и когда закипбло, положи вб него вермишель, спараясь расправившь, чшобб не скипблась пучками, и вымбшивай временемб; когда супб поспблб, по приправь сахаромб: оный поспбваеть вб полчаса.

64.

*Вермитель сб молокомб миндальнымб.*

Приготовь вермишель по сказанному вб сташьб предшедшей, и вб то время, когда опсылашь на шолб, влей вб него миндального молока, приготовленного какб сказано вб Но 62; приправь сахаромб и немного солью. Супб эшотб должно подавать горячій.

65.

*Моложная лапша.*

Оная готовится точно шбмб же образом, какб молочной супб сб вермищеями. См. Но 63.

66.

*Супб изб лягушекб (\*).*

Ошрбжб у лягушекб головы, облупи

---

(\*) Неприятной эшотб по одному шолько во-  
ображенію, а не по вкусу; для не сдблав-

свѣтла кожу и выпопроши; однѣ только лядвѣи и почечная часть должны бытъ очищены, ибо сѣи только части употребляющся. Для приготоуленія пошребно имѣть лягушекъ полсопни. Положи ихъ въ коспрюлю свѣ немалымъ кускомъ масла коровьяго, спрысни солю, крупно исполченнымъ перцомъ и немного мушкашомъ и обжарь. Когда онѣ жарились минушъ десяшь, то переславъ на слабой огонь на полчаса, чшобы совершенно прожарились. Послѣ сего, опкинувъ ихъ на рѣшето, чшобы осякли, и опнявъ лядвѣи, положишь въ игошь; прибавишь къ нимъ мякиша бѣлаго мягкаго хлѣба, около чешверши фунша вѣсомъ, смоча въ молокъ, или въ поешномъ бульенѣ, и исполочь. Продолжай шолченіе чешвершь часа, и когда все исполклось мягко, выложи въ коспрюлю, разведи сокомъ, кошорый онѣ изъ себя дали, и проширая, пропусти сквозь сито; еспьли же окажешся густо и не хорошо проходишь, то смачивай бульеномъ,

---

шихъ къ нему привычки супъ положенъ въ числѣ постныхъ пошому, что лягушекъ, причислая къ рыбѣ, у Каполиковъ въ посты бшъ позволено; равно какъ и нѣкотораго рода водяныхъ пшицъ, гагарами называемыхъ, кои мясо имѣющъ весьма неприянное и рыбу воняющее.

какой къ сему назначаешь, мяснымъ или постнымъ. Прошершое приславъ на слабой огонь и наблюдай того, чшобб не кипбло, пригошовъ корокъ бблаго хлба, размочи бульеномъ, добавь послбдняго сколько надобно, за чешвершь часа предб шбмъ, какъ посылашь на сполъ; а тогда выложи на хлббъ лягушечное пюре въ суповую чашу, наблюдая того, чшобб супъ вышелъ не густъ и не жидокъ. — Эшотъ супъ можно гошовишь скоромной и постной, упошребляя бульенъ мясной, или описанной въ № 40 постной.

67.

## Бискъ.

Возьми пятьдесятъ раковъ, перемой ихъ въ осьми или десяти водахъ, положи въ кошпрюлю, посыпь солью крупно исполченнымъ перцомъ, малою долею мушкапнаго орбха, и прибавя шуда же чешвершь фунша коровьяго масла, приславъ на огонь не слишкомъ сильной; обжаривай, ворочая ложкою, чешвершь часа. Когда раки обжарились, шо опкинь на рбшешо, дай осякнушь, и вылуца мясо, оное исполки. Разваривай между шбмъ пшена сарацинскаго въ бульенъ или въ водб, и эшо развариваніе продолжай чешвершь часа; послб опкинь на рбшешо, дай ошень, а по-

шомъ положи въ игошъ вмѣстѣ съ вы-  
 лущеннымъ раковымъ мясомъ и шолки;  
 исполченное выложи въ коспрюлю, раз-  
 веда бульеномъ и пропши сквозь сипо.  
 Когда эшо пуре (другіе повара называ-  
 юшъ эшо кулисомъ) изгоповлено, шо  
 разведи оное бульеномъ шакъ, чшобъ  
 было ни густо, ни жидко. Наконецъ  
 исполки лузги раковыя, влей въ нихъ  
 жюсу или шого масла, въ кошоромъ раки  
 жарились, и эшо пуре шакже пропу-  
 сти сквозь сипо. Оно имѣшъ цвѣшъ  
 красной, и впрочемъ извѣшно подъ на-  
 званіемъ *раковаго масла*. Присшавъ оное  
 въ коспрюль на слабой огонь; наблюдай,  
 чшобъ ни первое, ни эшо пуре не ки-  
 пѣли, но шолько содержи ихъ горячими.  
 Возьми съ бѣлыхъ хлббовъ верхней кор-  
 ки, положи оную въ суповую чашу, и  
 прежде опшусканія на шолъ, налей на  
 нихъ бульену самаго горячаго; опшуская  
 же на шолъ, сперва вылей первое пуре  
 на размоченныя въ чашѣ корки, а по-  
 шомъ большою ложкою выложи шуда же  
 пуре раковое. — Эшотъ супъ можно го-  
 шовишь скоромной и постной.

68.

*Бискъ раковой инылъ образомъ.*

Перемой шядесяшъ раковъ и испол-  
 ки оныхъ сырыхъ; послѣ шого возьми  
 золошниковъ сорокъ масла коровьяго и

положи въ кастрюлю съ исполченными раками; прибавь соли, крупнаго перца, немного мушкашнаго орѣха, мякиша бѣлаго мягкаго хлѣба, величиною въ три куриныхъ яйца; приставь на огонь довольно сильной и прижаривай полтора часа; послѣ чего пропусти сквозь сито, или камлошовую цѣдилку, чтобъ вышло пюре. Продолженное пюре выложи въ кастрюлю, приставь на слабой огонь, наблюдая, чтобъ не кипѣло и не ступилось слишкомъ; приготоувь потомъ корки верхня съ бѣлаго хлѣба, какъ сказано въ предшедшей статьѣ; впрочемъ воспуйи шѣмъ же образомъ. — Эшоль супъ также можно готовитьъ мясной и постной.

69.

*Супъ съ пюре изъ дигины.*

Положи въ юршокъ средней величины три фунша говядины ломлями, чешыре куропашки, или рябца, два фунша ядерной части стѣ шелячей задней ноги, фазана, ежели естѣ, или вмѣсто онаго полеваго пещерева, моркови, луковицѣ, чешыре корешка селлерей, три гвоздики и маленькой пучокъ укропа. Свари изъ сего бульенъ для супа. Изжарь трехъ рябцовъ на вершелѣ; исполни оныхъ хотѣдныхъ въ иготѣ, съ кускомъ мякиша бѣлаго хлѣба, величиною въ три

яйца куриныхъ, смоченнаго въ бульенѣ; исполченныхъ рябцовъ смочи бульеномъ; по исполченіи пропусти, проширая сквозь сито. Это пропущенное пюре положи въ бульенѣ, наблюдая того, чтобъ супъ вышелъ ни густъ, ни жидокъ; прислѣзь на слабой огонь. Размочи корокъ бѣлаго хлѣба въ суровой чашѣ бульеномъ по обыкновенному, и опуская на столъ, выложи въ чашу бульенѣ, смѣшанной съ пюре,

70.

*Супъ Императрицынъ.*

Жарь на вертелѣ трехъ или четырехъ курицъ; изжаря оныхъ, осуди; обери съ нихъ бѣлое мясо, исполни оное съ двумя большими ложками пшена сарацинскаго, которое четверть часа варено было въ кипящей водѣ. По исполченіи бѣлаго мяса со пшеномъ, разведи хорошимъ консомомъ (см. No 84) и пропусти сквозь сито, проширая. Пропущенное пюре разведи консомомъ, чтобъ вышло ни густо, ни жидко. Приготовь корокъ бѣлаго хлѣба по обыкновенному, и за четверть часа предъ опусканіемъ на столъ размочи ихъ кипящимъ консомомъ. Въ консомъ положи оспалки мяса съ жареныхъ куръ и распаривай на слабомъ огонькѣ два часа. Послѣ того пропусти бульенѣ сквозь шовковую сад-

фешку, или шелковое сипо; старайся, чтобъ бульенъ не вышелъ очень темно-цвѣтенъ; подавая на столъ, выложи въ него пуре, приправь солью и опшускай горячій. — Въ эшешъ супъ кладушъ и разваренаго сарацискаго пшена, чтобъ можно было оное вмѣшати въ пуре.

71.

*Гарбюръ съ луковицами.*

Взявъ сорокъ большихъ луковицъ, разрѣжь каждую на двое, а каждую половинку на чешверо или на пятеро, не сверха внизъ, но ломшиками; а вѣнчики съ ростками выкинь изъ нихъ вонъ. Пригошова такимъ образомъ луковицы, возьми полфунта коровьяго масла, или больше, соображаясь количеству наготовленнаго лука; обжаривай въ немъ лукъ, пока довольно поблѣкнешъ. Послѣ того возьми бѣлаго хлѣба, изрѣзаннаго въ самые тонкіе ломшики; уклади въ глубокое блюдо слой ломшиковъ, на него слой луку, пересыпая каждый слой крупно истолченными перцомъ, и такъ наполни блюдо, смочи бульеномъ и поспавъ на жаръ, чтобъ сославился гарниръ; однакожь такъ, чтобъ не пригорѣло: отъ сего происходишъ непріятность вкуса. Потребно, чтобъ въ эшомъ блюди не ошалось ничего жидкаго. Выложи бульенъ въ чашу. Раздавая супъ,

посылай разнёсишь и грашинъ, чшобъ каждый клалъ онаго самъ на свою шарелку. Обращи вниманіе на соль, по причинъ укипанія.

72.

### Гарбюръ съ салатомъ.

Обваривай въ водѣ лакшукъ - салаша, кусниковъ шридцать, въ продолженіи получаса; спарайся шакъ, чшобъ салатъ не развалился; ошуди, выжми и опущай нишками. На дно коспрюли положи ломшей пеляшины и вешчиннаго сала; на оное уклади салатъ, накрой онаго саломъ же, положи двѣ или три моркови, три луковицы и два гвоздка гвоздики; смочи бульеномъ и упаривай полшора часа, пока салатъ поспѣетъ. Послѣ сего выбравъ салатъ, дай оному ошечь и разрѣжь вдоль въ полоски. Уклади въ блюдо слой ломшиковъ бѣлаго хлѣба, самыхъ тонкихъ, на него слой лакшуку, и шакъ продолжай, пока блюдо будетъ наполнено; смочи бульеномъ, не славдивая съ него жира, но шольно прощѣвъ сивозъ, часное сшшо; приславъ блюдо на жаръ, чшобъ въ немъ прикипѣло и сосшавился бы грашинъ бѣлой; не соли много, по причинъ укипанія. Каждый слой пересышь крупнымъ перцомъ. — Супъ къ сему грашину подающъ въ особливой чашѣ.

73.

*Гарбюръ съ капустою.*

Оной пригошовляюшѣ шѣмѣ же образомѣ, какѣ съ салапомѣ; но въ пересыпку слоевѣ употребляюшѣ перецѣ мѣлко исполченный. Осторожно поспунай съ приправами, ибо капуста склонна къ приняшю оспрошы; жиру съ капусты много счерпывать не должно. Эшошѣ гарбюрѣ шаже подаюшѣ къ супу.

74.

*Гарбюрѣ Виллероевѣ.*

Возьми двадцашѣ морковей, двадцашѣ рѣпѣ, дюжину луковицѣ, шестѣ корешковѣ селлереи, двенадцашѣ головокѣ цорею, шестѣ кусточковѣ лакшукѣ-салаша, горсѣ кервеля, больше или меньше, соображаясь пригошовляемому блюду; искроши коренье въ жеребейки средней величины, а травы исполки крупно. Сперва обжарѣ морковь въ шрехѣ чешвертяхѣ фунша хорошаго коровьяго масла. Когда она нѣсколько прожарилась, положи къ ней и рѣпу, и продолжай жарить; послѣ приобщи порей, луковицы; а когда и эшо прожарилось, положи шуда же и травы и перемѣшай съ прочимѣ. Когда все прожарилось, шо накали бульеномѣ, кошораго не должно класѣ много; дай варитья всему, пока поспѣетѣ; прибавѣ шуда же кусокѣ са-

хара, величиною въ подвѣйца куринаго. Въ блюдо уклади слой поненькихъ ломшиковъ блага хлѣба, на него слой кореньевъ и прочаго, и шакъ напхни блюдо, пересыпая каждый слой крупнымъ перцомъ; смочи хлѣбъ и корниья бульеномъ, не счерпывая съ онаго жира; держи на огнѣ, пока сдѣлается грашинъ; не клади много соли.

Эшошъ гарбюръ можно гошовишь и поспной, смачивая корниья и шравы бульеномъ поспнымъ.

75.

### Гарбюръ Полиньяковъ.

Возьми 20 или 30 хорошихъ кашшановъ, облупи съ нихъ первую скорлупу, и положи въ воду, приславъ на огонь и держи, пока вода, гошоваясь закиишь, начнешъ колебашъся; шогда, снявъ съ огня, очисти съ ядръ послѣднюю кожу. На дно кошпрюли наклади ломшей шеляпины слѣй, а на него слой ломшей вешчиннаго сала, два лисша лавровыхъ, 3 гвоздна гвоздики, 6 морковей, 6 луковицъ и пучокъ шравы селлерейной; на эшо уклади кашшаны, посыпъ крупнымъ перцомъ, накрой кашшаны ломшиками вешчиннаго сала; смочи бульеномъ и держи на огнѣ около часа, пока проспѣюшъ. Послѣ шого, выбравъ кашшаны, дай онымъ осякнушъ, разрѣжъ

каждой на двое. Въ блюдо уклади слой ломшиковъ блага хлѣба, на нихъ слой кашпановъ, и такъ далѣе, пока блюдо будетъ наполнено. Процѣди сокъ, въ котлоромъ кашпаны варились, полей онымъ гарбюръ, укладенный въ блюдо, и держи на огнѣ, пока къ оному прикипитъ. — Подавай эшотъ грашинъ къ супу.

76.

*Гарбюръ изъ жижины Шантильской.*

Въ горшокъ средней величины положи 3 фунша ломтей говядины, цѣлую ядерную часть ошъ задней ноги шеляпины, 2 рябцовъ, 2 молодыхъ голубяшъ; опускай мясо нишками, чшобъ оное оспалось цѣло и не развалилось; наполни горшокъ хорошимъ бульеномъ или консомомъ; счерпай пѣну, а попомъ положи шуда же легюмовъ, шо ешь, огородныхъ растѣній, какъ шо: моркови, рѣпы, луковицъ, порею, 2 корешка селлереи, 2 гвоздка гвоздики. Когда мяса сваряшся, шо предъ опусканіемъ на шолъ выклади ихъ на большое глубокое блюдо; около оныхъ поклада коренье опдѣльно, ш. е. морковь особливо, рѣпу, лукъ и порей шакже; окружи все одною морковью, изрѣзанною въ куски равной величины; спарайся, чшобъ все было цѣлое и не развалилось. Сій растѣнія прежде должно каждое варить

порознь въ томъ же бульенѣ, прибавляя къ каждому варенію по куску сахара для ошнѣнія у кореньевъ ихъ ошпрошы. Ошавшій бульенѣ, процѣдя, сложи въ суповую чашу, и къ оному подавай упомянутое блюдо. Хлѣба въ эшотѣ супѣ не подають, равномѣрно и ломши говядины ошклавываютъ.

77.

*Каллунѣ со пшеномъ сарацинскимъ.*

Ошпавъ и вышпроша каплуна, сложи ему ноги и пришпиль; положи онаго въ восшрюлю, налей бульеномъ, вари, счерпай пѣну, положи туда же двѣ моркови, двѣ луковицы, два гвоздка гвоздики, полфунша пшеница, перемынаго въ 5 или 6 водахъ; вари все на маломъ огнѣ два часа. Послѣ шого, оправя каплуна, вынь изъ него шпильку, положи каплуна въ суповую чашу, а на него выложи супѣ и пшено, но не клади ни моркови, ни луку. Не забудь присолишь и приправишь перцомъ.

78.

*Супѣ гримо де ла Реньеровѣ.*

Въ горшокъ средней величины положи оправленнаго каплуна, какъ сказано въ предшешей 77 спашѣ, двухъ голубяшѣ, 3 фунша говядины въ ломшяхъ, опухавъ мяса нишками, чшобѣ всѣ онѣ ошались въ своемъ видѣ; налей гор-

#### 44. Соусы большіе.

шокъ хорошимъ бульеномъ, вари и счёрпай пѣну; послѣ прибавь моркови, рѣпы, луку, селереи, порею и два гвоздика гвоздики. Подавая на столъ, выложи каплуна и голубяшъ на блюдо, которое обложи салатомъ, приготовленнымъ по сказанному въ 8, малыми луковками, морковью, изрѣзанною въ крупные жеребейки, и сваренными, какъ сказано въ 76. Бульенъ изъ горшка процѣди въ суповую чашу сквозь частое сито, и къ оному подавай вышеописанное блюдо съ каплуномъ и голубями. Супъ этотъ должно подавать горячій, и чтобъ былъ присоленъ.

---

#### СОУСЫ БОЛЬШІЕ (\*).

79.

*Асликъ, родъ студени.*

Возьми большую ядерную часть шеляпины отъ задней ноги, такую же часть отъ окорока вешчиннаго, большой ломъ говядины отъ сѣнца. (Ежели сего недоспашично будешь для составленія крѣпкой студени, то можно прибавить

(\*) Соусы большіе означаютъ тѣ особливо заготовляемыя приправы, на которыхъ основано все поваренное искусство, и съ которыми и составляютъ и приправляютъ почти всѣ блюда.

двѣ обжаренныхъ шелячьихъ ножки). Налей на это въ горшкѣ двѣ прешпшофа большаго булена (см. слѣдующій № 80), поставь на горячую печь разопрѣвать. Когда это пораспушился и дастъ изъ себя сокъ, по смочи еще большимъ бульеномъ и вари, снимая пѣну. Положи послѣ того двѣ луковицы, 2 моркови, соли, пучокъ пепрушки и цибули, 4 гвоздка гвоздики, 2 листа лавровыхъ и головку чеснока. Вари все на маломъ огнѣ 7 часовъ, послѣ того процѣди эшопъ консомъ. Когда остыло, возьми 4 яйца и выпусти въ коспрюлю; положи туда же консомъ и сокъ изъ 2 лимоновъ, ложку укуса эспрагоннаго и взбивай на огнѣ голичкомъ, пона готово будешъ закипѣть; а когда закипѣло, по пересѣлавъ коспрюлю на малой огонь сверху также и снизу, по ешь, сверху поставь на коспрюлю сковороду съ жаромъ и держи полчаса; потомъ процѣди сквозь салфешку, вдвое сложенную и смоченную. Ежели эшо желе (спудень) выдешъ нечисто, по процѣди еще.

Налей сего желе въ форму аспиковую на полпальца толщиною, укрась эшопъ слой шрефелями и яичными желтками, вѣпочками пепрушки и шому подобнымъ. Сверхъ сего налей еще немного

желе оспорожно, чшобб не распроило украшенія; на эшо положи мозговб шелячьихб, пщичьяго бблаго и шелячьяго сладкаго мяса, или пбпушьихб гребней, почекб, печенокб или динины. Слосіи должны бышь накладываемы и наливаемы шавб, чшобб вышли равны и порядочны; вб прошивномб случаб при выкинушіи изб формы аспикб расколешся. Наполненную форму должно ошнесшь вб ледникб, чшобб заспыло. Для выпрокинушія, чшобб аспикб чисто вышелб, должно форму подержашь немного вб горячей водб; наложи на форму блюдо, обороти форму вверхб дномб и сними долой.

Эшо желе употребляютб ко украшенію разныхб холодныхб блюдоб; дбляютб изб него шакже вб особливья формочки яйцы, обливая настоящія яйцы, вб мбшечкб сваренныя, симб желе, и по нбсколькун оныхб выпрокидываютб на блюдо.

80.

### *Большой бульенб.*

Ссбкб, филейная часть, грудина, ядерная и подбядерная части лучшія для пригошювенія большихб споловб. Одну кошорую нибудь изб сихб пяти частей освободи опб костпбей, оправь и опутай нишками; положи вб небольшой копликб, кошорый налей сколько можно поливводою;

вари, допуская составишься пѣнѣ сколько, чтобы всю поверхность покрыла; когда начнешь кипѣть, по пѣну счерпай въ кошликъ налей воды и снимай съ него пѣну, копорая взбивашь будешь послѣ. Кошликъ, въ копоромъ варится, надлежитъ освѣжить, по есть, доливашь холодною водою разѣ до 3 или 4, приправишь солю; сдѣлай слой изъ горячей золы съ жаромъ, и смявъ съ шагана, или, ежели кошликъ виситъ, по съ зубчашки, посавь на оный, положи въ кошликъ моркови, рѣпы, порею, луковицъ, куспочковъ 5 селлереи, 5 гвоздковъ гвоздики и доканчивай вареніе. Когда говядина сварилась, пропусти бульенъ сквозь сальфешку или частое сито.

Эшопъ бульенъ только для накачиванія пригошьяемаго кушанья, ампошажа, консома и эссенціи изъ дичины.

81.

*Амлотажъ или бульенъ, употребляемый для суповъ и прот.*

Сообразно количеству пригошьяемаго бульена, положи въ горшокъ или коспрюлю фунта 3 или 4 реберной части говядины, 2 лопашки и 1 ядерную часть шеляшины, 4 старыхъ курицы; смочи эшо количество мяса двумя большими столовыми ложками бульену; по-

сшавъ горшокъ въ печь и вари, пока мясо все раскипитъ. Надлежитъ стараться, чшобъ бульенъ эшотъ не слишкомъ подцвѣшился; въ разсужденіи чего должно наблюдать, чшобъ къ стѣнамъ горшка не прикипало; надобно, чшобъ онъ вышелъ бѣловатъ. Послѣ сего дополни горшокъ большимъ бульеномъ, описаннымъ въ No 80, положи моркови, рѣпы, луковицъ; но соли не клади для того, что большой бульенъ осоленъ. Держи горшокъ на огнѣ  $3\frac{1}{2}$  часа, и попомъ процѣди сквозь часное сито. Сшарайся, чшобъ эшотъ бульенъ былъ свѣшлъ. Онъ служишъ для наливаанія всѣхъ суповъ.

82.

*Блондъ телягій или бѣлой сокъ изъ телятины*

Положи въ круглую кострюлю двѣ лопашки и 2 ядерныхъ части шелячьихъ, 4 моркови и 4 луковицы; смочи двумя уполовными ложками большого бульену (см. No 80), присшавъ на большой огонь. Когда бульенъ въ кострюлѣ поукипитъ, то пересшавъ кострюлю на малой огонь, чшобы шеляшина имѣла время прѣшъ, и чшобъ гласъ (густой скипѣвшійся сокъ), находящійся въ кострюлѣ, не прикипалъ къ стѣнамъ слишкомъ скоро. Когда гласъ, находящійся на днѣ кострюли, зарумянишся, то наполни кострюлю большимъ

бульеномъ; счерпывай пѣну, чтобы блондъ не вышелъ мушенъ; не присаливай также онаго, пошому что въ большомъ бульенѣ находишся соли довольно.

83.

*Жюсъ, т. е. сгущенный мясной сокъ.*

Въ кострюлю положи 3 фунта говядины отъ сѣрка, заячьи однѣ почки (безъ головы и переда), ядерную часть отъ телячьей задней ноги, 5 морковей, 6 луковицъ, 2 гвоздка гвоздики, 2 листа лавровыхъ, пучокъ петрушки и цибули, 2 уполовныхъ ложки бульену, и приславъ кострюлю на хорошій огонь. Когда бульенъ выкипѣлъ, то угаси огонь въ печкѣ, а кострюлю въ ней оставь для того, чтобы мясо дало изъ себя сокъ, и чтобы все прикипѣло исподволь. Нужно, чтобы гласъ, на днѣ кострюли находящійся, почти почернѣлъ; и когда дошло до сего, вынь кострюлю, дай спойшь минушь ю не смачивая; пошомъ накаши большимъ бульеномъ или хоша водою, но не очень много; послѣ того дай жюсу прѣсть 3 часа на огнѣ; счерпывай пѣну и приправь. Ежели накачиваніе на мясо производишся водою, то гошовый жюсъ должно процѣдись сквозь волосяное сито.

Жюсъ можно пригошовлять и изъ ошаниковъ мяса. Изрѣжь въ ломшии

луковицъ и положи на дно кострюли, на лукъ поклади мясо, съ приправами вышепоказанными для жюса; влей 2 или 3 рюмки воды; впрочемъ вари шѣмъ же образомъ, какъ писано выше. Когда сокъ, прикипающій ко дну кострюли, почти почернѣетъ, долей кострюлю водою, соображаясь количеству мяса; присоли и уваривай жюсъ 2 часа; послѣ чего процѣди сквозь волосяное сито.

84.

## Консомъ.

Консомъ означаетъ сгущенный мясной сокъ, служащій для приправы кушанья. Возьми 8 или 10 фунтовъ говядины отъ сѣрка, 2 лопатки и 4 ядерныхъ части отъ заднихъ ногъ шеляшины, сложи въ горшокъ и наполни оный большимъ бульеномъ (см. Но 80); вари, снимая пѣну; освѣжи, по ешь, дополни до 3 или 4 разъ холоднымъ бульеномъ, чшобы пѣна лучше отбивала. Варя довольно времени консомъ на маломъ огнѣ, прибавь въ горшокъ моркови, рѣпы, луковицъ и 3 гвоздка гвоздики. Когда мяса выварились, процѣди консомъ сквозь плоскую салфешку или шелковое сито, чшобы вышелъ чистъ. Ежели накачиваніе производится большимъ бульеномъ, по соли въ консомъ не клади.

85.

*Бульенъ для здоровья.*

Въ глиняной горшокъ положи 3 фунша ломшей говядины, 2 фунша шелячьей ядерной части отъ задней ноги, курицу; налей  $2\frac{1}{2}$  шшофами воды, прибавь 5 морковей, 3 рѣпы, 4 большихъ луковицы, 3 гвоздка гвоздики, 1 кочанокъ салату бѣлаго, къ кошорому прибавь щепощь кервеля; вари на слабомъ огнѣ, пока изъ мяса весь сокъ будетъ извлеченъ; процѣди бульенъ сквозь частое сито. Симв бульеномъ можно доливать всѣ опшличныя супы и похлебки.

86.

*Эссенція изъ дитины.*

Возьми двое заячьихъ почекъ, 4 рябцовъ или куропашокъ полевыхъ, 2 лопалки шеляшины и 2 фунша ломшей говядины; положи сіи мяса въ горшокъ, вылей на нихъ бушылку вина бѣлаго; вари, пока все раскипитъ въ гласъ. Усмотря, что въ горшкѣ соку уже больше нѣтъ, но не дожидаясь, чтобъ къ дну прикипающее пошемябло, долей, смѣшавъ большаго бульена по поламъ съ консомомъ, однакожъ доливай не слишкомъ много; положи шуда же 8 морковей, 10 луковиць, 3 гвоздка гвоздики, по немногу шмину, базилику и чебору и продолжай вареніе на слабомъ огнѣ. Ко-

гда мяса выварились, процѣди эссенцію сквозь частую салфетку. Во время варенія счерпывай прилѣжно пѣну, и соли не клади, потому что въ большомъ бульенѣ оной довольно.

87.

*Эссенція изъ легюмовъ, то есть, огородныхъ растѣній.*

Положи въ горшокъ 3 фунта ломшей говядины, одну ядерную часть шеляшины, 1 курицу, 30 или 40 морковей, столько же рѣпъ, столько же луковицъ, 5 или 6 кусочковъ селереи, 2 кочня лакшукъ-салашу, обвареннаго въ водѣ, пучокъ кервеля и 4 гвоздка гвоздики; смочи растѣнія и мяса большимъ бульеномъ; вари, снимая пѣну, чтобъ эссенція вышла чиста. Когда мяса выварились, по процѣди эссенцію сквозь частую сошканную салфетку. Спарашься надобно, чтобъ эссенція была свѣшла, и чтобъ вышло оной небольшое количество. Соли въ нее не кладущь для того, что большой бульенѣ оною довольно приправленъ.

88.

*Гласъ изъ телятины.*

Названіе гласъ, что по Руски означаетъ ледъ, сообщено сему поваренному приготавлиенію пошому, что покрывае-

мыя онымъ снѣди получающѣ лоскѣ, и содѣлывающся какѣ бы оледенѣвшими.

Заднюю ногу шеляшины разними на чешверо, прибавь 3 курѣ, много огородныхъ растѣній, цѣлкомѣ положенныхъ; налей въ кострюлѣ консомомѣ и вари, пока пѣна собьешѣ и будетѣ счерпана. Послѣ того переславь на слабый огонь и дай разопрѣвашь 3 или 4 часа, пока мясо выварится: тогда процѣди гласѣ сквозь частую салфешку, чѣтобѣ вышелѣ чистѣ. Эшошѣ гласѣ можно вываривашь и изѣ осшашковѣ и обрѣзковѣ мяса, кошорыхъ должно положишь въ кострюлю со многимѣ количествомѣ огородныхъ растѣній, налишь бульеномѣ или водою и варишь, снимая пѣну. Послѣ того дашь прѣшь на слабомѣ огнѣ, пока весь сокѣ изѣ мясѣ будетѣ извлеченѣ. Процѣдя сквозь салфешку, пославь гласѣ въ кострюлѣ въ горячую печь и дай уваришься, чѣтобы сгустѣлѣ какѣ соусѣ. Въ гласѣ не должно упошребляшь мясѣ черныхъ, каково на прим. у дичины, баранина и говядина, ибо изѣ нихъ выходилѣ гласѣ шемнаго цѣвша. Соли въ пригошвленіи гласа не упошребляющѣ.

89.

*Гласѣ изѣ огородныхъ растѣній.*

Наклади  $\frac{3}{4}$  доли глубины кострюли огородными растѣніями, какѣ шо: мор-

ковью, рѣпою, луковицами и прочими зелеными; прибавь 4 или 5 гвоздиковъ, соображаясь съ количествомъ растѣній. Потребно послѣднихъ растѣній класъ больше  $\frac{2}{3}$ , нежели моркови. Ежели угодно, но можно прибавишь и мяса шелячьяго, смочишь бульеномъ, или коша водою, варишь на маломъ огнѣ, а впрочемъ поступишь по сказанному въ предшедшей спашѣ.

90.

### Г л а с ъ ц в а р е н о й.

Взявъ кошораго нибудь изъ предшедшихъ 2 гласовъ, когда они уже гошовы и процѣжены, уваривай въ коспрюлѣ на большомъ огнѣ. Когда гласъ сгустится, какъ соусъ, но ешь, будешъ приспавашъ къ ложкѣ, но переложит онаго въ маленькую коспрюлечку и поспавъ въ горячую золу, чшобъ остался горячимъ до употребленія. Надлежитъ въ него класъ кусочикъ свѣжаго масла коровьяго, ежели оный будешъ слишкомъ солонъ.

91.

### Б о л ь ш о й с о у с ъ.

Возьми 4 нижнихъ часши ошъ заднихъ ногъ шелячьихъ, кои находящяся ниже ядерной часши, или одну, соображаясь количеству пригошоваемаго соуса; положи въ большую коспрюлю, съ 2 горшковыми уполовными ложками консому,

и распаривай на слабомъ огнѣ, снимая пѣну сколько можно чище; старайся такъ же лучинкою сколупывать все прикипающее къ стѣнамъ кастрюли, чтобы отъ того соусъ не вышелъ мушенъ. Когда консомъ уварится, нашыкай шеляшину концемъ ножа, чтобы сокъ лучше могъ выщечь. Послѣ того переставь кастрюлю на огонь слабой, чтобы мясо и гласъ прикипали исподволь. Когда гласъ на днѣ кастрюли окажется бѣлъ, тоними съ огня и оставь накрышою. Черезъ 10 минутъ послѣ того влей въ кастрюлю большого бульена (см. No 80), положи туда же очищенныхъ большихъ морковей 4 или 5 и 3 большихъ рѣпча-ныхъ луковицы; приславъ на слабой огонь и дай прѣсть 2 часа. Между тѣмъ возьми 4 ядерныхъ шелячьихъ часпи, положи въ большую кастрюлю съ 4 или 5 обрѣзанными морковьями, такъ же 4 или 5 большими луковицами, изъ коихъ каждая нашыкана 2 гвоздками гвоздики; влей двѣ уполовныхъ ложки консому и приешавъ на довольной огонь, чтобы консомъ уварился, и превратился въ гласъ. Когда увидишь, что гласъ бѣлъ, выложи въ него сокъ изъ первой кастрюли, въ которой варилось 2 часа; дай всему ошкнѣсть исподволь, попомъ огонь усиль. Сдѣлай подпалку (см. No 97) и

разведи сокомъ изъ коспрюли. Когда подпалка гошова, выложи оную въ послѣднюю съ ядерными частями коспрюлю, прибавь шуда нѣскольکو грибовъ, печерицъ, пучокъ пепрушки и цибули и 2 листа лавровыхъ; счерпывай пѣну; когда закипитъ, снимай шакже оную, и выложи подпалку, спарайся, чшобъ соусъ вышелъ ни густъ, ни жидкъ: въ первомъ случаѣ должно развеспи, а во второмъ прибавишь подпалки. Наконецъ, варя эшотъ супъ  $1\frac{1}{2}$  часа, счерпай съ него жиръ; и когда мясо поспѣло, шо процѣди соусъ сквозь камлошовую цѣдилку.

Нѣкоторыя мясо ошваривающъ не клавъ еще онаго въ соусъ: слѣдственно они кладущъ весь накашъ въ подпалку, не прибавляя мяса, и варящъ соусъ свой часъ для шого, чшобъ счерпать жиръ.

92.

### *Большой соусъ темной.*

Ежели нѣтъ большаго бульена и коңсома, но шолько малое количество мяса, а надобно необходимо сдѣлать большой соусъ: шо возьми фунтъ или 2 ломши говядины, соображаясь количеству соуса, 2 или 3 фунша шеляшины, обрѣзковъ ошъ пшицъ; прибавь по нѣскольку морковей, луковицъ и положи все въ коспрюлю; влей полную уполовную ложку воды и присшавъ на огонь не очень

сильной; когда въ кострюлѣ почти все выкипитъ, переславъ оную на огонь слабой, чтобъ гласъ, на днѣ кострюли находящійся, зарумянился, а не подгорѣлъ. Когда гласъ пошемибешъ, шо накаши бульеномъ, а въ недоспашкѣ онаго водою. Тогда же положи большой пучокъ пепрушки и цибули, 2 листа лавровыхъ, 2 гвоздка гвоздики, печерицъ, ежели ешь; присоли и вари мясо, снимая пѣну, въ продолженіи 3 часовъ; послѣ сего процѣди сокъ сквозь часное сито; сдѣлай подпалку и вмѣшай въ сокъ и вари на слабомъ огонькѣ еще часъ; послѣ счерпай жиръ и процѣди сквозь камлощовой мѣшечикъ, а въ недоспашкѣ онаго сквозь сито. Наблюдай шого, чтобъ соусъ вышелъ ни очень свѣплавъ, ни слишкомъ шеменивъ, шаже ни жидавъ и не густавъ.

93.

## П о з л ь.

Возьми шеляшины и вешчиннаго сала, изрѣжъ оныхъ въ крупные жеребейки, прибавъ нѣсколько луковицъ, лавроваго листа, базилика, шмину, зубокъ чеснока и всѣхъ аромашностей, кои содѣйствуютъ вкусу; прибавъ къ шому масла коровьяго и упаривай исподволь на слабомъ огнѣ. Смочи пошомъ бульеномъ, продолжай варить, и когда сварилось,

ше при процѣживаніи подави немного сока изъ свѣжаго лимона. Эшотъ соусъ можно подливать подъ всѣ холодныя кушанья бѣлыя.

94.

*Большой соусъ Испанской.*

Взявъ 2 шелячьихъ ядерныхъ части, шешерева, или 4 рябцовъ, либо куро-пашокъ, половину ядерной части изъ вешчиннаго окорока, 4 или 5 большихъ морковей, 5 луковицъ, изъ коихъ одна шампана 5 гвоздками гвоздики; положи все въ кошпрюлю, смочи мяса бупылкою вина бѣлаго и уполовною ложкою секша Мадерскаго; приславъ кошпрюлю на большой огонь, и когда налише въ нее почти все выкипишь, переславъ на огонь слабой. Усмотри, что гласъ начинаешъ желѣшь, то сними кошпрюлю съ огня и оставъ минушь на 10, чтобъ гласъ поостшалъ. Возьми также подвядерныхъ частей шелящины, какъ сказано о большомъ соусѣ (см. No 90), вывари сокъ и употреби для смоченія сего Испанскаго соуса; привари, и счерпавъ пѣну, сдѣлай подпалку, смѣшай оную съ сокомъ и вылей на мясо. Прибавъ шуда же 2 или 3 листа лавровыхъ, много шмину, печерицъ, пучокъ пшрушки и цибули, также нѣсколько луковокъ эшалоша. Когда соусъ закипѣлъ,

сдвинь коспрюлю въ сторону отъ огня, чшобб варился исподволь 2 или 3 часа, пока мясо проспѣешь. Во все это время надлежишь шарашься снимаешь пѣну и осмапривашь внупри коспрюли, чшобб не пригорѣло; осшеретайся пересолишь; наблюдай того, чшобб соусъ вышелъ ни слишкомъ шемень, ни очень свѣшавъ, ни жидкв, ни густв.

95.

*Большой соусъ бархатистой.*

Пригошовь 2 или 3 подвядерныхъ часши шеляшины отъ задней ноги, 2 курицы, 4 моркови, 4 луковицы, изъ кошпоровъ 1 нашыкана 2 гвоздками гвоздики, немалой пучокъ пепрушки и цибули; положи все это въ коспрюлю, влей уполовную ложку консому и приспавь на огонь не самой сильной. При семъ должно счерпывашь пѣну и не допускашь, чшобб въ спѣнамъ прикипало, отъ чего впрочемъ выходишь соусъ мушень. Усмопря, чшо сдѣланнаго накаша поубавилось, и чшо оный вскипаетъ большими пузырями, шо накаши еще консомомъ; наблюдай, чшобб соусъ осшался чисшымъ и не пошемнѣавъ; дополня же консомомъ, продолжай счерпывашь пѣну, и когда закипѣло, шо соспавь коспрюлю въ сторону. Сдѣлай подпалку бѣлую (см. No 97), въ кошпорую положи 20 пе-

## 60 Соусы большіе.

черицѣ, (кои намочи прежде особливо въ водѣ съ лимоннымъ сокомъ), вымѣшай подпалку и разведи оною приготовленный соусъ и выложи на мясо. Придвинь соусъ къ огню, но не на самый огонь; снимай пѣну, и чрезъ  $\frac{1}{2}$  часа сего варенія счерпай пѣну. Когда мяса проспѣли, то процѣди соусъ сквозь камлошовую цѣдилку; старайся, чшобъ эшотѣ соусъ вышелъ сколько можно бѣлѣе.

96.

*Тотѣ же соусѣ инымъ образомъ.*

Въ случаѣ недоспашка вышеупомянутыхъ мясѣ, употреби для сего соуса то, чшо случится: обрѣзки ошѣ шеляшины, шакже шейную часпѣ, грудину, лопашки, ошпашки ошѣ пшицѣ, и словомъ сказапѣ, всякія очиспки; набравъ оныхъ 3 или 4 фунша, положи въ кострюлю, съ прибавкою нѣсколькихъ морковей, луковицѣ, пучка пепрушки и цибули, 3 листковѣ лавровыхъ, 3 гвоздковѣ гвоздики; влей на эшо полную уполовную ложку бульену, а въ недоспашкѣ онаго воды. Приспавъ кострюлю съ эшимъ на огонь не очень сильной; счерпывай пѣну, и когда накашу поубавишся, то наблюдай, чшобъ не прикипѣло; долей кострюль почти полную бульеномъ, а когда нѣшѣ, то водою; вари, счерпывая пѣну, а пошомъ переспавъ кострюлю

близь огня и дай выпариваться 2 часа. Когда мяса выварятся, то процѣди ошпакъ ошвару сквозь шелковое сито. Сдѣлай подпалку бѣлую (см. ниже), и когда она поспѣла, то положи въ нее печерицъ, или очисковъ печеричныхъ, и вмѣшивай оныхъ въ подпалкѣ, держа на огнѣ въ продолженіи 10 минутъ; послѣ того выложи шуда же ошварѣ, въ котломъ варилось мясо; выкладывай же понемногу, размѣшивая, чѣтобъ не произошло крупинокъ. Сдѣлавъ сіе, вари соусъ, снимай пѣну, и снявъ съ огня, поставь близь онаго и оставь упрѣваться въ продолженіи  $1\frac{1}{2}$  часа; сними жиръ и процѣди сквозь камлошовую цѣдилку; спарайся, чѣтобъ эшотъ бархатисшой соусъ вышелъ сколько можно бѣлѣе.

97.

### *Подпалка бѣлая.*

Французскіе повара называютъ оную *roux blond*. Распусти въ кострюлѣ фунтъ масла коровьяго, положи въ него фунтъ муки, или и больше, ежели масло оную вбираетъ, то ешь, сколько, чѣтобъ масло, соединенное съ мукою, составило какъ бы самой жидкой кисель; ежели подпалка окажется очень жидка, то прибавь муки. Приславъ эшу смѣсь не на самое горячее мѣсто печной плиты; вымѣшивай, пока подпалка немного побѣле-

## 62 Соусы большіе.

сбѣшѣ. Нагреби жара, насыпь на онаго золы, пославъ на нее подпалку и упаривай, пока получишѣ надлежащій цвѣшѣ и густошу. Муку для сего надлежитѣ брашъ пшеничную. Старая мука для сего лучше, ржаная же не сбючиваешся. Сія подпалка служишѣ для подбиванія упомянушыхѣ соусовѣ.

98.

### *Подпалка бѣлая.*

Сдѣлай изѣ масла и пшеничной муки вышеписанную подпалку, пославъ не на самое горячее мѣсто печной плиты и мѣшай ложкою непрестанно, пока разгорячшся; не допускай зарумянѣшѣ, ибо чѣмѣ выдешѣ она бѣлѣе, шѣмѣ красивѣе. Сія подпалка служишѣ для подбиванія бархатисшыхѣ и другихѣ соусовѣ.

99.

### *Бешамель.*

Возьми соуса бархатисшаго 8 уполовинныхѣ ложекѣ и вылей вѣ кострюлю; прибавъ 3 шакихѣ же ложки консоу (см. Но 84); вари на слабомѣ огнѣ, непрестанно мѣшай, пока изѣ сихѣ 11 ложекѣ останешся шолько 5. Еще возьми 2 шшофа мѣрою свѣжей смешаны, приславъ на горячую плиту, пока уваритшся и останешся шолько 1 шшофѣ. Надлежитѣ оную вымѣшивашѣ деревянною ложкою и ошскребашѣ отѣ дна кострю-

ли, чшобб не прикипѣла и не получила пригорылаго вкуса. Смѣшай смешану съ вышечисаннымъ и вари на большомъ огнѣ; не упускай вымѣщивашь ложкою, чшобб не прикипало ко дну. Варя такимъ образомъ около часа, когда довольно сгустилась, процѣди сквозь камлошовую цѣдилку. — Потребно, чшобб бешамель вышелъ бѣловашо-желшъ; и для соспавленія его надобенъ бархатисшой соусъ самой бѣлой.

100.

*Малой бешамель.*

Возьми около фунша шеляпины и полфунша вешчины, изрѣжь оныхъ въ жеребейки; прибавь нѣсколько морковей и малыхъ луковокъ, 3 гвоздка гвоздики, 2 листа лавровыхъ, немного базилика и  $\frac{1}{2}$  фунша масла коровьяго; положи все въ кострюлю и, пообжарь; наблюдай однако, чшобб мясо не зарумянилось; вымѣщивай ложкою. Когда мясо прожарилось, шо положи 5 сыловыхъ ложекъ муки крупичашой и вымѣшай. Когда мука съ масломъ и мясомъ смѣшана, шо вылей шуда же поболѣ шшофа молока свѣжаго; продолжай вымѣщивашь ложкою, чшобб не пригорѣло во время полушора часоваго варенія на огнѣ не очень сильномъ. Когда въ кострюлѣ почти все выкипитъ, шо влей двѣ уполов-

ныхъ ложки соуса бархашисшаго (№ 95) и одну шаковую же ложку консому (№ 84), и варя на слабомъ огнѣ, счерпывай пѣну и жиръ; когда соусъ уварился надлежащимъ образомъ, шо есть, въ густошу жидкаго киселя, шо сними съ огня, выложи въ другую кострюлю и содержи на горячей золѣ.

101.

*Соусъ большой Испанской обработанной.*

Чшобы соусъ эшотъ получилъ отличный вкусъ, шо надлежитъ оной обработашь. Возьми 5 уцоловныхъ ложекъ большаго соуса Испанскаго, описаннаго въ № 94, при шакихъ же ложки консому № 84 и горшь печерицъ, или хошя бѣлыхъ грибовъ. Въ случаѣ, ежели Испанской соусъ не довольно цвѣшенъ, шо прибавь шелячьяго блонда № 82; вари соусъ на слабомъ огнѣ, счерпывая пѣну и жиръ, чшобъ соусъ имѣлъ цвѣщность и хорошій видъ. Когда соусъ уварится въ густошу жидкаго киселя, процѣди съвозъ камлоповую цѣдилку въ другую кострюльку и держи на горячей золѣ до употребленія.

102.

*Тотъ же Испанской соусъ обработанной инымъ образомъ.*

Обработай эшотъ соусъ шѣмъ же образомъ, какъ и предшедшій; прибавь

въ него  $\frac{3}{4}$  бушылки вина бѣлаго, или больше, соображаясь количеству соуса, и присоли.

103.

*Большой соус бархатистой обработанной.*

Обработай эшотъ соусъ тѣмъ же образомъ, какъ и Испанской, описанной въ No 101; увари, счерпывая пѣну и жиръ. Сшарайся, чшобъ бархатистой соусъ удержалъ бѣлизну свою; положи въ него печерицъ, процѣди сквозь камлошовую цѣдилку и содержи на горячѣй золь.

104.

*Большой соус Римской.*

Возьми фунтъ шеляпины, изрѣжь оную въ жеребейки, полфунта вешчины безъ жиру, которую искроши, тѣмъ же образомъ, 2 ноги отъ курицы, 3 или 4 моркови, 4 луковицы, 2 лиса лавровыхъ, 3 гвоздка гвоздики, немного базилику, полфунта масла коровьяго и немного соли; положи все въ коспрюлю и приславъ на огонь не очень сильной. Когда мясо пообжарилось, разопри 12 желшковъ яицъ, въ густую сваренныхъ, и положи шуда же; вымѣшай чшобъ соединилось шогда, какъ масло разгорячится; положи желшки; коспрюлю не приславляй уже на огонь, но мало по малу вливай  $\frac{2}{3}$  шшофа смешаны и размѣшивай; приславъ на самой слабой

огонь; не переславай вымѣшивашь, чтобы не сворожилось. Ежели соусъ выйдетъ густѣ, то прибавь смешаны или хорошаго молока. Вари шакимъ образомъ полшора часа, процѣди сквозь камлошовую цѣдилку и употребляй въ снѣди, въ кошорыхъ обѣ немъ будешъ показано.

## СОУСЫ МАЛЫЕ.

105.

### *Соусъ аше или рубленой.*

Брось въ кострюлю счепощь пепрушки изрубленной, счепощь эшалопу и ложку печерицъ также изрубленныхъ, полрюмки уксуса, немного крупнаго перца; приславъ кострюлю на огонь и дай уксусу выпариться почти всему: тогда возьми чешыре полныхъ ложки, кошорыми счерпывающъ жиръ, соусу Испанскаго No 101 и счелькоже бульену; взлей въ шу же кострюлю, уваривай и счерпывай жирное; когда же уварился, положи въ него ложку рубленыхъ капорсовъ, 2 или 3 ложки корнишоновъ также изрубленныхъ; переложилъ соусъ въ другую кострюлю и пославъ на горячую золу. Въ шо время, какъ подавашъ, исполки 1 или 2 анчоусовъ и сопри

ѣб масломъ коровымъ, разбросай ихъ по соусу.

Въ недоспашкѣ большого соуса Испанскаго, можно сдѣлать маленькую подпалку. Положи въ коспрюлю упомянутыя приправы, смочи небольшимъ количествомъ бульена и нишочкою уксуса; впрочемъ поступи по вышечисанному, и не упусти присолишь.

106.

*Соусъ пцавратъ или перетной.*

Положи въ коспрюлю большую счепоть пшпрушки цѣлыми листьями, нѣсколько цибули, 2 листа лавровыхъ, немного шмину, большую счепоть перца мягко исполченнаго, полную рюмку уксуса, немного масла коровьяго; дай выпариться на огнѣ уксусу, пока не ошпанешся почти ничего въ коспрюлѣ; тогда влей 2 уполовныхъ ложки большого соуса Испанскаго No 94 и одну ложку бульену; увари соусъ и пропусти сквозь камлошовую цѣдилку не проширая.

Въ недоспашкѣ соуса Испанскаго можно употребить подпалку. Когда она сдѣлана, положи въ нее въ ломшики изрѣзанныхъ моркови и луковицъ, пшпрушки листьями, 2 листа лавровыхъ, немного шмину и нѣсколько цибули; увари-вай все это въ подпалкѣ. Когда растѣнія проварились, накаши бульеномъ и

полрюмкою уксуса. Пошребно, чшобѣ соусъ эшопѣ былѣ жидковатѣ, дабы коренья могли увариться. Уваривая соусъ полшора часа, счерпай сѣ него жирѣ и процѣди. Нужно, чшобѣ перецѣ и уксусѣ были вѣ немѣ слышны.

107.

*Соусѣ ликанѣ или пряной.*

Положи вѣ кострюлю стаканчикѣ уксуса, 2 счепоти Англійскаго перца и одну счепоть перца обыкновеннаго, мѣлко исполченнаго, 1 листѣ лавровой, немного шмина; увари, пока выпарится половина: тогда влей 3 соусныхѣ ложки большаго соуса Испанскаго No 94 и 2 ложки бульену; продолжай увариваніе, пока сдѣлаешся какѣ жидкой кисель; присоли сколько пошребно для вкуса.

*Инако:* можно сдѣлашь подпалку, а вѣ недосшаткѣ упомянушаго соуса упошребишь бульенѣ; впрочемѣ положишь вѣ него все вышеписанное и уваришь до надлежащаго сгущенія.

108.

*Соусѣ бѣлой.*

Положи вѣ кострюлю  $\frac{1}{4}$  фунша масла коровьяго, полложки споловой муки крупичашой, соли, крупно исполченнаго перца и сопри все деревянною ложкою; влей шуда же споловую ложку уксуса и немного воды, шакѣ чшобѣ развесши.

Ежели соусъ очень густъ, приславъ на огонь и мѣшай ложкою, пока все соединится. Соусу сему не должно кипѣть, чтобъ не вышелъ клешероватъ.

109.

*Соусъ Португальской.*

Въ кюврюлю положи  $\frac{1}{4}$  фунша масла коровьяго, 2 сырыхъ яичныхъ желтка, полную столовую ложку сока лимоннаго, крупно исполченнаго перца, соли сколько надобно для сообщенія соусу хорошаго вкуса; приславъ на умѣренной огонь; вымѣшивай непрестанно ложкою, безъ чего соусъ свернется. Когда соусъ разгорячится, то вспалывай его, то ешь, захватывая ложкою, приподнимай и опять опускай въ кюврюлю. Вымѣшивай соусъ этакъ надлежитъ сильно, чтобъ масло съ желтками соединилось. Приготовляешь его надлежитъ предъ самымъ опусканіемъ на столъ; и ежели окажется очень густъ, то можно развесити водою.

110.

*Соусъ Голландской.*

Возьми большаго бархатистаго No 95 соуса, положи въ него крупно исполченнаго перца, нишочку (\*) уксуса эстра-

---

(\*) Нишочка уксуса разумѣется по поваренному, когда изъ узкогорлой посуды по-

гоннаго и содержи на горячей золь. Въ то время, когда посылашь на споль, вмѣшай кусокъ свѣжаго масла коровьяго, въ половину куринаго яйца величиною, которое отъ горячести соуса скоро распущишься; послѣ того зелени шпинатной, (см. No 142), и подбей оною соусъ, оппуская на споль.

Этотъ соусъ можно приготавливать и безъ бархатистаго соуса: сдѣлай небольшую бѣлую подпалку (см. No 98), копорую накаши мяснымъ отваромъ. Попробно, чтобъ отваръ этотъ не былъ красноватъ; привари онаго и приправь шѣмъ же, о чемъ сказано выше.

### III.

#### Соусъ Нѣмецкой.

Возьми соуса бархатистаго обработаннаго No 103, положи въ него 2 или 3 яичныхъ желтка, соображаясь количествомъ изгошоваемаго соуса. Подбивъ соусъ желтками, положи въ него кусокъ свѣжаго масла коровьяго, величиною въ полъяйца куринаго. Когда масло распущилось, вымѣшай сокъ, пропусти

---

лишь онаго сполько, чтобъ выпекши кусокъ до соуса растянулся какъ нитка и не больше, чтобъ нитка сія до соуса коснулась.

сквозь цѣдилку и пославъ на горячую золу; приправъ немного крупно исполченымъ перцомъ и солью.

Въ недоспашкѣ бархашистаго соуса, можно самый сей соусъ пригошовляшь такимъ образомъ: положи въ коспрюлю изрѣзанной шеляшины съ небольшимъ кускомъ масла коровьяго, нѣсколькими кусками моркови, 3 или 4 малыми луковицами, однимъ листомъ лавровымъ, 2 гвоздками гвоздики; когда все прожарилось, положи споловую ложку муки крупичашой, вымѣшай, накаши бульеномъ и вари, пока закипишь. Когда мясо выварилось, процѣди соусъ, подбей яйцами, и впрочемъ поступи по вышесписанному. Въ слѣдствіи говорено будетъ, къ чему эшотъ соусъ употребляется.

112.

### *Соусъ Индѣйской.*

Положи въ коспрюлю кусокъ масла коровьяго въ половину яйца куринаго величиною, 3 зерна гвоздичныхъ головокъ исполченныхъ, наперсшочекъ испершаго шафрану Индѣйскаго или куркумею; разгорячай масло, пока немного подпалился; влей тогда 4 соусныхъ ложки упомянушаго въ предшедшей спашкѣ соуса Испанскаго безъ подбивки и 2 шакихъ же ложки бульену; ува-

ри соусъ и счерпай жиръ; переложивъ въ другую кастрюлю и держи на горячей золь. Отпускай на споль, положи въ соусъ свѣжаго масла коровьяго въ куриное яйцо величиною и вымѣшай. Соусъ эшотъ можно подбивать и зеленью. Онъ служишь для многихъ блюдъ.

113.

### *Соусъ Гримодовъ.*

Возьми соуса Португальскаго, (смотри, No 109); въ эшотъ соусъ напри немного орѣха мушкатнаго, 3 спручка маленькаго дикаго перца, заваренныхъ и испершыхъ, напершочекъ испершаго Индѣйскаго шафрана; вымѣшай. Соусъ эшотъ употребяешся ко многому, о чемъ въ своемъ мѣстѣ будешъ упоминаемо.

114.

### *Соусъ масляной съ анчоусами.*

Возьми соуса Испанскаго No 101, въ который въ то самое время, когда отпускашъ на споль, положи въ половину куринаго яйца величиною масла анчоуснаго (смотри, No 139) и лимоннаго сока для уничтоженія соли, копорая можешъ случишся въ маслѣ; спарайся, когда кладешъ масло анчоусное въ соусъ, чшобъ оный былъ горячъ для удобнаго размѣшанія масла въ немъ ложкою.

Въ недостаткѣ соуса Испанскаго, употреби соусъ шемной (смотри, No 92) и также положи въ него масла анчоуснаго.

115.

*Соусъ масляной съ теснокомъ.*

Возьми соуса бархатисшаго обработаннаго (№ 101); въ то время когда опшсылашь на шолъ, положи въ полъ-куринаго яйца масла чесночнаго, (смот № 141), прибавь шолько же масла свѣжаго и вымѣшай. — Въ недоспашкѣ соуса бархатисшаго можно сдѣлать оный изъ опшшашковъ шеляшины, либо изъ мяснаго опшшара, въ кошораго предъ опшшуканіемъ на шолъ шакже положи масла чесночнаго и шолько, чшобъ вкусъ онаго господшвовалъ. Также можно сдѣлать соусъ шемной (см. № 92).

116.

*Соусъ съ масломъ раковымъ.*

Возьми соуса бархатисшаго обработаннаго, (см. № 101); въ то время какъ опшшускашь на шолъ, положи въ него съ куриное яйцо величиною раковаго масла и вымѣшай, чшобъ масло съ соусомъ соединилось. Въ случаѣ, ежели соусъ выйдетъ недовольно цвѣшенъ, то прибавь еще раковаго масла.

117.

*Соусъ съ залахомъ дитины.*

Положи въ кошпрюлю 2 куропашокъ, или рябцовъ, или 1, либо 2 молоденькихъ зайцовъ, глядя по количеству пригошшваемого соуса; еще положи 2 моркови,

3 или 4 луковицы, 2 гвоздика гвоздики, 2 листа лавровыхъ, немного шмину; налей на эшо полбушылки вина бблаго; вари, пока вино сб сокомъ дичины уварится вб густошу гласа, и тогда смочи его эссенцією изв дичины, (см. № 86), ежели она ешь, а вб недостаткѣ оной консомомъ. Когда дичина проспѣла, шо сокъ изв кострюли процѣди сквозь салфешку и приспуни кб обрабошыванію онаго: положи вб него 6 или 8 соусныхъ ложекъ соуса Испанскаго, вб № 94 описаннаго, или инаго приличнаго кб сему; увари сколько надобно, счерпай пѣну, процѣди сквозь камлошовую цѣдилку вб другую кострюлю и посшавъ на горячую золу.

Для сего соуса можно употребить ошпапки ошв дичины. Ежели нѣшв соуса Испанскаго, ни эссенціи изв дичины, шо ошпапки жареной дичины налей виномъ бблымъ, увари до сгущенія, накапи соусомъ шемнымъ (см. № 92), увари и употребляй. Соусъ эшотв должно присолишь и приправишь по вкусу.

118.

### *Соусъ томатъ Индѣйской.*

Искроши 5 или 6 луковицъ и положи вб кострюлю, сб прибавкою малой доли шмину, лавроваго листа, 12 или 15 помашовъ, шо ешь, любовныхъ яблोकъ

(однолѣшнее растѣніе, и у насъ въ Россіи сѣмое и успѣвающее); возьми ошпиковъ изъ горшковъ ошвара мяснаго, или хорошій кусокъ масла коровьяго, положи къ помашамъ, прибавь соли, 5 или 6 зеренъ гвоздичныхъ головокъ, немного порошка изъ шафрана Индѣйскаго (шакъ называется желшой инбирь или куркумей) и рюмку бульену; приславъ на огонь, временемъ вымѣшивай для того, что эшотъ соусъ наклоненъ къ прикипанію. Усмотря, что соусъ въ кочпрюдѣ погустѣлся, пропусти его сквозь камлошовую цѣдилку: онъ долженъ бытъ густовашъ.

119.

*Соусъ томатъ Французской.*

Положи въ кочпрюлю 15 или 20 помашовъ, шо ешь, любовныхъ яблѣкъ, прибавь немного бульену, соли, крупно исполченнаго перца и увари; когда помашы раскицѣли, пропусти ихъ вмѣстѣ съ соусомъ сквозь цѣдилку, подобно какъ пуре. Послѣ того, ежели соусъ окажется жидокъ, выложи онаго въ кочпрюлю и увари. Влей сего соуса ложекъ 5 споловыхъ въ небольшое количество соуса бархачисшаго. Когда ошпускашь на сполъ, положи шуда же кусокъ свѣжаго масла коровьяго, въ куриное яйцо величиною, размѣшай и приправь вкусно.

Этотъ соусъ употребляется ко многому, о чемъ въ своемъ мѣсѣ будешь упомянушо.

120.

*Соусъ по Орлеански.*

Въ кострюлю положи 3 или 4 маленькихъ ложки уксуса, немного мѣлко исполченнаго перца, нѣсколько шалопу (маленькой лукъ чесночнаго вкуса), кусокъ масла коровьяго, въ полвѣйца куринаго величиною; увари это и накаши 5 соусными ложками соуса темнаго (см. № 92). Опуская на сполб, положи въ швой соусъ 5 корнишонновъ (малыхъ огурчиковъ, соленыхъ въ уксусѣ), изкрошенныхъ въ жеребейки, 3 бѣлка опѣлицъ, въ густую сваренныхъ, мѣлко изрубленныхъ, 5 анчоусовъ, распластанныхъ для того, чтобы выбрать кости, послѣ чего надлежитъ ихъ изрѣзать въ чешвероугольные кусочки, свареную морковь, изкрошенную въ жеребейки шаной же величины, какъ и анчоусные, ложку капорсовъ цѣлкомъ. Опуская на сполб, все это положи въ соусъ и поддержи на огнѣ минушу, но не допускай закипѣшь.— Этотъ соусъ можно составлять изъ небольшой подпалки, которую должно накашишь бульеномъ, и впрочемъ поступишь съ нимъ тѣмъ же образомъ и съ же положишь въ него приправы,

121.

*Соусъ съ трюфелями,*

Изруби очень мелко 2 или 3 трюфеля, обжарь слегка въ масле Прованскомъ, или, что лучше, въ коровьемъ; положи туда же 4 или 5 ложекъ соусныхъ соуса бархатисшаго, (см. No 95), такую же ложку консому (см. No 84); вари на маломъ огнѣ  $\frac{1}{4}$  часа, счерпай жиръ, переложил въ малую ковшурьку и пославъ на горячую золу.

Ежели бархатисшаго соуса нѣтъ, то въ трюфелямъ положи немного муки крупичашой, 5 или 6 ложекъ бульону, по немногу крупно исполченнаго перца и другихъ приностей; упарь соусъ и употребляй къ шѣмъ вещамъ, о копорыхъ въ своемъ мѣстѣ будешь упоминаемо.

122.

*Соусъ Равиготъ рубленой.*

Изруби, по немногу кервеля, порею, тимпернели и эспрагона; послѣдняго положи больше. Сдѣлавъ это, возьми соуса бархатисшаго No 95, въ кошораго положи 2 столовыхъ ложки уксуса, немного крупно исполченнаго перца; содержи этошъ соусъ горячимъ до опущанія на столъ, а тогда положи въ него маленькой кусочикъ свѣжаго масла коровьяго, вымѣшай, чтобъ масло разошлось,

выложи въ него упомянутыя приправы и присоли.— Въ недоспашкѣ соуса бархатистаго, сдѣлай бѣлую подпалку No 98, смочи бульеномъ, приправь, и впрочемъ посуши съ нимъ шѣмъ же образомъ.

123.

### *Соусъ Авроринъ.*

Положи въ кострюлю соуса бархатистаго обрабошаннаго No 103, прибавь 2 ложки споловыхъ сока лимоннаго, по немногу крупнаго перца и шершаго мушкашнаго орѣха. Возьми чешыре желпка опъ яицъ, въ густую сваренныхъ, кои пропри сухія сквозь сито, что соспавишъ подобіе вермичелей. Когда оппускашь на сполъ, положи желпки въ пригошовленный соусъ, горячій. Не надлежитъ допускать, чтобъ онъ закипѣлъ, когда уже положены въ него желпки. Соусъ эшошъ пребуешъ соли.

124.

### *Соусъ дворецкаго холодной.*

Положи въ кострюлю  $\frac{1}{4}$  фунша масла коровьяго, по немногу мѣлко изрубленыхъ пепрушки и шалопу, соли, крупно исполченнаго перца, сокъ изъ одного лимона; смѣшай и разопри все эшо деревянною ложкою. Этимъ соусомъ обливають мяса и рыбу, оппуская на сполъ; вмѣсто онаго можно упошребить предшій въ No 122 равигошъ.

125.

*Соусъ дворецкаго подбитой.*

Въ коспрюлю положи  $\frac{1}{4}$  фунша масла коровьяго, чайную ложечку муки крупичашой, мѣлко изрубленныхъ пепрушки и цибули, соли, крупно исполченнаго перца; прибавь 2 соусныхъ ложки воды; предъ опусканіемъ на столъ приславъ соусъ эшошъ на огонь и поступи съ нимъ, какъ съ соусомъ бѣлымъ

108. Ежели онъ окажется очень густъ, то разведи его лимоннымъ сокомъ, смѣшаннымъ съ малою долею воды. Соусъ эшошъ долженъ быть столько же густъ, какъ и бѣлой; вмѣсто же пепрушки и шалоту можно класъ въ него и другихъ пряныхъ шравъ, мѣлко изрубленныхъ.

126.

*Соусъ плюшъ.*

Положи въ коспрюлю 4 или 5 полныхъ соусныхъ ложекъ соуса бархатистаго No 95, полрюмки вина бѣлаго, крупно исполченнаго перца, немнога кореньевъ пепрушки, изрѣзанныхъ въ палочки, и вари; когда довольно уварится, то подбавь крупно исполченныхъ листочковъ пепрушки, кои прежде должно обварить въ водѣ съ солью; когда счепощь лисшье въ пепрушечныхъ обварена, выложи ихъ въ холодную воду, и

когда посылашь на шоль, положи въ соусъ.

127.

*Соусъ ремулатъ зеленой.*

Возьми горшочку кервелю, по полу-горшочкѣ пимперіели, эспрагону и порею; обвари сіи травы, кои общимъ именемъ въ поварнѣ называютъ *равиготъ*, выжми и исполки ихъ, прибавь соли, крупно исполченнаго перца, полную рюмку горчицы; продолжай шолочь и прибавь полрюмки Прованскаго масла, чшобъ замѣсишь *равиготъ* съ горчицею; соединя все, прибавь 2 или 3 желтка яичныхъ, въ густую сваренныхъ, 4 или 5 полныхъ столовыхъ ложекъ уксуса; смѣшай все и пропусти сквозь камлошовую цѣдилку шакъ, какъ бы эшо было пюре. Въ случаѣ, ежели соусъ выдешъ недовольно зеленъ, шо прибавь въ него зелени. (Смотри Но 142).

128.

*Ремуладъ обыкновенной.*

Полную рюмку горчицы положи въ чашку, въ кошорой бы можно было ее расшерѣшь и развеспи; изруби немного шалошу, *равиготныхъ* травъ (см. въ предшешей спашѣ) и положи въ горчицу; влей на эшо 6 или 7 ложекъ столовыхъ масла Прованскаго, 3 или 4 ложки уксуса, прибавь соли, крупно исполчен-

наго перца и размѣшай; шуда же вопри 2 яичныхъ желтка, въ густую сваренныхъ; соедини все, чшобъ соусъ вышелъ нѣсколько густовашъ.

129.

*Соусъ ремуладъ Индѣйской.*

Исполки 10 яичныхъ желтковъ, сваренныхъ въ густую, смочи 8 столовыми ложками масла Прованскаго; масло выливай съ перемежкой по ложкѣ, продолжая помѣненіе; прибавь шуда же 10 зеренъ гвоздичныхъ головокъ, полную чайную ложечку помѣненаго куркумею, соли и крупно исполченнаго обыкновеннаго перца, а пошомъ влей 4 или 5 столовыхъ ложекъ уксуса; соедини все это сколько можно лучше и пропусти сквозь камлошовую цѣдилку. Пошребно, чшобъ соусъ эшомъ былъ густовашъ. Подающъ оный въ особливой соусницѣ.

130.

*Соусъ равиготъ съ масломъ Прованскимъ.*

Изруби пряныхъ шравъ упомянушихъ въ Но 127, выложи въ кочшрюлю, съ прибавкою соли, крупно исполченнаго перца и соусной ложки соуса бархатисшаго холоднаго (Но 95); вымѣшай все и положи 2 соусныхъ ложки масла Прованскаго, продолжая мѣшаніе. Далѣе, прибавь 4 или 5 столовыхъ ложекъ уксуса. Эшимъ соусомъ обливають салатъ въ шо

самое время, когда подаюшъ оный къ мясу или рыбѣ.

131.

### *Соусъ Каріевъ.*

Положи  $\frac{1}{2}$  фунша масла коровьяго въ кострюлю, чайную ложечку куркумею, 5 зеренъ гвоздичныхъ головокъ исполченныхъ; вари на огнѣ, пока масло начнешъ колебаться; тогда возлей на него 5 соусныхъ ложекъ соуса бархашисаго (№ 95), вымѣшай и подавай соусъ, не счерпывая съ него жира и не процѣживая. Подаюшъ сей соусъ горячій, посыпавъ въ него немного шершаго мушкатнаго орѣха.

132.

### *Соусъ темной полупустной.*

Подожги въ кострюлю кусокъ масла коровьяго, 4 или 5 морковей, изрѣзанныхъ въ ломтики, 5 или 6 большихъ луковицъ, изрѣзанныхъ поперегъ въ кружечки, 2 или 3 корня пшрусечныхъ, 3 листа лавровыхъ, сцепошь шмину, 3 гвоздка гвоздики, 2 среднихъ корня, розняшыхъ въ куски, 2 щуки средней же величины, и также въ куски розняшыхъ, соли и перцу; вылей на это полбушылки вина бѣлаго и немного постнаго бульена (см. № 40); вари, допуская прикинашь къ кострюль, пока довольно позарумянится, то ешь, пока на двѣ кострюли пошем-

нѣшѣ. Ежели ешь бульенѣ постной, то накаши онымѣ; инако должно влишь еще полбушылки вина бѣлаго, чѣшобѣ прикипѣвшее ошсшало, и допелни водою; прибавь большой пучокѣ петрушки и цибули, 2 или 3 горшки печерицѣ, а въ недоспашѣ оныхѣ бѣлыхѣ сушеныхѣ грибовѣ; вари  $1\frac{1}{2}$  часа, послѣ того процѣди сквозь сито. Далѣе, сдѣлай подпалку бѣлесую (№ 79) и выложи въ нее процѣженный сокѣ, изѣ рыбѣ извлеченный; размѣшай хорошо, чѣшобѣ не было крупинокѣ; вари еще часѣ, счерпай сѣ соуса жирѣ, и пропусти наконецѣ соусѣ сквозь камлошовую цѣдилку.

133.

*Соусѣ бархатистой полупостной.*

Поспуи сѣ рыбѣю и кореньями шочно шѣмѣ же образомѣ, какѣ сказано въ предшедней ешашѣ о шемномѣ соусѣ полупостномѣ; положи все въ кошпрюлю, сдѣлай бархатистой соусѣ, но не давай оному пошешнѣшь. Когда въ кошпрюлѣ весь сокѣ почти выкипитѣ, сдѣлай шакѣй же накашѣ, о которомѣ въ предшедней ешашѣ сказано. Когда соусѣ варилея  $1\frac{1}{2}$  часа; процѣди оный сквозь сито; сдѣлай шакѣже бѣлесую подпалку, и когда посѣбла, положи въ нее 2 горшки печерицѣ или бѣлыхѣ грибовѣ сушеныхѣ; вымѣшай, вылей шуда же про-

цѣженной сокѣ; вымѣшай, чѣшобѣ не было крупинокѣ; вари часѣ, сними пѣну, жирѣ, пропусти сквозѣ камлошовую цѣдилку и присоли. Пошребно, чѣшобѣ эшопѣ соусѣ былѣ ни густѣ, ни жидкѣ.

134.

*Жюсѣ или сокѣ полупостной.*

Сдѣлай сокѣ изѣ рыбы и прочаго, какѣ сказано вѣ предшедшей сшашѣ, но дай прикипѣшѣ, пока почи почернѣшѣ; употреби для него шѣ же приправы и шѣ же накашы, какѣ шамѣ. Когда эшопѣ жюсѣ варилсѣ  $1\frac{1}{2}$  часа, пропусти сквозѣ сито и употребляй кѣ чему понадо- бишсѣ.

135.

*Блондѣ полупостной.*

Онѣй пригошопляешсѣ шѣмѣ же образѣ, какѣ и предшедшѣй жюсѣ, исклю- чая шого, чѣш не должно допускашѣ онаго сшолькѣ прикипашѣ и пошемнѣшѣ.

136.

*Соусѣ плюшѣ полупостной.*

Смошри описанной вѣ Но 126. Ежели соуса сего нѣшѣ, шѣ сдѣлай подпалку бѣлую Но 98, смочи ошваромѣ рыбнымѣ; впрочемѣ приправы вѣ него шѣ же самыя, какѣ вѣ Но 126 сказано.

*Замѣтаніе.* Изѣ вышешписанныхѣ соу- совѣ полупостныхѣ можно сшсшавляшѣ всѣ шѣ же малые соусы, кои описаны

въ числѣ скоромныхъ. вмѣсто соуса шемнаго скоромнаго употребляй пошъ же соусъ полупосшной; вмѣсто соуса бархатисшаго скоромнаго употребляй бархатисшой полупосшной, и такъ далѣ. Сии соусы могутъ у насъ служить на сырной недѣлѣ; у Каполиковъ же употребляютъ ихъ въ настоящіе посты.

137.

*Соусъ Робертовъ.*

Разрѣжь по поламъ 12 луковицъ, изъ кошорыхъ выкинь вѣнчики и ростки; послѣ того искроши луковицы въ маленькіе жеребейки. Положи въ костьрюлю не малой кусокъ масла коровьяго, и шуда же лукъ, приславъ на сильной огонь; и когда лукъ прожарился, а соуса гошваго никакого нѣшъ, то положи въ лукъ ложку споловую муки крупичашой, влей уполовную ложку опшара мяснаго, соусную ложку уксуса, присоли и приправъ перцомъ. Увари соусъ, пока оный довольно сгущишся. Опшуская на сполъ, положи въ него 2 споловыхъ ложки горчицы, и употребляй къ шѣмъ сѣдямъ, какъ сказано будешъ о семъ въ своемъ мѣстѣ.

---

## Примѣчаніе.

Слѣдующія поваренныя заготовленія полагаются въ списокъ малыхъ соусовъ.

138.

## Замѣнъ соуса.

Сдѣлай красную обыкновенную подпалку, копорую накаши бульеномъ или какимъ нибудь ошваромъ мяснымъ и процѣди сквозь сито. Это составишь основаніе, на копоромъ можно будешь сдѣлать соусъ зеленой, соусъ равигонной, соусъ съ раковымъ масломъ и пр.

139.

## Масло анчоусное.

Взявъ 5 или 6 анчоусовъ, перемой оныхъ съ прилѣжаніемъ; обери мясо съ косточекъ и исколки мягко, пропри оное сквозь сито, ничемъ не поливая. Послѣ того возьми масла коровьяго сколькожъ, какова величиною полча анчоусная, перепри вмѣстѣ и соедини, а попомъ употребляй во что будешь показано.

140.

## Масло раковое.

Сперва ошвари раковъ по обыкновенному, мясо изъ клешней и шеекъ вылуци, а лузги высуши либо на печи, или въ печномъ вольномъ духу, а попомъ исколки почти въ порошокъ. На 5о раковъ счишая, положи  $\frac{6}{7}$  фунша ма-

ела коровьяго и, вмѣшавъ съ порошокомъ изъ лузгъ, шолки въ игошъ; послѣ шого выложи въ коспрюлю и на слабомъ огнѣ держи поболѣе  $\frac{1}{4}$  часа и пропусти сквозь камлошовую цѣдилку въ коспрюлю, въ кошорой налише холодной воды: упадающее въ нее масло сгустится. Сие масло упошребляй въ шѣ приготошвления, въ кошорыхъ обв немъ будешъ сказано.

141.

*Масло тесное.*

Исполки въ игошъ 6 зубковъ чеснока, послѣ чего проши ложкою сквозь сипо; прошедшее сквозь онаго сложи опяшь въ игошъ и смѣшай съ 16 золотниками масла коровьяго; шолки, пока все соединишся. Тогда упошребляй для чего оно понадобится.

142.

*Зелень.*

Обвари въ кипящей водѣ горещъ шпичашу, къ кошорому присовокуни щепощъ лешрушечныхъ лисшочковъ и нѣсколько перьевъ цибули; обваря, переложь въ холодную воду; послѣ шого выжми въ рукахъ, исполки и прожми сквозь камлошную цѣдилку. Въ случаѣ, ежели зелень выдешъ очень густа, шо разведи оную холоднымъ бульеномъ. Упошребляй оную для подцвѣченія разныхъ снѣдей, для каковыхъ пошребуется.

143.

*Пуре луковое темное.*

Очистишь ошѣ лузги 30 или 40 луковиць, соображаясь ихъ величинѣ, разрѣжь каждую по поламъ ошѣ верха внизѣ, обрѣжь сѣ нихъ вѣнчики и роспки для того, что ошѣ нихъ сообщается оспроша. Положи въ кострюлю 36 золотниковъ масла коровьяго, изкроши шуда же луковицы полукружечками, приславъ на огонь и обжаривай, пока лукъ поблѣкнетъ: тогда влей на него 2 соусныхъ ложки соуса Испанскаго (см. Но 94), полную уполовную ложку бульена и разваривай. Когда пуре довольно сгустилось, то пропусти оное сквозь камлошовую цѣдилку; больше онаго не вари, чтобы не сдѣлался прянѣ. Держи эшо пуре до употребленія на горячей золѣ.

Ежели Испанскаго соуса не случится, то положи въ луку ложку споловую муки крупичашой; когда же жаримой лукъ поблѣкнетъ, то накаши его бульеномъ, положи кусокъ сахара, въ грецкой орѣхъ величиною. Готовое пуре пропусти сквозь камлошовую цѣдилку.

144.

*Пуре луковое блѣлое.*

Лукъ приготошь шѣмъ же образомъ, какъ сказано о пурѣ предшедшемъ; приславъ на огонь слабой для того,

чтобъ пуре не пошемнѣло. Когда лукъ довольно разварился, то положи на него 4 соусныхъ ложки соуса бархашисшаго (см. Но 95), двѣ шреши шшофа смешаны, кусокъ сахара въ гредкой орѣхъ величиною; вари на сильномъ огнѣ, непрерыванно вымѣшивая, и когда сгустилось, то пропусти сквозь сито и приправь солью.

Въ недоспашкѣ соуса бархашисшаго, положи ложку муки-крупичашой, смешаны, соли, крупно исполченнаго перца; впрочемъ поступи съ нимъ, какъ сказано выше; приславъ на горячую золу до употребленія, чтобъ закипѣть не могло.

145.

*Пуре изъ гороха зеленого.*

Возьми  $\frac{1}{2}$  фунша вылуценнаго извспручевѣв зеленого гороха и мочи въ водѣ; послѣ шого переложки горохъ въ  $\frac{1}{4}$  фунша масла коровьяго, съ кошорымъ его сомни, выложи на рѣшено, чтобъ вода осякла, а пошомъ въ коспрюлю, пошлавъ на плишу печную не очень горячую; положи къ гороху горсшь листочковъ петрушки и немного перьевъ цибули; вари  $\frac{1}{4}$  часа, пошомъ брось въ него немного соли,  $\frac{1}{2}$  уполовной ложки консому или бульену; вари на огнѣ не очень сильномъ, наложа на коспрю-

лю крышку. Продержавъ горохъ на огнѣ  $\frac{5}{4}$  часа, выложи его въ игошь и исполки; пропши сквозь камлошовую цѣдилку, смачивая консомомъ или бульеномъ. Пропущенное пуре сложи въ кочшрюлю, и ежели оное не довольно зелено, по прибавь въ него зелени, въ № 142 описанной; впрочемъ эшо пуре бываетъ и само по себѣ довольно зелено. Оппуская на сполъ, должно пуре эшо взогрѣшь, чшобъ не пожелшѣло.

146.

*Пуре изъ гороха сухаго.*

Перемой фуншъ гороха сухаго, положи въ малой горшечекъ, прибавь фуншъ изкрошеннаго вешчиннаго сала, которое обвари въ кипящѣ,  $1\frac{1}{2}$  фунша ломшей говядины, 2 моркови, 3 луковицы, изъ кошорыхъ 1 напыкана 2 гвоздками гвоздики; налей горшечекъ почти полнъ бульеномъ. Когда горохъ сварился, выложи его на сипо, выбери вонъ сало, кореня и говядину; пропши горохъ сквозь сипо, смачивая слегка шѣмъ же бульеномъ, въ кошоромъ онъ варился. Спарайся, чшобъ пуре вышло густо, пошому чшо легче оное можно развеспи, нежели сгуснишь. Прошершое выложи въ кочшрюлю, прибавь 3 или 4 соусныхъ ложки соуса бархашисшаго, (см. № 95). Ешьяли пуре все еще будешъ гу-

шо, по разведи сколько надобно шѣмб бульеномб, въ кошоромб горохъ варилсѣ; вари, счерпывая пѣну и жирб. Когда пуре довольно стусшилось, выложи въ другую коспрюлю и присоли, ежели надобно. Опшуская на шолб, подцѣвши оное зеленью, описанною въ Но 142. Идешб оное въ разныя упошребленія, о кошорыхъ сказано будешб въ слѣдшви.

147.

### Пуре согевитное.

Возьми  $1\frac{1}{2}$  фунша хорошей сочевици и цоспуи съ нею шѣмб же образомб, какъ сказано въ предшедшемб Но о сухомб горохѣ; когда же свариласѣ, выбери вонб коренье, сало и говядину, а сочевицу пропусти сквозь сито въ другую коспрюлю, съ 3 или 4 ложками соусными соуса Испанскаго (см. Но 94). Эшо пуре надлежишб смачивашь больше, нежели горохъ, пошому чшо оно долѣе варилсѣ и красилешб; во время варенія счерпывай пѣну и жирб; наблюдай, чшобб оно не вышло слишкомб солоно, ибо много увариваетсѣ. Сварившееся эше пуре переложит въ другую коспрюлю и упошребляй не медля въ шѣ кушанья, о кошорыхъ въ своемб мѣстѣ будешб сказано.

148.

### Пуре изъ кореньевъ.

Очисти и перемишб морковь, изкроши

оную въ малые ломшики; положи въ ко-  
спрюлю  $\frac{1}{2}$  фунша масла коровьяго, 30  
морковей довольно для сего пуре; положи  
туда же 7 или 8 луковицъ, у копорыхъ  
обрѣжъ вѣнчики и роспки, а пошомъ  
изрѣжъ поперегъ въ кружечки. Когда  
масло въ коспрюлѣ распустилось, по-  
ложи въ него коренья, ужаривай, мѣшая  
ложкою, чшобъ не прикипало. Когда  
усмопришъ, чшо коренья пораспусти-  
лись, то накаши хорошимъ бульеномъ;  
положи кусокъ сахара, въ грецкой орѣхъ  
величиною; упаривай эшо пуре на огнѣ  
3 часа и испышывай, свободно ли ко-  
ренья раздавливаются подъ пальцомъ:  
шогда снявъ пуре съ огня, выложи на  
сито и проширай, временемъ смачивая  
шѣмъ сокомъ, въ копоромъ коренья ва-  
рились, чшобы удобнѣе проходило. По-  
шребно, чшобъ пуре эшо не вышло жид-  
ко и не переварилось, опѣ чего полу-  
чаешъ острошу. Выложи пуре въ коспрю-  
лю, прибавъ въ него 4 соусныхъ ложки со-  
уса бархатистаго (см. № 95). Ежели оста-  
лось шого сока, въ копоромъ варились ко-  
ренья, вылей туда же въ пурѣ; увари, счи-  
мая пѣну и жиръ, до довольноаго сгущенія.

149.

*Пуре изъ рѣлейниковыхъ листовыхъ тол-  
стыхъ ребръ.*

Эшо пуре сосшавляешъ раннюю весен-

нюю зелень для сполы. Когда листья рѣпейниковые или лапушниковые вырастутъ довольно велики, и среднее въ нихъ ребро сдѣлается довольно широкимъ, то выбери довольно количество сихъ ребръ, очисти съ оныхъ наружную кожицу и обвари ребры въ кипящѣ, а потомъ изкроши въ жеребейки. Положи въ кастрюлю три полныхъ сосисныхъ ложки соуса бархашисаго (см. No 95) и 6 шанихъ же ложекъ консому, (см. No 84), и шуда же изкрошенныя лапушниковыя ребры, и вари; когда они раскипятъ въ гущу, то пропусти сквозь сито. Спарайся, чтобъ это пюре вышло сколько можно гуще. Ежели оно выдешъ слишкомъ густо, то разведи уваренною смесанною и прибавь съ грецкой орѣхъ величиною гласу, (см. No 90). Продолженнаго сего пюре варишь болѣе не надобно, а до опусканія на сполъ держашъ его на горячей золь.

150.

### Пюре изъ грибовъ:

Возьми печерицъ или бѣлыхъ грибовъ, инако боровиками называемыхъ, обрѣжь у нихъ шу часть кореньевъ, кошорая бываешъ въ землѣ, очисти и перемой. Въ кастрюлю влей немного воды, въ кошорую выдави сокъ изъ одного лимона; обвари въ эшомъ грибы, спринь оныхъ

на рѣшето, чшобѣ осякли, и изрубм сколько можно мѣлче; выложи въ чистую вешошку и выжми изѣ нихѣ сокѣ. Положи въ коспрюлю кусокѣ масла коровьяго, выдави шуда же сокѣ изѣ одного лимона, положи изрубленные грибы и ужаривай, пока масло пошемиѣетѣ; влей тогда 6 соусныхѣ ложекѣ большого соуса бархашисшаго, (см. Но 95), сполько же консому, (см. Но 84); уваривай, пока пуре довольно сгустится; приправь немного крупно исполченнымѣ перцомѣ, и выложи пуре въ другую коспрюлю.

Вѣ недоспашкѣ бархашисшаго соуса, положи споловую ложку муки крупичатой, и вмѣсто консомы накаши бульеномѣ.

151.

### *Пуре изѣ щавеля.*

Возьми щавеля сполько, сколько надобно по количеству дѣлаемаго пуре; положи къ нему 3 или 4 сердцевины изѣ кочаннаго салаша, горспѣ нервеля; все перебери, изрубм и выжми для извлеченія сока. Положи въ коспрюлю немалой комѣ масла коровьяго, печерицѣ или бѣлыхѣ грибовѣ изрубленныхѣ, шалопу и пшпрушки и обжарь оныхѣ въ маслѣ; выложи на эшо щавель и вари; когда проварилось, влей 4 соусныхѣ полныхѣ ложки соуса бархашисшаго, (см. Но 95), или больше, соображаясь количеству пу-

ре. Когда же соуса сего нѣтъ, то положи споловую ложку муки крупичашой, смочи бульеномъ, приправь солью и перцомъ и уваривай; и когда довольно уварилось, то подбей 5 или 6 желшками яичными; пропусти сквозь камлошовую цѣдилку въ другую коспрюльку. Упомянуто будеть въ своемъ мѣстѣ, къ чему это пуре употребляется.

152.

*Пуре изъ щавеля инымъ образомъ.*

Пригошовь и приправь щавель тѣмъ же образомъ, какъ сказано въ предшедшемъ 152 Но, и когда онъ довольно обжарился въ маслѣ, то возьми 6 яичныхъ желшковъ, положи въ нихъ 2 споловыхъ ложки муки крупичашой, размѣшанной на смешанѣ, или на 3 рюмкахъ молока; выложи все это къ щавелю, и когда онъ разварился, то, снявъ съ огня, поставь коспрюлю близь онаго и дай сгуститься, вымѣшивая непрестанно ложною деревянною. Уваренное пуре процѣди сквозь сито и держи на горячей золѣ до ошнуска на шолѣ.

153.

*Пуре изъ фазолей или Турецкихъ бобовъ.*

Вари фунтъ бѣлыхъ фазолей въ водѣ съ солью и масломъ коровьимъ. Въ коспрюлю положи  $\frac{1}{2}$  фунша масла коровьяго, очисти 12 луковицъ ошъ въичи-

ковъ и роспиковъ, положи въ масло и приславъ на огонь не очень сильной; когда луковицы прожарились, влей туда же 4 соусныхъ ложки соуса Испанскаго (см. No 94) и рюмку бульену; упаривай луковицы около  $\frac{3}{4}$  часа; тогда положи въ нимъ отшваренные фазоли, и когда соусъ довольно уварился, вымбшай ложкою и прошири сквозь сито. Ежели пюре выдешъ густо, то разведи оное вонсомомъ или бульеномъ и отшлавъ на горячую золу, пошому чшо прошершому пюре вариться и кипѣть уже не должно. Ежели Испанскаго соуса не случится, то во время прожариванія луковицъ положи къ нимъ столовую ложку муки, смочи бульеномъ или какимъ нибудь мяснымъ отшваромъ; а пошомъ поспуши съ пюре шѣмъ же образомъ, какъ сказано выше.

154.

Б л а н з.

Положи въ коспирюлю фунтѣ вещчиннаго сала, истершаго на шеркъ, фунтѣ жиру,  $\frac{1}{2}$  фунта масла коровьяго, 2 лимона, изрѣзанныхъ въ ломтики, обрѣзавъ съ нихъ бѣлокъ, 2 листа лавровыхъ, 2 гвоздка гвоздики, 4 моркови, искрошенныхъ въ жеребейки, 4 луковицы и небольшую уполовную ложку воды; вари, пока довольно укипишъ, но вы-

мѣшивай ложкою, чтобы къ коспрюлѣ не прикипало. Когда поукипѣло, по на-  
каши водою, приправь очищенною солью;  
вари, счерпывая пѣну; а попомѣ упо-  
шребляй къ шому, о чемѣ сказано бу-  
дешѣ въ слѣдствіи.

155.

## Фаршъ вареной.

Изрѣжѣ въ маленькіе жеребейки кури-  
наго бѣлаго мяса сыраго, положи въ ко-  
спрюлю съ небольшимъ кускомъ масла  
коровьяго; приправь солью, немного  
крупно исполченнымъ перцомъ и шер-  
шымъ мушкашнымъ орѣхомъ; обжари-  
вай на слабомъ огнѣ 10 минутъ; послѣ  
сего мясо опкинь на сито, дай ошечь  
и остынушь. Въ ту же коспрюлю поло-  
жи кусокъ мякиша бѣлаго хлѣба съ при-  
бавкою бульену и пшрушки мѣлко изруб-  
ленной; вымѣшивай деревянною ложкою,  
сгребая, спапшывая и расширяя хлѣбъ.  
Когда бульенъ повыкипѣлъ и мякишъ  
распустился, выложи оный остынушь.  
Возьми вымя опвареннаго и остывшаго;  
а въ недоспашиѣ онаго упошребляй ма-  
сло коровье. Исполки куриное бѣлое мя-  
со, проши сквозь сито и опложи къ  
споронѣ. Тѣмъ же образомъ исполки мя-  
кишъ, проши сквозь сито, и равно-  
мѣрно опложи къ споронѣ. Далѣе, испол-  
ки вымя, шакже проши сквозь сито и

опложи въ споронѣ. Возьми по ровну всѣхъ сихъ 3 полчей, смѣшай и шолки оныхъ вмѣшѣ. Продолживъ шолченіе  $\frac{3}{4}$  часа, прибавь шуда же 5 или 6 яичныхъ желшковъ, соображаясь количеству фарша; желшки клади не вдругъ, но по одному, продолжая шолченіе. Готовой фаршъ выложи въ чашку и упошребляй во что понадобится. Изъ разнаго мяса и дичины фаршъ дѣлають шѣмъ же образомъ, кромѣ разнаго упошребленія. Эшотъ фаршъ идеть и въ грашины.

156.

### Маринадъ вареной.

Въ кошпрюлю положи кусокъ масла коровьяго, изрѣжь 3 моркови въ ломники, 4 луковицы искроши шѣмъ же образомъ; прибавь 2 листа лавровыхъ, немного шмину, 2 гвоздка гвоздики, присшавъ кошпрюлю на огонь; обжарь въ нее положенное; послѣ шого положи пепрушки въшечками, нѣсколько цибули и продолжай обжариваніе. Далѣе, положи 2 чайныхъ ложечки муки крупичашой и вмѣшай; влей рюмку уксуса, 2 рюмки бульена, приправь солью и перцомъ; упаривай маринадъ  $\frac{3}{4}$  часа, а потомъ пропусти сквозь сито и упошребляй къ чему понадобится. Ежели ешь соусъ Испанской или бархашисшой, то вмѣсто муки клади изъ оныхъ кошораго нибудь.

157.

*Тѣсто для пряженія.*

Положи въ чашу фунтѣ муки крупчатой, 6 яичныхъ желтковъ, 2 столовыхъ ложки масла Прованскаго, кусокъ масла коровьяго, величиною въ куриное яйцо, распущенаго, чшобы можно было мѣсить въ тѣсто; прибавь соли, перца и рюмку пива; замѣси тѣсто такъ, чшобы не было въ немъ комочковъ. Ежели тѣсто выдешъ крушо, то прибавь масла коровьяго; однакожъ не должно оное бытъ и слишкомъ жидко: надобно, чшобъ оное, упаядая съ ложки, шянулось. Взбей голичкомъ 2 яичныхъ бѣла, какъ бы для бисквитовъ, и вмѣшай въ тѣсто. Это тѣсто можно разводишь виномъ бѣлымъ или молокомъ. Тѣсто сіе идешъ въ разныя упошребленія.

158.

*Приправы въ бумажкахъ.*

Изошри на шерку  $\frac{1}{2}$  фунта вешчиннаго сала, положи къ нему 6 столовыхъ ложекъ масла Прованскаго,  $\frac{1}{4}$  фунта масла коровьяго и сложи все это въ кошпрюлю; прибавь къ сему 4 столовыхъ ложки мѣлко изрубленныхъ печерицъ и обжарь въ вышеписанномъ. Когда печерицы прожарились, положи къ нимъ въ кошпрюлю 2 ложки шалашу, также мѣлко изрубленнаго, продолжай обжари-

ваніе. Дѣлае, положи шуда же 2 столовых ложки мѣлко изрубленной правы пепрушки и обжаривай. Наконецъ приправь солью, крупно исполченымъ перцомъ и разными приностями. Выложи эшо въ чашу и подавай въ бумажкахъ, или и шакъ, къ чему будешъ прилично.

159.

*Малыя луковки гласированныя.*

Очисти сколько надобно малыхъ луковокъ, не слишкомъ обрѣзывая корневыхъ вѣнчиковъ и росшковъ и шакъ, чшобъ съ лузгою вмѣстѣ не ободрашь и шѣла. Вымажь масломъ коровьимъ дно кострюли и усшанови въ ономъ луковки, росшками вверхъ; прибавь кусокъ сахара въ грецкой орѣхъ величиною, бульену или воды сколько, чшобъ изв оной видны были шолько верхи луковокъ, и присшавь на сильной огонь. Когда накашу укипишъ 4 доля, шо пересшавь кострюлю на малой огонь и увари въ гласъ. Упошребляй къ чему понадобится.

160.

*Луковицы рѣзатыя гласированныя.*

Ошбери 12 или 15 большихъ луковицъ, стараясь, чшобъ всѣ были одинакой величины, очисти; а впрочемъ поступи съ ними шакъ же, какъ сказано въ предшешемъ No 159 обв луковкахъ малыхъ.

161.

*Рокамболь* (\*).

Очисти полну большую рюмку рокамболя, положи въ кипящую воду, вынь изъ оной, когда свободно начнешь раздавливать подъ пальцомъ, и переложи въ холодную воду; послѣ дай оному осякнущь и ошпынущь, положи въ соусъ бархатисшой (см. Но 95) и употреби къ чему будетъ сказано.

162.

*Крошеные коренья.*

Возьми 20 кореньевъ моркови, соображаясь впрочемъ количеству пригото-вленія; изрѣжь оныхъ въ палочки, или полоски, либо инымъ образомъ, какъ угодно, стараясь впрочемъ, чшобъ всѣ куски были одинакой длины и шолщины; положи въ кипятокъ, и варя 5 минутъ, выложи въ холодную воду, чрезъ нѣсколько минутъ вынь изъ оной, и при-варя въ соусъ бархатисшомъ (см. Но 95) или Испанскомъ (см. Но 94), подавай съ чемъ прилично.

---

(\*) Родъ малаго чеснока, котораго называютъ и змѣистымъ отъ того, что цвѣтчаной его стволъ изогнутъ бываетъ змѣеобразно. Зубочки его, или, лучше сказать, сѣмена, имѣютъ чесночаной вкусъ и придающъ снѣдямъ особливую пріятность.

Ежели упомянушихъ соусовъ готовыхъ нѣшъ, то сдѣлай легкую подпалку, смочи оную бульеномъ, или просшимъ мяснымъ отваромъ, и когда она закипѣла, положи въ нее коренье и маленькой кусокъ сахара. Когда коренье просѣло, шо счерпай жиръ.

163.

### Крошенная рѣпа.

Изрѣжь рѣпы шѣмъ же образомъ, какъ сказано въ предшедшей статьѣ объ морковяхъ, но только не обваривай, но обжарь въ маслѣ коровьемъ на горячей плитѣ поваренной печи. Когда прожарилась, шо накапи соусомъ бархатнымъ (см. Но 95) или блондомъ шелачнымъ (см. Но 82) и вари; прибавь маленькой кусокъ сахара. Когда рѣпа посѣла, счерпай жиръ и подавай къ шѣмъ сѣдямъ, какъ о томъ будетъ сказано.

Ежели нѣшъ упомянушихъ соусовъ, шо въ прожарившуюся рѣпу положи 2 чайныхъ ложечки муки крупичатой и кусокъ сахара, большой или малой, соображаясь количеству пригосовленія, и накапи бульеномъ столько, чшобъ можно было уварить. Потребно, чшобы рѣпа въ семъ пригосовленіи осшалась нѣсколько твердою.

164.

*Крошеные огурцы.*

Возьми 4 огурца, изрѣжь оныя поперегъ въ ломшики, сложи въ полошенице и выжимай, чшобъ сокъ изъ нихъ весь вышелъ. Положи въ коспрюлю довольной кусокъ масла коровьяго и шуда же вы- давленные огурцы и приспавъ на силь- ной огонь; временемъ коспрюлю вспря- хивай, чшобъ огурцы къ ней не прики- нали. Когда огурцы позарумяншяся, влей на нихъ 3 соусныхъ ложки соуса бархатисшаго (№ 95) и 2 ложки блонда шелячьяго, (№ 82); привари немного, а попомъ огурцы вынувъ, соусъ увари.

Ежели соусовъ упомянушихъ нѣшъ, шо вмѣсто оныхъ положи  $\frac{1}{2}$  споловой ложки муки, смочи бульеномъ или про- шнымъ опваромъ мяснымъ, уваривай немного и счернай жиръ.

165.

*Огурцы въ сметанѣ.*

Огурцы, изрѣзавъ поперегъ, какъ ска- зано въ предшедшей спашѣ, не выжи- май оныхъ, но обвари въ осолоеной водѣ; и когда сваряшяся сполько, чшо будущъ свободно раздавливатшяся подъ пальцомъ, выложи осякнушъ въ салфешку, чшобъ воды ничего въ нихъ не ошалося. По- ложи въ коспрюлю  $\frac{1}{4}$  фунша масла ко- ровьяго, 3 полныхъ чайнымъ ложечки

муки крупичашой, соли, крупно исполченнаго перца и немного шершаго мушкашнаго орѣха; вымѣшай, влей шуда же  $\frac{1}{2}$  спакана смешаны; приславъ на огонь, вымѣшивай, пока закипитъ. Ежели соусъ выдешъ густъ, шо разведи его немного смешансю. Положи въ эшотъ соусъ огурцы и держи на горячей золѣ, чшобъ не кипѣло.

166.

### *Коровье масло терное.*

Положи въ коспрюлю  $\frac{1}{2}$  спакана укуса, соли, перца; дай вскипѣшь нѣсколькo разъ. Въ другую коспрюлю положи  $\frac{1}{2}$  фунша масла коровьяго, подпаливай оное, пока почши почернѣло; шогда дай оному ошсшояться и вылей на укусб; до упошребленія держи на горячей золѣ, и подавай, какъ о шомъ будешъ въ слѣдшвиі упоминаемо.

---

## О Г О В Я Д И Н Ъ.

Говядина бываешъ доброшнѣе и хуже, сообразно шранѣ, ошкуда происшодитъ. Мясо темнаго цвѣша, покрышое жиромъ, считаешся лучшимъ; но какъ обыкновенно пользующся шѣмъ, чшо ешь, шо и не распространюсь я въ описаніи признаковъ, по кошорымъ должно различашъ хорошую говядину ошъ

худой. Ссѣкѣ ешь та часшь вѣ говядинѣ, кошорую предпочишающѣ, далѣе филейная, по обѣ стороны хребта у ребрѣ находящаяся, ядерная, подъядерная, ребры и грудина считающаея лучшими.

### Приготовленія изъ говядины.

167.

С с ѣ к ѣ .

Для пригошовленія красиваго блюда вѣ первую подачу на столѣ надлежитѣ взять часшь ошѣ ссѣка фуншовѣ вѣ 25 или 30 вѣсомѣ; ошннать оную болѣе продолговашую, нежели квадрашную; косшь изѣ ней надлежитѣ вынуть, и опушываея нишками, сообщитѣ ей сверха округлосшь. Вѣ большихъ столахѣ говядину подающѣ обклавѣ вокругѣ пепрушкою; вѣ обыкновенныхъ же кладущѣ около оной маленькіе пирожки, иногда кислую капусту, вешчинное сало, коренья разные, луковицы гласированныя и проч.

168.

### Приборы къ части говядины.

Возьми 2 кочня капусты, обвари оные, и попомѣ свари шѣмѣ образомѣ, какѣ объяснено вѣ Но 14 при описаніи суповѣ; обрѣжѣ 8 или 10 большихъ морковей, кои обвари до полуспѣла, послѣ выложи вѣ коспрюлю и вылей на нее 5 или 6 соусныхъ ложекѣ большаго соуса шем-

наго (см. Но 92), положи сполько же консому (см. Но 84) и вари на маломъ огнѣ. Тѣмъ же образомъ поступи и съ рѣпою, сперва обвари, а потомъ положи къ моркови. Туда же можно класъ и другія огородныя расщѣнія, или варишь ихъ вмѣстѣ съ капустою. Равнымъ образомъ надлежитъ обварить и вещичное сало и положишь къ капустѣ. Ежели хочешь класъ около говядины гласированныя луковицы (см. Но 160), можешь это сдѣлать, чшобъ напишашъ говядину шѣмъ соусомъ, въ которомъ варились коренья, и можно ихъ облишь симъ соусомъ, ежели луковицы не гласированы.

169.

### О г а с т и ф и л е й н о й .

Возьми филейную часть цѣлую, опними отъ ней малые филейки, изъ которыхъ можно сдѣлать особое блюдо; выбери изъ ней кости и опушай нищками, дабы чрезъ то сообщишь ей хорошую фигуру. Говядину сію варишь можно съ вечера, чшобъ воспользоваться ошваромъ для соусовъ и другихъ употреблений. По ущер оправь филейную часть, положи на полошнцо, спрысни солью и крупнымъ перцомъ; заверни и зашей полошнцо, положи въ глубокую сковороду, наливъ немного бульеномъ и

жиромъ, счерпываемымъ съ горшковъ; упаривай. За минушу предъ опусканіемъ на столъ разверни полощенцо съ эшой часши и сложи оную на блюдо. Оную можно гарнировать, по ешь, класъ къ ней разные приборы, какъ по, коренье, луковицы гласированныя и пр.

170.

*Говяжья подъядерная частъ.*

Эшо самая нижняя частъ сѣрка къ ко-  
дѣну, находящаяся ниже ядерной ча-  
сши. Оную употребляютъ шолько для  
вывариванія бульену, а для прочихъ при-  
готовленій не уважаютъ, по причинѣ  
ея сухосши.

171.

*Говяжья ядерная частъ.*

Ядерною частью повара называютъ  
мягкое мѣсто подъ самымъ сѣркомъ, въ  
задней ногѣ у четвероногихъ находя-  
щееся. Ошними ядерную частъ во всю  
ея величину. Поелику частъ сія суха,  
по возьми почечнаго сала, и разрѣзавъ  
оное въ широкія полоски, протерни по-  
добіемъ шпеку, всю эшу частъ обвяжи  
нитками, зажарь въ сковородѣ и по-  
давай съ луковицами гласированными,  
или другими приборами. Также можно  
подавать эшу частъ сюрпризомъ. Свари  
оную еще съ вечера. По ушру оправь хо-  
лодную; вырѣжь въ ней ямку, въ ко-

порую можнобъ было выложишь рагу. Возьми мясо, вынутое при вырѣзываніи ямки, верхнюю спорону онаго сбереги для того, чшобы ямку опять оною закрыйшь; прочее мясо изрѣжъ въ крупные жеребейки, положи въ соусъ Испанской (№ 94) и увари. Ядерную часть обжарь шѣмъ же образомъ, какъ выше сказано объ филейной. Опущенная на сполъ, выложи рагу въ вырѣзанную на части ямку, закрой сбереженною верхнею спороною мяса; загласируй и подлей подъ нее соуса, состоящаго изъ разведеннаго гласа.

172.

## Г о в я ж ь я л о п а т к а .

Часть эту въ поварнѣ употребляютъ рѣдко по причинѣ тонкаго на ней мяса, костью и жилъ; ошъ сего она въ приговленіи рѣдко порядочный видъ удержашь можетъ.

173.

## Г о в я ж ь я г р у д и н а .

Опними часть грудины какой угодно величины, выбери изъ ней кости по самыя хрящи; сообщи этой части форму продолговато-чешвероугольную, опушай нишками, опвари мягко и подавай съ неспрушною или другими огородными расшѣвнїями; шакже можно оную подавашь и по Сен-Менульски. Варишь ее

надлежитъ не столько много, какъ въ пригошовленіи, называемомъ *по натуральному*; опваривашъ оную должно съ вечера, чшобъ имѣшь время оную прибрашь и панировашь (покрышь хлѣбомъ); приправъ оную солью и крупнымъ перцомъ, омочи въ масло, кошорому не должно бышь слишкомъ горячу, или вымажъ эшу часшь гласомъ. Облѣпи эшу часшь крошками хлѣбнаго мякиша сколько можно больше, вымажъ сверха масломъ посре́дствомъ кисточки. Предъ оппусканиемъ на столъ посшавъ грудину въ печь, чшобъ пропеклось и позарумянилось. Подлей подъ оную соуса Испанскаго обрабошаннаго (см. № 101) и шолько спрысни крупно исполченнымъ перцомъ.

174.

*Говяжья реберная гашть.*

Возьми эшу часшь цѣлую, съ филейнымъ мясомъ, костью изъ ней не выбирай, но шольно опруби прочь шорчки хребешной кости, шакже и конечности ребръ къ брюшинѣ; вынь нѣкопорыя реберныя кости и скашай часшь, опущай нитками, чшобъ имѣла хорошую форму, и опвари. Подавая, можно обладывашъ оную разными огородными растѣніями.

175.

*Говяжья небная гасль.*

Очись эшу часль, попомь обваривай въ водѣ сполько, чшобь можно было слупишь съ нее кожицу, кошорою она приросшаеть къ небу. Усмошря, что эшо можно сдѣлашь, посредствомь соскребанія ножемь выложи оную въ холодную воду; шогда счиспи упомянутую кожицу, оправь, шо ешь, сними съ ней шѣ мѣста, кои имѣють черной цвѣшь. Приготовья такимь образомь нѣсколько небныхь часшей, положи ихъ въ бланъ (см. Но 154), вари часа 4 или 5, больше или меньше, соображаясь швердосши сихъ часшей; спѣлосшь ихъ можно испышашь чрезъ подавливаніе пальцомь. Когда поспѣли, сложи ихъ въ посудину для упошребленія, какъ понадобяшся.

176.

*Говяжья небная гасль въ бешамель.*

Описанныхъ въ предшедшей спашьбъ небныхь часшей нарѣжь въ чешвероугольные кусочки въ рубль величиною, положи въ соусъ бешамель (см. Но 99) и привари; приправь крупно исполченнымь перцомь и опшускай на столъ горячо.

177.

*Говяжья небная гасль по Нѣмецки.*

Ошваренная, какъ въ предшемь Но

сказано, небныя часши въ бланкѣ, и шѣмъ же образомъ изрѣзанныя, положи въ бархатисшой соусъ обработанной, (см. Но 103). Соусъ эшотъ подбей 2 яичными желтками, пропусти сквозь цѣдилку, прибавь въ него немного обваренной и мѣлко изрубленной травы петрушки, выложи на небныя часши и до опусканія на сшолъ держи на горячей золѣ.

178.

*Говяжья небная гать въ маслѣ анчоусномъ.*

Ошваренныя небныя часши вынь, и давъ онымъ осякнушь, обрѣжь кругло въ большіе куски. Возьми соуса Испанскаго (см. Но 94), и уваря онаго, пропусти сквозь камлошовую цѣдилку; пошребно, чшобъ соусъ эшотъ кипѣлъ. Когда опускашь на сшолъ, положи въ него въ половину куриного яйца величиною кусокъ масла анчоуснаго, (см. Но 139); вмѣшай оное въ соусъ, на огонь онаго не приспавляй, чшобъ не закипѣло, и держи шолько до опусканія на горячей золѣ.

179.

*Говяжья небная гать по Лионски.*

Ошваря небныя часши, изрѣжь въ куски круглыя или чешвероугольныя; послѣ положи въ пуре луковое шемное, (см. Но 143), поддержи на огнѣ, чшобъ при-

варилось , но докипѣнія не допускай , и посылай горячѣе .

180.

*Крокеты изъ говяжьей небной части.*

Ошвари небныя части въ бланѣ , (см. Но 154) , дай онымъ осякнушь , послѣ изрѣжь въ маленькіе жеребейки . Возьми соуса бархашисаго , болѣе увареннаго , нежели обыкновенно , подбей 2 или 3 яичными желтками , прибавь маленькой кусочикъ масла коровьяго ; положи въ него жеребейки небной части , вымѣшай ; спарайся , чшобъ соуса было немного , и чшобъ былъ онъ густѣ . Захватывай соуса сего ложкою и сдѣлай на плоскомъ блюдѣ изъ него 30 малыхъ кучекъ ; осуди , и сѣвшій соусъ въ кучкахъ обдѣлай руками въ подобіе грушъ или иною формою . Обваляй сперва въ крошкахъ хлѣбнаго мякиша , пошомъ обмажь взбишымъ яйцомъ , приправленнымъ солью и крупнымъ перцомъ , и еще обваляй въ крошкахъ бѣлаго хлѣба . Подавая на сполъ , обжарь въ горячемъ маслѣ коровьемъ . Выложи на блюдо жеребейки небной части , между оныхъ крошешы , и сверха наклади пряженой и подсушеной въ маслѣ коровьемъ правы пепрушки .

181.

*Атро изъ говяжьей небной части.*

Ошваря небныя части въ бланѣ , (см.

№ 154), изрѣжь въ чешвероугольные куски ; положи ихъ въ соусъ дворецкаго (см. № 124), привари въ немъ и дай ошпынуть. Возьми вымя, ошвари въ горшкѣ и, вынувъ, ошуди ; изрѣжь въ тонкіе такіе же чешвероугольники, въ какіе изрѣзаны небныя части ; взнижи ихъ на спичку попеременно, кусокъ небной части и вымя, а гдѣ между оныхъ окажутся промежки, наполни соусомъ, обмажь онымъ всюду и обваляй въ крошкахъ мякиша бѣлаго хлѣба, а пошомъ сверха панируй по Англійски, а пошомъ обжарь на рашпарѣ, переворачивая, чтобъ обжарилось со всѣхъ сторонъ ; впрочемъ можно обжарить только три стороны, а чешвершую припечь раскаленною лопашкою. Подають сія апро, инако ашелешы называемыя, съ жюсомъ шонкимъ (см. № 83), съ соусомъ Испанскимъ (см. № 94) и проч.; иногда безъ соуса.

182.

*Говяжья небная часть въ гратинѣ.*

Ошваря небныя части въ бланѣ, какъ сказано въ предшедшемъ, изрѣжь оныхъ въ полоски. Возьми варенаго фарша (см. № 155), наложи онаго на нижнюю часть полосокъ, на эшо вымя ошвареннаго, и въ такія же шоннія полоски изрѣзаннаго, а на нихъ еще немного фар-

шу; закапай полоски въ шрубочки, положи на блюдо, которое покрыто шѣмъ же фаршемъ, около краевъ обклади такими же шрубочками; укладъ такимъ образомъ, накрой шрубочки вешчиннымъ саломъ, чтобъ при запеканіи въ печи, или раскаленную лопашкою, шрубочки бы не пошемнѣли. Поспавъ блюдо на полчаса въ печь; вынувъ пошомъ, жиръ слей долой, и въ средину налей соуса Испаліанскаго Между небныхъ частей можно класъ говяжьего языка, обрѣзаннаго подобіемъ пепушьего гребня. Блюдо это называющъ *небныя части по Сенгоратски.*

183.

*Польеты изъ говяжьей небной части.*

Ошваренныхъ вышеписаннымъ образомъ небныхъ частей изрѣжъ въ полоски широкія, для шого, чтобъ скашанныя шрубочки были длиннѣе; вымажъ шрубочки сіи взбитымъ яйцомъ, обваляй въ крошкахъ блага хлѣба и обжаръ какъ сказано выше объ крокетахъ. Влей между пошешовъ какого нибудь соуса и накрой обжаренною пепрушкою.

184.

*Говяжьи мозги во маслѣ тернояѣ.*

Обери мозги и сдери съ нихъ кожицу, положи для очищенія на 2 часа въ горячую воду; послѣ шого ошвари между

ломшей вешчиннаго сала, съ прибавкою 2 лавровыхъ листовъ, луковицъ, изрѣзанныхъ въ ломшики, моркови, пучка пепрушки и цибули, рюмки вина бѣлаго и бульена; давъ сему уваривашься на огнѣ полчаса, вынь мозги, дай имъ осякнущь, подлей подъ нихъ на блюдѣ коровьяго масла чернаго (см. № 166), и въ средину положи поджаренной пепрушки.

185.

*Инымъ образомъ.* Можно ошваривашь мозги съ морковью, луковицами, шминомъ, лавровымъ листовъ, пепрушкою, цибулею, нишочкою уксуса, въ водѣ съ солью.

186.

*Говяжьи мозги въ мателотѣ.*

Оправь мозги какъ сказано выше; но вмѣсто уксуса и воды ошваривай ихъ въ красномъ или бѣломъ винѣ. Когда они сварились, шо вынь оныя, а ошварѣ, въ кошоромъ они варились, процѣди сквозь частое сито; обжарь малыхъ луковокъ въ маслѣ коровьемъ, пока поблѣкнушъ; пересышь ихъ тогда мукою крупичашою, кошорой употреби около споловой ложки; накаши виномъ, въ кошоромъ мозги варились; прибавь нѣсколько печерицъ. Когда рагу поспѣло, шо дай мозгамъ осякнущь, выложи на блюдо, и присоля рагу, вылей на шо же блюдо.

187.

*Говяжьи мозги въ соусъ пикантъ.*

Мозги опвари шѣмъ же образомъ, какъ сказано выше объ подаваемыхъ съ масломъ чернымъ; дай онымъ осякнущь, выложи на блюдо и облей соусомъ пикантъ (см. Но 107).

188.

*Говяжьи мозги въ маринадѣ.*

Оправя и пригошова мозги шѣмъ же образомъ, опваривай ихъ въ маринадѣ (см. Но 156). Сдѣлай пряженное шѣсно, (см. Но 157), обмочи въ ономъ мозги. Въ то время, какъ оппускашь ихъ на сполъ, обжарь въ коровьемъ маслѣ, однакожъ не въ самомъ горячемъ. Подавай мозги съ жареною петрушкою. Въ случаѣ же, когда мозги опварены уже, по изрѣжъ оныхъ въ куски, спрысни солью, перцомъ и положи въ уксусъ; послѣ, давъ осякнущь, омочи въ упомянутомъ шѣснѣ и обжарь въ маслѣ.

189.

*Говяжій языкъ съ корнишонами.*

Очисти языкъ обыкновеннымъ образомъ, и послѣ того опваривай въ водѣ полчаса; пошомъ выложи въ холодную воду, и когда оспылъ, по оправь и обрѣжъ. Возьми крупнаго шпеку, кошораго спрысни солью, крупнымъ перцомъ, другими пряносшьми, петрушкою и ци-

булею, мѣлко изрубленными ; нашкуй языкѣ пригошовленнымѣ шпекомѣ ; вари въ коспрюлѣ , въ кошорую положи нѣсколько ломшей вещчиннаго сала ; шакже шеляшины и говаднины , моркови , луковицѣ , шмину , лавроваго листа , 3 гвоздка гвоздики налей бульеномѣ ; уваривай языкѣ на маломѣ огнѣ не меньше 4 или 5 часовѣ , больше или меньше . соображаясь швердосши языка . Предѣ опущаніемѣ на шполѣ оправѣ языкѣ , слупи сѣ него верхнюю кожу , разрѣжѣ по срединѣ въ длину , но не насвозѣ ; разогни половинки языка на блюдѣ , чшобы онѣ предшавилѣ сердце . Возьми соуса пикана ( см . № 107 ) , въ кошорый накроши корнишововѣ кружечками , или расплашавѣ корнишоны , обклади около языка , или инымѣ образомѣ ; вылей на блюдо соусѣ и подавай .

190.

*Инако.* Пригошовѣ языкѣ по вышешписанному , кѣ опшвариванію онаго прибавѣ вещчиннаго сала , положи всѣ шѣже приправы и опшваривай въ водѣ ; приправѣ солью , но немного , чшобѣ можно было воспользовашѣся опшваромѣ . Для сосшавленія соуса сдѣлай маленькую подпалку шемную , накаши оную сокомѣ , въ кошоромѣ варился языкѣ ; прибавѣ нишочку укуса , крупно ишполченнаго перца ; со-

усѣ эшотѣ разведи нѣсколько жидко, чшобѣ можно было уварить, для вкуса. Опшуская на сполѣ, выложи языкѣ на блюдо и облей соусомѣ, въ кошорый накроши корнишонѣ.

191.

*Говяжій языкѣ съ соусомѣ аше.*

Ошвари языкѣ, какѣ сказано въ предшешемѣ, и во всемѣ прочемѣ поступи такѣ же, кромѣ того, что облей его соусомѣ аше (см. Но 105). Ежели соуса сего не случится, то сдѣлай маленькую подпалку, въ кошорую положи изрубленыхѣ пшпрушки, цибули или шалоша, накаши соусѣ ошваромѣ, въ кошоромѣ варился языкѣ, прибавь нишочку уксуса и немного крупно исполченнаго перца. Соусѣ эшотѣ должно накашомѣ развести пожиже, чшобѣ послѣ можно было уварить. Положи въ него изрубленныхѣ капорсовѣ; когда же будешѣ готовѣ для выложенія на языкѣ, искроши въ него 2 или 3 корнишона и положи въ  $\frac{1}{4}$  куринаго яйца величиною масла анчоуснаго (см. Но 139), чшобѣ распушилось въ соусѣ, и приправь солью.

192.

*Говяжій языкѣ съ шпинатомѣ.*

Ошвари языкѣ шѣмѣ же образомѣ, какѣ сказано сначала въ пригошвлении съ корнишонами; изрѣжь онаго поперегѣ

въ ломшики и гласируй ; обклади блюдо къ краямъ ломшиами языка. Шпинашъ обжарь въ маслѣ коровьемъ , смочи соусомъ Испанскимъ (№ 94) или консомомъ (см. № 84) и выложи на средину блюда.

193.

*Или:* уклади гласированные ломши языка сверхъ шпинаша ; можно же положишь и цѣлой языкъ, не разрѣзывая, но въ семъ случаѣ должно оный гласировать. Ежели упомянушихъ соусовъ не случится, шо обжарь шпинашъ въ маслѣ коровьемъ, спрыснувъ немного крупно исполченнымъ перцомъ. Когда шпинашъ прожарился, брось въ него хорошую счепошь муки крупичашой и вымѣшай ; смочи ошваромъ, въ которомъ языкъ варился, кошорый процѣди сквозь сито и, приваря, счердай жиръ ; накачивашь шпинашъ должно больше, чтобъ можно было уваришь , для того что ошъ увариванія получаетъ онъ больше вкуса. Соли въ него класъ не должно, пошому что ошваръ бываетъ присоленъ.

194.

*Говяжій языкъ въ мателотъ.*

Приготовя языкъ по вышеписанному, какъ сказано о приготовленіи онаго съ корнишонами, исключая одно шпекованіе, ошвари оный съ шѣми же приправами и съ прибавкою бѣлаго вина. Ког-

да языкъ поспѣвъ, шо опваръ, въ кошоромъ онъ варился, пропусти сквозь частое сито. Обжаръ въ маслѣ коровьемъ малыхъ луковъ, пока покраснѣютъ; пересыпь оныхъ ложкою муки, и счерпавъ съ опвара жиръ, накаши симъ сокомъ лукавки; прибавъ шуда же печерицъ и крупно исполченнаго перца. Когда лукавки поспѣли, сними съ огня. Ежели соусъ окажется очень жидокъ, шо увари. Разними языкъ въ куски; уваренной соусъ выложи на лукавки и грибы и упаривай  $\frac{1}{4}$  часа. Счерпавъ жиръ и присоля, выложи соусъ на языкъ.

195.

*Говяжий языкъ съ грибами.*

Языкъ приготоувъ и опвари шѣмъ же образомъ, какъ сказано о приготоувленіи онаго съ корнишонами. Возьми печерицъ или иныхъ хорошихъ грибовъ, очисти ихъ, обжаръ въ маслѣ коровьемъ съ лимоннымъ сокомъ; влей на нихъ чешыре полныхъ соусныхъ ложки соуса Испанскаго (см. Но 94), 3 или 4 шакихъ же ложки консому (см. Но 84) и увари соусъ. Языкъ распаспай, выложи на блюдо и облей упомянутымъ соусомъ съ грибами.

196.

*Инымъ образомъ.* Налей на грибы опвара, въ кошоромъ варился языкъ, увари,

и счерпавъ жиръ, процѣди соусъ сквозь сито. Ежели соусъ окажется жидокъ, то еще увари; когда же очень солонъ, то, опшуская на шумъ, положи въ него лимоннаго сока.

197.

*Еще инымъ образомъ.* Языкъ опвари шѣмъ же образомъ, изрѣжъ въ ломши и уклади на блюдѣ, вокругъ краевъ онаго; въ средину положи пуре изъ грибовъ (см. № 150). Языкъ въ семъ случаѣ должно гласировать, хотябы былъ онъ положенъ цѣлый или изрѣзанный въ куски.

198.

*Говяжий языкъ въ ошелотѣ.*

Оправь языкъ и опвари шѣмъ же образомъ, какъ сказано о пригопвленіи съ корнишонами; разрѣжъ въ ломши и уклади на блюдѣ вѣнчикомъ, или, какъ повара называютъ, мирошномъ. Возьми моркови, обрѣзанной палочками, опвари до подусѣла, выложи въ холодную воду, и послѣ дай осякнущь; положи въ коштрюлю, влей на нее три ложки соусныхъ Испанскаго соуса (см. № 94) и 5 шакихъ же ложекъ консомы (см. № 84), также кусочекъ сахара; вари. Предъ оппусканіемъ къ сполу языкъ гласируй, горенье выложи въ средину, а вокругъ оныхъ обложи гласированными луковичами (см. №. 160).

199.

*И н ы м ъ о б р а з о м ъ .*

Ежели не случится ни Испанскаго соуса, ни консомы, то опшваря коренье до полуспѣла, обжарь оныхъ въ маслѣ коровьемъ, пересыпь половиною столовой ложки муки крупичашой; процѣди сквозь сито опшвару, въ кошоромъ варился языкъ, и накаши коренье довольно жидко, чшобъ можно было уваришь; счерпай жиръ и приправь немного крупно исполченнымъ перцомъ.

200.

*Г о в я ж і й я з ы к ъ э к а р л а т о м ъ .*

Возьми говяжій языкъ и 16 золотниковъ селистры, исполки оную и напри ею языкъ опвсюду; положи въ чашу, съ прибавкою шмина, лавроваго листа, базилика, перца зернами; брось въ кипящую воду 2 полныхъ горсти соли; когда соль распустилась и вода ошпыла, вылей эшопъ разсолъ на языкъ и оставь въ немъ дней на 6 или больше. Ежели позволяешь время, то предъ пригошвленіемъ языка вымачивай языкъ 2 часа, послѣ опшвари до полуспѣла, выложи въ глубокую сковороду, влей нѣсколько разсолу, въ кошоромъ языкъ солился, положи шмину, лавроваго листа, базилика, перца зернами, 2 моркови, 2 луковицы, 3 гвоздка гвоздики;

накрой сковороду и упаривай 2 часа; послѣ того, снявъ съ огня, дай оному остынуть въ его ошварѣ.

201.

*Говяжій языкъ въ картонахъ.*

Приготовь и ошвари языкъ, какъ сказано объ языкѣ съ корнищами; когда онъ сварился, изрѣжь онаго въ небольшіе продолговатые четверугольники, уклади ихъ на блюдѣ и выложи на нихъ соусъ, называемой въ бумажкахъ (см. Но 158). Когда остыло, возьми кусокъ языка, окружи соусомъ, накрой тоненькою полосочкою вешчиннаго сала, положи на лоскутъ бумаги, четверугольно обрѣзанной, и заверни въ него все вышечисанное. Передѣлавъ такимъ образомъ всѣ четверугольники, сколько вышло оныхъ изъ языка, и завернувъ въ бумажки, поджарь надъ самымъ слабымъ жаромъ. Наконецъ сложи на блюдо кошпромъ, или иною какою угодно фигурою. Соуса подливать не надобно. Бумажки должно завернуть крѣпко, чшобъ соусъ изъ нихъ вытечь не могъ.

202.

*Говяжій языкъ въ бумажкахъ.*

Когда языкъ сваренъ будетъ по вышечисанному, изрѣжь оный въ подобіе кошелешовъ; уклади куски на блюдо и налей на оное соуса, называемаго въ бу-

мажкахъ (см. № 158). Давъ соусу остынушь, обваляй въ оноу кошелепы, на каждой наложи съ обѣихъ споронъ по поненькому ломпику вѣщиннаго сала; бумагу, вдвое сложа листъ, изрѣжь въ чешвероугольники и вымажь оныя масломъ, поклади на нихъ сіи кошелепы, и бумажки заверни по краямъ крѣпко, чщобъ ничего изъ нихъ не могло вышекать во время жаренія, которое производится тѣмъ же образомъ, какъ сказано въ предшедшей спашѣ; уклади бумажки около краевъ блюда, а въ средину налей жюса шонкаго (см. № 83).

203.

*Говяжій языкъ ателетами.*

Ателетами называюшь повара кусочки, взнизанные на спичку. Опваря языкъ тѣмъ же образомъ, какъ показано въ пригоповленіи съ ворнишоунами, дай оноу остынушь; послѣ того изрѣжь въ маленькіе шонкіе чешвероугольнички, выложи оныхъ на блюдо. Возьми соуса Итальянскаго (\*) и увари гораздо, подбей 2 или 3 яичными желтками; мѣшай непрестанно соусъ для того, чщобы

---

(\*) Въ спискѣ соусовъ онаго не означено; есть и еще другіе, о которыхъ въ сей книгѣ упоминается, но объ составленіи оныхъ не писано. Переводчикъ постарается объ оныхъ едѣлашь описаніе въ концѣ сей книги.

яйцы не овернулись. Эшошъ сгущенной соусъ выложи на кусочки языка и дай ему остынуть; сшарайся, чшобъ всѣ кусочки соусомъ покрыло. Когда остыло, взнизывай кусокъ по куску на ашелешъ, шо ешь, спичку; наблюдай, чшобъ всѣ кусочки были одной мѣры, всѣ покрышы соусомъ и вообще представляли бы продолговатой чешвероугольной брусокъ. Ежели между кусочками ошпанушя пушошы, замажь ихъ соусомъ и сгладь; обмочи въ горячемъ маслѣ коровьемъ, обваляй въ крошкахъ мякиша бѣлаго хлѣба, а попомъ во взбишомъ яйцѣ, въ кошоромъ подбавлено немного масла коровьяго, соли и крупно исполченнаго перца, и еще обваляй въ хлѣбныхъ крошкахъ, оправляя, чшобъ удержало свой чешвероугольной видъ; послѣ того обжарь съ трехъ сторонъ на рашнарѣ, а съ чешвершой припеки гласировальной лопашкою. Въ недосшашкѣ соуса Ишаланскаго, упошребляй соусъ аше (смот. № 105).

204.

*Говяжій хвостъ съ брезомъ въ ошелотѣ (\*).*

Раздѣли хвостъ на части по сосша-

---

(\*) Чшо значить брезъ, въ сей сташѣ объяснено. Надлежитъ приготовляемое мясо упаривать въ закрытой кошпрюлѣ, на слабомъ огнѣ, съ вешчиннымъ саломъ и проч.

на хвосты, чтобы приняли запах рѣпной.

210.

*Говяжій хвостъ съ соусомъ томатомъ.*

Равнымъ образомъ, какъ и въ предшедшемъ случаѣ, удержи куски говяжьего хвоста въ брезѣ и, подавая, облей на блюдо соусомъ шоматомъ Индѣйскимъ (см. No 118).

211.

*Говяжій хвостъ съ грибами.*

Задержавъ говяжій хвостъ въ брезѣ, выложи на блюдо и облей соусомъ грибнымъ (см. No 150). Въ недоспашкѣ гороховаго соуса, можно грибы обжаришь въ коровьемъ маслѣ; когда масло погустѣетъ, пересыпь грибы крупичащою мукою, употребя оной полную столовую ложку, вымѣшай и накаши опваромъ, въ которомъ хвостъ варился; приправь солью и крупно исполченнымъ перцомъ.

212.

*Говяжій хвостъ съ пюре сочевичнымъ.*

Задержи части розняшаго хвоста въ брезѣ, и когда поспѣли, дай имъ осякнущь, выложи на блюдо и облей пюреомъ сочевичнымъ (см. No 147).

213.

*Говяжій хвостъ съ пюре изъ зеленаго гороха.*

Равнымъ образомъ, какъ сказано выше,

задержи часши хвоста въ брезѣ. Когда поспѣли, дай осякнушь, выложи на блюдо и облей пюреемъ изъ зеленого гороха (см. No 145).

214.

*Говяжій хвостъ съ пюре луковымъ.*

Такъ же задержи часши хвоста въ брезѣ, и выложи на блюдо, облей пюреемъ луковымъ (см. No 143).

215.

*Говяжій хвостъ съ пюре изъ кореньевъ*

Заготовленіе часшей хвоста въ брезѣ произведи шѣмъ же образомъ, и выложи на блюдо, облей пюреемъ изъ кореньевъ (см. No 148).

216.

*Говяжій хвостъ съ гласированными луковицами.*

Задержи розняшой хвостъ въ брезѣ, дай оному осякнушь и сложи на блюдо пирамидою, а пошомъ обклади гласированными луковицами (см. No 160); влей на блюдо Испанскаго соуса обрабошаннаго (см. No 102).

Въ недоспахкѣ сего соуса, сдѣлай легкую подпалку, накаши процѣженнымъ сокомъ, въ кошоромъ упариванъ былъ хвостъ, довольно жидко, чшобъ можно было уварить; сдѣлавъ эпо, приправь солью и крупно исполченнымъ перцомъ, счерпай жиръ и облей онымъ хвостъ.

217.

*Говяжья подлопаточная часть съ жюсомъ.*

Возьми шу часть реберную , кошорая находится подъ лопашкою , оправь оную шакъ , чшобъ ошались шолько кости реберныя , съ концовъ кошорыхъ мясо сдвинь , избей , вымажь масломъ коровьимъ , спрысни солью и крупно исполченнымъ перцомъ ; жарь на рашпарѣ надъ жаромъ умбренымъ , чшобъ пропекалось исподволь и не подгорѣло . Ежели часть сѣя не очень толща , шо довольно получаса для ея изжаренія ; когда же толща , шо около часа . Поспѣвшую часть сѣю подавай съ шонкимъ жюсомъ (см. No 83).

218.

*Говяжья подлопаточная часть жареная въ соусѣ съ корнишонами.*

Изжарь сѣю часть , какъ сказано въ предшедшей спашѣ ; и когда будетъ готова , шо возьми соуса пикана (см. No 107), и предъ оппусканіемъ на столъ положи въ него корнишоновъ . Въ недоспашкѣ сего соуса можно оный соспавишь изъ воды , соли , мѣлко исполченнаго перца , рубленаго шалоша , обрѣзковъ съ бѣлаго хлѣба и малой доли уксуса ; свари эшо , и оппуская на столъ , положи въ него корнишоновъ .

219.

*Говяжья подлопаточная гасль жареная съ масломъ анчоуснымъ.*

Когда сія часль изжарена шакъ, какъ сказано выше, для подаванія съ жюсомъ, шо возьми соуса Испанскаго обрабошаннаго (см. Но 102), кошорому пошребно бышь нѣсколько жидку и довольно горячу, и предъ опшусканіемъ на шполъ положи въ него кусокъ масла анчоуснаго (см. Но 139) въ куриное яйцо величиною, и давъ оному разойшись само по себѣ, облей онымъ изжареную часль.

Въ недосшакъ упомянушаго Испанскаго соуса сдѣлай подпалку, накаши оную приправленнымъ бульеномъ и положи въ него масло анчоусное.

220.

*Говяжья подлопаточная гасль съ соусомъ аше.*

Пригошоваляешя шѣмъ же образомъ, и послѣ изжаренія подаетя облишая соусомъ аше (см. Но 105).

221.

*Говяжья реберная гасль въ брезѣ.*

Оправь сію часль, сдвинь мясо съ конца кости, нашпикуй оное крупнымъ шпекомъ, спрыснушымъ повареннымъ сбшнемъ, шакже солью и перцомъ. Дно кошпрюли успели ломшями вешчиннаго сала, на оное положи ломшей шеляшины

и говядины, 14 морковей, 5 большихъ луковицъ, изъ кошорыхъ въ одну вошкнущо 3 гвоздка гвоздики, 2 лиспа лавровыхъ, немного шмина, пучокъ пещрушки и цибули. Опущай реберную часпъ нишками, положи въ брезъ, накрой свержа вешчиннымъ саломъ и шѣми же кореньями. Влей на эшо двѣ уполовныхъ ложки бульену и приспавъ на слабой огонь, накрой и упаривай 3 часа, или меньше, ежели реберная часпъ мягка. Когда она поспѣла, шо, вынувъ, сними съ ней нишки. Возьми немного сока изъ коспрюли, процѣди, сними съ него жиръ, увари; реберную часпъ гласируй и облей увареннымъ сокомъ.

222.

*Говяжья реберная гаспъ съ гласированными луковицами.*

Задержи эшу часпъ въ брезъ шѣмъ же образомъ, какъ сказано въ предшедшей спашѣ; когда поспѣла, сними съ ней нишки, дай осякнушь и выложи на блюдо; обложи вокругъ гласированными луковицами (см. Но 160) и облей тонкимъ Испанскимъ соусомъ обработаннымъ (см. Но 101), разведеннымъ немного сокомъ изъ бреза; счерпай жиръ и процѣди соусъ.

223.

*Говяжья реберная часть съ соусомъ томатомъ Индѣйскимъ.*

Сперва изгошовъ сію часть въ брезѣ по вышесказанному, дай оной осякнушь, положи послѣ на блюдо, загласируй и подлей подъ нее соуса помаша Индѣйскаго (см. No 118).

224.

*Говяжья реберная часть съ крошеными кореньями.*

Пригошова эту часть въ брезѣ, какъ сказано выше, дай оной обпечь, послѣ загласируй и положи на блюдо; вокругъ обложи крошеными кореньями (см. No 162). Морковь, искроша въ полоски, сдѣлай малую подпалку, смочи оную сокомъ изъ бреза; положи шуда же изкрошенное коренье, прибавь небольшой кусочекъ сахара и немного крупно исполченнаго перца; соусъ разводи жиже, чшобъ можно было уварить, и вышелъ бы оный вкусѣе; счерпай жиръ и выложи соусъ съ кореньями подъ реберную часть.

225.

*Говяжья реберная часть съ огурцами.*

Пригошовъ сію часть по сказанному выше въ брезѣ; дно блюда уклади кружечками огурцовъ, или вокругъ, разрѣзавъ каждый огурецъ вдоль на четверо; послѣ шого говядину гласируй и облей

огурцы увареннымъ Испанскимъ соусомъ (см. No 94 и 164).

Ежели упомянушаго соуса не случится, то сокъ изъ бреза процѣди; сдѣлай легкую подпалку и разведи оную процѣженнымъ сокомъ жидко, чшобъ можно было уваришь; положи шуда же изкрошенные огурцы и уваривай гораздо, для того, чшо огурцы всегда даюшъ изъ себя воду. — Чшо надлежишь до огуречныхъ чешвертинъ, оныхъ надлежишь прежде варить  $\frac{1}{2}$  часа въ соку брезномъ, съ прибавкою счерпываемого съ ошваровъ жира.

226.

*Говяжья реберная часть съ рокамболомъ.*

Равномѣрно пригошова оную въ брезѣ, съ прибавкою въ него немного чеснока, а для смоченія употребя  $\frac{1}{2}$  бушылки вина бблаго, когда поспѣла, вынь изъ бреза, дай осякнушь, загласируй и подавай съ рокамболомъ (см. No 161).

Въ недосташкѣ сего соуса, сдѣлай небольшую подпалку, накаши оную сокомъ изъ бреза, процѣженнымъ сквозь частое ситцо; сока положи довольно, чшобъ можно было уваришь до сгущенія. Очисти цѣлой спаканъ головокъ рокамбольныхъ, коихъ ошваривай въ водѣ, пока свободно будутъ раздавливашься отъ давления пальцомъ; нужно однако, чшобъ

онѣ не очень разварились. Положи головки въ соусъ, приправь немного крупно исполченнымъ перцомъ и до опшусканія на шолѣ держи на горячей золѣ.

227.

*Говяжья реберная часть съ виномъ малагою.*

Приготовь сію часть шѣмъ же образомъ, какъ для бреза, но шпекъ обваляй въ приносяхъ по больше; въ коспрюлю влей по полубушылки вина малаги и бульену; опшаривай говядину; послѣ того сокъ изъ коспрюли процѣди сквозь частое сѣшцо, счерпай съ него жиръ и увари шолько, чшобъ ошпалось онаго шпаканъ для подлишія подѣ реберную часть. Присаливашь сей соусъ должно съ ошпорожношью.

228.

*Говяжья реберная часть съ капустою.*

Задержи сію часть по обыкновенному въ брезѣ; вынь изъ бреза, дай осякнушь, загласируй, положи на блюдо, около обклади капустою (см. Но 44) и дробнымъ шпекомъ и облей уваренымъ Испанскимъ соусомъ (см. Но 94).

229.

*И н ы м ѣ о б р а з о м ѣ .*

Говядину, оправя, нашпекуй крупнымъ шпекомъ, опушай нишками, положи въ коспрюлю съ 4 морковями, 4 луковичами, изъ коихъ 1 нашыкана 3 гвоздками

гвоздики, съ 2 листьями лавровыми и малою долею шмина; налей водою и вари. Обваривай также въ водѣ дробнаго шпека въ продолженіи  $\frac{1}{4}$  часа, устели онымъ дно кошпрюли, на него положи капусту, накаши водою, приправь солью и перцомъ и упаривай въ продолженіи 2 часовъ; надобно, чтобъ въ кошпрюль непрерывно кипѣло; послѣ того обклади капустою около реберной части на блюдѣ, и смочи соусомъ или сокомъ изъ бреза. Присаливать должно немного, по причинѣ соли, въ вешчинномъ салѣ находящейся.

230.

*Говяжья реберная часть по хозяйкину.*

Оправя сію часть, нашпекуй крупнымъ шпекомъ; положи въ кошпрюлю кусокъ коровьяго масла величиною прошивъ 2 куриныхъ яицъ, дай маслу распуститься, положи въ него реберную часть, спрыснутую солью и крупно исполченнымъ перцомъ, приславъ на малый огонь, обжаривай и поворачивай разв до 2 или 3, наложивъ крышку; упаривая такимъ образомъ въ продолженіи  $1\frac{1}{2}$  часа, выложи на блюдо, обливъ сокомъ, который окажешся въ той же кошпрюль.

231.

*Говяжья реберная часть съ лактукъ-салатомъ.*

Задержи сію часть въ брезѣ; вынувъ

извѣ онаго дай осякнушь , загласируй , и выложа на блюдо , обложи кругомъ лакшукъ - салатомъ гласированнымъ и подлей подъ него Испанскаго соуса (см. No 94) сгущеннаго.

Ежели нѣтъ припасовъ извѣ сего составишь брезвѣ , по опшваривай реберную часть въ бульенѣ съ морковью , луковичами , шминомъ , лавровымъ листомъ ; гвоздикомъ , пучкомъ пепрушки и цибули ; ежели же вмѣсто бульена опшвариваешь въ водѣ , по приправь сверхъ того солью и крупно исполченнымъ перцомъ . Въ опшварѣ , опшв сего оставшемъ , опшваривай салатъ , кошорый прежде должно обваришь въ просшой водѣ , опушавъ нитками , выложишь въ холодную воду и выжашь извѣ него воду ; въ опшварѣ салатъ упаривашь должно около часа .

232.

*Говяжья реберная часть по провинциальному .*

Пригошовъ сию часть , какъ сказано выше по хозяйкину , но вмѣсто коровьяго масла употреби Прованское ; когда поспѣла , выложи на блюдо . Возьми 20 большихъ луковичъ , разрѣжь оныхъ сверха на двое , а попомъ въ ломшики ; положи въ коспрюлю  $1\frac{1}{2}$  чешверши фунша масла коровьяго , и разгоряча , обжаривай въ немъ лукъ , и когда оный поблѣкъ , влей

на него рюмку уксуса, немного бульена, приправь солью и перцомъ, и накрой лукомъ реберную часть. Жира съ соуса снимаешь не должно.

233.

*Говяжья реберная часть съ пуре луковымъ.*

Задержи эту часть въ брезѣ; когда поспѣла, дай ей опечь, выложи на блюдо и облей луковымъ пуре темнымъ (см. No 143).

234.

*Говяжьи филейки въ брезѣ.*

Изрѣзавъ говяжью филейную часть въ полоски, обери съ оныхъ весь жиръ; послѣ того уклади на столъ и приплюсни ладонью, чшобъ мясо къ столу не прилипло. Возьми оспрой ножъ, и запусня осприе онаго между кожею и мясомъ, слупи кожу съ каждой филейки. Очисти ихъ шакимъ образомъ, возьми крупнаго шпека, въ кошорый положи немного шмина, мѣлко исполченнаго или изрубленнаго лавроваго листа и разныхъ другихъ приносяей и немного соли; перевали въ эшомъ шпекѣ, и протерни онымъ филейки, а пошомъ каждую ссыгивая нитками, сообщи имъ какую угодно форму. Успели дно коспрюли ломшиями величиннаго сала, шеляшины и говядины; прибавь 4 или 6 луковиць, изъ коихъ одна нашыкана 3 гвоздками

гвоздики, 2 листа лавровыхъ, немного тимина, пучокъ петрушки и цибули; на это положи филейки, накрой саломъ, и вокругъ онаго обложи кусками мяса; вылей на это 2 полныхъ уполовныхъ ложки бульену, крошечку присоли, и приславя этошъ брезъ на слабый огонь, упаривай  $2\frac{1}{2}$  часа. Послѣ того сцѣди сокъ изъ этой кострюли сквозь ситцо и увари. Филейки выложи на рѣшето, и когда онѣ осянли, сними нитки и загласируй; выложи на блюдо и вылей на нихъ уваренной сокъ изъ бреза.

Ежели недостаешъ вещей для бреза, то филейки оправь, нашпекуй крупнымъ шпекомъ; очиски съ филеекъ положи на дно кострюли, на нихъ филейки, моркови, луковицъ, пучокъ поваренныхъ справъ и прибавь 2 уполовныхъ ложки бульену, а когда онаго нѣшъ, то воды и немного соли, а пошомъ поступи по вышеписанному.

235.

### *Говяжьи филейки съ огурцами.*

Оправь филейки и задержи въ брезѣ, какъ сказано въ предшедшемъ Но; вынь, дай имъ ошечь, загласируй и подавай на соусъ съ крошеными огурцами (см. Но 164).

Ежели сего огуречнаго соуса нѣшъ гошоваго, то упошреби сокъ изъ бреза.

Сдѣлай небольшую подпалку, разведи упомянутымъ сокомъ, пропусти сквозь частое сито, увари, счерпай съ нее жиръ, еще пропусти сквозь камлошовую цѣдилку, привари въ немъ филейки, и sprыснувъ крупнымъ шпекомъ, подавай.

236.

*Говяжьи филейки съ гласированными луковицами.*

Оправя филейки, задержи по вышесказанному въ брезѣ, дай онимъ осякнущь, загласируй ихъ, выложи на блюдо, окружи гласированными луковицами и облей Испанскимъ соусомъ обработаннымъ (см. № 102).

Въ недоспашкѣ сего соуса сдѣлай красную подпалку, накаши оную сокомъ изъ бреза, увари и выложи подѣ гласированныя луковицы (см. № 160).

237.

*Говяжьи филейки съ лактукъ-салатомъ.*

Пригошовь филейки по вышесказанному въ брезѣ, и загласировавъ, выложи на блюдо; кругомъ обложи салатомъ, пригошовленнымъ, какъ сказано будешъ въ ошдѣленіи огородныхъ зелени.

Когда нѣшъ лакшука, такимъ образомъ пригошовленного, по для лакшука употреби сокъ изъ бреза, упаривай въ немъ его часъ и подавай съ филейками.

238.

*Говяжьи филейки по Моглотову.*

Филейки надлежитъ заблаговременно приготовить въ брезѣ по вышечисанному; когда оныя изъ бреза будутъ вынушы и остынушъ, вырѣжъ въ нихъ скважину овальную, вынутое же мясо изрѣжъ въ жеребейки средней величины; увари соуса Испанскаго (см. Но 94), разведеннаго сокомъ изъ бреза, положи въ него жеребейки и держи на горячей золѣ. Предъ опусканіемъ на столъ разогрѣй филейки, дай имъ осякнущь, и загласировавъ, выложи на блюдо; сложи въ нихъ рагу, изъ помянушихъ жеребейковъ сосшавленное, и подле подъ нихъ негустаго соуса Испанскаго.

Въ недостаткѣ сего соуса, сдѣлай легкую подпалку, накаши сокомъ изъ бреза, увари и приправь вкусно.

239.

*Говяжьи филейки съ виномъ малагою.*

Оправь филейки, какъ сказано было выше, нашпекуй крупнымъ щецкомъ, обваленнымъ въ прянощяхъ, или сбишнѣ поваренномъ, и слегка спрысни солью; нашпековавъ, опушай филейки нипшкми. Дно кочшрюли уклади ломшями вешчиннаго сала, щеляшины и говядины; прибавь огородныхъ зеленей, на прим. моркови, луковицъ и проч. на эшо укла-

ди филейки, накрой вешчиннымъ саломъ и смочи  $\frac{1}{2}$  бушылкою вина малаги, или  $\frac{3}{4}$  бушылки, соображаясь величинъ филеекъ, и  $\frac{1}{2}$  уполовной ложки бульену; вари, и когда нѣсколько разъ вскипѣло, переславъ кострюлю на слабой огонь и упаривай  $2\frac{1}{2}$  часа; когда поспѣло, шо сокъ, въ кострюлѣ находящійся, процѣди сквозь частое сито; прибавь 3 соусныхъ ложки большаго соуса Испанскаго (см. Но 94), увари, пока сдѣлаешся гласомъ, привари въ эшомъ филейки, снявъ съ нихъ нишки, послѣ загласируй и облей увареннымъ соусомъ.

Ся филейки можно опваривашь особливо съ вешчиннымъ саломъ, кореньями, виномъ Малагскимъ и малою долею бульену.

240.

*Говяжьи филейки съ коришонами.*

Пригошова оныхъ какъ бы для бреза, нашпекуй дробнымъ шпекомъ, взошани на вершелъ и зажарь обыкновеннымъ образомъ. Послѣ шого коришоны изрѣжь въ полосочки; возьми 6 соусныхъ ложекъ соуса Испанскаго (см. Но 94), въ кошораго прибавь 3 споловыхъ ложки уксуса, немного соли, мягко исполченнаго перца шолько, чшобъ вкусъ онаго выказывался; прибавь шуда же 3 соусныхъ ложекъ консому (см. Но 84); увари все, пока укицишъ половина, пропусти

сквозь камлошовую цѣдилку, положи въ соусъ корнишоны и держи горячо, не допуская кипѣшъ. Продолжа жареніе филеекъ  $1\frac{1}{2}$  часа, выложи на блюдо и подлей подъ нихъ соусъ.

Въ недоспашкѣ Испанскаго соуса, сдѣлай легкую подпалку, накаши сокомъ избреза или, бульеномъ; приправь шѣмъ же образомъ, какъ и предшедшій; положи въ него изрѣзанные корнишоны, соли и перца.

241.

*Говяжьи филейки по Контіеву.*

Нашпекуй филейки шѣмъ же образомъ, какъ сказано въ предшемъ Но, и между перваго шпека изрѣдка крупнымъ шпекомъ, заверни и свяжи ихъ нитками въ подобіе улишки. Дно коспрюли вымажь масломъ коровьимъ, положи въ нее филейки, 4 моркови, 5 луковицъ, 2 листа лавровыхъ, пучокъ пшпрушки и цибули, 3 гвоздка гвоздики; положи шуда же уполовную ложку спудени, или бульена, накрой вымазаннымъ масломъ, и по коспрюль въ кружокъ обрѣзаннымъ листомъ бумаги и приставь на огонь; когда до нѣсколька разъ вскипѣло, перешавъ на слабой огонь, насыпь жару и на крышку коспрюльную; посмащривай временемъ въ коспрюлю, довольно ли филейки зарумянились: для сего пошреб-

но 2 часа времени; пошребно шакже, чшобѣ сокѣ въ косшрюлѣ уварился въ гласѣ, чшобы, вынимая филейки, можно было онымѣ загласировашѣ. Вынь изѣ косшрюли коренья и счерпай жирѣ; положи въ нее по 4 ложки соуса Испанскаго (No 94) и консома (No 84), чшобѣ оставшій гласѣ распустился; пропусти соусѣ сквозѣ камлошовую цѣдилку и вылей подѣ филейки.

Вѣ недосшашкѣ Испанскаго соуса, загласируй филейки гласомѣ изѣ косшрюли; положи въ гласѣ чайную ложечку муки крупичашей, смѣшай сѣ гласомѣ, влей рюмку бульена, привари и процѣди, присоли сколько надобно и облей онымѣ филейки.

242.

*Говяжьи филейки сѣ соусомѣ томатомѣ.*

Приготововь филейки шѣмѣ же самымѣ образомѣ, какѣ сказано въ предшешемѣ No по Коншѣеву, и подавай сѣ соусомѣ шомашомѣ Индѣйскимѣ (см. No 118); можно же филейки для сего задерживашѣ въ брезѣ, чшо придаешѣ имѣ вкуса.

243.

*Говяжьи филейки пряженныя.*

Разрѣжь филейную частѣ на чешверо вдоль, а пошомѣ въ корошкїя полоски и шоненькїя, и порасплющи оныя; обдѣлай оныя въ кружечки немного болѣе рубля

величиною, и наблюдай при себѣ, чѣшб не оспалось на кружечкахъ толстой кожи, и чѣшб всѣ они были одинакой величины; укладя ихъ плашмя въ сковороду, спрысни солью и крупно исполченнымъ перцомъ; распусти довольной кусокъ масла коровьяго и вылей на кружечки. Предѣ шѣмъ, какъ опускашь на столъ, присшавъ сковороду на жаръ и обжаривай сперва съ одной стороны, а пошомъ съ другой сполько, чѣшб подсохло. Изжаря, уклади кружечки вокругъ на блюдѣ къ краю, а остальныя въ срединѣ. Подавай, подливъ подѣ нихъ соуса пикана, или помаша, или масла анчоуснаго (см. Но 107, 119 и 139).

Ежели оныхъ соусовъ въ запасѣ нѣшб, то сдѣлай подпалку, положи въ нее оставшій сокъ съ сковороды, морковь изкрошенную въ жеребейки, 2. луковицы, 1 гвоздокъ гвоздики, 1 листъ лавровой; ужаривай въ подпалкѣ, накаши нѣмного бульеномъ и уваривай  $\frac{5}{4}$  часа; пропусти сквозь камлошовую цѣдилку, спрысни нѣмного крупнымъ перцомъ, прибавь корнишонъ, нишочку уксуса, словомъ сказашь, приправь вкусно. Можно прибавишь въ него и масла анчоуснаго, или подавашь просно; наблюдая однако, чѣшб соусъ былъ вкусенъ.

244.

*Говяжьи филейки , бифштекъ изъ нихъ.*

Изрѣжъ филейную часть поперегъ , чтобъ ломши были линій въ 10 толщиною , составили бы нѣкошорымъ образомъ кружки ; избеи оныя , очисти вокругъ , чтобъ не оспалось на нихъ кожи. Спарайся выбрашь филейную часть ошъ жирной скопины. Оправа кружки , спрысни ихъ солью и крупнымъ перцомъ , смочи въ расплавленномъ коровьемъ маслѣ , и жарь на рашпарѣ предъ самымъ шѣмъ временемъ , какъ опускашь на столъ. Въ блюдо подъ нихъ влей соуса дворецкого (см. № 125) , или пикана , (см. № 197) , или Испанскаго увареннаго (см. № 94) , или масла анчоуснаго (см. № 139) , либо помаша (см. № 118) , или жюсу шонкаго (см. № 83) , соображаясь вкусу. Въ сіи соусы присоединяють либо корншоновъ , или каршофелей , кои хъ должно , облупя , обжарить въ коровьемъ маслѣ ; пока побѣлѣють ; спрысни ихъ солью и поклади вокругъ бифштекковъ. Старайся надлежитъ , чтобъ мясо въ срединѣ удержало краснину.

245.

*Говяжьи филейки на вертелѣ.*

Вынь филейную часть , оставь на оной жиръ , или наложи на нее жиру на 3 пальца толщиною во всю длину ; над-

рѣжь поверхность жира, чтобы жарь лучше могь проникать въ филейную часть, которую взнижи на большой апелешь (спица) во всю длину, а потомь концы апелеша привяжи къ вертелу:  $1\frac{1}{2}$  часа довольно для изжаренія сей части. Когда поспѣла, подавай на блюдѣ, подливь подь нее соуса пикана (см. No 107), или подавай соусь къ сему жаренному въ особой соусницѣ. Соусь шампъ (No 118) также къ нему приличенъ.

246.

*Говяжья филейная часть цѣлая.*

Возьми филейную часть цѣлую, то есть, оми полстаго конца по короткiя ребры, обрѣжь оную сколько можно четверугольнѣ, поверхность сними и оставь полцины филейной части на 3 пальца. Возпни ее на вертелъ такимъ образомъ, чтобы она не вертѣлась; для чего урѣзи оную спичками и обвяжи нитками. Подають сiю часть, на смѣну большихъ блюдъ, съ соусомъ пиканомъ, въ котораго накрошено много коришоновъ (см. No. 107).

Сiю часть можно приготавливать въ одномъ брезѣ, ничемъ не смачивая, между двухъ огней, то есть, поставя на жарь кострюлю и на крышку также насыпавъ жару.

## О Т Е Л Я Т И Н Ъ .

Лучшее мясо шеленка двумбсячнаго. Сырое мясо шелячье бблизною своею немного превосходишь всб другаго рода мяса ; но сваренное приемлешь опшбннуу бблизну. Внутреннiя части шеляшб черношерстныхъ мало уважающся.

247.

*Телягья голова по натуральному.*

Возьми шелячью голову обваренную ; выбери изв ней кости до глазъ, опними челюсть нижнюю и опрубви челюсть верхнюю по самые глаза ; вымачивай голову часа 2 или 3 ; вскипяши воды вб большомб кошб, положи вб нее голову ; надлежишь оную погрузишь вб кипятокъ, чшобб не почернбла ; во время варенiя очерпывай прилбжно пбну, чшобы голова отб ней не почернбла ; послб получасоваго варенiя вынь голову и опусти вб лахань, налишую холодною водою ; оставь вб ней на полчаса, чшобы остыла ; послб шого вынь изв ляхани и обопри сухо полошенцомб ; опали надб яркимб пламенемб , чшобб испребишь осшашки шерсти ; еще вышри, опними отб ней языкъ , счисти бблую и швердую кожу , находящуюся внутри рша , оправь концы висящей кожи, опушай голову нишками , чшобы она казалась цблою ; напри оную лимономб, и покрывб

ломпями вешчиннаго сала, и положи вмѣстѣ съ языкомъ въ шелячій блондъ (см. № 82). Вари, счерпывая пѣну; наложи кружокъ бумажной, намазанной коровьимъ масломъ, и вари исподволь 3 часа; испышывай однако пальцомъ: ежели оное подъ нимъ вдавливаея, значить, что голова посѣла. Вынь оную изъ бланка предъ шѣмъ, какъ отпускаяшь на столъ, дай осякнушь, и выложи на блюдо, разрѣжь кожу, находящуюся на черепѣ, концомъ ножа; разломи черепъ, вынь кости, покрывающія мозгъ, и оставь онаго открытымъ. Съ языка облупи кожу швердую и расплашай языкъ вдоль, прысни солью, крупно исполченнымъ перцомъ, обмочи въ масло коровье; изжарь языкъ на рашварѣ, наложи на морду, посынь изрубленною пепрушкою, и подавай съ салатнымъ соусомъ, или взогрѣй въ кострюлечкѣ уксуса, положи въ него сала, мѣлко исполченнаго перца, цибули или шалшу, и подавай къ головѣ въ особой соусницѣ. Сію голову подають во второй подачѣ на смѣну суповъ.

248.

*Телячья голова по Детильероу.*

Возьми шелячью голову самую бѣлую, выбери изъ ней всѣ кости и вымачивай

шѣмъ же образомъ, какъ сказано въ предшедшемъ Но; вынь мозгъ и вымачивай, сними еб него первую кожицу, оберн жилочки; опусти мозгъ въ кипящую воду, въ которую положена нишочка уксуса; послѣ того возьми тонкаго блонда, въ которомъ свари голову:  $\frac{3}{4}$  часа для сего довольно. Въмѣсто блонда, описаннаго въ Но 82, можно употреблять для опвариванія бланъ, шо есть, воду, подбишую муною. Оспудя голову, обопри до суха, опали, какъ сказано въ предшедшемъ Но, разрѣжъ въ куски, оспавъ глаза и уши цѣлыми, и послѣ того уже опваривай въ бланкѣ, опушавъ нишками. По свареніи, дай осякнупъ, сними нишки, уклади куски на блюдѣ; мозгъ вынь и положи на обоихъ концахъ блюда. Опними языкъ, изрѣжъ въ жеребейки и положи въ соусъ. Возьми почши полную ложку уполовную соуса Испанскаго, въ котораго влей полбушылки вина Шампанскаго, положи 6 маленькихъ головокъ пименшу, шо есть, гвоздичныхъ головокъ, крупно исполченныхъ, 6 соусныхъ ложекъ консому (см. Но 84); увари соусъ, пока половина выкипипъ. Когда соусъ поспѣлъ, положи въ него корнишонъ, изрѣзанныхъ въ полосочки, языкъ, искрошенной въ жеребейки, и печерицъ; вылей эшо рагу на голову, выложенную на блюдо.

249.

*Телячья голова терелахою.*

Приготовь голову шѣвъ же образѣмъ, какъ сказано въ предшедшемъ Но, и изрѣжь въ куски. Возьми чистое полотенцо выщелоченное, которое сполосни въ чистой водѣ и разстели на столѣ; положи на него слой вѣщиннаго сала; куски шелячьей головы, опухавъ нитками, уклади на ломши сала, а попомѣ опять накрой ломши сала, заверни полотенцо и съ обоихъ концовъ завяжи нитками, положи въ коспрюлю и вылей на это поэль (см. Но 93); прибавь шуда же бушылку мальвазирь-мандеры и вари. Когда нѣсколько разъ вскипѣло, переставь на слабой жарѣ; на крышку коспрюльную насыпь жару и дай исподволь упариваться: 3 часовъ для сего довольно, при чемъ должно сѣблостъ испещивать шпекоевальною иглою. Если куски окажутся еще тверды, то вареніе продолжай. Отпуская на столѣ, возьми полотенцо за оба конца, вынь изъ коспрюли, развяжи нитки, дай кускамъ осякнуть, выложи на блюдо и вылей на нихъ слѣдующее рагу:

250.

*Рагу для телячьей головы терелахою.*

Возьми 4 полныхъ уполовныхъ ложки, или больше, шоцкаго соуса Испанскаго

(см. № 94), положи въ кошпрюлю; вылей шуда же бушылку малвазирѣ-мандеры, полныхъ 3 ложки уполовныхъ консому, положи крупно истолченныхъ 6 гвоздичныхъ головокъ; увари соусъ, пока оспанешся онаго шолько половина; и когда посидѣвъ, положи въ него кусковъ шелячьяго хвоста, языкъ, изрѣзанной въ кусочки, пепушьихъ гребней и пупковъ, кусочковъ шелячьяго сладкаго мяса и другихъ подобныхъ приборовъ, кои должны бышь ошварены; можно шакже прибавишь къ сему 8 или 10 желшковъ яичныхъ, въ густую сваренныхъ, 12 кончиковъ ошѣ яичныхъ бѣлковъ, коришоновъ, изрѣзанныхъ вдоль въ полосочки, печерицъ, раковыхъ шеекъ, сѣмянъ капуциновыхъ, соленыхъ въ уксусѣ; содержи эшо рагу горячо, но кипѣшь не допуская, и выложи оно на шелячью голову, складенную пирамидою. Пошребно, чшобъ эшо рагу было довольно присолено. Ежели тошоваго соуса нѣшѣ, по сдѣлай подпалку нѣсколько густую и накаши сполько, чшобъ сдѣлалось жидко, какимъ нибудь ошваромъ мяснымъ и виномъ мандерою; можно шакже для накашу упошребишь ошваръ, въ кошоромъ варилась голова. Въ недоспашкѣ описанныхъ приборовъ для рагу, можно въ него положишь шо, чшо случишся; но не

льзя обойтись безъ коришпоновъ, яиць, въ густую сваренныхъ, шелячьихъ хвостовъ и гвоздичныхъ головокъ. Ежели не случится поэли, въ чемъ опваривашь голову: по можно положишь въ ко-спирюлю кусокъ масла коровьяго, испер-паго на шерку вешчиннаго сала, ломши-ковъ лимона безъ корки, бѣла и сѣмя-чекъ; прибавишь 3 моркови, 4 лукови-цы, 3 гвоздка гвоздики, 3 лисна лавро-выхъ и шмина; обжарь все эло въ ма-слѣ, и когда ужарилось, накапи бупыл-кою малвазирѣ-мандеры, сѣ прибавкою ма-лой доли бульену; вари счерпывая пѣну; приправь солью, крупно исполченнымъ перцомъ, и облей эшимъ шелячью голо-ву, опваренную въ полощенцѣ, такъ какъ сказано выше.

251.

*Телясья голова тиненая.*

Опваря голову по натуральному или инымъ образомъ, изрѣжь оную въ куски средней величины; положи въ посудину и налей маринадомъ (см. Но 156); спа-райся, чшобъ куски ошались погружен-ными въ приправъ; сдѣлай шѣсто для пряженія (см. Но 157); вынь куски изъ маринада, дай имъ осякнущь и положи въ шѣсто; обжаривай оное въ маслѣ не слишкомъ разгоряченномъ,

212.

*Телятъя голова по Пулетову.*

Обжарь въ маслѣ коровьемъ поваренныхъ душистыхъ правъ, пересыпь немного мукою, смочи бульеномъ, положи немного соли и крупно исполченнаго перца; уваривай эшотъ соусъ  $\frac{1}{4}$  часа; положи въ него куски, обрѣзанные съ шелячьей головы, и упаривай немного на слабѣмъ жару, чшобъ было только горячо. Предъ оппусканиемъ на столъ подбей 2 или 3 яичными желтками, соображаясь величинѣ соуса; мѣшай непрерывно, не допуская кипѣшь, чшобъ не свернулись яйца; предъ опсыланиемъ же на столъ влей въ него крошечку лимоннаго сока, или хошя уксуса.

253.

*Телятъя голова фаршированная.*

Выбери изъ шелячьей головы всѣ кости, но такъ, чшобъ разрѣзавъ ножемъ, произведенныхъ примѣшно не было; также постарайся, чшобъ и глаза держались на своемъ мѣстѣ. Вынувъ кости, вымочи ошашокъ головы въ холодной водѣ; ошвари, наблюдая шого, чшобъ голова удержала свой видъ, какъ бы была съ костями; выложи въ холодную воду, обошри; и послѣ опали ошашки шерсти. Сдѣлай годиво (родъ фарша). Когда оное смочено будешъ, чшобъ  $\frac{5}{4}$  доли она-

го промокло, шо положи въ эшотв фаршв довольно повареннаго сбишя, изрубленыхъ петрушки и шалоша; начини эшимв фаршемв голову, оправь оную въ ея надлежащій видв, зашей по разрвзамв и оправь. Приготовя такиив образомв голову, натри оную свѣжимв лимономв; возьми полопенцо чистое и тонкое, наклади на него слой извлоншей вещчиннаго сала, положи на сало голову, и обвернувв полопенцомв, обвяжи нитками шакв, чтобв сбереглась форма головы; положи въ коспрюлю, вылей въ нее поэмь и двѣ бушылки вина Шампанскаго (или бержерака, или все равно вина Горскаго); упаривай голову 3 часа между двухв огней, шо есль, посшавя коспрюлю на жарв и насыпавв онаго сверха на крышку коспрюльную. По прошешви сего времени вынь голову, развяжи нитки, выиросшай голову, и подшавя крышку, спусти на блюдо и выложи на нее нижеписанное рагу. — Въ случаѣ, когда нѣшв поэмь, въ чемв ошваривать голову, положи въ коспрюлю хорошій комв масла коровьяго и вещчиннаго сала, истершаго на шерку, 4 моркови, 5 луковицв, 3 гвоздна гвоздики, 3 лиспа лавровыхв, немного пмину, 2 лимона, въ кружечки изрвзанныхв, у кошрыхв бѣлокв обрвзанв и сѣмячки вы-

кинушы ; обжаривай все эшо , и когда довольно обжарилось , вылей на оное 2 бушылки бержерака , приправь солью и крупно исполченнымб перцомб ; вари , снимая пѣну , а пошомб положи въ эшо голову , пригошвленную по вышесказанному .

254.

*Рагу для тсягъей фаршированной головы.*

Положи 4 полныхб уполовныхб ложки большого соуса Испанскаго (см. Но 94) , вылей шуда же бушылку бержераку или вина Горскаго , 2 упуловныхб ложки консому (см. Но 84) ; увари , пока выкипѣла половина : соусб будешб имѣшь довольно густошу ; пропусти оный сквозь камлошовую цѣдилку въ другую коспрюлю , въ кошорую положено обваренныхб годиво , передѣланыхб въ шарики , чашечекб аршишочныхб , ошваренныхб въ бланѣ (см. Но 154) , печерицѣ , шелячьяго сладкаго мяса ошвареннаго и раковыхб шеекб ; поддерживай рагу эшо въ горячешпи , не допуская кипѣшь ; опуская на столб , облей онымб шелячью голову .

Въ недоспашкѣ Испанскаго соуса , для сего рагу сдѣлай довольно густую подпалку , накаши оную оспашками ошвара , или уношреби , процѣдя сквозь сито , ошварѣ , въ кошоромб варилась голова ; счерпай сѣ него жирб и накаши подпалку ; при-

бавь къ шому полбушылки вина Горскаго, полную уполовную ложку бульена; увари, пока довольно сгустѣешь; счерпай жиръ и пропусти сквозь цѣдилку въ шу ко-спрюлю, въ кошорой приготоовлено рагу; приправь немного крупнымъ перцомъ; содержи горячо, не допуская кипѣшь.

255.

*Телятъи ноги.*

Приготоовленіе оныхъ шже самое, какъ и шелячьей головы (см. предше-дшія спашьи); подаюшь ихъ по нашураль-ному, въ маринадѣ и разныхъ рагу.

256.

*Телятъя брызжейка.*

Вымочи сію внутреннюю часть въ хо-лодной водѣ и переложи въ кошелъ, на-лишой кипяшкомъ; когда она варилась немного болѣе  $\frac{1}{4}$  часа, выложи опять въ холодную воду; когда же совсѣмъ остыла, опушай нипками и вари въ блакѣ (см. Но 154). Инымъ образомъ: можно оную ошваривашь въ водѣ съ 2 морковями, 3 луковницами, 2 гвоздями гвоздики, 2 листьями лавровыми, малою долею шмина, пучкомъ пепрушки и ци-були, рюмкою уксуса и солью; двучасо-ваго времени довольно для сваренія брыз-жейки. Приличнѣйшій къ сему соусъ со-сшавляешся изъ уксуса, вареннаго съ солью и перцомъ: пошребно положишь сихъ

приправѣ довольно, пошому что брызжейка, инако съ Французскаго фрезѣ называемая, сама по себѣ никакого вкуса не имѣетъ.

257.

*Телятій языкъ въ соусѣ ликанѣ.*

Возьми шелячьихъ языковъ довольно для составленія блага блюда въ подачу. Языки сперва вымочи, послѣ того отваривай съ добрую  $\frac{1}{4}$  часа; выложи въ холодную воду, оправь, нашпекуй дробнымъ шпекомъ, обваленнымъ въ приправахъ. Положи языки въ брезѣ, или въ мясной опварѣ, съ нѣсколькими морковями, луковицами, гвоздикомъ, шминомъ, лавровыми листьями, взявъ оныхъ по немногу, и полную уполовную ложку бульену. Трехъ часоваго времени довольно для сваренія языковъ. Облупи съ языковъ верхнюю кожу, загласируй ихъ, уложи къ краямъ блюда, а въ средину положи овальную корку блага хлѣба, и облей языки соусомъ ликаномъ (см. Но 107).

258.

*Телятїи уши по Италіански.*

Очисти 8 ушей шелячьихъ обваренныхъ, опвари до полуспѣла, выложи въ холодную воду, выпри, опали, разрѣжь концы ушей до половины. Дно кастрюли устели ломтями вешчаннаго сала; на оное поклади уши, накрой

ломшиями же сала, сверхъ сего вылей поэль (см. Но 93), и внушри ко-спрюли накрой кружномъ бумаги, вымазанной коровьимъ масломъ; упаривай въ продолженіи  $1\frac{1}{2}$  часа; послѣ того, вынувъ, дай осявнушь, поклади на блюдо и облей соусомъ Ишаланскимъ.

Ежели нѣтъ поэли, то уклади уши между ломшей сала, накаши увареннымъ бланомъ (см. Но 154) и вари.

259.

*Телятъи уши тиненя.*

Оправь уши и опвари по сказанному въ предшедшемъ Но, начини ихъ фаршемъ варенымъ (см. Но 155); сгладь фаршъ, обмажь яйцомъ, обваляй въ крошкахъ бѣлаго хлѣба, обжарь въ масле коровьемъ и подавай, подливъ подъ нихъ шонкаго жюсу (см. Но 83).

260.

*Телятъи уши въ маринадѣ.*

Приготовь уши по вышесказанному приготовленію по Ишаланскимъ и вари ихъ въ бланѣ (см. Но 154); свари, вынь и дай имъ осякнути; разрѣжь каждое вдоль на двое, на шрое или на чешверо, какъ заблагоразсудишь. За  $\frac{1}{4}$  часа предъ опусканіемъ на столъ, взлей на нихъ маринаду (см. Но 156), послѣ того вынь, дай осякнути, облей шѣштомъ для пря-

женія (см. No 157), обжаривай въ маслѣ коровьемъ не слишкомъ разгоряченномъ. Когда позарумянились, поклади на салфетку, дай осякнущь, выложи на блюдо. Обжарь въ маслѣ горсть пепрушки и сложи оную на ушахъ пирамидою.

261.

*Телятъи уши въ рагу съ грибами.*

Уши равнымъ образомъ пригошовь по сказанному выше по Италіански; когда же сварились, вынь, дай осякнущь и сложи на блюдо, облей рагу, сдѣланнымъ изъ грибовъ. Печерицы или иные хорошіе грибы должно обжарить въ маслѣ, влишь на нихъ 4 полныхъ соусныхъ ложки соуса бархатиспаго (см. No 95), сполько жежонсома (см. No 84); дай соусу укипѣть до половины. Опшуская на споль, подбей рагу 2 яичными желтками и вылей оное на уши, складенныя на блюдо.

262.

*Телятъи мозги въ поэль.*

Возьми мозгъ изъ 3 телячьихъ головъ, слупи съ нихъ тонкую кожицу, обернѣжилки, находящіяся на второй кожѣ; вымачивай мозги въ холодной водѣ 2 часа; пригошовь полную кошпрюлю кипяшка, въ кошорую положи горсть соли и полшпакана уксуса; обваривай мозги  $\frac{1}{4}$  часа въ кипяшкѣ, а вынувъ изъ онаго, переложимъ въ холодную воду. Устели дно

воспряли ломьями вешчиннаго сала, на нихъ поклади мозги, накрой ломьями же сала, влей поали сполько, чшобъ могло вариться. — Ежели нблв поали, то вари мозги между ломшей вешчиннаго сала, кружковъ лимона, или вмбшо онаго сб полспаканомъ уксуса, морковью, луковицами. 2 гвоздками гвоздики, 2 лисшами лавровыми, малою долею шмина, пучкомъ пепрушки и цибули; накащи бульеномъ, когда оный еспь, а вв недоспашкв осоленою водою.

263.

*Телягы мозги сб соусомъ Голландскимъ.*

Оправь и вари мозги шбмв же образомъ, какъ сказано вв предшедшемъ Но; оппуская же на споль, дай онымъ осякнушь, спараясь сберечь цблыми, и слади на блюдо, шонкими концами вв средину, на кошорой положи хорошаго рака. Возьми соуса бархашисшаго увареннаго, (см. Но 95), вв кошораго пусти нишочку уксуса эспрагоннаго; еще возьми фаршу равигошнаго обвареннаго и прошершаго сквозь сипо, и положи вв соусв вв шо самое время, когда оппускашь на споль. Ежели соусв окажется не довольно зеленв, то подбей вв него немного зелени (см. Но 142).

Когда не случилось соуса бархашисшаго, сдблай легкую подмавку бблесую,

(см. № 97), наваши бульеномъ, пусти нишочку уксуса эстрагоннаго, приправь крупнымъ перцомъ и увари; опшуская на сполъ, положи изрубленнаго равигоша и зелени № 142 для подзелененія соуса, присоли.

264.

*Телягы мозги съ соусомъ дворецкаго.*

Мозги оправь и свари по сказанному въ предшедшей спашьбъ, дай онымъ осякнущь и выложи на блюдо. Положи въ коспрюлю  $\frac{1}{4}$  фунша хорошаго масла коровьяго, 3 чешвершыхъ доли ложки сподовой муки, соли, крупно исполченнаго перца, нишочку уксуса эстрагоннаго и немного воды; приславь на огонь и вымбшивай: пошребно, чшобб соусъ эшомъ имблв довольно гущошы для закрышя мозговъ.

265.

*Телягы мозги въ мателотъ.*

Оправь мозги шбмъ же образомъ, какъ сказано о мозгахъ въ поэлъ, вари ихъ между ломшей вешчиннаго сала, съ 2 морковями, 3 луковицами, изрбзанными въ ломшники, 2 лисшами лавровыми, пучкомъ пешрушви и цибули; смочи мозги виномъ бблымъ и продолжай вареніе  $\frac{5}{4}$  часа. Когда мозги сварились, по предъ самымъ опсыланіемъ на сполъ дай онымъ осякнущь, выложи на блюдо.

Возьми малыхъ луковыхъ облупленныхъ, обжарь въ коровьемъ маслѣ, пока поблѣкнушъ; перебни коспрюлю, возьми немного подпалки, разведи оную бѣлымъ виномъ, малымъ количествомъ жюсу (см. Но 83); вылей эшотъ соусъ на луковицы, прибавь печуицъ, или иныхъ грибовъ и полной пучокъ поваренныхъ шравъ; вари, счерпывая пѣну и жиръ а когда сварился, вылей на мозги. Пошребно, чшобъ соусъ эшотъ былъ ни густъ, ни жидокъ, шакже довольно присоленъ.

266.

*Телятши мозги съ масломъ тернымъ.*

Свари мозги по вышешисанному; предъ опшусканиемъ на шолъ вынь, дай осякнущъ и выложи на блюдо. Возьми масла коровьяго чернаго (см. Но 166), облей онымъ мозги, а по срединѣ положи нучку поджаренной въ маслѣ пешрушки.

267.

*Телятши мозги пряженые.*

Мозги свари шѣмъ же образомъ, какъ сказано выше; послѣ шого каждой разрѣжь на шестеро, сложи въ посудину, спрысни мѣлкою солью, малою долею перца, и влей шолько укуса, чшобъ мозги онымъ напишались. Когда посыдашь на шолъ, дай мозгамъ осякнущъ, обмочи куски въ шѣшо для пряженія

(см. № 157), обжарь въ маслѣ не слишкомъ разгоряченномъ, выложи на салфешку осякнушь, сложи на блюдо и сверху положи горку обжаренной въ маслѣ коровьемъ пепрушки.

268.

*Телятъи мозги съ соусомъ томатомъ.*

Мозги изгошовъ шѣмъ же образомъ, какъ выше писано о мозгахъ въ поэлѣ; опшуская на шолѣ, дай имъ осякнушь, выложи на блюдо и влей подъ нихъ соуса шомаша (см. № 118).

269.

*Телятъи мозги съ масломъ раковымъ.*

Оправъ и свари мозги шакимъ же образомъ, какъ сказано о мозгахъ въ поэлѣ. Опшуская на шолѣ, дай имъ осякнушь и выложи на блюдо. Возьми 4 полныхъ соусныхъ ложки соуса бархатисшаго (см. № 95 или 96) увареннаго, положи въ него кусокъ раковаго масла (см. № 140) съ небольшое яйцо величиною, вымѣшай, чшобъ масло распушилось и съ соусомъ соединилось, но до кипѣнiя не допускай; приправъ крупно исполченнымъ перцомъ и вылей на мозги.

270.

*Телятъи мозги асликомъ.*

Сваря мозги шѣмъ же образомъ, какъ сказано объ нихъ въ поэлѣ, наложи въ

форму аспика горячаго на  $\frac{1}{4}$  вершка полщиною (см. Но 79). Когда аспикъ остылъ и сѣлъ, разрѣжь мозги на чешверо, положи оныхъ сверхъ аспика и залей аспикомъ, почши остывшимъ, шакъ, чшобб мозги онымъ закрыло; пославъ форму на ледъ, чшобб спудень засшыла; предъ оппусканиемъ на столъ пошогрей форму надъ лучинкою, чшобы спудень опъ формы опшсала, или поддержи форму нѣсколько минушъ въ теплой водѣ, наложи блюдо на форму и выпрокинь. Ежели спудень изъ формы не выходишъ, шо обверни оную нагоряченною вешошкою. Сними форму опсторожно, чшобб не повредишь фигуры. Въ случаѣ, ежели на блюдо попадетъ распившейся спудени, шо возьми соломину и сними посредствомъ оной излишнее.

271.

### *Телягы хвосты въ терринѣ.*

Возьми 7 или 8 телячьихъ хвостовъ для сдѣланія рагу, сосшавляющаго шеррину; разними хвосты въ куски по сшсшавамъ, чшобб изъ каждаго вышло по 4 или по 5 кусковъ; обжарь ихъ въ маслѣ коровьемъ, не допуская зарумянѣшь для того, чшо рагу сему должно бышь бѣлому. Когда хвосты въ маслѣ прожарились, пересыпь ихъ 4 споловы-

ми ложками муки и вымѣшай, чшобѣ съ масломѣ соединилась; накаши 4 уполовными ложками консому (см. Но 84) и вымѣшивай рагу, пока закипишь; положи тогда горсть очищенныхъ грибовъ, пучокъ петрушки и цибули; продолжай варить, счерпывая жирѣ, пока рагу укипишь четвершая доля; и когда посѣло, вычерпай куски хвостовѣ, также и грибы проскваженною поваренною ложкою и сложи въ другую кастрюлю; въ оставшій соусъ влей полную уполовную ложку соуса бархатистаго (см. Но 96) и увари. Усмотри, чшо уже довольно уварилось и сгустѣло, пропусти соусъ сивозѣ камлошовую цѣдилку въ шеррину, шо ешь, въ чашу; на эшо рагу уклади куски хвостовѣ предѣ самымъ оппусканиемѣ на столѣ, давъ онымъ осякнушь; прибавь къ сему маленькихъ кусковѣ опѣ лопаточной шелячьей ядерной части, также кусочковѣ шелячьаго сладнаго мяса, обжаренныхъ въ коровьемѣ маслѣ; подбей рагу 5 яичными желтками, мѣшая надѣ жаровнею и не допуская кипѣшь, изѣ опасенія, чшобѣ яйцы не свернулись; вылей оное въ чашу на хвосты и прочее; до оппусканія на столѣ держи на горячей золѣ. Соуса должно бышь довольно, чшобѣ всѣ приборы сего рагу онымѣ покрыло.

272.

*Телятты хвосты въ бланѣ.*

Хвосты оправь, обжарь въ маслѣ и пересыпь мукою шѣмѣ же образомъ, какъ сказано въ предшедшей сщашѣ; накаши водою, прибавь пучокъ петрушки и цибули, 2 листа мавровыхъ, печерицѣ, соли и немного крупно исполченнаго перца, счерпай пѣну; когда уварилась четвертая доля, сними жирѣ, положи очищенныхъ луковокъ одинакой величины; вари не слишкомъ, изв ошорожности, чшобѣ не закипѣло. Оппуская на столѣ, подбей 4 яичными желтками, большимъ или меньшимъ числомъ оныхъ, соображаясь количесству рагу, присоли. Эшо рагу можно дѣлать и шемное, подцѣвчивая оное шемною подпалкою.

273.

*Телятты лопатка.*

Обыкновенно часть сию жарятъ, просовывая вершелѣ близъ кости: въ 2 часа она совершенно прожаривается.

274.

*Телятты лопатка въ галактинѣ.*

Возьми шелячью лопатку мясншую и на верхней части ничемъ неповрежденную; выбери изв ней всѣ кости, ошними и часть мяса, изв кошораго сдѣлай фаршѣ, ежели нѣшѣ инаго мяса шелячьего; на фуншѣ мяса положи фуншѣ

вещчиннаго сала, которыхъ изруби; наложи сего фарша на лопашку поболье, нежели на полвершка, наложи слой шпеку и кусковъ языка говяжьяго, приготовленнаго экарлапомъ (см. въ ошдѣленіи о говядинѣ), и шрюфелей, ежели оныя есть: нѣкоторыя прибавляющъ къ сему и яичницу, сдѣланную съ зеленью шпинатною. Положи, ежели угодно, и моркови, изкрошенной въ полосочки. Чшобы галаншинъ мармировать, прикрой все фаршемъ, наложи еще шпека, шрюфелей и проч., а пошомъ еще слой фарша. Употребя все приготовленное, закамай лопашку по длинѣ, сгладь, обложи ломьями вещчиннаго сала, опушай нишками, заверни въ канву или полотенцо и еще опушай вишкою, чшобы во время варенія удержала хорошую свою форму; положи въ коспрюлю, въ кошорой дно устлано ломьями вещчиннаго сала, шеляшины; положи шуда же 2 шелячьихъ ноги обваренныхъ, кости, вынушыя изъ лопашки, 6 морковей, 8 или 10 луковицъ, изъ коихъ въ одну вошкнушо 4 гвоздка гвоздики, 4 лиспа лавровыхъ, немного шмина, большой пучокъ пепрушки и цибули; накаши бульеномъ, а ежели онаго нѣшъ, по осоленою водою; вари 3 часа, испышывая однако, и ежели лопашка сварилась,

по вынь вонь, выжми изъ ней весь опварь и осууди. Опварь процѣди сквозь тонкую сальфешку. Въ коспрюлю выпусти 2 яйца цѣлыхъ, взбей гораздо и выложи на спудень, положи немного крупнаго перца, повареннаго сбишья, одинъ листъ лавровой, немного шмина, горстку листьевъ петрушечныхъ, вымѣшай и вари. Когда закипѣло, сославъ коспрюлю на горячую золу, накрой, и на крышку насыпь жара и упаривай полчаса: пошребно, чшобъ эшо происходило исподволь; послѣ чего спудень процѣди сквозь сальфешку, не прожимая, но чшобы спудень свободно спекала, и дай ей засшынушь и сѣсть. Обложи лопашку и укрась эшою спуденью. — Не должно забышь положишь въ фаршъ соли, крупно исполченнаго перца, немного повареннаго сбишья, кошорый, какъ извѣстно, сосшоишь изъ 4 приностей: мушкашнаго орѣха, корицы, гвоздини и гвоздичныхъ головокъ. Опсылая на споль, укрась блюдо 4 яичными желцками, обложенными фаршемъ.

275.

*Телятъя лопатка съ крошеными кореньями.*

Выбери изъ лопашки кости шѣмъ же образомъ, какъ и для галантина, прошекуй внутри шпекомъ, обваляннымъ въ приностяхъ, смѣшанныхъ съ мѣлкою

солью, мѣлко изрубленными пепрушкою, 2 лавровыми листьями, съ прибавкою шмина. Нашпековавъ лопашку, закапай ее вдоль, опущай нитками, и посплавъ на дно коспрюли ломшей вешчиннаго сала, шеляшины и кости, вынушыя изъ лопашки, положи на эшо свернушую лопашку и накрой вешчинкымъ саломъ; прибавь шуда же 6 морковей, 7 или 8 луковиць, 2 листа лавровыхъ, 3 гвоздка гвоздики, пучокъ пепрушки и цибули; накаши бульеномъ, накрой вымазанною масломъ бумагою, доведи до кипѣнiя, и посабъ переставь на огонь слабой; на крышку коспрюли насыпь жару: 3 часоваго времени довольно для сего пригошования. Ошпуская на шолъ, лопашку вынь, сними нитки, дай осякнущь, гласируй и выложи на продолговатое блюдо. Изгошовъ довольное количесшво кореньевъ, изкрошенныхъ и обрѣзанныхъ въ подобiе оливокъ, или палочекъ: надлежишь оныя сварить въ соусъ шемномъ (см. Но 162) и обкласъ оными лопашку. Блюдо эшо подають на смѣну первой подачи.

Ежели для ошвариванiя лопашки не случишся ни вешчиннаго сала, ни шеляшины ошъ другихъ часшей: шо положи оную шолько съ вынушыми коспями, отородными расшѣнiями и души-

спыми правами; а въ недостащѣ бульену, накаши осоленою водою. Когда же нѣшѣ соуса для кореньевъ, то сдѣлай легкую подпалку, разведи отваромъ, въ кошоромъ варена была лопатка, и положи въ это коренья, опваренные особливо до полусушлости, съ маленькимъ кускомъ сахара. — Сію лопатку можно обкладывать салатомъ, или обливать грибнымъ пуре (см. Но 150), и проч.

276.

*Телятъя грудина.*

Сія часть составляетъ отличную сѣдъ; надлежало бы занять много мѣста, естли бы описывать есѣ изъ ней пригошвленія.

277.

*Телятъя грудина гласированная.*

Разними грудину въ куски сколько можно четвероугольные, вынь изъ нихъ кости по самымъ 2 пальца разстояніемъ отъ хрящей; скрѣни мясо шпильками; не забудь опрѣзашъ косточки мягкія, находящіяся съ наружною хрящей; положи грудину въ кастрюлю стороной хрящей и вылей шуда же уполовную ложку студени; накрой ломтями вѣщиннаго сала и намазанною масломъ коровьимъ бумагою; доведи до вскипѣнія, и послѣ переславъ на огонь слабой, накрой, и на крышку насыпь жару: въ  $2\frac{1}{2}$

часа грудина поспѣетъ. Въ случаѣ, когда нѣтъ сваренной спудени для налишя на грудину, то положи 3 или 4 моркови, 4 луковицы, 2 листа лавровыхъ, 2 гвоздка гвоздики, уполовную ложку бульену. Въ недоспашкѣ сего послѣдняго, употреби воду немного осоленую, положи пучокъ пепрушки и цибули. Когда грудина почти уже поспѣла, вынь приправы, а сокъ, оставшійся въ кострюлѣ, увари въ гласѣ; когда же грудина поспѣла, и гласѣ прикипѣлъ ко дну кострюли, переверни грудину, чшобъ верхняя ея сторона заглазировалась. Опшуская на сполѣ, вынь шпильки, выложи грудину на блюдо; а въ гласѣ положи 2 полныхъ соусныхъ ложки соуса Испанскаго (см. No 94), и ложку бульену; опдѣли гласѣ опъ дна кострюли, и давъ оному распуститься, вылей эшошъ соусъ на грудину.

Въ недоспашкѣ упомянушаго соуса, опними жирѣ, находящійся на гласѣ, брось въ него муки, влей немного бульену или воды; вари, чшобъ гласѣ опкипѣлъ, мѣшая деревянною ложкою; приправь солью и перцомъ, ежели соусъ окажется прѣсенъ, и подавай съ грудиною.

278.

*Телятъя грудина съ лактукъ-салатомъ.*

Оправь и разными шелячью грудину

пѣмъ же образомъ, какъ сказано въ предшедшей спашѣ; равномерно устели дно кошрюли ломьями вѣщиннаго сала, морковью, изкрошенною въ ломшики, луковицами, 2 лиспами лавровыми, пучкомъ пепрушки и цибули; уклади грудину, накрой вѣщиннымъ саломъ, накали бульекомъ и присоли; содержи на маломъ огнѣ  $2\frac{1}{2}$  часа. Предъ опусканіемъ на столъ выбери грудину, дай ей осякнущь, гласируй, выложи на блюдо и вокругъ обклади свареннымъ и гласированнымъ лавшукъ-салашомъ (см. No 8 и 9); подлеи подъ него соуса Испанскаго обрабошаннаго (см. No 101).

Ежели соуса не случится, то сдѣлай легкую подпалку, накали сокомъ изъ кошрюли, въ кошорой варилась грудина, увари и приправь крупно исполченнымъ перцомъ.

279.

*Телятъя грудина съ пуре грибнымъ.*

Пригошовь грудину пѣмъ образомъ, какъ сказано выше о грудинѣ гласированной, подлеи подъ оную пуре грибнаго (см. No 150), кошорое предъ опусканіемъ на столъ подбей яичнымъ желшкомъ и вымѣшай.

280.

*Телятъя грудина съ гласированными луковицами.*

Оправя и рознявѣ грудину по выше-сказанному, дно кюспрюли усщели лом-пями вешчиннаго сала, луковицами, изрѣзанными вѣ кружечки; на эшо уклади грудину, накрой саломѣ же, а свѣрхѣ онаго кружечками лука; прибавѣ 2 лиспа лавровыхѣ, немного шмина, полложки уполовной консому и счепощь крупно исполченнаго перца; вари грудину меж-ду двухѣ огней  $2\frac{1}{2}$  часа. Когда поспѣла, вышь, дай осякнушь, загласируй луковицы и уклади оными вокругѣ гру-дину, выложенную на блюдо (см. Но 160). Вѣ пригошовленной для луковицѣ гласѣ положи 2 полныхѣ соусныхѣ лож-ки соуса Испанскаго обрабошаннаго (см. Но 102) и ложку консома (см. Но 84); ошвари посредшвомѣ оныхѣ гласѣ, и выложи сей соусѣ подѣ грудину. Спа-райся эшо блюдо послашь на сполѣ го-рячее.

281.

*Телятъя грудина тиненая.*

Обрѣзѣ концы кюспей съ боковѣ гру-дины, сдѣлай надрѣзы вѣ мясо свѣрху и съ боковѣ и начини вѣ прорѣзы слѣ-дующимѣ фаршемѣ: возьми  $\frac{3}{4}$  фунша ссѣрна ошѣ шелачьей задней ноги, фуншѣ

вымя, которыхъ изрубя вмѣстѣ; прибавь шуда же мѣлко изрубленныхъ правыхъ пепрушки, шалоша, шакже соли, крупно исполченнаго перца; пошри немного мушкаша. 3 сырыхъ яичныхъ желшка; продолжай рубишь, чшобѣ фаршѣ соединился. Начиня грудину фаршемѣ, зашпиль разрѣзы, чшобѣ оный во время варенія не вывалился. Дно кошрюли успешно вешчиннымѣ саломѣ, на него положи грудину, наврой саломѣ же и вылей на эшо поэль (см. № 93), съ прибавкою малой доли бульена. Послѣ 3 часоваго варенія, предѣ подаваніемѣ, вынь грудину, дай осякнущь, выбери шпильки и загласируй. Выложа на блюдо, подавай къ ней соусѣ Испанской уваренной, въ кошороаго положено гласу величиною въ Грецкой орѣхѣ, и въ полѣйца курнаго чухонскаго масла, кошорое распусти въ помянутомѣ соусѣ кипящемѣ; вымѣшай ложкою соусѣ и вылей на грудину. Въ недосшашкѣ вымя въ соешавленіе фарша, упошреби вмѣстѣ онаго сало вешчинное или почечное говяжье, либо шелячье.

Ежели нѣштѣ поэли, шо положи моркови, луковицѣ, пучокѣ пепрушки и цибули, 2 лисша лавровыхъ, шмина, 3 гвоздѣна гвоздики; наврой грудину саломѣ вешчиннымѣ, накаши бульеномѣ,

или вмѣсто онаго осоленою водою; сдѣлай легкую подпалку, смочи сокомъ изъ кошпрюли, въ которой грудина варилась; увари соусъ и приправь немного крупно исполченнымъ перцомъ.

282.

*Телятъи хрящи въ поэль.*

Взявъ шелячью грудину, сними съ ней мясо, покрывающее хрящи. Обнажа оные, опрѣжъ у самыхъ боковыхъ кошпей, обрѣжъ у нихъ мягкія кости, кои бывають красны и приросшими въ хрящамъ. Ощѣля хрящи, обрѣжъ ихъ въ подобіе усприць, то есть, въ продолговатую плоскую форму, или въ шолшые чешвероугольные куски, либо оставь ихъ цѣлыми. Въ семъ случаѣ пошребно 2 грудины для обрѣзанія оныхъ полукружіемъ, чшобъ обѣ онѣ на блюдѣ соснавили цѣлой кругъ, и въ кошораго можно положишь что заблаго-разсудишь; вымочи хрящи, опшвари до полуспѣла. Въ кошпрюлю положи ломшей вещчиннаго сала; на ономъ уклади хрящи, и прикрывъ саломъ же, вылей на оное поэль (см. 93) Пошребно, чшобъ хрящи варились 3 часа; они гошовы, ежели шнековальная игла свободно въ нихъ входишь.

Ежели поэли не случишь, то дно кошпрюли усшели вещчиннымъ саломъ,

положи на оное хрящи и накрой саломъ же, послѣ того и очиски и боковыя опрѣзанныя кости, съ 2 или 3 морковьями, 4 луковицами, пучкомъ пепрушки и цибули, 2 листьями лавровыми, 2 гвоздками гвоздики, малою долею шмина; накаши хрящи бульеномъ или водою и присоли сколько нужно.

283.

*Телятъ хрящи по садовнигъему.*

Приготовь и свари хрящи по сказанному въ предшедшей спашѣ; ешнуска на сполъ, дай имъ осяннупь, уклади на блюдѣ короною, загласируй и обложи вокругъ лакшукомъ (см. въ огородныхъ растѣнiяхъ); въ средину же хрящей положи соусъ изъ крошенныхъ кореньевъ (см. Но 162).

Въ недоспашѣ сего соуса сдѣлай легкую подпалку, кошорую накаши сокомъ изъ кошрюли, въ кошорой варились хрящи. Коренья изрѣжь полосочками, обвари до полуспѣла въ водѣ, а попомъ приваривай въ соусѣ; прибавь маленькой кусочикъ сахара и немного крупно истолченнаго перца. Салашъ вари между 2 ломшей сала, кореньевъ и смоча бульеномъ.

284.

*Телятъ хрящи съ соусомъ томатомъ.*

Хрящи приготовь шѣмъ же образомъ,  
Часть I. Л

какъ сказано обѣ приготошвеніи оныхъ въ поэль, изъ 2 грудинъ, не разнимая ихъ, но обрѣзавъ полукругами. Подавая на сполъ, зашасируй, выложи на блюдо, на кошоромъ сдѣланъ окраекъ изъ шершаго шѣсша; въ средину выложи соусъ шомашъ (см. Но 118).

285.

*Телятъи хрящи съ рагу изъ грибовъ.*

Пригошова хрящи по вышесказанному, зашасируй, выложи на блюдо, а въ средину налея пуре изъ грибовъ (см. Но 150).

286.

*Телятъи хрящи съ контиками спаржи.*

Хрящи пригошова по вышесказанному е приготошвеніи оныхъ въ поэль; пошребно, чшобъ хрящи были цѣлые, дабы можно изъ нихъ было сосшавишь колодязъ. Предъ опшусканіемъ на сполъ вынь хрящи, дай онымъ осякнушь, зашасируй и уклади на блюдъ. Возьми кончиковъ или верхушенъ спаржи, очисшь и опрѣжъ почи по самую шисечку; обвари въ водѣ съ солью, но не совсѣмъ сѣбло; дай имъ осякнушь и поклади въ холодную воду, чшобы удержали свою зеленосшь. Далѣе, возьми соуса бархашисшаго увареннаго, положи въ него спаржу, давъ ей пообсохнушь, взвари до 2 или 3 вскипѣній. Опшуская на сполъ, подбей эшо рагу 2 яичными желшками, и шогда

же, положи кусокъ масла коровьяго въ куриное яйцо величиною, выложи это рагу въ средину хрящей, сложенныхъ, какъ выше сказано, подобіемъ колоды.

Ежели соуса бархатистаго (см. № 96) не случится, и когда спаржа обварена, то положи въ кеспрюлю 8 долю фунта масла коровьяго, обжарь въ ономъ спаржу; усмотри, что она разгорячилась, пересыпь ее полною столовою ложкою муки крупичашой; продолжай обжаривать. Возьми сокъ изъ кеспрюли, въ которой варились хрящи, процѣди сквозь сито, наклади онымъ спаржу: соусу должно быть гуще, потому что ударивать его больше 3 или 4 вскипѣній не можно. Наконецъ подбей рагу 2 личными желтками и выложи въ средину хрящей; впрочемъ надлежитъ рагу присолишь и положишь въ него немного крупно исполченнаго перца.

287.

### *Теляты хрящи по Картезіански.*

Оправь и обрѣжь хрящи тѣмъ же образомъ, какъ сказано о приготовленіи оныхъ въ поэль; обрѣжь морковей и рѣпъ, по 30 кусковъ наждаго рода, тѣмъ видомъ, шолщиною и длиною, какъ и

хрящи; опвари ихъ въ консомѣ, порознь моркови и рѣпы, опвари также 40 луковокъ одинакой величины, опѣлузги очищенныхъ; наблюдай, чтобъ онѣ не переварились; опвари также 40 кочанковъ лакшуку. Когда коренья опварены, уклади ихъ миротомомъ. Возьми форму, вымазанную внутри масломъ коровьимъ, положи въ нее перемѣшанно моркови, рѣпы, луковокъ, стручковъ зеленыхъ; Турецкихъ бобовъ, гороха зеленого, кошорыхъ опвари въ водѣ съ солью, чтобъ удержали свою зеленость. Украся узорно дно формы вышеписаннымъ, чтобъ все имѣло хорошей видъ, послѣ чего давъ осякнущъ лакшуку, разрѣжь каждой кочанокъ на двое и уклади въ форму. На послѣдокъ уклади въ нее хрящи, и осташокъ формы дополни кореньями и лакшукомъ. Нужно, чтобъ форма была туго набита, дабы при выпрокинушіи изъ ней на блюдо каждая вещь оспалась бы въ своемъ мѣстѣ. Возьми осташки консомы, въ которомъ варились коренья, пропусти сквозь полошнцо и увари; прибавь полложки соусной соуса Испанскаго (см. № 94) увареннаго и гласу величиною къ Грецкой орѣхъ. Опсылая на сполъ, выложи эшу снѣдь на блюдо; и ежели на ономъ окажется нѣсколько воды,

по ссося оную способомъ соломенки, и облей хрящи упомянутымъ соусомъ.

288.

*Телягы хрящи въ бланъ.*

Разними грудину и обрѣжь хрящи подобіемъ устрицъ или инымъ образомъ; пообвари и выложи въ холодную воду. Когда остыли, по положи въ ко-сперюлю  $\frac{1}{4}$  фунта масла коровьяго и обжарь въ немъ хрящи; и когда довольно обжарились, пересыпь ихъ полушо-рою ложкою муки крупичатой; вспрях-ни косперюлю, чшобъ мука съ масломъ соединилась; накапи бульеномъ, прибавь немного крупно исполченнаго пер-ца, грибовъ и полной пучокъ поварен-ныхъ шравъ. Когда варилось 2 часа, по-ложи шуда же маленькихъ чисто облуп-ленныхъ луковокъ, подобравъ ихъ всѣ одинакой величины. Давъ луковкамъ прожариться, и ежели соуса окажется много, по уваривай еще совсѣмъ въ немъ находящимся. Наконецъ процѣди соусъ, выложи его опять на хрящи и прочее и содержи на горячей золѣ. Опуская на сполъ, подбей соусъ шремя яичными желшками и выложи въ соусникъ или на блюдо.

289.

*Телягы хрящи солнцемъ.*

Пригошовъ хрящи шѣмъ же образомъ,

какъ сказано въ предшедшей спашьѣ о пригошовленіи въ бланѣ, выложи на плоское блюдо, вылей на нихъ соусъ и дай остынуть. Потребно, чшобѣ соусъ былъ хорошо приправленъ; и когда онъ остылъ, усынь его крошками мякиша бѣлаго хлѣба. Послѣ того смочи взбитымъ яйцомъ и еще усынь хлѣбомъ. Предъ опусканіемъ на шолѣ пообжарь въ печи, чшобѣ зарумянилось, и уклади сверху обжаренною въ маслѣ коровьемъ цешрушкою.

290.

### *Телятъи хряци въ терринѣ.*

Хряци пригошовь тѣмъ же способомъ, какъ сказано о пригошовленіи въ бланѣ; пересыпавъ же мукою, накажи консомомъ; прибавь полную уполовную ложку консома (см. № 84) и шакую же ложку соуса бархашисшаго (см. № 95); прибавь грибовъ, полной пучокъ поваренныхъ шравъ, немного крупно исполченнаго перца, и вари 3 часа. Соусу должно быть много въ разсужденіи приборовъ, находящихся въ шерринѣ, кои состояшъ изъ малыхъ кусочковъ шелячьей ядерной чаши, нѣпущьихъ гребней и почекъ, шелячьаго сладкаго мяса, обжареннаго въ маслѣ, дюжины кашпичиковъ куриныхъ, и кои каждое должно обварить въ соусѣ особливо. Опуская.

на споль, дай осякнушь приборамъ, сложи ихъ въ шеррину, шо ешь, въ чашу, послѣ уклади шуда же хрящи и грибы. Соусъ подбей 5 или 6 яичными желтками, соображаясь его количесиву, и наконецъ пропусти съвозъ сипцо шуда же въ чашу.

291.

*Телятъи хрящи. кари изъ нихъ по Индѣйски.*

Разрѣжь и пригошовъ хрящи шѣмъ же образомъ, какъ выше сказано о пригошовленіи оныхъ въ бланъ; на все количество хрящей изъ одной шелячьей грудины возьми  $\frac{3}{4}$  фунша масла коровьяго, полложки исполченаго желнаго инбиря или куркумею, 10 зернъ головокъ гвоздичныхъ, фуншъ дробнаго шпека, изрѣзаннаго въ плоскіе жеребейки, 2 лисша лавровыхъ, и сѣ эшимъ обжаривай хрящи. Когда они довольно прожарились, пересынь ихъ 4 споловыми ложками муни крупичашой, вымѣшай, и послѣ шого накаши бульеномъ. Пошребно, чшобъ соуса было много, въ шошераго положи грибовъ, 2 гвоздна гвоздики, вопкнутыхъ въ луковицу, кошорую вынь, когда кари поспѣло. Давъ соусу укипѣшь до половины, положи въ него чашекъ аршиночныхъ очищенныхъ и почши сѣло въ водѣ опшваренныхъ; прибавь шакже дробныхъ луковыхъ. Жиру

св сего рагу счерпывашь не должно, по причинѣ его приноси. Приготовь хлѣбецъ изъ пшена сарацинскаго; возьми полпора фунта сего пшена, перемой въ 5 или 6 горячихъ водахъ; въ коплѣ вскипяти воды и обваривай въ ней пшено 10 минутъ; ошкни попомъ на сипо, чшобы осякло; вымажъ коровьимъ масломъ коспрюлю, величины, пошребной къ умѣщенію пшена, которое въ нее склавъ, поставь на слабой жарѣ, обсыпь онымъ вокругъ и сверха на крышку коспрюльную; обжаривай, чшобъ пшено пропеклось и зарумянилось. Опуская на сполъ, рагу выложи въ соусникъ; а хлѣбъ выпрокинь на шарелку и опускай, чшобъ подали вмѣстѣ св рагу. — Ежели для смоченія рагу не случится бульена, шо накаши водою, въ копорую положи соли, крупно исполченнаго перца и немного мушкашнаго орѣха. Пошребно, чшобъ кари это имѣло желтый цвѣшъ. Въ пшено ничего класшь не должно.

292.

*Телягы хрящи, кари изъ нихъ по Француски.*

Приготовь хрящи и сдѣлай кари шѣмъ же образомъ, какъ сказано въ предшедшей спашѣ. Опуская на сполъ, выбери хрящи и приборы, св ними по-

ложенные. Спарашься должно, чтобъ кари было жирно, и соуса довольно; подбей 5 или 6 желтками яичными; привари на жару, мѣшая непрестанно ложкою и не допуская закипѣть. Когда соусъ будетъ держаться на ложкѣ, процѣди оный сквозь сито на кари шанъ, чтобъ хрящи и приборы онымъ покрыло; присоли, и прибавя соуса бархашистаго (см. No 95), увари.

293.

*Телятъ хрящи въ маринадѣ.*

Разрѣжь телячьи хрящи подобіемъ усприцѣ. Дно кастрюли укладя ломьями величинаго сала, на оное поклади хрящи, накрой саломъ же и смочи маринадомъ (см. No 156); вари  $2\frac{1}{2}$  часа. Опуская на столъ, дай хрящамъ осякнущь, и пошомъ обмоча въ тѣсло для пряженія, обжарь въ маслѣ не слишкомъ разгоряченномъ. Подавай хрящи, накрывъ обжареною и подсушеною въ маслѣ пшеничною.

294.

*Телятъ хрящи съ зеленымъ горохомъ.*

Хрящи пригошовь по сказанному выше о пригошовленіи оныхъ въ бланъ. Когда они до полуспѣла проварятся, положи въ нимъ зеленого гороха и кусокъ сахара въ половину Грецкаго орѣха величиною. Опуская на столъ, подбей го-

рохъ 3 личными желтками. Ежели надобно, чшобъ рагу вышло шемное, шо сдѣлай подпалку; обжарь въ ней хрящи, а попомъ накаши бульеномъ.

Когда же бульена не случишся, шо прибавь воды, пучокъ пшпрушки и цибули, одинъ листъ лавровой, соли и крупно исполченнаго перца; давъ хрящамъ просибшь, положи горохъ и кусочивъ сахара; наконецъ счерпай жиръ, и впрочемъ поступи по вышешисанному.

295.

*Телятъи котелеть или ребры обжаренныя.*

Семи кошелешовъ довольно для подачи; впрочемъ соображашься надлежитъ количеству особъ, садящихся за столъ. Ребры разними порознь во всю ихъ длину, спараясь, чшобъ мяса на каждомъ было по равну; оправь ихъ шакъ, чшобъ мясо сбилось кругло, и едвишь оное къ шолешому концу ребръ. Сквороду спрысни солью и крупно исполченнымъ перцомъ; уклади ребры и сверху шакже спрысни солью и перцомъ. Ежели хочешъ обжаривашь ихъ съ поваренными шравами, шо сверху посынь ихъ мѣлко изрубленными шравами и шалешомъ; расшопи полфунша масла коровьяго и вылей на кошелешы. Предъ опшпусканіемъ на столъ приставь сквороду на сильной жаръ, и когда съ одной шпороны прожарились, шо перевероши на другую;

спарайся, чтобъ кошелешы не подгорѣли и не пожемиѣли бы; испышывай пальцомъ: ежели мясо на нихъ еще мягко, значить, что они не довольно еще прожарились; надлежитъ ихъ перевернуть, и жару изъ-подъ сковороды выгнать, чтобъ они прожаривались исподволь. Когда поспѣли, то выложи ихъ на блюдо подобіемъ короны. Масло съ сковороды слей, подожги на оную 4 полныхъ соусныхъ ложки соуса Испанскаго (см. № 94) и немного гласу (см. № 88), и когда уварилось, выложи подъ кошелешы. Ежели упомянушаго соуса не случится, то на сковородѣ оставь немного масла, брось въ него немного муки, вымѣшай, чтобъ и прикипѣвшее къ сковородѣ отстало; накаши слегка бульеомъ и, съ прибавкою поваренныхъ шравъ, привари, и присоля, ежели надобно, выложи подъ кошелешы.

296.

*Телягы котелеты по Дрюецу.*

Оправь ребры по сязанному въ предшедшемъ №; пригошовь шпеку, обваляй онаго въ соли, съ повареннымъ сбишемъ; шакихъ же полосокъ надѣлай изъ вешчины; нашпекуй кошелешы онымъ еадомъ и вешчиною, стараясь произвещи это на всѣхъ равнообразно; пообжарь кошелешы въ коспирюлѣ въ маслѣ

коровьемъ; вынувъ кошелешы, оправь, чшобъ имѣли хорошій видѣ. Дно кострюли уштели ломпиями вешчиннаго сала, шеляпины, кореньями, изкрошенными тонкими скибочками; прибавь 2 гвоздка гвоздики, 1 листѣ лавровой, пучокѣ пепрушки и цибули; уклади вѣ кострюлю кошелешы, накрой вешчиннымъ саломъ, а сверха кружкомъ бумаги, и вылей на эшо полную уполовную ложку консома (см. Но 84); упаривай на огнѣ  $\frac{1}{2}$  часа. Подавая на шолѣ, выбери кошелешы, дай имѣ обшечь, загласируй хорошимъ гласомъ и выложи на блюдо. Подливашь подѣ нихѣ можно соусъ Испанской (см. Но 94), соусъ съ огурцами (см. Но 164), пуре луковое (см. Но 143 или 144), соусъ помашѣ (см. Но 118) и проч.— Кошелешы можно опшваривашь и слѣдующимъ образомъ: дно кострюли вымажѣ коровьимъ масломъ, положи 2 или 3 моркови, 3 или 4 луковицы, 1 листѣ лавровой; на эшо уклади кошелешы, вылей на нихѣ полную уполовную ложку консому или бульену; вари на слабомъ огнѣ. Чрезѣ  $\frac{1}{4}$  часа пересшавъ кошелешы на сильной жарѣ, чшобъ они сами собою загласировались; послѣ чего до опусканія на шолѣ держи ихѣ на горячей золѣ.

Ежели гошоваго соуса для подлишя

подъ нихъ нѣшю, по въ сокъ посыпъ немного муки, вымѣшай, смочи немного бульеномъ, чшобъ присшавшее къ кострюлѣ распустилось.

297.

*Телятъи котлеты шлекованные и гласированные.*

Опними шѣ ребры, кои близко къ почкамъ, избеи, но не очень расплющивай, стараясь, чшобъ они были круглы; нашнеуй ихъ дробнымъ шпекомъ. Дно кострюли усшели вешчиннымъ саломъ, нѣсколькими ломшиями шеляшины; положи нѣсколько морковей и луковицъ, листъ лавровой и 2 гвоздка гвоздики; на это уклады кошелены и ужаривай сполько, чшобъ кошелены загласировались, и для шого накрой кружкомъ бумаги, вымазаннымъ коровымъ масломъ; влей шакже уполовную ложку консома (см. № 84) или бульена; присшавъ на огонь, и когда закипѣло, наложи на кострюлю крышку, на кошорую насыпъ жара не очень раскаленного; послѣ шого перешшавъ кострюлю на огонь слабой, но кошорой бы однако поддерживалъ кипѣние. Для посѣблости кошелешовъ пошребно  $1\frac{1}{2}$  часа времени. Оппуская на споль, выложи кошелены на кострюльную крышку и дай имъ опечь; загласируй оные и подавай оные на соусъ огуречномъ, ци-

корномъ, либо помащъ (см. 164 118), или съ пуре щавелевымъ (см. Но 151), грибнымъ (см. Но 150), или съ соусомъ Испанскимъ (см. Но 94), или съ жареными грибами, какъ заблагоразсудится.

Сии кошелешы можно пригошьяшь въ кострюль, вымазанной коровымъ масломъ и смоченной жюсомъ (см. Но 83), либо консомомъ (см. Но 84), или бульеномъ (см. Но 80), прибавляя къ нимъ вышеупомянутыхъ приправъ.

298.

### *Телятъ котелеты лорнетами.*

Надѣлай кошелешовъ по обыкновенному распяуци ихъ, нашпекуй на сивозъ шпеномъ средней величины, кошорой обвалй въ смѣси соли съ повареннымъ сбишнемъ, пообжарь въ кострюль въ коровьемъ маслѣ и очисъ. Возьми говяжій языкъ, пригошьяенный въкарлашомъ (см. въ ошдѣленіи о говядинѣ); нарѣжь ломшиновъ бѣлаго хлѣба величиною въ серебряной рубль; вырѣжь 7 кружечковъ тонкихъ языка; вынь внутренность изъ луковиць, и намѣсто сной вспавь кружечки языка; луковиць попребно сполько же, сколько кошелешовъ, кой вспавь въ луковицы шакъ, чшобъ вышло подобіе лорнешовъ. Пригошья кошелешы, упаривай пѣмъ же образомъ, какъ сказано обв приго-

повленіи ихъ по Дрюеву. Ошпуская на сполъ, дай онымъ осякнушь, загласируй вокругъ кошелешовъ и кружечка языка, не привасаясь къ луковицѣ, и выложи на блюдо. Ошпашки въ коспрюлѣ накапи соусомъ Испанскимъ и привари; въ недоспашихъ же сего соуса сдѣлай небольшую подпалку, разведи оною ошпашки въ коспрюлѣ, увари и приправь, чщобъ имѣло вкусъ.

299.

*Телягы котелеты по Сен-Горатову.*

Пригошовъ кошелешы по связанному въ предшедшей спашѣ, а языка, сдѣланнаго экарлатомъ, нарѣжь подобіемъ шпека; напри вещчиннаго сала на шерку, разогрѣй и обжарь въ немъ шпекъ, нарѣзанной изъ языка; обваляй въ мушкашномъ орѣхѣ и мѣлко исполченномъ перцѣ, оссуди и продерни оными кошелешы насквозь. Въ большую коспрюлю положи кусокъ коровьяго масла и обжарь въ немъ кошелешы, чщобъ ошвердѣли и можно было ихъ оправить; положи въ коспрюлю ломшей вещчиннаго сала, обрѣзки ошъ говяжьяго языка, немного базилика, нѣсколько ломшей вещчины; на это поклади кошелешы и накрой вещчиннымъ саломъ; сверху положи 2 или 3 моркови, изрѣзанныхъ въ малые ломтики, или 4 луковицы

изрѣзанныхъ въ кружечки, 2 рюмки консомы или бульена; держи кошелешы на слабомъ огнѣ 2 часа, и насыпавъ на крышку воспрюльную жару. Опущая на столъ, дай кошелешамъ осякнуть и загласируй ихъ; пропусти сквозь частое сито сокъ изъ воспрюли, въ которой были кошелешы; прибавь въ процеженное большаго соуса Испанскаго (см. № 94) 2 полныхъ соусныхъ ложки, полагая это на 4 такихъ же ложки процеженнаго сока; увари, пока укипитъ половина, вылей на блюдо и положи кошелешы.

Ежели Испанскаго соуса не случится, то сдѣлай небольшую подпалку, разведи оную остатками процеженнаго сока изъ воспрюли; увари, пока укипитъ прешья доля; старайся, чтобъ соусъ не былъ слишкомъ солонъ, и приправь его немного крупно исполченными перцомъ. Сии кошелешы также можно подавать съ соусами изъ грибовъ (см. № 150), съ цикорнымъ, поматомъ (см. № 118) и огуречнымъ (см. № 164).

300.

*Телягы котелеты въ бумажкахъ.*

Разными и оправь кошелешы шѣмъ же образомъ, какъ сказано выше о кошелешахъ обжаренныхъ. Распусти въ воспрюлѣ коровьяго масла, положи въ

него кошелешы, сырсыни солю и не-  
много крупно исполченнымъ перцомъ,  
и обжарь почти до сѣла; послѣ чего  
выложи кошелешы на блюдо, вылей и  
масло, въ кошоромъ они обжаривались,  
положи шакже и приправъ шѣхъ, кои кла-  
душъ въ бумажки (см. Но 158), и дай  
осшынушь. Послѣ сего нарѣжь изъ бу-  
маги чешвероугольниковъ такой вели-  
чины, чшобъ досташочно можно было  
завернуть кошелешъ; вымажь бумажки  
Прованскимъ масломъ. Пригошова бу-  
мажки, положи на нихъ по шоненькому  
ломшю вешчиннаго сала, на оныя по ко-  
шелешу, обложи вышесказанными при-  
правами съ обѣихъ сторонъ, накрой лом-  
шикомъ сала, и заверни каждый копе-  
лешъ въ бумагу такимъ образомъ, чшобъ  
приправы изъ ней выпши не могли; за-  
верщываль должно шакъ, чшобъ бумага  
плошно кошелешъ обхватила. Обжаривай  
на рашпарѣ. Не забудь концы бумаги  
къ кости обвязать нипкою, чшобъ сокъ  
не вытекалъ. Жарить на рашпарѣ ко-  
шелешы должно за  $\frac{1}{4}$  часа предъ опу-  
сканіемъ на столъ. Жаръ подъ рашпа-  
ромъ не долженъ быть силенъ, чшобы  
бумаги не прогорѣли; но шолько шакъ,  
чшобъ кошелешы прожарились; выложи  
ихъ на блюдо короною и подлей подъ  
нихъ шоннаго жюса (см. Но 83).

301.

*Телятъи котелеты, обвалянные въ хлѣбѣ  
и жареные.*

Разними кошелешы и оправь шѣмъ же образомъ, какъ и въ предшедшемъ Но, спрысни немного солью и крупно исполченнымъ перцомъ; разогрѣй въ коспрюлѣ кусокъ масла коровьяго, обмочай въ немъ каждой кошелешъ и обваливай въ крошкахъ мякиша бѣлаго хлѣба; обваливъ, клади на шолъ, подсыпавъ крошекъ шѣхъ же; оправь ихъ рукою, спараясь сколько можно округлишь съ полсшаго конца; наконецъ сложи на желѣзной листъ. За полчаса предъ оппусканиемъ на шолъ изжарь ихъ на рашпарѣ, надъ умбренымъ жаромъ, осперегаясь, чшобъ не подгорѣли. Склади кошелешы на блюдо и подлей подъ нихъ шонкаго жюса (см. Но 83).

302.

*Т е л я г и й б о к ъ.*

Боковую часть шеляшины оправь шакимъ образомъ, чшобъ хребешной кости у филейной части не осшалось; пропусти малые ашелешы по концамъ части сей, чшобъ вышли въ часть филейную, и способомъ оныхъ привяжи къ вершелу и жарь. Сіе дѣлаешся для шого, чшобъ на эшомъ жареномъ скважинъ ошъ вершела не произошло.

303.

*Телятій бокъ, шпексованный и гласированный, съ огурцами.*

Возьми боковую часть цѣлую, опнявъ опѣ самой почки по десятое ребро у шеи ; оправь и обрѣжь сколько можно чище ; опними позвоночную спинную кость прочь опѣ филейной части, слупи кожу и обери жилы ; послѣ нашпекуй дробнымъ шпекомъ. Въ глубокую сковороду положи слой вешчиннаго сала, ломшей шеляшины , 2 или 3 моркови , 4 луковицы, 2 лиса лавровыхъ, пучокъ петрушки и цибули, 2 гвоздка гвоздики; на это помѣсти боковую часть и накрой шѣмъ же, располагая, чшобъ нашпекованная спорона была вверхъ ; накрой оную вдвое сложенною бумагою , вымазанною коровымъ масломъ; влей на это 2 полныхъ уполовныхъ ложки консома (см. Но 84), или бульену, прысни солью и прышавь на слабый огонь на 3 часа. Сковороду должно накрышь, и на крышку насыпать жару , чшобы бокъ загласировался. Предъ оппусканиемъ на столъ вынь сию часть , дай ей осякнушь , загласируй , выложи на блюдо , на котомъ прежде положено соуса огуречнаго (см. Но 164). Можно же оную подавать съ соусомъ шпинатнымъ , цикорнымъ , Испанскимъ , шомашомъ, съ пуре щаве-

левымъ и грибнымъ (см. Но 94, 118, 150 и 152).

304.

*Телягій бокъ съ сметаною.*

Оправь шелячью боковую часть шѣмъ же образомъ, какъ сказано въ предъидущемъ Но; опними опъ ней кости и сухія жилы, находящіяся подъ филейною частью; вымачивай въ молоко цѣлыя сушки. Въ то время, когда должно оную вошкнущь на вершелъ, вынь изъ молока, обопри, спрысни мѣлко исполченною солью, въ которую подмѣшашь немного шерстаго мушкашнаго орѣха, и вошкнувъ въ нее спички или ашелешы, способомъ оныхъ привяжи къ вершелу. За  $2\frac{1}{2}$  часа предъ оппусканиемъ на сполъ начни ее жарить, но вмѣсто помазыванія обыкновеннаго саломъ или масломъ, обливай оную соусомъ бешамелемъ (см. Но 99). Оппуская на сполъ, сними съ вершела; возьми соуса бешамеля, положи въ него кусокъ гласу въ Грецкой орѣхъ величиною, немного крупно испоченнаго перца и мушкашнаго орѣха; подлея эшопъ соусъ подъ боковую часть, выложенную на блюдо.

305.

*Телягья филейная гать жареная.*

Ежели блюдо эшо пригошовляешся на смѣну большаго блюда во вшорую подачу,

по опшними сію часть опш въшораго ребра по самой пахѣ, оправь оную, вопкни въ нее спички, и за оныя привязавъ къ вершелу, жарь обыкновеннымъ образомъ.

306.

*Телятъя филейная гасть душоная.*

Цѣльная сія часть способна шолько для жаренія, или въ эшуфадѣ, шо есть, душономъ пригошвленіи; опдѣли оную опшъ косшей и оправь въ продолговашый чешвероугольникъ; внутреннюю ея спорону спрысни крупно исполченнымъ перцомъ, опушай нипками, положи въ глубокую сковороду, ничемъ не смачивая, но шолько съ  $\frac{5}{4}$  фунша коровьяго масла; присшавъ на огонь, и когда разгорячипся, шо сковороду накрой, и ужаривай на слабомъ жару, временемъ переворачивая. Въ  $3\frac{1}{2}$  часа она посифваешъ. Часть сію можно подавашъ на смѣну суповъ, загласировавъ, осшудя и украся кусками спудени.

307.

*Телятъя концовая филейная гасть.*

Въ большихъ поварняхъ сію узкую концовую филейную часть, къ паху сошпоящую, упошребляющъ шолько для вывариванія консома и бульена; но впрочемъ можно оную пригошвлять душоную, ужаривая въ маслѣ коровьемъ, съ прибавкою моркови, луковицъ, лавроваго

лища и двухъ рюмокъ бульену ; упаривашь 2 часа и подавашь съ какими угодно огородными распѣвнїями, шакже и жарить на вершелѣ.

308.

*Телятъя ядерная гасць по мѣщански.*

Вырѣзавъ ядерную часшь цѣльную, заверни въ полошенто, избеи обухомъ ножа и нашпекуй крупнымъ шпекомъ, обваланнымъ въ смѣси соли съ поваренымъ сбишнемъ и мѣлко изрубленными пепрушкою и цибулею, лавровымъ листомъ и малою долею шмина. Пошребно часшь сїю нашпековашь много; однакожъ шпековашь не по обыкновенному, именно, верхней кожи не прокалывая, но шпекъ способомъ иглы прихватывашь нишкою, чшобы наружная кожа при жаренїи оцѣ прокалыванїя не сморщилась, но ошталась бы гладкою. Вымажъ дно кошпрюлі коровымъ нераспопленнымъ масломъ, положи на оное ядерную часшь, вокругъ обклади 4 или 5 морковями, изрѣзанными въ палочки, 4 луковицами, прибавь 2 листа лавровыхъ и 2 полныхъ рюмки бульену ; накрой сїю часшь писчею вымазанною коровымъ масломъ бумагою. Когда въ кошпрюлѣ закипѣло, шо перешавъ оную на слабой жарѣ, накрой, и на крышку насыпь немного жару, и упаривай шакимъ образомъ 2 часа. Предѣ

опусканіемъ на столъ вынь часшь, дай ей опечь, сними шпекъ долой и очисти нишки. На блюдо вылей сокъ, оставшій въ кострюлѣ, кошорый увари до половины; выложи шакже и коренье, а на нихъ ядерную часшь; ежели случится гласъ, по загласируй оную. Впрочемъ можно оную подавашь съ соусомъ помашомъ (см. No 118), пуре щавелевымъ (No 151) и пуре грибнымъ (No 150).

309.

*Телятъя ядерная частъ по Контіеву.*

Возьми ядерную частъ цѣльную, избеи оную, какъ сказано въ предшедшемъ No, оправь и нашпекуй дробнымъ шпекомъ съ стороны верхней, а съ нижней крупнымъ шпекомъ, обваляннымъ въ смѣси соли съ крупно исполченнымъ перцомъ; положи въ кострюлю, вымазанную масломъ, и шакже, какъ сказано въ предшедшемъ No, накрой намасленою бумагою; положи шуда же 3 моркови, изрѣзанныхъ крупно, 4 большихъ луковицы, изъ кошорыхъ въ одну вошкнущо два гвоздя гвоздики, 2 листа лавровыхъ, пучокъ петрушки и цибули и уполовную ложку спудени. Есшьли спудени не случится, по вмѣсто оной употреби консомъ или бульенъ; держи сію частъ на слабомъ огнѣ 2 часа, накрывъ кострюлю, и сверха насыпавъ жару. Когда частъ почти проспѣетъ, по

приправы вынь вонь, а коспрюлю перешавь на сильной жарь, чшобь сокь вь ней уварился, и часшь бы загласировалась. Предь оппусканиемь на столь вынь шеляшину вонь и погласируй ошпашками вь коспрюль. Вь шу же коспрюлю положи 3 полныхь соусныхь ложки соуса Испанскаго (см. Но 94), которымь распущи прикипѣвшее кь коспрюль, и выложи сей соусь подь ядерную часшь. Вь недоспашкѣ Испанскаго соуса, вь коспрюлю влей немного подпалки, разведи бульеномь и увари.

310.

*Телягья ядерная часть шпекованная и гласированная.*

Возьми хорошую цѣльную ядерную часшь шеляшины, избеи шѣмь же образомь, какь сказано выше, сними долой кожу, оную покрывающую; положи сію часшь хорошею ея спороною на столь, и запускай острый ножь между мясомь и кожею, чшобы послѣдняя чисто слупилась, ошерегаясь при шомь повредишь мясо. Ежели на часши ошпанушя клочки кожи, сними ошпорожно и оныя, спараясь, чшобь слѣдовь ножа нигдѣ приѣшно не было. Оправя часшь шакимь образомь, нашпекуй оную дробнымь шпекомь. Дно коспрюли усшели ломшиями вешчиннаго сала, положи нѣсколько

ломшей шеляпины, 2 или 3 моркови, 4 луковицы, изб коихъ 1 напыкана 2 гвоздками гвоздики, 1 листъ лавровой, пучокъ петрушки и цибули; на это положи ядерную часть въ средину, накрой въ двое сложенною и коровьимъ масломъ вымазанною бумагою; влей полную уполовную ложку консому и приславь на огонь. Когда въ кострюль закипѣло, переспавь на умѣренной жарѣ, насыпь онаго и сверха на крышку кострюльную; упаривай 2 часа. Предъ опшусканиемъ на сполъ вынь ядерную часть, дай ей осякнушь, загласируй и подавай съ соусомъ какимъ заблагоразсудишь.

## 311.

*Телятъя ядерная часть шарообразно.*

Оправь и нашпекуй ядерную часть шѣмъ же образомъ, какъ сказано выше о пригошювленіи оной по мѣщански, обвалявъ шпекъ въ шѣхъ же приправахъ. Положи въ кострюлю полфунша коровьяго масла и шуда же ядерную часть, обжа-ривай въ продолженіи  $\frac{3}{4}$  часа, не допуская зарумянѣшь; сырсни солью и крупно исполченнымъ перцомъ; послѣ сего выложи изб кострюли на блюдо. Ежели въ кострюль окажется сокъ, смѣшанной съ масломъ, шо увари его, прибавя  $\frac{1}{4}$  фунша испершаго на шерку вещчиннаго сала и  $\frac{1}{4}$  же фунша масла Прованскаго;

положи шуда же полную споловую ложку мѣлко изрубленнаго эшалота, кошораго должно обжарить немного въ масле коровьемъ; послѣ положи шуда же дюжину мѣлко изрубленныхъ грибовъ и полную споловую ложку пепрушки. Уваря эшо довольно, приправь шершымъ мушкашомъ и крупно исполченнымъ перцомъ и вылей все на ядерную часшь. Когда остыло, вымай въ Прованскимъ масломъ 6 листовъ бумаги, обложи часшь ошвсюду тоненькими ломшиками вешчиннаго сала и заверни въ пригошовленную бумагу шакъ, чшобъ приправы вышши не могли; обвернувъ первымъ листомъ, обвершывай вторымъ и шакъ далѣе, пока всѣ 6 листовъ употребишь. Сшарайся ядерной части сообщить шарообразной видъ; опушай оную нишками, чшобы во время жаренія на рашпарѣ бумага развернушь не могла. За часъ предъ шѣмъ, когда посылашь на столъ, положи завернушую ядерную часшь на рашпаръ, надъ самымъ слабымъ жаромъ; наблюдай, чшобъ бумага не пригорѣла, и чшобъ приправы изъ ней не выскочили. Когда изжарилась, сними нишки и посылай въ бумагу: соусъ, внутри бумагу находящійся, уже тошовъ. Ежели первой листъ бумаги очень пошемѣлъ, то должно оный сняшь долой.

312.

*Телятъя ядерная часть сюрпризомъ.*

Взявъ хорошую ядерную часть, пригошовъ оную, какъ выше сказано, по Коншіеву; нашпековавъ ее крупнымъ и дробнымъ шпекомъ, дно коспрюли устели ломшиками вешчиннаго сала; положи шуда же ломшей шеляшины, 2 моркови, 4 луковицы, изъ кошорыхъ одна нашыкана двумя расколонными гвоздками гвоздики, 1 листъ лавровой, пучокъ петрушки и цибули и немного соли; положи въ коспрюлю ядерную часть, накрой ее ломшиками сала; намажь кружокъ въ двое сложенной бумаги деревяннымъ масломъ, наложи сверха, накрой коспрюлю, и запекай находящееся въ ней между двухъ огней (\*); когда воспѣло, осшуди. Помомъ вырѣжь въ ядерной части ямку яичной формы, сколько глубокою, чшобъ положенное въ нее рагу невыказывалось. Вынутое изъ ямки мясо, кромъ шого, кошорымъ должно опяшь накрышь оную, изкроши въ маленькіе жеребейки; шакыхъ же жеребейковъ накроши изъ печерицъ; положи жеребейки

---

(\*) Между двухъ огней по поваренному значіть поставитъ коспрюлю или сковороду накрышую на жаръ, и сверха на крышку шакже насыпать жару.

въ бешамель (см. Но 99). Часть ядерную должно предъ опусканіемъ на столъ разогрѣшь, дашь ей ошечь; загласируй, выложи въ ямку рагу, накрой ошпашкомъ вырѣзанной изъ ней поверхности, чпобъ часть казалась цѣлою; оную также должно загласировать; подлея подъ нее на блюдѣ соуса Испанскаго обработаннаго (см. Но 101).

313.

*Телягья ядерная часть, праженое изъ ней.*

Съ ядерной части слупи верхнюю кожу; сперва разрѣжь оную въ куски длинные, а попомъ въ кусочки, немного болѣе серебрянаго рубля величины имѣющіе и сколько можно тонкіе; избеи каждой кусокъ обухомъ ножа, а попомъ уклади въ глубокую сковороду; послѣ того взогрѣй  $\frac{3}{4}$  фунша коровьяго масла и вылей на куски въ сковороду, спрыснувъ ихъ прежде солью, крупно исполченнымъ перцомъ, мѣлко изрубленными петрушкою и цибулею. За нѣсколько времени предъ опусканіемъ на столъ приспавъ сковороду на сильной огонь. Когда куски въ ней обжарятся съ одной стороны, то перевероши на другую, и это должно произвешти наскоро. Когда же куски изжарились, то захвати изъ сковороды масла, положи въ кострюлю, увари оное гораздо, вмѣшай въ него сокъ,

который дали изъ себя куски; подбей двумя яичными желтками, и сквозь сито пропуская, вылей на куски, сложенные на блюдо.

314.

*Телячья ядерная часть аспикомъ.*

Заранѣе изготовь телячью ядерную шпекотанную и гласированную часть шѣмъ самымъ образомъ, какъ сказано за 3 шастьи выше сего. Налей въ аспиковую форму расплавленной аспиковой студени (см. Но 79) поболье полувершка глубиною; и когда студень сѣя застыла, разрѣжь ядерную часть въ ломши равной величины и толщины, уклади оныя вокругъ, въ опростояннѣи на полвершка омы шѣмъ формы, другъ на друга. Между шѣмъ должно имѣть въ готовности холодное рагу изъ пѣшущихъ гребней и почекъ въ бешамелѣ; выложи оное въ средину между мяса, вокругъ шѣмъ въ формѣ уложеннаго; снеси форму на ледъ, чшобъ студень оптвердѣла. Остатокъ пусишны въ формѣ залей шою же студенью расплавленою, но уже остывшею, и до оппускания на столъ содержи въ холодномъ мѣстѣ. Выкладывая на блюдо, обмочи форму въ горячую воду, наложи на нее блюдо и выпрокинь. Ежели студень изъ формы не выходитъ, то нагрѣй полощенцо, обверни онымъ форму,

и аспикъ изъ формы выдешъ свободно. Когда при семъ на блюдо испечешъ нѣсколько распаявшей студени, по схвати оную способомъ соломенной прубочки. Заранѣе выпрокинутой на блюдо аспикъ надлежитъ содержать въ холодномъ мѣстѣ.

## 315.

*Телячья подвѣдерная часть.*

Большую частію употребляется она въ фаршъ; также можно оную жарить на вершелѣ и употреблять въ нижеслѣдующіе бланкешы :

## 316.

*Теляцій бланкетъ съ грибами.*

Изжаря подвѣдерную телячью часть на вершелѣ, оспуди, разрѣжь въ ломтики, надруби ножомъ, обрѣжь углы и округли куски, спаряясь, чтобы все вышло равной величины. Обрѣзанные куски сложи въ кошпюлю. Возьми грибовъ, очисти ихъ, обжарь въ маслѣ коровьемъ и выложи въ кошпюлю на куски мяса. Въ масло, въ кошпоромъ они жарились, положи 4 соусныхъ ложки соуса бархатисшаго (см. No 95), или больше, ежели бланкетъ приготавливается не малъ, и 3 шаговыхъ же ложки консомы (см. No 84); счернай съ соуса жиръ, увари и процѣди сквозь сито на бланкешы; содержи ихъ горячо, но кипѣшь

не допуская. Опшуская на сполѣ, подбей соусъ 2 яичными желтками и приправь немного крупно исполченнымъ перцомъ; опдвинь бланкешѣ плавно на край очага и мѣшай непрестанно ложкою; выложи бланкешы на блюдо пирамидою, и вылей шуда же соусъ, наблюдая, чшобѣ онаго было немного. — Ежели соуса бархашисаго не случипся, шо при обжариваніи грибы пересыпь немного мукою и накаши бульеномъ довольно, чшобѣ соусъ можно было уварить. Когда соусъ довольно сгустился, шо положи въ него бланкешы, вари, не допуская кипѣшь; приправь слегка крупно исполченнымъ перцомъ и шершымъ мушкапомъ; предъ опшусканіемъ на сполѣ подбей соусъ желтками и приправь лимоннымъ сокомъ; присоли, ежели нужно.

317.

*Телятъи бланкеты по мѣщански.*

Въ кострюлю положи кусокъ масла коровьяго и печерицѣ, ежели оныя ешь, также изрубленныхъ пшпрушки и цибули, обжарь, пересыпь немного крупичатою мукою, смочи бульеномъ, брось немного соли, перца и шершаго мушкашнаго орѣха; положи въ это ломпики шелячьей подвѣдерной части, держи на горячей золѣ; подавая же на сполѣ, подбей 3 яичными желтками, или упошре-

би оныхъ больше, соображаясь величинѣ блюда; приправь лимоннымъ сокомъ или нишочкою уксуса.

318.

*Телятъя печень дущонѣя.*

Возьми шелячью печень (ѣѣмѣ оная бѣлаѣе, шѣмѣ лучше), нашпекуй оную крупнымъ шнекомъ, обвалыннымъ въ пряноствѣхъ, и мѣлко изрубленныхъ пепрушки и цибули, шакже соли и перцу. Усшели дно коспрюли ломшиками вешчиннаго сала, положи на оное печень, съ 4 морковями, шшолькими же рѣпчашыми луковицами, изв кошорыхъ 1 нашыкана 3 гвоздками гвоздики; прибавь 3 листа лавровыхъ, немного шмина, пучокъ пепрушки и цибули; присоли, смочи бушылкою бѣлаго вина, накрой ломшиками же сала и бумажнымъ кружкомъ; пришавь на огонь; когда закипѣло, сосшавь на жарѣ, и на крышку насыпь жара же; упаривай 2 часа, и послѣ того можешъ опшускашь на шполѣ. Накаши 4 ю полными соусными ложками пуаврада (см. № 106), увари соусъ до половины. Ежели же соуса сего не случишся, то сдѣлай маленькую подпалку, процѣди сокъ изв коспрюли, въ которой жарилась печень, и разведи онымъ подпалку; увари, счерпай жиръ и выложи на печень.

319.

*Телячья печень нашлекованная и жареная на вертелѣ.*

Выбравъ хорошую бѣлую печень, нашпекуй оную крупнымъ шпекомъ, обваляннымъ въ пряныхъ приправахъ, наблюдая того, чшобъ печень не повредишь; между шпека крупнаго прошпекуй оную еще и дробнымъ; пропусти сквозь печень спички, привяжи за оныя къ большому ашелешу, а сей послѣдній концами приврѣши къ вертелу, чшобъ печень при оборачиваніи не колыхалась: полутора часоваго времени довольно для ея изжаренія. Спусти на столъ, освободи печень отъ спиць, положи на блюдо и влей подъ нее соуса пивана (см. Но 107).

320.

*Телячья печень въ пряженье.*

Разрѣжь печень вдоль по ея длинѣ по поламъ, послѣ того поперегъ въ тоненькіе ломтики, обрѣжь у ломтиковъ углы и округли такъ, чшобъ они получили яичную форму. Приготовля такимъ образомъ ломтики, sprысни ихъ солью, крупно истолченнымъ перцомъ, съ небольшою прибавкою другихъ пряностей и поваренныхъ душистыхъ травъ, ежели угодно. Въ кострюлѣ разгорячи  $\frac{1}{2}$  фунша масла коровьяго, уклади въ нее ломтики печени и ужаривай. Предъ отпусканіемъ

нiемъ на сполъ , переславъ коспрюлю на сильной жаръ , и когда ломшики прожарились съ одной стороны , перевороши на другую; испытай концомъ пальца, ежели ломшики немного позашвердѣли , шо, снявъ съ огня, выложи ломшики въ другую коспрюлю ; вылей масло, въ которомъ они жарились, влей въ нее большую рюмку вина Горскаго и 4 соусныхъ полныхъ ложки соуса Испанскаго обработаннаго (см. № 102); увари, пока выкипитъ половина, и выложи сквозь ситцо на ломши печени ; держи горячо , но кипѣшь не допускай. Выложи ломшики на блюдо и облей симъ соусомъ.

Ежели упомянушаго соуса не случишся , шо въ масло, въ которомъ ломшики жарились , положи споловую ложку муки крупичашой, вымѣшай, влей 2 рюмки вина бѣлаго и немного бульену; увари, приправь солью и перцомъ и вылей на ломшики.

321.

*Телятъя печень въ сковородѣ.*

Разрѣжь и приправь печень шѣмъ же образомъ, какъ сказано въ предшедшемъ №. Положи въ сковороду довольной кусокъ масла коровьяго; когда оное расплоилось , положи въ него печень, и когда она позашвердѣла , что можно испытать пальцомъ , пересыпь 4 ю полными

споловыми ложками муки крупичатой, вымѣшай, влей  $\frac{1}{2}$  бушлыки вина бѣлаго и уваривай, продолжая вымѣшиваніе, пона соусъ получишь связь; ежели же оный выдешъ очень густъ, то разведи сколько нужно бульеномъ или водою; недопуская до кипѣнія, и кой часъ начнетъ закипать, посылай на столъ. Опшѣдай и присоли, ежели нужно.

322.

*Телятъе легкое по Пулетову.*

Разрѣжь легкое въ жеребейки величиною въ луковицу, вымочи въ водѣ, послѣ того опшаривай въ продолженіи  $\frac{1}{4}$  часа, погрузя въ водѣ, чтобъ не почернѣло; выложи въ холодную воду, а потомъ дай осякнуть. Распуспи въ кострюль  $\frac{1}{2}$  фунта коровьяго масла, положи въ него легкое и обжаривай въ продолженіи  $\frac{1}{4}$  часа, пересыпь 2 споловыми ложками крупичатой муки, вымѣшай, накаши досташочно бульеномъ, чтобъ можно было уварить; послѣ того положи 2 листа лавровыхъ, пучокъ петрушки и цибули, горсть грибовъ, немного соли и крупно исполченнаго перца. Когда легкое опшѣло и соку укипитъ четвертая доля, положи маленькихъ луковокъ, число облупленныхъ. Опшѣвшее это рагу держи на горячей золѣ, а оппуская на столъ подбей 3 яичными

желтками, въ кошорыхъ положено немного шерстаго мушкашнаго орѣха. Вымѣшивай непрестанно, содержа въ кострюлю на горячей золѣ. Присоли, ежели по будещь надобно, и не подбивая еще желтками, счерпай жиръ.

323.

*Телятье легкое въ подпалкѣ.*

Легкое подготовь и разрѣжь какъ сказано въ предшедшемъ Но; сдѣлай изъ коровьяго масла подпалку и обжарь въ ней легкое, накаши бульеномъ, или хопя водою; положи шѣхъ же приправъ, какъ и въ предшедшемъ приготоовленіи. Когда легкое почти совсѣмъ поспѣло, положи луковокъ и немного шерстаго мушкашнаго орѣха; довари спѣло и счерпай жиръ; опшѣдай и приправь, ежели ко вкусу чего либо еще недоспаешь.

**КОНЕЦЪ ПЕРВОЙ ЧАСТИ.**

---

руч  
Б.Р.