

# ПОВАРЪ КОРОЛЕВСКІЙ

ИЛИ

НОВАЯ ПОВАРНЯ,

ПРИСПѢШНАЯ И КАНДИТЕРСКАЯ

ДЛЯ ВСѢХЪ СОСТОЯНІЙ;

СЪ ПОКАЗАНІЕМЪ

СЕРВИРОВАНІЯ ОТЪ 20 ДО 60<sup>ТИ</sup> И

БОЛЬШЕ БЛЮДЪ

И

НАСТАВЛЕНІЕМЪ ДЛЯ ПРИУГОТОВ-

ЛЕНІЯ РАЗНЫХЪ СНѢДЕЙ.

---

## ЧАСТЬ ВТОРАЯ.

---

Сочиненная на Французскомъ языкѣ и  
переведенная съ послѣдняго изданія.

---

МОСКВА,

Въ Типографіи С. Селивановскаго.

1816.

---

Печаташь позволяется съ пѣмъ, 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 Библиотеки и одинъ для Императорской Академіи Наукъ. Маія 8 дня 1816 года. Сію рукопись разсматривалъ Ординарный Профессоръ и Кавалеръ  
*Иванъ Двигубскій.*

---

# ОГЛАВЛЕНІЕ ВТОРОЙ ЧАСТИ.

## О б а р а н и н ѣ.

№		сшран.
323.	Бараньи языки въ брезѣ. . . . .	1
324.	языки съ рѣпою. . . . .	2
325.	языки съ крошеными ко- реньями. . . . .	—
326.	языки грашиномѣ. . . . .	—
327.	языки на спичкахѣ. . . . .	3
328.	языки въ бумажкахѣ. . . . .	4
329.	языки съ соус. томашомѣ. . . . .	5
330.	мозги. . . . .	—
331.	шеи по Сен-Менульски. . . . .	—
332.	Баранья шея съ крошеными корень- ями. . . . .	6
333.	Бараньи шеи съ пуре сочевичнымѣ. . . . .	7
334.	Баранья лопашка съ луковицами гласированными. . . . .	—
335.	грудина съ рѣпою. . . . .	8
336.	Баранина съ рѣпою. . . . .	9
337.	Баранья грудина въ карбонадѣ. . . . .	10
338.	грудина по Сен-Менульски. . . . .	—
339.	грудина съ крошеными ко- реньями. . . . .	11
340.	боковая часть въ брезѣ. . . . .	—
341.	боковина въ хлѣбѣ по Ан- глійски. . . . .	12
342.	боковина для второй подачи. . . . .	13
343.	боковина по Англійски. . . . .	14
344.	задняя нога семичасовая. . . . .	15
345.	задняя нога, ошварная въ водѣ. . . . .	16

## II О г л а в л е н і е

№	стр.
346.	Баранья задняя нога по мѣщански. 17
347.	Бараньей задней ноги ломшики съ цикоріею. . . . . —
348.	задней ноги ломшики съ луковицами. . . . . 19
349.	задней ноги ломшики съ огурцами. . . . . 20
350.	задней ноги ломшики съ корнишонами и масломъ анчоуснымъ. . . . . 21
351.	Баранина рубленая съ заварными яйцами. . . . . 22
352.	рубленая съ приправами. . —
353.	рубленая по мѣщански. . 23
354.	рубленая съ грибами. . . 24
355.	Бараньи хвосты въ брезѣ. . . —
356.	хвосты съ пуре щавелевымъ 25
357.	хвосты съ цикоріею. . . —
358.	хвосты съ пуреюмъ. . . 26
359.	хвосты, обвалянные въ хлѣбѣ, по Англійски. . . —
360.	хвосты, рагу изъ нихъ . 27
361.	кошелешы обжаренные. . 28
362.	кошелешы на рашпарѣ, об- валянные хлѣбомъ. . . . 29
363.	кошелешы съ огурцами. . —
364.	кошелешы по Субизову. . 30
365.	кошелешы съ рѣпою. . . —
366.	кошелешы съ крошеными кореньями. . . . . 31
367.	кошелешы съ лакшукъ-са- лашомъ. . . . . —
368.	кошелешы экарлатомъ. . —
369.	Баранина въ карбонадѣ съ огурцами. 32

№		стр.
370.	Баранина въ карбонадѣ по садовничь- ему. . . . .	33
371.	въ карбонадѣ съ пуре гриб- нымъ. . . . .	34
372.	въ карбонадѣ, панирован- ная по Англійски. . . . .	—
373.	Бараньи ноги въ бланѣ. . . . .	35
374.	ноги съ пуре луковымъ. . . . .	36
375.	ноги по провинціальному. . . . .	—
376.	ноги съ соусомъ помашомъ. . . . .	37
377.	ноги чиненныя. . . . .	—
378.	ноги въ маринадѣ. . . . .	39

## О б ъ я г н я т и н ѣ .

379.	Ягнячья голова. . . . .	40
380.	Ягнячьи уши чиненныя. . . . .	—
381.	ножки по Пулешову. . . . .	41
382.	ножки чиненныя. . . . .	42
383.	ножки въ карпушахъ. . . . .	—
384.	ножки въ маринадѣ. . . . .	43
385.	лопашки по Польски. . . . .	—
386.	лопашки съ огурцами. . . . .	44
387.	кошелешы обжаренные. . . . .	45
388.	кошелешы по Констански. . . . .	46
389.	кошелешы въ соусѣ апе- лешномъ. . . . .	47
390.	Ягняшина эпиграммою. . . . .	—
391.	Ягнячья грудина по Сен-Менульски. . . . .	49
392.	Ягнячьи бланкешы. . . . .	50
393.	крокеты. . . . .	51
394.	Ягняшина ролбифомъ. . . . .	53

## О с в и н и н ѣ .

395.	Колбасы. . . . .	54
396.	Колбаса бѣлая. . . . .	55

№	страни.
397. Социски. . . . .	56
398. Андуліи. . . . .	—
399. Свиная голова. . . . .	57
400. Свиныя уши. . . . .	59
401.           уши съ пуре сочевичнымъ.	—
402.           ноги по Сен-Менульски. . .	60
403.           ноги съ прюфелями. . . . .	61
404. Свиная печень сыромъ. . . . .	62
405. Свиныя ребры. . . . .	53
406. Свиная хребетная часть. . . . .	—
407.           большая часть . . . . .	64
408. Свиныя филейки. . . . .	—
409.           хвосты съ пуремъ. . . . .	65
410.           почки съ виномъ Шампан- скимъ. . . . .	—
411. Поросенокъ. . . . .	66
412.           чиненой. . . . .	—
<i>О мясѣ дикихъ свиней или вепревинъ.</i>	
413. Вепревая голова. . . . .	67
414. Вепревыя котелешы обжаренныя. . .	68
415.           Филейки шпеккованныя и гласированныя. . . . .	69
416. Вепревой окорокъ. . . . .	—
<i>О д и с и н ѣ.</i>	
<i>Дикая коза или косуля.</i>	
417. Козы дикой филейки. . . . .	71
418.           дикой котелешы въ брезѣ. . .	72
419. Дикой козы четверть. . . . .	73
<i>О з а й ц ѣ.</i>	
420. Заяць въ цивешѣ. . . . .	74
421. Заячы филейки обжаренныя. . . .	75
422.           филейки шпеккованныя. . . .	76

№	страниц.
423. Заячьи филейки маринованные и ; пряженныя. . . . .	77
424. Заяцъ по Сен-Денисову. . . . .	78
425.        въ добѣ. . . . .	80
426. Колбаса изъ зайца. . . . .	81
427. Хлѣбъ изъ зайца. . . . .	82
428. Заяцъ жареной на вертелѣ. . . . .	83
<i>О молодыхъ зайцахъ.</i>	
429. Заяцъ молодой жиблетомъ. . . . .	84
430.        молодой въ бланѣ. . . . .	85
431. Зайчики молодые въ минушу. . . . .	86
432.        молодые въ винѣ Шампан- скомъ. . . . .	—
433. Зайцовъ молодыхъ заднія ножки съ пуре сочевичнымъ. . . . .	87
434.        молодыхъ окорочка съ ши- полашомъ. . . . .	88
435.        молодыхъ окорочка инымъ образомъ. . . . .	89
436.        молодыхъ окорочка въ бу- мажкахъ. . . . .	90
437.        молодыхъ окорочка съ ци- корією. . . . .	91
438. Молодыхъ зайцовъ филейки короною. . . . .	92
439. Зайцовъ молодыхъ филейки съ огур- цами. . . . .	93
440.        молодыхъ филейки по По- линьякову. . . . .	—
441.        молодыхъ филейки обжаре- ныя съ прюфелями. . . . .	94
442.        молодыхъ филейки, обжа- ренныя по Перигески. . . . .	95
443.        молодыхъ филейки по Ко- ролевиному. . . . .	96

№		сшран.
444.	Зайцовъ молодыхъ филейки въ кар- шонахъ. . . . .	97
445.	Зайца молодого филейки съ черепи- цами. . . . .	98
446.	Кенели изъ молодого зайца. . . . .	99
447.	изъ молодого зайца съ эссен- цією дичинною. . . . .	100
448.	Колбаса изъ молодого зайца по Сен- Менульски. . . . .	101
449.	Хлѣбъ изъ молодого зайца по Сенш- Урзинову. . . . .	102
450.	Крокеты изъ кенелей молодого зайца. . . . .	103
451.	Террина съ кенелями молодого зай- ца по Реньерову. . . . .	104
452.	Крокеты изъ молодого зайца. . . . .	105
453.	Аши или крошево изъ молодого зайца. . . . .	106
454.	Кари изъ молодыхъ зайцовъ. . . . .	107
455.	Заяцъ молодой въ голаншинѣ. . . . .	108
456.	Зайцы молодые жареные. . . . .	110
457.	молодые въ коробчкѣ. . . . .	—

### *О т е т е р е в ѣ.*

458.	Тешеревъ въ эшугадѣ. . . . .	112
459.	съ капустою. . . . .	—
460.	съ пуре сочевичнымъ. . . . .	113
461.	Тешеревинныя филейки по Шевалье- рову. . . . .	114
462.	филейки съ прюфе- лями. . . . .	115
463.	филейки обжаренныя. . . . .	—
464.	филейки съ прюфе- лями инымъ обра- зомъ. . . . .	116



№	сшран.
465. Тешеревинныя филейки съ пуре со- чевичнымъ. . . . .	117
466. Тешеревъ по Перигезски. . . . .	118
467. Кенель изъ шешерева. . . . .	119

*Приготовленія изъ молодыхъ тетеревей.*

468. Молодые шешеревы съ прюфелями. . . . .	120
469. шешеревы по Испански. . . . .	121
470. шешеревы въ поэль. . . . .	122
471. Молодыхъ шешеревей филейки съ померанцомъ. . . . .	123
472. шешеревей филейки об- жаренныя. . . . .	124
473. шешеревей филейки об- жаренныя съ прюфелями. . . . .	125
474. Молодые шешеревы по Монгласову. . . . .	126
475. шешеревы въ салми. . . . .	127
476. Салми столовая на канфоркѣ. . . . .	128
477. Мензель изъ молодыхъ шешеревей. . . . .	—
478. Аши или крошево изъ молодыхъ шешеревей. . . . .	129
479. Молодые шешеревы по Сен - Лора- нову. . . . .	130
480. шешеревы по Ташар- ски. . . . .	131
481. шешеревы обжаренныя. . . . .	—
482. шешеревы въ бумажкахъ. . . . .	132
483. Пуре изъ молодыхъ шешеревей. . . . .	133
484. Хлѣбъ изъ молодыхъ шешеревей. . . . .	—

*Куропатки и рябцы.*

485. Куропашки въ эшупадѣ. . . . .	134
486. съ капустою. . . . .	135

# VIII Оглавленіе

№ страни.

## О перепелкахъ.

487.	Перепелки въ соусѣ съ запахомъ дичины. . . . .	136
488.	по Испански. . . . .	138
489.	по егерски. . . . .	139
490.	съ прюфелями. . . . .	—
491.	въ грашинѣ. . . . .	140
492.	филейки <sup>н</sup> изъ нихъ обжаренныя. . . . .	141

## О слухахъ и бекасахъ.

493.	Слуки въ салми. . . . .	143
494.	Салми изъ слукъ споловая на канфоркѣ. . . . .	144
495.	изъ слукъ по егерски. . . . .	—
496.	Бекасы въ минушу. . . . .	145
497.	Филейки слукъ обжаренныя. . . . .	—
498.	Канапше изъ филеекъ бекасинныхъ. . . . .	146
499.	Филейки слукъ, обжаренныя по провинціальному. . . . .	148
500.	Корки съ пуре бекасиннымъ. . . . .	—

## Объ чуткахъ тирятахъ.

501.	Чиряша, жареныя на вершелѣ. . . . .	150
502.	филейки изъ нихъ, обжаренныя по Виардову. . . . .	151
503.	по перевоощичьему. . . . .	152

## О дроздахъ.

504.	Дрозды вишнями. . . . .	153
505.	грашиномъ. . . . .	154

## Жаворонки.

506.	Жаворонки съ поваренными приправами. . . . .	155
------	--	-----

№		спан.
507.	Жаворонки крусадомъ. . . . .	156
508.	кошелешы изъ нихъ. . . . .	157

*О мясѣ домовыхъ птицъ.*

509.	Ушка въ позѣ съ соусомъ поме- ранцовымъ. . . . .	158
510.	съ пюре сочевичнымъ. . . . .	159
511.	съ рѣпою. . . . .	160
512.	съ рѣпою инымъ образомъ. . . . .	—
513.	съ оливками. . . . .	161
514.	полосками. . . . .	162

*О индѣйкѣ.*

515.	Индѣйка въ добѣ. . . . .	163
516.	въ галаншинѣ. . . . .	164
517.	Индѣичьи крылья съ рѣпою. . . . .	166
518.	инымъ образомъ. . . . .	167
519.	крылья съ поддѣльными оливками. . . . .	—
520.	крылья съ цикоріею. . . . .	168
521.	крылья шиполатомъ. . . . .	—
522.	крылья солнцемъ. . . . .	169
523.	Бланкешы изъ индѣйки. . . . .	170
524.	Кенель изъ индѣйки. . . . .	171
525.	Крокешы изъ индѣйки. . . . .	—
526.	Индѣичьи ноги съ соусомъ Робер- шовымъ. . . . .	—

*Пулларды и каплуны.*

527.	Каплуна въ позѣ. . . . .	172
528.	Пулларда по Сен-Горашову. . . . .	173
529.	въ маломъ проурѣ . . . . .	175
530.	съ устрицами. . . . .	176
531.	се пшенномъ сарацинскимъ. . . . .	177

## Х О г л а в л е н і е

№	страниц.
532. Пуларда кампиною. . . . .	179
533.       сѣ прюфелями. . . . .	180
534.       по Королевиному. . . . .	181
535.       въ галантинѣ. . . . .	182
536.       по Шевальерову. . . . .	—
537.       въ странномъ видѣ. . . . .	183
538. Бланкешы изъ пуларды. . . . .	185
539. Крокешы изъ пуларды. . . . .	—
540. Аши или крошево изъ пуларды по Турецки. . . . .	186
541. Ноги пулардѣ сѣ пуреемъ изъ гри- бовъ. . . . .	—
542. Филейки пулардныя превосходно. . . . .	187
543. Кари изъ осташковъ пулардѣ. . . . .	188
544. Филейки пулардѣ шпекованныя. . . . .	—
545. Пуре изъ пулардѣ. . . . .	189

### Г у с ь.

546. Гусь въ добѣ. . . . .	190
547. Гусиныя ноги сѣ пуреемъ. . . . .	191
548.       полоски или эгульшны. . . . .	192

### О ц ы п л я т а х ѣ.

549. Цыпляща въ поэлѣ. . . . .	193
550.       со пшеномъ. . . . .	—
551.       по Монглашову. . . . .	195
552.       по Моншмеренсову. . . . .	196
553.       жаренныя на вершелѣ. . . . .	197
554.       по Королевиному. . . . .	198
555.       въ фрикасѣ. . . . .	—
556.       въ фрикасѣ по Шевальер. . . . .	199
557. Фрикасе изъ цыплятъ въ минушу. . . . .	200
558. Филейки цыплячьи обжаренныя спо- собомъ, называемымъ: превосходно. . . . .	201

№		сшран.
559.	Цыплята въ пригошовленіи, называе- момъ Оорли. . . . .	202
560.	Цыплячьи голящечки солнцемъ. . . . .	203
561.	по Перигезски. . . . .	204
562.	Аспикъ изъ бблага мяса цыплячьяго. . . . .	205
563.	Цыплята по Мейонезову. . . . .	206
564.	по Ташарски. . . . .	207
565.	жареные. . . . .	—
566.	съ шрюфелями. . . . .	—

## О г о л у б я х ъ.

567.	Голуби, жареные на вершелѣ. . . . .	208
568.	по Сен-Лоранову. . . . .	209
569.	въ коспрюлѣ. . . . .	—
570.	въ компошѣ. . . . .	210
571.	съ крошеными кореньями. . . . .	211
572.	Голубиныя кошелешы обжареные. . . . .	212
573.	Голуби съ шиполашомъ. . . . .	—
574.	въ бумажкахъ. . . . .	213
575.	на ложку. . . . .	214
576.	по опкущикову. . . . .	—
577.	Голубята по Аврорину. . . . .	215
	Оршоланы. . . . .	216

## О р ы б а х ъ.

	Осеприна. . . . .	217
	Палшусъ. . . . .	218
578.	Палшусина въ курш-бульенѣ. . . . .	—
579.	Свѣжая шреска. . . . .	219
580.	Треска соленая по дворецкову. . . . .	220
581.	соленая по провинціальному. . . . .	—
582.	по бешамелеву. . . . .	221
583.	Пригошовленіе, называемое хорошая шреска. . . . .	222

No

584.	Крокеты изъ трески.	. . . . .	223
585.	Камбула въ соусъ бѣломъ.	. . . . .	224
586.	сѣ масломъ чернымъ.	. . . . .	—
587.	Налимы.	. . . . .	—
588.	Печеная рыба.	. . . . .	225
589.	Инымъ образомъ.	. . . . .	—
590.	Угорь морской.	. . . . .	226
591.	жареной на вертелѣ.	. . . . .	—
592.	по Ташарски.	. . . . .	227
593.	по пулешову.	. . . . .	228
594.	Семга, пригошовленіе оной такъ на-		
	зывается синее.	. . . . .	229
595.	по Женевски.	. . . . .	230
596.	сѣ капорсами.	. . . . .	—
597.	Крокеты изъ семги.	. . . . .	231
598.	Семга, пригошовляемая какъ блюдо,		
	называемое хорошая преска.	. . . . .	—
599.	по Мейонезову.	. . . . .	—
600.	въ салатѣ.	. . . . .	232
601.	Лосось въ курш-бульенѣ.	. . . . .	—
602.	Лососинья филейки обжаренныя.	. . . . .	233
603.	Сиги на блюдѣ.	. . . . .	—
604.	Филейки сиговѣ обжаренныя.	. . . . .	234
605.	сиговѣ инымъ образомъ.	. . . . .	—
606.	сиговѣ салатомъ.	. . . . .	235
607.	сиговѣ въ спудени.	. . . . .	236
608.	Сиги жареныя.	. . . . .	—
609.	Ряпуха на блюдѣ.	. . . . .	237
610.	Ерши въ доброй водѣ.	. . . . .	—
611.	Окуни сѣ соусомъ дворецкаго.	. . . . .	238
612.	Филейки окуневья обжаренныя.	. . . . .	239
613.	Сельди жареныя на рашпарѣ.	. . . . .	240
614.	Судакъ опшварной или въ доброй водѣ.	. . . . .	—
615.	печеной на рашпарѣ.	. . . . .	241

№

616.	Филейки судачьи обжаренныя.	241
617.	Попьешы изъ филеекъ судачьихъ.	242
618.	Кенель изъ мякоши судачьей.	—
619.	Шерешперъ по Италіански.	—
620.	Шерешперы печеныя съ соусомъ ка- порсовымъ.	243
621.	Сазанъ по Италіански.	—
622.	Щука въ курш-бульенъ.	244
623.	съ соусомъ Португальскимъ.	—
624.	по Нѣмецки.	—
625.	Щучьи филейки обжаренныя.	245
626.	Карпъ въ синемъ приговореніи.	246
627.	въ курш-бульенъ.	—
628.	печеной съ соусомъ капорснымъ.	247
629.	по Шамбордову.	—
630.	Кенели изъ карпя.	248
631.	Карпъ по Нѣмецки.	—
632.	чиненой.	249
633.	пряженой.	251
634.	Машелотъ по флотски.	—
635.	инымъ образомъ.	252
636.	дѣвичій.	253
637.	Линъ по Пульшову.	254
638.	Мушели по Пульшову.	—
639.	Усперсы въ черепкахъ.	255
640.	Раки.	256
641.	съ смешаною.	—

---

# ПОВАРЬ КРОЛЕВСКІЙ.

## О БАРАНИНЪ.

Порода барановъ малорослыхъ имѣетъ мясо мягче и вкуснѣе, нежели другихъ. Кладеные и опшормленные бараны, у кошорыхъ мясо шемное, считающся лучшими. Поваренныя пригошвления изб баранины слѣдующія:

№ 323.

*Бараньи языки въ брезѣ.*

Для порядочнаго блюда пошребно 15 языковъ. Вымочи оны, вымой и вышри; опшаривай въ водѣ не болѣе полушоры чешверши часа, выложи въ холодную воду; освѣжа, вынь, вышри, опшрѣжъ хрящевашый задъ и слупи швердую кожу. Ежели угодно, шо языки можно нашпековашь среднимъ шпекомъ, обвалымъ въ прыносныхъ. Косшрюлю успели ломшиками вешчиннаго сала, положи 4 моркови, изрѣзанныхъ въ куски, 4 луковицы, изб кошорыхъ въ одну вопкнущо 2 гвоздка гвоздики, нѣсколькo ломшей шеляшины, 2 лиспа лавровыхъ, немного шмину, пучокъ пешрушки и ци-



були; на эшо уклады языки, накрой ломшиками сала, налей бульеномб и упаривай на слабомб огнѣ 5 часовъ. Ежели не случится ни шеляшины, ни бульена, шо налить можно осолоною водою, но немного, чшобб языки больше напишались вкусомб.

324.

*Бараньи языки съ рѣлою.*

Оправь и сварь языки шѣмб же образомб, какб сказано вв предшедшемб Но. Оппуская на столб, вынь языки, дай имб осякнушь, уклады на блюдѣ кб краямб вокругб, и положи вв средину крошеной рѣпы (см. Но 163).

325.

*Бараньи языки съ крошеными кореньями.*

Языки opravь и задержи вв брезѣ шѣмб же образомб, какб сказано выше. Оппуская на столб, языки уклады на блюдѣ кругомб, а вв средину наклади подобиемб кусша крошенныхъ кореньевб (см. Но 162).

Ежели для сихъ кореньевб соуса нѣтъ, шо сдѣлай небольшую подпалку, разведи оную сокомб изв кострюли, вв кошорой варились языки; привари вв эшомб коренья съ прибавкою кусочка сахара.

326.

*Бараньи языки граатиномб.*

Приготовья языки вв брезѣ, какб сказано выше, на блюдо положи фаршу

пшичьего или годиво, смочи слегка соусомъ бархатистымъ (см. No 95); на эшо уклады языки шавъ, чшобъ они прилипли въ грашину; накрой ломшиками вешчиннаго сала, приславъ блюдо на умбреной жаръ, чшобы грапинъ подгорѣшь не могъ; накрой большимъ противнемъ и наблюдай, чшобъ подъ онымъ не было слишкомъ жарко. Когда усмотришь, чшо грапинъ пропекся, шо предъ опшусканіемъ на сполъ положи въ него соуса Италіанскаго (см. прибавленіе въ концѣ книги); слей жиръ, которой окажется на блюдѣ, и собери долой сало, коимъ были покрышы языки.

327.

*Бараньи языки на сплскахъ.*

Оправь и свари языки шѣмъ же образомъ, какъ выше сказано о приготовленіи въ брезѣ, разрѣжь ихъ поперегъ въ тоненькіе ломшики. Возьми соуса аше (см. No 105), увари его, чшобы сгустился, положи въ него яичной сырой желшокъ, вымѣшай и соедини съ горячимъ, почти кипящимъ соусомъ; поклади въ соусъ ломшики языка, вымѣшай, чшобъ они соусомъ напишались; поставь на каменную плиту, чшобъ остыло. Возьми сваренаго вымя, или хошя вешчиннаго сала, изрѣжь въ шакіе же чешвероугольные ломшики, какъ и языки, и

шакой же величины. Взнизывай попеременно по ломщику языка и вымя или сала на поваренную спицу, ашелешъ у поворовъ называемую, пока весь ашелешъ покрышъ будешъ: тогда обмажъ соусомъ съ наружности, сгладь ножемъ всѣ 4 спороны, обмочи въ распущенномъ коровьемъ маслѣ и обваляй въ крошкахъ мякиша бѣлаго хлѣба; послѣ того обмочи во взбишомъ яйцѣ и еще обваляй въ крошкахъ. Всѣ чешыре спороны сего ашелеша должны бышъ гладки. За полчаса чешверши часа предъ шѣмъ, какъ опускашъ на шолъ, положи всѣ пригошовленные ашелешы на рашпаръ, надъ слабымъ жаромъ; переворачивай всѣми шремя споронами, чшобъ зарумянились, а чешвершую подрумянь раскаленною желѣзною лопашкою. Подавая на шолъ, поклади ашелешы на блюдо и подле нихъ соуса Ишаліанскаго (см. прибавленіе въ концѣ книги).

328.

*Бараньи языки въ бумажкахъ.*

Языки оправь и свари шѣмъ же образомъ, какъ сказано выше о пригошовленіи оныхъ въ брезѣ; когда поснѣли, разрѣжъ каждый языкъ вдоль по поламъ; поклади языки на блюдо, взлей на нихъ соусъ для приправы, въ бумажкахъ называемый (см. Но 158). Возьми чешверо-

угольниковъ бумажныхъ, вымазанныхъ Прованскимъ масломъ. Когда языки приправую напишались и оспыли, по на каждую бумажку положи шоненькой ломшикъ вещчиннаго сала, а на него  $\frac{1}{2}$  языка; наложи приправы, накрой ломшикомъ же сала, и заверни каждую бумагу шавъ, чшобъ приправы вышши не могли, а на концахъ свяжи нишкою. За  $\frac{1}{4}$  часа предъ оппусканиемъ на шолъ положи бумажки на рашпаръ, надъ умбренымъ жаромъ, чшобъ не прогорбли. Подавая на шолъ, пошли къ нимъ въ соусницѣ шонкой жюсъ (см. Но 83).

329.

*Бараньи языки съ соусомъ томатомъ.*

Языки пригошовъ по вышечисанному въ брезѣ. Оппуская на шолъ, дай имъ опечь, уклади вокругъ на блюдѣ, а въ средину выложи соусъ помашъ (см. Но 118)

330.

*Бараньи мозги.*

Оныя пригошовляющъ различно, но шѣмъ же самымъ образомъ, какъ и мозги шелячи; о чемъ смопри въ ошдбленіи о шеляшинѣ.

331.

*Бараньи шей по Сен-Менцельски.*

Двухъ шей довольно для пригошовленія порядочнаго блюда. Обрѣжъ окровавленной зарѣзъ у нихъ, опшвари ихъ меж-

ду ломшиковъ вещичнаго сала, съ прибавкою 3 морковей, 4 луковицъ, пучка пепрушки и цибули, 2 листовъ лавровыхъ, малой доли шмина, 2 гвоздковъ гвоздики, нѣсколькихъ обрѣзковъ баранины или шеляпины; накаши бульеномъ, или, въ недостаткѣ онаго, водою осолевою. Надлежитъ шею въ закрытой кастрюлѣ упаривать на слабомъ огнѣ 4 часа. Когда поспѣли, спрысни ихъ слегка солью и крупно исполченнымъ перцомъ, омочи въ шепломъ расплоленномъ маслѣ коровьемъ и обваляй въ крошкахъ мякиша хлѣбнаго; наблюдай того, чшобъ крошками всюду облипло. За часъ предъ опусканіемъ на сполъ, положи ихъ на рашпаръ надъ умѣреннымъ жаромъ и переворачивай, чшобъ опвсюду зарумянили. Выложи на блюдо и подлеи подъ нихъ шонкаго жюса (см. No 83).

332.

*Баранья шея съ крошеными кореньями.*

Возьми 2 бараньихъ шей, обрѣжь у нихъ зарѣзъ; впрочемъ опвари ихъ между ломшей сала шѣмъ же самымъ образомъ и съ шѣми же самыми приправами, какъ сказано въ предшедшемъ No о пригошвленіи по Сен-Менульски; но когда сначала въ кастрюлѣ закипѣло, то переставь на слабой жаръ и упаривай 4 часа. Опускай на сполъ, дай

шеямъ опечь, выложи ихъ на блюдо и на нихъ соусъ съ крошеными кореньями (м. No 162).

Ежели для кореньевъ нѣшъ топоваго соуса, то сдѣлай небольшую подпалку, накаши сокомъ изъ кострюли, въ кошорой варились шеи, и въ эшомъ свари коренья.

## 333.

*Бараньи шеи съ пуре соевитнымъ.*

Приготовь и свари шеи шѣмъ же образомъ, какъ сказано выше. Опуская на столъ, вынь ихъ, дай опечь, оправь, выложи на блюдо, а на нихъ вылей пуре сочевичное (см. No 147). Можно для сего употребляшь и другія пуре, какъ то: гороховое, рѣпное, изъ фазолей и проч.

## 334.

*Баранья лопатка съ луковицами гласированными.*

Возьми лопашку опѣ жирнаго барана, вынь изъ ней кости до половины послѣдней буддыжки, нашпекуй внутренность лопашки шпекомъ, обваляннымъ въ пряносыяхъ, съ прибавкою соли и перца; нашпековавъ, сверни оную шаромъ, или расправь плоско и опущай нишками, чшобъ удержала сообщенную ей форму, и положи въ кострюлю, обвернувъ ломшиками вещчиннаго сала; положи шуда же 3 или 4 моркови, 5 луковицъ,

изъ кошорыхъ въ одну вошкнушо 2 гвоздика, 2 лиспа лавровыхъ, немного шмину, косши вынушыя изъ лопашки и другихъ косшей, ежели случашся; налей бульеномъ, или кошя осолоною водою, и накрывъ коспрюлю, упаривай  $3\frac{1}{2}$  часа. Опшуская на шомъ, дай лопашкѣ осякнушь, сними нишки, загласируй, выложи на блюдо, и вокругъ обклади гласированными луковицами (см. Но 160). Подлей на блюдо увареннаго соуса Испанскаго (см. Но 94). Ежели соуса сего не случишся, шо сдѣлай небольшую подпалку и накаши сокомъ изъ коспрюли довольно, чшобъ можно было уваришь. Вмѣсто луковицъ, можно лопашку укладывашь другими огородными растѣвнiями и кореньями, также упошребишь пуре сочевичное или гороховое (см. въ соусахъ малыхъ).

335.

*Баранья грудина въ рѣлою.*

Разними грудину въ куски какіе угодно. Дно коспрюли усшели ломшиками луковицъ, на оныхъ уклади грудину; прибавь 2 моркови, 2 лиспа лавровыхъ, немного шмину и спаканъ бульену; вари, пока бульенъ уваришся въ гласъ нѣсколько шемновашой; прибавь 2 полныхъ ложки уполовныхъ бульену или осолоной воды; упаривай грудину 2 часа. Ко-

гда поспѣло, шо сокѣ изѣ коспрюли про-  
пусти сквозь сито; положи вѣ процѣ-  
женное часши грудины, изѣ кошорыхѣ  
реберныхѣ коспочекѣ концы выбери.  
Рѣпу изрѣжѣ вѣ полоски, положи вѣ ко-  
спрюлю и обжаривай вѣ коровьемѣ ма-  
слѣ, пока поблѣкнетѣ; пересыпь тогда  
оную ложкою споловою крупичашой му-  
ки и вымѣшай; накаши сокомѣ изѣ ко-  
спрюли, вѣ кошорой варилась грудина,  
и прибавь кусочикѣ сахара. Когда рѣпа  
поспѣла, и ежели соуса окажешся много,  
шо выложи онаго кѣ грудинѣ и увари,  
счерпай жирѣ, и соусѣ процѣдя, упари-  
вай вмѣстѣ сѣ грудиною и рѣпою пол-  
часа, чшобѣ напишалась вкусомѣ.

336.

*Баранина сѣ рѣлою.*

Нарѣжѣ баранины кусками ошѣ ка-  
кой угодно часши, ошѣ реберной, или  
лопашки, или грудины. Сдѣлай изѣ ко-  
ровьяго масла подпалку, и не давѣ еще  
оной пекраснѣшь, обжаривай вѣ ней мя-  
со  $\frac{1}{4}$  часа; смочи горячею водою и во-  
рочай куски мяса, пока вѣ коспрюлѣ  
закипитѣ; счерпай пѣну, положи соли,  
перца, пучокѣ пшпрушки и цибули, 1  
лиштѣ лавровой, немного шмину, луко-  
вицу сѣ вошкнушыми вѣ нее двумя гвозд-  
ками гвоздики; вари на маломѣ огнѣ 2  
часа. Рѣпу обрѣжѣ, обжарь вѣ маслѣ ко-



ровьемъ, наблюдая того, чтобъ она не почернѣла; откинь оную на рѣшето осякнушь и сложи въ пригошовляемое рагу; когда онаго укипишь 4 я доля, положи маленькой кусочкѣ сахара. Опуская рагу на столъ, счерпай съ него жиръ, вынь лукъ и пучокъ и присоли, ежели нужно.

337.

*Баранья грудина въ карбонадѣ.*

Отрѣжь отъ грудины красную кость, придерживающуюся къ хрящамъ; разними грудину на части; въ кострюлю положи ломшей вещчиннаго сала, прибавь къ тому нѣсколько ломшей вещины, на это уклади грудину, прикрой ломшиками сала; положи 2 моркови изкрошенныхъ въ ломшики, 4 луковицы также изкрошенныхъ, 2 листа лавровыхъ, немного шмина, влей полную уполовную ложку бульену, наложи бумажной кружкѣ, вымазанной коровьимъ масломъ, упаривай между двухъ огней 3 часа. Подавая на столъ, части грудины вынь, дай имъ осякнись, загласируй и облей пюрею изъ щавеля (см. No 152), или соусомъ помашомъ (см. No 118), либо пюре луковымъ бѣлымъ (см. No 144), или инымъ приличнымъ.

338.

*Баранья грудина по Сен-Менульски.*

Отвари грудину тѣмъ образомъ, какъ сказано въ предшедшемъ No, но вещи-

ны не клади. Когда грудина поспѣла, опними опѣ ней реберныхъ костей концы, спрысни солью и немного перцомъ, обмочи въ горячемъ коровьемъ маслѣ обваляй въ крошкахъ бѣлаго хлѣба и обжарь на рашпарѣ надъ умѣреннымъ жаромъ. Способомъ пера размажь капли масла по грудиноѣ, посыпь крошками хлѣба и пославъ въ печь, чѣтобъ зарумянило; выложи на блюдо и подлеи шококаго жюса (см. No 83).

339.

*Баранья грудина съ крошеными кореньями.*

Грудину приготовь шѣмъ же образомъ, какъ сказано выше о карбонадѣ. Когда куски грудины поспѣли, шо предъ оппусканиемъ на столъ загласируй ихъ и выложи на блюдо кружкомъ, а въ середину выложи рагу изъ крошенныхъ кореньевъ (см. No 162).

Ежели упомянушаго рагу гошоваго нѣшѣ, шо сдѣлай небольшую подпалку, смочи сокомъ изъ кострюли, въ кошорой варилась грудина, и привари въ эшомъ изкрошенные коренья.

340.

*Баранья боковая часть съ брезѣ.*

Возьми половину часши боковой опѣ перваго ребра по самую заднюю ногу, выбери изъ ней кости, спрысни солью и перцомъ со внутренней стороны; за-

нашай оную шакимъ образъ, чтобъ со-  
спавился продолговатой четверуголь-  
никъ, и опушай нитками. Дно кастрюли  
успели ломшиями вешчиннаго сала, на  
оное положи свернушую боковину, 3 мор-  
кови, 4 луковицы, 2 гвоздка гвоздики,  
1 листъ лавровой, немного шмина, пу-  
чокъ пшрушки и цибули; покрой бара-  
нину ломшиками вешчиннаго сала, по-  
ложи шуда же обрѣзки ошъ сей части  
баранины, уполовную ложку бульену, на-  
крой бумажнымъ кружкомъ, вымазаннымъ  
коровьимъ масломъ, упаривай между  
двухъ огней въ продолженіи  $2\frac{1}{2}$  часовъ.  
Предъ опусканіемъ на сполъ баранину  
вынь, дай ей очахнушь, нитки сними,  
слупи долой верхнюю кожу, загласируй  
и подавай съ цикоріею, шпинашомъ (см.  
огородныя растѣнія), пуре изъ рѣпейни-  
ковыхъ ребръ (см. Но 149) или грибнымъ  
(см. Но 150). Можно шакже обложишь во-  
кругъ салашомъ свареннымъ (см. огород-  
ныя растѣнія), подливъ соуца, или лукови-  
цами гласированными (см. Но 160), или по-  
давай по Англійски, шо ешь, по слупле-  
ніи кожи, вмѣсто гласированія, усыпашь  
мѣлко изрубленною пшрушкою, и на  
блюдо подпушишь жюсу (см. Но 83.)

341.

Баранья боковина въ хлѣбѣ по Англійски.  
Чашь сію пригошовъ шѣмъ же обра-

зомъ , какъ сказано въ предшедшемъ No. Когда поспѣла , сырени оную солью и крупно исполченнымъ перцомъ , омочи въ маслѣ коровьемъ и обваляй въ крошкахъ мякиша бѣлаго хлѣба. Распусти кусокъ масла коровьяго въ  $\frac{1}{2}$  яйца величиною , выпусти въ него 3 яйца , и вымѣшавъ , присоли ; обмажъ эшимъ упомянутую часть всюду , обваляй въ хлѣбныхъ крошкахъ. За  $\frac{3}{4}$  часа предъ опущаніемъ на шолъ положи на рашпаръ , а сверха води надъ нею раскаленною лопашкою , чшобъ заруминилось. Подавай , подливъ подъ нее шонкаго жюса (см. No 83).

342.

*Баранья боковина для второй подачи.*

Опними ошъ цѣлаго барана весь бокъ , начавъ ошъ лопашки по заднюю ногу ; выбери реберныя кости: пошребно , чшобъ сія часть ошлась покрыша ея жиромъ и кожицею ; сырени оную со внутренней шпороны солью , крупно исполченнымъ перцомъ и другими приносшями ; наложи на внутреннюю шпорону ломшей баранины , вырѣзанныхъ ошъ задней ноги ; закашай сію часть съ каждаго конца , чшобъ прикрѣпишь положенное внутрь мясо , округли и опушай нишками , чшобъ часть не пошѣрля своей формы. Дно кошпрюли усшели ломшиками вѣщиннаго сала , на эшо положи свернутую

баранину. Ежели угодно, можно оную опварить въ горшкѣ, чѣобы вышла бѣлѣе. Прибавь въ коспрюлю кости опѣ задней ноги и вынущыя ребры, по 6 морковей и луковицѣ, 3 гвоздка гвоздики, 4 листа лавровыхѣ, немного шмину, пучокѣ пепрушки и цибули; влей бульену. или въ недоспашкѣ онаго осолоеной воды. Накрой баранину ломшиками сала и намасленнымѣ кружкомѣ бумаги, поставь упаривашь между двухѣ огней и продолжай это 5 часовѣ. Опуская на споль, дай баранинѣ очажнущь, нипки сними и верхней спороны кожицу слупи долой; посыпь баранину мѣлко изрубленною пепрушкою и подавай, вливѣ на блюдо шонкаго жюса. или загласируй сію часшь. Вокругѣ баранины на блюдѣ положи чего угодно, моркови, или рѣпы, или луковицѣ гласированныхѣ (см. Но 60, или наршофеля, либо соуса шомаша (см. Но 118).

## 343.

*Баранья боковина по Англійски.*

Взявъ сію часшь шѣмѣ же образомѣ, какѣ сказано въ предшедшемѣ Но, выбери кости, начини мясомѣ, приправь, заверни, опутай нишками и задержи шочно шѣмѣ же образомѣ. Потребно, чѣобѣ сія часшь опварена была заблаговременно для удобнѣйшаго обваливанія

въ хлѣбѣ. Слупи наружную кожу, оправь, спрысни солью и крупно исполченнымъ перцомъ; вымажъ оную коровьимъ масломъ, способомъ кисти или пера, и дай заспынушь. Возгрей въ сковородѣ  $\frac{1}{4}$  фунша масла коровьяго, выпусти въ него 10 яицъ; приправь солью и перцомъ; взбей яйца съ масломъ, вымажъ боковину всю и обваляй въ крошкахъ мякиша бѣлаго хлѣба; по обвалянному вымажъ еще взогрѣтымъ масломъ и опять усыпь крошками бѣлаго хлѣба. За часъ предъ оппусканиемъ на столъ поставь боковину въ печь, чшобъ зарумянилась; подавай горячую, вливъ на блюдо шонкаго жюса (см. Но 83).

344.

*Баранья задняя нога семитасовая.*

Возьми заднюю баранью ногу, вынь изъ ней кости до половины послѣдней буддыжки; нарѣжъ шпека, обваляй его въ смѣси соли, перца, шмина и лавроваго листа исполченныхъ; нашпекуй онымъ ногу внутрь, не продергивая концовъ наружу. Нашпековавъ, оправь ногу въ прежнюю ея форму, опушай нитками шакъ, чшобъ не примѣшно было шого, чшо кости изъ ней вынушы. Устели дно кошрюли или глубокой сковороды съ крышкою вѣщиннымъ саломъ, положи нѣсколько ломшей вѣщины, избышья

вынушыя косши , нѣсколько ломшей баранины , 4 моркови , 6 луковиць , 3 листа лавровыхъ , немного шмина , 3 гвоздка гвоздики , пучокъ пепрушки и цибули , полную уполовную ложку бульену ; на эшо положи ногу , накрой ломшиками сала и намасленнымъ кружкомъ бумаги ; пришивъ на малой огонь , упаривай 7 часовъ ; ежели оная шолша , наложи крышку . Предъ опшусканиемъ на шолъ вынь ногу , дай осякнушь , сними нишки , загласируй и подавай съ однимъ увареннымъ сокомъ изъ коспрюли , въ кошорой она варилась .

345.

*Баранья задняя нога, отварная въ водѣ.*

Выбери заднюю ногу баранины ничемъ неповрежденную , вынь изъ ней косши до половины будыжки , нашпекуй внутреннюю сторону ея крупнымъ шпекомъ , обваляннымъ въ соли , перцѣ и другихъ пряноссяхъ , верхнюю же сторону оставъ нешпекованною . Положи въ коспрюлю , опушавъ ногу нишками , чшобы не потеряла своей формы ; на нее положи нѣсколько ломшей вешчиннаго сала , 4 моркови , 6 луковиць , изъ коихъ въ одну вошкнушо 4 гвоздка гвоздики , немного шмина , 4 листа лавровыхъ ; налей осоленою водою сполько , чшобъ ногу покрыло ; вари 3 часа . Опсылая на шолъ ,

нишки сними, выложи на блюдо и подлей немного ошвара, въ кошоромб она варилась; или подавай оную обклавб облупленными каршофелями, кои должно сварить съ нею вмѣстѣ; можно же подавашь ее съ соусомб помашомб (см. Но 118).

346.

*Баранья задняя нога по мѣщански.*

Возьми баранью заднюю ногу и оправь оную шѣмб же образом, какъ сказано въ предшедшемб Но; положи ее въ коспрюлю съ 12 морковями, 12 луковицб, 2 лавровыми лисшами, 2 гвоздками гвоздики, 12 каршофелей, пучкомб пепрушки и цибули, полною уполовною ложкою бульену или воды; тогда присоли, прибавь фуншб дробнаго шпека, очисти съ него верхнюю и нижнюю сторону, и разрѣзавь его на шесшеро. Упаривай ногу  $3\frac{1}{2}$  часа и временемб переворачивай. Наблюдай, чшобб огонь не погасб; посылая на шолб, сними съ ноги нишки и выложи на блюдо, обклавб вокругб кореньями. Ежели сокб въ коспрюлб окажется шонокб, шо увари его и вылей подб ногу; спарайся, чшобб она зарумянѣла, инако должно оную гласировашь.

347.

*Бараньей задней ноги ломтики съ цикорією.*

Изжаря заднюю ногу на вершелб и

Часть II.

Б



осудя, обрѣжъ съ ней мясо ломшиками и положи въ коспрюлю. Обвари сердцеви́нъ цикорій (см. о семъ въ ошдѣленіи обѣ огородныхъ зеленяхъ), выжми, и когда вода чистю выде́тъ, изруби цикорію, обжарь въ коровьемъ маслѣ; послѣ шого положи 3 полныхъ соусныхъ ложки соуса Испанскаго (см. Но 94), или 4 ложки консома (см. Но 84), по немногу крупно исполченнаго перца и соли; увари цикорію; усмотри, что она нѣсколько сгустилась, положи въ нее ломшики, вымѣшай, содержи горячо, не допуская кипѣшъ. Оппуская на сполъ, сложи кучкою на подобіе куста, и вокругъ обложи корками бѣлаго хлѣба, порядочно обрѣзанными и обжаренными въ коровьемъ маслѣ; облей сверха самымъ малымъ количествомъ соуса Испанскаго.

Ежели для приправы цикоріи Испанскаго соуса не случишся, то обжарь оную въ маслѣ, приправь солью и крупно исполченнымъ перцомъ; когда ужарилась, высыпь на нее полную споловую ложку муки крупичашой, вымѣшай, накашя булье-номъ; ешлыи окажется жидко, то увари, но не должно ей быть слишкомъ густой, и выложи на ломшики; ошвѣдай прежде, и ежели нужно, то при-соли.

348.

Бараньей задней ноги ломтики съ луковицами.

Обрѣжъ съ задней бараньей жареной ноги мясо ломшиками, какъ сказано въ предшедшемъ Но. Разрѣжъ по поламъ 12 рѣбчатыхъ луковицъ, очисти съ нихъ вѣнчики и ростки, а попомъ луковицы изрѣжъ въ ломшики, чшобъ вышли полукружечки. Положи лукъ въ коспрюлю съ кускомъ коровьяго масла, величиною въ 2 куриныхъ яйца, и обжаривай на умбреномъ огнѣ. Когда лукъ поблѣвъ, то положи въ него 3 соусныхъ ложки соуса Испанскаго (см. Но 94), прибавь еще 3 шакихъ же ложки консому (см. Но 84), по немногу крупно исполченнаго перца и соли; увари до сгущенія и выложи на ломшики баранины; воспряхни коспрюлю, чшобы смѣшалось; содержи горячо, но кипѣшь не допускай. Ошпуская на сполъ, выложи на блюдо и обложи обжаренными въ маслѣ коровьемъ корками бблага хлѣба.

Когда соуса Испанскаго не случилось, то въ обжаривающійся лукъ брось  $\frac{1}{2}$  споловой ложки муки крупичашой, вымѣшай, накаши бульеномъ и водою, при соли и положи немного крупно исполченнаго перца. Когда лукъ посплѣвъ къ вы-

кладыванію на ломпики, пуспи въ него нишочку уксуса.

349.

*Бараньей задней ноги ломтики съ огурцами.*

Обрѣжь ломшиковъ съ задней бараньей ноги по вышеписанному. Нарѣжь очищенныхъ огурцовъ поненькими кружечками, сложи въ полошнцо и выдави изъ нихъ сокъ. Въ костьрюлю положи хорошей кусокъ масла коровьяго, приставь на жаръ, и когда разгорячилось, положи въ него огурцы и обжаривай; усмотри, что огурцы поблѣкли, выложи ихъ, чтобъ очахли, а въ масло положи 3 соусныхъ ложки Испанскаго соуса обрабошаннаго (см. Но 101), положи шуда же огурцы и увари. Когда соусъ немного сгустился, положи въ него ломпики баранины, приправь солью, крупно исполченнымъ перцомъ и шершымъ мушкапомъ, содержи на жару. Подавая на столъ, выложи на блюдо, и вокругъ обложи корками блага хлѣба, въ маслѣ коровьемъ обжаренными.

Ежели упомянушаго соуса не случится, оставь въ костьрюль немного масла съ огурцами, пересынь почти полною сподовою ложкою муки крупичашой, вымѣшай, накаши бульеномъ, приправь солью, крупно исполченнымъ перцомъ и нишочкою уксуса.

350.

Бараньей задней ноги ломтики съ корнишонами и масломъ анчоуснымъ.

Нарѣжь отъ задней ноги бараньей ломшиковъ мяса; увари 6 полныхъ соусныхъ ложекъ соуса Испанскаго (см. Но 94); когда онаго укипѣла 3я доля, шо положи въ него кусокъ масла анчоуснаго (см. Но 139) въ пол-ляца куринаго величиною; вымѣшай соусъ, чшобы масло распущилось, вылей на ломшины, держи на жару, но кипѣшь не допускай. Положи шуда же 10 корнишоновъ, изрѣзанныхъ поперекъ въ кружечки, и смѣшай это съ ломшиками баранины. Опущкая на сполъ, выложи все на блюдо, и вокругъ обклади обжаренными въ маслѣ коровьемъ корками бѣлаго хлѣба, какъ сказано въ предшедшихъ Но. — Ежели упомянушаго соуса не случилось, шо сдѣлай небольшую подпалку, накаши оную бульеномъ. Когда соусъ-эшошъ уварился, приправь солью и крупно исполченнымъ перцомъ; положи въ него масло анчоусное, шакже корнишоны, и выложи на ломши баранины; содержи горячо, но кипѣшь не допускай. Выкладывая для опущканія на сполъ, вспряхни костьрюлю, чшобы смѣшалось, но масло бы отъ прочаго не ошдѣлилось, и обложи вокругъ обжаренными корками бѣлаго хлѣба.

351.

*Баранина рубленая съ заварными яйцами.*

Изжарь заднюю ногу баранины на вершелѣ, и когда остыла, обрѣжь съ ней мяса сколько надобно для крошева; выбери кожицы и сухія жилы; изруби мясо сколько можно дробнѣе, сложи въ кошпрюлю; возьми 4 уполовныѣ ложки соуса Испанскаго (см. Но 94) увареннаго, кошпорый еще увари, чшобѣ укипѣла 4я доля, и вылей на изрубленную баранину, вымѣшай и держи до опшпусканiя на шполѣ на горячей зомѣ; шогда выложи на блюдо, обклади вокругѣ корками бѣлаго хлѣба обжаренными, а на нихѣ положи по заварному яйцу (см. въ ошдѣленiи обѣ яйцахѣ).

352.

*Баранина рубленая съ приправами.*

Пригошовь изѣ жареной баранины крошево по сказанному въ предшешемѣ Но; положи въ кошпрюлю кусокѣ коровьяго масла въ 2 яйца куриныхѣ величиною, полную шполсвую ложку мѣлко изрубленнаго шалошу; обжарь, не допуская покраснѣшь; прибавь шуда же 4 ложки мѣлко же изрубленныхѣ печерицѣ или иныхѣ хорошихѣ грибовѣ; послѣ положи шполсвую же ложку пешрушки, шакже мѣлко изрубленной; еще вымѣшай все, съ огня не снимая. Ежели не случишся соу-

са Испанскаго , шо возьми полную ложку споловую муки крупичашой , пересыпь приправы и вымѣшай ; влей пошомъ 2 рюмки бульену , и ежели соусъ окажется шонокъ , шо увари и вылей на изрубленную баранину ; приправь крупно исполченнымъ перцомъ и шершымъ мушкашнымъ орѣхомъ , держи на горячей золѣ . Ошпѹская на сполѣ , приправь солью , и на блюдѣ вокругъ онаго обложки обжаренными въ маслѣ корками бѣлаго хлѣба .

353.

*Баранина рубленая , по мѣщански .*

Ежели оспалось на задней ногѣ жареной баранины мяса , шо обрѣжь оное , изруби , какъ сказано выше , и положи въ коспрюлю . Въ другую коспрюлю положи  $\frac{1}{4}$  фунта масла коровьяго , съ 6 луковицами , изкрошенными въ жеребейки , и ужаривай , пока побѣкнутъ ; пересыпь споловою ложкою муки ; вымѣшивай нѣсколько не снимая съ огня ; влей 2 рюмки бульена , прибавь немного крупно исполченнаго перца . Ежели нѣштъ бульену , шо влей 2 рюмки осоленой воды ; увари соусъ , чшобъ немного сгустился , и выложи на изрубленную баранину ; поши немного мушкашнаго орѣха ; держи на огнѣ , не допуская кипѣшь ; подавай присоля , ежели нужно .

354.

*Баранина рубленая съ грибами.*

Изрубя баранину жареную по сказанному въ предшедшихъ номерахъ, изруби также 20 грибовъ, выжми изъ нихъ сокъ сквозь полощенцо. Въ коспрюлю положи  $\frac{1}{4}$  фунша масла коровьяго и грибы, пришавъ на огонь, пока масло раскалится: тогда прибавь 4 полныхъ соусныхъ ложки соуса Испанскаго (см. Но 94) увареннаго и 3 шакихъ же ложки консома (см. Но 84); уваривай, пока выкипишь половина: тогда вылей на изрубленную баранину, въ другую коспрюлю сложенную, и вымѣшай; держи на слабомъ огнѣ, не допуская кипѣшь. Ежели нѣшь соуса тошоватаго, шо брось въ грибы полную споловую ложку муки крупичашой, вымѣшай; влей 3 рюмки бульену, положи немного крупно исполченнаго перца и 1 листъ лавровой; увари, пока укипишь половина, и выложи на крошево; присоли, ежели нужно; обложи эшо крошево на блюдо, выложенное обжаренными корками бѣлаго хлѣба, и ежели заблаго-разсудишь, шо и заварными яйцами.

355.

*Бараньи хвосты въ брезѣ.*

Возьми 7 бараньихъ хвостовъ, всѣ одной длины и шолцины. Коспрюлю успешли ломшиками вешчиннаго сала, нѣсколь-

кими ломшиями баранины, 4 ю морковьями, 4 ю луковицами, изб кошорыхъ въ одну вошкнушо 2 гвоздка гвоздики; прибавь 2 лиспа лавровыхъ, немного шмина; закрой хвосты ломшиками же сала, влей уполовную ложку бульену, упаривай на слабомъ огнѣ 4 часа. Оппуская на столъ, вынь хвосты оспорожно, дай онымъ осякнушь, загласируй и подавай съ Испанскимъ соусомъ (см. Но 94) увареннымъ.

356.

*Бараньи хвосты съ пуре щавелевымъ.*

Хвосты изгошовъ въ брезѣ, какъ сказано въ предшедшемъ Но; опуская на столъ, загласируй ихъ и подавай съ пуре щавелевымъ (см. Но 152).

357.

*Бараньи хвосты съ цикоріею.*

Пригошовъ хвосты по вышесказанному въ брезѣ; опуская на столъ, съ оспорожносною вынь, дай очажнушь, загласируй и подавай съ цикоріею, о пригошовленіи коей смопри въ ошдѣленіи обогородныхъ распѣніяхъ.

Ежели не случишся соуса для опшвариванія цикоріи, шо въ кошпрюлю положи кусокъ масла коровьяго; цикорію изрубя и положи шуда же; обжаривай въ продолженіи 10 минутъ; брось хорошую счепощь муки и вымѣшай; сокъ изб кошпрюли, въ кошорой задерживались



хвосты, процѣди, счерпай съ него жиръ и накаши цикорію; приправь немного крупно исполченнымъ перцомъ; увари соусъ до довольнаго сгущенія, присоли, ежели нужно, выложи на блюдо, а на него уклади, загласировавъ, бараньи хвосты.

358.

*Бараньи хвосты съ пюрею.*

Хвосты пригошовь въ брезѣ по вышеписанному. Опшуская на шомъ, выбери ихъ, дай очажнущь, сложи на блюдо и облей пюрею сочевичнымъ (см. No 147), или зеленаго гороха (см. No 145), или изъ фазолей (см. No 153), либо соусомъ щомашомъ (см. No 119).

Ежели для упариванія хвостовъ не случится ни мяса, ни вешчиннаго сала, то задерживай ихъ съ одними шолько приправами вышеупомянутыми и накаши осоленою водою. Хвосты можно подавать и въ чашѣ, но въ семъ случаѣ вмѣсто 7 пошребно 12 хвостовъ.

359.

*Бараньи хвосты, обвалянные въ хлѣбѣ, по Англійски.*

Хвосты пригошовь по вышеписанному въ брезѣ; когда поспѣли, дай имъ очажнущь, спрысни солью и крупно исполченнымъ перцомъ. Распусти кусокъ масла коровьяго, обмочи въ немъ хвосты и обваляй въ крошкахъ мякиша блага

хлѣба. Въ шо же масло выпусти 4 яйца, взбей вмѣстѣ, обмочи въ этомъ хвосты и еще обваляй въ хлѣбѣ, наблюдая, чтобъ всюду онымъ облипло, и сравнивай поверхность. За полчаса предъ опусканіемъ на столъ положи ихъ на рашпарѣ надъ самымъ слабымъ огнемъ и накрой прошивнемъ, чтобъ зарумянились; подавай на блюдѣ съ шонкимъ жукомъ (см. No 83).

360.

*Бараньи хвосты, рагу изъ нихъ.*

Задержавъ хвосты по вышечисанному въ брезѣ, но не сполько мягко упаривая, чтобъ въ рагу будучи не развалились, разними каждой хвостъ на двое, положи въ кострюлю, прибавъ обжареннаго шелячьяго сладкаго мяса, 2 чашечки аршишочныхъ, разрѣзанныхъ на четверо, нѣсколько почекъ шелячьихъ; очисти горсть грибовъ, обжарь ихъ въ коровьемъ маслѣ, вынь, дай очажнущь, влей на грибы полную уполовную ложку соуса Испанскаго (см. No 94) и полложки консомы (см. No 84); увари, пока укипитъ 3 я доля, и тогда выложи на рагу.

Ежели соуса не случишся, шо брось въ грибы 2 шоловыхъ ложки муки, накаши бульеномъ, прибавъ немного жюса (см. No 83) для подцвѣченія, увари до надлежащаго сгущенія. Сіе рагу можно

подавашь въ чашѣ, въ кострюль серебряной и въ горячемъ пастешѣ.

361.

*Бараньи котелеты обжаренные.*

Ошними ребры, начавъ ошъ шрешьяго ребра, считаая ошъ шеи, до послѣдняго, оставя при нихъ филейной части на полвершка; ошними кожу и хребешную кость, а реберныя кости ошавъ; сообщи форму кругловашую мясу каждаго ребра, мясо съ ребра сдвинь вверхъ, а кости реберной ошсѣки, чшобъ за обнаженный ея ошпашокъ можно было брашь рукою; избеи мясо и еще очисти чашницы, выпятившіяся изъ окруженія. Положи котелеты на сковороду, посыпь приправами и облей распопленнымъ коровымъ масломъ. Предъ ошпусканіемъ на шполъ приспавъ сковороду на огонь, обжарь съ одной стороны, пошомъ перевори на другую. Пяши минушъ времени довольно для сего обжаренія; впрочемъ должно испышашъ пальцомъ, ежели они зашвердѣли, шо сними съ огня и выложи на блюдо короною. За минушу предъ сниманіемъ съ огня положи къ нимъ въ сковороду гласу (см. No 90): съ эшимъ соусомъ съ сковороды можно ихъ подавашь, или съ шонкимъ жюсомъ (см. No 83), или съ крошеными кореньями (см. No 162).

362.

*Бараньи котлеты на рашпарѣ, обвалянные хлѣбомъ.*

Оправь кошелешы по сказанному въ предшедшемъ Но ; разогрѣй коровьяго масла, положи кошелешы, по естѣ ребры въ него, спрыснувъ прежде солью и крупно исполченнымъ перцомъ; обмочи мясо масломъ всюду и обваляй въ крошкахъ бѣлаго хлѣба ; спарайся , чшобъ оныя всюду приспали , и сообщи имъ хорошую форму. Крышку кюстриольную усыпь крошками бѣлаго хлѣба, поклади на нее кошелешы, и сверха шакже посынь крошками. За  $\frac{1}{4}$  часа предъ оппусканиемъ на сполъ положи ихъ на рашпарѣ надъ умбренымъ жаромъ ; наблюдай , чшобъ кошелешы не слишкомъ пропеклись , и чшобъ хлѣбъ на нихъ не очень подгорѣлъ; выложи на блюдо короною и подлей подъ нихъ шонкаго жюса (см. Но 83).

363.

*Бараньи котлеты съ огурцами.*

Оспавъ на ребрахъ мяса по больше , чшобъ послѣ избишя не вышло оное слишкомъ шонко ; нашпекуй среднимъ шпекомъ, обваляннымъ въ смѣси соли, перца и повареннаго сбишя ; пообжарь ихъ въ кюстриолѣ въ расшопленномъ маслѣ коровьемъ. Въ другую кюстриолью положи ломшиковъ сала вѣшчиннаго , нѣ-

сколько ломшей шеляшины, 2 моркови изрѣзанныхъ въ ломшики, 3 луковицы, 2 гвоздка гвоздики, 1 листъ лавровой, немного шмину; уклади кошелешы на эти приправы, покрой саломъ же, влей полную уполовную ложку бульену, упаривай кошелешы 2 часа; оппуская на сполъ, дай имъ очажнущь, загласируй и уклади на блюдъ короною; въ середину положи соусъ съ огурцами въ смешанъ (см. No 155) или иной какой угодно.

Сии кошелешы можно и просто обжа-ришь въ коспрюлѣ, смочишь немного студенью, или положи какихъ нибудь приправъ, на примѣрѣ, моркови, луковицъ и проч., накашишь бульеномъ.

364.

*Бараньи котелеты по Субизову.*

Ребра обрѣжъ и пригошовь шѣмъ же образомъ, какъ сказано въ предшедшемъ No. Предъ опусканіемъ на сполъ вынь ихъ, дай очажнущь, загласируй и положи въ средину ихъ на блюдъ пуре луковое бѣлое (см. No 144).

365.

*Бараньи котелеты съ рѣлюю.*

Коселешы пригошовь, какъ сказано выше обв пригошовленіи оныхъ съ огурцами; накрой ихъ въ коспрюлѣ ломшиками рѣпы и вещчиннаго сала, упаривай 2 часа. Оппуская на сполъ, загласируй

ихъ , выложи на блюдо короною , а въ средину положи соуса съ крошеною рѣпою (см. Но 163).

366.

*Бараньи котелеты съ крошеными кореньями.*

Ребры оправь и пригошовь шѣмъ же образомъ , какъ сказано въ предшедшемъ Но , кромѣ того , что опричь ломшиковъ рѣпы , покрой еще ломшиками моркови. Подавая на шполъ , загласируй , выложи на блюдо короною , и въ средину влей соусъ съ крошеными кореньями (см. Но 162). — Ежели сего соуса нѣшъ , то сдѣлай небольшую подпалку и смочи сокомъ изъ коспрюли , въ кошорой упаривались кошелешы , положи въ нее коренье съ кусочкомъ сахара и увари.

367.

*Бараньи котелеты съ лактукъ-салатомъ.*

Кошелешы опшними , оправь и удержи шѣмъ же образомъ , какъ сказано выше о приугошовленіи оныхъ съ огурцами. Оппуская на шполъ , вынь ихъ , дай обшечь , загласируй , выложи въниомъ на блюдо , а въ средину положи лакшукъ и Испанскаго соуса (см. Но 94) увареннаго. О приугошовленіи къ сему лакшука смощри въощдѣленіи обв огородныхъ расшѣніяхъ.

368.

*Бараньи котелеты экарлатомъ.*

Ребра бараньи опшними и обдѣлай обык-

новеннымъ образомъ; нашпекуй сіи кошелешы говяжьимъ языкомъ, пригошовленнымъ экарлапомъ (см. въ ошдѣленіи о говядинѣ), нарѣзавъ онаго шѣмъ же образомъ, какъ шпекъ, и прoderни шпекъ эшошъ насквозь; не забудь сей шпекъ обваляшь въ смѣси соли, перца и повареннаго сбишня. Косшрюлю устели ломшиками вещчиннаго сала, шеляшины, а сверхъ сего положи 2 моркови, 2 луковицы, 2 гвоздка гвоздики, 1 листъ лавровой, немного шмина; на эшо уклади кошелешы, прикрой ломшиками сала, кружкомъ вымазанной масломъ коровьимъ бумаги; влей полную уполовную ложку бульену, накрой и упаривай между двухъ огней. Ошпуская на сшолъ, вынь кошелешы, дай имъ очахнушь, загласируй, поклади на блюдо короною, перекладывая каждый кошелешъ ломшикомъ языка экарлашнаго; пошребно, чшобъ языкъ былъ разогрѣшъ; влей подъ нихъ соуса Испанскаго (см. No 94) увареннаго.

369.

*Баранина въ карбонадѣ съ огурцами.*

Ошними фйлейную часть баранью отъ послѣдняго ребра до задней ноги, разрѣшъ въ куски першковъ 3 длиною, не прихвашывая кости, спрысни куски солью и крупнымъ перцомъ. Въ косшрюлѣ дно устели ломшиками вещчиннаго

сала, нѣсколькими ломшиями шеляпины; на эшо положи куски баранины, 2 моркови, 2 луковицы, листѣ лавровой, немного шмину; покррой ломшиками сала и намасленнымѣ кружкомѣ бумаги, влей небольшую уполовную ложку бульену; накррой коспрюлю и упаривай 2 часа съ половиною. Подавая на сполѣ, вынь куски, сними съ нихѣ верхнюю кожицу, загласируй; на блюдо положи соусѣ съ огурцами въ смешанѣ (см. Но 165), а на него пригошовленные куски.

370.

*Баранина въ карбонадѣ по садовникъелу.*

Пригошовь и вари упомянушую часть баранины шѣмѣ же самымѣ образомѣ, какѣ сказано въ предшедшей спашѣ. Предѣ оппусканиемѣ на сполѣ вынь куски, дай онымѣ общечь, сними верхнюю кожицу, загласируй ихѣ и выкладывай на блюдо, сперва лакпука гласированнаго (см. въ опдѣленіи огородныхъ растѣніи), попомѣ куски баранины поперемяжно; въ средину выложи соусѣ съ крошенными кореньями (см. Но 162).— Въ недоспашкѣ сего соуса, сдѣлай небольшую подпалку, смочи сокомѣ изѣ коспрюли, въ кошорой варился карбонадѣ, положи въ него крошеные коренья съ небольшимѣ кусочкомѣ сахара и привари.



371.

*Баранина въ карбонадѣ съ пуре грибнымъ.*

Изгошовъ карбонадѣ по вышечисанному о пригошовленіи онаго съ огурцами. Когда оппускашь на сполѣ, вынь куски, дай онымъ опечь, слупи верхнюю кожицу, загласируй и подавай съ пуре изъ грибовъ (см. Но 150).

372.

*Баранина въ карбонадѣ, панированная по Англійски.*

Карбонадѣ пригошовъ шѣмъ же самымъ образомъ, какъ сказано выше о пригошовленіи онаго съ огурцами; когда опѣлѣ, вынь куски, дай опечь, спрысни солью и перцомъ, омочи ихъ въ расплопленномъ коровьемъ маслѣ, обваляй въ крошкахъ мякиша бѣлаго хлѣба, наблюдая, чшобы опшвсюду облипли, и дай имъ опшынущь; выпусти 4 яйца въ оставшее масло, взбей, омочи въ эшомъ куски карбонада, еще обваляй въ хлѣбѣ, сложи на крышку коспрюльную, помажъ еще шеплымъ масломъ, способомъ кишочки, усыпъ хлѣбомъ, и послѣ сдуй, чшобъ лишникъ крошекъ не было. За полчаса предъ шѣмъ, когда оппускашь кушанье, положи карбонады на рашпарѣ, надъ умѣреннымъ жаромъ, накрой прошивнемъ, чшобы сверху зарумянились; выложи на блюдо, подлей подъ нихъ

шонкаго жюса (см. No 83), или соуса шомаша (см. No 119).

373.

*Бараньи ноги въ бланѣ.*

Возьми бараньихъ ногъ обваренныхъ, вынь изъ нихъ кости по суставамъ, ошвари до полуспѣла, положи въ холодную воду; вынувъ изъ оной, опали, чтобъ испребишь ошпапки шерсти, находящейся въ раздвоеніи копытъ; обопри ноги и положи ихъ въ бланѣ (см. No 154), упаривай на огнѣ 4 часа, испытай сварились ли они и мягки ли оказывающа ошѣ подавленія пальцомъ; вынь и дай осякнушь; очисти конечности. Положи ноги въ кострюлю, влей на нихъ 6 полныхъ соусныхъ ложекъ соуса бархатисшаго (см. No 96), 4 шакихъ же ложки консомы (см. No 84) и увари, пока укипитъ половина. За минушу предъ опцусканіемъ на ошомъ подбей соусъ 2 личными желтками и пропусти сивозъ сиво на ноги, выложенныя на блюдо; держи на горячей золѣ, не допуская кипѣть, и посыпь немного крупно исполченнаго перца.

Ежели соуса бархатисшаго не случится, то положи въ кострюлю кусокъ масла коровьяго въ 2 яйца куриныхъ величиною, немного цибули или шалоша мѣлко изрубленныхъ и обжарь; при-

бавь довольную счепощь мѣлко изрубленной пепрушки, вымѣшай съ горячимъ масломъ; пересыпь ложкою споловою муки крупичатой, еще вымѣшай; влей небольшую уполовную ложку бульена, положи немного крупно исполченного перца и мушкашнаго орѣха; подбей соусъ 2 яичными желтками, и когда немного покипѣло, шо положи лимоннаго сока и присоли, ежели надобно.

374.

*Бараньи ноги съ пуре луковымъ.*

Ноги пригошовь шѣмъ же образомъ, какъ сказано въ предшедшей сшашѣ; пошребно для сего десяць ногъ, кои положи въ кошпрюлю; возьми пуре луковаго шемнаго (см. Но 143), кошорое было бы нѣсколько шонко и горячо, выложи на ноги и держи на огнѣ, не допуская кипѣшь. Опшуская на сполъ, выложи ноги на блюдо, а на нихъ пуре.

375.

*Бараньи ноги по провинціальному.*

Ноги пригошовь въ бланѣ шѣмъ же образомъ, какъ выше сказано, дай ошечь, оправь и сложи въ кошпрюлю. Разрѣжь 12 луковицъ по поламъ, а пошомъ въ ломшики, вынь изъ нихъ вѣнчики, ростки и сердцевину; положи въ кошпрюлю полфунша масла Прованскаго, приславь на сильной огонь, и когда масло разго-

рячилось, положи въ него лукѣ, вымѣшай ручною деревянной ложки; когда лукѣ въ маслѣ поблѣкѣ, шо сними ко-спрюлю съ огня, оплей немного масла, положи въ нее соли, перца, немного шер-шаго мушкашнаго орѣха, сокѣ изѣ 3 или 4 лимоновѣ, 2 полныхѣ споловыхѣ ложки бульена; вылей эшошѣ соусѣ на ноги, держи на огнѣ, но кипѣть не допускай. Опшуская на сполѣ, выложи ноги на блю-до, накрой лукомѣ и вылей соусѣ. Еже-ли лимоннаго сока нѣшѣ, шо можно упо-шребишь уксусѣ,

376.

*Бараньи ноги съ соусомѣ томатомѣ.*

Пригошовь ноги, какѣ сказано о при-гошовленіи оныхѣ въ бланѣ; подавая на сполѣ, вынь ноги, дай имѣ опечь, го-рячія выложи на блюдо и облей соусомѣ помашомѣ (см. Но 118).

377.

*Бараньи ноги тиненья.*

Выбравѣ изѣ бараньихѣ ногѣ кости, начини ихѣ фаршемѣ, сдѣланнымѣ изѣ пшичьаго бѣлаго мяса, въ кошорый при-бавь поваренныхѣ приправѣ, немного соли, пошому что во время варенія при-правы сіи шеряюшся, шакже по немногу крупно истолченнаго перца и мушкаш-наго орѣха. Ежели упомянушаго фарша изѣ пшичьаго мяса не случишся, шо на-

чини ноги фаршемъ, годиво называемымъ, и упошреби шѣ же приправы. Начиня ноги, зашей ихъ нишкою способомъ иглы, чѣобы фаршъ не вывалился; ошвари до полуспѣла въ водѣ и выложи въ холодную воду; послѣ того, давъ очажнущь, опали и испреби шерсть, бывающую въ раздвоеніи копыша. Въ коспрюлю положи полфунша вещчиннаго сала, на шеркѣ истершаго, полфунша сала говяжьяго, полфунша шелячьей ядерной часши, изрѣзанной въ жеребейки, кусокъ масла коровьяго величиною въ 2 куриныхъ яйца, 2 лимона, изрѣзанныхъ въ ломшики, безъ ихъ бѣлка, 2 моркови, изкрошенныхъ въ жеребейки, 2 луковицы, 2 гвоздка гвоздики, 2 лиспа лавровыхъ, шмину; обжаривай все эшо; когда пообжарилось, положи соли и полную уполовную ложку воды. Когда эшотъ бланъ закипѣлъ, уложи 12 или 15 ногъ въ коспрюлю, вылей на нихъ бланъ, накрой вдвое сложеннымъ и намазаннымъ коровьимъ масломъ листомъ бумаги, въ предошвращеніе, чѣобѣ не почернѣли; упаривай на слабомъ огнѣ въ продолженіи 4 часовъ; испышай, довольно ли онѣ упрѣли. Предъ опусканіемъ на столъ дай имъ осякнушъ, обрѣжъ концы и выдержай нишки, выложи ноги на блюдо и облей Испанскимъ соусомъ (см. Но 95) увареннымъ,

кошорой подбей 2 яичными желтками, приправь крупно исполченнымъ перцомъ, мушкашнымъ орѣхомъ и лимоннымъ сокомъ; опвѣдай, и ежели нужно, присоли. Сіи ноги можно подавашь съ разными соусами, съ помашомъ (см. No 118), съ Испанскимъ (см. No 94), съ пуре луковымъ (см. No 143) и по провинціальному, выше сказанному въ предшедшихъ спашьяхъ.

378.

*Бараньи ноги въ маринадѣ.*

Оправь и пригошовь ноги по сказанному выше обѣ пригошовленіи въ бланѣ; сваря, дай имъ очахнушь, очисшь и положи въ маринадѣ (см. No 156). Ежели маринада неслучишся, шо спрысни солью, перцомъ, облей уксусомъ, чшобѣ ихъ смочило. Предѣ опшпусканіемъ на столѣ, обмочи ихъ въ шѣсто для пряженія (см. No 157), жарь въ разгоряченномъ маслѣ коровьемъ, спараясь, чшобѣ зарумянѣли; вынь, дай имъ опечь, положи на блюдо и прикрой обжаренною въ маслѣ коровьемъ пепрушною.

## О Б Ъ Я Г Н Я Т И Н Ъ.

Ягнята  $2\frac{1}{2}$  мѣсяцовъ, хорошо опкормленные, считающся лучшими. Главное упошребленіе оныхъ происходитъ весною.

379.

*Я г н я т ь я г о л о в а.*

Изъ ягнячьей головы выбери кости по самые глаза, опними челюсть нижнюю, вымочи въ водѣ; послѣ того опшваривай минушъ 20; послѣ выложи въ холодную воду; вынувъ изъ ней, вышпри, опали, покрой ломшями вешчиннаго сала, а потомъ положи въ бланъ (см. Но 154). Въ 2 часа она сварится. Предъ опсыла-ніемъ на сполъ дай ей опечь; тогда выложи на блюдо. Подаюшъ оную на-шурально, или съ рагу великоденскимъ, соспавляемымъ изъ ягнячьихъ печенокъ, легкаго, ногъ, сладкаго мяса и грибовъ, опшваренныхъ въ бланъ.

380.

*Я г н я т ь я у ш и т и н е н ь я.*

Вымочи и обвари до полуспѣла 12 ушей ягнячьихъ, выложи въ холодную воду, обошпри, опали и доваривай въ бланъ (см. Но 154) полшора часа; вынувъ, дай очахнушъ и начини варенымъ фаршемъ (см. Но 155); омочи ихъ въ разогрѣ-шомъ маслѣ коровьемъ и обваляй въ крошкахъ бѣлаго хлѣба; въ осташокъ ма-сла выпусти 4 яйца, положи соли, круп-но исполченнаго перца и взбей; омочи въ эшомъ уши и еще обваляй въ крош-кахъ шакъ, чшобъ всюду облипло; сложи уши на листъ желѣзной. Предъ шѣмъ,

какъ отпускашь на сполъ, приславъ на огонь масла коровьяго, или свиного свѣжаго сала, и когда разгорячилось нѣсколь-ко, обжаривай въ немъ уши, наблюдая, чшобы зарумянились; выбери, дай осяк-нушь на салфешкѣ и подавай уши, на-крывъ ихъ поджаренною въ шомъ же маслѣ петрушкою.

381.

*Ягнятъи ножки по Пулетову.*

Обваря и очисти ножки, выбери изъ нихъ кости, по самой суславѣ, остере-гаясь, чшобы не разорвашь кожи; вымочи въ водѣ, опвари до полуспѣла; выложи въ холодную воду; вынь, дай опечь, обошри и опали; не забудь и о шершоч-кѣ, находящейся въ раздвоеніи копыша, и пошомъ доваривай въ бланѣ (см. No 154) на слабомъ огнѣ 2 часа; испытай, ежели еще не довольно мягки, то вари еще полчаса; послѣ вынь, дай осякнущь, очисти и положи въ кострюлю; влей на нихъ 4 соусныхъ ложки соуса бар-хашисшаго обрабошаннаго (см. No 103), прибавъ немного петрушки изрубленной, подбей однимъ желшкомъ яичнымъ. Со-усъ эшомъ выложи на блюдо, въ него ножки, и поворочай ихъ, чшобъ соусомъ покрылись. Посылая на сполъ, положи въ него немного лимона, крупно испол-



ченнаго перца, и ежели нужно, шо при-  
соли.

382.

*Ягнягы ножки тиненныя.*

Выбери изъ оныхъ кости по сказан-  
ному въ предшедшей спашьбъ, обвари и  
начини фаршемъ изъ блага куринаго  
мяса, въ кошорый пошри немного муш-  
кашнаго орѣха и душистыхъ поварен-  
ныхъ мѣлко изрубленныхъ шравъ, и  
зашей отверспіе нишкою, чшоббъ фаршъ  
не вышелъ; обваривай минушъ 5 въ ки-  
пящей водѣ; переложи въ холодную воду,  
обошри и опали чиспо; сдѣлай немного  
блана (см. Но 154), вылей на ножки,  
сложенныя въ коспрюлю, и упаривай въ  
продолженіи 2 часовъ. Посылая на споль,  
вынь ножки, дай имъ опечь, очисти,  
сними нишки и на блюдѣ облей соусомъ  
Голландскимъ (см. 110).

383.

*Ягнягы ножки въ картушахъ.*

Ошваря ножки по вышесказанному въ  
бланѣ, очисти ихъ, положи въ коспрю-  
лю приправы для бумажекъ (см. Но 158),  
въ нее ножки и дай вскипѣшь раза 2  
или 3; выдави шуда же сокъ изъ 1 свѣ-  
жаго лимона, и выложа на блюдо, дай  
оспынушь. Нарѣжь изъ бумаги чешве-  
роугольниковъ шакой величины, чшоббъ  
свободно можно было завернушь ножку

еѣ приправою ; клади упомянушой приправы, а на нее ножку, и заверни шаѣв, чѣобѣ приправою ножку опѣсѣюду закрыло, закашай каждую бумажку шрубкою, и на концахѣ заверни крѣпко, чѣобѣ во время жаренія приправы вышши не могли. За полчаса предѣ опѣсыланіемѣ на столѣ положи бумажки на рашпарѣ надѣ слабымѣ жаромѣ. Бумажки должны бышѣ вымазаны Прованскимѣ масломѣ, и чѣобѣ во время жаренія не подгорѣли. Подавай сухія, илѣ подливѣ на блюдо шонѣаго жюса (см. № 83).

384.

*Ягняты ножки вѣ маринадѣ.*

Сваря ножки вѣ бланѣ (см. № 154), положи ихѣ вѣ маринадѣ (см. № 156); а ежели маринада не случишѣся, шѣ, спрыснувѣ солью и перцомѣ, влей на нихѣ полшпакана уксуса. Когда надобно опѣсылашѣ на столѣ, вынь, дай имѣ осякнушѣ и омочи вѣ тѣспѣ для пряженія (см. № 157); обжарѣ ихѣ вѣ маслѣ коровьемѣ не очень разгоряченномѣ, и когда позарумянились, выложи сперва ошѣчь на салфешку, а пошомѣ на блюдо, и сверху положи кучку обжаренной вѣ маслѣ пѣшрушки.

385.

*Ягняты лопатки по Польски.*

Взявѣ а лопашки ягнячьихѣ, выбери

изъ нихъ всѣ кости, приправь со внутренней стороны солью, перцомъ и повареннымъ сбишнемъ; сложи лопашки, опушай ихъ нитками, сообщи онымъ шарообразную форму и нашпекуй съ наружности дробнымъ шпекомъ, и оставь нешпекowanego мѣста вокругъ пальца на 2 шириною. Коспрюлю успешли ломпиками вѣщиннаго сала, нѣсколькими ломшиями щеляшими; на это положи лопашки, прибавь къ тому 4 моркови, 74 луковицы, 2 листа лавровыхъ, немного шмину; влей полную уполовную ложку бульену, и наложь сверху намасленнымъ кружкомъ бумаги, упаривай между 2 огней 2 часа, чшобы шпекъ позарумянился. Предъ опусканіемъ на шолъ вынь лопашки, дай имъ опечь, сними нитки и загласируй. Нарѣжь шрюфелей подобіемъ шпека и обклади лопашки; нѣсколько шрюфелей изруби, обжарь съ кусочкомъ коровьяго масла, положи на нихъ 4 сухихъ ложки бархатисшаго соуса обработаннаго (см. No 103); выложи соусъ эшошъ на блюдо, а на него лопашки.

386.

*Ягняты лопатки съ огурцами.*

Выбери изъ лопашокъ кости, нашпекуй со внутренней стороны среднимъ шпекомъ, обваленныхъ въ поваренномъ

сбишиѣ , соли и перцѣ ; сложи шакѣ , чшобѣ сообщити имѣ форму продолговашую , опушай нишками , обклади ломшиками вешчиннаго сала и упаривай шѣмѣ же образомѣ , какѣ сказано въ предшедшей спашѣѣ . Предѣ оппусканиемѣ на сполѣ вынь , дай опечь , нишки сними и загласируй . На блюдо выложи огуречной соусѣ въ смешанѣ (см. Но 155) , а на него положи лопашки . Оныя можно подавашь и сѣ соусомѣ помашомѣ (см. Но 119) , или сѣ пуре грибнымѣ (см. Но 150) , шакже и сѣ цикоріею .

387.

*Ягняты котелеты обжаренные.*

Телячьи ребрышки обдѣлай шѣмѣ же образомѣ , какѣ дѣлають котелеты избараины (см. въ ошдѣленіи о баранинѣ) , поклади ихѣ въ шоршную сковороду , налей на нихѣ распопленнаго масла коровьяго сполько , чшобѣ ихѣ покрыло . Предѣ оппусканиемѣ на сполѣ присшавь на жарѣ , и когда обжаряшя сѣ одной стороны , шо переверози на другую ; когда по испытанію оказалось , что они довольно зашвердѣли , слей сѣ сковороды масло и положи въ нее хорошій кусокѣ гласа (см. Но 88) , обвалай въ немѣ котелеты , выложи на блюдо короною , а въ сковороду положи 2 соусныхѣ ложки

соуса Испанскаго обрабошаннаго. (см. Но 101) и ложку консома (см. Но 84); вымбшай, чшобб прикипбвшй гласб ошшалб; пропусти сквозь сито и выложи на кошелешы.

388.

*Ягняты котелеты по Констански.*

Приготовь 18 кошелешовб ягнячбихб шбмб же образомб, какб сказано вб предшешей спашбб, приправь оныхб шольно крупно исполченнымб перцомб. Вб сковороду положи кусокб гласу (см. Но 90) вб куриное яйцо величиною, полную ложку соусную соуса Испанскаго (см. Но 94) и 2 шакихб же ложки консома (см. Но 84). За полчаса предб. ошпусканиемб на сполб приспавь кошелешы на огонь не очень сильной, переворачивай ихб и наблюдай, чшобб они кб сковородаб не припеклись. Когда накашб уварился вб гусшошу гласа, шо выклади ихб на блюдо короною и спарайся, чшобб они покрышы были гласомб, вб кошоромб варились. Внурь короны положи рагу изб пбшушьихб гребней, печенокб и почекб, чшо все ошвари особливо; и когда ошварены, шо положи ихб вб пригошовленный бешамель, прибавь нбскольо грибовб очищенныхб, вымбшай и привари бешамель (см. Но 100).

389.

*Ягняты котелеты въ соусѣ ателетномъ.*

Котелеты сіи пригошовъ лѣмъ же образомъ, какъ и предшедшіе, сырсни солью, крупно исполченнымъ перцомъ, поклади въ сковороду, на кошорой разогрѣто коровьяго масла, и приславъ на обыкновенной огонь; обжаря ихъ съ обѣихъ сторонъ, выбери съ сковороды, дай ошечь и ошпынушь; послѣ чего оправъ, обмочи каждой въ соусъ, кошорымъ покрывающъ ателеты (см. въ ошдѣленіи о говядинѣ, спашью говяжій языкъ ателешами), обваляй въ мякишѣ бѣлаго хлѣба, а пошомъ омочи въ расплоленномъ коровьемъ маслѣ, еще обваляй въ крошкахъ мякиша, оправъ и сложи на доску. За  $\frac{1}{4}$  часа предъ опшпусканіемъ на сполъ положи ихъ на рашпаръ надъ небольшимъ жаромъ; когда зарумянились съ одной стороны, шо повороши на другую; опшпуская на сполъ, выложи ихъ короною, и влей въ средину соуса Римскаго (см. Но 104).

390.

*Ягнятина элиграммою.*

Возьми переднюю чешвершь ягненка, или и 2 передка, ежели надобно блюду бышь по больше, ошними обѣ лопатки, обрѣжъ грудины шакъ, чшобы ребрышки ошались неповрежденными; ошвари

грудины шѣмѣ же образѣмѣ, какѣ писано выше о лопашкахѣ ягнячьихѣ съ огурцами, и когда поспѣли, положи ихѣ между 2 крышекѣ коспрюльныхѣ, чшобѣ приняли форму гладкую; дай онымѣ оспыиушь и разрѣжь въ куски продолговато-круглые, оспавя часпочки грудной косши, обвалай ихѣ въ соусѣ, для ашелешовѣ упошребляемомѣ, ежели случился, или посыпь солью, крупнымѣ перцомѣ, омочи въ расшопленномѣ коровьемѣ маслѣ, обвалай въ крошкахѣ мякиша бѣлаго хлѣба и оправь въ хорошую форму (пошребно, чшобѣ куски сѣи были по болѣе кошелешовѣ) и положи ихѣ въ шоршную сковороду. Хряци сѣи панировашь (обвалашь въ крошкахѣ хлѣбныхѣ) по Англински и обжаришь въ маслѣ. Ошрѣжь и обдѣлай кошелешы, спрысни солью и крупно исполченнымѣ перцомѣ, положи на сковороду и облей расшопленнымѣ коровымѣ масломѣ. Лопашки между шѣмѣ изжарь на вершелѣ, оберѣ сѣи нихѣ мясо, расплющи, чшобѣ сдѣлались бланкешами (см. въ переди спашью ягнячьѣ бланкешы) наблюдая, чшобѣ не ошалось на нихѣ ни кожицѣ, ни жилѣ, и содержи ихѣ до времени на горячей золѣ. Предѣ опусканіемѣ на шолѣ обжарь куски грудины на рашнарѣ надѣ слабымѣ жаромѣ; кошелешы.

же обжарь въ маслѣ, загласируй; поклади на блюдѣ короною по перемежно кусокъ грудины, попомѣ кошелешѣ, и шакѣ да-лѣе; въ средину склади бланкешы.

Здѣ.

*Ягнѣзья грудина по Сен-Менцѣльски.*

Возьми 2 ягнѣчьихъ грудины, положи ихъ въ кострюлю, шуда же ломшей вешчиннаго сала и шеляшины, ежели ешь, 2 моркови, 2 луковицы, 2 гвоздка гвоздики, 2 листа лавровыхъ, немного шмина, полную уполовную ложку бульена, и упаривай, накрывъ кострюлю, 2 часа; послѣ шого вынь, дай опечь, сырени солю и немного крупно исполченнымъ перцомъ; положи грудины между 2 кострюльныхъ крышекъ и ошуди, попомѣ выбери изъ нихъ кости, оправь, обмочи въ растопленномъ коровьемъ маслѣ и обваляй въ крошкахъ мякиша блага хлѣба; оправь и положи на листѣ или на доску; помажь способомъ виспочки перяной еще коровьемъ масломъ и усыпь крошками мякиша; излишнія крошки сдуй. За  $\frac{1}{4}$  часа предъ отсыланиемъ обжарь на рашпарѣ надъ умбренымъ жаромъ, а сверху води разкаленною лопашкою, чтобъ позарумянишь; выложи на блюдо и подлей подъ нихъ шонкаго жюса (см. No 83).

*Часть II.*

Г



392.

*Ягнясьи бланкеты.*

Изжарь ягнячью заднюю ногу на вершелѣ; а когда осшыла, обрѣжѣ съ ней мясо ломшиками, очисти съ оныхъ кожицы и жилки и порасплющи каждый ломшикѣ; пошребно, чшобѣ куски были равной величины и шолцины; углы ихъ высшавившіесе обрѣжѣ ножемѣ и сколько можно округли. Положи сіи ломшики вѣ костреюлю; обжарь вѣ маслѣ коровьемѣ изкрошенныхъ грибовѣ, положи кѣ ломшикамѣ; влей на это 4 полныхъ сосуныхъ ложки соуса бархашисшаго обработаннаго (см. Но 103) и положи немного крупно исполченнаго перца. Предѣ шѣмѣ, какѣ посылашь на шолѣ, подбей соусѣ 2 яичными желшками и подавай; обклавѣ вокругѣ обжаренными корками бѣлаго хлѣба.

Ежели упомянушаго соуса не случишся, шо изкрошенные грибы обжарь вѣ маслѣ коровьемѣ. Когда масло начнешѣ отдѣляшся, брось вѣ него шоловую ложку муки крупичашой, или больше, соображаясь количесшву соуса, сколько онаго надобно; вымѣшай съ грибами, влей полную уполовную ложку бульену, положи 1 листѣ лавровой, пучокѣ пепрушки и цибули и увари соусѣ до довольнаго стущенія; шогда вычерпай грибы,

и положи въ ломшикамъ ягняшины, а на нихъ пропусти соусъ сквозь сито. Въ самое то время, какъ посылашь на столъ, подбей 2 яичными желтками, мѣшай соусъ, чшобы яйца не свернулись. Когда нужно, то присоли, и ежели угодно, приправь лимоннымъ сокомъ.

393.

*Ягнягы крокеты.*

Изжарь на вершелѣ ягнячью заднюю ногу, или иную часть, какая случишься, дай остынушь и обрѣжь съ ней мясо, обери кожицы и жилы, а попомъ изкроши въ маленькіе жеребейки, соображаясь съ количесвомъ заготовляемыхъ крокетовъ. Возьми немного ягнячьяго сала, кошорое шакже изкроши въ маленькіе жеребейки и перемѣшай съ мясомъ, ежели же сего сала нѣтъ, то употреби сваренное вымя; прибавь грибовъ, шакже въ малые жеребейки изкрошенныхъ, немного шершаго мушкашнаго орѣха и крупно исполченнаго перца. Возьми 6 соусныхъ ложекъ соуса бархашистаго (см. No 95) и 4 полныхъ ложки спудени, кошорую, смѣшавъ съ соусомъ, вари, пока укипишь до половины и немного погустыишь; тогда подбей это 3 яичными желтками; вымѣшивай соусъ непрестанно, съ огня не снимая, чшобъ яйца не сѣлись; послѣ того положи

въ него кусокъ масла коровьяго величиною въ куриное яйцо, дай оному распущишься, продолжая вымѣшиваніе; при соли, ежели нужно, и пропусти сквозь камлошовую цѣдилку на изкрошенное мясо, вымѣшивай и дай остынуть. Далѣе, вымѣшай и захватывая по столовой ложкѣ, выливай на поваренную доску, сдвигая пальцами; продолжай это, пока все выкладешь, и сдѣлай кучекъ 18 или 20. Ежели рагу не довольно еще остыло, по осуди еще, чѣшобъ кучки можно было въ руку взять. Насыпь на столъ крошекъ мякиша бѣлаго хлѣба, и на оныхъ сложи кучки, обваливай, сообщая онымъ какую угодно форму, либо грушъ, или шариковъ, или продолговатую, и обваливъ довольно въ крошкахъ, выпусти 3 яйца цѣлыхъ и ошъ 2 желтки, посыпь немного солью и перцемъ; взбей яйца какъ бы для яичницы, омочай въ эшомъ крокешы, и еще обвали въ крошкахъ мякиша хлѣбнаго, стараясь, чѣшобъ онѣ всюду облипли плотно, инако при обжариваніи изъ нихъ начинка выплывешъ, и сложи на доску. Предъ опусканіемъ на столъ приставь на огонь масло коровье, и когда довольно разгорячилось, клади въ него крокешы; а когда обжарятся румяно, выкладывай ихъ на чистую салфешку. Склади

крокешы на блюдо пирамидою и прикрой пепрушкою, въ помѣ же маслѣ поджаренною.

Ежели вышеупомянушаго соуса не случишся, то грибы изкроша въ дробненькіе жеребейки, обжарь въ кускѣ коровьяго масла въ куриное яйцо величиною; когда обжарились, положи въ нимѣ немного цибули очень мѣлко изрубленной; ужаря немного, всыпь полную столовую ложку муки, вымѣшай, влей столовую ложку бульена, прибавь 1 листѣ лавровой; увари соусъ до сгущенія; вынь листѣ лавровой, и подбей соусъ 4 яичными желтками для сгущенія, чшобы крокешы отъ него прескашья не могли; прибавь кусокъ масла въ куриное яйцо величиною и выложи соусъ на крокешы; ежели угодно, то можно въ него прибавишь немного мѣлко изрубленной пепрушки.

394.

### Ягнятина ротбифомѣ.

Опними отъ ягненка бока отъ второго ребра шакъ, чшобѣ и обѣ заднихъ ноги къ нему придержались; нашпекуй почечную часть и заднія ноги дробнымъ шпекомъ, сообщи всей части форму кругловашую, возшкни на вершелѣ и привяжи за послѣднія ребра нишкою къ вершелу, чшобы сей, шакъ называе-

мый, рошбифъ во время жаренія не скорчился: въ 2 часа онъ довольно прожаривается. Сію часть можно жарить и не шпековавъ, а только покрывъ ломшиками вѣщиннаго сала; но и безъ онаго обойшисъ можно.

### О С В И Н И Н Ъ.

Въ поварнѣ не должно упошреблять свиного мяса, подверженнаго угрямъ, кошорое усѣяно желвачками бѣлыми или розовыми: эшо составляетъ снѣдь нездоровую и шяжелую для желудка. По сей-шо причинѣ въ поварнѣ упошребляющъ онаго мало, а когда и подающъ на столъ, шо не имѣющъ къ нему особливаго пришяженія.

395.

### К о л б а с ы.

Изкроши 30 или 40 луковицъ, соображаясь количесшву дѣлаемыхъ колбасъ, опдѣли ошъ нихъ кореневые вѣнчики и росшки. Распусти на огнѣ блана (см. Но 154) съ прибавкою свиного сала или масла коровьяго; когда расшопилось, положи шуда же 3 или 4 фунша свиного подчеревка, шакже изкрошеннаго въ жеребейки; прибавъ шуда же 4 бушылки свиной крови и 4 луковицы цѣлыхъ, по-

ложи пепрушки и цибули, повареннаго сбишня, соли, крупно исполченнаго перца и бушылку сливокв, или самой свѣжей смешаны; вымѣшай, чшобв жеребейковв изв подчеревка не осшалось слишимися вв комки. Кишки, вычиспи обыкновеннымв образомв и наливай вв нихв пригошовленной начинки, наблюдая, чшобы не заперѣшь между оною воздуха. Надѣлавв колбасв желаемой величины, завяжи ихв св концовв, опусти ихв вв кошелв, налишой споль горячею водою, чшобы рука шерпѣшь не могла; не допуская кипѣшь изв опасенія, чшобы колбасы не перелопались. Ощупай колбасы и вынь вонв, когда уже начали швердѣшь, и ежели ошв проколонія булавкою кровь изв нихв не выступаетв. Колбасы сіи жарятв на рашпарѣ.

396.

*К о л б а с а б ѣ л а я.*

Накроши луковицв вв самые дробенькіе жеребейки, обжаривай шакв же, какв и предшедшіе, смѣшавв св исполченнымв саломв свиного подчеревка; прибавь кв шому мякиша бѣлаго хлѣба, смоченнаго молокомв. Возьми бѣлаго мяса ошв жареныхв курв, исполки оноє св мякишемв хлѣбнымв, наблюдая, чшобв всего было по равну, мякиша, бѣлаго мяса и подчеревка; прибавь шрешь шшофа

хорошихъ сливокъ , разведи эшimb начинку, положи въ нее 6 яичьихъ желтковъ, соли , пряносшей и все вымѣшай. Начини колбасы эшою начинкою и ошвари ихъ въ сняшомъ молокъ; не допуская до кипѣнiя , во избѣжанiе , чшобъ колбасы не лопнули. Когда колбасы ошшили, жарь ихъ на рашпарѣ, на листѣ бумаги, вымазанномъ Прованскимъ масломъ , надъ небольшимъ жаромъ и напыкавъ прежде колбасы булавкою. Сiи колбасы подають между главныхъ блюдъ. Такимъ же образомъ можно колбасы сiи дѣлать изъ зайца, шеперева , рябцовъ , шеляшины или свинины.

397.

## С о ц и с к и.

Возьми свиного мяса отъ мягкаго мѣста , съ прибавкою на каждый фунтъ онаго по фунту свиного сала , изруби оныхъ довольно дробно, прибавь пепрушки, цибули, немного повареннаго сбишнiя, соли и перца ; смѣшай все эшо и начини кишки. Въ эшу начинку можно прибавлять для вкуса по рюмкъ вина Горскаго, или Рейнскаго , или мадеры , малвази , Коншанскаго и проч.

398.

## А н д у л и и.

Вычисти и вымой самыхъ полстыхъ кишокъ свиныхъ; послѣ шого вымачивай

ихъ въ водѣ 12 часовъ; послѣ того дай ошечь, вытри и сложи въ чашу; сырыни ихъ солью перцомъ и пряностями промочеными и оставь на 2 часа. Сихъ приправъ должно насыпать во внутренность кишокъ; завяжи на концахъ и налеѣ разсоломъ. Когда надобно ихъ употреблять, то начини ихъ какимъ угодно фаршемъ и свари въ бульенѣ, съ поваренными кореньями, пучкомъ пепрушки и цибули, малою долею шмина и лавровымъ листомъ; дай имъ ошынуть въ ихъ ошварѣ. Предъ опусканіемъ на столъ наколи кишки иглою, изжарь на рашпарѣ и подавай между главныхъ блюдъ.

399.

## С в и н а я г о л о в а.

Выбери изъ головы всѣ кости; возьми обрѣзковъ свиного мяса, жирного и любовчины, положи вмѣстѣ съ головою; приправь солью, зерниснымъ перцомъ, повареннымъ збишнемъ, душистыми поваренными шравами, мѣлко изрубленными пепрушкою и цибулею; оставь все это въ посудинѣ дней на 8 или на 10. Давъ такимъ образомъ мясу напишась приправами, вынь и дай осякнуть; изрѣжь мясо продолговатыми полосками, въ числѣ кошораго могутъ быть языкъ, филейки, куски сала; начини оными пущошы, и оправь голову



въ прежнюю настоящую ея форму, зашей иглою съ ниткою опшверспія, кошорыми выниманы были кости, и опушай нитками шавъ, чшобъ она формы своей не пошеряла, заверни ее въ чистое полошно, и концы завяжи нитками; положи ее въ большую кострюлю, шуда же кости, вынушыя изъ головы, нѣсколько кусковъ сала, 8 листовъ лавровыхъ, 7 или 8 вѣшочекъ шмина, шолько же базилика, большой пучокъ пшпрушки и цибули, 6 гвоздковъ гвоздики, горшь соли, обрѣзковъ мясныхъ, какіе случашся; налей водою шолько, чшобы голову покрыло; упаривай часовъ 8 или 10 на слабомъ огнѣ, испышывай между шѣмъ, не посѣла ли, и ежели шпековальная игла съ шрудомъ въ нее входитъ, то значитъ чшо еще не посѣла. Снявъ съ огня, оставъ голову въ кострюль съ ея приправами на 2 часа, послѣ шого вынь, подпусшя подъ нее другое полошнцо, выжми съ опшорожноспію обѣими руками, чшобы не испоршишь ея формы, но шолько чшобы изгнашь опшваръ, въ ней оставшійся, и дай опшынущъ. Тогда сними долой полошно, положи на салфешку, сложенную въ нѣсколько разъ на блюдѣ, оправъ, сними нитки и посылай на шолъ. Мясо, кошорымъ начинивающъ пушшопы въ головѣ, можно и изрубишь;

однакожъ вообще предпочитаютъ голову, пригошовленную вышеписаннымъ образомъ, чшобъ отрѣзы ломшей ошъ ней казались мраморисшыми.

400.

## С в и н я у ш и.

Ошвари свиныя уши съ шѣми же приправами, о кошорыхъ писано въ предшешей спашѣ обв свиной головѣ. Когда они ошпыли, изрѣжъ оныхъ въ полоски, сложи въ кошпрюлю; разрѣжъ послѣ того дюжину рѣпчапыхъ луковицъ по поламъ, вычисти изв нихъ охвосшье и роспки, а попомъ изрѣзавъ въ ломшики, обжаръ съ кускомъ масла коровьяго; и ежели соуса Испанскаго не случилось, шо пересыпъ ложкою муки круничашой, вымѣшай лукъ, прибавъ полшпакана укуса, спаканъ бульену, соли, крупно исполченнаго перца, и давъ вскипѣшь нѣсколько разв, выложи въ кошпрюлю на уши, вспряхни кошпрюлю, держи на жару, но кипѣшь не допускай, выложи на блюдо, и вокругъ облади обжаренными корками бѣлаго хлѣба.

401.

*Свиныя уши съ пуре соевиснымъ.*

Положи въ кошпрюлю фуншъ сочевицы; уши, опала и очисти, шуда же; прибавъ 2 моркови, 3 луковицы, изв кошорыхъ въ одну вошкнушо 2 гвоздка

гвоздики, 2 листа лавровыхъ, соли, ежели уши не лежали въ рассолѣ; налей водою и вари. Когда уши поспѣли, вынь ихъ, положи въ другую кастрюлю, съ малымъ дѣломъ отвара, чшобы не ошпыли; сочевицу проспи сквозь сито, смачивая по немногу бульеномъ, ежели окажешся очень суха; послѣ того приспавъ на огонь и увари, ежели пуре вышло жидко, и ежели надобно, по присоли Предъ опусканіемъ на столъ ушамъ дай осякнущъ, выложи ихъ на блюдо и облей пуреемъ. Сіи уши можно подавашъ съ пуре гороховымъ, фазольнымъ, луковымъ и соусомъ помашомъ (см. Но 119, 143, 146 и 153); впрочемъ можно ихъ обливашъ и не прошершою, но шолько разваренною сочевицею.

402.

*Свинья ноги по Сен-Менцльски.*

Обвей половинки ногъ свинныхъ песечками нишаными, чшобб они во время варенія не скорчились; положи въ кастрюлю съ прибавкою шмина, лавроваго листа, моркови, луковицъ, гвоздики, пучка пепрушки и цибули, небольшого количества осолоенной воды, половины бушылки вина бѣлаго, 2 полныхъ уполовныхъ ложекъ бульена. Накаша должно бытъ довольно, пошому чшо ноги свинныя варашся долго. Въ добавокъ къ

се́му положи оспа́шковъ мяса, ежели ка-  
кое случи́ся; приспавъ коспрю́лю на  
слабой огонь и упаривай ноги въ про-  
долженіи щѣлыхъ сушковъ; дай онымъ  
оспынушь въ ихъ ошварѣ; сними съ  
нихъ песемки и оставь ноги до ушра.  
Пригошоваля ихъ къ сполу, омочи въ  
распопленномъ коровьемъ маслѣ, посыпь  
крупно исполченнымъ перцомъ и обва-  
ляй въ крошкахъ мякиша бѣлаго хлѣба,  
спараясь, чшобъ онаго налипло сколько  
можно больше; положи на рашпарѣ надъ  
слабымъ жаромъ, обжарь румяно и по-  
давай безъ соуса.

403.

*Свинья ноги съ трюфелями.*

Пригошовъ и ошвари ноги щѣмъ же  
образомъ и съ щѣми же приправами,  
какъ сказано въ предшедшей спашѣ,  
но упаривай ихъ шолько 8 часовъ; вынь  
ихъ изъ ошвара, когда оный въ полви-  
ну оспынешѣ; разверни ноги, вынь изъ  
нихъ кости, сдѣлай фаршъ изъ бѣлаго  
мяса, курицы жареной на вершелѣ; из-  
рубь оное, исполки вмѣстѣ съ мякишемъ  
бѣлаго хлѣба, размоченнымъ въ бульенѣ  
на огнѣ, варенымъ вымемъ, взявъ оныхъ  
по равну, сколько бѣлаго мяса, шолько  
хлѣба, шолько же вымя. Во время шол-  
ченія подбавь въ фаршъ 3 или 4 яич-  
ныхъ желшка, изрубленныхъ шрюфелей,

немного повареннаго сбишня, соли, крупно исполченнаго перца и немного свѣжей смешаны. Начини эшимъ фаршемъ ноги вмѣсто костей, при чемъ всунь нѣсколько прюфеля, изрѣзаннаго въ полоски; прикрой эпомъ фаршъ свинымъ или шелячимъ здоромъ; спарайся, чшобъ ноги удержали свою форму. Омочи ноги въ коровьемъ маслѣ и обваляй въ крошкахъ мякиша блага хлѣба. За полшоры чешверши часа предъ оппусканиемъ на столъ положи ноги на рашпаръ надъ умбренымъ жаромъ и обжарь румяно съ обѣихъ споронъ; выложи на блюдо безъ соуса. Ежели не случится блага мяса куринаго, то можешь употребить шеляшину, молодаго зайца, шешерева и проч.

404.

*Свиная легень сыромъ.*

На 3 фунша свиной печени положи 2 фунша вещчиннаго сала и полфунша свиного подчеревошнаго сала; изруби все вмѣстѣ, прибавь изрубленныхъ пшрушки и цибули, соли, перца и другихъ приносней шолченыхъ. Изрубя все эшо, коспрюлю успели свинымъ здоромъ, или самыми поненьк ми ломшиками вещчиннаго сала, чшобы исполченное къ коспрюлѣ не прикасалось; наложи фаршу въ коспрюлю на 3 пальца шолщиною,

прикрой нарѣзаннымъ шпекомъ, обва-  
 ляннымъ въ пряностяхъ; такимъ обра-  
 зомъ продолжай накладывать по слойно,  
 слой фарша и слой шпека, пока коспрю-  
 ля или форма будешь наполнена; при-  
 крой ломшиками вешчиннаго сала и  
 пославъ въ печь: въ 3 часа сыръ эшошъ  
 испечешся; оставъ оспынушь ему въ  
 коспрюлѣ или формѣ, кошорую послѣ  
 для вынущія изъ ней должно разогрѣшь.  
 Подавая сей сыръ, можно его украсишь  
 кусочками сшудени.

405.

*Свиныя ребры.*

Ребры разними и обдѣлай изъ нихъ  
 кошелешы шѣмъ же образомъ, какъ при-  
 гошовляюшъ оныя изъ ребрѣ шелячьихъ;  
 оставъ на нихъ сверху на  $\frac{1}{4}$  вершка сала,  
 расплющи и изжарь на рашпарѣ. По-  
 давай оныя съ соусомъ Робершовымъ  
 (см. Но 137), или съ помашомъ (см. Но  
 118), или съ коришонами.

406.

*Свиная хребетная гасъ.*

Опними хребетную часшь чешверо-  
 угольникомъ, и на всей оной оставъ на  
 палецъ сала, наколи концомъ ножа сало  
 насквось до мяса, взошкни на вершелъ  
 и жарь въ продолженіи 2 часовъ. Пода-  
 вай въ числѣ главныхъ блюдъ, либо съ  
 соусомъ Робершовымъ (см. Но 137), или

сб помашомб (см. Но 119), или сб пиканомб (см. Но 107).

407.

*Свиная большая гасль.*

Ошними чешверть свиной шуши по первое ребро, которое у почек, оставь на оной сало, которое прорѣжь до мяса лучочками. Въ бока продѣвь апелешы, и способомб оныхъ привяжи къ вершелу, и начини жарить за 4 часа до отсылания на столъ; пошому чшо эша часль шомста, а свинина пребуешъ шого, чшобб была хорошо прожарена.

408.

*Свиныя филейки.*

Ошними филейки во всю ихъ длину, справь, нашпекуй дробнымб шпекомб; можно ихъ сдѣлать и жимблешами, по ешь, обрѣзашь округло и сб верхней спороны нашпековать. Въ кюстрюлю положишь нѣсколько ломшей сала величиннаго и шеляшины, 2 моркови, 3 луковицы, 2 гвоздка гвоздики, пучокб пелрушки и цѣбули, 2 листа лавровыхъ, а свѣрхъ сего филейки; все это накрой двойнымб кружкомб намасленной бумаги, влей небольшую уполовную ложку бульену. За часъ предв оппусканиемб на столъ насыпь жара на крышку, чшобы загласировать. Подавать ихъ можно сб цикорією, сб огурцами (см. Но 164), сб

журе грибнымъ (см. No 150), соусомъ томашомъ (см. No 118) и пиканомъ (см. No 107).

409.

*Свинные хвосты съ пюрею.*

Возьми 6 хвостовъ свинныхъ въ ихъ кожѣ, опрѣжь ихъ на 4 вершка длиною отъ рѣпицы, очисти и опали; вари съ сочевицею, двумя морковьями, 2 луковицами, 2 гвоздками гвоздики, 1 листомъ лавровымъ; накаши сочевицу бульеномъ или водою; тогда брось соли. Когда хвосты сварились, выложи оныхъ въ кошрюлю съ малою долею бульену. Сочевицу прошири сквозь сито въ другую кошрюлю и увари, ежели окажется жидка. Опущкая на снопъ, выложи хвосты на блюдо, а на нихъ пюре. Хвосты сіи можно отваривать и особливо, а попомъ подавать съ пюрею гороховымъ, сочевичнымъ, фазольнымъ, изъ кореньевъ и луковымъ (см. No 145, 147, 153, 148 и 143).

410.

*Свинныя почки съ виномъ Шампанскимъ.*

Почки изрѣжь въ ломшики. Въ кошрюлю положи кусокъ масла коровьяго, приславъ на сильной жарѣ; положи туда же изрѣзанныя почки, соли, перца, шершаго мушкашнаго орѣха, пепрушки и шалоша изрубленныхъ; встряхивай кошрюлю по минушно, чтобы не прикипало. Когда почки ошвердѣли, то пере-



сыпь споловою ложкою муки крупича-  
шой, влей спаканѣ вина Шампанскаго или  
Горскаго и увари , не допуская кипѣшь.

Эпо рагу можно накачивашь водою, буль-  
еномѣ, или какимѣ нибудѣ виномѣ бѣлымѣ,  
не забывая присолишь, ежели нужно.

411.

### П о р о с е н о к ѣ.

Когда поросенокѣ убишь , шо приго-  
шовь кошелѣ воды сполько горячей ,  
чшобѣ сполько рука шерпѣшь могла; по-  
ложи вѣ нее поросенка и выширай ру-  
ками. Когда щешина будешѣ свободно  
соскакивашь , шо спирай оную сильно ;  
положи опяшь на малое время вѣ воду  
и еще продолжай сбивашь щешину. Очи-  
сшя совсѣмѣ, вымачивай поросенка вѣ во-  
дѣ цѣлыя сущки. Ежели онѣ гошовишя  
для жаренія , шо вынувѣ его , осуши.

412.

### П о р о с е н о к ѣ т и н е н о й,

Обвари поросенка , сбей сѣ него ще-  
шину , опали , выбери изѣ него всѣ ко-  
спи , кромѣ головы , кошорую оставь  
цѣлую. Изруби печонку шелячью, выбравѣ  
оную бѣлую ; на фуншѣ печени положи  
фуншѣ сала вешчиннаго, подбавь немного  
исполченной шалфеи , повареннаго сбиш-  
ня , нѣсколько душистыхѣ поваренныхѣ  
шравѣ шолченыхѣ, соли, крупно испол-  
ченнаго перца ; перемѣшай , и изрубя

все вмѣстѣ, начини эшимѣ поросенка. Нарѣжь длиннаго шпека, копорого облепя фаршемѣ, вложи вдоль хребешной кости и въ ноги поросенка; зашей у него брюхо, исправь его, чшобы получилъ обыкновенную свою форму, напри его лимономѣ и обверни чистую салфешкою, въ копорую положи немного шалфеи, 4 листа лавровыхъ; спину у поросенка прикрой ломшиками вешчиннаго сала, и завернувъ въ салфешку, завяжи оную на концахъ. Пригошовь поэль (см. Но 93), копорую разведи виномѣ бѣлымѣ по поламѣ съ бульеномѣ, вылей на поросенка, положеннаго въ глубокую сковороду, накрой крышкой и упаривай  $3\frac{1}{2}$  часа на слабомѣ огнѣ, чшобѣ шолько чущь чущь перебиралось. По прошествіи сего времени сославъ съ огня, держи поросенка цѣлой часѣ въ его ошварѣ; послѣ вынь, выжми съ ошорожносшію руками, чшобѣ не повредишь его формы; дай оному совсѣмѣ ошынущь; разверни, очисшь и подавай на салфешкѣ посланной на блюдѣ.

### О МЯСѢ ДИКИХЪ СВИНЕЙ или ВЕПРЕВИНѢ.

413.

*Велрвая голова.*

Оную пригошовляй и подавай самымѣ шѣмѣ же образомѣ, какѣ выше сказано

о свиной головѣ; но большое стараніе прилагай оную очистишь, опалишь, вымышь и оскрещь.

414.

*Вепревые котлеты обжаренные.*

Опними и передѣлай ихъ въ кошелепы шѣмъ же образомъ, какъ дѣлающъ оныхъ изъ шеляпины (см. въ отдѣленіи обв оной), поклади ихъ на сновородъ, посынь солью, крупно исполченнымъ перцомъ; разогрѣй масла коровьяго и вылей на нихъ; приславъ на жаръ сильной, и когда съ одной стороны прожарилась, по перевероши на другую; когда же поспѣли, выложи ихъ на блюдо короною. Въ кострюлю положи 4 сосныхъ ложки соуса Испанскаго (см. № 94), небольшой спаканъ вина бѣлаго. Для отдѣленія прикипѣвшаго гласа, влей это вино въ сковороду, на кошорой жарилась кошелепы, послѣ выложи въ соусъ и увари до половины; процѣди сквозь сито и облей онымъ кошелепы. Ежели соуса Испанскаго не случится, то возьми споловую ложку муки крупичапой, пересынь оною осшавшее на сковородѣ, положи спаканъ вина бѣлаго, соли, перца, немного повареннаго сбишнн; дай вскипѣшь раза 3 и выложи на кошелепы.

415.

*Велревяя филейки шлекованныя и гласи-  
рованыя.*

Приготовь оныхъ шѣмъ же образомъ, какъ сказано о говяжьей филейной части (см. ошдѣленіе о говядинѣ, въ концѣ онаго), маринируй двое сушки и больше, ежели заблагоразсудишься; сообщи онымъ форму какую угодно. Въ косшрюлю положи вешчиннаго сала, нѣсколько ломшей велревины, шмину, немного шалфеи, 4 листа лавровыхъ, моркови, луковицъ; уклади на эши приправы филейки, прикрой намазанною коровымъ масломъ бумагою, влей спаканъ вина бѣлаго, спаканъ бульену, брось немного соли; упаривай между двухъ огней въ продолженіи двухъ часовъ. Опуская на шоль, вынь филейки, дай имъ опечь, загласируй, выложи на блюдо и подлей подъ нихъ соуса пикана (см. № 107). Ежели соуса сего нѣшъ, шо сдѣлай небольшую подпалку, смочи сокомъ изъ косшрюли, дай сему до половины укипѣшь, присоли и выложи подъ филейки.

416.

*Велревой окорокъ.*

Сбей съ онаго щепину, опали и выскреби сколько можно чище; вынь изъ него косшь по самой восшавъ булдыжки

или ручки, нашпекуй крупнымъ шпекомъ, обваланнымъ въ пряносняхъ, шолченой шалфеѣ, соли и крупно исполченномъ перцѣ. Нашпековавъ такимъ образомъ, пригошовъ маринадъ въ корчагѣ, или въ лаханѣ, положи въ него много соли, перца шолченого и зернистаго, можжевеловыхъ ягодъ, шмина, лавроваго лиспа, базилика, луковицъ изрѣзанныхъ въ ломшики, вѣшочекъ пепрушки, цибули цѣлкомъ и маринируй въ эпомъ окорокъ сушокъ чешверо или пяшero. Когда надобно будешъ окорокъ гошовишь, вынь изъ него пряноспи, кои положены были внутрь его, обверни въ чистое полошенто и опушай нишкми; положи онаго въ кошелъ съ рассоломъ, кошорый онъ далъ изъ себя въ маринадѣ, влей шуда же 6 бушылокъ вина бѣлаго, сполько же воды; положи по 6 морковей и луковицъ, 4 гвоздка гвоздики, большой пучокъ пепрушки и цибули, и соли, ежели рассолъ окажешся недоспашно солонъ; вари 6 часовъ; испышай, поспѣлъ ли, ежели нѣшъ, шо продолжи вареніе еще часъ. Снявъ съ огня, оставъ его на  $\frac{1}{2}$  часа въ опварѣ, а попомъ вынь. Подаваць его можно не снимая кожи; а ежели окорокъ жиренъ, шо оную сними и загласируй. Сшарайся сообщишь окороку хорошій видъ.

---

## О ДИЧИНѢ.

Мясо оленье и лосиное пригошворяешся шѣмѣ же образомъ, какъ ниже писано будешъ о пригошвореніяхъ изъ дикой козы. Между шѣмѣ спудень изъ ногѣ сихъ звѣрей уважается; особливо же мозгѣ изъ голяшекѣ щипается лакомою снѣдью.

### ДИКАЯ КОЗА или КОСУЛЯ.

Имѣешъ мясо шемнаго цѣвша, вкуса дичиннаго, и оное упошребляешся шолько маринированное; подаюшъ оное съ соусами пряными.

417.

### Козы дикой филейки.

Вынувъ обѣ филейныя части отъ дикой козы, пригошовъ ихъ шѣмѣ же образомъ, какъ сказано въ ошдѣленіи о говядинѣ (см. говяжьи филейки), послѣ того нашпекуй ихъ и положи въ чашу съ двумя спаканами уксуса; прибавъ соли, мѣлко исполченнаго перца, 4 листа лавровыхъ, 6 гвоздковъ гвоздики, 6 или 8 вѣшочекъ шмина, 4 луковицы изрѣзанныхъ въ ломшики, горшкку вѣшочекъ пшпрушки, нѣскольکو кусшиковъ цибули; маринируй въ эшомѣ двое сущки, или больше, ежели ешь время. Когда надобно пригошворяшъ, вынь ихъ изъ маринада и очисшь. Дно коспрюли

успели ломшицами вешчиннаго сала, нѣсколькими ломшиями мяса самой эшой козы; положи 3 моркови, 3 луковицы, 2 гвоздка гвоздиви, немного шмина; филейки уклади на эшо улишкою или инымъ образомъ, накрой вымазанною масломъ коровьимъ бумагою; влей на эшо  $\frac{1}{2}$  бутылки вина бѣлаго, сполько же бульена; присоли, упаривай между двухъ огней въ продолженіи часа. Оппуская на шоль, выбери филейки, дай имъ опечь, и загласировавъ, еклади на блюдо; подавай, подливъ подъ нихъ соуса пикана (см. No 107). — Ежели соуса сего не случится, шо сдѣлай легкую подпалку, смочи сокомъ изъ коспрюли, въ кошорой гошовилась филейки; для подцвѣченія соуса подбавъ немного жюса (см. No 83), 3 споловыхъ ложки уксуса, приправъ солью и мѣлкимъ перцомъ; увари соусъ, пока выкипитъ половина. Филейки сіи можно, изжаря на вершелѣ, подавать съ упомянушимъ соусомъ.

418.

*Козы дикой котелеты въ брезѣ.*

Опними сіи кошелешы такимъ же образомъ, какъ прежде сказано было о кошелешахъ бараньихъ, и обдѣлай, спрысни солью и мѣлкимъ перцомъ, а потомъ уклади на сковороду; взлей на нихъ взогрѣшаго масла коровьяго. Предъ опусканіемъ на

сшолъ ярисшавъ на сильной жарѣ, и обжаря съ одной спороны, перевороши на другую; поддержи нѣсколько минутъ на огнѣ, и ежели ошѣ испышанія пальцемъ окажется, что они зашвердѣли, тоними съ огня и пригошовъ соусъ пикантъ (см. № 107). Опшуская на сшолъ, дай кошелешамъ осякнущъ, обмочи ихъ въ соусъ, сложи на блюдо короною, и въ средину выложи соусъ.

Въ недосшашкѣ сего соуса опшими нѣсколько масла съ сковороды, на которой жарились кошелешы, влей на нее споловую ложку уксуса; увари, и тогда брось туда же споловую ложку муки крупичашой; вымѣшай, влей небольшую уполовную ложку бульену, положи немного соли, перца, нишочки уксуса, и листъ лавровой, и уваря соусъ, пропусти сивозъ сшшцо на кошелешы.

419.

### Дикой козы тетверть.

Опнявъ заднюю ногу съ филейною часшью, обправъ, нашпекуй дробнымъ шпекомъ и маринируй шѣмъ же образомъ, какъ выше сказано о филейкахъ дикой козы: въ семъ маринадѣ можно часшью сію держашъ сушокъ 8. Когда надобно гошовищъ для сшола, вынь изъ маринада, взопкни на вершелъ и жарь въ продолженіи двухъ часовъ. Опшуская



на споль, оправь, ручку обвяжи чистую бумагою, сложи на блюдо и подавай къ ней въ соусницѣ особливой соусъ пикантъ (см. Но 107).

### О З А Й Ц Ъ.

Русаки имѣющѣ мясо вкуснѣе, нежели бѣлые зайцы, а изъ послѣднихъ обитающіе въ гористыхъ лѣсахъ имѣющѣ мясо вкуснѣе. Лучшій вкусъ зайцы содержатъ въ себѣ въ глубокую осень.

420.

### З а я ц ѣ в ѣ ц в е т ѣ.

Сдѣлай подпалку, въ которую положи по больше масла, нежели обыкновенно; ужаривая оную  $\frac{3}{4}$  часа, прибавь кусочкѣв вешчиннаго сала, обжарь оной въ подпалкѣ на сильномъ огнѣ; послѣ того положи зайца, разняшаго въ куски, и когда они прожарятся, шо влей шуда же вина бѣлаго или краснаго, или вмѣсто вина спаканѣ уксуса; къ окончанію накаши подпалку бульеномъ, или хоша водою: шога присоли, ежели нужно; прибавь перца, 2 лиспа лавровыхъ, пучокѣ пшрушки и цибули, печерицѣ или бѣлыхъ грибовѣ; пошребно, чшобѣ соуса было много и мясо въ немѣ плавало; увари на большемъ огнѣ, пока соуса укипшѣ 4я доля. Возьми лувоковѣ одинакой величины, очисшѣ опѣ лузги, обжарь въ норovémъ маслѣ, пока поблѣкнушѣ,

и выложи въ цивешѣ къ кускамъ зайца; варя минушѣ 20, сними цивешѣ съ огня, присоли, ежели нужно, и до опусканія на сполѣ держи на горячей золѣ.

421.

*Заячьи филейки обжаренныя.*

Десяти филейныхъ часшей довольно для соснавленія порядочнаго блюда. Изрѣжь сіи часши поперегъ въ ломшики, округли ихъ углы сколько можно. Послѣ того укладывай ихъ въ глубокую сковороду или коспрюлю слоями, каждой слой пересыпая солью, крупно исполченнымъ перцомъ и шершымъ мушкашнымъ орѣхомъ; взлей на нихъ распопленнаго масла коровьяго. Предъ опсыманіемъ на сполѣ приславъ на сильной жарѣ, встряхивай временемъ коспрюлю, чшобы ломшики ко дну и спѣнамъ не прикипали. Когда они прожарились съ одной спорой, шо перевороши ихъ на другую: они посѣвваюшѣ въ нѣсколько минушѣ. Тогда переложн филейки въ другую коспрюлю, оплей нѣсколько масла изъ первой коспрюли или сковороды, влей въ нее спаканчикъ вина бѣлаго, для шого, чшобы прикипѣвшее къ ней опшало; положи 4 соусныхъ ложки соуса Испанскаго (см. Но 94); увари, пока выкипишѣ половина, и процѣди соусъ сквозь сншцо на заячьи филейки; шо прежде слей сошѣ,

вышекшій изв нихв, чщобы онымв соу-  
са не разжидишь, поелику надобно, чщобв  
соусв кв филейнамв приспалв.— Ежели  
Испанскаго соуса не случилось, по взо-  
грей масло, оспавшее вв первой коспрюлв,  
и когда онаго много, по половину должно  
опяять. Усмошря, чщо прикипввшее вв  
коспрюлв начало оспшавать, по всыпь  
полную споловую ложку муки крупича-  
шой, вымвшай, прибавь спаканчикв вина  
бблаго, сполько же бульену, 1 лиспвлавре-  
вой, немного шмину; увари, пока выкипишв  
половина, процбди его сквозь ситцо на  
филейки.

422.

*Заягы филейки шпекованныя.*

Когда св заяца шкурка сняша, по за-  
пусти ножв вдоль хребешной кости,  
ошв лопашки до задней ноги, и ошними  
филейныя часши, и шакимв образомв,  
чщобв часши сїи полсшыми своими кон-  
цами придерживались кв заднимв но-  
гамв; послв шого веди осприемв ножа  
св другой спороны ошв реберв, при-  
держивая большимв пальцомв сверха:  
шакимв образомв обв филейныя часши  
вдругв вынушы будушв. Послв сего на-  
шпенуй ихв дробнымв шпекомв и со-  
общи имв форму какую угодно. Носпрю-  
лю успели ломшиками вешчиннаго сала,  
в прибавь нбсколько ломшей шеляшины,

изкрошенной ломшиками же моркови, немного шмина и лаврового листа; уложи филейки на эши приправы, влей небольшую уполевную ложку консомы или бульена, накрой бумажнымъ намазаннымъ коровымъ масломъ кружкомъ, приставь на слабой жаръ и накрой ко-спрюлю, чшобъ филейки гласировались: въ  $\frac{3}{4}$  часа они поснѣваюшъ. Опшуска на сполъ, вынь филейки, дай опечь и загласируй. Подъ нихъ подливать можно соусъ огуречной сбсмешаной (см. No 165), шакже жареные грибы сб соусомъ запаха дичины (см. No 117), или пуре грибное (см. No 150), или соусы пуаврадъ (см. No 106), или пиканъ (см. No 107).

423.

*Заягги филейки маринованныя и пряженья.*

Вынь, оправь и нашпекуй филейки шѣмъ же образомъ, какъ сказано въ предшедшемъ No, положи въ чашу, сб приправою соли, перца, 2 листовъ лавровыхъ, шмина, вѣлочекъ пепрушки, цыбули цѣлкомъ; влей большой спкананъ укуса и осшавь въ эшомъ маринадѣ на недѣлю. Когда надобно ихъ гошовишь къ сполу, шо вынь, очисшь, дай бсякнушь и сообщи имъ какую угодно форму, положи въ коспрюлю и налей взогрѣшымъ коровымъ масломъ спольно,

чтобъ ихъ покрыло. Предв опсыланиемъ на столъ приславъ кострюлю на сильной огонь, чтобы сокъ изв филеекъ не выходилъ. Когда они обжарились съ одной стороны, по перевороши на другую. Давъ имъ прожаришься, вынь вонъ, чтобы ошекли, выложи на блюдо и подавай, подливъ подъ нихъ пуаврада (см. Но 106).

Ежели соуса сего не случишься, то масло, оставшее въ кострюлѣ, вари, пока приславшее къ стѣнамъ опкипитъ; опними онаго  $\frac{3}{4}$  доли; положи въ оставшее ложку крупичашой муки, вымѣшай, положи шуда же часть приправъ, кои были въ маринадѣ, полную уполовную ложку бульену,  $\frac{1}{2}$  ложки шакого же уксуса, копорый осшался въ маринадѣ, довольно перца, чтобы вкусъ его опличался; ежели соусъ будетъ шонокъ, то увари его до половины, процѣди сквозь сито въ другую кострюлю и выложи на блюдо подъ филейки.

~~1000~~

424.

### *Заяцъ по Сен-Денисову.*

Ободраннаго зайца выпопроши, сдѣлавъ у него въ брюхѣ скважину сколько можно маленькую; опними у него голову; средняго шпека обваляй въ пряно-стяхъ и нашпекуй онымъ филейную часть и заднія ноги; маринируй сего зайца дни 2 или 3 съ солью, мѣлкимъ

перцомъ , вѣшочками пепрушки, шмина, лавровымъ листомъ , цибулею цѣлкомъ , двумя луковицами, изрѣзанными въ ломшики. Присупая къ пригошовленію , изруби вынущую изъ зайца печенку очень дробно , прибавь сколько же , сколько печенки , вешчиннаго сала , изруби ихъ вмѣстѣ , посыпь соли , пряностей полченыхъ , немного крупнаго перца ; прибавь къ сему фаршу въ двое прошивъ онаго фаршу изъ куринаго бѣлаго мяса и 3 яичныхъ желтка; вымѣшай хорошо, начини эшимъ зайцу брюхо и зашей опшверспіе , чшобъ фаршъ не вышелъ. Въ большую глубокую сковороду поспели вешчиннаго сала, на оное положи зайца и прикрой саломъ же ; кругомъ его положи нѣсколько ломшей шеляшины, 2 моркови изрѣзанныхъ въ ломшики , 3 луковицы , пучокъ пепрушки и цибули , шмина , лавроваго листа, гвоздики ; вылей на эшо бушылку вина бѣлаго , присоли , накрой сковороду и упаривай зайца часа 2 или больше , ежели онъ сшаръ. Предъ шѣмъ, какъ опсылашь зайца на столъ , вынь его , дай опечь и загласируй; съ шой же сковороды слей сокъ, увари почти въ гласъ, влей въ него 2 полныхъ соусныхъ ложки соуса Испанскаго (см. № 94). Зайца положи на блюдо , а подъ него выложи соусъ. Ежели

соусъ окажется слишкомъ прѣнъ, положи въ него кусокъ масла коровьяго въ куриное яйцо величиною и лимоннаго сока. — Въ недоспашкѣ Испанскаго соуса, сдѣлай небольшую подпалку, накаши сокомъ изъ сковороды, въ кошорой упаривался заяцъ довольно, чшобъ можно было уваришь. Оппуская на сполъ, процѣди сквозь сито и присоли, ежели нужно. — Сего зайца можно обложишь ломшиками вешчиннаго сала, завернушь въ бумагу, вымазанную коровимъ масломъ, и изжаришь на вершелѣ; подавашъ вливъ подъ него пуаврада (см. Но 106).

425.

### З а я ц ъ ѓ ѓ д о б ѣ .

Выпошрошеннаго зайца нашпекуй среднимъ шпенемъ обваляннымъ въ разныхъ прѣносняхъ, соли и перцѣ, по филейнымъ часшямъ и заднимъ ногамъ. Въ глубокую сковороду положи ломшей вешчиннаго сала, на него зайца, обклади вонругъ кусками изрубленной шелячьей лопашки и накрой ломшиками сала; прибавь шуда же пучокъ пепрушки и цибули, 3 листа лавровыхъ, пучокъ шмина, 3 моркови, 4 луновицы, 3 гвоздка гвоздики; накаши бульеномъ, а когда онаго нѣшъ, шо. водою, положи соли, перца и упаривай часа два. Опсылая на сполъ, вынь его изъ доба, дай ошечь,

загласируй и положи на блюдо, а сокъ изъ сковороды увари, пока укипитъ 4 ядоля, процѣди сквозь сито и выложи на блюдо подъ зайца.

426.

### Колбаса изъ зайца.

Опними ошъ зайца полько филейныя части, выбери жилы, и мясо исполки и прошири оное сквозь фаршевое сито; послѣ собери, свалай въ шаръ. Возьми коровьяго сваренаго вымя, изруби оное, исполки и пропусти сквозь то же сито; положи мякиша блага хлѣба, смоченнаго въ бульенъ, въ полошнцо, чшобъ полько выдавишь сокъ, а самый мякишъ исполки и также пропусти сквозь сито; каждую изъ сихъ прехъ толчей сложи особливо; хлѣба возьми равную часть прошивъ мяса, а вымя вдвое прошивъ мяса; наконецъ перешолки все вмѣстѣ; по исполченіи, посыпь въ него повареннаго сбишня, соли, крупно исполченнаго перца, мѣлко изрубленныхъ шалоту и пепрушки; перешолки еще фаршъ, прибавя шуда же 3 яичныхъ желтка и 1 бѣлокъ, пока можно, будетъ валять его какъ шѣсто. Посыпь на столъ муки, положи на нее фаршъ и раскатай въ подобіе колбасы, копорую завари въ кипячкѣ, и послѣ того обмочи въ маслѣ коровьемъ. За  $\frac{1}{4}$  часа предъ оппусканіемъ.



емѣ кушанья на сполѣ положи ее жарить на рашпарѣ надѣ слабымѣ огнемѣ, а сверха воды раскаленною лопашкою, чшобы зарумянилась. Подавай на блюдѣ сухую; но можно подѣ нее влишь и соуса съ запахомѣ дичины (см. Но 117).

427.

## Х л ѣ б ъ и з ъ з а й ц а.

Сдѣлай шомѣ же самой фаршѣ, копорый описанѣ въ предшедшемѣ Но; но шолько прибавь къ шому заячьихѣ печенокѣ, перешолки и, какѣ сказано, пропусти сквозѣ фаршевое сито; набей симѣ фаршемѣ какую угодно форму, уоплавѣ всю внутренность ея ломшиками вешчиннаго сала. Въ костреюлѣ должна бышь гошова вскипяченная вода; пославѣ въ нее форму, остерегасѣ, чшобѣ вода не полилась чрезѣ края формы, но воды должно недоспавашѣ на палецѣ до ея краевѣ; дай заварисься. Сверху въ формѣ покрой вешчиннымѣ саломѣ, пославѣ въ костреюлю и запекай между двухѣ огней: въ часѣ времени хлѣбѣ эшомѣ поспѣешѣ. Предѣ опусканіемѣ на сполѣ вынь хлѣбѣ изѣ формы и подавай съ соусомѣ съ запахомѣ дичины (см. Но 117). Ежели угодно, въ хлѣбѣ можно вырѣзашѣ ямку и положишь въ него рагу изѣ заячьихѣ почекѣ, сдѣланымѣ съ виномѣ Шампанскимѣ. Разу-

мѣнешя, что почевъ для сего надлежишь  
собрашь отъ нѣсколькихъ зайцовъ.

428.

*Заяцъ жареной на вертелѣ.*

По снятіи шкурки, и когда заяцъ вы-  
попрошенъ, позавяль его надъ жаромъ,  
для того, чтобъ шпеквальная игла удоб-  
нѣе въ него входила. Сдѣлавъ это, обмо-  
чи обѣ ладони въ его кровь и напри-  
оною филейныя части и обѣ заднихъ  
ноги; послѣ того нашпекуй его по всей  
спинѣ до конца заднихъ ногъ: въ про-  
долженіи одного часа заяцъ на вертелѣ  
доспапочно изжаривается. Обыкновен-  
но къ оному подающъ соусъ въ особливой  
соусницѣ. Сырую заячью печонку  
избей обухомъ ножа, обжарь оную съ  
кусочкомъ коровьяго масла, прибавя нѣ-  
сколько шалопа, пещрушки въшочками,  
немного шмина и лавроваго листа; по-  
ложи немного неполную ложку муки  
крупичашой; влей спаканъ вина благо,  
2 спакана бульену; вымѣшивай соусъ,  
пока оный закипитъ; положи соли и до-  
вольно перца, чтобъ вкусъ онаго ~~выка-~~  
зывается; увари соусъ, пока выкипитъ  
болѣе половины; тогда пропусти его  
сквозь сито, немного проширая. Подавай  
эпошъ соусъ въ особливой соусницѣ.  
Впрочемъ зайца на вертелѣ можно жарить  
и нешпекованнаго, но шолько

обложа спину до заднихъ ногъ ломшинами вешчиннаго сала.

### О молодыхъ зайцахъ.

Молодые зайцы мясо имѣющъ несравненно нѣжнѣйшее и вкуснѣйшее, нежели спарые, особливо же 2 и 3 мѣсячные. Нижеописанныя здѣсь приготоувленія хотя собшвенно относятся до спарыхъ и молодыхъ кроликовъ, но какъ оныхъ у насъ въ Россіи мало, гдѣ же и есть, то ручные только и въ маломъ количествѣ; а пошому безъ малѣйшей пошери въ разсужденіи вкуса можно шѣмъ же самымъ образомъ приготоулять и молодыхъ зайцовъ.

429.

### *Заяцъ молодой жиблетомъ.*

Разними молодаго зайца въ куски равной величины, для того, чшобъ одни не было труднѣе варить, какъ другіе. Въ коштрюлю положи  $\frac{1}{4}$  фунша масла коровьяго, 2 полныхъ столовыхъ ложки муки, и сдѣлай подпалку; положи въ нее куски зайчины обжарить; прибавь  $\frac{1}{2}$  бушлы вина бѣлаго, почти бушылку бульену; вымѣшивай, пока закипитъ; положи тогда печерицъ или иныхъ хорошихъ грибовъ, въ кусочки изрѣзаннаго вешчиннаго сала въ особливую коштрюлю, пообжарь, съ прибавкою пучка пшущи и цибули, шмина и одного ли-

спа лавроваго, а попомб выложи на куски зайчика. Приспавь это рагу на большой огонь, присоли и положи немного крупно исполченнаго перца; вари, пока укипитб 4 я доля; тогда, ежели угодно, можно прибавить кусковб угря, 30 малыхб луковокб облупленныхб и обжаренныхб вб коровьемб маслб; счерпывай прилбжно жирб; вынь пучокб шравб, присоли, ежели нужно, и подавай.

430.

*Заяцъ молодой въ бланф.*

Разними онаго вб куски по сказанному вб предшедшемб Но; вынь печенку и легкое особливо; обшпри куски, чшобб не было на нихб крови; инако надобно бы было ихб отшваривашь, а отб сего мясо ушрашило бы свой вкусб. Возьми  $\frac{1}{4}$  фунша масла коровьяго, разогрей и, положе вб него куски, обжарь на сильномб огнб. Усмошря, что куски позашвердбли, посыпь на нихб 2 столовыхб ложки муки крупичашой, вымбшай, прибавь 4 полныхб уполовныхб ложки бульена и вымбшивай, пока рагу это закипитб. Положи тогда грибовб, отшваренныхб вб водб сб лимоннымб сокомб, пучокб пепрушки и цибули, 1 листб лавровой, немного шмина, немного крупно исполченнаго перца, около  $\frac{1}{2}$  фунша вешчиннаго сала, изрбзаннаго вб кусочки,

кои обварены въ водѣ. Вари рагу эше на большомъ огнѣ; и когда накаша укипѣвъ 4 я доля, шо счерпай жирѣ и положи 24 малыхъ луковки, очищенные ошѣ лузги; давѣ еще укипѣшь, подбей 3 или 4 ю яичными желтками, соображаясь количеству рагу. Подавай прямо съ огня.

431.

*Зайчики молодые въ минутѣ.*

Разними ихъ въ куски; легкое опложи прѣчь; обошри, чшобѣ не было на кускахъ крови. Въ косирюлю положи около  $\frac{1}{4}$  фунша коровьяго масла, и когда оно разгорячѣсь, положи въ него куски зайчиковѣ, съ прибавкою исполченныхъ душистыхъ шравѣ, соли, крупно исполченного перца и шершаго мушкашнаго орѣха; приславѣ на большой огонь. Когда куски прожарились, положи мѣлко изрубленныхъ пепрушки и шалоша, поддержи 3 или 4 минушы на огнѣ и подавай прямо съ огня. Минушѣ въ 10, а много уже въ  $\frac{1}{4}$  часа сѣдѣ сѣя поспѣваетѣ.

432.

*Зайчики молодые въ винѣ Шампанскомѣ.*

Зайчиковѣ разрѣжѣ въ куски и обжа- ривай съ шѣми же приправами, какѣ сказано въ предшедшемѣ Но; пересыпѣ неполною сшоловою ложкою муки, вы-

мѣшай и, не приспавляя на огонь, влей хорошую рюмку вина Шампанскаго; послѣ того приспавь коспрюлю на огонь, вымѣшивай, но кипѣшь не допускай; и когда рагу поуварилось, пошчасѣ посылай на сшолѣ, присоля, ежели нужно. Рагу это должно пригошовляшь предѣ самымѣ отсыланиемѣ кушанья.

433.

*Зайцовѣ молодыхѣ заднїя ножки сѣ тѣре советнымѣ.*

Возьми 8 окорочковѣ молодыхѣ зайчиковѣ, выбери изѣ нихѣ кости, осшерегайся, чшобѣ не прорвашь лядвейки сверха; нашпекуй внушренность оныхѣ среднимѣ шпекомѣ, обваланнымѣ вѣ порошокѣ душистыхѣ шправѣ, соли и перцѣ. Поелику лядви у зайцовѣ бываюшѣ очень сухи, шо шпеку надлежишѣ упошребляшь много. Нашпековавѣ, шоложи ихѣ минушы на 2 вѣ кипящую воду, вынь и оправь. Вѣ коспрюлю положи нѣсколько ломшей вешчиннаго сала, нѣсколько ломшей шеляшины, 2 моркови, 2 луковицы, 1 листѣ лавровой и немного шмина; на это поклади заячьи окорочка, накрой ломшиками вешчиннаго сала и кружкомѣ бумаги, вымазаннымѣ коровьимѣ масломѣ; влей небольшую уполовную ложку бульена, сѣ прибавкою жира, сшчерпываемого сѣ горшковѣ, и уваривай

въ продолженіи 2 хв часовъ, больше или меньше, соображаясь возрасту зайчиковъ. Опуская на сполъ, вынь окорочка, дай имъ ошечь, выложи на блюдо и облей пюрею сочевичнымъ (см. № 147). Сіи окорочка можно подавать и въ чашѣ.

434.

*Зайцовъ молодыхъ окоротка съ шилоплатомъ.*

Изъ окорочковъ выбери кости шѣмъ же образомъ, какъ сказано въ предшедшемъ №, и опусти минушы на 2 въ кипящую воду; вынувъ, очисти. Положи въ кастрюлю  $\frac{1}{4}$  фунша коровьяго масла, уложи въ нее окорочка; обжаривай 10 минутъ; послѣ того пересыпь полшорою споловыхъ ложекъ крупичашой муки, вымѣшай; прибавь 2 уполовныхъ ложки бульена, процѣженного сквозь сито; вымѣшивай, пока закипитъ; тогда прибавь грибовъ, опваренныхъ въ водѣ, съ прибавкою лимоннаго сока для того, чшобъ не почернѣли, 1 лавровой листъ, пучокъ петрушки и цибули; переспавъ потомъ это рагу на сильной огонь, чшобы уваришь; когда онаго укипитъ 4я доля, положи въ него обвареннаго дробнаго шпека и 20 луковокъ, также обваренныхъ. Также можно въ сему присо-вокупить 20 кашшановыхъ ядръ, 6 со-цисковъ, перевязанныхъ серединѣ ниц-

кою, чтобы не были длинны, и кои должно сперва минутъ 5 обваривашь въ кипящѣ, а потомъ положишь въ рагу; счерпай съ онаго жиръ. Когда поспѣло, шо подбей 4 ю яичными желтками, при-соли, выложи окорочка на блюдо и вылей на нихъ рагу съ приборами.

435.

*Зайцовъ молодыхъ окорочка инымъ образомъ.*

Вынувъ изъ окорочковъ кости, напекуй густо средней величины шпекомъ, обваляннымъ въ смѣси соли, перца и повареннаго сбишня. Въ кострюлю положи коровьяго масла, разгорачи, и укладъ въ него окорочка, приславъ на сильной жаръ; обжаривай 10 минутъ; тогда положи полную столовую ложку муки крутичашой и уполовную ложку бульена, 2 соусныхъ ложки соуса бархатистаго (см. Но 95), 1 листъ лавровой, нѣсколько печерицъ, полбушылки вина бѣлаго, пучокъ петрушки и цибули; вари сильно, чтобы накашу поукипѣло, и не забывай счерпывашь жиръ. Когда уварилось и поспѣло, шо подбей эшо рагу 5 ю яичными желтками съ маленькимъ кусочкомъ коровьяго масла. Окорочка выложи на поваренную доску ошудить и облей соусомъ изъ рагу; когда же ошшили, шо оправь ихъ, омочи въ шомъ



же соусъ и обваляй одинъ по другому въ крошкахъ мякиша блага хлѣба. Выпусти 5 яицъ цѣлыхъ, положи въ нихъ мѣлкой соли и крупно исполченнаго перца, взбей и обмочи въ нихъ окорочка, наблюдая, чшобъ яйцомъ покрылись они всюду; еще обваляй въ крошкахъ хлѣбныхъ, оправь и сложи на доску. Предъ опусканіемъ на столъ разгорячи на сковородѣ масло, поклади въ него окорочка; и когда обжарились румяно, выклади ихъ на салфетку, чшобъ масло съ нихъ спекло; въ шомъ же масле обжарь пепрушки, выложи окорочка на блюдо короною, и въ средину положи кучкою обжаренную пепрушку.

436.

*Зайцовъ молодыхъ окоротка въ бумажкахъ.*

Изъ окорочковъ выбери кости по сошавъ буддыжечекъ и нашнекуй ихъ среднимъ шпекомъ, обваляннымъ въ смѣси соли, съ перцомъ и другими пряностями. Положи десятокъ шаковыхъ окорочковъ въ кошрюлю съ  $\frac{1}{4}$  фунта масла коровьяго; держи на огнѣ полчаса; брось шуда же соли, крупно исполченнаго перца и приправь для бумажекъ (см. Но 158); дай напишывашься минушъдесять, пошомъ выложи окорочка на доску, и на каждую положи упомянутыхъ приправъ. Нарѣжь чешве-

роугольниковъ изъ бумаги, вымазанной коровьимъ масломъ; заверни въ каждой по окорочку, наложя на него сверха и снизу по ломшику вешчиннаго сала, чшобъ прижашь приправы, и заверни бумаги шакъ, чшобъ приправы изъ нихъ выплышь не могли, а къ булдыжечкѣ обвяжи нишкою. За полчаса предъ ошсыланіемъ на сполъ обжаривай ихъ на рашнарѣ подъ слабымъ жаромъ, переворачивая, чшобъ зарумянились. Подавай сухія, склавъ на блюдѣ вороною, или подливъ подъ нихъ жюса (см. No 83).

437.

*Зайцовъ молодыхъ окорогка съ цикоріею.*

Выбери изъ окорочковъ кости по сказанному въ предшедшемъ No, нашпекуй дробнымъ шнекомъ, обваляннымъ въ пряноспяхъ; на мѣсто кости всшавъ въ нихъ по полоскѣ вешчиннаго сала, и нишками сшяни мясо, чшобъ въ окорочкахъ не ошалось пустошы. Въ кострюлю положи ломшиковъ вешчиннаго сала, нѣсколько ломщей шеляшины, 2 моркови, 3 луковицы, 2 лисша лавровыхъ, немного шмина, на эшо окорогка; накрой кружкомъ бумаги, вымазаннымъ коровьимъ масломъ; влей шуда же полную уполовную ложку бульена и упаривай  $1\frac{1}{2}$  часа между двухъ огней. Предъ шѣмъ, когда ошсылашь на сполъ, вынь эко-

рочка, дай имъ опечь,ними нипки и загласируй. Можно подавать ихъ на соусъ цвирномъ, о кошоромъ смори въ ошдбленіи обв огородныхъ распбніяхъ, или св соусами огуречнымъ св смешаною (см. Но 165), св запахомъ дичины (см. Но 117), щомашомъ (см. Но 118) и проч.

## 48.

*Молодыхъ зайцовъ филейки короною.*

Для сдбланія порядочнаго блюда потребно 12 филеекъ; ними оныя шбмъ же образомъ, какъ обвяснено выше о филейкахъ св спараго зайца. Нашпекуй ихъ дробнымъ шпекомъ, и каждую загни въ кольцо. Внутрь каждаго шакого кольца положи рбичашую луковицу потребной величины, чтобы заняла всю пустошу кольца; прикрбпи ихъ спичками. Въ кошпрюлю положи ломшей вепчиннаго сала и шеляпины, 2 моркови изрбзанныхъ въ ломшики, 3 луковицы, немного шмина и лавроваго листа; на эшо поклади филейки; прибавь небольшую уполовную ложку бульена и накрой кружкомъ бумаги, вымазанной коровымъ масломъ; упаривай между двухъ огней въ продолженіи  $\frac{3}{4}$  часа. Предв оппусканиемъ на сполъ вынь ихъ, дай опечь и загласируй; выложи ихъ на блюдо короною и подавай, подливъ подв нихъ соуса изв

гласа. — Въ недоспашкѣ вѣшчиннаго сала или шеляшины можно положить 4 соусныхъ ложки спудени и упаривашъ филейки между двухъ огней усиленныхъ; послѣ того увари накашъ эшошъ въ гласѣ и упошреби для гласированія филеекѣ.

439.

*Зайцовѣ молодыхъ филейки съ огурцами.*

Филейки пригошовъ и задержи шѣмъ же образомъ, какъ сказано въ предшедшемъ Но; послѣ дай имъ опечь, загласируй, уложи на блюдо короною, и въ средину положи соусъ огуречной съ смешаною (см. Но 165). Въспо сего соуса можно подавашъ цикорной (см. въ отдѣленіи обв огородныхъ растѣнїяхъ), или съ пуреемъ изв рѣпейниковыхъ ребрѣ (см. Но 149), или съ грибнымъ (см. Но 150), либо съ соусомъ томашомъ (см. Но 118).

440.

*Зайцовѣ молодыхъ филейки по Полиньякову.*

Опними, оправъ и нашпекуй 6 филейныхъ часшей, и свари шѣмъ же образомъ, какъ сказано въ двухъ предшедшихъ номерахъ. Возьми 6 другихъ шакныхъ же филеекѣ, кои надрѣжъ въ разспояніи равномъ, по ешь, накопи концомъ ножа и вставъ по ломшику шрюфеля, вырѣзаннаго полумѣсяцомъ, по всей длинѣ филейки; впрочемъ согни ихъ

въ кольцо и задержи между двухъ огней по вышесказанному. Филейки съ трюфелями должно гласировать и обжа- рить въ коровьемъ маслѣ. Предъ опшу- сканіемъ на сполъ вынь ихъ, дай опечь, склади на блюдѣ короною, а вокругъ обложи обжаренными и гласированными корками бѣлаго хлѣба. Въ средину поло- жи соусъ съ трюфелями (см. Но 121) и съ запахомъ дичины (см. Но 117).

441.

*Зайцовъ молодыхъ филейки обжаренныя съ трюфелями.*

Возьми 10 или 12 филейныхъ ча- шей отъ молодыхъ зайцовъ, слупи съ оныхъ жиловашую кожицу, изрѣжь по- перегъ въ ломшики круглые одинакой шолцины; накладывая плашмя ножъ, по- расплющи сіи ломшики, поокругли и сложи въ коспрюлю. Возьми трюфелей, облупи, и оправя, изрѣжь въ ломшики шакже равные; уклади на ломшики фи- леекъ, пока всѣ ихъ покроешъ. Взогрей  $\frac{3}{4}$  фунша масла коровьяго, вылей на фи- лейки и обжаривай на сильномъ огнѣ; когда онѣ прожарятся съ одной споро- ны, шо переверони ихъ оспорожно лож- кою на другую. Понаклони коспрюлю, чшобъ масло слишь, а филейки съ трю- фелями попчасъ выложи на блюдо, при- гнеши къ оному, облей соусомъ барха-

шиспымъ (см. Но 95) увареннымъ, и вокругъ обложи корками блага хлба обжаренными.

442.

*Зайцовъ молодыхъ филейки, обжаренныя по Перигески.*

Сними и оправь 10 филейныхъ часшей, сними съ нихъ жиловашую кожицу и разрѣжь на куски въ вершокъ длиною; куски наколи и всшавъ въ нихъ полукружечками нарѣзанныхъ шрюфелей, чшобъ въ каждомъ кускѣ было по 6 шакихъ полукружечковъ и довольно глубоко вошкнушыхъ. Пригошова такимъ образомъ филейки, сложи ихъ на сковороду, посыпь солью и крупно исполченнымъ перцомъ. Взогрей  $\frac{3}{4}$  фунша масла коровьяго, въ кошорое напри мушкашнаго орѣха и вылей на куски. Предъ опшпусканіемъ на шполъ присшавъ сковороду на сильной жарѣ, и когда куски съ одной шпороны прожарились, шо перевороши на другую, но не держи на огнѣ больше минушы. Испышай пальцомъ, ежели куски позашвердѣли, эшо значишь, чшо они посѣбли; шогда наклони сковороду и масло слей, а куски опдвинь ложкою къ верху. Когда они обшekli, шо переложы ихъ въ косшрюлю, налей на нихъ соуса бархашисшаго обрабошаннаго (см. Но 103) съ соусомъ запаха ди-

чины (см. Но 117); подбей соус двумя яичными желтками и куском масла коровьяго въ куриное яйцо величиною; процѣди эшотъ соусъ свѣзь сито и выложи опять на филейки и попчасъ выложи на блюдо; присоли, ежели нужно, и вокругъ обложи обжаренными коржами бѣлаго хлѣба.

443. -

*Зайцевъ молодыхъ филейки по Королевицу.*

Филейки справь и разними въ куски шакой же величины, какъ сказано въ предшедшемъ Но; уклади ихъ на сковороду, епрысни солью, крупно истолченнымъ перцомъ; посыпь мѣлко изрубленными петрушкою и цибулею, копорыхъ прежде рубленія должно перемышь; послѣ того взогрей масла коровьяго и вылей на куски филеекъ. Предъ тѣмъ, какъ ошсылатъ въ шолу, приставь сковороду на сильной жаръ и жарь. Когда куски прожарились съ одной стороны, шо переверози на другую; испытай пальцомъ, ежели они затвердѣли, шо знакъ, что они поспѣли. Возьми соуса бархашистаго обработаннаго (см. Но 103) съ соусомъ запаха дичиннаго (см. Но 117); въ него, ошпуская на шолъ, положи куски; прибавь въ соусъ масла коровьяго въ полъяйца куринаго величиною, вы-

мѣшай и вокругъ обложи обжаренными бѣлаго хлѣба корками.

444.

*Зайцовъ молодыхъ филейки въ картонахъ.*

Филейки опними и оправь; послѣ того положи въ коспрюлю испершаго на шеркѣ вещчиннаго сала величиною въ 2 яйца куриныхъ, 4 полныхъ шоловыхъ ложки хорошаго масла Прованскаго, взогрѣй оныхъ вмѣстѣ, и тогда положи 3 ложки шоловыхъ мѣлко изрубленныхъ печерицъ, или иныхъ хорошихъ грибовъ, изъ кошорыхъ сокъ выдвленъ способомъ въшошки, и обжаривай ихъ въ продолженіи чешверта часа; послѣ того положи полную ложку мѣлко же изрубленнаго шалоша перемышаго, прижарь его минушу, а пошомъ положи ложку изрубленной же пепрушки; вымѣшай все эшо на огнѣ. Филейки разрѣжь на двое и положи въ коспрюлю къ приправамъ, съ прибавкою соли, крупно исполченнаго перца, исполченныхъ душистыхъ шравъ; обжарь, и пошомъ выложи для оспынушія на блюдо. Разрѣжь листы бумаги въ шаке куски, чшобъ въ каждый можно было завернуть по куску филейки; вымажь бумагу слегка Прованскимъ масломъ и расправь; на каждую бумагу положи шоненькой ломшъ вещчиннаго сала, пошомъ



кусокъ филейки съ ея приправами, и заверни бумагу шрубкою или каршономъ, а съ обѣихъ концовъ заверни крѣпко, чшобъ приправы выпечь не могли. Предъ опусканіемъ къ столу положи каршо- ны на рашпаръ надъ жаромъ довольно сильнымъ. Наблюдай, чшобъ бумага слиш- комъ пошемившъ не могла, и для шого каршоны должно часшо переворачивашъ. Склади на блюдо и подавай сухіе, или вливъ подъ нихъ немного шоннаго жюса (см. No 83).

445.

*Зайца молодого филейки съ петерицами.*

Разрѣжь филейки въ ломшики, рас- плящи ихъ и оправь шѣмъ же образомъ, какъ сказано выше о приготошвленіи оныхъ съ шрюфелями, уклади на ско- вороду, шпрысни немного солью и круп- но ишшолченнымъ перцомъ, шакже по- сыпь мѣлко изрубленною пепрушкою и облей взогрѣшымъ коровымъ масломъ. Печерицы изкроши, обжарь въ коровь- мъ маслѣ, положи въ бархатисшой со- усѣ обрабошанной съ эссенціею изъ ди- чшны (см. No 103 и 86); ешшли же оныхъ нѣшъ, шо грибы пересыпь пол- ною шполовою ложкою муки, вымѣшай, вдей полную уполовную ложку бульену, процѣженнаго сквозъ сшшцо, прибавь лишъ лавровой и увари соусъ. Предъ

лѣмъ, какъ оппускашь къ сполу, при-  
сшавъ сковороду на сильной жарѣ, об-  
жарь ломшики филеекъ съ обѣихъ спо-  
ронъ и сложи къ пригошвленнымъ въ  
соусѣ грибамъ, кои подбей 2 яичными  
желтками. Соусу сему должно бышь ни  
густу, ни жидку.

446.

*Кенели изъ молодого зайца.*

Ошними ошъ зайчиковъ филейныя  
часпи, возьми также и окорочка,  
обрѣжь съ нихъ мясо, очисти ошъ ко-  
жицъ и жилъ, исполки эшо мясо, а по-  
шомъ пропри сквозь фаршевое сито  
и собери въ кучку. Размочи мякиша бѣ-  
лаго хлѣба мягкаго въ молокъ, или буль-  
енъ, хотя въ водѣ, положи въ полошн-  
цо бѣлое и выжимай сколько можно  
сильнѣе, чшобъ мокроты въ мякишѣ  
не осшалось; исполки и также пропу-  
сти сквозь сито, какъ и мясо, а пошомъ  
сложи въ особливую кучку. Возьми ма-  
сла коровьяго, и ежели оное очень швер-  
до, шо и оное перешолки, чшобъ не  
осшалось въ немъ крупинонъ. Возьми  
всего по равной долѣ, шо ешь, мяса,  
мякиша и масла, сполки ихъ вмѣстѣ;  
послѣ шого прибавь соли, крупно испол-  
ченнаго перца, немного шершаго муш-  
кашнаго орѣха, исполченныхъ души-  
стыхъ шравъ; перешолки еще все эшо,

чшобѣ перемѣшалось, прибавляя съ перемѣжкою по 1 желтку яичному, пока оныхъ употребивъ 5, выпусти шуда же 2 яйца цѣлыхъ и отъ прехъ одни бѣлки. Ежели фаршъ эшотъ окажется густъ, то прибавь еще полвѣйца или и цѣлсе. Когда фаршъ доведенъ будетъ въ надлежащее свое состояніе, скашай изъ него маленькой шарикъ и свари въ горшечкѣ, чшобы узнать вкусъ фарша. Взбей голичкомъ 3 яичныхъ бѣлка въ пѣну, выложи въ фаршъ, который перемѣшай и перемни деревянною ложкою въ иготѣ вмѣсто песка. Вынь фаршъ эшотъ изъ иготи и употребляй къ чему понадобится.

447.

*Кенели изъ молодого зайца съ эссенціею дитинною.*

Возьми серебряную споловую ложку, захвати на оную фарша; обмочи ножъ въ кипящую воду и сгладь на ложкѣ фаршъ плашмя ножа, спараясь сообщать фаршу форму окашую. Фаршъ, находящійся въ ложкѣ, вытолкни другою ложкою, шакже въ кипячкѣ омоченною. Такимъ образомъ дѣлай клецки изъ фарша, въ предшедшей спашьбъ описаннаго, и по мѣрѣ выдѣлыванія клецокъ клади ихъ въ коспирюлю, вымазанную масломъ коровимъ. Нагошова оныхъ сколько на-

добно, и когда дно кострюли будешь ими закрыто, наложи на нихъ кружокъ бумаги, вымазанной коровьимъ масломъ. За  $\frac{3}{4}$  часа предъ опусканіемъ на сполъ влей въ кострюлю съ осторожностію вскипяченной осолоной воды; вари исподволь, чшобъ кенели вздулись, но не могли лопнуть. Опуская на сполъ, выложи ихъ на салфешку, чшобъ осякли, загласируй ихъ, ежели угодно; но это не нужно, потому что дичинная эссенція ихъ закроетъ (см. сію эссенцію подъ No 86). Ежели сей эссенціи гшовой нѣтъ, то сдѣлай оную изъ остатковъ зайца. Влей въ кострюлю 4 полныхъ соусныхъ ложки соуса Испанскаго (см. No 94), 6 шакихъ же ложекъ соуса съ запахомъ дичины (см. No 117) и полшакана вина бѣлаго; увари, пока выкипитъ 3 доля; счерпай пѣну, процѣди соусъ сквозь сито и вылей на кенели.— вмѣсто того, чшобъ кенели выдѣлывать на ложкѣ, посыпь на сполъ муки, положи на оную фаршъ, посыпь его мукою, раскатай фаршъ и передѣлай въ клецки, а впрочемъ поступи по вышесказанному.

448.

*Колбаса изъ молодого зайца по Сен-Менульски.*

Усыпь сполъ мукою, положи на него

фарша, сдѣланнаго изъ молодаго зайца, (см. кенели), сшолько, чшобѣ можно было выдѣлать изъ него подобіе колбасы; раскапай фаршѣ, и сдѣлавъ сію колбасу, положи на дно кошрюли, вымазанной коровымъ масломъ. Надѣлай такихъ колбасѣ сколько угодно, однакожѣ довольно 3 или 4, обвари шѣмъ же образомъ, какъ клецки, по сказанному въ предшедшей спашѣ; дай послѣ шого ошпынуй, оправь и обдѣлай въ какую угодно форму. Обмажъ сіи колбасы шѣмъ же соусомъ, кошорымъ вымазываютъ ашелешы, или инымъ густымъ соусомъ, обваляй въ крошкахъ мякиша бѣлаго хлѣба, а пономъ омоча въ коровьемъ маслѣ, еще обваляй въ крошкахъ хлѣбныхъ и оправь. За полчаса предъ опусканіемъ на ешолъ положи колбасы на рашпарѣ надъ слабымъ жаромъ, а сверху позарумянь раскаленною желѣзною лопаткою. Подавай съ увареннымъ соусомъ бархатиснымъ (см. Но 95), или Испанскимъ (см. Но 94), или съ имѣющимъ запахъ дичины (см. Но 117).

449.

*Хлѣбѣ изъ молодаго зайца по Сент-Урзинову.*

Вымажъ какую угодно форму масломъ коровымъ, набей оную фаршемъ кенельнымъ изъ молодыхъ зайцовъ, и по-

сжавъ форму въ кипящую воду на сколько глубиною, чшобѣ воды не могло налиться въ форму, и дай сему хлѣбу свариться, а потомъ выпрокинь его на блюдо. Въ углубленіе, въ семъ хлѣбѣ находящееся, положи сваренныхъ мозговъ, вынушихъ изъ зайчиковъ, филеекъ и почекъ, изъ нихъ же вынушихъ. Въ Испанской соусъ обработанной (см. Но 94) съ соусомъ, имѣющимъ запахъ дичины, влей полшакана вина Шампанскаго (или Горскаго), и уваря, вылей на приборы, положенные въ углубленіе хлѣба, и сверху загласируй. Къ сему можно употребляшь и другіе приборы, какъ-то: пѣшущьи гребни, сладкое мясо и проч.

450.

*Крокеты изъ кенелей молодого зайца.*

Сдѣлай кенели изъ молодого зайца, какъ выше сказано за 3 спашьи предъ симъ о сихъ кенеляхъ; сваря ихъ, выложи на блюдо, дай ошечь. Увари бархатисшаго соуса съ соусомъ запаха дичиннаго (см. Но 95 и 117); уваря, подбей 3 яичными желтками и выложи на кенели; дай остынушь, обваляй кенели въ соусъ эшомъ, а потомъ въ крошкахъ мякиша бѣлаго хлѣба. Выпусти 4 яйца, положи въ нихъ по немногу соли и крупно исполченнаго перца и взбей голичкомъ; омочи въ эшомъ кенели шакъ,

чшобѣ яйца всюду коснулись, и еще обваляй въ хлѣбныхъ крошкахъ. За полчаса предѣ опсыланіемъ на сполѣ пришивавъ на огонь масла коровьяго, и когда оное разгорячилось, поклади въ него крошешы. Обжарь ихъ румяно, выложи на салфешку, чшобѣ ошекли. Обжарь въ шомѣ же маслѣ пепрушки, кошорою покрой крошешы, сложенные на блюдо.

451.

*Террина съ кенелями молодого зайца по Реньерову.*

Фаршѣ кенельной сдѣлай немного покруче, нежели сказано выше, шо ешь, масла коровьяго положи въ него 6 долею меньше; передѣлай впрочемъ на ложкѣ, и свари шѣмѣ же образомъ, и дай имъ очажнущь. Изрѣжѣ въ полоски 8 или 10 шрюфелей, нашыкай сихъ полосокъ въ кенели въ равномъ опспояніи между собою: оныхъ должно бышь въ 4 ряда въ каждомъ кенелѣ. Когда кенели изгошовлены, шо положи ихъ въ коспрюлю съ прибавкою пѣшущьихъ почекъ и гребней, шелячьимъ сладкимъ мясомъ, шрюфелями; влей на нихъ 2 полныхъ уполовныхъ ложки соуса бархатисшаго (см. Но 95), одну шакую же ложку соуса, имѣющаго запахъ дичины, и полбушылки вина мадеры сладкаго или секша, горсть печерицѣ, изкрошен-

ныхъ и опваренныхъ въ водѣ съ прибавкою сока лимоннаго. Увари соусъ, пока укипишь половина; вынь грибы, переложилъ къ приборамъ; подбей соусъ 4 яичными желтками и кускомъ масла коровьяго величиною въ куриное яйцо; приславъ на огонь, привари. мѣшая непрестанно, но кипѣшь недопуская, чтобъ яйца не свернулись; процѣди эшопъ соусъ сквозь сито на приборы, которыми должно быть горячимъ. Подавай эшо рагу въ шерринѣ, шо ешь, чашѣ. вмѣсто соуса бархатистаго можно къ сему употребить соусъ Испанской (см. Но 94); впрочемъ обрабошай его шѣмъ же образомъ, какъ здѣсь сказано, и привари въ немъ шрюфели; ежели надобно, шо присоли.

452.

*Крокеты изъ молодаго зайца.*

Изжарь на вершелѣ 3 молодыхъ зайцовъ; ошними филейныя части и окорочка; изрѣжь мясо въ маленькіе жеребейки, обери съ нихъ кожицы и жилочки, положи въ косшрюлю. Возьми небольшую уполовную ложку бешамеля (см. Но 99) и увари почти въ половину; положи въ него кусокъ масла коровьяго немного меньше куринаго яйца и дай оному разойшися въ маслѣ, не приславляя на огонь; процѣди сквозь сито на



изкрошенные жеребейки; приправь немного солью, крупно исполченнымъ перцомъ и шершымъ мушкашнымъ орѣхомъ; вымѣшай мясо въ соусъ, кошопрому должно бышь нѣсколько густу. Когда остыло, по способомъ споловой ложки выклади мясо въ чучки немного меньше куриного яйца величиною; сообщь крокешамъ форму какую угодно, либо яичную, или грушевую, или палочекъ съ концовъ округленныхъ и обваляй въ крошкахъ мякиша блага хлѣба; омочи въ яйцѣ взбишомъ, съ приправою соли и перца и еще обваляй въ крошкахъ. Предъ опусканіемъ къ сполу обжарь ихъ въ маслѣ коровьемъ румяно, выложи на салфетку, чшобъ ошekli; обжарь въ помѣ же маслѣ горсть петрушки; крокешы выклади на блюдо, а на нихъ, или около ихъ петрушку.— Ежели не случишся бешамеля, по увари соуса бархашисаго и подбей его 3 личными желтками.

453.

*Аши или крошево изъ молодого зайца.*

Изжарь на вершелѣ 4 молодыхъ зайцовъ; когда остынушь, ошними ошнь нихъ филейныя части и окорочка, обермжилки и кожицы, а попомъ изруби мясо ни очень мѣлко, ни слишкомъ крупно. Положи мясо въ кошпрюлю съ 2 или 3

соуеными ложками бешамеля (см. № 99) горячаго и перемѣшай, поспавъ на горячую золу. Около краевъ блюда обложи корками бѣлаго хлѣба, кои приклеи къ блюду яйцомъ. Подавая на сполъ, выложи крошево въ средину; а вокругъ можно обкласъть заварными яйцами и шпекванными филейками; мѣсно же между лицъ загласировать. — Въ недоснашкѣ бешамеля употреби уваренной соусъ бархатисшой (см. № 95) и подбей 3 личными желтцками.

454.

*Кари изъ молодыхъ зайцовъ.*

Разними 2 молодыхъ зайцовъ на часпи равныя; въ кострюлю положи  $\frac{3}{4}$  фунта масла коровьяго, фунтъ сала вешчиннаго, изрѣзаннаго въ малые кусочки плоскіе, кои обжарь въ маслѣ коровьемъ, 2 ложечки чайныхъ шолченаго куркумею, 10 небольшихъ гвоздичныхъ головокъ, коихъ исполки слегка съ солью, 2 лиспа лавровыхъ, 2 гвоздка гвоздики. Когда все эшо обжарилось, положи куски зайца, обшерши ихъ хорошо, чшобб не осталось на нихъ крови; вынь вонъ легкія, обжарь куски, и когда прожарились, шо пересынь 3 споловыми ложками муки, спрысни солью, вымѣшай все; накаши бульеномъ или водою довольно, пошому чшо на большемъ огнѣ эшо увариваешся;

прибавь къ сему грибовъ. Когда укипитъ 4я доля, то положи туда же маленькихъ луковокъ и донушекъ или чашечекъ аршишочныхъ, ежели ешь. Въ Индіи кладутъ въ эту снѣдь разныя огородныя растѣнія, какъ-то: зеленые фазолы, цвѣтшную капусту, помашы или любовныя яблоки, огурцы и проч. Когда кари поспѣло, то подавать его должно не счерпывая жиру.— Ежели угодно, мясо и приборы можно выбрать и положить въ чашу, въ копорой подавать; соусъ же подбихъ 5 или 6 яичными желтками, приваришь на огнѣ, не допуская кипѣть, и процѣдишь сквозь сито на рагу. Къ сему подаютъ хлѣбъ изъ пшена сарацинскаго, о копоромъ писано въ описаніи о шеляшинѣ (см. хрящи, кари изъ нихъ по Индѣйски) и славятъ близъ чаши, ибо оба сихъ блюда разносятъ вмѣстѣ.

455.

*Заяцъ молодой въ голантиѣ.*

Выбери изъ зайца кости, обрѣжь и мясо съ окорочковъ, чтобы вмѣстѣ онаго можно было наложить фарша; нашпекуй прочее среднимъ шпекомъ, обваленнымъ въ приправахъ; мясо съ окорочковъ и передка изруби, съ прибавкою равной доли ветчиннаго сала, присоли, положи круно исполченнаго перца,

сбишня повареннаго; изрубленныхъ шрюфелей. Сдѣлавъ фаршъ, положи зайца на спину, наложи на него фарша, полосокъ говяжьяго языка экарлашомъ (см. ошдѣл. о говядинѣ), кусочковъ шрюфелей и шпека, еще слой фарша, и шакъ далѣе. Обложка шакимъ образомъ фаршемъ, сообщи зайцу прежнюю его форму, накрой ломшиками вешчиннаго сала, опушай нишками, и завернувъ въ чистое полошно, еще опушай нишками. Глубокую сковороду устели ломшиками вешчиннаго сала, на него положи молодого зайца, кусковъ шеляшины и обрѣзковъ ошъ зайца, 2 моркови, 3 луковицы, изъ коихъ въ одну вошкнушо 2 гвоздка гвоздики; прибавь 2 листа лавровыхъ и немного шмина, пучокъ пепрушки и цибули, полбушылки вина бѣлаго, полную уполовную ложку бульена, немного соли, и упаривай на самомъ слабомъ огнѣ 2 часа. Когда поспѣло, сними сковороду съ огня; а чрезъ полчаса вынь и зайца, остерегаясь разломишь; дай оному остынушь въ полошнѣ и подавай холоднаго.

Ежели для украшенія сего блюда надобна спудень, шо процѣди сквозь салфешку, очисти, какъ сказано обв аспикъ (см. № 79), дай засшынушь и подавай съ зайцомъ. Нѣкоторые повара кладушъ

въ галаншинѣ миндаль, фиспашки, морковь, зелень шпинатную; но обыкновеніе это сшариное.

456.

*Зайцы молодые жареные.*

Обыкновенно ихъ шпекують, или обкладываютъ ломшиками вешчиннаго сала и жарятъ на вершелѣ.

457.

*Зайцы молодые въ коробокѣ.*

Для сего употребляютъ зайчиковъ самыхъ молоденькихъ, которыхъ мясо очень мягко и почи въ минушу просѣваетъ. Зайчиковъ сихъ облупя и выпрошта, разными въ кусочки равной величины. Въ кострею положи въ яйцо куриное величиною наперстаго на шеркѣ вешчиннаго сала, вдвое проливъ шого масла коровьяго, 2 ложки масла Прованскаго; куски зайчиковъ обопри, чтобъ не осшалось на нихъ крови. Когда сало и масло въ кострею расшопилось, по положи въ нее куски зайчиковъ, по обжарь; прибавь шуда же грибовъ изрубленныхъ, шалосу, изрубленной пепрушки, соли, перцу и другихъ ароматовъ исполченныхъ, особливо же мушкашнаго орѣха; вымѣшай на огнѣ. Въ то минушъ сѣдь сія посѣваетъ. Сдѣлай изъ шолшой и вдвое сложенной

бумаги коробку, вымажь оную Прованскимъ масломъ, дно ея ушлили ломшиками вешчиннаго сала самыми поненькими, склади въ нее куски зайчиковъ съ ихъ приправами и накрой такими же ломшиками сала. Когда посылашь на споль, пославъ коробочку на рашпаръ, надъ слабымъ жаромъ, а сверху води надъ нею раскаленною желъзною лопашкою. Подавая, влей въ коробку немного соуса Римскаго (см. Но 104), или лучше предъ шѣмъ, какъ спавишь на рашпаръ, засыпь крошками мякиша бѣлаго хлѣба и позарумянь, вода желъзною упомянушою лопашкою.

## О Т Е Т Е Р Е В Ъ.

Всѣ нижеписанныя пригошвления употребляюшь для фазановъ; но какъ у насъ въ Россіи фазаны водятся шолько въ однихъ южныхъ предѣлахъ, то и принуждены мы довольствоваться одними полевыми пещеревами. Что надлежитъ до глухихъ пещеревей, то по грубости ихъ мяса они въ поварнѣ рѣдко употребляюшся. Однакожъ молодые глухіе пещеревы имѣюшъ вкусъ и своихъ охошниковъ, почему можно изъ нихъ дѣлать пригошвления, кои предписаны для полевыхъ пещеревей.

458.

*Тетеревъ въ эуфадѣ.*

Названіе эуфадѣ означаетъ душоное пригошовленіе. Ощипавъ, выпопроша и опала шешерева, согни ему ноги, зашпиль; нашпекуй его среднимъ шпекомъ, обваляннымъ въ соли, перцѣ и поваренномъ сбишнѣ; шпекованъ у него должно хлупъ и ноги; обложи его ломшиками вешчиннаго сала и опушай нишками. Дно кострюли усшели ломшиками вешчиннаго сала, на эшо положи шешерева; сдѣлай поэль (см. Но 93), кошорую накаши бѣлымъ виномъ, смѣшаннымъ по поламъ съ бульеномъ, влей на шешерева, и накрывъ кострюлю, упаривай 2 часа. Посылая на шполъ, вынь шешерева, сними съ него нишки и сало, выложи на блюдо, подлеи подъ него эссенціи изъ дичины (см. Но 86) и опсылай.

459.

*Тетеревъ съ калустою.*

Оправъ онаго и пригошовъ по сказанному въ предшешей спашѣ. Кострюлю усшели ломшиками вешчиннаго сала, положи шуда же шешерева, фуншъ дробнаго шпека, калбасу средней шолщины, 4 моркови, 4 луковицы, 2 гвоздна гвоздики и нѣсколько ломшей шеляпины. Канушту опшвари въ водѣ до полуспѣла,

свяжи нитками и положи въ коспрюлю  
кб пшереву; накаши бульеномб, посыпь  
немного крупно исполченнымб перцомб;  
упаривай 2 часа. Опшуская на столб,  
капусшу вынь, дай ей опечь. Тешерева  
положи на средину. блюда, около его ка-  
пусшу, шнекб и колбасу; облей сверха  
и вокругб соусомб сб запахомб дичины  
(см. Но 117). Тешерева можно пригото-  
вить и особливо; но ему не сообщится  
вкуса капустнаго, а капустб пшере-  
винаго. — Равнымб образомб можно пшерева  
положишь въ коспрюлю, сб кус-  
комб вешчиннаго сала, 4 ю морковями,  
4 ю луковицами и вышеписанными при-  
правами; а капустшу сварить особливо,  
и подавать, смоча однимб сокомб изв  
коспрюли, безв прибавки соуса.

460.

*Тешеревб сб пуре сочевичнымб.*

Выпопроша и сложа пшерева, нашпе-  
куй онаго, какб сказано выше о приго-  
товленіи въ эшпфадб, и сварь его шбмб  
же образомб. Опшуская на столб, вынь,  
дай опечь, сними нитки, и выложи его  
на блюдо, облей пуремб сочевичнымб  
(см. Но 147). Соувб изв коспрюли, въ ко-  
шорой варился пшерева, процбди и  
вмбшай въ пуре; увари, чшобв оно при-  
няло запахб дичины.



*Тетеревиныя филейки по Шеваллерову.*

Изъ хлупи тетеревиной вырѣжь 8 филеекъ ; бѣлое мясо опложи особливо , обжарь и положи въ средину ; филейки нашпекуй дробнымъ шпекомъ . Въ коспрюлю поспели ломшиковъ ветчиннаго сала , положи оспашки тетерева , нѣсколько ломшей теляшины , 2 моркови , 4 луковицы , 2 листа лавровыхъ , 2 гвоздика гвоздики ; накрой кружкомъ бумаги , вымазанной коровымъ масломъ , влей спаканъ бѣлаго вина и 2 спакана консомы ( см. Но 84 ) , брось немного соли : на кашу должно быть сполько , чшобъ филеекъ не закрыло , но сполько по шпеконку . За часъ предъ оппусканіемъ на споль приспавь на огонь ; а когда закипѣло , переспавь на слабой огонь , спакже и на крышку наложи много жара , чшобъ загласировалось . Посылая на споль , вынь филейки , дай имъ очахнущь и загласируй . Процѣди сквозь сипцо сокъ изъ коспрюли , увари оный въ гласъ ; влей 3 полныхъ соусныхъ ложки соуса Испанскаго ( см. Но 94 ) , и уваря , процѣди сквозь сипцо . Филейки выложи на блюдо на обжаренныя въ маслѣ корки бѣлаго хлѣба ; соусъ вылей подъ нихъ .

*Инако.* Можно усплавь шоршную сковороду ломшиками сала , на него покласать

филейки, влишь сначала вина благо, положишь соли, крупнаго перцу и другихъ ароматовъ, и накрывъ немасленнымъ кружкомъ бумаги, упаривашь между двухъ огней.

462.

*Тетеревинья филейки съ трюфелями.*

Филейки оправь и свари шѣмъ же самымъ образомъ, какъ сказано въ предшедшей спашѣ. Трюфелей изрѣжь въ шоненькіе ломшики, разрѣжь каждый по поламъ; филейки наколи концомъ ножа, и въ наклонныя мѣста, въ равномъ отстояніи, вошки приготовленные трюфели. Послѣ того уклади филейки въ шоршную сковороду, согнувъ полукиругомъ, между 2хъ слоевъ ломшиковъ вешчиннаго сала; спрысни солью и крупно исполченнымъ перцомъ. Предъ опущаніемъ на столъ обжарь филейки между 2хъ огней; вынь оныя, дай ошечь, загласируй, выложи на блюдо и влей подъ нихъ соуса съ трюфелями (см. Но 121).

463.

*Тетеревинья филейки обжаренныя.*

Кожицу съ хлуди пещеревинной сними, послѣ чего разрѣжь мясо оной въ филейки, по ешь, въ полосочки. Въ сковороду посыпь немного соли, крупно исполченнаго перца, и уклади филейки. Взотрей полфунша коровьяго масла и вы-

Филейки, 2 моркови, 4 луковицы изрѣзанныхъ въ ломпики, 2 листа лавровыхъ, 2 гвоздка гвоздики, нѣсколько ломшей шеляшины, полную уполовную ложку бульена, и упаривай на слабомъ огнѣ полтора часа. Посылая на сполъ, вынь ноги и филейки, сними нишки и уклады вънчиномъ по перемежно съ корками бѣлаго хлѣба, обжареннаго въ маслѣ и гласированнаго, а въ средину выложи пуре сочевичное (см. Но 147); можно филейки и ноги варить между ломшиковъ сала и накаша бульеномъ.

466.

*Тетерева по Перигезски.*

Тетерева выпроши и опали, разломь грудныя кости; выпрошишь его должно оспорожно, члобъ не повредишь задней части. Возьми  $\frac{1}{2}$  фунта прюфелей, коихъ очисти и облупи, а попомъ изруби мѣлко. Въ коспрюлю положи  $\frac{1}{2}$  фунта испершаго вещчиннаго сала,  $\frac{1}{4}$  фунта масла коровьяго и  $\frac{1}{4}$  фунта масла Прованскаго; взотрей, положи прюфелей, изрѣзанныхъ въ кусочки величинаю въ орѣхъ грецкой, и обжарь; прибавь по немногу соли, крупно истолченнаго перца и повареннаго сбитня. Давь прюфелямъ повиѣшь въ маслѣ 5 минутъ, брось туда же и изрубленные прюфели; попомъ снявъ съ огня, дай ошмы-

нушь, и эшими обжаренными прюфелями начини шеперева и зашпиль прорѣзъ, кошорымъ былъ онъ выпрошенъ Между прюфелей въ начинку употреби поненькихъ ломшиковъ вещчиннаго сала; сложи ноги у шеперева и пригни къ хлупи, какъ шо дѣлаютъ у пулардъ, и привяжи. Въ коспрюлю постели ломшиковъ вещчиннаго сала, на нихъ положи шеперева, накрой ломшиками же сала; сдѣлай поэль (см. Но 93) безъ лимона и вылей въ коспрюлю же; наложи кружкомъ намавленной бумаги и упаривай въ продолженіи часа. Оппускаая на столъ, вынь шеперева, развяжи, очисти и положи на блюдо. Изруби 2 прюфеля, обжарь ихъ въ коровьемъ маслѣ, прибавь по 3 ложки соуса Испанскаго (см. Но 94) и соуса съ запахомъ дичины (см. Но 17), или сока изъ коспрюли, въ кошорой упаривался шеперева; увари, пока выкипитъ половина, и облей эшимъ шеперева.

467.

*Кенель изъ тетерева.*

Обери мясо съ хлупи у шеперева, и пошомъ сдѣлай фаршъ пѣмъ же образомъ, какъ сказано въ ошдѣленіи о пшицахъ домовыхъ. Эшотъ фаршъ идетъ въ разныя пригошвленія снѣдей, о чемъ въ своемъ мѣсѣ упоминаемо будешъ.

филейки, 2 моркови, 4 луковицы изрубленных в ломтики, 2 листа лавровых, 2 гвоздика гвоздики, несколько ломшей шеляпины, полную уполовную ложку бульена, и упаривай на слабом огне полтора часа. Посылая на стол, вынь ноги и филейки, сними нитки и уклади вничком по перемежно с корками белого хлеба, обжаренного в масле и гласированного, а в середину выложи пуре соевичное (см. № 147); можно филейки и ноги варить между ломтиками сала и накаля бульеном.

466.

### Тетерева по Перигезски.

Тетерева выпроши и опали, разлом грудные кости; выпрошишь его должно оспорожно, чтоб не повредишь задней части. Возьми  $\frac{1}{2}$  фунта трюфелей, коих очисти и облупи, а пошом изруби мелко. В кострею положи  $\frac{1}{3}$  фунта испершого вещчинного сала,  $\frac{1}{4}$  фунта масла коровьяго и  $\frac{1}{4}$  фунта масла Прованскаго; взотрей, положи трюфелей, изрубленных в кусочки величине в орех грецкой, и обжарь; прибавь по немногу соли, крупно исполченнаго перца и повареннаго сбишня. Давь трюфелям повишть в масле 5 минут, брось туда же и изрубленные трюфели; пошом сняв с огня, дай ошмы-

нущь, и эшими обжаренными прюфелями начини шешерева и зашилль прорѣзъ, кошорымъ былъ онъ выпошрошенъ Между прюфелей въ начинку употреби поненькихъ ломшиковъ вешчиннаго сала; сложи ноги у шешерева и пригни къ хлупи, какъ шо дѣлають у пулардъ, и привяжи. Въ коспрюлю посшели ломшиковъ вешчиннаго сала, на нихъ положи шешерева, накрой ломшиками же сала; сдѣлай поэль (см. Но 93) безъ лимона и вылей въ коспрюлю же; наложи кружкомъ намасленной бумаги и упаривай въ продолженіи часа. Оппуская на шолъ, вынь шешерева, развяжи, очисти и положи на блюдо. Изрубви 2 прюфеля, обжарь ихъ въ коровѣмъ маслѣ, прибавь по 3 ложки соуса Испанскаго (см. Но 94) и соуса съ запахомъ дичины (см. Но 1.7), или сока изъ коспрюли, въ кошорой упаривался шешерева; увари, пока выкипшъ половина, и облей эшимъ шешерева.

467.

*Кенель изъ тетерева.*

Обери мясо съ хлупи у шешерева, и пошомъ сдѣлай фаршъ шѣмъ же образомъ, какъ сказано въ ошдѣленіи о пшицахъ домовыхъ. Эшомъ фаршъ идетъ въ разныя пригошвленія снѣдей; о чемъ въ своемъ мѣстѣ упоминаемо будешъ.

## ПРИГОТОВЛЕНІЯ ИЗЪ МОЛОДЫХЪ Т Е Т Е Р Е В Е Й.

468.

*Молодые тетеревы съ трюфелями.*

Возьми 3 хв довольно взрослых молодых пестеревей, выпроши и опали слегка. Исполки фунтв вешчиннаго сала, положи оное въ коспрюлю, шуда же положи средней величины трюфелей, разрѣзанныхъ на четверо, обкругли куски и обжаривай; брось на нихъ немного соли, крупно исполченнаго перца и повареннаго сбишнѣя; въ то же время, когда они обжариваются, брось шуда же и очиски трюфелей изрубленные; продержавъ 10 минутъ на огнѣ, сними съ онаго коспрюлю и дай остынуть; начини трюфелями пестеревковъ, обвяжи нитками. Въ коспрюлѣ постели ломшиковъ вешчиннаго сала, на нихъ положи пестеревковъ, прикрой ломшиками же сала. Сдѣлай цоэль (см. Но 93), но безъ лимона, и вылей на пестеревковъ; упаривай на слабомъ огнѣ  $1\frac{1}{2}$  часа. Опуская на шолъ, вынь сихъ пшичекъ, дай опечь, сними нитки и положи на блюдо; изруби 2 трюфеля, обжарь ихъ въ коровьемъ маслѣ, положи шуда же по 3 соусныхъ ложки соуса Испанскаго (см. Но 94) и соуса съ запахомъ дичины; ува-

ри, пока укипишѣ половина, счерпай жирѣ и выложи соусѣ подѣ шеперевковѣ.

Ежели соусовѣ сихѣ не случилось, по вѣ обжариваемые изрубленные прюфели положи половину столовой ложки муки крупичашой; процѣди шуда же сѣвозѣ сишцо сокѣ изѣ коспрюли, вѣ кошорой варились шеперевки; увари, пока укипишѣ половина, и выложи кѣ шеперевкамѣ на блюдо. Молодыхѣ шеперевей можно жарить и на вершелѣ.

469.

*Молодые тетеревы по Испански.*

Ощипи и выпощроши 3хѣ молодыхѣ шеперевковѣ довольной величины, опали ошпорожно, сложи имѣ ноги какѣ пулярдѣ, обвяжи нишками. Вѣ коспрюлю положи  $\frac{1}{4}$  фунта коровьяго масла, выдави сокѣ изѣ одного лимона, положи немного крупно исполченнаго перца, ломшикѣ величины; присшавѣ коспрюлю на огонь не слишкомѣ сильной и вари шихо, чшобѣ не пошемиѣло. Когда они довольно пообжаряшѣ, по влей кѣ нимѣ 6 полныхѣ ложекѣ соусныхѣ Испанскаго соуса (см. № 94), полбушылки вина бѣлаго; положи 1 листѣ лавровой, пучокѣ пепрушки и цибули, гвоздокѣ гвоздики, и упаривай шеперевяшѣ вѣ продолженіи  $\frac{3}{4}$  часа. Когда посѣбли, вынь вонѣ, переложѣ вѣ другую коспрюлю; а сѣ соу-



са счерпавъ жиръ, увари, пока онаго выкипитъ половина, и процѣдя, выложи подъ пешеревковъ, кои по сняшии лишокъ выложены на блюдо.

Ежели соуса Испанскаго не случится, то оставъ пешеревяшъ въ маслѣ, въ которомъ они жарились. Сдѣлай легкую подпалку, смочи виномъ бѣлымъ и полбушкойю бульена, положи разныхъ приправъ и выложи на пешеревяшъ. Уваря соусъ, счерпай съ него сколько можно жира и присоли. — Сихъ пешеревей можно подавашъ и въ рагу, но ешь, къ сему соусу прибавя разныхъ приправъ, какъ то: сладкаго мяса, пѣшущихъ гребней и проч.

470.

*Молодые тетеревы въ поэль.*

Возьми прехъ молодыхъ пешеревей средней величины, самыхъ свѣжихъ и неповрежденныхъ, выпотроши ихъ и опали ошорожно,  $\frac{3}{4}$  фунша масла коровьяго, прибавя въ него соли, перца, сокъ изъ одного лимона, немного полченныхъ душистыхъ правъ; перемни и начини эшимъ масломъ пешеревяшъ внупръ, зашпиль разрѣзъ, сложи ихъ подобіемъ пуларды; послѣ того дно кострюли устели ломшиками вешчиннаго сала, на оное положи пешеревяшъ, накрой ихъ ломшиками же сала; выложи на нихъ

приготовленную поэль (см. No 93), упаривай полчаса; послѣ того вынь и дай опечь. Когда отсылашь на столъ, оправь ихъ, сними нитки и положи на блюдо. Между шеперевяшъ положи по большому раку, вылей 3 полныхъ соусныхъ ложки соуса Испанскаго (см. No 94) и 3 шакихъ же ложки эссенціи изъ дичины (см. No 86), коихъ увари, пока укипишь половина.

Ежели Испанскаго соуса и эссенціи не случится, то сдѣлай легкую подпалку, процѣди сквозь сито сокъ изъ кострюли, въ кошорой задерживались шеперевяша; накаши подпалку и прибавь полшакана вина блага. Ежели соусъ окажется жидкъ, то увари и приправь солью.

471.

*Молодыхъ тетеревей филейки съ помегранцовъ.*

Осмерыхъ молодыхъ шеперевяшъ за  $\frac{3}{4}$  часа предъ отсыланіемъ кушанья на столъ жарь на вертелѣ; когда изжарились въ соку, сними ихъ съ вертела, сними съ хлупи ихъ филейки; на блюдо положи обжаренныхъ и гласированныхъ полосокъ блага хлѣба, отрѣзанныхъ такою же формою, какъ и филейки, но плоскихъ. Въ кострюлю положи 4 полныхъ соусныхъ ложки Испанскаго соуса

обрабошаннаго (см. Но 101), немного крупно исполченнаго перца, сокъ изъ одного померанца, ежели можно доспахъ кислаго, бигарадъ называемаго, и малую долю понко обрѣзанной съ него кожицы; накаши бульеномъ и выложи на филейки.

Когда упомянушаго Испанскаго соуса не случится, то сдѣлай небольшую подпалку; исполки почки, вынущыя изъ шеперевяшъ, положи ихъ въ подпалку, накаши бульеномъ, полшаканомъ вина бѣлаго, прибавь 1 листъ лавровой; увари, пока укипишъ половина, счерпай жиръ и процѣди сквозь ситцо, выдави также сокъ изъ померанца.

472.

*Молодыхъ тетеревей филейки обжаренныя.*

Возьми 6 молодыхъ шеперевей средней величины, обери съ нихъ мясо филейками и поклади верхнею стороною на сполъ, и подпуская ножъ, сними съ нихъ кожицы, осшерегаясь, чшобъ не захвашишь мяса. Послѣ того положи филейки въ глубокую сковороду, спрысни солью и перцомъ; взогрей  $\frac{5}{4}$  фунша масла коровьяго и вылей на филейки. За 10 минушъ предъ отсыланіемъ кушанья приспавь сковороду на сильной жарѣ; когда пообжарились съ одной стороны, то перевероши на другую и уже долго на огиѣ не держи; наклони сковороду, чшобъ

масло съ филеекѣ ошело. Выложи филейки короною на блюдо по перемежно съ обжаренными и гласированными корками бѣлаго хлѣба; въ средину влей обработаннаго соуса Испанскаго (см. No 101) съ эссенціею изъ дичины.

Ежели упомянушихъ соусовъ не случилось, то ужарь сокъ, оставшійся на сковородѣ, на кошорой жарились филейки, чпобѣ къ сковородѣ понакипѣло; ошлей половину масла, положи полную столовую ложку муки крупичашой; вымѣшай, прибавь спакаивъ бульену, немного жюса (см. No 83), полспакана вина бѣлаго; дай въ сколько разъ вскипѣшь и процѣди соусъ сквозь сито; приправь немного крупно истолченнымъ перцомъ и лимоннымъ сокомъ; присоли, ежели будешъ надобно.

473.

*Молодыхъ тетеревей филейки обжаренныя съ трюфелями.*

Филейки пригошовъ по сказанному въ предшедшемъ No и уложи на сковороду. Трюфели очисти, изрѣжь въ ломшики тонкіе, уклади ихъ на филейки, спрысни солью и немного крупно исполченнымъ перцомъ. Предъ ошсыланіемъ на столъ приславъ сковороду на сильной жарѣ, обжарь, дай филейкамъ ошечь, уклади на блюдо короною, по перемежно филейку и корку обжареннаго и гласи-

рованнаго бѣлаго хлѣба. Трюфели положи въ пошѣ же соусѣ, о кошоромѣ сказано въ предшедшемъ Но, пообжарь и выложи съ соусомъ въ средину филеекъ.

.474.

*Молодые тетеревы по Монгласову.*

Выпопроша и опала шеперевяшѣ, сложи ихъ шѣмъ же образомъ, какъ складываютъ пулярдѣ, и жарь на вершелѣ. Когда они изжарились, оспуди, вынь у нихъ хлупи, чшобѣ прочій ошашокѣ составилъ какъ бы продолговато-круглый колодязь; мясо съ хлупей изрѣжь въ маленькіе жеребейки и положи въ коспрюлю; изкроши шакже въ маленькіе жеребейки 2 или 3 трюфеля. Возьми 20 печерицѣ, изруби оныя, а попомѣ смѣшай съ трюфелями и мясомъ; влей на нихъ б ложекѣ соусныхъ соуса Испанскаго (см. Но 94), столько же соуса съ запахомъ дичины (см. Но 117) и увари, пока выкипитѣ 3я доля; вылей соусѣ эшопѣ сквозь ситцо на рагу. Тетеревковѣ держи на горячей золѣ Подавая на столѣ, сними съ нихъ нишки, сложи рагу въ пушпшы шеперевковѣ и подлей подѣ нихъ Испанскаго соуса обрабошаннаго (см. Но 10.).

Ежели упомянушаго соуса не случится, шо очиски шеперевяшѣ исполки. Сдѣлай легкую подпалку, положи въ нее исполченное, съ долшаканомѣ вина бѣ-

лаго, двумя спаканами бульена; прибавь листь лавровой, немного крупно исполченнаго перца; увари до сгущенія; приправь, ежели нужно, солью и процѣди сквозь сито.

475.

*Молодые тетеревы въ салми.*

Изжарь 4 хв пестеревящъ на вершелѣ, дай имъ остынуть, ежели имѣешь время; разными ихъ по членамъ сколько можно чище, положи въ коспрюлю, а осташки изруби ножемъ. Въ другую коспрюлю положи 6 полныхъ сосныхъ ложекъ соуса Испанскаго (см. No 94), изрубленные осташки, 6 луковыхъ шалопа, спаканъ вина блага, счепощъ листковъ пепрушки, листь лавровой, довольноую счепощъ крупно исполченнаго перца, очень мало солъ и спаканъ бульена; вари на сильномъ огнѣ, и когда укипишь болѣе половины, то процѣди сквозь сито въ коспрюлю на разнящихъ пестеревковъ; приславъ на огонь, но кипѣть не допускай. Отпуская на столъ, выложи чашки пестеревковъ на корки блага хлѣба, смоченныя въ соусъ.

Въ недоспашкѣ Испанскаго соуса сдѣлай небольшую подпалку, обжарь въ ней изрубленные осташки ошъ пестеревковъ; влей туда же спаканъ вина блага, 2 спакана бульена; положи соли, перца,

листвѣ лавровой и увари, пока выкипитъ половина, процѣди на часни шеревковѣ. Опуская на споль, присоли, ежели нужно, и выдави сокъ изъ одного лимона.

476.

*Салми столовая на канфоркѣ.*

Клю желаетъ самъ, за споломъ сядя, изгоповишь салми, по часни розняшыхъ шеревяшъ положи на серебряное блюдо (или кошя въ приличную кошрюльку) и поставъ на канфорку, въ кошорой горитъ водка; посыпь солью, перцомъ; влей спаканчикъ бѣлаго вина, выдави сокъ изъ 2 хъ лимоновъ; положи нѣсколько обрѣзанной съ лимоновъ желшой кожицы, немного мѣлко изрубленнаго шалопа, крошечку исполченнаго чеснока, исполченной корки бѣлаго хлѣба, кошорую посыпь по салми. Въ 10 минутъ это кушанье поспѣетъ.

477.

*Манзель изъ молодыхъ тетеревей.*

Изжарь на вершелѣ 4 хъ молодыхъ шеревковъ и разрѣмъ какъ сказано выше о салми. Опашки исполки въ игошъ, съ 6 ю луковками шалопа, счепошью петрушки, перца, одного лавроваго листа. Въ кошрюлю положи полныхъ 4 соусныхъ ложки соуса Испанскаго (см. No 94), полшпакана вина бѣлаго, исполчен-

ные оспашки, немного шерпатаго мушкашнаго орѣха и полспакана бульена; увари, пока укипнѣтъ половина; пропусти соусъ, проширая сквозь сито, выложи на разрѣзанныхъ пшеревокъ и держи на огнѣ до опусканія на сполъ, кипѣть не допуская.

Ежели Испанскаго соуса нѣтъ, то сдѣлай небольшую подпалку, положи въ нее исполченные оспашки, спаканъ вина бѣлаго, 2 спакана бульена, 1 гвоздокъ гвоздики: увари соусъ, счернай жиръ съ него, присоли, ежели нужно, и процѣди.

478.

*Аши или крошево изъ молодыхъ тетеревей.*

Восемь пшеревокъ изжарь на вертелѣ, и попомъ оспуди, обери съ нихъ мясо, и изрубя, положи въ коштрюлю. Сдѣлай небольшую подпалку, положи въ нее печенки и легкiя изъ пшеревокъ, 1 листъ лавровой, 1 гвоздокъ гвоздики, 3 луковки шалота, немного шалфеи и обжарь; влей туда же 2 спакана бульену и увари, пока укипнѣтъ половина; процѣди сквозь сито не проширая, влей на изрубленное мясо, держи на огнѣ, кипѣть не допуская. Опуская на сполъ, блюдо въ краямъ обложи корками обжареннаго хлѣба, а въ средину выложи крошево, на ономъ положи 5 заварныхъ



лицъ на обжаренныхъ же коркахъ (см. ошдѣленіе яйлы).

479.

*Молодые тетеревы по Сен-Лоранову.*

Тетеревей молодыхъ выпопроши и опали, обрѣжь имъ лапы, и ноги сложи въ прорѣзъ подбрюшья; положи ихъ на спину, раздави хлупи и поразплющи, чшобъ получили они больше поверхности; спрысни ихъ солю и перцомъ; положи ихъ брюшками въ кострюлю, въ кошорую налишо Прованскаго масла, по обжарь съ обѣихъ сторонъ. За полчаса предъ оппусканиемъ на сполъ переложи ихъ на рашпаръ надъ умбренымъ жаромъ. Возьми 2 полныхъ соусныхъ ложки соуса Испанскаго, сока изъ половины лимона, положи въ кострюлю, шуда же обрѣжь нѣсколько кусочковъ шонкой кожицы съ лимона, положи соли, крупнаго перца, и давъ соусу вскипѣшь шолько одинъ разъ, выложи на молодыхъ тетеревей.

Когда нѣшъ ни соуса Испанскаго, ни лимона, то наскобли очень мѣлко шемной корки съ хлѣба; изруби 7 или 8 луковокъ шалоша, положи въ кострюлю; прибавь немного перца, соли, полшпакана бульона, 6 шоловыхъ ложекъ укуса, полныхъ 4 ложки Прованскаго масла и дай вскипѣшь раза 2 или 3.

480

*Молодые тетеревы по Татарски.*

Выпопроши, опали, расплющи, и ноги сложи молодымъ пешеревямъ шѣмъ же самымъ образомъ, какъ сказано въ предшедшемъ Но. Въ коспрюль взогрей масла коровьяго, омочи въ немъ пешеревяшѣ, сырни солью, крупно исполченнымъ перцомъ и обваляй въ крошкахъ мякиша блага хлѣба шакъ, чшобы всюду облипло. За полчаса или больше предъ опсыланіемъ кушанья на шолъ положи пешеревяшѣ на рашпарѣ надъ слабымъ жаромъ. Опсылая къ шолу, на блюдо положи соуса ремулада (см. Но 128), а на него пешеревяшѣ; также можно ихъ подавать съ понкимъ жюсомъ (см. Но 83), или съ соусомъ пиканомъ (см. Но 107).

Но 481.

*Молодые тетеревы обжаренные.*

Тешеревяшѣ пригошовъ по сказанному въ предшедшихъ 2хъ номерахъ. Въ коспрюлю положи хорошій комъ масла коровьяго, распущи, положи въ него пешеревяшѣ хлупью и приславъ за 20 минутъ предъ опсыланіемъ на шолъ на огонь сильной; сырни солью и перцомъ; когда прожарилось съ одной стороны, по перевероши на другую. По обжареніи выложи ихъ на блюдо и по-

## Д и ч и н а.

давай съ Испанскимъ соусомъ увареннымъ (см. Но 94), въ кошораго выдави сокъ изъ половины лимона.

Ежели нѣшъ сего соуса, ни лимона, то изъ кошпюли опними масла  $\frac{3}{4}$  доли; въ оставшее брось счепошь муки, положи подшакана вина бѣлаго и спольжо же бульену, соли и перца, дай вскипѣшь нѣсколько разъ и упошребляй.

482.

### *Молодые тетеревы въ бумажкахъ.*

Выпошроша и опала шешеревяшъ, расплашай каждаго на двое и ошдѣли половины. Распусши въ кошпюль масла и обжаривай въ немъ полошки сии минушъ 7 или 8; когда почти прожарились, выложи ихъ на блюдо и ошуди; наложи на нихъ шогда соуса, называемаго приправа для бумажекъ (см. Но 158). Когда ошшыми, то нарѣжь изъ бумаги чешвероугольниковъ довольной величины, чшобъ могла въ него завернуша бышь половина шешеревенка, вымажь ихъ Прованскимъ масломъ. Взавъ чешвероугольникъ бумаги, положи на него шоненькой ломшикъ вешчиннаго сала, на него полошочекъ шешеревенка, на него соусъ съ приправами и еще ломшикъ сала, загни и, завернувъ бумагу, защиши онюю сверха. Такимъ же образомъ заверни всѣ прочіе полошочки. За полчаса предъ ош-

сыланіемъ на шполъ положи бумажки на рашпаръ надъсамымъ слабымъ огнемъ. Посылай, склавъ на блюдо короною, и вливь въ средину шонкаго жюса (см. Но 83).

483.

*Пуре изъ молодыхъ тетеревей.*

Изжарь на вершелъ 8 или 10 тетеревковъ, по количеству пуре, въ кошоромъ состоишь надобность, и дай онымъ ошпынуть; обери у нихъ мясо съ хлупи, ишолки въ игошъ. Возьми соуса бархашисшаго (см. Но 103) обрабопаннаго съ соусомъ запаха дичины (см. Но 117), положи онаго 6 или 8 соусныхъ ложекъ въ игошъ, чшобъ развести пуре, и не присхавляя на огонь, пропусти сквозь сито, подавливая ложкою деревянною. Пропустя такимъ образомъ, держи пуре на горячей золъ, не допуская вскипѣшь; положи въ него перца, соли, масла чухонскаго кусокъ въ яйцо куриное величиною и употребляй сіе пуре въ супы и проч.

Тѣмъ же самымъ образомъ пригошляють пуре изъ рябцовъ, куролатокъ и другой дичины.

484.

*Хлѣбъ изъ молодыхъ тетеревей.*

Сдѣлай пуре шѣмъ же образомъ, какъ сказано въ предшедшемъ Но; но во время шолченія прибавь въ игошъ 10 или 12

сырыхъ яичныхъ желшковъ и пропусти сквозь камлошовую цѣдилку. Возьми форму, вымажь оную масломъ коровьимъ, выложи въ нее пуре, и поставя форму въ кипящую воду шакъ, чѣшобъ вода до краевъ формы не доставала пальца на 2, вари  $\frac{5}{4}$  часа, и предъ самымъ отпусканіемъ на столъ выпрокинь сей хлѣбъ изъ формы на блюдо и влей на оное соуса бѣла (см. Но 154), смѣшаннаго съ соусомъ запаха дичины (см. Но 117).

### КУРОПАТКИ и РЯБЦЫ.

Кромѣ обыкновеннаго оныхъ употребленія въ жаркое, дѣлають изъ нихъ, особливо же изъ рябцовъ, всѣ шѣ приготовленія, кои описаны выше изъ молодыхъ шеперевей (см. выше). Впрочемъ куропатокъ употребительны два нижеписанныхъ приготовленія,

. 485.

#### *Куропатки въ этуфадѣ.*

Возьми 3 хъ куропатокъ, ощипи, выпотрощи и опали ихъ слегка; нашпекуй среднимъ шпекомъ, обваленнымъ въ смѣси соли, перца и полченыхъ ароматовъ; сложи у нихъ ноги шѣмъ же образомъ, какъ по дѣлають въ разсужденіи пулардъ, оправь ихъ и опушай нипшкками. Кострюлю успели ломшиками вещчиннаго сала, на него положи куропа-

шокъ , попомъ нѣсколько ломшей шеляпины , 2 моркови , 2 луковицы , 2 гвоздика гвоздики , 1 листъ лавровой , немного шмина ; накрой ломшинами же сала и наложи вымазанной масломъ кружокъ бумаги ; влей по стакану вина бѣлаго и бульену , присоли . Упаривай куропашокъ на умѣренномъ огнѣ  $1\frac{1}{2}$  часа . Опуская на сполъ , вынь ихъ , дай опечь , сними нишки и выложи на блюдо . Возьми 3 ложки соусныхъ Испанскаго соуса (см. No 94) и сполько же соуса запаха дичины (см. No 117) ; увари , пока укипишь половина , и подлей подъ куропашокъ .

Въ недоспашкѣ сихъ соусовъ , сдѣлай небольшую подпалку , смочи сокомъ изъ кошрюли , въ кошорой упаривались куропашки , процѣженнымъ сквозь сито ; увари до выкипѣнія половины , счерпай жиръ , еще процѣди и употребляй .

486.

### *Куропатки съ калустою .*

Куропашокъ пригошовъ шѣмъ же образомъ , какъ въ эшюфадѣ (см. предшедшій No) . Въ кошрюлю съ куропашками положи ломшиковъ вешчиннаго сала , фунтъ обвареннаго въ водѣ нарѣзаннаго шпека , ломшъ вешчины , нѣсколько ломшей шеляпины ; накрой куропашокъ ломшиками сала , прибавь къ шому 4 моркови , 4 луковицы , 2 гвоздика гвоздики , 2 листа

ливровыхъ Капусту отварива до полуспѣла, выжми, опухай нишками и положи свѣрха въ костьрюлю къ куропахкамъ, накрой ее ломпыками сала и вымаслянымъ кружкомъ бумаги, влей 2 полныхъ уцловныхъ ложки бульена и упаривай на умѣренномъ огнѣ 2 часа. Опшуская на сполв, вынь куропахокъ, дай имъ опечь и выложи на блюдо; капусту выжми, чшобъ поосушить, сними съ ней нишки и поклади около куропахокъ, поклади мѣстами и шпекъ на капусту, шакже и вѣщину разрѣзавъ въ куски, облей свѣрха соусомъ Испанскимъ (см. Но 94).

Вмѣсто сего соуса можно употребить процѣженной сѣкв изъ костьрюли, въ которой упаривались куропахки.

### О П Е Р Е П Е Л К А Х ъ.

Пшички сіи имѣютъ вкусное мясо и бывающъ очень жирны въ концѣ лѣта и осенью. Изъ оныхъ въ поварнѣ дѣлающъ слѣдующія пригошвленія :

487.

*Перепелки въ соусѣ съ запахомъ дигины.*

Вынь изъ нихъ грудныя кости шакъ, чшобы нигдѣ не повредишь наружности. Выпошроща ихъ обыкновеннымъ образомъ, опали слегка; вырѣжь изъ хлупей другихъ перепелокъ филеекъ, кои приправь солью, перцомъ, пѣшрушкою очень

мѣлко изрубленную, лимоннымъ сокомъ и  $\frac{1}{4}$  фунта масла коровьяго ; въ каждую выпощрошенную перепелку вложи по 2 шаковыхъ филейки. Сложи начиненныхъ перепелокъ и опушай нипшвами , чшобы онѣ послѣ приугошовленія удержали сколько можно лучшую форму. Въ кострюлю положи довольной кусокъ масла коровьяго , сока лимоннаго и 1 листъ лавровой ; обжаривай въ эпомѣ перепелокъ въ продолженіи нѣсколькихъ минушъ. Дно другой кострюли устели ломшиками вещчиннаго сала , на оное уклади перепелокъ , наврой ломшиками же сала , вылей на эшо поэль (см. Но 93), разведенную бѣлымъ виномъ , и держи на огнѣ поболѣе  $\frac{1}{2}$  часа. Оппуская на столъ, выложи перепелокъ , давъ имъ опечь и снявъ съ нихъ нипшки , на блюдо и влей подвнихъ соуса Испанскаго (см. Но 94) смѣшаннаго съ соусомъ запаха дичины (см. Но 117).

Ежели соусовъ сихъ не случишся , шо сдѣлай небольшую подпалку и выложи въ нее сквозь сипшо совъ изв шой кострюли , въ кошорой варились перепелки , прибавь полную соусную ложку жюса (см. Но 83), увари до укипѣнія половины , счерпай жиръ и процѣди эшомъ соусъ на перепелокъ. Когда соусъ окажется пересолень , шо выдави въ него совъ изв половины лимона и положи



кусочикъ масла чухонскаго въ грецкой орѣхъ величиною, дай оному разойшися въ соусъ, не приспавляя на огонь. Ежели перепелокъ немного, и пошому недоспанешъ филеекъ для довольнаго начиненія оными другихъ, шо изруби ихъ печонки, прибавь фарша и эшимъ ихъ начини.

488.

*Перепелки по Испански.*

Возьми 8 перепелокъ самыхъ свѣжихъ, выпошроши ихъ вмѣсто обыкновеннаго мѣса съ шой спороны, гдѣ зобъ. Соьми кусочикъ масла чухонскаго съ прибавкою соа лимоннаго, соли и перца; начини эшимъ перепелокъ сколько можешъ умѣстившись, оправь имъ ножки, пришьи и укрѣпи нишкою; а лапки оставь на свободѣ. Коспрюлю уштели ломшинами величинаго сала, на оныя уклады перепелокъ, и выложи поэль (см. No 93), разведенную виномъ бѣлымъ, смѣшаннымъ по поламъ съ бульеномъ. Слишкомъ за полчаса предъ отсыланіемъ на столъ приспавь на огонь, а по прошествіи упомянушаго времени вынь перепелокъ, дай имъ ошечь, сними нишки, сдѣлай изъ корокъ бѣлаго хлѣба кружечки по величинѣ перепелокъ и уклады на блюдо на оныхъ перепелокъ. Возьми соуса Испанскаго (см. No 94), положи въ него кусокъ гласа (см. No 89) въ

грецкой орѣхъ величиною и, размѣщавъ, выложи на перепелокъ.

489.

*Перепелки по егерски.*

Перепелокъ выпроши и опали. Въ коспрюлю положи кусокъ масла коровьяго, а въ него перепелокъ, листъ лавровой, соли, перца, немного поваренныхъ приправъ, ежели случашся; приславъ коспрюлю на сильной огонь и почти не прешанно коспрюлю вспряживай. Когда при испытаніи пальцомъ окажется, что онъ зашвердѣли, то въ коспрюлю брось шоловую ложку крупичащей муки, вымѣшай, прибавь полшакана вина бѣлаго и немного бульена. Когда соусъ эшошъ погустился, сними съ огня и выложи на блюдо. Соусъ эшошъ кипѣшь не долженъ; но присоли его, когда нужно.

490.

*Перепелки съ трюфелями.*

Выпроши перепелокъ съ стороны зоба, опали слегка. Трюфели облупи, изрѣжъ ихъ въ крупные жеребейки; настри на шерку немного вешчиннаго сала, положи въ коспрюлю, и шольно же коровьяго масла; прибавь соли, перца, повареннаго сбишня, немного пепрушки; изруби 1 шрюфель и смѣшай съ прочимъ; приславъ на огонь минушъ на 8; снявъ съ огня, ошуди, начини эшимъ

перепелокъ; сдѣлавъ это, оправь перепелокъ и обвяжи нитками, чтобъ не поперяли своей формы. Коспрюлю услади ломшиками вешчиннаго сала, на ономъ уклади перепелокъ, накрой ломшиками же сала. Накроши шелятины въ жеребейки, положи 1 морковь, 7 или 8 маленькихъ луковокъ, гвоздокъ гвоздики, поллиста лавроваго; прибавь очиспки съ шрюфелей, немалой кусокъ масла коровьяго; обжаривай сіи приправы поболѣе  $\frac{1}{4}$  часа на слабомъ огнѣ. Когда прожарилось, положи шуда же по спакану вина бѣлаго и бульена, дай вскипѣшь раза 2 или 3; и когда приставишь перепелокъ на огонь, выложи на нихъ и сіи приправы. Въ полчаса снѣдь сія поспѣваетъ. Опуская на столъ, перепелокъ вынь, дай опечь, сними съ нихъ нитки и выложи на блюдо; въ середину оныхъ положи изрубленные шрюфели съ Испанскимъ соусомъ (см. No 94) увареннымъ.

491.

*Перепелки въ гратинѣ.*

Изъ 10 перепелокъ выбери кости (надобно, чтобъ перепелки были самыя свѣжія), печенки ихъ опложи особливо, избежь ихъ обухомъ ножа. Возьми фарша варенаго (см. No 155), положи въ него избышья печенки, съ прибавкою крупно

исполченнаго перца, самой малой доли соли и крошечки шолченыхъ аромашныхъ шравъ; перемѣшай и начини эшимъ фаршемъ перепелокъ, оправь, и опшвершіе, копорымъ начинивано, зашей нишкою. Въ ошашки фарша влей соусную ложку соуса бархатистаго (см. Но 95) и вымѣшай; выложи на блюдо и расправь ложкою; приспавь на нѣсколько минушъ на огонь, а пошомъ уложи на эшо перепелокъ; накрой ломшиками вешчиннаго сала. Поболѣе, нежеди за полчаса предъ оппусканиемъ на шолъ, поспавь блюдо на шаганчикъ, надъ сильнымъ жаромъ и накрой разгоряченною сковородою; опсылая на шолъ, слей жиръ, и подавай съ соусомъ Ишалианскимъ (см. прибавленіе во окончаніи книги). Ежели случишся горячая хлѣбная печь, шо въ ней запекашь эшомъ грашинъ еще лучше. Впрочемъ перепелокъ можно гоповишъ въ эшомъ грашинъ и не вынимая изъ нихъ костей.

492.

*Перелелки, филейки изъ нихъ обжаренныя.*

Сними филейки съ хлупей ошъ 12 перепелокъ, оправь и уклади на сковороду: взогрей масла коровьяго и выложи на филейки. Предъ шѣмъ, когда оппускашь къ шолу, приспавь сковороду на сильной огонь: минушъ въ 6 ошъ про-

жарящся. Вынь филейки, дай имъ опечь, уклади на блюдъ короною, перемѣшивая между каждахъ 2 хъ филеекъ корку обжа- реннаго и гласированнаго бѣлаго хлѣба; въ средину положи соуса Испанскаго (см. No 94), въ кошоромъ распущено гласа (см. No 90) съ грецкой орѣхъ величиною.

### О СЛУКАХЪ и БЕКАСАХЪ.

Вкусныя пшицы сіи состояшъ въ боль- шемъ уваженіи; готовяшъ оныхъ не вы- попрашивая, или внутреннія ихъ вмѣ- шивающъ въ пригошование. Лучшее вре- мя для нихъ осень, ибо тогда они бы- вающъ жирны. Слуки и бекасы одина- наго ошродія, раздѣляемаго на чешверо, какъ то: 1) *слуки* или *лѣсовыя кулики*, извѣстныя у егерей подъ названіемъ *валдшнеповъ*; 2) *стугики*, кошорыхъ обыкновенно называющъ Нѣмецкимъ имя- немъ *дупельшнелы*; 3) *барантки* или соб- ственно извѣстныя подъ Французскимъ общимъ названіемъ *бекасовъ*, и 4) *ле- жанки*, или коихъ егери называющъ Нѣ- мецкимъ словомъ *харшнелы*. Нижеопи- санныя пригошования относятся до всѣхъ чешырехъ ошродій. Обыкновеннѣ всего пшицъ сихъ жарящъ на вертелѣ, обложая вещчиннымъ саломъ, не выни- мая изъ нихъ внутреннихъ. Слуки и ле- жанки бывающъ вкуснѣ осенью, дупель-

шнеты въ Августѣ, а бекасы въ исходѣ  
Сентября и началѣ Октября.

493.

*С л у к и в ъ с а л м и.*

Изжарь прехъ слукъ на вершелѣ, и  
когда оспыли, разними по часнямъ пра-  
вильно, оправь и положи въ коспрюлю.  
Оспашки и внутреннія исполки въ иго-  
шѣ, положи въ нимъ щепощь лиспоч-  
ковъ пепрушки, 6 луковокъ шалоша, не-  
много лавроваго листа, зубокъ чеснока,  
а когда угодно, шо и крупно исполчен-  
наго перца; шолки еще немного. Въ ко-  
спрюлю положи кусокъ масла коровьяго,  
приславъ на огонь, сложи въ шу же ко-  
спрюлю исполченное, и обжаривая ми-  
нушъ 10, влей на эшо спаканъ вина бѣ-  
лаго, 6 соусныхъ ложекъ соуса Испан-  
скаго (см. Но 94), 3 шакихъ же ложки  
консома (см. Но 84); уваривай, пока уки-  
питъ половина. Пропусти соусъ, проши-  
рая сѣвось сипо, и выложи на разня-  
лыхъ слукъ или другихъ пшицъ сего  
рода; держи на горячей золѣ, кипѣшь  
не допуская. Подавая на сполѣ, выклади  
части слукъ на блюдо, между оныхъ,  
шакже сверха и снизу кроровъ бѣлаго  
хлѣба, обжареннаго въ маслѣ, а на эшо  
соусъ.

Ежели соуса и консома не случилось,  
шо сдѣлай небольшую подпалку, поло-

жи въ нее исполченное, обжарь; влей шуда же спаканъ вина бблаго, 2 спакана бульена; прибавь гвоздокъ гвоздики и соли; увари соусъ до половины, и процѣдя, упошребляй какъ сказано.

494.

*Салми изъ слукъ столовая на конфоркѣ.*

Изжаренныхъ слукъ или бекасовъ, поданныхъ уже на шоль, разрѣжь въ куски, положи въ приличную кюспрюлю, или на блюдо и пошавь на конфорку, въ кошорой заженъ винной спаршъ; положи въ салми соли, перца, полную столовую ложку изрубленнаго шалоша,  $\frac{3}{4}$  спакана вина бблаго, сокъ изъ 3 хъ лимоновъ, кусокъ масла чухонскаго въ полъйца куринаго величиною; посынь шуда же обшпирковъ сь бблаго хлѣба; вари въ продолженіи 10 минутъ; вымѣшивай временемъ и присоли, ежели нужно: послѣ чего салми гошова.

495.

*Салми изъ слукъ по егерски.*

Слукъ или иныхъ сего ошродія пшицѣ изжарь на вершелѣ, послѣ, разнявъ на часши, положи въ кюспрюлю; печенки и внутреннія изрубя, положи шуда же, шакже изрубленной цибули или шалоша, а въ недосшашкѣ оныхъ луку, и ежели угодно, шо сь прибавкою зубочка чеснока, 2 спаканчика вина бблаго, соли,

перца, нѣсколько корокъ бѣлаго хлѣба; дай вскипѣшь раза 3 и отсылай въ кострюль къ шолу.

496.

*Бекасы въ минуцу.*

Бекасовъ сложи по обыкновенному, какъ складываютъ пшницъ, опали, и по размяща, положи въ кострюлю съ кускомъ масла коровьяго, прибавкою изрубленнаго шалоша, шершаго мушкашнаго орѣха, соли и крупно исполченнаго перца, приславъ на огонь; когда ужаривалось въ продолженіи осьми минушъ, выдави въ кострюлю сокъ изъ 2 лимоновъ, прибавъ полспакана вина бѣлаго и обширковъ съ бѣлаго хлѣба; держи на огнѣ, пока вскипишь однажды: тогда отсылай на шолъ въ кострюль.

497.

*Филейки слукъ обжаренныя.*

Сними филейки или полоски съ хлупей нѣсколькихъ слукъ, положи въ глубокую сковороду; взогрей коровьяго масла и вылей на филейки; прибавъ соли, крупно исполченнаго перца и немного шолченнаго же размарина. Предъ отсыланіемъ къ шолу приславъ сковороду на сильной огонь; и когда обжарились съ одной стороны, обороти на другую;



не держи на огнѣ долго, ибо нѣшѣ надобности, чшобѣ онѣ слишкомѣ прожарились; вынь, дай опечь и выложи на блюдо короною, перекладывая между оныхѣ обжаренными корками бѣлаго хлѣба. Остатки слукѣ исполки, налей на нихѣ вѣ кострюльѣ полшпакана вина бѣлаго, прибавь одинѣ листѣ лавровой, гвоздокѣ гвоздики и увари вѣ гласѣ; тогда накаши еще полшпаканомѣ вина бѣлаго, шпаканомѣ бульена, 6 полными ложками соусными соуса Испанскаго (см. Но 94); вари, пока укипитѣ половина; процѣди соусѣ и выложи вѣ средину филеекѣ.

Вѣ недоспашкѣ Испанскаго соуса, взлей на исполченные остатки рюмку вина бѣлаго, 3 рюмки бульена и уваривай; сдѣлай небольшую подпалку и накаши оную уваренными остатками, приправь солью и крупнымѣ перцомѣ; уваривай, счерпай жирѣ, пропусти сквозь камлошовую цѣдилку, посоли, ежели нужно, и когда посылашь кѣ столу, выдави вѣ него сокѣ изѣ одного лимона.

498.

*Канале изѣ филеекѣ бекасинныхѣ.*

Сними полосками мясо сѣ нѣсколькихѣ слукѣ или дупельшнеповѣ. уклади на сковородѣ, посыпь солью и крупнымѣ

перцомъ (разумѣи, крупно исполчен-нымъ), взогрей коровьяго масла и вылей на филейки Возьми внутреннія изб-онныхъ пшицъ, исключая горлышки, положи въ нихъ кусокъ варенаго сала вешчиннаго въ куриное яйцо величиною, немного соли, крупнаго перца, шолченыхъ поваренныхъ душистыхъ правъ, немного пепрушки и шалоша изжрошеныхъ и изруби ножемъ. Когда эпошъ фаршъ гошовъ, возьми корокъ бблаго хлбба, такой же формы какъ филейки, но немного больше ихъ и поболѣе чеп-верши вершка полщиною, начеркай концомъ ножа не слишкомъ глубоко и обжарь желшо въ чухонскомъ маслѣ, и шогда сдблай въ нихъ углубленія для наложенія фарша. Когда фаршу на нихъ будешъ наложено довольно, чтобъ можно было въ фаршъ вдавить по филейкѣ, шо минушъ за 20 предъ отсыланіемъ на столъ поставь ихъ въ печь, или на рашпаръ надъ слабымъ жаромъ Филейки обжарь и положи на фаршъ. Уклади на блюдо ломшики сіи подобіемъ канале и влей подъ нихъ соуса, упомянушаго въ предшедшей спашѣ, распущя въ немъ кусокъ гласа (см. Но 90) въ орбхъ грецкой величиною. Въ недоспашкѣ перваго соуса, употребляй описанный въ слѣдующей спашѣ.

*Филейки слукъ, обжаренныя по провинциальному.*

Пригошовъ филейки, какъ сказано въ предшедшей снашкѣ, посыпь ихъ солью, перцомъ, поваренымъ сбишнемъ, и налей на нихъ Прованскаго масла сполько, чшобъ ихъ покрыло. Положи въ коспрулю зубокъ исполченнаго чеснока, вылей масло съ филеемъ, шуда же положи оспашки слукъ; обжаривай съ прибавкою счепоши лиспочковъ пепрушки, 2 гвоздковъ гвоздики, 6 луковокъ шалопа, 1 лиспа лавроваго; и когда обжарилось, пересыпь споловою ложкою муки, смочи рюмкою вина бѣлаго и 3 рюмками бульена; увари соусъ, пока укипишь половина, счерпай съ него жиръ и процѣди. Предъ ошсыланіемъ къ столу обжарь филейки, выложи на блюдо короною, перемежно между ихъ клавъ корки обжареннаго бѣлаго хлѣба. Въ соусъ выдави сокъ изъ одного лимона, покроши немного наружной съ него кожицы и облей онымъ филейки.

500.

*Корки съ пюре бекасиннымъ.*

Изжарь 3 или 4 слукъ на вершелѣ и дай ошынущь, обери съ нихъ мясо, вынь шакже внутренности, положи въ

иготь съ кускомъ варенаго вепчиннаго сала величиною въ полшора яйца куриныхъ и малымъ количествомъ порошка изъ сушеныхъ душистыхъ поваренныхъ шравъ. Остатки слукъ положи въ кошрюлю съ стаканомъ вина блага, не многимъ количествомъ листочковъ пепрушки, 1 листомъ лавровымъ, 1 гвоздкомъ гвоздики, 2 стаканами бульена, 6 полными ложками столовыми соуса бархашисшаго (см. № 95); вари, пока укипитъ половина; тогда процѣди оный сквозь камлоповую цѣдилку, проширая немного. Исполокши мясо и внутренности слукъ, влей на нихъ приготовленный соусъ, пропусти сквозь сито, и ежели это пуре трудно проходишь, по смачивай по немногу консомомъ (см. № 84); послѣ того выложи въ кошрюлю, держи на жару, но кипѣшь не допускай. Нарѣжь коровъ благо хлѣба яичной фигуры, съ частію мякиша, чшобъ вышли въ вершокъ толщиною; прежде обжариванія оныхъ въ маслѣ коровьемъ сдѣлай около краевъ ихъ надрѣзъ ножомъ и вынь нѣкоторое углубленіе; послѣ того обжарь въ маслѣ румяно, дай имъ опечь, послѣ чего умножь углубленіе въ коркахъ, вынувъ мякишь почти насквозь, и разлей приготовленное вышеписаннымъ образомъ пуре въ сіи ямки.

## ОБЪ УТРАХЪ ЧИРЯТАХЪ.

Онѣ составляютъ самой меньшей родъ дикихъ ушковъ, и мясо оныхъ вкуснѣе, особливо же въ первомъ осеннемъ мѣсяцѣ. Прочіе роды дикихъ ушковъ, непахнушіе рыбою, каковы коростельки, широконоски, полукряквы, нерознаки и кряквы, употребляюща большаю частію для жаренія.

501.

*Чирята, жареные на вертелѣ.*

Оцци чирятъ, выпошроши и опали слегка, наблюдая, чшобъ не оспалось ни пушковъ, ни пеньковъ; оправь, сложи имъ ноги и зашпиль. Изруби немного корки съ свѣжаго лимона, кошорую смѣшай съ кускомъ масла коровьяго, солью, крупнымъ перцомъ и лимоннымъ сокомъ; эшимъ приправленнымъ масломъ начини чирятъ во внушренность и взопкни на вершелъ, спрысни солью, обложи ломшиками лимона, вешчиннаго сала и, завернувъ въ вымасленную бумагу, опушай нишками. За  $\frac{3}{4}$  часа предъ опусканіемъ кушанья къ столу начини ихъ жарить. Когда изжарились, сними съ нихъ бумагу, кружки лимона, дай опечь изъ нихъ маслу, вынь шпильки и положи на блюдо. Въ коспрюлю положи 3 полныхъ соусныхъ ложки Испанскаго соуса обрабо-

паннаго (см. No 101), ложку консома (см. No 84) и кусокъ гласа (см. No 90) въ орѣхъ грецкой величиною, кожицу обрѣзанную съ чешверши лимона, немного крупнаго перца; дай соусу вскипѣшь однажды и выложи подѣ чиряшѣ.

502.

*Чирята, филейки изъ нихъ, обжаренныя по Виардову.*

Сними филейки съ хлупи 5 чиряшѣ, обери жилки, и каждую филейку разними въ тонкія полоски вдоль на чешверо и на пятеро, сшараясь, чтобъ всѣ онѣ были одинакой толщины; положи ихъ на сковороду, сырни солью, крупнымъ перцомъ и посыпь небольшою счепощью порошка душистыхъ поваренныхъ шравъ; взогрей кусокъ масла коровьяго и вылей на нихъ. Положи въ кострюлю оспашки чиряшѣ съ спаканомъ вина бѣлаго и вываривай, пока обратишь въ гласъ; тогда влей полную уполовную ложку консома (см. No 84) и разваривай въ продолженіи цѣлаго часа. Въ другую кострюлю влей 4 соусныхъ ложки соуса Испанскаго, шуда же выложи изъ первой кострюли и увари, пока выкипишь половина; процѣди, прибавь кожицы и сокъ изъ одного померанца и кусокъ гласа (см. No 90) въ грецкой орѣхъ величиною; держи на огнѣ не допуская ки-

пѣшь. Предѣ отсыланиемъ кушанья на столѣ пославъ сковороду съ полосками чиряшѣ на жарѣ, и когда онѣ прожарились съ одной стороны, то перевероши на другую. Когда поспѣли, наклони сковороду, полоски сдвинь вверхъ, чшобѣ опекли, снимай ихъ ложкою, сложи на блюдѣ кускомъ и облей пригошовленнымъ соусомъ.

Ежели упомянушаго соуса не случится, то увари въ гласѣ сокъ, кошорый дали изѣ себя филейки; опними 3 чепвершыхъ доли масла съ сковороды, всыпь въ оставшее полную столовую ложку крупичашой муки и вымѣшай съ масломъ; влей спаканѣ бульена, приправь солью, крупнымъ перцомъ; дай вскипѣшь до нѣсколька разѣ, процѣди сквозь ситцо и выдави въ процѣженное сокъ изѣ одного лимона; держи на огнѣ, не допуская кипѣшь, и подавая, выложи на полоски.

503.

*Чирята по перевозчикъему.*

Опними у чиряшѣ ноги, мясо съ хлупи и заднюю часшь; мягкое мясо съ хлупи разрѣжѣ на шрое въ полоски по длинѣ. Положи эшо мясо въ коспрюлю съ кускомъ масла коровьяго, шаломомъ (а ежели онаго нѣтъ, то съ лукомъ), пешрушкою, солью, крупнымъ перцомъ

и малымъ дѣломъ шершаго мушкашнаго орѣха; прѣсавъ на сильной жарѣ и обжаривай въ продолженіи минушѣ 10 или 12; испышай, прожарились ли куски; тогда всыпь полную споловую ложку муки крупичашой, вымѣшай въ коспрюль; прибавь спаканѣ вина бѣлаго и вымѣшивай, пока рагу начнешѣ кипѣшь. Ежели соусъ окажется очень густѣ, полей еще полспакана вина бѣлаго. Какъ скоро послѣ сего въ коспрюль вскипѣло, посылай на сполѣ прямо съ огня.

### О Д Р О З Д А Х Ъ.

Лучшее время для дроздовъ осень, тогда они бывающѣ жирны и добывающся во множествѣ. Обыкновенно ихъ жаряшѣ. Дрозды большіе, рябинниками называемые, другимъ ихъ опродіямъ предпочитающся.

504.

#### *Д р о з д ы в и ш н я м и.*

Возьми дюжину или больше дроздовъ свѣжихъ, ощипи оспорожно, чшобѣ не прорвашъ кожи, опали слегка, выбери изъ нихъ кости, начавъ съ спины. Сдѣлавъ эшо, возьми ихъ печенки и избеи обухомъ ножа, смѣшай съ хорошимъ фаршемъ, прибавь порошка изъ душистыхъ поваренныхъ шравъ и крупнаго перца. Эшимъ фаршемъ начини дроз-



довѣ; но прежде просунь имѣ сквозь хлупь лапки, у которыхъ обрубви концы, чшобы они представляли шебельки вишенѣ. Начиня дроздовѣ, справь разрѣзѣ и опушай нитками, положи въ кострюлю. спрысни солью и крупнымѣ перцомѣ; взогрей кусокѣ коровьяго масла и вылей на дроздовѣ. За полчаса предѣ опущеніемѣ на сполѣ обжаривай ихѣ. Когда изжарились, вынь, дай имѣ осякнущѣ, сними сѣ нихѣ нитки, уложи на блюдѣ, какѣ вишни въ компотницѣ и подавай сѣ соусомѣ Италіанскимѣ (см. въ концѣ книги, въ Прибавленіи).

Ежели соуса Италіанскаго не случилось, шо привари сокѣ, котораго дали изѣ себя дрозды въ кострюлѣ, чшобы поприкипѣлѣ къ спѣнамѣ, опниавѣ прежде 3 четвертыхѣ доли масла, брось въ него немного пшрушки, шалошу изрубленнаго, пообжарь ихѣ, всыпь половину споловой ложки муки, влей по полуспакану вина бѣлаго и бульена, дай вскипѣшь нѣсколько разѣ, счерпай жирѣ, присоли, ежели нужно; а ежели соусѣ окажется жидокѣ, шо еще увари.

505.

### *Дрозды гратиномѣ.*

Дроздовѣ начини фаршемѣ, какѣ сказано въ предшедшей спашѣ. Возьми серебряное блюдо, (въ недостаткѣ онаго

сковороду, или жестяное блюдо), дно онаго покрой фаршемъ; прибавь въ фаршъ соусную ложку соуса бархатиснаго и приславъ на умбреной жаръ, чтобъ фаршъ ко дну припекся; тогда уклади на него дроздовъ, обжаренныхъ въ маслѣ коровьемъ, прикрой ломпиками вешчиннаго сала и намасленною бумагою. За четверть часа предъ отсыланіемъ на столъ поставь дроздовъ на грашинѣ въ печь и подавай послѣ того съ соусомъ Римскимъ (см. № 104).

### Ж А В О Р О Н К И.

Сии довольно знакомыя пшички употребляющя осенью, потому что въ это время ловятъ ихъ съшыми и бывающъ онѣ жирны.

506.

*Жаворонки съ поваренными приправами.*

Жаворонковъ ощипи, опали и сложи, положи въ кастрюлю съ хорошимъ кускомъ масла коровьяго, сырени солью, перцомъ, порошокомъ поваренныхъ душистыхъ травъ и приславъ на сильной огонь. Когда они жарились въ продолженіи минутъ 8, всыпь на нихъ споловую ложку мѣлко изрубленной петрушки, столько же изрубленнаго шалота, изрубленныхъ грибовъ, опенки называемыхъ; обжаривай еще минутъ съ восемь,

прибавь тогда 2 полныхъ соусныхъ ложки соуса Испанскаго (см. Но 94) и ложку бульена, вымѣшай на огнѣ, и когда закипѣло, сними съ огня и опсылай на столѣ. Въ недоспашкѣ соуса Испанскаго, всыпь въ коспрюлю споловую ложку муки, вымѣшай, прибавь полспашкана вина бѣлаго, сполько же бульена, дай одинъ разъ вскипѣшь, и ежели надобно, присоли.

507.

### Жаворонки креста до жѣ.

Изъ дюжины жаворонковъ выбери косточки; внутреннія изъ нихъ, исключая зоба, изруби, смѣшай съ фаршемъ варенымъ (см. Но 155), наклади на сковородку и разровняй, посыпь солью, перцемъ, порошокомъ душистыхъ травъ, накрой ломшиками вѣшчиннаго сала, поспавь на умѣренной жарѣ и накрой прошивнемъ; когда фаршъ испекся, сложи въ коспрюлю, влей 2 полныхъ соусныхъ ложки соуса бархатискаго (см. Но 95) и перемѣшай съ фаршемъ; начини эшимъ жаворонковъ, справь ихъ въ форму красивую и опушай нишками. Въ коспрюлю положи кусокъ масла коровьяго, взогрей, положи въ него жаворонковъ, сырыни солью, крупнымъ перцемъ и поваренымъ сбишнемъ, держи на умѣренномъ огнѣ въ продолженіи

минушъ 8; когда пообжарились, вынь ихъ, дай имъ опечь. Возьми ломшиковъ, нарѣзанныхъ изъ мякиша бѣлаго хлѣба, шолщиною въ вершокъ, обведи въ нихъ нарѣзъ въ маломъ опстояніи отъ краевъ, послѣ чего обжарь въ маслѣ коровьемъ; когда зарумянились, выложи на салфешку, чшобъ ошекли; вынь въ нихъ съ верхней стороны углубленіе, въ кошорое наклади ошашки фарша, а съ жаворонковъ снявъ нишки, на каждой ломшикѣ положи по одному и влей по немногу соуса. За чешвершь часа предъ опшусканіемъ на сполъ посшавъ ломшики съ жаворонками на сковородѣ въ печь; по прошешвіи того времени выложи жаворонковъ на блюдо, и въ оставленое на ломшикахъ углубленіе влей по немногу соуса Ишаланскаго (см. въ Прибавленіи въ концу книги).

508.

*Жаворонки, котелеты изъ нихъ.*

Обери у жаворонковъ мясо съ хлупей, порасплющи оное, чшобъ заняло больше поверхности; въ каждой кусокъ хлупи вошки жаворончюю ножку, у кошорой лапка ошсѣчена, чшобъ получило видъ кошелешовъ, уклади сіи кошелешы на блюдо, спрысни солью и крупнымъ перцомъ, взогрей масла коровьяго и вылей на нихъ. Предъ самымъ опшусканіемъ

кушанья приславъ блюдо надъ скляннѣмъ жаромъ, и какъ скоро немного прожарились, обороши на другую сторону на минушу шолько; сними съ огня, наклони блюдо, сдвинь кошелешы вверхъ, чшобъ масло ошекло; сложи кошелешки на блюдо и влей Испанскаго соуса (см. No 94), въ кошоромъ распущено въ полорѣха грецкаго величиною гласа (см. No 90).

## О МЯСЬ ДОМОВЫХЪ ПТИЦЪ.

### У Т К А.

Ушки ешь домовыя и дикія. Въ порядочныхъ поварняхъ употребляюшъ шолько жирныхъ дикихъ и ошкормленныхъ домовыхъ: первыхъ обыкновенно для жаренія, а извъ послѣднихъ дѣлаюшъ разныя пригошвленія. Молодыя жирныя ушки шарымъ предпочишаюшся.

509

*Утка въ поэльъ съ соусомъ померанцовымъ.*

Ощипавъ, опала и выпотроша ушку, сложи ей лапки въ сгибы ногъ и обвяжи нишкою, коспречивъ вогни внутрь, чшобы казалось круглѣе; хлупъ у ней вымажъ лимоннымъ сокомъ. Дно коспрюли успели ломшиками сала вешчиннаго, на оныя положи ушку, накрой ша-

кими же ломшиками сала и выложи на это поэль (см. № 93). За часъ предъ опусканіемъ кушанья къ сполу приславъ на огонь и вари исподволь въ продолженіи упомянушаго времени; послѣ вынь ушку, дай ей опечь, сними нишки и положи ушку на блюдо. Въ коспрюлю положи 3 соусныхъ ложки соуса Испанскаго обрабошаннаго (см. № 102), немного крупнаго перца, соевъ изб одного померанца, ежели можно имѣшь кислаго, которыхъ называющъ бигарадами, и нѣсколько срѣзанной съ него наружной кожицы, приславъ на огонь, и какъ скоро закипѣло, выложи на блюдо подъ ушку. За недоспапкомъ бигарада можно употребляшь свѣжій лимонъ.

510.

*Утка съ пуре соевитныхъ.*

Ушку оправь шѣмъ же образомъ, какъ сказано въ предшедшей спашѣ. Успели дню коспрюли ломшиками вешчиннаго сала, на нихъ положи ушку, нѣсколько ломшей шеляшины, 2 моркови, 3 луковицы, 2 гвоздка гвоздики, 1 лисѣ лавровой, немного шмина, пучокъ пепрушки и цибули; накрой ломшиками же сала и вылей шуда же полную уполовную ложку бульена. Ежели ушка мягка, то шрехъ четвершей часа довольно для ея высѣлосши; а ежели шверда, то

упаривашь ее должно больше. Посылая на шолѣ, вынь ее вонѣ, дай опечь, сними нишки, и выложи на блюдо, облей пюреемѣ сочевичнымѣ (см. Но 147). Также можно оную подавашь съ пюреемѣ рѣпнымѣ или гороховымѣ (см. Но 146).

511.

*Утка съ рѣлюю.*

Ушку пригошовь шѣмѣ же образомѣ, какѣ сказано въ предшедшей спашѣ, но въ костреюю къ ней должно положишь 6 рѣпѣ, изрѣзанныхѣ въ ломшики. Опущая на шолѣ, выложи на блюдо, и выложи на нее рагу изѣ маленькихѣ рѣпѣ (см. въ ошдѣл. огородн. расшѣнія).

512.

*Утка съ рѣлюю инымѣ образомѣ.*

Выпопроша, опаля и сложа ушку, сдѣлай подпалку, положи въ нее ушку и обжаривай. Когда ушка прожарилась, шо влей на нее 2 полныхѣ уполовныхѣ ложки бульена, ежели оный ешь; въ недеспашкѣ же упошреби воду съ прибавкою соли, перца и одного листа лавроваго; ворочай ушку съ ея приправами, пока закипитѣ; тогда прибавь пучокѣ пепрушки и цибули и огонь усиль. Когда ушка варилась  $\frac{3}{4}$  часа, положи къ ней рѣпу, опобравѣ всю одинакой величины, кою прежде должно очистишь и обжаришь въ коровьемѣ маслѣ, и давѣ

опечь, положишь въ ушкѣ. Держи коспрюлю на слабомъ огнѣ, счерпай жиръ и брось въ нее кусочикъ сахара. Опшуская на сполѣ, ушку вынь, оправь, и выложи на блюдо, обклади ее рѣпою.

53.

*Утка съ оливками.*

Ушку, очисья и выпопроша, сложи шѣмъ же образомъ, какъ сказано выше о приугоповленіи въ поэлѣ. Оливки обрѣжъ, по ешь, срѣжъ ихъ мясо съ косточекъ виншикомъ и оправь въ прежнюю ихъ форму, чшобъ казались цѣлыми; ежели угодно, обвари ихъ въ водѣ, пока однажды вскипнѣтъ, или положи въ коспрюлю съ чешырюю полными соусными ложками соуса Испанскаго (см. Но 94) и восемью ложками консома или бульена и малымъ дѣломъ крупнаго перца; вари оливки на сильномъ огнѣ, пока соуса укипишъ шрешья доля; сними тогда съ огня и поспавь на горячую золу. — Ежели соуса Испанскаго не случилось, по сдѣлай легкую подпалку, накаши опваромъ, въ кошоромъ варилась ушка, и процѣди сквозь сипо. — Опсылая на сполѣ, ушку вынь, дай ей опечь, выложи на блюдо, а подъ нее рагу съ оливками.



514.

## Утка полосками.

Утку сложи, опушай и свари шѣмѣ же образомъ, какъ сказано о приготовленіи въ поэлѣ; когда она варилась  $\frac{3}{4}$  часа, вынь вонѣ, дай опечь, сними нишки и выложи на блюдо. Похлупи на каждомъ боку сдѣлай по 8 надрѣзовѣ; возьми полную столовую ложку очень мѣлко изрубленнаго шалоша, положи въ коширюлю съ 2 полными соусными ложками шелячьяго блонда (см. № 82; прибавь крупнаго перца, немного шершаго мушкашнаго орѣха и соли; дай вскипѣть нѣсколько разѣ и сними съ огня, выдави въ соусѣ эшотѣ сокѣ изѣ 2 лимоновѣ и выложи въ надрѣзы, сдѣланные на хлупѣ.

Сказано впрочемѣ, что ушокѣ употребляютъ жареныхѣ на вершелѣ въ числѣ вшорой подачи.

## О И Н Д Ъ Й К Ѣ.

Сыпая индѣйка имѣетъ мясо очень бѣлое, сочное и вкусное. Много бы заняло мѣста, ежели бы описывашъ всѣ приготовления изѣ Индѣйскихѣ курѣ; здѣсь опишемъ только лучшія. Уважающѣ болѣе индѣекѣ молодыхѣ и жирныхѣ.

515.

## И н д ѣ й к а в ъ д о б ѣ .

Спарыхъ индѣекъ обыкновенно пригошворяющъ въ добѣ. Ощипи и выпощроши индѣйку, опрѣжь у ней лапы, а концы ногъ заложы внутрь, прикрѣпи спицею и нитками, опали и нашпекуй крупнымъ шпекомъ, обваленнымъ въ смѣси соли, перца, повареннаго сбижня и порошка душистыхъ травъ; ежели угодно, шо хлупъ у индѣйки можно нашпековать и дробнымъ шпекомъ. Въ глубокую сковороду постели ломшиковъ вешчиннаго сала, на нихъ положи индѣйку, ломшей шеляшины, опрѣзанныя лапы индѣичьи, 4 моркови, 6 луковиць, 3 гвоздка гвоздики, 2 листа лавровыхъ, шмина, пучокъ пещрушки и цибули. Накрой индѣйку ломшиками вешчиннаго сала и кружкомъ бумаги, вымазанной коровьимъ масломъ; вылей на эшо 4 полныхъ уполовныхъ ложки бульена, или больше, ежели индѣйка велика, брось немного соли; упаривай  $3\frac{1}{2}$  часа; по прошествіи сего времени сковороду добную сними съ огня и прежде получаса не вынимай индѣйку изъ доба, чшобы не ожестчѣла. Сохъ изъ сковороды процѣди сквозь салфешку въ коспрюлю, увари-вай, пока укипитъ четвершая доля или больше, ежели окажешся жидко. Въ дру-

гую кошпрюлю выпусти яйцо, взбей и влей къ нему спудени и еще взбизай; ошвѣдай, ешъли вкусъ, и когда нѣшъ, шо прибавъ немного пряноспей, лиспковъ пепрушки и нѣсколько перьевъ цибули; держи на огнѣ, непрестанно мѣшая; когда же начнешъ закипашъ, поспавъ у огня и наложи крышку, на кошпую насыпано жара; продержавъ шакимъ образомъ полчаса, пропусти рачишельно сквозъ часшую салфешку и дай ошпынушь для уложенія около доба; выложи индѣйку на блюдо и вылей подвнее уваренной сокъ.

516.

*Индѣйка въ галантинѣ.*

Опали сышую индѣйку, выбери извней кости, начавъ съ спинной, остерегаясь, чшобъ нигдѣ не прорвашъ. Выбравъ всѣ кости и сухія жилы изв ногъ, подлупи ножу на хлупи, шакже и на нотахъ, выбери съ нихъ мяса на  $\frac{1}{4}$  вершва шолщиною, шоже и съ ногъ; прибавъ къ сему мясу еще обобранное съ прехъ просныхъ куръ, или хошя шеляшины, либо инаго мяса: эшо предосшавляешся на волю. Ежели мяса сего набрано 2 фунша, шо прибавъ къ нему 2 фунша же вешчиннаго сала, изруби все вмѣшъ, приправъ солью, перцомъ, повареннымъ сбишнемъ и порошокомъ душишыхъ по-

варенныхъ шравъ. Наклади на распла-  
шанную индѣйку изъ сего фарша слой,  
шолщиною по болѣе полувершка, на него  
шрюфелей . изрѣзанныхъ въ полоски,  
языка пригошовленного экарлашомъ (см.  
въ опдѣл. о говядинѣ), полосокъ бѣлаго  
мяса индѣичьяго и печенокъ, ежели оныя  
есть; сверхъ сего еще наложи слой  
фарша и опяшь шрюфелей и прочихъ  
приборовъ, какъ и на первый слой, и  
шакъ далѣе, пока спанешъ фарша; послѣ  
шого сверни индѣйку шакъ, чшобъ она  
весь фаршъ въ себя вмѣстила, зашей  
разрѣзъ нипкою и спарайся сколько  
можно индѣйкѣ сообщишь прежнюю ея  
форму, однакожъ нѣсколько продогова-  
шую. Покрой индѣйку ломшиками сала  
вещчиннаго, спрысни солью и заверни  
въ каневу, чшобы форма индѣйки испор-  
шишься не могла. Дно глубокой сковоро-  
ды усшели ломшиками вещчиннаго сала,  
на него положи индѣйку; прибавь 2 ко-  
лѣна отъ переднихъ ногъ шелячьихъ,  
6 морковей, 6 луковиць, большой пучокъ  
пешрушки и цибули, обрѣзки отъ индѣй-  
ки, 4 лиспа лавровыхъ, немного шмину,  
3 гвоздка гвоздики, 3 полныхъ уполов-  
ныхъ ложки бульена или больше, сообра-  
жаясь величинѣ индѣйки; присшавь на  
огонь и дай упаривашься въ продолженіи  
3 часовъ. Когда индѣйка поспѣла, вынь

оную; сокъ же или галаншинъ продолжай варить еще полчаса. Вынимая индѣйку, ошорожно выжми ее, чтобъ сокъ повывашишь, и содержи въ каневѣ, пока оспынешь. Процѣди галаншинъ сквозь часную салфешку, выпусти въ процѣженное 1 яйцо или 2, ежели галаншинъ жидокъ; взбей, опшѣдай, вкусенъ ли онъ, и приспавя на огонь, мѣшай непрестанно, пока закипишь; шо сдвинь съ жару, оставь близъ онаго, наложи крышку и на оную насыпь жара; когда такимъ образомъ прѣлв онъ полчаса, шо пропусти еще сквозь салфешку и дай оспынуть для жемаемаго употребленія. Нѣкоторые повара дѣлають зеленую яичницу, прибавляють фисташекъ, моркови и проч. въ свой галаншинъ для произведенія разноцвѣтной пестроты; но однакъъ это не состоить во всеобщемъ обыкновеніи, а при шомъ галаншинъ ошъ шаковыхъ примѣсей подвергается испорченію.

517.

*Индѣйски крылья съ рѣпою.*

Возьми 10 крыльевъ ошъ молодыхъ индѣекъ, опали, оправь и вынь изъ нихъ кости; положи попомъ въ косшрюлю между ломшиковъ вѣшчиннаго сала; выложи на нихъ поэль (см. Но 93) и упаривай полшора часа, или больше вре-

мени, ежели крылья ошѣ курицы шарой. Ошпуская на шолѣ, вынь ихѣ, дай ошечь, уложи на блюдо короною, а въ средину вылей рагу съ дробною рѣпою (см. No 163).

518.

*Инымъ образомъ.*

Сдѣлай небольшую подпалку, обжарь въ ней крылья на сильномъ огнѣ, послѣ сего положи пучокъ петрушки и цибули съ другими поваренными шравами, счерпывай пѣну и жирѣ; когда варилось въ продолженіи  $\frac{3}{4}$  часа, шо положи рѣпу, изрѣзанную въ полоски одинакой величины, кои обжарь въ маслѣ; предѣ ошсыла-ніемъ на шолѣ присоли, ежели надобно.

519.

*Индѣйскы крылья съ поддѣльными оливками.*

Крылья пригошовъ шѣмъ же образомъ, какъ и въ предшедшей спашѣ; изъ рѣпы надѣлай кусочковъ въ подобіе оливокъ, всѣ одинакой величины, обжарь ихъ въ маслѣ коровьемъ бѣло, шо ешь, чшобѣ не зарумянились; обжаривая въ продолженіи  $\frac{1}{4}$  часа, положи шуда же 8 соусныхъ ложекъ соуса бархашисшаго (см. No 95); а ежели онаго не случилось, шо всыпь полную споловую ложку муни крупичашой и вымѣшай; прибавь полную уполовную ложку бульена, немного круп-

наго перца и 1 листъ лавровой ; вари на большемъ огнѣ. Когда рѣпа проспѣла, то счерпай жиръ, вынь крылья , уклади на блюдѣ короною ; рѣцу подбей 2 яичными желтками и выложи въ средину крыльевъ.

520.

*Индѣиты крылья съ цикоріею.*

Обвари крылья , опали и выбери изъ нихъ кости , нашпекуй ихъ дробнымъ шпекомъ. Дно кострюли ломшиками вещиннаго сала усшлавъ , положи нѣсколько ломшей шеляпины , 2 моркови изрѣзанныхъ въ ломшики , 2 луковицы , 1 гвоздокъ гвоздики , 1 листъ лавровой , а на эшо крылья ; наложи вымазанной коровымъ масломъ листъ бумаги , влей полную уполовную ложку консома или бульена ; упаривай въ продолженіи часа между 2 огней , наблюдая шого , чшобы крылья не очень зарумянились. Ошсылая кушанье на сшолъ , вынь крылья и дай имъ ошечь ; на блюдо положи цикоріи (см. въ ошдѣл. огородныя распѣнія) , а на нее крылья , или уложи крылья , а въ средину оныхъ выложи цикорію.

521.

*Индѣиты крылья шиполатомъ.*

Опали крылья и выбери изъ нихъ кости. Въ кострюлю положи кусокъ масла коровьяго и съ нимъ крылья , обжарь надъ сильнымъ жаромъ ; когда прожа-

рились, всыпь на нихъ споловую ложку муки круничашой, влей 2 уполовныхъ ложки бульена, положи 1 листъ лавровой и крупнаго перца; переспавъ ко-спрюлю на сильной огонь, счерпывай пѣну. Обвари небольшой кусокъ вешчиннаго сала, и искроша въ жеребейки, положи въ крыльямъ; прибавь печерицъ, также пучокъ пепрушки и цибули. Когда въ коспрюлѣ укипѣла чешвертая доля, положи въ нее 24 маленькихъ луковки облупленныхъ, подобравъ всѣ одинакой величины, также кашпановъ облупленныхъ, ежели ешь, социсковъ, обваренныхъ особливо въ кипяшкѣ; счерпай жиръ съ сего рагу. Оппуская на сполъ, выложи крылья на блюдо; вынь изъ рагу пучокъ и лавровой листъ; приправь, ежели нужно, солью, подбей 2 яичными желтками и выложи на крылья.

522.

*Индѣйски крылья солнцемъ.*

Обжарь 12 крыльевъ въ маслѣ коровьемъ, какъ сказано въ предшедшей спашѣ; положи шуда же соуса бархашиспаго (см. Но 95). 8 соусныхъ ложекъ, половину уполовной ложки бульена, 1 листъ лавровой, крупнаго перца, 1 гвоздокъ гвоздики, пучокъ пепрушки и цибули; вари, снимая пѣну, и когда укипѣла чешвертая доля, счерпай жиръ; послѣ сего



увари соусъ, чшобъ онъ довольно сгустился. Вынь изъ него пучокъ, лавровой лисшъ и гвоздику. Соусъ подбей 3 яичными желтками и кускомъ чухонскаго масла въ подвѣйца куринаго величиною. Крылья выложи на блюдо, чшобъ оспыли, и облей соусомъ изъ коспрюли. Обваляй крылья въ ихъ соусъ, а пошомъ въ крошкахъ мякиша бблага хлбба. Послбшого смочи гораздо въ 5 разболшанныхъ мушовой яйцахъ и еще обваляй въ крошкахъ хлббныхъ и оправь. Предъ отпушканіемъ въ сшолу обжарь ихъ въ коровьемъ маслб, выложи на салфешку осякнушь, уклади на блюдо и накрой обжаренною въ маслб пешрушкою.

5\*3.

*Бланкеты изъ индѣйки.*

У изжаренной на вершелб индѣйки, когда она ошшла, сними сб хлупи бблое мясо, порасплющи оное плашмя ножа, углы у кусковъ обрбжь; послб чего уклади ихъ въ коспрюлю; очисти нбсколько грибовъ, обрбжь кружечками и положи ихъ въ воду, въ кошорую подбавлено лимоннаго сока, для шого, чшобы не пошемнбли. Въ коспрюлю положи кусокъ коровьяго масла, немного лимоннаго сока и грибы, обжарь ихъ; когда водяности въ нихъ не ошпалось, а масло ошшопилось и сдблалось какъ

поспное, шо положи шуда же б соусныхъ  
ложекъ соуса бархашисшаго (см. No 95)  
и сполько же консома (см. No 84); вари,  
пока укипишъ половина, сними пѣну и  
жиръ и выложи соусъ въ коспрюлю на ин-  
дѣичье бѣлое мясо. Подавая на споль, при-  
спавъ бланкешы на огонь, подбей однимъ  
или двумя яичными желтками и кусоч-  
комъ въ гредкой орѣхъ величиною чужон-  
скаго масла, присоли и посылай.

524.

*Кенель изъ индѣйки.*

Изъ бѣлаго индѣичьяго мяса сдѣлай  
кенели шѣмъ же самымъ образомъ, какъ  
сказано въ ошдѣленіи о дичинѣ (см.  
кенели изъ молодого зайца).

525.

*Крокеты изъ индѣйки.*

Изъ жареной на вершелѣ и оспившей  
индѣйки обери съ хлупи бѣлое мясо и  
приготовь изъ него крокешы шѣмъ же  
образомъ, какъ писано въ ошдѣленіи о  
дичинѣ (см. крокешы изъ кенелей мо-  
лодаго зайца).

526.

*Индѣицки ноги съ соусомъ Робертовымъ.*

Возьми ноги индѣйки, изжаренной на  
вершелѣ, надрѣжь ихъ ножемъ, спрысни  
солью и перцомъ, и обжаря на рашпарѣ  
надъ слабымъ жаромъ, подавай ихъ съ  
соусомъ Робертовымъ (см. No 137).

## ПУЛАРДЫ и КАПЛУНЫ.

Осьмимѣсячные пуларды и каплуны бывающѣ лучшіе: тогда имѣющѣ они мясо сочнѣе. Ежели они спарѣе 1 года, то пуларды ощущающѣ побужденіе класѣ яйца: тогда задѣ у нихѣ дѣлаешся красенѣ. У каплуновѣ въ шакомѣ возрастѣ мясо содѣлываешся красноватымѣ: и тогда какѣ пуларды, шакѣ и каплуны способны шолько для вывариванія изѣ нихѣ бульена, или кѣ обирацію сѣ нихѣ мяса для дѣланія изѣ него кенели и другаго фарша.

527.

*Каплунѣ въ позѣ.*

Когда каплунѣ оципанѣ и сѣ ошпорожносшію опаленѣ, то посплющи и выпопроши его, пригни лапки кѣ лядвіямѣ и прикрѣпи ихѣ, то есѣ, возьми большую просяжную иглу сѣ шолсшою нишкою, пропусси въ колѣнѣ для спянушія ногѣ, опяшѣ перекинь нишку, чшобѣ прихватишѣ голени и лапки, и концы нишки свяжи. Дно косшрюли усшели ломшиками сала вешчиннаго, положи на оное каплуна, накрой шовенькими ломшиками лимона, сверхѣ онаго опяшѣ ломшиками сала и вылей на эшо позѣ (см. Но 93): чрезѣ часѣ времени каплунѣ поспѣелѣ.

Ежели заготовленной поэли не случится, положи къ каплуну нѣсколько морковей, луковицѣ, шмина, лавроваго лисиа, пучокѣ петрушки и накаши бульеномѣ. вмѣсто соуса можно подавашь сего каплуна съ консомомѣ (см. No 84), съ жюсомѣ шонкимѣ (см. No 83), съ аспиномѣ горячимѣ (см. No 79), съ соусомѣ помашомѣ (см. No 118), съ соусомѣ превосходнымѣ (см. въ перед. въ семѣ ошдѣленіи филейки пулардныя), съ сгущеннымѣ соусомѣ бархатиснымѣ (см. No 95), съ масломѣ раковымѣ (см. No 140), съ пуре грибнымѣ (см. No 150), съ рокамболомѣ (см. No 161) и рагу изѣ пѣшушыхѣ гребней и почекѣ.

528.

### *Пуларда по Сен-Горатову.*

Когда пуларда опалена и выношрошена, шо возьми хорошаго вешчиннаго сала, нарѣжь изѣ него полосокѣ шпека, шоже и изѣ языка, сдѣланнаго экарлатомѣ, и обваляй въ смѣси соли, перца и повареннаго сбишнѣ. У пуларды вынь грудную кость, ошрѣжь лапы, и ноги запусши внутрьъ сквозь полстшю подбрюшную кожу; нашпекуй ее попеременно шпекомѣ и полосками языка, продергивая шпекѣ насквозь хлупи и въ равномѣ между собою ошстояніи и шакѣ, чшобѣ видѣ всего шпека имѣлѣ

продолговато-круглую фигуру. Коспрюлю усшели ломшиками вешчиннаго сала, прибавь нѣсколько ломшей шеляшины, нѣсколько морковей, изрѣзанныхъ въ ломшики, 4 луковицы, изъ кошорыхъ въ 1 вошкнушо 2 гвоздка гвоздики, пучокъ пешрушки и цибули, 1 листъ лавровой и немного шмина; напри лимономъ нѣсколько ломшиковъ сала вешчиннаго, кошорымъ накрыша будешъ пуларда сверху; накрывъ онымъ, наложи кружокъ бумажной, вымазанной масломъ коровьимъ; влей шакже полную уполовную ложку бульена и присоли. Такимъ образомъ снаряженную коспрюлю, за часъ предъ опсыланиемъ къ сполу, приславъ на огонь, чшобы въ ней упаривалось; возьми шакже языка экарлашнаго кусокъ въ яйцо куриное величиною, исполки его почши въ порошокъ, прибавь комокъ въ полъяйца куринаго масла чухонскаго, немного крупнаго перца, немного шершаго мушкаша; все эшо еще перешолки; сложа въ особливую коспрюлю, разведи соусную ложкою соуса бархашисшаго, приславъ на огонь, но кипѣшь недопускай; влей еще 2 соусныхъ ложки консомы (см. No 84), въ кошоромъ распущено гласа (см. No 90) кусокъ въ орѣхъ грецкой величиною; разведи шакимъ образомъ эшо пуре, пропусти сквозь

сито проширал: пошребно, чшобѣ оно сходно было болѣе съ соусомъ, нежели съ пуре; держи оное на горячей золѣ до отсыланія кушанья на столъ: тогда пуларду вынь, дай ей ошечь, сними нишки, вылей на блюдо пригошовленное рагу, а на оное положи пуларду.

529.

*Пуларда въ маломъ тюрѣ.*

Пуларду ошпи, опали и выпошроши; ошрѣжь у ней лапы, а ноги заложь внутрь, какъ сказано выше въ спашѣ предшедшей, и шѣмъ же образомъ укрѣпи нишками; покрой оную ломшиками лимона и вешчиннаго сала; послѣдними успели дно кошрюли, на оныхъ положи пуларду; выложи на нее поэль (см. № 93); вари, пока накаша укипитъ четвертая доля, и сними съ огня, ибо пошребно, чшобѣ пуларда тогда была холодная. Небольшою деревянною спицою прошкни у ней хлупъ въ нѣсколькихъ мѣстахъ и въ равномъ ошшоянїи, и въ каждую скважину вошкни по полоскѣ шрюфеля, стараясь расположить ихъ такъ, чшобѣ на хлупѣ предшавили они продолговатой кругъ. Нашпековавъ такимъ образомъ пуларду, накрой ее ломшиками вешчиннаго сала, положи въ кошрюлю и процѣди сквозь сито сокъ, въ кошоромъ она варилась, пошавъ

на слабой огонь, чшобѣ она сокомѣ напишалась; опшуская на шполѣ, дай ей опечь, сними нишки и выложи на блюдо. Изруби 1 шрюфель, обжарь сѣ малымѣ кусочкомѣ масла коровьяго, прибавь 3 или 4 соусныхѣ ложки соуса бархашисшаго (см. Но 96), одну консома (см. Но 81), крошечку соли и немного крупнаго перца; дай соусу вскипѣшь нѣсколько разѣ и выложи подѣ пуларду.

530

*Пуларда сѣ устрицами.*

Оправь и свари пуларду шѣмѣ же образомѣ, какѣ сказано обѣ приутошвленіи оной вѣ поэлѣ. Усприцы перемой вѣ нѣсколькихѣ водахѣ, присшавь вѣ кошпрюлѣ на сильной огонь, чшобѣ они ошѣ черепковѣ опшпали, но недопуская кипѣшь, ибо ошѣ шого мясо ихѣ скорчшся. Положи вѣ кошпрюлю одно сухое вылуценное мясо, обжарь сѣ кусочкомѣ масла чухонскаго, пепрушки и цибули, взбей на нихѣ 4 соусныхѣ ложки бешамеля (см. Но 99 и 100), а ежели онаго неслучилось, шо соуса бархашисшаго (см. Но 96), 1 ложку консома, немного першаго мушкаша; дай соусу вскипѣшь нѣсколько разѣ и выложи на усприцы. Опшуская на шполѣ, пуларду вынь, дай ей опечь, сними нишки. Соусѣ сѣ усприцами подбей 3 личными желшками.

Ежели упошребленъ соусъ бархатисшой, шо приславъ на огонь, чшобъ приваришь, но кипѣшь не допускай, и выложи на пуларду.

*Инымъ образомъ:* Ежели не случилось соуса бархатисшаго, шо въ масло съ приправами брось немного муки, накаши бульеномъ, а впрочемъ поступи по вышесказанному.

53г.

*Пуларда со пшеномъ Сарацинскимъ.*

Ощипавъ и опаля пуларду, выбери изъ ней кости, разрѣзавъ оную по хребту; осперегайся, чшобъ не повредишь хлупи. Вари въ бульенѣ въ продолженіи 10 минушъ  $\frac{1}{2}$  фунша пшена Сарацинскаго; перебраннаго и перемышшаго, послѣ сего опкинь оное на сипо. Взогрѣй въ кошрюлѣ  $\frac{1}{4}$  фунша масла коровьяго, положи въ него пшено, попри на него немного мушкашнаго орѣха, положи по небольшу соли и крупнаго перца и вымѣшай; прибавь 4 яичныхъ желшка, вымѣшай со пшеномъ и дай оспынушь; начини эшимъ пуларду сколько въ нее войши можешъ, зашей на спинѣ и сообщи ей прежнюю форму; послѣ шого напри ей хлупъ сокомъ лимоннымъ, накрой ломшиками вѣшчиннаго сала и опушай нишками. Дно кошрюли устели



ломшиками вещчиннаго же сала, на оное положи пуларду, и вылей на нее поэль (см. No 93), въ кошорой однако лимона не положено; приславъ на огонь за часъ предъ отсыланіемъ кушанья къ столу. Возьми еще полфунта пшена перебраннаго и перемышаго, положи въ коспрюлю, влей на него вшрое мѣрою противъ онаго консома (см. No 84), шо ешь, какъ  $\frac{1}{2}$  фунта пшена входитъ въ спаканъ, шо консома надобно 3 спакана, или вмѣсто консома возьми хорошаго бульена; упаривай пшено  $\frac{3}{4}$  часа, попомъ откинь на сито. Возьми полныхъ 4 соусныхъ ложки соуса Испанскаго (см. No 94) увареннаго, вылей на пшено и вымѣшай, съ прибавкою куска чухонскаго масла въ куриное яйцо величиною. Отпуская на столъ, вынь пуларду, дай ей ошечь, сними нишки, выложи на блюдо и около оной обложи вѣнкомъ горячее пшено. Пуларду облей тонкимъ соусомъ Испанскимъ, въ кошоромъ распущено съ полорѣха грецкаго величиною гласа (см. No 88).

Въ недоспашкѣ соуса Испанскаго, сдѣлай небольшую подпалку; процѣди сока изъ коспрюли, въ кошорой варилась пуларда, накаши подпалку, увари, при соли и употребляй вмѣсто соуса Испанскаго.

532.

## П у л а р д а к а м п и н о ю .

Выбравъ хорошую пуларду, вышпороши оную шѣмъ мѣстомъ, гдѣ бываешъ зобъ; выбери кости, разрывавъ для сего бока, или шо мѣсто, въ которомъ ребры смыкающа сѣ грудною костью; обрѣжъ у ней лапы, а ноги согни и заложы въ брюшную кожу; опрѣжъ также и папорошки. Въ кострюлю положи  $\frac{1}{2}$  фунта испершаго величиннаго сала, сшольно же масла коровьяго, 4 полныхъ соусныхъ ложки масла Прованскаго; положи шуда же пуларду и приславъ на огонь слабый на  $\frac{3}{4}$  часа: не нужно, чшобъ она обжарилась румяно. По прошествіи сего времени вынь пуларду, а въ кострюлю положи 2 полныхъ столовыхъ ложки мѣлко изрубленнаго шалоша и обжарь немного, сѣ прибавкою 6 шакихъ ложекъ изрубленныхъ печерицъ, 2хъ ложекъ изрубленной пепрушки, по немногу соли, перца и повареннаго сбишня; обжариваніе продолжай 10 минутъ; выложи эшо на пуларду и дай остынуть. Вымажъ Прованскимъ масломъ 6 большихъ листовъ бумаги, на первой, на которомъ бышь пулардъ, наложи поненькихъ ломтиковъ величиннаго сала, сѣ половиною приправъ, а другую поклади внутрь курицы, ошашкомъ же покрой пуларду

и поненькими ломшиками сала; послѣ чего заверни ее въ листѣ бумаги; далѣе, обвершывай и въ прочіе листы одинѣ за другимѣ; нагоонецѣ обвяжи крѣпко ниш-ками, поставъ на <sup>гла</sup>цѣлой часѣ въ печь, или на рашпарѣ надѣ слабымѣ жаромѣ. Опшуская на споль, сними съ ней ниш-ки, пакже и первой листѣ, ежели оный очень зарумянился, а въ прочихѣ подавай.

533.

*Пуларда съ трюфелями.*

Изѣ пуларды выбери кости шѣмѣ же образомѣ, какѣ сказано въ предшедшемѣ Но, и начини оную шрюфелями, обжа-ренными въ маслѣ коровьемѣ, съ при-правою соли, перца и повареннаго сбиш-ня; вымажѣ ей хлунѣ лимоннымѣ со-комѣ, накрой ломшиками вѣшчиннаго сала, положи онаго 2 или 3 ломшика въ кострюлю, а на нихѣ пуларду. Искроши крупными жеребейками шелячьей ядер-ной частіи около фунша вѣсомѣ, при-бавѣ 4 луковицы, 3 моркови, изрѣзан-ныхѣ въ куски, 2 листа лавровыхѣ, 2 гвоздка гвоздики, полфунша масла ко-ровьяго и всѣ очістки съ шрюфелей; положи въ другую кострюлю, приславѣ на огонь, обжаривай въ продолженіи 10 минушѣ, и тогда влей полную уполов-ную ложку бульена, а попомѣ выложи всѣ эши приправы на пуларду. Опшуская

на сполбъ, вынь пуларду, дай ей опечь, сними нишки и выложи ее на блюдо. Для соуса къ ней изруби 3 шрюфеля, обжарь въ маслѣ коровьемѣ, прибавь 6 соусныхъ ложекъ соуса Испанскаго (см. Но 94), 3 ложки консома (см. Но 84); въ соусъ положи 12 шрюфелей, увари соусъ, пока укипитъ шрешья доля, счерпай жиръ, присоли, ежели нужно, и выложи подъ пуларду.

Въ недоспашкѣ соуса Испанскаго сдѣлай небольшую подпалку, накаши сокомъ изъ коспрюли, въ кошорой варилась пуларда, увари, счерпай жиръ и употреби. — Ежели пуларду сію гошовашъ жареную, то пригошовляй оную шѣмъ же образомъ, какъ индѣйку съ шрюфелями (см. въ ошдѣленіи жареное).

534.

### *Пуларда по Королевицу.*

Сваря пуларду въ поэлѣ (см. выше), дай ей оспынушь, обери съ хлупи бѣлое мясо и сдѣлай ямку продолговато круглую во всю длину хлупи. Изъ обобраннаго мяса сдѣлай вареной фаршъ (см. Но 155), начини онымъ пуларду и оправь въ прежній видъ; обложи ее ломшиками вешчиннаго сала, кошорое прикрѣпи деревянными спичками, и положи въ шоршную сковороду, поставь въ печь и жарь въ продолженіи цѣлаго часа. Посылая на

снѣдь, оберн сало, окружающее пуларду, и выложи на блюдо, подлея подъ нее соуса бархашистаго (см. Но 95) увареннаго, кошорый подбей однимъ личнымъ желткомъ, и кускомъ масла чухонскаго въ полъяйца куринаго величиною, приправь крупнымъ перцомъ и солью.

535.

### *Пуларда въ галантинѣ.*

Выбравъ изъ пуларды кости, пригошовляй оную шѣмъ же самымъ образомъ, какъ сказано выше объ индѣйкѣ въ галантинѣ.

536.

### *Пуларда по Шевальерову.*

Опали, выцпроши пуларду и вынь у ней кость трядную или шакъ называемую душку. Съ кускомъ масла коровьяго сомни соли, крупнаго перца и повареннаго сбишня, начини онымъ пуларду, и отверстие закрой кожею зобою и завяжи; хлупъ выправь, чшобъ вышла сколько можно овальнѣе, и на шпекуй дробнымъ шпекомъ. Возьми кошпрюлю продолговато круглую, постели въ ней ломтиковъ вѣшчиннаго сала, на оное положи пуларду, а вокругъ ея ломшей теляшины 3 моркови, 3 луковицы, 2 гвоздѣа гвоздики, 1 лисшъ лавровой, немного пепрушки и цибули; влей шуда же большую упоковную ложку бульена, наврой вымазаннымъ масломъ коровымъ

кружкомъ бумаги, и за часъ до опшусканія кушанья къ столу пославъ на огонь, и на крышку насыпь жару, наблюдая шого, чшобы опъ усилія огня въ кострюлѣ не загласировалось. Опшуская на столъ, вынь пулярду, дай ей опечь, развяжи нишки и выложи на блюдо рагу изъ пѣшущьихъ гребней и почекъ, а на оное пулярду.

537.

*Пуларда въ странномъ видѣ.*

Для сдѣланія сего блюда, засшупающаго мѣсто въ числѣ главныхъ подачь, пошребно 2 хорошихъ пуларды, у кошорыхъ хлупи мясисшы; опали ихъ слегка и сними половинки бѣлаго мяса, каждую съ крыломъ; опними и ноги, сберегая на нихъ почти всю кожу; нашпекуй бѣлоемясо дробнымъ шпекомъ, оправь и прикрой онымъ крылья шакъ, чшобъ ихъ видно не было, и чшобъ бѣлоемясо опъ шого казалось выше. Въ кострюлю положи ломшей вешчиннаго сала и шеляшины, 2 рѣпчашьихъ луковицы, изрѣзанныхъ шакже въ ломшики, 2 моркови изрѣзанныхъ же, 2 гвоздка гвоздики, 1 листъ лавровой, немного шмина, пучокъ цибули и пешрушки, на оное крылья, накрой кружкомъ бумаги, вымазаннымъ коровьимъ масломъ, влей небольшую уполовную ложку распущенной сшудени.

Изъ чешырехъ ногъ вынь кости, изруби 4 шрюфеля, коихъ обжарь въ маслѣ коровьемъ, съ прибавкою соли, крупнаго перца и повареннаго сбишнѣя; давъ шрюфелямъ остынушь, начини оными ноги, и разрѣзъ на нихъ спяни ниткою, чшобъ составился плоской кружокъ. Лапки обѣки, вошки каждую въ ногу шакъ, чшо высшавились шолько пальцы. Положи послѣ шого въ кострюлю кусокъ масла коровьяго, лимоннаго сока, соли, перца; присшавъ въ немъ ноги на огонь, накрывъ ломшиками сала, и выложи на эшо поэль (см. Но 93), свари, и послѣ шого дай остынушь: двѣ изъ ногъ прдерни насквозь, какъ бы шпекомъ, плосками шрюфеля въ равномъ между собою опшстоянїи; другїя же двѣ ноги прдерни шакимъ же образомъ полосками языка экарлашнаго (см. въ опдѣленїи говядина); положи ихъ въ кострюлю, съ сокомъ изъ кострюли, въ кошоромъ онѣ варились, процѣженнымъ сквозь сїшо. Изъ нижнихъ филеевъ бблаго мяса опшними жилы и вошки въ нихъ шрюфелей, какъ сказано въ опдѣленїи о дичинѣ (см. шшашью зайцовъ молодыхъ филейки по Полиньякову), положи ихъ на сковороду, облей расшопленнымъ масломъ и псынь солью; за  $\frac{5}{4}$  часа предъ опсыла-нїемъ на шполъ обжарь филейки и вы-

ложи на крышку; ноги содержи на горячей золь. Опшуская на шоль, филейки гласируй, ноги же оставь бѣлыми. Укладывай на блюдо ноги, между оныхъ крылья, а въ средину оныхъ филейки; подлеи подѣ нихъ соуса Испанскаго обработаннаго (см. Но 101), смѣшаннаго съ эссенціею изъ дичины (см. Но 86); можно же употребить соусъ помашъ (см. Но 118), въ кошоромъ распущенъ кусокъ гласа (см. Но 94) въ грецкой орѣхъ величиною.

## 538.

*Бланкеты изъ пуларды.*

Изжарь 2хъ пулардѣ на вершелѣ; и когда остыли, сними съ нихъ бѣлое мясо и расплющъ оное, впрочемъ во всемъ поступи шѣмъ же образомъ; какъ сказано выше о бланкешахъ изъ индѣйки.

## 539.

*Крокеты изъ пуларды.*

Двухъ пулардѣ изжарь на вершелѣ, и когда онѣ остыли, обери съ нихъ мясо, изрѣжъ въ малые жеребейки, а впрочемъ поступи самымъ шѣмъ же образомъ, какъ сказано въ ошдѣленіи о дичинѣ (см. крокешы изъ кенелей молодого зайца).

## 540.

*Аши или крошево изъ пуларды по Турецки.*

Изжаря 2хъ пулардѣ на вершелѣ и когда онѣ остыли, обери съ нихъ мясо,



кошорое изрубя дробно, положи въ кошрюлю; въ другую влей 4 соусныхъ ложки бешамеля (см. Но 99) и ложку смешаны; когда нѣсколько разъ вскипѣло, вылей на крошево, положи шуда же кусокъ чухонскаго масла въ куриное яйцо величиною, немного соли, шакже по немногу крупнаго перца и шершаго орѣха мушкашнаго; держи на огнѣ, но кипѣшь не допускай. Опшуская къ сполу, выложи на блюдо, сверхъ положи яицъ заварныхъ, и между каждыяъ яйцомъ по филейкѣ изъ бѣлаго мяса нашпекованной и гласированной, или по коркѣ бѣлаго хлѣба, обжаренной въ маслѣ коровьемъ.

541.

*Ноги пулардѣ съ пюреяъ изъ грибовъ.*

Возьми опѣ пулардѣ 10 ногѣ, вынь изъ нихъ кости, спрысни солью и крупнымъ перцомъ. Возьми варенаго фарша (см. Но 155) величиною противъ 3 яицъ куриныхъ, положи въ него сполью же пюре грибнаго (см. Но 150), смѣшай и начини эшимъ внутрь ногѣ по разрѣзу, кошорымъ выниманы кости, и зашей, чшобѣ фаршъ выдши не могѣ. Вынушыя кости положи въ кошрюлю, кошорой дно усшели ломшиками вешчиннаго сала, на эшо положи ноги, наврой ломшиками же сала и выложи шуда поэль (см. Но 93), вари. На огнѣ держи

ихъ часъ , и такъ , чшобъ онъ шолько прѣли. Оппуская на шолъ , выбери ноги , дай имъ опечь и вынь нишки. Ноги послѣ шого уклади къ краямъ блюда , въ средину налей пуре грибнаго. Въмѣсто онаго можно къ сему упошребить соусъ шомашъ (см. Но 118) , или Испанской обрабошанной (см. Но 101) , или изъ огурцовъ съ смешанюю (см. Но 165) и проч.

542.

*Филейки пулардныя превосходно.*

Обери филейки изъ бѣлаго мяса опъ 5 пулардъ , сними съ нихъ кожу эшою шпороною , положи ихъ на шолъ , и подпуская ножъ , подлупляй кожу , ошерегаясь , чшобъ не захвашишь мяса ; уклади ихъ на сковороду , спрысни солью , крупнымъ перцомъ , пешрушкою мѣлко изрубленною , кошорая должна бытъ обварена прежде , чшобъ не сообщила филейкамъ ошраго вкуса и цвѣша зеленешаго. Предъ шѣмъ , какъ оппускашь на шолъ , пришавъ сковороду на сильной жарѣ , и когда филейки обжарились съ одной шпороны , шо перевероши ихъ на другую , и послѣ сего не ошавляй на огнѣ долго. Снявъ сковороду съ огня , понаклони оную , а филейки сдвинь ложною вверхъ , чшобъ масло ошекло ; положи 4 полныхъ соусныхъ ложки бешамеля (см. Но 99) и 1 ложку консома (см. Но 84) , дай вски-

пѣшь раза при или 4, прибавь шуда же изрубленной пепрушки и кусокъ чухонскаго масла въ полвѣйца куринаго величиною; вымѣшай соусъ, омочи въ немъ вынушыя съ сковороды филейки, выложи на блюдо короною, перекладывая между оныхъ обжаренную въ маслѣ коровьемъ и гласированную корку. Въ недоспашкѣ бешамеля можно употребить соусъ бархашисшой (см. Но 95).

543.

*Кари изъ остатковъ пулардѣ.*

Помяшныя кости разними на двое, а крылья и ноги по сусшавамъ, впрочемъ пригошовляй шѣмъ же самымъ образомъ, какъ кари изъ молодыхъ зайцовъ, (см. выше въ ошдѣленіи о дичинѣ); однакожъ въ въ эшо рагу куркумея класъ не должно.

544.

*Филейки пулардѣ шпекованныя.*

Ошними филейки съ крыльями ошѣ 3 пулардѣ, нашпекуй ихъ; концы папарашковъ загни подѣ бѣлое мясо, чшобѣ оно сдѣлалось выпуклымъ. Коспрюлю вымажѣ масломъ, положи въ нее филейки съ шремя полными соусными ложками распущенной на огнѣ спуденѣ и накрой бумажнымъ кружкомъ, вымазаннымъ коровьимъ масломъ. За часъ предѣ ошсыланіемъ кушанья къ шолу приспавъ коспрюлю на огонь: пошребно, чшобѣ въ

ней не кипѣло, но только бы переби-  
ралось. На крышку кастрюльную насыпь  
жару и посмажривай, чтобы въ ко-  
стрюлѣ не пригорѣло, ни спудень бы  
слишкомъ не уварилась; чрезъ  $\frac{5}{4}$  часа  
огонь усиль, и спудень увари въ гласѣ.  
Посылая къ столу, обваляй въ гласѣ шу  
спорону, кошорая шпекована. Выложи  
филейки на блюдо и подлей подѣ нихъ  
соуса Испанскаго обрабошаннаго (см. Но  
101), въ кошорой прибавь гласу изъ ко-  
стрюли.

545.

### *Пуре изъ пулардѣ.*

Трехъ пулардѣ, изжаря на вершелѣ,  
осшуди и оберигъ сѣ нихъ мясо бѣлое,  
исполки оное въ игошѣ, сѣ прибавкою  
куска варенаго вымя коровьяго въ кури-  
ное яйцо величиною, немного соли, круп-  
наго перца и шершатаго мушкашнаго орѣ-  
ха. Перешолки еще, чтобы все перемѣ-  
шалось. Распусти на огнѣ около 2хъ со-  
усныхъ ложекъ спудени бѣлой, или кон-  
сома, 3 шакихъ же ложки бешамеля (см.  
Но 99), или соуса бархашиснаго (см. Но  
95). Сии 5 ложекъ приславъ въ кастрю-  
лѣ на огонь, положи шуда же исполче-  
ное мясо и размѣшай; вари и все про-  
пусти сквозь сито. Пригошова шакимъ  
образомъ пуре, держи оное на горячей

золѣ, чшобѣ не просшыло, до упошребленія (\*).

---

### Г У С Ъ.

Мясо гусяное не сполько мягко и вкусно, какѣ ушное, однако же въ поварнѣ упошребляешся. Мясо гусей дивихѣ шемнѣе, нежели у домовыхѣ, но вкусѣ имѣешѣ лучшій. Пошребно, чшобѣ для повареннаго дѣла гуси были жирны; обыкновеннѣе всего ихѣ назначающѣ для жаренаго.

546.

#### Г у с ь в ъ д о б ѣ.

Ощипавѣ. вышпроша, опала и порасплюща, заложн ему ноги, согнувѣ забрюшную кожу; нашпекуй его шпекомѣ, обваляннымѣ въ смѣси соли перца и повареннаго сбишнн. Дно глубокой, для жаренія цѣлыхѣ пшнцѣ и прочаго упошребляемой сковороды, уштели ломшнками вешчнннаго сала, на оные положи гуся, 4 моркови, 4 луковнцы, 3 гвоздка гвозднкн, большой пучокѣ пепрушннн и цнбулн, нѣсколькѣ ломшей шеляшнны; накрой гуся ломшнками вешчнннаго сала, спрыснн солью, влей 3 полныхѣ уполовныхѣ ложки бульена, упаривай 2 часа,

---

(\*) Изѣ жирныхѣ Рускнхѣ курѣ дѣлающѣ самыя шѣ же пригошвленнн, какѣ и изѣ пурлардѣ.

или и больше, ежели гусь шарѣ. Предѣ  
ошсыланиемѣ на сполѣ вынь гуся, дай  
оному опечь и выложи на блюдо. Соувѣ  
изѣ сковороды, вѣ кошорой гусь упари-  
вался, процѣди, увари его до половины,  
счерпай жирѣ, а увареннымѣ сокомѣ за-  
гласируй гуся; оспапокѣ же вылей подѣ  
него на блюдо. Около сего гуся можно  
обкладывашѣ гласированными рѣпчапы-  
ми луковицами (см. Но 160), также по-  
давашѣ его сѣ соусомѣ помашомѣ (см. Но  
118), сѣ капустою и гласированными рѣпча-  
ми (см. вѣ ошдѣлен. огородныя растѣвнѣ).

547.

*Гусинья ноги сѣ пюремѣ.*

Возьми 6 ногѣ ошѣ гусей жирныхѣ,  
выбери изѣ нихѣ лядвейныя кости по  
самой колѣнной суставѣ, спрысни солью  
и крупнымѣ перцомѣ. Мѣшо, гдѣ были  
кости, начини изрубленнымѣ вѣшчин-  
нымѣ саломѣ, справь разрѣзѣ и зашей  
нишкою. Дно кострюли устели ломши-  
ками вѣшчиннаго сала; на него уклади  
ноги, накрой такими же ломшинами са-  
ла, прибавь 3 моркови, 4 рѣпчапыхѣ  
луковицы, 2 листа лавровыхѣ, немного  
пмина, 2 гвоздка гвоздики, полную упо-  
ловную ложку бульена; упаривай вѣ про-  
долженіи 2хѣ часовѣ. Предѣ ошсылани-  
емѣ кушанья кѣ сполу вынь ноги, дай  
имѣ опечь, выбери нишки, кошорыми

было зашишо, выложи на блюдо и облей пуреемъ сочевичнымъ (см. Но 147), или изъ зеленого гороха (см. Но 145), или луковымъ (см. Но 143), или соусомъ Робершовымъ (см. Но 137), либо помашомъ (см. Но 118).

548.

*Гусинья полоски или эгулеты.*

Изжарь 3 хв гусей на вершелъ; когда опсылашь кушанье къ сшолу, обрѣжъ съ нихъ мягкое мясо съ хлупей въ длинные полосочки. Собери сокъ, который дали изъ себя гуси. Увари соуса Испанскаго (см. Но 94) до сгущенія, разведи сокомъ, собраннымъ изъ гусей, накроши туда же немного наружной кожицы съ померанца или лимона, выдави сокъ изъ шого или другаго. положи немного крупнаго перца; взвари эшошь соусъ, не допуская кипѣшь, и облей онымъ гусинья полоски, выложенныя на блюдо.

О Ц Ы П Л Я Т А Х Ъ.

Цыплята 3 хв и 4 хв мѣсячныя, ежели они сыши, для повареннаго употребленія лучшіе маленькіе, которыхъ называютъ королевинными; рѣдко бывають жирны, пошому что имъ не дають времени поукрѣпиться, и эшо должно намѣщашъ искусствомъ.

549.

*Цыплята въ поэль.*

Ощипавъ цыплятъ и опала слегка, порасплющи ихъ и выпопроши съ стороны зоба, чшобы не дѣлашь большого прорѣза въ подбрюшьѣ. Въ кошрюлю положи кусокъ масла коровьяго, соли, крупнаго перца и сокъ изъ одного лимона; перемѣшай масло съ сими приправами, и начиня эшимъ цыплятъ, собери и завяжи кожу на шеѣ. Дно кошрюли успели ломшиками вешчиннаго сала, положи на оное цыплятъ, хлупи ихъ покрой поненькими ломшиками лимона, и накрой цыплятъ ломшиками вешчиннаго же сала и выложи на нихъ поэль (см. No 93), въ кошорой должно имъ варисься. За  $\frac{3}{4}$  часа предъ опсыланиемъ на столъ приславъ на огонь сильной, чшобъ въ кошрюлѣ кипѣло. Подавая на столъ, вынь цыплятъ, дай имъ опечь, сними съ нихъ нитки и выложи на блюдо. Употребляй къ нимъ аспикъ горячій (см. No 79), или бархатисшой соусъ (см. No 95) уваренной, либо соусъ шоматъ (см. No 118), или пуре изъ грибовъ (см. No 150), или рагу съ пѣшущьими гребнями и почками.

550.

*Цыплята со пшеномъ.*

Когда цыплята опалены и выпопро-

Часть II.

М



шены, шо обрѣжь у нихъ лапки, а ноги согни и заложи сѣвозь брюшную кожу; косточку изъ хлупей у нихъ вынь, осшерегаясь, чшобы не прорвашь покрывающаго оную мяса. Сдѣлай рагу изъ пѣшущихъ гребней и почекъ, печерицъ, на какомъ нибудь сгущенномъ соусѣ. Когда рагу остыло, начини онымъ цыплятѣмъ, и заложа вешчиннымъ саломъ опверспіе, опушай нишкою, чшобъ рагу выдши не могло. Дно коспрюли устели ломшиками вешчиннаго сала, уклади на него цыплятѣмъ, облей имъ хлупи лимоннымъ сокомъ, накрой ломшиками же сала; между оныхъ, или прежде, на дно положи нѣсколько ломшей шеляшины, 2 моркови изрѣзанныхъ въ ломшики, 3 луковицы, 2 гвоздка гвоздики, 1 листъ лавровой, немного шмина и 2 уполовленныхъ ложки консома (см. Но 84) и пришавъ на огонь: въ  $\frac{3}{4}$  часа цыплята сварятся сѣмло. Послѣ шого пропусти сѣвозь частое сито сокъ, въ кошоромъ цыплята варились, положи въ него фунтѣмъ пшена сарацинскаго, перебраннаго, вымышаго и нѣсколько обвареннаго; вари пшено въ соку  $\frac{1}{4}$  часа и опкинь на сито, чшобъ осякло; ежели же сока было недосшашочно, шо прибавъ бульена. Вымажь коровымъ масломъ коспрюлю довольной величины, чшобы пшено въ ней

умѣсшилось. По срединѣ положи избѣ шѣ-  
 сна лепешку, наклади на нее пшена,  
 положи на оное цыпляшѣ и засыпь ихѣ,  
 наполняя коспрюлю шакѣ, чѣшобѣ пшено  
 совѣсѣмѣ ихѣ закрыло. За часѣ до опус-  
 канія на столѣ поставь вѣ печь, чѣ-  
 бы пшено зарумянилось и позапеклось  
 сверха; для чего накрой коспрюлю, и  
 на крышку насыпь жару. Посылая на  
 столѣ, выпрокинь пшено избѣ коспрюли  
 на блюдо, спараясь, чѣшобѣ оно не раз-  
 валилось, но вышло бы цѣлымѣ шуломѣ.  
 Влей вѣ коспрюлю уполовную ложку со-  
 уса бархашисшаго (см. № 95) уваренна-  
 го, прибавь печерицѣ, остатки рагу,  
 крупнаго перца; подбей шремя яичными  
 желѣнками и кускомѣ чухонскаго масла  
 вѣ куриное яйцо величиною; сдѣлай вѣ  
 пшенѣ ямку и вылей вѣ оную соусѣ,  
 присоля, ежели нужно.

551.

*Цылята по Монглатову.*

Свари двухѣ цыпляшѣ шѣмѣ же обра-  
 зомѣ, какѣ сказано выше о пригошовле-  
 нии оныхѣ вѣ поэлѣ, и дай имѣ осты-  
 нушь; обери у нихѣ бѣлое мясо сѣ клу-  
 пи, чѣшобѣ сдѣлалась ямка продолговато-  
 круглая вѣ длину цыпленка. Обрѣзанное  
 мясо изкроши вѣ маленькіе жеребейки,  
 прибавь грибовѣ, изкрошенныхѣ шаѣимѣ  
 же образомѣ, кусокѣ вымя варенаго, ве-

личиною въ куриное яйцо, изкрошенный же. Все это положи въ кошпрюлю, влей на него 4 ложки бешамеля (см. Но 99), немного прибавь крупнаго перца и чухонскаго масла, и сваря, сославъ на горячую золу. Цыпляшъ разогрѣй въ особой кошпрюлѣ съ часью сока, въ кошпормѣ они варились. Оппуская кушанье къ сполу, цыпляшъ вынувъ, дай имъ опечь, выложи на блюдо, и рагу выклади въ сдѣланныя въ цыпляшахъ ямки; въ разсужденіи чего рагу не должно быть жидко. Подъ цыпляшъ влей бешамеля не очень густаго; въ недоспажкѣ же онаго упошребляй соусъ бархашисшой (см. Но 95) сгущенной.

552.

*Цыплята по Монтморенсову.*

Возьми двухъ цыпляшъ жирныхъ и одинакой величины, опали ихъ и выпошпроси, сдѣлавъ разрѣзъ для сего на боку, и кости реберныя выбери. Въ кошпрюлю положи кусокъ масла коровьяго, соли, крупнаго перца, немного шерстаго мушкашнаго орѣха и сокъ изъ одного лимона; сомни приправы съ масломъ, начини онымъ цыпляшъ, и разрѣзъ зашей. Бѣлое мясо у цыпляшъ нашпекуй дробнымъ шпекомъ. Дно кошпрюли успели ломшиками вешчиннаго сала, на оное положи цыпляшъ, обложи ломшиками же

сала; прочую пустошу около цыпляшв обложи ломшиями шеляшины, св прибавкою 2 хв морковей, 3 хв луковицв, 2 хв гвоздковв гвоздики, одного листа лавроваго, пучка пепрушки и цибули; накрой вымасленнымв кружкомв бумаги, влей полную уполовную ложку бульена. За  $\frac{3}{4}$  часа предв опсыланіемв кушанья кв сполу вари между двухв огней. Посылая же на сполв, цыпляшв вынь, дай имв осякнушь, выбери нишки; загласируй цыпляшв и выложи на блюдо; подв нихв влей соуса Испанскаго, вв кошоромв рашпущено гласу кусокв вв грецкой орѣхв величиною (см. No 94 и 90). Вв прочемв цыпляшв сихв можно подавать св аспикомв (см. No 79), св соусомв шомашомв (см. No 118), св шрюфелями, грибами и проч.

553.

*Цыллята, жаренныя на вертелѣ.*

Выбери двухв цыпляшв жирныхв одинакой величины, опали и выпошроши, вынь грудную кость. Вв кострюлю положи немалой кусокв масла коровьяго, соли, крупнаго перца и сокв изв одного лимона; вымѣшай и начини эшимв цыпляшв, сложи, обвяжи нишками, хлупи ихв уклади поненькими ломшиками лимона, обложи ломшиками вешчиннаго сала, взошкни на вершелв, обвяжи вы-

масленною бумагою. За  $\frac{3}{4}$  часа предъ опсыланиемъ на сполъ начини ихъ жарить, наблюдая того, чшобы не зарумянились слишкомъ. Изжаря, сними ихъ съ вертела, освободи отъ нитокъ, оберн сала и ломтики лимона, выложи на блюдо и подлея подъ нихъ аспика горячаго (см. No 74), или соуса бархашисшаго (см. No 95), либо соуса шомана (см. No 118), или масла раковаго (см. No 140).

554

### Цыплята по Королевину.

Возьми трехъ маленькихъ цыплятъ, кои еще не совсемъ оперились, опали, выпроши, сложи, начини по вышесказанному и свари ихъ тѣмъ же образомъ, какъ сказано выше: *цыплята въ поэль* (см. No 549). Опсылая къ сполу, вынь цыплятъ, дай опечь, сними нитки, выложи на блюдо и подавай съ соусомъ Голландскимъ (см. No 110), и въ каждого цыпленка веунъ по большому сваренному раку. Подавай ихъ впрочемъ можно со всѣми соусами, упомянутыми въ концѣ предшедшей спашьи.

555.

### Цыплята въ фрикасѣ.

Ошобравъ сыныхъ цыплятъ, опали и выпроши и разними на часпи, сколько можно чище, чшобы не замшишь ошрѣзовъ и не ободрашь, концы лапокъ

обрубѣ. Взогрѣй въ кострюлѣ около  $\frac{1}{4}$  фунша масла коровьяго и уклади въ него часши цыплящѣ, сперва ноги, потомъ крылья, хлупи, заднія часши и все прочее, приславъ на огонь и обжарь; когда жарились нѣсколько минушѣ, вспряхни кострюлю. Усмотря, что все прожарилось, пересыпь столовою полною ложкою крупичатой муки, вымѣшай и влей одну уполовную ложку бульена. — Ежели бульена не случится, по фрикасе накаши водою и положи соли, крупнаго перца, 1 листѣ лавровой, пучокъ пепрушки и цибули, также печерицѣ или иныхъ грибовъ; продолжай варишь, вымѣшивая и счерпывая пѣну. Въ часъ времени фрикасе поспѣетъ; тогда счерпай жиръ. Положи въ кострюлю облупленныхъ и равной величины луковокъ. Когда фрикасе поспѣло, вынь пучокъ и лавровой листѣ; подбей оное шремя яичными желтками, мѣшай, не допуская кипѣшь, и ежели угодно, выдави шуда же сокъ изъ одного лимона.

556.

*Цыплята въ фрикасѣ по Шевальерову.*

Возьми двухъ мясистыхъ и жирныхъ цыплящѣ, опали ихъ слегка; сними съ ихъ хлупи бѣлое мясо цѣлое, нашпекуй дробнымъ шпекомъ и вари въ особливой кострюлѣ, чшобъ загласировашь.

Разними и осмашки цыпляшв по членамв сколько можно чище; оправь всв часпи. Вв кострюлв взогрвй коровьяго масла, уклади вв него розняшыхв цыпляшв и приешавь кострюлю на огонь; обжаривай малое время, кострюли не всприхивая, для шого, чшобы нвкопшоря часпи цыпляшв не пошеряли своей формы; когда же довольно обжарились, пересышь ихв немного мукою и вымбшай. Накапи фрикасе бульеномв самымв горячимв, прибавь шуда же 4 соусныхв ложки соуса бархашиспаго (см. Но 95), 1 листв лавровой и пучокв пшпрушки и цибули, шакже крупнаго перца; усиль огонь; когда варилось св  $\frac{3}{4}$  часа, положи шуда же облупленныхв луковокв; счерпай жирв. Оппуская кв сполу, вынь пучокв и лавровой листв, переложив вв другую кострюлю сквозь накинущее на оную сипо; подбей процвбженное шремя яичными желтками. Ноги выложи на блюдо и прочя часпи, а шпекованное и гласированное бблое мясо вв средину; на это выложи подбишой соусв.

557.

*Фрикасе изв цыплятв вв минуту.*

Очисти цыпляшв, разними ихв вв часпи. Вв кострюлю положи кусокв масла коровьяго, уклади вв нее и часпи цыпляшв, положи шуда же соли, перца,

листвъ лавровой и печерицѣ; приславъ коспрулю на сильной огонь и обжаривай. Когда довольно проспѣли, пересыпь немного мукою и вымѣшай, а потомъ влей спаканѣ бульена или воды; при-соли, ежели нужно. Ежели упопробенѣ бульенѣ, то вымѣшивай на огнѣ, и какъ скоро закипѣло, то сними съ огня, подбей желтками и приправь сокомъ изъ лимона,

558.

*Филейки цыпляты, обжаренныя способомъ,  
называемымъ : превосходно*

Возьми бѣлое мясо ошѣ пяти жирныхъ цыплятѣ и пригошовъ оныхъ шѣмъ же образомъ, какъ сказано было о филейкахъ изъ пуларды, уложи ихъ въ глубокой или шоршной сковородѣ, приправь солью, крупнымъ перцомъ и мѣлко изрубленною пепрушкою, хорошо перемышою; взогрѣй довольноный кусокъ масла коровьяго и вылей на филейки. Предъ опусканіемъ на шолѣ приславъ на сильной огонь; когда обжарились съ одной шпороны, то перевероши на другую; чрезъ нѣсколько минушѣ, выбери филейки, дай съ нихъ маслу опечь, уклади на блюдо короною, перемѣшивая съ корками бѣлаго хлѣба, обжаренными въ маслѣ и гласированными. Прежде укладыванія на блюдѣ возьми соуса бар-



хашисшаго (см. № 95) увареннаго, омочи въ немъ филейки. Слей сокъ съ сковороды, ошдѣли ошъ него масло; въ сокъ положи кусокъ масла чухонскаго въ полбѣйца куринаго величиною, разведи эшимъ соусъ бархалисшой и выложи къ филейкамъ.

559.

*Цыплята въ приготовленіи, называемомъ Орли.*

Взявъ двухъ жирныхъ цыплятъ, вычисти и разними по частямъ, какъ бы въ фрикасъ. Розняшья части положи въ чашу, сырыни солью, крупнымъ перцомъ; прибавь счепощь лисцовъ пепрущечныхъ, нѣсколько изщипанной цибули, 2 лиспа лавровыхъ и сокъ изъ двухъ лимоновъ, и вымѣшай части цыплятъ съ приправами. Облупи 12 рѣпчашыхъ луковицъ, ошобравъ оныхъ равной величины, изрѣжь ихъ въ ломшики одинакой толщины, чшобы вышли изъ нихъ кольца, въ разсужденіи чего сердцевину изъ нихъ должно вынуть. За полчаса предъ ошсыланіемъ кушанья къ столу части цыплятъ вынь, дай имъ ошечь, посыпь ихъ мукою и перевалий въ салфешкѣ и пошряси; положи ихъ въ растопленное, но не горячее масло коровье и обжаривай. Когда онѣ зарумянѣли и поспѣли, шо выложи ихъ на чистую

салфешку, а масло въ сковородѣ взогрѣй; пересыпь мукою кольца луковыя, переваливай въ салфешкѣ, чшобѣ лучше мукою облипли, и выложи въ разгорячившееся масло; обжаря, выложи ихъ на салфешку, выложи чашни на блюдѣ горкою, уклади горку луковыми кольцами и влей на блюдо взогрѣшаго аспика (см. Но 79).

-560.

*Цыплятъи голяшечки солнцемѣ.*

Возьми 12 голяшечекъ отъ хорошихъ цыплятъ и оплони кость, примыкающую къ колѣну у каждой голяшечки. Въ кошрюлю положи кусокъ масла коровьяго и расшопи; уклади въ него голяшечки, расправляя, чшобы получили хорошую форму; брось немного соли, крупнаго перца, 1 листъ лавровой, луковицу, въ кошорую вошкнушъ 1 гвоздокъ гвоздики, пучокъ петрушки и цибули; приславъ на сильной огонь, вспряхивай кошрюлю, пока голяшечки прожаряшя: тогда всыпь полную столовую ложку муки крупичашой, влей полную уполовную ложку горячаго бульена, прибавь печерицъ или иныхъ грибовъ и вари въ продолженіи  $\frac{5}{4}$  часа; въ исходѣ сего времени счерпай жиръ. Вынимая голяшечки, слѣдуешь смосрѣшь того, чшобѣ въ кошрюлѣ сока укицѣла чешвершая доля; вынь пучокъ, луковицу и листъ лавро-

вой; оставшее подбей премея яичными желтками. Выложи голяшечки на блюдо и вылей на нихъ соусъ; когда осшло, перевершывай голяшечки въ соусъ, и послѣ обваляй въ крошкахъ мякиша бѣлаго хлѣба, а пошомъ во взбитомъ яйцѣ, приправленномъ пряносшми, и еще обваляй въ крошкахъ. Оппуская къ сполу, обжарь ихъ въ маслѣ коровьемъ румяно, выложи на салфешку осякнушь, уклади на блюдѣ вънчиномъ, а въ средину положи большую горсть обжаренной въ маслѣ пшпрушки.

561.

*Цыплятъи голяшечки по Перигезски.*

Возьми 12 ногъ опѣ хорошихъ жирныхъ цыплятъ и пригошовь ихъ щѣмъ же образомъ, какъ писано было выше о пулардѣ въ странномъ видѣ (см. Но 537). Облупи и изрубѣ 8 шрюфелей, изопри на шерну полфунша вешчиннаго сала, кошорыхъ положи въ кострюлю съ премея споловыми ложками хорошаго масла Прованскаго; прибавь повареннаго сбишня, соли и крупнаго перца; пообжарь немного, послѣ чего снявъ съ огня, дай осшынушь; начини эшимъ голяшечки цыплячьи, и разрѣзъ зашей нилкою, чшобъ шрюфели не вывалились. Въ кострюлю посшели ломшиковъ вешчиннаго сала, на оное голяшечки, накрой ломшиками же сала;

шуда же положи очисшки съ шрюфелей, и для варенія вылей на эшо поэль (см. Но 93). За  $\frac{3}{4}$  часа предъ опусканіемъ въ столу присшавъ костшрюлю на огонь, и когда поспѣло; выложи ножки на салфешку опечь, а пошомъ уклади на блюдо короною, и въ средину вылей соусъ съ шрюфелями (см. Но 121).

562.

*Аспикъ изъ бѣлаго мяса цыплячьаго.*

Снявъ бѣлое мясо опъ осми хорошихъ цыпляшъ, обжарь оное шѣмъ же образомъ, какъ сказано за 3 спашьи выше сего о филейкахъ цыплячьихъ; приправь ихъ солью, крупнымъ перцомъ, и выложи на блюдо, дай остынушь. Въ костшрюлю положи полныхъ 4 соусныхъ ложки соуса бархашисшаго (см. Но 95), четыре же ложки спудени; увари, пока укипишь до половины; тогда подбей однимъ яичнымъ желшкомъ, прибавь перемышой и мѣлко изрубленной пепрушки, кусокъ масла чухонскаго въ полвѣйца куринаго величиною, которое положи уже послѣ шого, какъ соусъ будетъ подбишь; выложи оной на бѣлое мясо, дай остынушь, и чшобы нѣсколько ссѣлся. Шоклади бѣлаго мяса въ форму аспиковую слой съ небольшимъ въ чешвершь вершка шолщиною и пошавъ въ холодное мѣшпо; когда засшыло, продолжай укладывашь

цыплячьи филейки порядочно, а на нихъ выложи какое нибудь рагу, на примѣръ изъ пѣшущихъ гребней и почекъ и другихъ шому подобныхъ приборовъ. Наконецъ распущи на огнѣ аспика, и когда немного просхылъ, вылей въ форму, изъ кошорой, посылая на сполъ, выпрокинь на блюдо шѣмъ же образомъ, какъ сказано обѣ аспикѣ (см. No 79).

563.

*Цыплята по Мейонезову.*

Разними двухъ цыплятъ, сваренныхъ въ поэлъ (см. No 83), сколько можно порядочнѣе, положи часпи въ кастрюлю съ осьмью соусными ложками соуса бархатисшаго (см. No 95), чепырью ложками спудени и двумя споловыми ложками уксуса эспрагоннаго, малою долею крупнаго перца, и вари, пока опѣ всего жидкаго останешся шрешья доля. Въ случаѣ, ежели соусъ выдешъ шемени, шо подбей его однимъ яичнымъ желшкомъ. Когда уварилось, шо положи по немногу мѣлко изрубленныхъ пепрушки и эспрагона, дай послѣ сего вскипѣшь два раза, при соли, ежели нужно, и выложи на холодныхъ цыплятъ, выкладенныхъ на блюдо; когда соусъ эшошъ осхылъ, укрась эшо блюдо спуденью и обжаренными въ маслѣ корками бѣлаго хлѣба.

564.

*Цыплята по Татарски.*

Опаля слегка цыпляшъ, обруби у оныхъ лапки, и сложа ноги, пропусти ихъ въ подбрюшную кожу; вынь изъ нихъ зобы, распори по хребешной кости ошъ шей до кострца, выпотроши и сплющи цыпляшъ, осперегаясь однако ихъ повредить. Возгрѣй кусокъ коровьяго масла, цыпляшъ спрысни солью и крупнымъ перцомъ и обмочи въ масло, чшобъ со-всѣмъ въ него погрузились, а пошомъ обваляй въ крошкахъ мякиша бѣлаго хлѣба шавъ, чшобъ всюду облипло. За  $\frac{5}{4}$  часа предъ опущаніемъ на шомъ положи ихъ на рашпаръ надъ слабымъ жаромъ. Къ нимъ можно подавать шонкой жюсъ (см. Но 83), соусъ Испанской уверенной (см. Но 94), соусъ помашъ (см. Но 118), или соусъ пиканъ (см. Но 107).

565.

*Цыплята жареныя.*

Выпотроши, опали цыпляшъ по больше, чшобъ ошвердѣли, выпотроши, нащекуй дробнымъ шпекомъ и жарь на вершелѣ: цыпляша шребуюшъ, чшобъ они изжарены были въ соку, а не передержаны.

566.

*Цыплята съ трюфелями.*

Опаля цыпляшъ слегка, выпотроши

сѣ стороны зоба и начини шрюфелями шѣмѣ же образомѣ, какѣ выше писано было обѣ пулардѣ сѣ шрюфелями; отшверсшіе, кошорымѣ вложена была начинка, заложити ломшикомѣ вешчиннаго сала, изѣ опасенія, чшобѣ кожа, кошорою закрышо было отшверсшіе, не шреснула; обверни вѣ вымазанную масломѣ Прованскимѣ бумагу и изжарь на вершелѣ.

### О Г О Л У Б Я Х Ъ.

Вѣ поварнѣ обыкновенно упошребляюшѣ голубей дворовыхѣ, а не дикихѣ, кошорыхѣ извѣсно шри рода: большіе, вешшнами, средніе клиндуками и малые горлицами называемые. Дикихѣ сихѣ голубей упошребляюшѣ рѣдко, и шо для жаренія, ибо мясо ихѣ черно. Самыхѣ дворовыхѣ голубей для поварни опличаюшѣ шолько молодыхѣ, особливо вѣ шомѣ возрастѣ, когда они уже оперились, кромѣ крыльевѣ.

567.

*Голуби, жареные на вертелѣ.*

Выпошроши и опали голубей, сложи и порасплющи, заверни вѣ виноградной листѣ важдаго, ежели листы сѣи имѣшѣ можно, обложи ломшиками вешчиннаго сала, и обвязавѣ нишками, жарь на вершелѣ: они поспѣваюшѣ вѣ полчаса.

568.

*Голуби по Сен-Лоранову.*

Взявъ чешырехъ голубей, опали слегка, заложи имъ ноги сквозь подбрюшную кожу, разрѣжь ихъ по спинѣ ошъ самой шеи по кострець, выпошроши и расплющи хлупи, сыриси ихъ солью и крупнымъ перцомъ. Распусти въ кострюлѣ масла коровьяго, омочи въ ономъ голубей, и послѣ обваляй въ крошкахъ мякиша бѣлаго хлѣба. Обвалявъ ихъ такимъ образомъ въ хлѣбѣ, за полчаса предъ отсыланіемъ къ сполу положи на рашпартъ хлупью внизъ, надъ слабымъ жаромъ, послѣ шого перевороши. Когда изжарились, выложи ихъ на блюдо, подлей подъ нихъ жюса (см. № 83) шонкаго, или соуса шалошнаго, который составляется такимъ образомъ: въ жюсѣ прибавь полшпакана бульена, или хопя воды, соли, мѣлкаго перца, 2 споловыхъ полныхъ ложки мѣлко изрубленнаго шалоша, 3 ложки хорошаго уксуса, ложку обширковъ свѣлаго хлѣба, дай вскипѣшь раза два или три и выложи подъ голубей.

569.

*Голуби въ кострюлѣ.*

Приготовь голубей по сказанному въ предшедшей сташѣ. Въ кострюлю положи хорошій комъ масла коровьяго и



взогрѣй, приправь солью, крупнымъ перцемъ и порошкомъ повареннымъ; уклади въ него голубей хлупями внизъ, приславъ на огонь довольно сильной, чрезъ ю минушъ перевоши ихъ на другую сторону: получаса времени довольно для изжаренія оныхъ; тогда выложи ихъ на блюдо. Оплей изъ коспрюли масла при четвертыхъ доли, брось въ оставшее щепощь муки, вымѣшай, прибавь сокъ изъ одного лимона, или 2 ложки уксуса, полшакана бульена или воды; попомъ присоли, дай соусу вскипѣшь два раза и облей онымъ голубей.

570.

*Голуби въ комлотѣ.*

Выпопроши, опали, сложи прѣмъ голубямъ ножки и опушай нишками, чтобы удержали надлежащую форму. Въ коспрюль разогрѣй кусокъ масла коровьяго, брось въ него полную столовую ложку муки; сдѣлай подпалку; нарѣжь ломшиковъ вѣшчиннаго сала и пообжарь въ подпалкѣ; положи шуда же и голубей; когда пообжарились, вылей на нихъ полшоры уполовныхъ ложки бульена, или воды; вымѣшивай, пока въ коспрюль закипѣшь. Ежели накашъ производися водою, шо брось соли, положи пучокъ пшпрушки и цибули, 1 лисшъ лавровой, крупнаго перца, грибовъ, и счерпывай

пѣну. Когда голуби почти поспѣли, пригошовъ нѣсколько малыхъ луковокъ, чшобъ всѣ были одинаковъ величины, и обжарь ихъ въ маслѣ, пока поблѣвнушъ; дай имъ опечь, положи въ коспрюлю къ прочему. Опшуская къ сполу, вынь голубей,ними нишки, и когда опекли, положи на блюдо, а около оныхъ приборы, положенные въ эшо рагу, и облей соусомъ изъ шой же коспрюли.

571.

*Голуби съ крошеными кореньями.*

Голубей выпошрши, опали, сложи и опушай нишками. Коспрюлю устели ломшиками вешчиннаго сала, поклади на оное голубей, накрой ломшиками же сала; а около оныхъ положи ломшей пеляшины, 2 моркови, 3 луковицы, 2 лиспа лавровыхъ, 1 гвоздокъ гвоздики, пучокъ пепрушки и цибули, немного шмина; вылей на эшо полную уполовную ложку бульена и упаривай на огнѣ въ продолженіи цѣлаго часа. Опсылая къ сполу, голубей вынь, дай имъ опечь,ними нишки, выложи голубей на блюдо; къ краямъ блюдо обложи гласированнымъ лакшукомъ (см. въ ошдѣл. огородныя расшѣнія), а въ средину выложи соусъ съ крошеными кореньями (см. Но 162).

*Голубиные котелелы обжаренные.*

Сними мясо съ хлупи у 6 голубей, порасплющи, въ каждый всшавъ косточку изъ папорошка, чшобъ предспавило подобіе кошелешовъ, и уклади сіи кошелелы на сковороду; посыпь солью, крупнымъ перцомъ и порошокомъ повареннымъ изъ душистыхъ шравъ; разогрѣй кусокъ масла коровьяго и вылей на кошелелы. Предъ опусканіемъ на шолъ присшавъ сковороду на сильной огонь, и какъ скоро прожарились съ одной стороны, повороши на другую, и послѣ того не держи на огнѣ долго. Сними кошелелы, дай опечь и выложи на блюдо короною, перемѣшавъ чрезъ кошелелы корками бѣлаго, обжареннаго въ маслѣ и гласированнаго хлѣба; соусъ къ нимъ упошреби Испанской (см. No 94), въ кошоромъ распущено гласа (см. No 90) въ полорѣха грецкаго величиною.

*Голуби съ шиполатомъ.*

Голубей пригошовъ, какъ сказано въ предмедшей спашѣ о пригошовленіи съ крошеными кореньями; опуская на шолъ, вынь ихъ, дай опечь, и снявъ нишки, выложи ихъ на блюдо; пошомъ облей шиполатомъ, о сосшавленіи кошораго писано въ опдѣленіи о дичинѣ

(см. зайцовъ молодыхъ окорочка съ шиполашомъ, No 434).

574.

Голуби въ бумажкахъ.

Опаля и выпопроша голубей, обрѣжъ имъ лапки, ноги заложитъ сквозь подбрюшную кожу; разрѣжъ по спинѣ шѣмъ образомъ, какъ сказано о пригошовленіи цыплятъ по Ташарски (см. выше No 564). распяуци голубей, посыпъ солью, крупнымъ перцомъ и порошокомъ повареннымъ. Въ коспрюлю положи хорошій комъ масла коровьяго,  $\frac{1}{4}$  фунша вешчиннаго подчеревочнаго сала, исперпаго на шерку, 4 полныхъ споловыхъ ложки масла Прованскаго; приспавъ коспрюлю на огонь, поклади въ нее голубей, обжаривай по болѣе, нежели въ продолженіи  $\frac{1}{4}$  часа, а пошомъ выложи голубей на блюдо; а въ оставшее въ коспрюлѣ масло положи 3 полныхъ споловыхъ ложки изрубленныхъ печерицъ или иныхъ хорошихъ грибовъ, по ложкѣ изрубленныхъ же шалоша, пепрушки, немного соли и повареннаго сбишья. Когда сіи приправы обжарились, выклади ихъ на голубей и дай ошынущъ. Пригошовъ изъ бумаги чешвероугольники пошребной величины и вымажъ ихъ Прованскимъ масломъ; заверни голубей съ ихъ приправами шѣмъ же образомъ, какъ сказано было

о другихъ приготоувленіяхъ въ бумажкахъ ; за полчаса предъ опсыланиемъ къ столу положи на рашпаръ , надъ слабымъ жаромъ , а попомъ подавай, подливъ подъ нихъ шонкаго жюса (см. Но 83).

575.

### Голуби на ложку.

Возьми маленькихъ молодыхъ голубяшъ , на кошорыхъ шолько что показывающся перьяные пенушки, числомъ 6, оправъ и, расплюща ихъ, положи въ коспрюлю съ хорошимъ кускомъ масла коровьяго и съ прибавкою лимоннаго сока, соли и крупнаго перца ; пообжарь нѣсколько. Послѣ шого переложн въ другую коспрюлю, между ломшиновъ вещины , вылей шуда же масло, въ кошоромъ они жарились , и поэль (см. Но 93), въ кошорой имъ варншься. За  $\frac{1}{4}$  часа съ небольшимъ предъ опсыланиемъ къ столу присшавъ коспрюлю на огонь ; когда поспѣли, вынь голубяшъ, дай имъ опечь, уложи на блюдѣ, и между оными вареныхъ раковъ ; влей подъ нихъ соуса Голландскаго (см. Но 110).

576.

### Голуби по откупщикову.

Взявъ 6 шакихъ же голубяшъ и приготоува ихъ шѣмъ же образомъ, какъ сказано въ предшешей спашѣ, опсылая жъ столу, вынь голубяшъ , дай опечь ,

поклади на блюдѣ къ краямѣ, а въ средину выложи рагу, смѣшанное изъ пѣшущихъ гребней и почекъ, печенокъ и шрюфелей, въ соусѣ шемномѣ (см. No 92).

577.

*Голубята по Авроринѣ.*

Шесть молоденькихъ голубяшѣ, еще въ пенькахъ, выпроши и опали слегка. Въ коспрюлю положи кусокъ масла коровьяго, соли, крупнаго перца, немного шершаго мушкашнаго орѣха, сокъ изъ одного лимона, 1 листъ лавровой, на это голубяшѣ и приславъ на огонь. Когда пообжарились, шо пересыпь ихъ половиною ложки муки крупичашой, вымѣшай; влей полную уполовную ложку консомы (см. No 84) и вари на сильномъ огнѣ; прибавъ грибовъ, луковицу съ вошнушою въ нее одною гвоздикомъ. По прошесшви  $\frac{1}{4}$  часа вынь голубяшѣ изъ соуса; и ежели соусъ не довольно уварился, шо ославъ его еще на огнѣ, пока осшанешся онаго не болѣе чешырехъ сосныхъ ложекъ: шога подбей его двумя личными желшками; вынь листъ лавровой и луковицу; вылей соусъ на голубяшѣ и дай осшынущъ. Изруби обжаренныхъ печерицъ, смѣшай съ соусомъ и начини эшимъ голубяшѣ, смачивая ихъ соусомъ, обваляй въ крошкахъ бѣлаго хлѣба, послѣ во взбишомъ, при-

правленномъ пряностями яйцѣ и еще обваляй въ крошкахъ хлѣбныхъ. Предъ отсыланіемъ къ ешолу поставь въ печь, чтобъ запеклись румяно; выложи на блюдо, а между оныхъ обжаренной пепрушки. Сихъ голубяшѣ, сваренныхъ и остывшихъ, можно разрѣзать вдоль на двое, половинки начинишь фаршемъ, обваляшь въ хлѣбѣ и обжаришь въ маслѣ.

### О Р Т О Л А Н Ы.

Родъ небольшихъ пшпцѣ, немного меньше дрозда величиною, кои ешь и въ Россіи, извѣстные подъ названіемъ большихъ коноплянокъ, но копорья однако не каждаго года появляюща; бывающъ очень жирны, и мясо имѣющъ отличнаго вкуса. Сихъ пшпцѣ жаряшъ на ашелешахъ, привязываемыхъ къ вершелу, обложивъ вешчиннымъ саломъ: онѣ поспѣвають минушъ въ десяшъ. Тѣмъ же образомъ гошовашъ *свиристелей*, *подорожниковъ* и другихъ. Прочихъ маленькихъ пшпчекъ жаряшъ и гошовашъ шѣмъ же образомъ, какъ жаворонковъ (см. ошдѣленіе о дичинѣ).

# О Р Ы Б А Х Ъ.

## О С Е Т Р И Н А.

Вкусная рыба. довольно знакомая. По величинѣ ея, разнимающѣ на части, кои либо опшвариваютѣ въ осолоеной водѣ и подающѣ съ башвиньей, или съ хрѣномъ, горчицею и салашнымъ соусомъ, или обжариваютѣ на сковородѣ съ крошенымъ лукомъ, въ маслѣ, и подающѣ въ ней разные соусы, какъ по плаврадѣ, пикантѣ, ремоладѣ (см. Но 106, 107 и 128) и проч. Осетрину можно употреблять въ разныхъ постныхъ супахъ и другихъ пригошвленіяхъ, копорымъ образецъ можно пріискашь въ слѣдующихъ описаніяхъ, помѣщенныхъ въ семъ ошдѣленіи. — Тоже самое опшносится до бѣлугѣ, севрюгѣ и шиловѣ; почему и не вхожу здѣсь въ дальнѣйшее объ оныхъ описаніе (\*): желающіе могутѣ о семъ пріискашь въ Поваренномъ Словарѣ.

---

(\*) Сочинитель сей книги объ рыбахъ сихъ не упомянулъ по той причинѣ, что оныхъ во Франціи не ловится, слѣдовательно о пригошвленіяхъ изъ нихъ не знаютѣ; по чему и я не хотѣлъ дополнять въ нее своего собственнаго, или изъ иныхъ книгъ.



## П А Л Т У С Ъ.

Рыба Ледовишаго моря, копорая во множествѣ ловишся около береговъ, при-  
мыкающихъ къ городу Архангельску.  
Въ хорошихъ поварняхъ употребляютъ  
оную сколько можно самую свѣжую.  
Оную подаютъ въ числѣ первыхъ глав-  
ныхъ блюдъ съ соусомъ въ особливо  
соусницѣ, а во второй подачѣ безъ  
соуса.

578.

*Палтусина въ курт-бульенѣ.*

Выбравъ небольшого палтуса, вынь  
изъ него, остерегаясь повредить, жабры  
и внутреннія; сдѣлай прорѣзъ по хреб-  
ту близъ головы и вынь 3 позвоночныхъ  
кости, для того, чшобъ сдѣлался онъ  
гибче и во время варенія не выпра-  
сывался, послѣ чего зашей разрѣзъ  
иглою съ ниткою. Послѣ того налей  
кошелъ полнѣ воды, положи въ нее фунтъ  
соли, 20 листовъ лавровыхъ, горсть  
шмина, большую горсть пепрушки въ-  
шочками, 20 кусшковъ цибули, 10 рѣп-  
чашныхъ луковицъ, изрѣзанныхъ въ лом-  
тики; вари эшо въ продолженіи  $\frac{1}{4}$  часа,  
процѣди попомъ сквозь сито и дай  
ошшояшья. Когда же ошшоялось, по  
положи палтуса въ продолговатую рыб-  
ную кошрюлю, напри ему лимоннымъ

сокомъ брюхо и бока; ежели же лимоннаго сока къ сему не употребляешь, то употреби 2 бушылки молока и вылей на него процѣженной курш-бульенъ; приславъ на огонь и вари, не допуская кипѣть, въ продолженіи часа, или болѣе, соображаясь величинѣ палшуса. Минувъ задесять до отсыланія на столъ вынь палшуса, дай ему ошечь. На блюдъ разсели салфешки, а на нихъ уложи сію рыбу. Выбери нишки, и ежели окажутся на немъ шрецины, закрой оныя листочками пепрушки, обсыпь оными и вокругъ. — Палшусину можно отваривать и въ одной водѣ съ солью. — Осетрину и бѣлужину можно приготовить шѣмъ же образомъ.

579.

*Свѣжая треска.*

Выпопроши шреску и вымой; осоли воду сколько можно круче, ибо рыба сія не можешь принять въ себя соли больше, нежели надобно. Когда разсолъ эшошъ отсшоялся, то опущай нишками голову у шрески, положи ее въ рыбную кошрюлю, налей приготовленнымъ разсолемъ и свари на самомъ слабомъ огнѣ. Ежели рыба эша назначена во вшорую подачу, то подавай оную съ соусомъ смешаннымъ (см. Но 165); когда же въ числѣ жаренаго, то на салфешкѣ, обсы-

навѣ вокругъ листками пепрушки. — Впрочемъ можно оную опваривашь въ курш бульенѣ какъ палтусину.

580.

*Треска соленая по дворецкову.*

По вымоченіи шрески, оскобли и очисти оную; вари въ просхой водѣ; опваря, дай ей очахнушь. Положи въ кострюлю хорошій комъ масла коровьяго, которое разрѣжь въ маленькіе кусочки, прибавь крупнаго перца, немного першаго мушкашнаго одѣха, мѣлно изрубленныхъ пепрушки и цибули; ежели угодно, шо можно шуда же посыпашь немного муки и все вымѣшашь; на шо положи шреску, свъ полною соусною ложкою разсола, въ кошоромъ шреска сберегаешь, буде оный не слишкомъ солонъ; предъ опсыланиемъ на шшолъ пришавъ кострюлю на огонь и вымѣшивай непрешанно, чшобы коровье масло не опсѣло и не сдѣлалось бы какъ масло постное. Когда шреска масломъ напишадась, выложи оную на блюдо, и смоча лимоннымъ сокомъ, подавай.

581.

*Треска соленая по провинціальному.*

Пригошовъ и опвари шреску шѣмъ же образомъ, какъ сказано въ предшедшей шшашѣ. Положи въ кострюлю хорошій комъ масла коровьяго, которое изрѣжь

въ маленькіе кусочки, брось крупнаго перца, немного шершаго мушкатнаго орѣха, мѣлко изрубленныхъ пепрушки и цибули, влей шуда же соусную ложку хорошаго масла Прованскаго, жилицу наружную, обрѣзанную съ половины лимона, ежели угодно, зубокъ чеснока; вымѣшай все и на эшо положи шреску. Предъ опсылаиѣмъ на шолѣ присшавъ на огонь и непресшанно мѣшай; выложи на блюдо и подави сверху соку изъ лимона.

582.

### *Треска по бешамелеву.*

Пригошовъ и свари шреску шѣмъ же образомъ, какъ писано въ предшедшихъ спашьяхъ, дай опечь и выбери изъ ней косши. Положи въ кошрюлю хорошии комъ масла коровьяго, полную шоловую ложку муки, немного соли, крупнаго перца, немного шершаго мушкатнаго орѣха, пепрушки и цибули, перемышыхъ и мѣлко изрубленныхъ; вымѣшай сѣм приправы въ маслѣ, прибавъ спаканѣ смешаны; присшавъ эшошѣ соусъ на огонь, мѣшай непресшанно, пока вскипишѣ; ежели соусъ окажешѣ густѣ, шо прибавъ еще смешаны, выложи на шреску и держи на слабомъ огнѣ, чшобѣ не кипѣло. Подавая на блюдо, выложи шреску горкою и облей соусомъ, въ кошоромъ она варилась.

*Приготовление, называемое хорошая треска.*

Ошваря треску, какъ сказано въ предшедшихъ спашьяхъ, изкроши оную по слоямъ, выбери кости и изкрошенное сложи въ коспрюлю. Въ другую коспрюлю положи немалый кусокъ масла кровьяго, всыпь шоловую ложку муки, прибавь немного соли, крупнаго перца и мушкашнаго орѣха, перемышой и дробно изрубленной пепрушки; влей шуда же 3 чешверти спакана самой свѣжей смешаны; приспавь на огнь и мѣшай непреспанно, пока закипишь. Соусу сему должно бышь погуще предшедшаго. Выложи эшотъ соусъ на треску, вымѣшай и дай ошпынуть. Вокругъ блюда, на кошоромъ подавать на шоль, облѣпи яйцомъ обечайку изъ мякиша бѣлаго хлѣба съ коркою, и въ эту обечайку поклади треску, выведя нѣсколько горкою, и уравний способомъ плашмя ножеваго. Послѣ сего возьми мякиша бѣлаго хлѣба, а ежели угодно, шо немного и сыра Пармскаго и уклади оными треску; далѣе, способомъ небольшого пера, обмакиваемого въ расплопленномъ маслѣ, смачивай мякишъ хлѣбной и еще обсыпь крошками бѣлаго хлѣба и еще смочи масломъ. За  $\frac{1}{4}$  часа предъ ошсыланіемъ

на шолѣ пославъ шреску на шаганѣ надѣ жаромѣ, или пославъ въ печь, чшобѣ пообжарилось румяно. Посылая на шолѣ, сними съ блюда обечайку хлѣбную, слей спекшее изѣ шрески масло, и обложя вокругѣ корками бѣлаго хлѣба, обжаренными въ коровьемѣ маслѣ.

584.

*Крокеты изѣ трески.*

Когда шреска сварена, изрѣжь оную въ жеребейки; положи въ коспрюлю кусокѣ масла коровьяго въ два куриныхѣ яйца величиною, споловую ложку муки крупичатой, по немногу соли, крупнаго перца и шершаго мушкашнаго орѣха, полспакана смешаны; приславъ на огонь и вымѣшивай, пока закипишь: тогда выложи эшотѣ соусѣ на изрѣзанную шреску, вымѣшай и дай оспынушь. Раздѣли шреску на 15 или на 20 кучекѣ и сообщи онымѣ хорошій видѣ и обваляй въ крошкахѣ мякиша бѣлаго хлѣба. Выпусти 4 яйца, приправъ пряносшями, взбей и омочи крокешы эшими яйцами, послѣ чего обваляй ихѣ, или лучше сказашъ облѣпи вшорично въ крошкахѣ хлѣбныхѣ. Предѣ самымѣ ошсыланіемѣ кушанья на шолѣ приславъ на огонь коровьяго масла, и когда разгорячилось, обжаривай въ немѣ крокешы, выложи ихѣ на салфешку, и когда ошekli, скла-

ди на блюдѣ пирамидою и наврой обжа-  
ренною въ маслѣ пепрушкою.

Симъ образомъ можно крокешы при-  
готовлять и изъ другихъ рыбъ, камб-  
шо: осеприны, судова, щуки и проч.

585.

*Камбула въ соусѣ бѣломѣ.*

Камбуль опшвари въ курш-бульенѣ,  
прибави въ него стаканѣ уксуса, и когда  
сварилась, по сбеи слизь и кожу верх-  
нюю съ обоихъ боковъ; оправь, и выло-  
жа на блюдо, облей соусомъ бѣлымъ или  
бланомъ (см. No 154) и посыпь капор-  
сами или изкрошенными корнишонами.

586.

*Камбула съ масломъ чернымъ.*

Опшвари камбуль по сказанному въ  
предшешей статьѣ; обжарь въ коровь-  
емъ маслѣ пепрушки, облади вокругъ  
камбуль и облей масломъ чернымъ (см.  
No 166).

587.

*Н а л и м ы.*

Вычисля хорошаго большаго налима,  
вымой и опшвари въ водѣ съ солью или въ  
курш-бульенѣ, о которомъ писано выше  
(см. палтусъ въ курш-бульенѣ No 578);  
облей соусомъ маслянымъ, кошорый при-  
готовляется такимъ образомъ: присшавъ  
на огонь въ кеспірюмѣ чухонскаго масла,  
и когда разгорячилось, выдавливай въ

него мало по малу соевъ изв одного или двухъ лимоновъ, мѣшая непрестанно ложкою, и когда соединилось, вылей на рыбу. — Эшотв соусъ идешв и кв другимъ опварнымъ рыбама. — Впрочемъ изв налимовъ выходшв опшличная уха, и опшвѣнно способны они для пригошвлена изв нихъ машелаша.

588.

*Пегеная рыба.*

Выпошроша и вымывв рыбв, назначенныхъ кв печенію, спрысни оныхъ солью и перцомъ. На рашнарв положи поненькой слой соломы, а на оную рыбв, и запекай надв слабымъ жаромъ. Испеченную рыбу выложи на блюдо и облей соусомъ Римскимъ (см. Но 104).

589.

*Иныма образомъ.*

Рыбу выпошроши, перемой и сбей св ней чешую, дай ей очахнушв между двухъ салфешокъ. Поклади оную на блюдо, посыпъ солью, перцомъ; прибавъ вѣшочекъ пепрушки, цибули, прибавъ спаканв Прованскаго масла и часшо переворачивай. За часъ предв отсыланіемъ на сполв испеки рыбу на рашнарв, и выложи на блюдо, облей чернымъ масломъ (см. Но 166), посыпъ капорсами, или пуреемъ изв щавеля (см. Но 151).



Симъ способомъ можно приготоуляшь разную рѣчную рыбу, какъ шо: окуней, линей, судаковъ и проч.

590.

### *Угорь морской.*

Ошвари угря въ водѣ съ солью, кореньями пепрушки, или хошя съ правою пепрушечною, и чешырю лиспами лавровыми. Подавай, обливъ его на блюдѣ соусомъ маслянымъ (см. въ спашѣ налимы, Но 587), или соусомъ шемнымъ (см. Но 92), въ кошеромъ распущи въ полъяца куриного величиною кусокъ масла анчоуснаго (см. Но 139), или соусомъ поманомъ (см. Но 119).

Рѣчные или въ прѣсой водѣ живушце угри приготоуляюшя по нижеписанному.

591.

### *Угорь, жареной на вертелѣ.*

Положи угря на горячую плишу и пообпеки его съ наружности; послѣ чего подрѣзавъ кожу у головы, возьми въ руку вѣшошку, охвати угря оною и сосмыгни кожу отъ головы къ хвосту: она чиспо сойдешъ. Облуня такимъ образомъ угря, выпроши онаго, ошрѣжь у него голову и согни его въ кольцо, скрѣпи малымъ ашелешомъ и положи на большую сковороду. Въ кошпрюлю положи кусокъ масла коровьего, моркови, изрѣзанной въ ломшики, луковицъ, шакже

нарѣзанныхъ, пемрушки, лазроватаго листа, шмина и обжарь въ маслѣ. Когда приправы обжарились, смочи ихъ бѣлымъ виномъ, положи соли, перца; вари полчаса и сквозь сито вылей на угря; поставь въ печь; чрезъ 3 четверти часа подвинь большую крышку, сдвинь на оную угря; просунь сквозь него малые ашелешы и способомъ нишовъ привяжи угря къ вертелу, оберни вымазанною Прованскимъ масломъ бумагою и жарь. На блюдо влей соуса пикана (см. No 107), а на него выложи угря.

592.

### Угорь по Татарски.

Очисти и облупи угря по сказанному въ предшедшемъ No, разними въ куски вершковъ шрехъ длиною и положи въ маринадъ такой же, какъ въ шомъ No сказано; но прежде того брось въ маринадъ немного муки, и когда маринадъ сварился, процѣди его на угря, въ другую коспрюлю сложеннаго, свари и оспуди; облупи пошомъ крошками мякиша бѣлаго хлѣба, смочи взбишымъ и приносящими приправленнымъ яйцомъ, обваляй еще въ крошкахъ хлѣбныхъ. Минуть за двадцать предъ опсыманіемъ на шолъ положи куски угря на рашпаръ надъ слабымъ жаромъ. Когда обжарилось, влей на блюдо соуса шомаша, или

пикана (см. Но 118 и 107), а на оной поклади куски угря.

593.

Угорь по пудетову.

Очистя, облупя и выпошроша угря вышеписаннымъ образомъ, разними его въ куски вершковъ двухъ величиною; положи оные въ коспрюлю съ солью, крупнымъ перцомъ, двумя листами лавровыми, вѣточками пепрушки, цибулею, и на эшо вылей бушылку вина бѣлаго; приславъ на огонь. Когда сварилось, вынь куски, оправъ и переложил въ другую коспрюлю. Ошваръ, въ котломъ они варились, процѣди сквозь частое ситцо въ особливую коспрюлю; положи шуда же кусокъ масла коровьяго, 20 малыхъ луковокъ, обваренныхъ въ водѣ, споловую ложку муки крупичашой; вымѣшай, прибавъ грибовъ, пучокъ пепрушки и цибули. Когда луковки проварились, выбери ихъ ложкою и положи къ угрю; увари соусъ, приправъ, ежели недостаешъ вкуса, счерпай жиръ. Ежели соусъ окажешся жидкимъ, по подбей его премо яичными желтками, но кипѣшь послѣ сего не допускай. Наконецъ процѣди соусъ сквозь ситцо на угря и ославъ. Посылая на столъ, уклади блюдо корками бѣлаго хлѣба, обжаренными въ маслѣ; на него куски угря,

покрой луковками, выложи соус, и вокруг обклади вареными раками.

594.

*Семга, приготовление оной такъ называемое синее.*

Выпопроши семгу, брюха у ней не распарывая, вымой и обопри сухо. Въ рыбную коспрюлю влей бушылокъ 8 или 10 вина бѣлаго, положи 7 или 8 морковей, луковицъ, изрѣзанныхъ въ ломпики, 4 гвоздка гвоздики, 6 листовъ лавровыхъ, немного пмина, соли, горсть пепрушки въпочками: попребно, чшобъ эшимъ курш-бульеномъ рыбу совсѣмъ покрыло, въ кошоромъ упаривай ее 2 часа. Оппуская на сшолъ, вынь семгу, дай ей опечь; на блюдо постели салфешку, выложи семгу и обклади вокругъ пепрушкою. Ежели семга пригошвляется во вторую подачу, шо въ коспрюлю положи довольной кусокъ масла коровьяго, 3 споловыхъ ложки муки, полную уполовную ложку курш-бульена, въ кошоромъ варилась семга, ложку блонда шелчьяго (см. No 82); приславъ соусъ на огонь и вымѣшивай, пока закипишъ. Въ это время положи крупнаго перца; вари, пока укипишъ половина; процѣди соусъ сквозь сито въ другую коспрюлю; изкроши въ жеребейки корнишоновъ, 10 анчоусовъ, прибавъ капорсовъ, капуци-

назв, пошолвленных въ уксуѣ: держи на огня, кипѣшь не допуская. и облей эшымъ соусомъ семгу, выложенную на блюдо. — Вмѣсто сего соуса можно употреблять въ ней одно масло анчоусное (см. № 139).

Вышесказаннымъ образомъ варяшъ стерледь въ винѣ Шампанскомъ.

595.

*Семга по Женевски.*

Семгу опвари по сказанному въ предшедшемъ №, но въ винѣ красномъ, съ прибавкою пѣхъ же приправъ и меньше соли. Въ кошрюлю положи кускъ мяса коровьяго, 2 полныхъ соусныхъ ложки муки крупичашой, кошорую вымѣшай съ масломъ; процѣди курш-бульенъ съвозь частое сито, вылей къ маслу, и приславя на огонь, вымѣшивай, пока закипитъ; увари соусъ эшымъ до укипѣнія половины, счерпывая пѣну и жиръ. Облей эшимъ соусомъ семгу, выложенную на блюдо.

596.

*Семга съ калорсами.*

Возьми нѣсколько звѣнъ семги, маринуй ихъ съ Прованскимъ масломъ, пещрушкою, цѣбулей и крупнымъ перцомъ; послѣ того опваривай, и ежели звѣны шолшты, то потребно для сего часъ времени. Выложя звѣны на блюдо, облей ихъ соусомъ маслянымъ и усыпь калорсами.

Объ составленіи соуса маслянаго смотри выше, въ спашьѣ налимы (№ 587).

597.

*Крокеты изъ семги.*

Семгу опвари въ курт бульенѣ; и когда ошпыла, по пригошвяляй изъ ней крокешы шѣмъ же самымъ образомъ, какъ писано было выше (см. крокешы изъ прески (№ 584), и употреби къ нимъ шощъ же самой соусъ съ смешаною.

598.

*Семга, приготовляемая какъ блюдо, называемое хорошая треска.*

Семгу опвари шѣмъ же образомъ, какъ оказано въ предшедшемъ №, а впрочемъ поступи по предписанному пригошвлению, хорошая преска называемому (см. № 583).

599.

*Семга по Мейонезову.*

Опваря зѣвно семги, можно подавашь оное цѣлое, или въ куски разнявъ; выложи оную на блюдо и облей холоднымъ соусомъ Мейонезовымъ (см. въ опредѣленіи о домовыхъ пищахъ, спашью цыцляпа по Мейонезову, (№ 163). Въ соусъ эщощъ надобно подбавляшь студени, чщощъ онъ сѣлъ. Подавай, украся блюдо корками бѣлаго хлѣба, капорсами и корнишонами.

600.

*Семга въ салатѣ.*

Когда семга ошварена, разними оную въ куски и облей на блюдѣ соусомъ салатнымъ, кошорый сосщавляется щажимъ образомъ: въ кошпрюлю положи 4 споловыхъ ложки хорошаго уксуса, 2 ложки разогрѣшой спудени, 10 ложекъ масла Прованснаго, соли, крупнаго перца равнгошовъ изрубленныхъ; пообжарь семгу въ эшомъ соусѣ и, выложи на блюдо, вылей на нее соусъ; прибавь сердцевинокъ лакпуковыхъ, разрѣзаныхъ на чешверо; укрась салатъ обжаренными корками бблаго хлѣба, корнишонами, капорсами и анчоусами.

601.

*Лосось въ курт-бульенѣ.*

Выпошроша лосося, не распарывая у него брюха, вымой и вышри; голову у него опушай нипками и положи его въ рыбчюю кошпрюлю; прибавь шуда же луковецъ, изрѣзаныхъ въ ломпики, 4 гвоздка гвоздики, 4 лиспа лавровыхъ, нѣсколькo въшочекъ шмина, горсть въшочками пепрушки, соли; вылей на эшо 6 бушылокъ вина бблаго, упаривай на огнѣ въ продолженіи часа, или больше, ежели лосось шолстѣ. Подавай на блюдѣ на разоспланной салфешкѣ, кругомъ обсыпь лиспками пепрушки; смочи ви-

номъ краснымъ, сырени немного солю, чшобъ можно было облишь опваромъ, процѣженнымъ сквозь сито. — Лосося впрочемъ можно пригошвляшь, какъ сказано выше о семгѣ по Женевски (см. Но 598), и всѣми другими способами, кошорыми пригошвляющъ семгу (см. выше).

602.

*Лососинья филейки обжаренныя.*

Опними у лося филейныя части (мякоть, по обѣ стороны хребешной кости находящуюся), слупи съ оныхъ кожу и изрѣжь оныя въ полоски равной величины и толщины; уложи ихъ на сковороду, пересыпь перемышою и мѣлко изрубленною пепрушкою, солю, крупнымъ перцомъ и шершымъ мушкашнымъ орѣхомъ; взогрѣй кусокъ масла коровьяго и облей онымъ филейки. Предъ опсыланіемъ къ сполу приславъ сковороду на огонь сильной, и когда филейки прожарились съ одной стороны, шо обороти ихъ на другую, послѣ чего не держи ихъ на огнѣ долго. Выложи ихъ на блюдо мирошномъ; ошашокъ поклади въ средину и облей соусомъ Ипаліанскимъ (см. Прибавленіе въ концѣ сей книги).

603.

*С и г и н а б л ю д ѣ .*

Очисти, выпшроши, перемой сиговѣ



и выпри до суха, а пошомъ сдѣлай над-  
рѣзы по обѣ стороны спинковъ. Распу-  
сни на блюдѣ масла коровьяго, посыпъ  
мѣлко изрубленными пепрушкою и ша-  
лопомъ, солью, перцомъ. немного муш-  
кашнымъ испернымъ орѣхомъ; вылей  
на это спаканъ хорошаго бѣлаго вина;  
поклади на это сиговъ, усыпъ крошка-  
ми мякиша бѣлаго хлѣба, которыхъ смо-  
чи масломъ коровымъ. За  $\frac{1}{4}$  часа предъ  
отсыланіемъ на столъ поставъ блюдо  
въ печь, чшобъ зарумянилось и про-  
цеклось.

604.

*Филейки сиговъ обжаренныя.*

Снявъ филейки съ сиговъ, слупи съ  
нихъ кожу, оправъ и уклади на скво-  
родѣ, посыпъ вымышою и мѣлко изруб-  
ленною пепрушкою, солью, крупнымъ  
перцомъ; взогрѣй масла коровьяго и  
облей онымъ филейки. Предъ отсылані-  
емъ къ столу приснавъ сковороду на  
огонь, и когда съ одной стороны фи-  
лейки прожарилсь, по обороти ихъ  
на другую: онѣ поспѣвають въ нѣсколь-  
ко минутъ. Выложи ихъ на блюдо, облей  
соусомъ Италіанскимъ (см. въ Прибавл.  
въ концѣ книги) и лимоннымъ сокомъ.

605.

*Филейки сиговъ инымъ образомъ.*

Изжарь 8 или 10 сиговъ, и когда ошпы-

ли, шо положи ихъ на рашпарѣ надѣ самымѣ слабымѣ огнемѣ, не для подсушиванія, но только чшообѣ опмягли и удобнѣе было слупишь съ нихъ кожу. Сдѣлавъ эшо, вынь филейныя частыи и изрѣжь въ куски чешвероугольно-продолговашыя и уклади ихъ порядочно въ форму или на блюдо. Если назначишь укладывать ихъ въ форму, шо обмачивай куски въ соусѣ Мейонезовѣ (см. въ ошдѣленіи о домовыхъ пшицахъ, сшашью цыпляша по Мейонезову, No 63) и укладывай, пока форма будешъ наполнена. Взогрѣй соусъ и онымѣ дополни форму; поставъ оную на ледѣ или въ холодное мѣсто, чшообѣ соусъ засшылъ. За часъ предѣ оппусканіемѣ кушанья выпрокинь изъ формы на блюдо, укрась корками хлѣба, корнишонами, анчоусами и проч.; когда же куски выкладываютъ на блюдо, шо упомянутымѣ соусомѣ облей ихъ сверха и укрась разными приборами.

606.

### *Филейки сеговѣ салатомѣ.*

Ошними и разрѣжь филейки по сказанному въ предшедшемѣ No, положи въ кострею. Послѣ шого сдѣлай приправу изъ четырехъ шоловыхъ ложекѣ хорошаго укуса, двухъ ложекѣ разогрѣшой спудени, десяти ложекѣ масла Прованскаго, равнгошовѣ мѣлко изрубленныхъ,

съ прибавкою соли и перца; вымѣшай все и вылей на филейки и обжарь ихъ въ сей приправѣ. Выложи куски на блюдо, облей соусомъ изъ шой же кострюли. Вокругъ обложи лакшукомъ, разрѣзавъ коченки онаго на чешверо, и укрась это блюдо корнишонами, капорсами, анчоусами, корками хлѣбными и проч.

607.

*Филейки сиговѣ въ студени.*

Приготовь филейки тѣмъ же образомъ, какъ сказано во вѣпоромъ No выше сего, и ежели нѣшъ студени рыбной, то употреби аспикъ (см No 79); спарайся, чшобъ всѣ куски были равны. Въ форму влей разогрѣшаго аспика и дай оному заспышь; прежде, нежели покладешъ куски сига, укрась эту студень разными приборами; послѣ уклади куски и дополни форму распопленнымъ аспикомъ, но давъ оному охолодѣшь; поставь на ледъ, чшобъ студень сѣла. Опуская на сполъ, выпрокинь студень изъ формы на блюдо, опуская оную на минушу въ горячую воду, чшобъ чистю вышла.

608.

*Сиги жареныя.*

Обрѣжъ у сиговъ головы и хвосты, выношроши, вымой и уклади на сковороду; пересыпь немного перемышою

и изрубленною пепрушкою , шакже цибулею ; спрысни солю , крупнымъ перцомъ и шершымъ мушкашнымъ орѣхомъ ; взогрѣй коровьяго масла и облей онымъ рыбѣ. Предъ опсыланиемъ къ сполу приславъ сковороду на сильной огонь , переворачивай рыбѣ , чшобѣ не припеклись къ сковородѣ. Когда изжарились , выложи рыбѣ на блюдо и облей соусомъ Ишаліанскимъ (см. въ концѣ сей книги Прибавленіе). Сіи пригошвленія можно дѣлать и изъ другихъ разныхъ рыбѣ.

609.

### *Ряпуха на блюдѣ.*

Ряпуху очисти и выпопроши. На блюдѣ распусты коровьяго масла , пошри по оному на шерочкѣ мушкашнаго орѣха , уклади ряпуху на блюдо , положи разныхъ приправѣ , облей спаканомъ вина бѣлаго или хошя воды , засыпь рыбу крошками бѣлаго хлѣба и пошавъ въ печь , чшобы зажарилась румяно.

610.

### *Ерши въ доброй водѣ.*

Ершей очисти и выпопроши , взнижи ихъ 10 или болѣе на ашелетѣ , пропусти оной въ глаза ; положи на глубокое блюдо , налей на нихъ доброй воды , кошорая значитѣ простую осоленую воду ; брось на нихъ немного листовѣ пепрушки , и приславъ блюдо на шреножникѣ ,

дай имъ нѣсколько разъ вскипѣть. Вареніе это должно начинатьъ за  $\frac{1}{4}$  часа предъ опусканіемъ на столъ. Выложи ихъ на другое блюдо, и посыпавъ петрушкою, отсылай горячихъ.

611.

*Окунь съ соусомъ дворцоваго.*

Три большихъ окуня могутъ составить порядочное блюдо. Очисти отъ чешуи и иглъ спинныхъ, выпотроши оныхъ въ скважину, находящуюся подъ брюхомъ, прибавя оной немного концомъ ножа; послѣ сего разрѣжь окуней по спинѣ, оботри полотенцемъ, расплашай и уложи на каменномъ блюдѣ, посыпь солью, крупнымъ перцомъ, положи въшпечекъ петрушки, перьевъ цибули, облей Прованскимъ масломъ. За полчаса предъ отсыланіемъ на столъ положи окуней на рашпаръ, надъ слабымъ жаромъ, и во время обжариванія ихъ переворачивай. Подавая на столъ, положи окуней на блюдо и облей соусомъ дворцоваго холоднымъ (см. № 124), или положи въ кастрюлю кусокъ масла коровьяго, полную столовую ложку муки, мѣлко изрубленныхъ петрушки и цибули, соли, перцу, и вымѣшай сіи приправы съ масломъ; прибавь полшпакана воды, сока лимоннаго, приславъ на огонь и вы-

мѣшивай непрестанно ; и какъ скоро закипитъ, опшѣдай, ешъли вкусъ; приправь, ежели нужно и вылей на окуней.

612.

### *Филейки окуневья обжаренныя.*

Сними съ окуней филейки цѣльныя, и подпуская ножъ, слупи съ нихъ кожу, оправь ихъ, уклади на сковороду; посыпь солью, крупнымъ перцомъ, мѣлко изрубленными пешрушкою и цибулею. Взогрѣй довольный комъ масла коровьяго и вылей на филейки. Предъ опшыланіемъ къ сполу приславь на огонь, переворачивай часто изъ опасенія, чшобъ филейки къ сковородѣ не припеклись. Когда филейки съ одной стороны прожарились, по перевероти на другую, ошерегаясь, чшобъ при шомъ ихъ не переломишь. Когда же поспѣли, по выложи ихъ на блюдо; а въ кюспрюлю положи кусокъ масла коровьяго, полную соусную ложку соуса бархашисшаго (см. Но 95), 3 ячныхъ желшка, сокъ изъ двухъ лимоновъ, соли, крупнаго перца, равнгошовъ мѣлко изрубленныхъ; приславь на огонь и вымѣшивай непрестанно, пока соусъ сгустится; не дускай однако кипѣшь, ибо опъ шого онъ свернешся; приправь солью, ежели по нужно, и вылей на филейки. Къ се-

му можно употреблять и другіе соусы, какъ по Италіанской (см. въ Прибавленіи), соусъ помашъ (см. No 118), соусъ масляной (см. выше въ семъ же ошдѣленіи спашью налимы, No 587).

613.

*Сельди жаренныя на рашпарѣ.*

Очисти и выпотроши сельдей, обопри ихъ сухо, спрысни солью, перцомъ, и выложи на блюдо, облей Прованскимъ масломъ. За  $\frac{1}{4}$  часа предъ ошсыланіемъ къ сполу положи сельдей на рашпарѣ, надъ сильнымъ жаромъ, и часто переворачивай съ бока на бока. Когда изжарились, выложи ихъ на блюдо. Сдѣлай соусъ масляной (см. No 587), въ кошорой положи полную споловую ложку горчицы и подавай къ сельдымъ; можно же къ нимъ подавашъ пуре изъ фазолей (см. No 153), или соусъ помашъ (см. No 118),

Такимъ же образомъ пригошовляющъ селяву, шамою и другихъ подобныхъ рыбъ.

614.

*Судакъ отварной или въ доброй водѣ.*

Очисти судака, выпотроши и выспри мокрымъ полотенцомъ, опними у онаго голову по самой первой позвонокъ и укорошай хвоста; положи въ кошрюлю, прибавь кореньевъ пшпрушки, или лисшь-

евъ, 3 кусочка цибули, лавроваго листа, соли, и наливъ водою, вари на маломъ огнѣ поболье  $\frac{1}{4}$  часа, послѣ шого выложи на блюдо. Въ коспрюлю опшей немного ошвару, въ кошоромъ судака варился, или шакъ называемой опш поваровъ доброй воды; положи въ нее лисшьева пшпрушки, увари и выложи подъ судака.

615.

*Судакъ пегеной на рашпарѣ.*

Очисти и выпопроша судака обыкновеннымъ образомъ, надрѣжь по спинкѣ съ обѣихъ сторонъ, положи на блюдо, сырни солью, крупнымъ перцомъ и облей Прованскимъ масломъ, чшобъ понапишался. За полчаса предъ опсылаиёмъ на столъ положи его на рашпарѣ надъ умѣреннымъ жаромъ. Когда опспѣлъ, выложи его на блюдо, облей соусомъ маслянымъ (см. Но 587) и усыпь сверху капорсами. Соусъ шомашъ (см. Но 118) шакже къ сему упошребить можно.

616.

*Филейки судаты обжареныя.*

Филейки пригошовъ шѣмъ же образомъ, какъ выше сказано обѣ окуневыхъ филейкахъ (см. Но 612), и обжарь съ шѣми же въ спашѣ шой показанными приправами; выложи на блюдо и облей соусомъ Римскимъ (см. Но 104).



6.7.

*Попьеты изъ филеекъ судагьихъ.*

Филейки пригошовъ обыкновеннымъ образомъ и оправъ; на внутреннюю ихъ сторону наложи рыбьяго фарша, и каждую филейку закашай въ шрубку, чшобъ сдѣлалась сходною съ боченкомъ. На блюдо наложи шого же фарша, а филейки уклади вокругъ къ краямъ блюда и на срединѣ. Послѣ шого накрой ломшиками вѣшчиннаго сала, или вдвое сложенною, вымазанною коровьимъ масломъ бумагою и поставъ въ печь: получаса времени довольно для запеченія. Подавая на шомъ, облей филейки соусомъ Римскимъ (см. Но 104).

6.8.

*Кенель изъ мякоти судагьей.*

Эшомъ кенель или фаршъ изъ судака дѣлается шѣмъ же самымъ образомъ, какъ изъ пшичьаго бѣлаго мяса, кромѣ шого, что въ него должно подбавляшь двухъ или шрехъ анчоусовъ (см. въ ошдѣленіяхъ о дичинѣ и о домовыхъ пшицахъ, кенель, Но 524).

6.9.

*Шерешперъ по Италіански.*

Очися и выпошроша одного или двухъ шерешперовъ, ошвари еъ водѣ съ солью и пешрушкою. или въ курш бульенѣ; выложи на блюдо и облей соусомъ

Римскимъ (см. Но 104), подбихимъ однимъ личнымъ желткомъ.

620.

*Шерешлеры легеные съ соусомъ капорсовымъ.*

По обыкновенному очисти и выпопроша ихъ, надрѣжь по обѣ стороны спинковъ, спрысни солью, крупнымъ перцомъ и облей масломъ Прованскимъ. За полчаса предъ отсыланіемъ на столъ положи ихъ на рашпаръ надъ умѣреннымъ жаромъ. Когда посидѣли, выложи ихъ на блюдо, облей соусомъ маслянымъ (см. налимъ Но 587) и усыпь капорсами. Обливать ихъ можно и соусомъ Испанскимъ (см. Но 94), съ подбавкою куска масла анчоуснаго (см. Но 139) въ поляйца куринаго величиною.

621.

*Сазанъ по Италіански.*

Сазана очисти, выпопроша и вымывъ, положи въ рыбную кострюлю съ нѣсколькими луковичами, въ ломшики изрѣзанными, пепрушкою, двумя лавровыми листьями, двумя гвоздками гвоздики, солью, крупнымъ перцомъ и одною бушылкою или больше вина бѣлаго, чщобъ рыбу покрыло; упаривай на небольшомъ огнѣ около получаса; послѣ того вынь, дай опечь и положи на блюдо, подливъ

подъ него соуса Ишаміанскаго (см. въ окончанію книги въ Прибавленіи).

622.

*Щука въ курт-бульенѣ.*

Выпопроши щуку въ опвершіе, находящееся у ней подъ брюхомъ, а всего брюха не распарывая; голову опушай нпшками, влей на нее курш-бульена (см. палшусъ, Но 578) и упаривай часъ, или и больше, ежели щука шолса. Оппуская къ сполу, вынь щуку, дай ей опечь, выложи на разоспланную на блюдѣ салфешку, кругомъ усыпь пешрушкою, и завернувъ оспашками салфешки, опсылай.

623.

*Щука съ соусомъ Португальскимъ.*

Ошвари щуку въ курт-бульенѣ по сказанному въ предшедшей спашѣ; послѣ шого облупи прилѣжно съ ней кожу съ щелухою, выложи горячую на блюдо и облей соусомъ Португальскимъ (см. Но 109). Прилично же къ ней упошреблять соусъ масляной (см. налимы Но 587), шакже соусы Индѣйской (см. Но 112) и шомашъ (см. Но 118).

624.

*Щука по Нѣмецки.*

Небольшихъ выпошрошенныхъ щукъ и очищенныхъ опъ чешуи или щелухи, разними въ звѣны, положи въ кошрюлю

сѣнѣсколькими въ ломпики изрѣзанными луковицами, въшочками пещрушки, шре-мя кусочками цибули, двумя гвоздками гвоздики, двумя лавровыми листьями, солью, крупнымъ перцомъ и бушлыкою вина бѣлаго; упаривай на небольшемъ огнѣ полчаса тогда вынь, очистишь ос-пашки чешуи, обрѣжь перья, и послѣ того звѣны переложи въ другую косп-рюлю. Курш-бульенъ (см. палшусъ No 578) процѣди сквозь сито, вылей на звѣны и пославъ коспрюлю на горячую золу. Когда опсылашь къ сполу, выбери звѣны, дай имъ опечь и выложи на блюдо. Въ коспрюлю иную положи не-малый кусокъ масла коровьяго, всыпь споловую ложку муки, посыпь крупнаго перца, шершаго мушкаша; влей полша-кана курш-бульена, приславъ на огонь и мѣшай, пока закипишь; снявъ съ огня, подбей соусъ двумя яичными желтками, вымѣшай, и процѣдя сквозь сито, облей эшимъ соусомъ рыбу.

625.

*Щуцы филейки обжаренныя.*

Обери филейки съ шрехъ средняго ро-ста щукъ, разрѣжь въ куски продолго-вашо-четвероугольные, спараясь, чшобъ всѣ они были одинакой величины, и уклади на сковороду; посыпь мѣлко из-рубленными пещрушкою и цибулею, не-

много шершымъ мушкашемъ , солью и крупнымъ перцомъ ; взогрѣй масла коровяго и вылей на филейки. Предъ опусканіемъ къ столу приславъ на огонь, и когда масло закипѣло, перевероши куски на другую сторону. Въ нѣсколько минушъ сія снѣдь поспѣваетъ. Наклони сковороду , а филейки сдвинь ложною вверхъ, чшобъ масло ошело. Выклади филейки на блюдо и облей соусомъ Ишаланскимъ (см. Прибавленіе въ концѣ книги).

626.

*Карль въ синемъ приготовленіи.*

Карня выпошроши , сдѣлавъ малой разрѣзъ , и прилѣжно очисъь съ него слизъ ; положи карня въ коспрюлю и вари въ двухъ бушылкахъ краснаго вина, которое выложи на него кипящее шавъ, чшобъ его всего виномъ покрыло ; положи шуда же 7 или 8 луковицъ, изрѣзанныхъ въ ломшики, 4 моркови, горспъ пепрушки , 6 листовъ лавровыхъ , въшочку шмина, 3 гвоздка гвоздики, соли и перца; упаривай въ продолженіи цѣлаго часа, или больше , ежели карпъ великъ; послѣ , снявъ съ огня , дай остынушъ. Разшели салфешку на блюдѣ, выложи на нее карня и обсыпъ вокругъ пепрушкою.

627.

*Карль въ курт-бульенѣ.*

Пригошовъ карня шѣмъ же образомъ,

какъ сказано въ предшедшей спашьѣ, но вмѣсто вина вари его въ уксуѣ; сдѣлай курш-бульенъ и взлей онаго немного на карпя, выложеннаго на блюдо.

628.

*Карль пегеной съ соусомъ капорскимъ.*

Очисти карпя отъ шелухи и выпроши роша, надрѣжь по обѣимъ сторонамъ спинки и положи на блюдо; посыпь пш-рушкою, цибулею, солью, перцомъ и облей Прованскимъ масломъ. За часъ предъ отсыланіемъ на столъ положи его на рашпаръ надъ слабымъ жаромъ. Когда испекся, облей его на блюдѣ соусомъ капорсовымъ.

629.

*Карль по Шамбордову.*

Очисти и выпроши карпя, остерегаясь повредить на немъ кожу; начини его молоками, и съ одной стороны очень поверхностно нащипуй дробнымъ шпекомъ отъ жабры до хвоста; положи его въ кострюлю, налей бѣлымъ виномъ, прибавь соли, перца, лисковъ пш-рушки, 6 лисковъ лаговыхъ, шмина, луковицъ изрѣзанныхъ въ ломшики, 3 гвоздка гвоздики; голову ему накрой ломшиками сала вѣщиннаго; поставь кострюлю на жаръ, и наложь поваренной лисъ на нее, насыпь на него жара и упаривай въ продолженіи часа. Отсы-

дая къ столу, вынь карпя, дай ему опечь, выложи на блюдо, вокругъ его обклади кенелей карпыхъ, или маленькихъ жареныхъ голубяшъ, шелячьяго сладкаго мяса гласированнаго, раковъ, печенокъ пшичьихъ, шрюфелей, пѣшущьихъ гребней и почекъ и тому подобнаго. Ежели сокъ изъ кострюли, въ кошорой варился карпъ, не слишкомъ солонъ, то процѣдя, влей онаго въ кострюлю 2 уполовныхъ ложки и 2 шакихъ же ложки соуса Испанскаго (см. No 94); увари, пока укипишъ половина; положи въ эшо упомянушыя приборы и выложи ихъ на блюдо около карпя.

630.

*Кенели изъ карпя.*

Обери съ карпя шѣло, пригошовъ изъ него кенели шѣмъ же образомъ, какъ сказано въ ошдѣленіи о дичинѣ (см. кенели изъ молодатаго зайца, No 446), кромѣ того, что въ эшотъ фаршъ должно прибавишъ одного или двухъ анчоусовъ.

631.

*Карль по Нѣмецки.*

Разними карпя въ звѣны, вымывъ онаго прежде, но не выпошрашивая и не вырѣзывая у него жабрей, вынь же только большую кишку; поклади звѣны въ кострюлю съ солью, крупнымъ перцомъ, повареннымъ сбишнемъ, ломшиками лу-

новицѣ, одною или двумя бушылками пива, чшобѣ рыбу сію совсѣмѣ покрыло, и приславъ коспрюлю на сильной огонь; уваривай, пока пива останешся не болѣе спакана. Подавай карпя сѣ эшимѣ ошваромѣ, ничемѣ онаго не подбивая.

632.

*Карль тиненой.*

Возьми карпя сѣ молоками, кошораго ошелуши и выпопроши, чшобѣ вынущѣ молоки, кои положи вѣ воду, чшобѣ вымочишь; ошрѣжѣ голову и хвостѣ, кошорые сбереги; слупи сѣ карпя кожу, обери все шѣло и пропри сквозѣ фаршевое сипцо. Сдѣлай панадѣ изѣ мякиша бѣлаго мягкаго хлѣба на молокоѣ, кошорый выпаривай на огнѣ, расширяя деревянною ложкою; снявѣ сѣ огня, положи вѣ него 2 личныхѣ желшка и сощаніемѣ вымѣшай. Когда эшошѣ панадѣ ошылѣ, исполки его вѣ игошѣ и пропри сквозѣ сипшо шѣмѣ же образомѣ, какѣ и шѣло карпье. Возьми послѣ сего цо равной долѣ панаду, фарша карпева и чухонскаго масла; смѣшай ихѣ и перешолки, чшобѣ соединились. Сдѣлавѣ эшо, выпусти шуда же 2 яйца цѣлыхѣ и ошѣ двухѣ шолько желшки; положи соли, перца, повареннаго сбишня, или вмѣсто послѣдняго шерпаго мушкаша и еще вымѣшай. Ежели угодно, цо мож-



но къ сему прибавишь поваренныхъ приправъ, изрубленныхъ и въ коровьемъ маслѣ обжаренныхъ (пепрушки, шалоша и печерицъ); вынь фаршъ изъ иготи. Сдѣлай лепешку изъ здобнаго шѣста, или возьми ломощь тонкой хлѣба, намазаннаго масломъ коровьимъ, и обрѣзаннаго формою карпя, положи въ глубокое блюдо, наложи слой фарша, на него уклади молоки и нѣсколько печерицъ, очищенныхъ и обжаренныхъ въ маслѣ; съ концовъ приспавъ голову и перья хвостовыя, укрѣпя такъ, чтобы держались, а фаршемъ закрышы не были. Еще наложи фарша и сладъ плаштемъ ножевымъ, обмачиваемымъ во взбищомъ яичномъ бѣлкѣ; фарша наложишь должно сколько, чтобы лепешекъ или ломшей совсѣмъ было не видно, и справъ такъ, чтобы наложенной фаршъ получилъ видъ настоящаго карпя. Ежели угодно, то можно означишь на немъ и чешую, взгнешая слегка кончикъ чайной ложечки, начавъ отъ хвоста до головы. Равнымъ образомъ можно оставишь его гладкаго, или усыпашъ крошками мякиша бѣлаго хлѣба. Для запеченія надлежишь поспавишь въ печь, или между двухъ огней, но выпекашь исподволь: одного часа времени для сего довольно. Подавай съ соусомъ, слегка подбичымъ

желтками, Испанскимъ , или Римскимъ (см. Но 94 и 104).

633.

*Карль праженой.*

Ощелуши и выпощроши карпя , расплашай онаго по спинѣ , разрѣзавъ по поламъ и голову , шакъ , чшобы онѣ держался на одной шолько брюшинѣ ; расплющъ обухомъ ножа , ударяя по костямъ позвоночнымъ ; обвалай его въ мукѣ , равно и молоки или икру его , и обжаривай въ разгоряченномъ коровьемъ маслѣ ,

Всѣхъ рѣчныхъ рыбѣ , когда онѣ довольно толсты , для жаренія расплашывающъ и обваливающъ въ мукѣ .

634.

*Мателотъ по флотски.*

Для сосшавленія хорошаго мателота употребляющъ карпей , угрей , щукѣ и налимовѣ . Рыбу , ощелуша и выпощроша , разними въ звѣны , положи въ кострюлю съ маленькими луковками , обжаренными въ маслѣ , двумя лисшами лавровыми , пучкомъ пепрушки и цибули , печерицами , или иными грибами , малымъ количествомъ шмина , повареннаго сбишья , соли и перца ; налей краснаго вина шолько , чшобъ рыбу всю покрыва , и присшавъ на сильной огонь . Когда вина укипѣла шрешья доля , шо возьми

хорошій комб масла коровьяго , положи кб нему двѣ споловыхѣ ложки муки крупичашой, перемни , чшобы соединились, и бросай, ощипывая малые комочки, вѣ машелашѣ ; вымѣшай гораздо, чшобѣ масло и мука доспавили соусу связь. Выклади рыбу на блюдо, кошорое обложи обжаренными вѣ маслѣ корками бѣлаго хлѣба и облей сверху соусомѣ.

635.

*Мателотѣ инымѣ образомѣ.*

Рыбу пригошовѣ шѣмѣ же самымѣ образомѣ, какѣ сказано вѣ предшедшей спашѣѣ, положи оную вѣ кошпрюлю сѣ прибавкою соли, перца , двухѣ листовѣ лавровыхѣ, шмина, нѣсколькихѣ ломшей луковицѣ, пешрушки и цибули , двухѣ гвоздковѣ гвоздики, вина бѣлаго сполько, чшобѣ рыбу покрыло , и приспавѣ на сильной огонь. Когда рыба сварилась , шо ошварѣ процѣди сквозѣ часшое сшшо. Рыбу переложѣ вѣ другую кошпрюлю ; очисти 30 или 40 малыхѣ луковокѣ , ошобравѣ ихѣ одинакой величины ; обжарѣ ихѣ вѣ маслѣ коровьемѣ, пока по блѣкнушѣ ; ошкинь ихѣ на сшшо, чшобѣ ошекли. Сдѣлай подпалку, соразмѣрную машелашу, разведѣ оную процѣженнымѣ ошваромѣ, положи шуда же грибы и луковки, увари соусѣ, пока укипишѣ онаго шрешья доля, счерпай жирѣ. Когда лукѣ

проварился, шо проскваженною ложкою вычерпай его, шакже грибы, и поклади кѣ рыбѣ, а попомѣ вылей на нихѣ сквозь ситцо и соусѣ; до опшусканія кѣ сполу держи косіпрулю на горячей золѣ. Посылая на сполѣ, выложи машелощѣ на блюдо, обложи корками бѣлаго хлѣба, обжареннаго вѣ маслѣ коровьемѣ, а вокругѣ вареными раками.

636.

*Мателотѣ двѣвцїй.*

Ошвари назначенную вѣ машелощѣ рыбу вѣ бѣломѣ винѣ, какѣ сказано вѣ предшедшей сѣпашѣ; обжарь луковокѣ вѣ коровьемѣ маслѣ; всыпь 2 ложки муки крупичашой, вымѣшай сѣ масломѣ и лукомѣ, слей вино, вѣ кошоромѣ вариласть рыба и процѣди сквозь ситцо на лукѣ; вари, пока укипишь шрешья доля; счерпай жирѣ и приправь, ежели недоспаешѣ вкуса. Лукѣ выбери способомѣ проскваженной ложки, шакже и грибы, ежели оные были положены, и поклади кѣ рыбѣ. Когда соусѣ онажешся жидкимѣ, шо увари еще; подбей его пшью или больше, сколько надобно, личными желшками. Подбишой соусѣ процѣди и выложи на рыбу. Опшуская на сполѣ, выложи машелощѣ на блюдо, вокругѣ обложи корками бѣлаго хлѣба, обжаренными вѣ маслѣ коровьемѣ, и гарнируй вареными раками.

637.

*Линь по Пульетову.*

Положи линей на нѣсколько минушъ въ горячую, почши кипящую воду; вынувъ изъ оной, сбей съ нихъ слизь и чешую; разними въ куски и вымачивай въ холодной водѣ. Въ коспрюлѣ взогрѣй коровьяго масла, положи шуда же и куски линей и обжарь; всыпь къ нимъ споловую ложку муки и вымѣшай, накаши бушылкою вина бѣлаго, прибавь соли, крупнаго перца, 1 листъ лавровой, пучокъ пепрушки и цибули, малыхъ луковокъ, грибовъ; вари эшо рагу на сильномъ огнѣ; давъ вскипѣшь до нѣсколько разъ, подбей према яичными желтками, вынь лавровой листъ и пучокъ, присоли, ежели надобно.

638.

*Мушели по Пульетову.*

Эшо малаго рода рѣчныя раковины, кошорыхъ упошребляюшъ въ сибѣ подобно усшерсамъ. — Очистя черепки сихъ раковинъ и обмывъ, приспавъ сухія въ коспрюлѣ на огонь. По мѣрѣ того, какъ раковины расшворяюшся, вылушчивай изъ нихъ мясо и клади въ другую коспрюлю; воду, вышекшую изъ нихъ, процѣди сквозь ситцо на вылущенное мясо. Послѣ того положи въ коспрюлю кусокъ масла коровьяго, из-

рубленной цибули, обжаренной въ маслѣ коровьемѣ; прибавь пепрушки, также слегка въ маслѣ обжаренной, и полную споловую ложку муки крупичашой и вымѣшай съ масломѣ; смочи сіи приправы водою, извѣ раковинѣ вышекшею, и посыпь немного перца и шершаго мушкашнаго орѣха; дай сему соусу вскипѣшь нѣсколько разѣ, подбей двумя или тремя яичными желтками, соображаясь количеству раковинѣ; держи на горячей золѣ, не допуская кипѣшь, послѣ шого, какѣ соусѣ эшопѣ на мушели уже будешѣ выложенѣ. Посылая на сполѣ, приправь лимоннымѣ сокомѣ и выложи на блюдо.

639. -

### Уштерсы въ терелкахѣ.

Ушперсовѣ взломи, сколупи ихѣ мясо и положи оное безѣ черепковѣ въ кощрюлю, съ одною ихѣ водою, дай имѣ пошвердѣшь на огнѣ, но кипѣшь не допускай. Приготовь приправѣ шѣмѣ образомѣ, какѣ для кошелешовѣ въ бумажкахѣ, какѣ-то шалоша, пепрушки, пепчерицѣ, сала вепчиннаго ишпершаго, масла Прованскаго и коровьяго, съ прибавкою повареннаго сбишня (см. Но 158). Перемѣшай ушприцѣ съ эшими приправами и расклади въ черепки вычищенныя; сверху посыпь крошками мяниша бѣлаго хлѣба, посшавь послѣ шого

на рашпарѣ надѣ сильнымъ жаромъ, и сверху ихъ накрой глубокою сковородою, чшобѣ крошки позарумянились.

640.

*Р а к и.*

Раковѣ, перемывъ, положи въ коспрюлю сѣ солью, перцомъ, двумя лисшами лавровыми, луковицами, изрѣзанными въ ломпики, петрушкою вѣшочками, изкрошеною цибулею. бушылкою вина бѣлаго, или хошя водою, смѣшанною сѣ уксусомъ. Присшавъ коспрюлю на сильной огонь; вари, временемъ коспрюлю вспряхивая. Когда раки варились въ продолженіи  $\frac{1}{4}$  часа, шо сними ихъ сѣ огня и оставъ въ ихъ ошварѣ. Ошсылая на столѣ, должно ихъ еще взваришь, чшобы подашь горячихъ.

641.

*Раки сѣ сметаною.*

Обломай у раковѣ ножки и лузгу хвостовую; обрѣжъ концы головѣ и клешней, а пошомъ сложи въ коспрюлю. Въ другую коспрюлю положи смешаны, посыпъ въ нее шершаго мушкашнаго орѣха, взогрѣй, выложи на раковѣ и поунаръ на слабомъ огнѣ.

КОНЕЦЪ ВТОРОЙ ЧАСТИ.

---