

Н О В А Я
П О В А Р Е Н Н А Я К Н И Г А
~~Д Л Я В С Ъ Х Ъ С О С Т О Я Н И Й .~~
Ч А С Т Ъ Т Р Е Т И Я .



90
1855

ПОВАРЬ КРОРОЛЕВСКІЙ

ИЛИ

НОВАЯ ПОВАРНЯ,

ПРИСПѢШНАЯ И КАНДИТЕРСКАЯ

ДЛЯ ВСѢХЪ СОСТОЯНІЙ;

СЪ ПОКАЗАНІЕМЪ

СЕРВИРОВАНІЯ СТОЛА ОТЪ 20 ДО

~~60~~^{ти} И БОЛЬШЕ БЛЮДЪ

И

НАСТАВЛЕНІЕМЪ ДЛЯ ПРИУГОТОВ-

ЛЕНІЯ РАЗНЫХЪ СНѢДЕЙ.

ЧАСТЬ ТРЕТІЯ.

Сочиненная на Французскомъ языкѣ и
переведенная съ послѣдняго изданія.

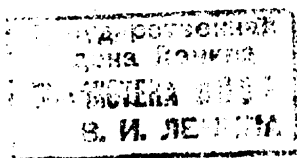
МОСКВА,

Въ Типографіи С. Селивановскаго.

1816.

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

Иванъ Двигубскій.



52375-47



2007338362

ОГЛАВЛЕНІЕ ТРЕТЬЕЙ ЧАСТИ.

О х л ѣ б е н н о м ъ.

№		сѣстр.
642.	Пирогъ колодной.	1
643.	сѣ коркою горячею.	2
644.	Тѣсто выводное.	—
645.	сдобное.	3
646.	слоеное.	4
647.	опарное здобное.	5
648.	Бабово.	7
649.	Нѣмецкое.	—
650.	Магдалиново.	8
651.	Турецкое.	—
652.	бисквитное обыкновенное.	9
653.	пуплинное.	10
654.	Пирожное, такъ называемое заварное.	11
655.	Тѣсто Дюшесино.	—
656.	Франжи паны.	12

О б и с к в и т а х ъ.

657.	Бисквиты Савойскіе.	13
658.	миндальные.	—
659.	сѣ ядрами орѣховыми.	15
660.	сѣ фисташками.	—
661.	шоколадные	16
662.	сѣ кашпанами.	17
663.	со пшеномъ сарацинскимъ.	—
664.	сѣ лимономъ и померанцъ.	18
665.	сливочные.	—

О М а с с е л е н я х ъ.

666.	Массепени обыкновенные.	—
667.	сѣ фисташками.	19

Часть III.

№		стр.
668.	Массепени съ ягодами, какъ по : земляникою, малиною, барбарисомъ и проч.	20
669.	съ померанцовыми цвѣтш.	21

О м е р и н г а х ъ.

670.	Меринги съ фисташками	—
671.	чиненые.	22

О М а к а р о н а х ъ.

672.	Макароны обыкновенные.	23
673.	сахарные.	24
674.	по Португальски.	—

О к р о к а н т а х ъ.

675.	Тѣсто крокантное обыкновенное.	25
676.	Кроканты по Италіански.	—

О в а ф л я х ъ.

677.	Вафли обыкновенныя.	26
678.	Италіанскія.	27
679.	прубочками, или лирожное.	—

О сливономъ или кремахъ.

680.	Горшечки съ цвѣтомъ померанцов.	28
681.	сливокъ съ кофеемъ.	29
682.	съ кофеемъ чернымъ.	30
683.	съ карамелемъ.	30
684.	Сливочное съ фисташками.	31
685.	Кремъ съ ванилью выпрокидной.	32
686.	натуральной.	33
687.	взбитой.	—
688.	по Италіански.	—
689.	съ малиною.	34

№		спан.
690.	Кремъ съ миндалямъ.	34
691.	съ фиспашками.	35
692.	шеколатной.	—
693.	съ ванилью.	36
694.	Молоко миндальное.	—
695.	Бланманже горячее.	37
696.	холодное.	—
697.	выпрокидное.	38

О ж е л е я ' х ъ .

698.	Желе померанцъвое.	—
699.	померанцовое выпрокидное.	39

О пирожномъ думомъ или сфле.

700.	Суфле изъ хлѣба съ ванилью.	40
701.	хлѣбное съ кофею.	41
702.	Франжи - панное.	42
703.	изъ картофелей.	—
704.	изъ каштановъ.	43

О маломъ пирожномъ, гато называемомъ.

705.	Гато со пшеномъ сарацинскимъ.	44
706.	съ вермишелью.	45
707.	Монашенкины вѣтры.	—

Антреме изъ плодовъ.

708.	Шарлотъ изъ яблокъ.	46
709.	Картезианское блюдо изъ яблокъ.	48
710.	Миротонъ изъ яблокъ.	49
711.	Яблоки со пшеномъ сарацинскимъ.	50
712.	Беньшты яблочные.	51

*Огородныя растѣнiя , инако зелени или
легюмы называемыя.*

713.	Приготовленiе муки изъ картофелей.	52
------	--	----

№		сшран.
714.	Каршофели по Англійски.	52
715.	по дворецкову.	53
716.	въ сметанѣ.	—
717.	по Ліонски.	—
718.	по Провански.	54
719.	обжаренные въ маслѣ	—
720.	Кенели изъ каршофелей.	55
721.	Топинамбуры или груши земляныя.	56
722.	Луковицы гласированныя.	—
723.	Рѣпы гласированныя.	57
724.	Морковь въ маслѣ коровьемѣ.	58
725.	Селлеря съ соусомъ бархатистымъ.	—
726.	цѣлыми кореньями съ соу- сомъ Испанскимъ.	59
727.	О кардахѣ.	60
728.	Карды въ консомѣ.	61
729.	съ соусомъ бархатистымъ.	—
730.	съ соусомъ Испанскимъ.	62
731.	въ бешамелѣ.	63
732.	Пуре изъ кардовъ крушадомъ.	—
733.	Овсяной корень.	—
734.	Овсяные коренья пряженые.	64
735.	Аршишоки.	65
736.	Аршишоки съ соусомъ бархатист.	—
737.	съ соусомъ Испанскимъ.	66
738.	съ приправами.	—
739.	по Ліонски.	67
740.	пряженые.	—
741.	по Баригулеву.	68
742.	по Провански.	69
743.	Огурцы въ сметанѣ.	70
744.	чиненые.	—
745.	по Испански.	71
746.	Цикорія съ соусомъ бархатистымъ.	—
747.	Шпинашѣ по Англійски.	72

Третьей Части.

V

№		страниц.
748.	Шпиналь съ соусомъ бархатистымъ.	73
749.	Калуца цвѣтная съ соус. бѣлымъ.	74
750.	цвѣтная по Дамезакову.	—
751.	цвѣтная съ сыромъ.	75
752.	цвѣтная пряженная.	—
753.	кочанная чиненая.	76
754.	съ смешанною.	77
755.	Салатъ-лакшукъ по Испански.	78
756.	чиненой.	79
757.	Сочевница по дворецкову.	—
758.	фрикасированная.	—
759.	Фазоли съ жюсомъ.	—
760.	бѣлые молодые.	80
761.	съ пуре луковымъ.	—
762.	зеленя.	81
763.	зеленя подбишья.	—
764.	зеленя съ масломъ чернымъ.	82
765.	Горохъ зеленой зернами съ легкимъ соусомъ маслянымъ.	—
766.	зеленой по Англійски.	83
767.	зеленой по мѣщански.	84
768.	Спаржа.	—
769.	съ зеленымъ горохомъ.	85
770.	Брюква сверхъ-земная съ сыромъ.	—
771.	Малангены или яичное растѣвие.	87
772.	Блюдо Македонское съ бешамелемъ.	88
773.	Каршезианское.	89
774.	Кашшаны по Испански.	—

Объ яйцахъ.

775.	Яичница съ трюфелями.	90
776.	душая.	91
777.	Яйцы свигомъ.	92

VI О г л а в л е н і е

№		спран.
778.	Яйцы чиненныя.	93
779.	крекшаме.	—
780.	сѣ смешанною.	94
781.	грашиномѣ.	95
782.	подобіемъ рубцовѣ.	—
783.	бѣдной женщины.	96
784.	по Провански.	—
785.	заварныя сѣ жюсомѣ.	97
786.	заварныя сѣ упиною эссенціею.	98
787.	заварныя сѣ цикоріею.	—
788.	заварныя вѣ аспикѣ.	99
789.	Личница взбишяя.	—
790.	взбишяя сѣ головочками спаржи.	100
791.	взбишяя сѣ вешчиною.	—

О ш п е к ѣ.

792.	Способъ разрѣзывать шпекъ, ш. е. вещинное сало для шпекванія.	101
793.	Наставленіе, какимъ образомъ долж- но шпекванъ	102

О ж а р е н о м ѣ.

794.	Филейная часть.	103
795.	Грудиня шелячья.	—
796.	Барашекъ цѣлой на вершелѣ.	104
797.	Рот бифъ изъ барачины.	—
798.	Четверть баранины.	105
799.	Ягненокъ цѣлой на вершелѣ.	—
800.	Рот-бифъ изъ агненка.	106
801.	Ягнечья четверть передняя.	—
802.	четверть задняя.	—
803.	Четверть дикой козы.	—

№		спран.
804.	Окорокъ свѣжей свинины.	107
805.	Поросенокъ.	—
806.	Заяць.	—
807.	молодой.	108
808.	Индѣйка.	—
809.	съ шрюфелями.	109
810.	Гусь.	110
811.	Пуларда.	111
812.	Пуларда съ шрюфелями.	—
813.	Ушки.	—
814.	Тешеревъ.	112
815.	Фазанъ.	—
816.	Чиряша.	—
817.	Рябцы и куропашки.	—
818.	Слуки, дупельшнепы, бекасы и гаршнепы.	113
819.	Дрозды.	—
820.	Перепелки.	—
821.	Жаворонки и другія мѣлкія пшички.	—

Кандитерское.

822.	Выборъ сахара.	114
823.	Вода бѣлая для очищенія.	—
824.	Какимъ образомъ сахаръ очищать.	—
825.	Увариваніе сахара такъ называемое сѣшкою.	115
826.	Вареніе сахара въ спенень, лиссе называемой.	116
827.	Вареніе сахара о перль, или до спенени, жемчугъ называемого.	—
828.	сахара о суфле, то есть, душымъ.	117
829.	сахара периснымъ или большимъ душымъ.	—

VIII Оглавленіе

№	справ.
830. Вареніе сахара о кассе или лом- кимъ.	118
831. сахара малымъ ломкимъ .	—
832. сахара большимъ ломкимъ. —	—

Конфированіе плодовъ, то есть заготов- леніе оныхъ въ сахаръ сухими.

833. Абрикозы конфированные.	120
834. Персики конфированные.	121
835. Сливы Кор. Клавдіи конфированные.	122
836. мирабели конфированные.	124
837. Груши и баргамошы конфированные.	—
838. Орѣхи Грецкіе конфированные.	126
839. Померанцы конфированные.	127
840. Лимоны конфированные.	128

О консервахъ.

841. Консервъ цвѣшовъ померанцовыхъ.	129
842. вишенной.	130
843. смородиной.	—
844. малинной.	131
845. цвѣшовъ лимонныхъ.	—
846. изъ чешырехъ плодовъ.	132
847. Консервъ изъ цвѣшочковъ машкиной душки.	—
848. шоколатной.	133
849. изъ корицы.	—
850. изъ фисташекъ.	—
851. изъ миндаля поджареннаго.	134
852. изъ барбариса.	—

Пряники сахарные.

853. Пряники съ померанцовымъ цвѣ- шомъ душы.	135
--	-----

№		стр.
854.	Прянички съ померанцовымъ цвѣ- шомъ подобіемъ груздей.	136
855.	изъ малины.	—
856.	анисные.	137
857.	съ ангеликою.	—

О компотахъ.

858.	Компотъ изъ абрикозовъ зеленыхъ.	138
859.	изъ зеленого миндаля.	139
860.	изъ малины.	—
861.	изъ смородины красной.	—
862.	изъ вишенъ.	140
863.	изъ абрикозовъ спѣлыхъ.	—
864.	Иной компотъ изъ абрикозовъ.	141
865.	Компотъ изъ сливъ Королевы Клавдіи.	142
866.	изъ ранешовъ.	—
867.	яблочной.	143
868.	изъ грушъ.	—
869.	изъ яблокъ, чиненыхъ абри- козами.	144
870.	изъ бон-крешъней.	145
871.	изъ грушъ руселешовъ.	—
872.	Компотъ изъ кашильяровъ.	—
873.	изъ грушъ поджаренныхъ.	146
874.	изъ неспѣлаго винограда.	—
875.	изъ айвы.	147
876.	изъ персиковъ.	—
877.	изъ померанцовъ.	148

О мармеладахъ.

878.	Мармелада изъ абрикозовъ.	—
879.	изъ персиковъ.	149
880.	изъ айвъ.	150
881.	грушевая.	—

Х О г л а в л е н і е

№		страни.
882.	Мармелада изъ цвѣткѣвъ розовыхъ.	151
883.	изъ цвѣткѣвъ машкиной душки.	152
884.	изъ сливъ Корол. Клавдіи.	—
885.	изъ сливъ желтыхъ.	153
886.	изъ вишенъ.	—
887.	изъ малины.	154
888.	изъ барбариса.	—
889.	изъ неспѣлаго винограда.	155

О желеяхъ или ягодникахъ.

890.	Желе смородинное съ малиною.	156
891.	барбарисное.	157
892.	изъ айвъ.	—
893.	яблочное.	158
894.	розовое.	159

О вареньяхъ.

895.	Варенье смородинное.	160
896.	вишенное.	161
897.	изъ винограда.	—

О плодахъ въ водкѣ Французской.

898.	Абрикозы въ водкѣ.	162
899.	Вишни въ водкѣ.	163
900.	Сливы Королевы Клавдіи въ водкѣ.	164
901.	Мирабели или большія желшыя сли- вы въ водкѣ.	166
902.	Померанцы въ водкѣ.	167
903.	Груши въ водкѣ.	—
904.	Особливый способъ приуговлять въ водкѣ персики, абрикосы, сливы и груши.	169

№

сшран.

О р а т а ф і я х ъ.

905.	Рашафія Гренобльская или Тейссер- ская.	170
906.	изъ чепырехъ плодовъ.	171
907.	изъ черной смородины.	—
908.	изъ красной смородины.	172
909.	малиновая.	—
910.	изъ ягодъ шелковичныхъ.	—
911.	персиковая.	173
912.	изъ айвы.	174
913.	изъ грецкихъ орѣховъ.	—
914.	изъ можжевеловыхъ ягодъ.	175
915.	изъ ядеръ.	—
916.	изъ розовыхъ цвѣтовъ.	176
917.	изъ цвѣтовъ гвоздики.	—
918.	изъ ангелики.	177

<i>Тафельдекерская, или наставленіе для услуги столовой.</i>		178
О	разрѣзываніи.	180

С т о л о в ы я р о с л и с и.

Столъ	обѣденной на 24 куверта.	185
	на 16 кувертовъ.	189
	ужинной на 50 кувертовъ.	190
	на 50 кувертовъ.	193
	на 30 кувертовъ въ 49 блюдъ обѣ- денной постной.	198
	на 30 приборовъ ужинной.	200
	обѣденной на 14 приборовъ, 11 блюдъ.	203
	обѣденной на 35 приборовъ, 45 блюдъ.	204
	на 18 приборовъ, обѣденной.	207
	ужинной на 14 приборовъ.	208

XII Оглавление Третьей Части.

№	страниц.
Столъ на 30 приборовъ, сервированъ въ 38 блюдъ.	211
на 25 приборовъ, 24 блюда въ подачу, ужиной.	213
на 80 приборовъ ужиной.	215
на 30 приборовъ, всего изъ 88 блюдъ для обѣда.	219
на 25 приборовъ къ ужину, всего изъ 100 блюдъ.	222
на 15 приборовъ, по 11 блюдъ въ подачу.	226
на 15 приборовъ обѣденной скоромной.	227
постной на 12 приборовъ.	229
на 18 приборовъ обѣденной скоромной.	230
на 20 приборовъ скоромной въ ужины.	231
на 10 особъ обѣденной постной.	233
на 20 приборовъ, кушанья 54 блюда, ужиной.	234
обѣденной на 40 приборовъ, въ 60 блюдъ.	235
ужинной на 60 приборовъ, во 120 блюдъ.	237
<i>Прибавленіе о составленіи нѣкоторыхъ соусовъ, упомянутыхъ, но не описанныхъ въ сей книгѣ.</i>	<i>241</i>
<i>Замѣчаніе о виноградныхъ винахъ.</i>	<i>245</i>



ПОВАРЬ КРОЛЕВСКИЙ.

О ХЛЪБЕННОМЪ.

642.

Пирогъ холодной.

Возьми 6 фуншовъ шѣсша выводнаго , (см. ниже). Когда шѣсшо перевалено, сдѣлай изъ онаго поддоновъ , покрой его ломшиками вѣщчиннаго сала , а сверхъ онаго наклади фарша , расправь порядочно ; на эшо положи мясо назначенное , приправь солью , перцомъ , поваренымъ порошокомъ и сбишнемъ ; мясо и пущошы между онаго наполни и все закрой фаршемъ , а пошомъ ломшиками вѣщчиннаго сала. Выведи у пирога спѣны , сообщи оному хорошій видъ и укрась наружность ; придѣлай крышку , и оную также укрась и позолоти , (значитъ эшо вымазаніе взбитымъ яичнымъ желшкомъ). Печь для сего должна бытъ не слишкомъ жарка. Посади пирогъ въ нее и наблюдай , чшобъ не пригорѣлъ. Мясо съ костыми или безъ оныхъ должно пообжарить въ коспрюлѣ прежде , нежели въ пирогъ класъ ; и когда пообжарилось ,

шо оспудишь ѣ класшь оное на фаршѣ. На два фунша мяса клади 3 фунша сала, изкрошеннаго и пересыпаннаго солью, перцомѣ, повареннымѣ сбишнемѣ и порошокомѣ.

643.

Пирогѣ съ коркою горятею.

Взявѣ 2 фунша шѣсша выводнаго, сваяй оное, раскашай скалкою и сдѣлай поддонокѣ; выводи сшѣсны, пуская шѣсшо между пальцевѣ, чшобѣ всюду выходило равно; накладывай веревку шѣсша одну на другую, и шакѣ выводи до желаемой вышины и соразмѣрно величинѣ пирога. Начинку вѣ него положи какую угодно, дичину или иное мясо.

Инымѣ образомѣ. Внутренность пирога наполни шѣсшомѣ, наложи крышку, и украся, позолопи взбишымѣ яйцомѣ, способомѣ кисши, пославѣ вѣ печь горячую; наблюдай, чшобѣ не слишкомѣ зарумянилось. Когда пирогѣ испекся, выколунай изѣ него шѣсшо, находящееся внутри, и на мѣсшо онаго положи какое нибудь рагу. Ежели наполняшь пирогѣ шѣсшомѣ дующимся, шо пирогѣ выводи шѣмѣ же образомѣ; когда же наполняшь его блинцами, шо окраекѣ или сшѣсны выводи не шакѣ высоки.

644.

Тѣсто выводное.

Высыпѣ на столѣ 2 фунша муки, и по

Х л ъ б е й н о е. 3

средиѣ оной сдѣлай ямку; положи въ ямку 4 золотника соли, $\frac{3}{4}$ фунта масла коровьяго, 6 яичныхъ желтковъ и стаканъ воды; переширай руками, чтобъ соединишь масло, воду, соль и яйца. Спайайся, чтобъ масло все разошлось; начини мало по малу муку вымѣшивая, пока все замѣсишь. Когда все замѣсено, по бей шѣсто кулаками и валий. Ежели недоспаешъ смочки, по должно прибавишь. Когда шѣсто перемѣшано раза два, по сего довольно, ибо продолжая вымѣшиваніе далѣе, настойшь опасность оное поджечь, особливо же въ лѣтнѣе время: множайшей связи шѣсто не получишь, и сдѣлаешся ломко при выдѣлываніи изъ него. Ежели надобно шѣста замѣсишь въ большемъ количествѣ, по располагай по слѣдующему размѣру: на 6 фунтовъ муки клади 3 фунта масла коровьяго, 16 золотниковъ соли и 10 яичныхъ желтковъ, дабы шѣсто вышло густо, и не сдѣлашь бы ошибки, по воды лишней стаканъ прибавишь можно. — Приготовляя шѣсто это для шорговъ, сдѣлай оное прохвѣе, по ешь, не шаѣ крушо.

645.

Т ѣ с т о с д о б н о е.

Высыпь на сполъ кучею 3 фунта муки. Въ средиѣ оной сдѣлай ямку; положи въ нее 8 золотниковъ мѣлкой соли,

2 фунша масла коровьяго , 6 яицъ цѣ-
 лыхъ ; 3 спакана воды. Сперва смѣшай
 масло съ приправами , а попомъ мѣси
 тѣсто не перебивая , и перекашай оное
 чешыре раза по нижесказанному о слое-
 номъ тѣстѣ. Эшо тѣсто служить для
 вапрушекъ и разнаго другаго пирожнаго.

646.

Т ѣ с т о с л о е н о е .

На пирожную доску высыпь 2 фунша
 муки ; по срединѣ сдѣлай въ ней ямку ,
 въ которую положи 4 золотника соли ,
 кусокъ масла коровьяго въ куржное яйцо
 величиною , 2 яичныхъ бѣлка , 2 рюмки
 воды ; замѣси тѣсто. Пошребно , чшобъ
 оное швердостью равнялось прошивъ ко-
 ровьяго заспывшаго масла. Дай оному
 постоять полчаса ; возьми послѣ того
 фуншъ масла коровьяго , и ежели оное
 швердо , шо разомни. Раскашай тѣсто
 въ листъ и расклади по оному масло ,
 загни листъ на масло и осшавъ на нѣ-
 сколько минутъ ; раскашай оное два ра-
 за скалкою , шо ешь , раскашывай оное
 до тѣхъ поръ , пока выдетъ листъ тол-
 щиною въ чешверть вершка : тогда сло-
 жи оное шрое , шо ешь , длинной блинъ
 онаго загни съ одного конца вдвое до
 двухъ его шрешей , а другой конецъ на-
 ложи на все эшо ; послѣ сего загибай оной
 и по ширинѣ тѣмъ же образомъ , осшавъ

также на нѣсколько минушѣ. Когда печь зашоплена, шо шѣсто еще перекашай шѣмѣ же образомѣ до шрехѣ разѣ, разрѣжѣ оное и сообщи ему какую угодно форму. Когда изѣ шѣста сего поддонки сдѣланы, положи вѣ нихѣ изкрошеннаго миндаля, или ядрѣ фриспашечныхѣ, пересыпанныхѣ сахаромѣ, либо варенья сахарнаго, франжипановѣ, мармелада и шому подобнаго; возьми рѣзецѣ, или ножѣ, и способомѣ онаго обрѣжѣ излишнее шѣсто. На два гарнца муки надлежишѣ класшѣ 6 фуншовѣ лучшаго масла коровьяго и не менѣе семи разѣ перекашывашѣ. Чѣмѣ больше впрочемѣ положено будетѣ вѣ слоеное шѣсто масла, шѣмѣ больше оное должно перекашывашѣ. Намѣреніе сего перекашыванія относихѣ кѣ шому, чшобѣ масло сѣ шѣстомѣ лучше было соединено, ошѣ чего слойки выходяшѣ шонѣе и вкуснѣе.

647.

Тѣсто оларное здобное, или кулитное.

Возьми 4 фунша крупичашой муки, ошдѣли ошѣ оной фуншѣ, или чешвершую долю; вѣ эшомѣ фуншѣ муки сдѣлай ямку, влей вѣ оную воды и положи 8 золотниковѣ дрождей; смѣшай, разведи горячею водою; замѣси шѣсто, сложи оное вѣ посудину и посшавѣ вѣ

щеплое мѣсто. Успооря, что мѣсто вьдулось или поднялось до половины посуды, высыць на доску оспальныхъ 3 фунша муки, сдѣлай въ ней шавже ямку, положи въ нее 8 золошниковъ соли и немного воды, чтобъ соль распущилась, 2 фунша масла коровьяго, 12 яицъ; перешри руками масло съ яицами, и пономъ замѣси мѣсто. Ежели мѣсто выдешъ крушо, шо прибавь еще яицъ, ибо мѣсту должно быць немного прохову. Когда мѣсто доведено въ надлежащее состоянiе, шо перевалай оное до двухъ разъ и смѣшай съ опарою, раздѣли мѣсто руками, перемѣсивай и переваливай; оно повшори до шрехъ разъ. Послѣ шото большую салфешку посынь мукою, положи въ нее мѣсто, закрой оспашками салфешки и оспавь его поднимашься часовъ на 10 или 12. По прошествiи сего времени вынь мѣсто, посынь его мукою, расплющи и раскашывай, загибая одну часшь на другую, разъ до двухъ или шрехъ, свалай опись, оспавь на часъ или на два. Когда печь ископилась, шо накладывай мѣсто въ формы, вымазанныя масломъ коровьиимъ, или передѣлывай въ куличи, булки, или пироги, складывай на вымазанную масломъ бумагу и пеки въ печи по обыкновенному.

648.

Т ѣ с т о Б а б о в о.

Сдѣлай опарное сдобное пѣсцо, какъ сказано въ предшедшемъ Но, положи въ него $\frac{1}{4}$ фунша лучшаго изюма, спольно же коринки, полную чайную ложку шолченато шафрана; впрочемъ поспуи во всемъ пакѣ же, какъ сказано выше обв опарномъ сдобномъ пѣсцѣ (см. Но 647), однакожъ сдѣлай оное мягче. Когда пѣсцо гошово, то вымажъ масломъ коровьимъ большую коспрюлю, выложи въ нее пѣсцо, пославъ въ шепломъ мѣсцѣ и ославъ всходишь на 6 часовъ. Когда въ коспрюлѣ вздулось, то запеки въ горячей печи.

649.

Т ѣ с т о Н ѣ м е ц к о е.

Ошъ фунша муки опдѣли чешвершую долю для опары, положи въ чашу св 32 золошниками масла коровьяго, 16 золошниками сахару, сполькимъ же въсомъ облупленнаго и въ полоски изрѣзаннаго миндаля; прибавъ 16⁷ же золошниковъ коринки, что составишь размѣрв на 3 фунша муки фуншв масла коровьяго, полфунша сахара и проч.; присоли эшо пѣсцо пѣмв же образомъ, какъ сказано обв опарномъ сдобномъ пѣсцѣ; взогрѣй масло коровье для $\frac{1}{4}$ фунша муки, влей на него спаканв смешаны и осшашокв расшвора, сосшоя-

щій въ яйцахъ; замѣси, наблюдая, чшобъ шѣсто было мягко, хощя при шомѣ довольно крушо; прибавь дрождей и перемѣшай съ шѣстомѣ. Послѣ сего вымажь коровымѣ масломѣ коспрюлю или форму, выложи въ нее шѣсто и дай ему всходишь часовъ 5 или 6, посшавя въ шенлое мѣсто; когда же взошло, шо посшавь въ горячую печь и запеки.

650.

Т ѣ с т о М а г д а л и н н о .

Положи въ коспрюлю фуншѣ муки крупичашой, фуншѣ сахара, полфунша масла коровьяго, которое взогрѣй, нѣсколько мѣлко изрубленной корви съ свѣжаго лимона; выпусти шуда же 10 яицъ; вымѣшай все, прибавь еще яицъ, ежели шѣсто окажется густо. Вымажь масломѣ коровымѣ нѣсколько малыхъ формѣ, разложи въ нихъ шѣсто и запеки въ печи въ вольномѣ духу.

651.

Т ѣ с т о Т у р е ц к о е .

Облупи полфунша намоченнаго въ горячей водѣ миндаля; возьми фуншѣ крупичашой муки, полфунша масла коровьяго, $\frac{3}{4}$ фунша мѣлкаго сахара, полную чайную ложечку исполченнаго въ порошокъ шафрана; перешолки все вмѣшѣ, прибавляя яицъ по мѣрѣ шолченія, пока шѣсто сдѣлаешся мягко; раскашай оное,

чтобы было всюду равной толщины. Вымажь листъ желѣзной коровьимъ масломъ и запеки въ печномъ вольномъ духу; надрѣжь ножемъ или поваренымъ рѣзцомъ и сообщи ему желаемую форму. — Въмѣсто миндаля можно употребить ядра фисташечныя.

652.

Тѣсто бисквитное обыкновенное.

Выпусти 15 яицъ и отдѣли бѣлки въ особливую чашу, а желтки въ другую; къ послѣднимъ прибавь фунтъ мѣлко исполченнаго сахара, немного мѣлко изрубленной корки съ свѣжаго лимона или инаго благовонія, какое угодно; взбей желтки съ сахаромъ деревянною ложкою или лопашочкою; когда желтки немного побѣлѣли, то взбивай бѣлки голичкомъ, и когда они, вспѣнясь, спанушъ горкою, то соедини съ ними и желтки. Ежели это готовится для большаго бисквита, то прибавь туда же фунтъ крупичатой муки, но еспьли заготовленіе идешъ для малыхъ бисквитовъ, тогда муки прибавь только $\frac{3}{4}$ фунта; вымѣшай прилѣжно съ желтками и бѣлками. Послѣ чего разложи шѣшо въ вымазанныя масломъ коровьимъ формы или коробочки; поверхность шѣша усыпь полченнымъ сахаромъ и запеки въ вольномъ печномъ духу. Это

шѣсно можно наливать съ ложки на вы-
масленную бумагу маленькими лепе-
шечками.

653.

Т ѣ с т о п у п л и н н о е.

Влей въ кастрюлю прешь шшофа во-
ды, положи 12 золотниковъ масла ко-
ровьяго, корку съ одного лимона, не-
много соли; приславъ кастрюлю на огонь.
Когда начало закипашь, шо просѣй сивозь
самое часное сито фуншъ муки круп-
чашой, положи оной въ кастрюлю споль-
ко, сколько вода впишашь можешъ; ко-
гда шѣсно вышло гусшо, вари оное, мѣ-
шая деревянною ложкою, и дай попомъ
осшынуть. Послѣ шого выпусти въ него
одно яйцо и смѣшай съ шѣсномъ; сие
повшоряя, продолжай до шѣхъ поръ, по-
ка шѣсно сдѣлаешя прохово. Вымажъ
шогда коровимъ масломъ кастрюлю ша-
кой величины, въ которой бы приго-
шювленное шѣсно вмѣстипшя могло; по-
спавъ въ печь, коя должна бышь пого-
рячѣ, нежели для бисквишовъ. Ежели
шѣсно заняло шолько четвершую долю
кастрюли, шо оно, испекшисъ, займетъ
всю кастрюлю; шогда выпрокинь ошо пи-
рожное изъ кастрюли на блюдо и по-
ложи по оному какого угодно варенья,
или усыпъ сахарною, шакъ называемою
разноцѣвшною дробью.

654.

Пирожное, такъ называемое заварное.

На шрешь шшофа воды, влишой въ ко-спрюлю, положи $\frac{1}{4}$ фунша масла коровьяго, корку съ одного лимона, 16 золотниковъ сахара, немного соли; когда вода пригошовишя закипѣшь, положи въ нее муки, вымѣшивай пѣвмъ же образомъ, какъ сказано въ предшедшемъ Но, увари его нѣсколько крушо: опѣ сего оно выдешъ мягче. Сдѣлай изъ него пирогъ какой угодно формы и загласируй его, или уклади сверха миндальными или фисшашечными облупленными ядрами, или вареньемъ.

655.

Т ѣ с т о Д ю ш е с и н о.

Въ коспрюлю вылей шрешь шшофа сливокъ, положи, ежели ешь, споловую ложку цвѣшовъ померанцоваго дерева, 16 золотниковъ сахара, $\frac{1}{4}$ фунша масла коровьяго, немного соли. Когда сливки начнушъ закипашъ, положи муку пѣвмъ же образомъ, какъ сказано выше о пѣсшѣ пуплинномъ; шакже и замѣсивай, шо ешь, выпускай по яйцу, продолжая вымѣшиваніе деревянною ложкою; замѣси сполько же крушо, какъ предшедшее пѣсшо заварное. Выдѣлай изъ сего пѣсша пирожки какой угодно формы, именно, пирожную доску посыпь мукою и

раскашывай скалкою, а попомъ, разръ-
завъ въ куски, передѣлай въ пирожки,
испеки въ печи на желѣзномъ листѣ, и
послѣ оныя загласируй.

656.

Ф р а н ж и л а н ы .

Положи въ коспрюлю 5 полныхъ спе-
ловыхъ ложекъ муки крупичашой, замѣ-
си оную на пяши яйцахъ; влей шуда же
пирешь шнофа молока, прибавь кусокъ
масла коровьяго въ куриное яйцо ве-
личиною, немного соли; приставь на
огонь; вымѣшивай непрестанно ложкою,
пока прокипитъ до минутъ, не допу-
ская до того, чшобъ шѣсто ко дну ко-
спрюли приварилось: тогда выложи въ
посудину. Послѣ того исполки нѣсколь-
ко миндаля, полагая на шесть зеренъ
сладкаго по одному горкаго. Исполки
нѣсколько макароновъ въ порошокъ, при-
бавь сухаго розоваго мармелада, также
исполченнаго, мѣлкаго сахара довольно
и вымѣшай съ прочимъ. Когда шѣсто
будешъ перемѣшано и перешершо дере-
вянною ложкою, ежели оное выдешъ гу-
сто, прибавь еще яйцо или два. Передѣлай изъ него маленькіе шоршы разна-
го вида. Вмѣсто миндаля можно употре-
бишь ядра фиспашекъ. Но какъ сообщаю-
щаяся отъ нихъ зелень выходишъ слаба,
шо можно подбавишь зелени шпинашной

(см. № 142), и въ семъ случаѣ не подбавляй ни макароней, ни мармелада, но только сахаръ и 3 ядра горькаго миндаля.

О Б И С К В И Т А Х Ъ.

657.

Бисквиты Савойскіе.

Возьми 12 яицъ, фунтъ муки крупичашой и 1 фунтъ 64 золотника сахара исполченнаго; яицы выпусти, и раздѣли желшки ошъ бѣлковъ, и всей ихъ порознь, первые съ сахаромъ, а бѣлки одни въ пѣну; послѣ сего смѣшай вмѣстѣ, равно и муку; пропусти сквозь часное сито, прибавь въ эшотъ растворъ обшерпой кожицы съ лимона; наполни онымъ формы жестяныя или мѣдныя лужоныя, сдѣланныя шурбаномъ или иною формою, кои прежде вымажь расплоленнымъ коровимъ масломъ способомъ кисти; гласируй сахаромъ, смѣшаннымъ немного съ мукою, и запеки въ печи средшвенно горячей. Когда испеклись, вынь изъ печи и формъ и обрѣжь ножемъ, пока они еще горячи.

Бисквиты сіи можно сдѣлать пышнѣе, убавя количество муки шеснадцашью золотниками, и прибавя 2 яичныхъ бѣлка.

658.

Бисквиты миндальныя.

Возьми 64 золотника миндаля слад-

каго, спольво же миндаля горкаго, 15
 яичныхъ бѣлковъ, 8 яичныхъ желтковъ,
 16 золотниковъ крупичашой муки и хо-
 рошаго исполченнаго сахара 2 фунша
 64 золотника. На миндаль налей горя-
 чей воды и пошчасъ переложит оный въ
 воду холодную; облупляй съ миндаля ко-
 жу и клади на салфепку; шолки его въ
 иглошъ мраморной, прибавляя въ два при-
 ема по бѣлгу яичному сверхъ выше
 опредѣленнаго числа, для шого, чшобъ
 миндаль отъ шолченія не смаслился. Ко-
 гда миндаль исполченъ, взбивай пошомъ
 бѣлки яичные въ пѣну, а желтки особ-
 ливо съ половиною упомянушаго коли-
 чества сахара. Смѣшая взбишыя бѣлки
 и желтки съ миндалемъ исполченнымъ,
 ошальной сахаръ высыпъ въ сковороду
 и пересыпъ крупичашою мукою, пошвая
 сквозь сито; а между шѣмъ вымѣшивай
 сахаръ, чшобы съ мукою соединился.
 Заранѣе еще надлежитъ зашовишы
 бумажныхъ коробочекъ желаемой фор-
 мы и величины; наполни оныя шѣшомъ
 бисквишнымъ и усыпъ сверха сахаромъ,
 смѣшаннымъ съ мукою: отъ сего послѣ
 бисквишы зашасируются. Поставъ коро-
 бочки на желѣзномъ листѣ въ печь сред-
 швенно горячую и запеки.

Сие шѣшо можно и съ ложки нали-
 вать лепешечками на листъ бумаги и

запекашь въ печи, и снимаешь ихъ еще горячія; ешьли же дашь имъ остынуть, то при сниманіи съ лиспа гласировка съ нихъ соскочитъ.

659.

Бисквиты съ ядрами лѣсныхъ орѣховъ.

Возьми 64 золотника ядръ лѣсныхъ орѣховъ, 8 золотниковъ миндаля горнаго, 6 яичныхъ бѣлковъ, 3 желтка, 8 золотниковъ крупичашой муки и 64 золотника сахара. Облупя ядры орѣховъ и миндаля, исполки ихъ, подбавляя по немногу яичнаго бѣлка, чшобъ ядры не смаслились. Бѣлки взбей въ густую пѣну; желтки взбей особливо съ половиною сахара, и смѣшавъ желтки къ бѣлкамъ, продолжай взбивать, пересыпая мукою и оспашками сахара, коихъ смѣшавъ, просѣвай въ бѣлки сквозь сито. Сдѣлавъ эшоу растворъ, разлей въ бумажные коробочки и запеки въ печи обыкновеннымъ образомъ. — Симъ бисквишамъ сообщаютъ благовоніе, подбавляя при сбиваніи въ желтки обшершой съ лимона кожицы.

660.

Бисквиты съ фисташками.

Возьми 1 фунтъ, 32 золотника хорошихъ фисташекъ, 16 золотниковъ миндаля сладкаго, 16 яичныхъ бѣлковъ, 8

желшковъ, 16 золотниковъ муки крупичашой и фунтъ 32 золотника сахара; налей кипячкомъ фиспашки и миндаль, облупляй съ нихъ кожу и клади въ холодную воду; послѣ чего ошпарь ядры на сито, чшобъ ошekli, и обопри ихъ полошеницомъ; исполки ихъ въ иготѣ мраморной, смачивая по немногу яичнымъ бѣлкомъ, кромѣ вышеозначеннаго числа взятымъ. Взбивай порознь бѣлки и желшки, послѣдніе съ половиною назначеннаго сахара, съ подбавкою кожицы, обшершой съ лимона; продолжай взбивать, смѣшавъ желшки съ бѣлками, и посылая сквозь сито осшальнымъ сахаромъ, смѣшаннымъ съ мукою; разложи въ коробочки, загласируй и запеки по сказанному въ предшешихъ номерахъ.

661.

Бисквиты шоколатные.

Взявъ 12 яицъ свѣжихъ, 64 золотника муки крупичашой, 16 золотниковъ шоколаша испершаго и просѣяннаго и 2 фунта сахара, шолки все виѣспѣ въ иготѣ въ продолженіи $\frac{1}{4}$ часа. Когда шѣсно это сдѣлаешся мягко, выложи на бумагу и запекай шѣмъ же образомъ, какъ сказано о бисквитахъ Савойскихъ.

Бисквиты съ ванилью и корицею дѣлають такимъ же образомъ.

662.

Бисквиты съ каштанами.

Возьми полфунша каштановъ, испеченныхъ и вылуценныхъ, немного кожицы обшершой съ лимона, 2 фунша шолченанаго сахара и 10 бѣлковъ яичныхъ. Каштановыя ядра исполки въ игошѣ въ шѣсно; взбивай это шѣсно въ чашѣ съ яичными бѣлками, сахаромъ и обшершою съ лимона кожицею. Когда все обрашися въ шѣсно, приподними оное плашмемъ ножа, а другимъ ножемъ разрѣзывай въ куски какой угодно формы и посади въ вольной печной духъ. Когда куски позарумянишь, вынь ихъ изъ печи, и когда остыли, сними съ бумаги, на кошорой они пеклись.

663.

Бисквиты со пшеномъ сарацинскимъ.

Взявъ кожицу, обшершую съ одного лимона, 16 бѣлковъ яичныхъ, 10 желшковъ, 80 золошниковъ шолченанаго сахара, 16 золошниковъ мармелада яблочнаго, столько же мармелада абрикоснаго и столько же изъ розоваго цвѣша; исполки сперва мармелады, послѣ того положи шуда же яичные бѣлки, взбитые въ пѣну; взбивай желки яичные съ сахаромъ въ продолженіи $\frac{1}{4}$ часа; а пошомъ, все смѣшавъ вмѣстѣ, продолжай шолочь, прибавя къ шому муку изъ пшена и обшершую съ

лимона корку. Когда все соединилось, разложи въ коробочки, загласируй и запеки въ печномъ вольномъ духу.

664.

Бисквиты съ лимономъ и померанцомъ.

Возьми кожицу обшерпую съ одного лимона, или одного померанца, 6 яицъ свѣжихъ, 32 золотника муки крупичашой, фунтъ шолченаго сахара; положи все это въ игошь и шолки; а когда сдѣлаешся жидковашое шѣшо, разложи оное въ коробочки и запеки.

665.

Бисквиты сливогные.

Возьми полфунша муки крупичашой, 16 золотниковъ шолченаго сахара, два фунша вѣсомъ сливокъ или свѣжей смешаны и 12 яичныхъ бѣлковъ; взбивай бѣлки вмѣстѣ съ сахаромъ и мукою, взбивай и сливки, и процѣди сквозь сито, и вмѣшай къ прочему. Разложи въ коробочки, загласируй, а впрочемъ посыпи какъ и съ другими бисквишами.

О МАССЕПЕНЯХЪ.

666.

Масселени обыкновенные.

Возьми 3 фунша хорошаго сахара, 3 фунша миндаля сладкаго и фунтъ миндаля горькаго; миндаль облупи и высу-

ши, исполки въ иглоу въ мягкое пѣсто, подбавляя временемъ по немногу личнаго бѣлка. Послѣ того очисти сахаръ и увари его до степени, называемаго у кандиторовъ душымъ. Тогда сними сковородку съ огня, положи въ нее миндальное пѣсто, приспавъ на горячую золу и непрестанно вымѣшивай, чшобъ пѣсто не пригорѣло. Признакъ, что пѣсто сдѣлано хорошо, состоитъ въ томъ, когда кусочекъ онаго положенъ будешь на запястье руки, то къ оной не прилипаетъ, и можно его свободно снять. Тогда положи это пѣсто на столъ, посыпанной полченымъ сахаромъ; дай остынуть, и раскатавъ лепешку полциною въ ребро серебрянаго рубля, высѣвай изъ него жестяными насѣчками разныя фигуры, копорыхъ, по мѣрѣ выдѣлыванія, клади на листы бумаги, запеки въ печномъ вольномъ духу, а потомъ загласируй какъ бисквиты.

Массепени сія выходятъ вкуснѣе, когда въ пѣсто ихъ подбавлено будеть немного полченой корицы и кожицы, обшершой съ лимона. Класъ оныхъ должно тогда, какъ сахаръ снятъ будеть съ огня, и кладушь въ него миндальное пѣсто.

667.

Масселени съ фисташками.

Возьми по полшору фунша фисташеч-

ныхъ ядръ и сахара; шолки ядры въ иготѣ, подбавляя временемъ яичнаго бѣлка, чшобъ вышло мягкое шѣсто. Сахаръ очисти и увари душымъ; послѣ шого сковородку сними съ огня, сложи въ сахаръ фисташечное шѣсто, и вымѣшавъ, посшавъ сковородку на горячую золу; продолжай вымѣшиваніе, пока шѣсто довольно погустѣетъ; выложи оное на шоль, посыпанный сахаромъ, и когда ошпыло, раскашай въ листъ и выдѣлывай изъ него разныя фигуры, какъ сказано въ предшешей сшашѣ.

668.

Масселени съ ягодами, какъ то: земляникою, малиною, вишнями, смородиною, барбарисомъ и прот.

Взяшь надлежишъ 3 фунша миндаля сладкаго, $2\frac{1}{2}$ фунша сахара и фуншъ ягодъ, какихъ угодно. Миндаль исполки въ мягкое шѣсто и смѣшай съ сахаромъ, увареннымъ повшесказанному душымъ; прибавъ въ него сока изъ раздавленныхъ ягодъ, процѣженнаго сквозь сито, вымѣшай, и сосшавъ сковородку на горячую золу, продолжай вымѣшиваніе безосшановочно. Когда шѣсто посшѣло, поступи съ нимъ, какъ сказано о другихъ массепеняхъ выше сего.

669.

Масселени съ померанцовыми цвѣтами.

Возьми полфунша мармелады изъ померанцовыхъ цвѣшовъ (въ недоспашкѣ оной можно упошребить мармеладъ изъ цвѣшовъ розовыхъ), миндаля сладкаго 2 фунша и полшора фунша сахара. Миндаль облупя, исполки въ мягкое шѣсно; сахаръ очисти и увари душымъ, положи въ него миндальное шѣсно и мармеладъ, вымѣшивай, пока сгустится надлежащимъ образомъ, и осудя, передѣлай въ масселени шѣмъ же способомъ, какъ писано выше о другихъ масселеняхъ.

О МЕРИНГАХЪ.

Мерингами называютъ лепешечки, дѣлаемая изъ сахарнаго шѣсна нижеписаннымъ образомъ:

670.

Меринги съ фисташками.

Возьми фиспашечныхъ ядръ 32 золотника, 6 яичныхъ бѣлковъ, и $\frac{1}{4}$ фунша исполченнаго сахара. Фиспашки облупи и высуши въ печномъ вольномъ духу; по высушеніи, исполки въ игошъ, смачивая съ перемежкой яичнымъ бѣлкомъ, пока выдешъ очень мягкое шѣсно. Яичные бѣлки взбей въ пѣну, всыпавъ въ нихъ сахаръ; пошавъ на горячую золу,

снимай временемъ и вымѣшивай. Послѣ положи туда же фисшашечное шѣсто, и когда все смѣшалось, то на жестяной листѣ положи и расправь листовъ пищи бумаги, складывай шѣсто съ ложки лепешечками, въ разстояніи между собою на четверть вершка, посыпь сахаромъ мѣлкимъ сквозь сито, или изъ пудреного мѣшечка и запеки въ самомъ вольномъ духу. Когда испеклись, то сними ихъ съ бумаги ножомъ, и поклавъ на рѣшета, поставь въ самой слабой печной духъ, чшобъ были сухи.

671.

Меринги тиненые.

Возьми 6 яичныхъ бѣлковъ, $\frac{1}{4}$ фунта исполченаго сахара, кожицу обшершую съ одного лимона; бѣлки взбей въ густую пѣну, прибавь въ нихъ сахаръ и кожицу, обшершую съ лимона; вымѣшивай, пока сдѣлаешь жидкой растворъ, кошорой сливай съ ложки на бумагу, какъ о помѣ писано въ предшедшемъ No. Подѣлай меринги круглые или овальные, величиною въ грецкой орѣхъ, оставляя въ срединѣ пустошу; посыпь оныхъ сахаромъ и запеки шѣмъ же образомъ, какъ въ предшедшемъ No сказано. Когда меринги позарумянѣли, вынь ихъ изъ печи, положи въ средину варенья сахарнаго по ягодѣ, на примѣрѣ, вищ-

ни, малины и проч. и каждой начиненной мерингб накрой другимб пустымб мерингомб.

О М А К А Р О Н А Х Ъ.

672.

Макарони обыкновенные.

Сие блюдо подающб въ числб аншреме, шо естб подаваемыхб между главныхб блюдб. Возьми полфунша макароней Ишпанскихб, вари ихб въ кипящей водб съ кусочкомб масла коровьяго и щепощью соли, и дай имб кипбшь цблой часб; (но ежели макарони будутб дбланныя въ Москвб, шо довольно варишь ихб полчасы или минутб 40). Напри на шерку $\frac{1}{4}$ фунша сыра Пармскаго. Когда макарони сварились, опшинь ихб на рбшето, чтобб ошекли; послб чего сложи ихб въ костьрюлю, пересынь истершымб сыромб, прибавь $\frac{1}{4}$ фунша коровьяго масла и щепощь крупнаго перца. Вспряхивай костьрюлю, пока съ кусковб поднимаемыхб макароней будетб шянущься. Подавай ихб сколько можно горяче. — Ежели макарони хочешь загласировашь, шо осшавь горсь шершаго сыра; выложи макарони на блюдо, посынь поверхность ихб сыромб и зарумянь въ печи, или вода надб оною раскаленною желбзною лопашкою.

673.

Макарони сахарныя.

Возьми кожицу, обшершую съ одного лимона, $1\frac{1}{2}$ фунта миндаля и сколько же шолченана сахара и высуши; на другой день толки миндаля въ игоши, подбавляя съ перемежкою по немногу яичнаго бѣлка. Когда миндаля исполченъ въ мягкое шѣсто, положи къ нему сахаръ, обшпирки съ лимона и нѣсколько яичныхъ бѣлковъ и шолки вмѣстѣ. Выложи шѣсто это на гладкую и длинную дощечку, передѣлай оное въ макарони, въ небольшой грецкой орѣхъ величиною; пеки въ вольномъ духу, какъ бисквишы и шѣмъ же образомъ загласируй.

674.

Макарони по Португальски.

Взявъ 40 золотниковъ муки каршофельной, 12 бѣлковъ яичныхъ, фунтъ и 32 золотника миндаля сладкаго фунтъ и 64 золотника шолченана сахара. Миндаля облупи и шолки въ игоши; послѣ того бѣлки взбей особливо въ густую пѣну и выложи ихъ къ шѣсту, шакже сахаръ и каршофельную муку; вымѣшай и перешолки съ прилѣжаніемъ; пошомъ разлей въ формы, какъ бисквишы Савойскіе, или въ коробочки бумажныя, какъ бисквишы обыкновенныя, и шѣмъ же образомъ испеки.

О ПИРОЖНОМЪ ЛОМКОМЪ

и л и

К Р О К А Н Т А Х Ъ.

675.

Тѣсто крокантное обыкновенное.

Возьми фунтѣ миндаля и $\frac{1}{2}$ фунша сахара полченаго; миндаль облупи, высуши и истолки въ мягкое шѣсто, подбавляя временемъ по немногу яичнаго бѣлка и мармелады померанцовыхъ или розовыхъ цвѣшовъ. Послѣ шого положи шѣсто эшо въ сковородку и приславъ на слабой огонь, чшобы выпарилось; клади къ нему сахаръ учаспками и непрерывно вымѣшивай. Когда соединилось, шо сгребѣ шѣсто эшо въ комъ. выложи на сшолъ и свалай; а когда оно остыло, передѣлай изъ него пирожки, или инья фигуры способомъ жестяныхъ наѣчекъ и запеки въ печномъ вольномъ духу.

676.

Кроканты по Итальянски.

Возьми фунтѣ миндаля, 16 золотниковъ мармелады померанцовыхъ цвѣшовъ, а въ недоспашкѣ оныхъ розовыхъ цвѣшовъ, кожицу сводного лимона и полшора фунша полченаго сахара; миндаль облупи и шолки вмѣстѣ съ мармеладомъ и кожицею лимонною, смачивая временемъ яичнымъ бѣлкомъ; сахаръ очисти и увари душымъ. Сними сковородку съ

огня, положи въ нее шѣсно и вымѣшай съ сахаромъ; приславъ оныя сковородку на огонь самой слабой, вымѣшивай и вари, пока шѣсно начнетъ опсшавать отъ сковородки; выложи оное на блюдо, посыпанное мѣлкимъ сахаромъ, и когда остыло, то передѣлай оное въ шорпы, или инаго вида пирожное и запеки въ печи.

О В А Ф Л Я Х Ъ.

677.

Вафли обыкновенныя.

Возьми фунтѣ 16 золотниковъ муки крупичашой, полфунта свѣжихъ густыхъ сливокъ, 1 фунтѣ 32 золотника исполченаго сахара и 32 золотника воды розовой, а еще лучше, ежели имѣшь можно, померанцовыхъ цвѣшовъ; впрочемъ можно обойсись и безъ воды. Муку взбивай съ сливками, пока не останешся крупинокъ, положи шуда же сахаръ и розовую воду, чшобы смѣсь сдѣлалась въ густошу молока. Разгорячи вафленныя доски, и способомъ ниспи вымажъ ихъ масломъ коровимъ разогрѣшимъ въ глиняной костреюлькѣ, влей на доску вафленную сего расшвора сколько надобно для сосшавленія вафли, а пошомъ сожми вафленныя доски, держи оныя надъ жа-

ромъ сильнымъ , и когда вафля пропеклась съ одной стороны, шо обороти доски другою стороною . Для удостовѣренія , пропеклась ли вафля , надлежитъ доски или вафельныя клещи немного разинушь ; и ежели вафля зарумянилась , шо способомъ конца ножеваго, пообрѣзавъ излишки, вынь оную изъ досокъ. По мѣрѣ выпеканія, складывай вафли на блюдо , поставленное въ печномъ вольномъ духу , либо въ жестяномъ поставчикѣ , дѣлаемомъ въ стѣнѣ нынѣшнихъ поваренныхъ печей , чшобы подсохли.

678.

Вафли Итальянскія.

Взявъ 8 яицъ, фунтъ 16 золотниковъ исполченаго сахара , столько же муки , полфунта густыхъ сливокъ и столько же молока, нѣсколько кожицы обшерпой съ свѣжихъ лимоновъ. Яйцы взбей вмѣстѣ съ сахаромъ и мукою , а наконецъ положи шуда же и обпирки съ лимоновъ; вымѣшивай и продолжай сбивашь , пока не останешся комочковъ : тогда разогрѣй вафельныя клещи и пеки вафли тѣмъ же образомъ, какъ писано въ предшедшей сшашѣ.

679.

Вафли трубочками , или трубочное пирожное.

Возьми $\frac{1}{4}$ фунта масла чухонскаго , 3

яичныхъ желшка , шресть шшофа воды, фуншъ полченаго сахара и фуншъ муки крупичатой. Масло расшони, положи въ него сахаръ и муку. Когда разгорячилось , шо, снявъ съ огня, вымѣшай и пеки изъ нихъ блинки въ шрубочныхъ доскахъ , впрочемъ шѣмъ же образомъ, какъ вафли. По мѣрѣ испеканія , клади блинки сіи на скалочки или гладкія палки , подъ концы кошорыхъ что нибудь подложено : горячіе блинки на скалочкахъ перегнушя и сосшавяшъ родъ шрубочекъ, кои должно послѣ подсушишь въ печномъ вольномъ духу, либо въ печномъ посшавцѣ.

О СЛИВОЧНОМЪ или КРЕМАХЪ.

680.

Горшечки съ цвѣтомъ померанцовымъ.

Ошмѣряй маленькимъ горшечкомъ семь разъ сливокъ, или вчерашняго вечерняго удоя неснятаго молока ; положи въ него $\frac{1}{4}$ фунша сахара , полную шшоловую ложку вареныхъ въ сахарѣ цвѣшовъ померанцоваго дерева ; взвари эшо до одного вскипѣнія, и попомъ ошуди. Ежели пригошавляемые горшечки не малы, шо сваренныя сливки подбей семью яичными желшками ; ешъли же они малы, шо

пяши желшковъ довольно, и пропуска сквозь сито, разлей въ горшечки. Успанови сии горшечки въ большую кастрюлю и налей въ нее кипящей воды сколько, чтобы она закрыла горшечки только на три четверти ихъ вышины, и чтобы кипящая вода въ горшечки влившаяся не могла. Приславъ кастрюлю на огонь слабой, наложивъ на нее крышку, на которую насыпь жара; чрезъ 10 минутъ осмотри, и ежели молоко съло, то горшечки, вынувъ, оботри и посылай на столъ уже остывшіе. Померанцовой цвѣтъ кладется въ молоко только для сообщенія оному запаха, а попому въ недоспашкѣ сего варенья можно употребить розовой цвѣтъ, лимонъ, ваниль и разныя другія благовонія.

681.

Горшечки сливокъ съ кофею.

Опмѣрай десять полныхъ горшечковъ сливокъ; вскипяти оныя, положи въ нихъ $\frac{1}{4}$ фунша толченаго сахара, вымѣшай и сославъ на горячую золу. Поджарь 16 золотниковъ кофе и прямо съ сковороды выложи оное въ сливки; пошчасъ кастрюлю накрой и въ семь состояннн дай остынуть; тогда процѣди сливки сквозь сито для того, чтобы ошдѣлишь ошв. нихъ кофейныя бобки. Послѣ того положи въ кастрюлю 6 яич-

ныхъ желшковъ, смѣшай ихъ съ сливками и до чешырехъ разъ пропусти сквозь сито. Въ большой коспрюлѣ вскипяти воды, поставь въ нее горшечки съ процеженными сливками, вари 10 минутъ; послѣ дай остынуть и подавай.

682.

Горшечки съ кофею тернымъ.

Ошмѣрай 8 горшечковъ свареннаго кофе, положи въ него $\frac{1}{4}$ фунша полченаго сахара, больше, ежели горшечки нѣскольکو велики, взвари и дай послѣ остынуть. Выпусти въ коспрюлю 6 яичныхъ желшковъ, разведи ихъ упомянутымъ кофею, пропусти чешыре раза сквозь камлоповую цѣдилку; приславъ на огонь, и когда закипѣло, разложи въ горшечки, а пошомъ вари 10 минутъ въ маринной банѣ, по сказанному въ предшедшихъ номерахъ.

683.

Горшечки съ карамелемъ.

Положи въ коспрюлю кусокъ сахара, въ полъяйца куринаго величиною, немного воды, кожицу наружную обрѣзанную съ одного лимона; вари, пока карамель произойдетъ; пошребно, чшобъ оной вышелъ нѣскольکو шемевъ. Ошмѣрай 8 маленькихъ горшечковъ воды, положи въ нее 32 золотника сахара, немного кожицы съ лимона; вари воду до вски-

пѣнія и дай оспынушь ; выпусти въ нее 6 яичныхъ желтковъ , размѣшай и , соедини съ прежнимъ карамелемъ , пропусти чешыре раза сквозь камлошовую цѣдилку и приславъ процѣженное на огонь . Когда закипишь , по разложи въ горшечки , и осади влишое въ нихъ вареніемъ въ маринной бани , какъ сказано въ No 680 .

684.

Сливочное въ горшечкахъ съ фисташками .

Наполни 10 маленькихъ горшечковъ сливками и выложи оныя въ кострюлю ; вари ихъ , и когда сливки закипяшь , положи въ нихъ 32 золотника сахара ; облупи прешь фунша фисташекъ , исполни ихъ мягко , размѣшай съ кипящими сливками ; дай послѣ сего вскипѣшь одинъ разъ и , снявъ съ огня , оспуди ; выпусти шуда же одно яйцо цѣлое и чешыре желтка , размѣшай съ прочимъ ; положи шуда же полную чайную ложечку зелени шпинашной (см . No 142) , пропусти разъ пять или шесть сквозь камлошовую цѣдилку . Въ большой кострюль приславъ на огонь воды , и когда она закипѣла , пославъ въ нее горшечки , разлей въ нихъ процѣженное и вари , пока сядетъ шѣмъ же образомъ , какъ сказано въ предшешихъ номерахъ .

685.

Кремъ съ ванилью выпрокидной.

Налей въ поваренную форму большую, или нѣсколько малыхъ формъ сливокъ; ошмѣрявъ такимъ образомъ сливки, выложи оныя изъ формъ въ коспрюлю, прибавь сахара и ванили, приспавь на огонь, и когда нѣсколько разъ вскипѣло, соспавь съ огня коспрюлю и дай оспынуть. Ежели форма содержишь въ себѣ шреть шшофа мѣрою, шо употреби 12 желшковъ яичныхъ и 3 яйца цѣлыхъ, кои размѣшай со сливками и пропусти сквозь часное сито пять разъ. Форму слегка вымажь коровьимъ масломъ, выложи въ нее смѣсь сливокъ съ яйцами, и поставя въ коспрюлю, налившую кипашкомъ: не должно, чшобѣ послѣ сего вода кипѣла много; да и жаръ, насыпаемой на коспрюльную крышку, не долженъ быть силенъ. Послѣ десяти минутнаго варенія сними крышку и испытай пальцомъ въ срединѣ формы, довольно ли сливки сѣли: тогда вынь форму и оспуди. Ошсылая къ сполу, выпрокинь кремъ изъ формы на блюдо. Приспавь на огонь оспашокъ сливокъ и мѣшай ихъ деревянною ложкою и вари; когда же усмотришь, чшо сливки къ ложкѣ пристающъ, соспавь съ огня;

продолжай мѣшашь минушу и, осуждая, вылей на выпрокинушой кремб.

Симб способомъ можно дѣлать разные выпрокидные кремы, подбавляя въ нихъ что угодно.

686.

Кремб натуральной.

Возьми сливокъ не очень густыхъ, но самыхъ свѣжихъ, налей въ чашу, поставь на ледъ, чтобъ охолодѣли; прибавь въ нихъ хорошаго мѣлкаго сахара, размѣшай и подавай.

687.

Кремб взбитой.

Налей въ чашу хорошихъ сливокъ, положи соразмѣрное количество шолченаго сахара, щепоть исполченаго драганша, немного воды померанцовыхъ цвѣшковъ, или хошя розовой, взбивай голичкомъ изъ ивовыхъ ободранныхъ прушковъ. Когда смѣсь эша вздулась, останови взбиваніе на минушу, снимай пѣну уполовною проскваженною ложкою и складывай на блюдо горкою; обклади оную полосочками цукаша и подавай.

688.

Кремб по Итальянски.

Влей въ чашу сливокъ самыхъ свѣжихъ прешь шшофа, выпусти въ нихъ 2 яйца свѣжихъ, 3 ложки мѣлкаго сахара и немного воды померанцовыхъ цвѣшковъ или

розовой; взбивай все это голичкомъ, и когда кремъ довольно сгустился, выложи оный на глубокую шарелку, посыпанную мѣлкимъ сахаромъ, посыпавъ на горячую золу, накрой крышкою шпоршной сковороды, на которую насыпь жару, и оной возобновляй, пока кремъ запечется; дай оному остынуть и подавай.

689.

Кремъ съ малиною.

Взбей голичкомъ хорошихъ густыхъ сливокъ, прибавь довольно количество мѣлкого сахара и малины, прошершай сквозь сито. Выложи кремъ на блюдо горкою, вокругъ обклади ободками изъ ягодъ свѣжей малины и подавай.

690.

Кремъ съ миндалемъ.

Возьми полфунта миндаля сладкаго, шрежь шпофа молока несняшаго и 40 золотниковъ сахара. Миндаль облупи и поклади въ холодную воду. Когда оный очухъ, исполки его, вливая на него временемъ по немногу воды. Молоко подбей двумя яичными бѣлками, на которомъ распусти сахаръ; приспавъ эту смѣсь на слабой огонь и вскипяти. Когда молока укипитъ четвертая доля, положи въ него миндаль исполченной, вымѣшай и дай этой смѣси вскипеть однажды, а потомъ пропусти сквозь сито, про-

ширая, и прибавь немного варенья изъ померанцовыхъ или розовыхъ цвѣшовъ; дай сему крему оспынушь, и выложи кремъ на блюдо, уклади его узорно облишыми карамелемъ миндальными ядрами.

691.

Кремъ съ фисташками.

Возьми 32 золотника фисташечныхъ ядеръ, шрешь шшофа несняшаго молока и 32 же золотника мѣлкаго сахара. Ядры обвари кипяшкомъ, облупи, исполки въ игошъ, съ прибавкою немного кожицы съ свѣжаго лимона, и протри сѣвось сипо. Сахаръ разошри на двухъ яичныхъ желшкахъ и смѣшай съ молокомъ, а пошомъ съ исполченными фисташками. Вари все эшо на посредшвенномъ огнѣ, вымѣшивая, пока кремъ сваришся, наблюдая шого, чшобъ онъ слишкомъ не сгустишся; пошомъ пропусти его сѣвось сипо, и когда оспынешъ, подавай. Сей кремъ можно украсишь фисташечными ядрами и другими приличными приборами.

692.

Кремъ шёколатной.

Возьми двѣ шреши шшофа молока, одну шрешь шшофа сливокъ, 3 яичныхъ желшка, 16 золотниковъ шёколаша, 40 золотниковъ сахара; смѣшай виѣштъ и разболшай молоко, сливки, сахаръ и желшки; вари эшу смѣсь, пока укипишъ

оной четвертая доля: тогда прибавь шуда же мѣлко испершой шеколадѣ, и когда нѣсколько разѣ вскипѣло, пропусти сквозь сито, осуди и подавай.

693.

Кремъ съ ванилью.

Возьми 2 золотника ванили, 3 яичныхъ желтка, буылку Шампанскую, шо ешь, двѣ прещи шшофа молока, 40 золотниковѣ сахара и прещь шшофа сливокѣ. Ваниль изкроши дробно, желтки разболтай на молокоѣ, вмѣшай все прочее, приславъ на умѣренной огонь и вари, непресшанно вымѣшивая лопашкою. Когда кремъ къ лопашокѣ будешь прилипашъ и по признакамѣ поспѣлѣ, шо, снявѣ съ огня, осуди и подавай.

694.

Молоко миндальное.

Возьми полфунша миндаля сладкаго, буылку Шампанскую молока, 4 золотника воды изѣ цвѣшовѣ померанцовыхъ, или хошя розовой, и 40 золотниковѣ сахара. Миндаль облупи и исполки очень мягко, смачивая съ перемежкой немного молокоѣ; когда миндаль исполченѣ, положи его въ молоко, размѣшай и процѣди сквозь полошенто; приславъ на огонь умѣренной, вари, вымѣшивая лопашкою, пока увидишѣ половина: шо-

гда пропусти сквозь часное сито, ошудди и подавай.

695.

Б л а н м а н ж е г о р я ч е е .

Облупи 1 фунт 32 золотника миндаля сладкаго, кѣ кошорому подмѣшай 8 ядрѣ миндаля горчаго; исполни очень мягко и сложи въ коспрюлю. Въ другую коспрюлю влей сполько же и еще чешвершою долею больше вѣсомѣ сливокѣ; вари оныя съ сахаромѣ, и когда закипятѣ, выложи въ первую коспрюлю и разведи оными миндаль; пропусти, проширая, сквозь камлошовую цѣдилку. За $\frac{1}{4}$ часа предѣ опсыланіемѣ на сполѣ приславъ коспрюлю на огонь и, вымѣшивая, увари, пока спанетѣ приславашѣ кѣ деревянной ложкѣ; выложи въ серебряную коспрюльку и посылай.

696.

Б л а н м а н ж е х о л о д н о е .

Исполни фунт 32 золотника миндаля сладкаго облупленнаго, кѣ кошорому прибавъ 8 зеренѣ миндаля горчаго. Когда миндаль исполченѣ очень мягко, шо ошмѣрай двенадцать полныхѣ маленькихѣ горшечковѣ сливокѣ, возьми полфунша мѣлкаго сахара, больше или меньше, соображаясь величинѣ горшечковѣ; взвари сливки съ сахаромѣ и разведи оными миндаль, пропусти, сквозь час-

шую салфешку, не проширая, а только выкручивая. Развари полшоры скобочки клею рыбьяго, размягча оный прежде и изщипавъ въ клочки, въ сшаканѣ воды, и давъ оному разопрѣвашъ на слабомъ огнѣ 2 часа; послѣ сего пропусти сквозь сшпцо и выложи въ бланманже еще горяче; разложи оное въ горшечки, поспавъ на ледъ, и когда засшыло, можешь оное ошсылашь на сшолѣ.

697.

Бланманже выпрокидное.

Приготовъ бланманже шѣмъ же самымъ образомъ, какъ сказано въ предшешемъ Но; разложи оное въ какія угодно формы, прибавя шакже по размѣру рыбьяго клея: пошребно онаго не меньше двухъ скобочекъ, соображаясь величинѣ приготошвенія; поспавъ на ледъ и дай довольно ошпынушь, чшобъ при выпрокидываніи изъ формъ на блюдо удержало свой видъ. Это бланманже, вмѣсто клея, можно окрѣпляшь ошваромъ изъ оленьяго рога или шелячьихъ ногъ.

О Ж Е Л Е Я Х Ъ.

698.

Желе померанцовое.

Возьми десяшь померанцовъ и 3 лимона; обрѣжъ сѣ шрехъ померанцевъ на-

ружную желшую кожицу, снимая оную
 ножемъ маленькими скибочками, и по-
 ложи въ коспрюлю; выдави шуда же
 сокъ изъ десяти померанцовъ и шрехъ
 лимоновъ. Очисшь 64 золошника сахара
 и выложи въ прежнюю коспрюлю на сокъ
 и кожицу; сахаръ долженъ бышь уваренъ
 почши ломкимъ, или, какъ кандишеры
 называютъ, кассе; взогрѣй эшо вмѣспѣ
 и процѣди сквозь часпое полошенцо.
 Разваривай шри скобочки клея рыбаго,
 шо ешь, разбивъ скобочки, разщиши ихъ
 въ маленькіе клочки, положи въ скво-
 родочку съ шремя спаканами воды и
 расмаривай на слабомъ огнѣ въ продол-
 женіи двухъ часовъ и пропусти сквозь
 камлошовую цѣдилку не проширая; по-
 ложи процѣженной клей въ пригошовляе-
 мое желе, вымѣшай, и разложи въ ма-
 ленькіе горшечки, поставъ на ледъ или
 въ холодное мѣспо. Вмѣспо рыбаго клея
 можно для сего упошреблять спудень,
 вываренную изъ оленьяго рога, или изъ
 шелячьихъ ногъ; но пошребно, чшобъ
 оная была въ маломъ количесшвѣ и очень
 крѣпка. — Самымъ симъ способомъ при-
 гошовляють желе изъ вина малаги, ма-
 деры, Кипрскаго и проч.

699.

Желе померанцовое выпрокиднос.

Пригошовъ желе померанцовое самымъ

шѣмъ же образомъ, какъ сказано въ предшедшемъ No, но въ большемъ количествѣ; клея въ него должно класъ больше, нежели въ бланъ манже; равномерно слѣдуешь и соспавляшь оное на ледѣ, чшобы заспыло, а пригошова, разлишь въ формы. Предъ опсыланіемъ на столъ слѣдуешь пригошовишь блюдо, на кошоромъ желе подавать; форму обложишь нагрѣщою салфешкою, чшобб желе чище вышло изъ формы, и шаъ выпрокинушь. Ежели на блюдо нашечешъ растаявшаго желе, шо слѣдуешь оное сосасъ способомъ соломенной шрубочки.

Всѣ другаго соспавленія желе, на дришѣрѣ, подцѣченныя съ виномъ и проч. производящя шѣмъ же образомъ.

О ПИРОЖНОМЪ ДУТОМЪ или СУФЛЕ.

700.

Суфле изъ хлѣба съ ванилью.

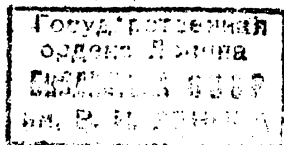
Вари шрешъ щшсфа сливокъ, больше, ежели загошвление велико; положи въ нихъ спручокъ ванили и полфунша сахара и дай всему вскипѣшь раза при или чешыре. Возьми мягкой бѣлой хлѣбъ, вынь изъ него мякишъ, и смоча въ сливкахъ горячихъ, оспавъ въ нихъ, пока ошынущъ. Выложи эшошъ мякишъ въ чистое полошенцо, выжми изъ него сливки и вылей въ игошъ, въ кошорой

и расширяй съ сахаромъ и ванилью; прибавь кусокъ масла коровьяго величиною въ два куриныхъ яйца, шуда же выпусти 2 яйца цѣлыхъ и отъ чешырехъ желшки. Когда все эшо будетъ сшерто, шо пропусти сквозь камлошовую цѣдилку, ежели угодно, или сквозь кенельное сито, процирая деревянною ложкою. Размоченной и выжашой мякишъ шупъ же положишь въ сито и, поливая упомянушымъ растворомъ, протерѣшь. Выложи процѣженное въ кочпрюлю, взбей чешыре яичныхъ бѣлка въ пѣну, какъ бы для бисквишовъ, смѣшай съ прочимъ, выложи въ серебряную кочпрюлю, или хошя въ глубокую сковороду, и пославъ въ печной вольной духъ, и когда вздулось и запеклось, посылай на шолъ не медля,

701.

Суфле хлѣбное съ кофеемъ.

Вскипяши шшофа 2 или 3 сливокъ, положи въ нихъ полфунша сахара, поджарь 32 золотника кофейныхъ бобковъ нѣсколько блѣдно, и выложи ихъ прямо съ сковороды горячіе въ сливки, накрой кочпрюлю крышкою. Чрезъ нѣсколько времени пропусти сливки сквозь сито на мякишъ хлѣбной, дай ошпынуть, а впрочемъ поступи, какъ сказано въ предшедшей сшашѣ.



702.

Суфле франжи-паннос.

Вылей въ кострюлю 6 ложекъ споловыхъ воды, въ кошорой разведи одно яйцо цѣлое и отъ чешырехъ желтки; прибавь шрешъ шшофа сливокъ, кусокъ масла величиною въ куриное яйцо; приставь эшо на огонь и вари, вымѣшивая непресшанно; когда же сварилось, дай остпынуть и всыпь шуда же 6 полныхъ споловыхъ ложекъ шолченаго сахара, 2 макарона горкихъ и 3 сладкихъ, 1 бисквитъ сухой; изолтри оныхъ мягко и положи къ прочему; прибавь споловую ложку сухаго, въ сахарѣ варенаго и исполченаго померанцоваго цвѣща; вымѣшай все, подбей чешырью яичными желтками, кошорыхъ должно положишь больше, ежели пригошовленіе не мало. Взбей 5 яичныхъ бѣлковъ въ пѣну, выложи къ прочему, вымѣшай, а въ запеканіи поспуши по сказанному въ предшедшемъ No.

Тѣмъ же образомъ дѣлающъ и другія разнаго сосшавленія суфле, кои прозваніе имѣющъ отъ разныхъ упошребляемыхъ въ нихъ подмѣсей.

703.

Суфле изъ картофелей.

Вари шрешъ шшофа сливокъ, полфунта сахара, 6 полныхъ споловыхъ ложекъ муки каршофельной, 4 желтка

яичныхъ. Муку разошири на желшкахъ яичныхъ и сливкахъ, съ прибавкою кус-ка масла коровьяго въ куриное яйцо величиною и малаго количесства изрубленной корки съ свѣжаго лимона; вымѣшай все эшо на огнѣ и продолжай вымѣшиваніе, пока вскипишъ нѣсколько разъ; сославъ съ огня и дай осшынушь. Тогда прибавь еще 6 яичныхъ желшковъ и вымѣшай. Въ случаѣ, ежели эшо суф-ле будетъ очень густо, то прибавь еще одно или два цѣлыхъ яйца. Взбей въ гу-стую пѣну 4 яичныхъ желшка, клади мало по малу въ прежнее и вымѣшивай; послѣ того выложи въ небольшую серебря-ную кошпрюлю, или хопя въ глубокую ско-вороду, и запеки въ печномъ вольномъ духу.

704.

Суфле изъ каштановъ.

Каштаны размочи сперва въ водѣ, облупи, и ядры вари, наливъ простою водою, въ кошпюрю, ежели угодно, при-бавь какого нибудь благовонія. Когда сва-рились, выложи ихъ на салфешку, чшобъ ошекли, обошири оныя, положи въ игошь, исполки мягко и прошири сквозъ кенель-ное ситцо. Прошершое положи опяшь въ игошь съ кускомъ масла коровьяго въ половину шого величиною, каковъ комъ исполченныхъ каштановъ, прибавь 6 яичныхъ желшковъ, или больше, сообра-

жаясь количеству приговаривания, и перешолки еще. Если сія смѣсь довольно будетъ жидка, то выложи оную въ ко-спрюлю. Слишкомъ за полчаса до опусканія кушанья на столъ взбей въ пѣну 6 личныѣ бѣлковѣ, пока стуспишся; вмѣшивай оныя мало по малу съ прочимъ, выложи въ коспрюлю или сковороду и запеки шѣмъ же образомъ, какъ сказано выше.

О МАЛОМЪ ПИРОЖНОМЪ, ГАТО НАЗЫВАЕМОМЪ.

705.

Гато со пшеномъ сарацинскимъ.

Вскипяти двѣ прещи шшофа сливокѣ, въ кои положи 64 золотника и фунтѣ сарацинскаго пшена. Когда пшено разварилось, положи въ него 32 золотника масла коровьяго и обрѣзанную и изрубленную кожицу съ одного свѣжаго лимона; сними съ огня, и когда остыло, выпусти шуда же 4 яйца цѣлыхъ и опѣчепырехъ одни желтки, больше, ежели пшено окажется густо. Вымажь масломъ коровымъ форму и усыпь оную внутри крошками мякиша бѣлаго хлѣба, опрокинь форму, чшобѣ излишнія крошки выпали. За полчаса предѣ опсыланіемъ кушанья къ столу выложи приговариванное пшено въ форму, посыпавъ оную на жарѣ, кошорымъ обсыпь ее во-

кругъ и накрой крышкою съ насыпан-
нымъ на нее жаромъ. Форму не должно
наполнять по самыя края, изъ опасенія,
чтобъ пшено, вздувшись, не выбило че-
резъ край. Отпуская къ столу, подрѣжь
края и выпрокинь на блюдо.

Ежели изъ сего самаго хочешь сдѣ-
лать суфле, то взбей голичкомъ въ гу-
стую пѣну 6 яичныхъ бѣлковъ, и вмѣ-
шавъ въ прочее, выложи въ коспрюлю
и запекай въ печномъ вольномъ духу.

706.

Г а т о с ъ в е р м и т е л ь ю.

Сіе пирожное пригошоваляется шѣмъ
же самымъ образомъ, какъ и изъ пшена,
о чемъ писано въ предшедшемъ Но. Еже-
ли надобно изъ сего сдѣлать суфле, то
взбей въ пѣну 6 яичныхъ желшковъ, вмѣ-
шай въ вермишель, выложи въ коспрюлю;
но въ печь пошавъ тогда, когда главныя
блюда на столъ уже посланы, ибо надоб-
но блюдо это посылашь прямо съ огня.

707.

М о н а ш е н к и н ы в ѣ т р ы ().*

Возьми шѣста Дюшесина (см. выше, въ
началѣ ошдѣленія о хлѣбномъ, Но 655),
расправъ оное подобіемъ лепешки на
крышкѣ коспрюльной. Приславъ на огонь
въ сковородѣ масла коровьяго предъ са-

(*) Pets de none.

мымъ шѣмъ временемъ, какъ кушанье опсылашь къ сполу, и когда масло немного разгорячилось, обмочи въ немъ конецъ поваренной ложки, кошорою жиръ счерпывающъ, захвати онымъ кусокъ шѣста, и обдѣлавъ шакъ, чшобъ соспавился изъ того маленькой шарикъ, клади въ масло на сковороду; это самое продолжай, пока надѣлаешъ шариковъ 30. Когда шарики обжарились румяно, вынимай ихъ уполовною проскваженною ложкою, давай имъ опекашь, складывай на блюдо и, опсылая на сполъ, посыпь мѣлкимъ сахаромъ.

Изъ сего шѣста можно дѣлать пирожное другою формою, шакже обжаривашъ въ маслѣ и подавашъ въ числѣ аншреме, шо есть блюдъ, кошорыя спавяшъ между другихъ главныхъ блюдъ; равнымъ образомъ можно въ числѣ ономъ подавашъ разное малое пирожное изъ слое-наго шѣста, шакже посыпавъ сахаромъ.

АНТРЕМЕ (*) ИЗЪ ПЛОДОВЪ.

708.

Шарлотъ изъ яблокъ.

Съ нѣсколькихъ яблокъ очистишь кожу,

(*) Аншреме, шо есть междублюдя, кои спавяшъ между главныхъ блюдъ; а подающъ послѣ жаренаго, но прежде плодовъ.

вынь изъ нихъ сѣмянники, а попомб изрѣжь сѣмянники въ малые кусочки, пересыпай изрѣзанное приличнымъ количествомъ мѣлкаго сахара и небольшимъ количествомъ исполченной корицы; приславъ на огонь, влей нѣсколько воды и вари, пока вода вся выкипитъ; сними съ огня и дай остынуть. Нарѣжь въ поменьше ломшики мякиша бѣлаго хлѣба, кои были бы одинакой величины и толщины, смочи ихъ въ горячемъ маслѣ коровьемъ и уклади порядочно въ форму, прибавляя мармеладъ яблочной, шо ешь, оныхъ пригошвленныхъ яблочныхъ кусочковъ. Посрединѣ оставъ пушпу, копорую наполни мармеладомъ абрикоснымъ; наконецъ закрой эшош шарлош ломшиками бѣлаго хлѣба, смоченными масломъ коровьимъ; пославъ форму въ горячую печь, или на жаръ и накрой кошрюльною крышкою, на кошорой насыпано жара.

Инымъ образомъ. Яблоки изкроша, положи въ кошрюлю, пересыпь сахаромъ и корицею, приславъ на огонь минушъ на 15; когда яблоки нѣсколько обжарились, выложи на сипо, чшобы поошekli. Клади послѣ шого по слойно въ форму, слой яблковъ и слой мармеладъ абрикозной, и шакъ далѣ, пока форма будешъ наполнена; впрочемъ запеки шѣмъ

же образомъ, и опущенная въ сполу, выпрокинь на блюдо.

709.

Картезіанское блюдо изъ яблокъ.

Очисти яблоки отъ кожи и сердцевины, помлади ихъ въ чашу, наполненную водою и сокомъ изъ трехъ лимоновъ; яблоки должно изрѣзать въ полосочки и пошчасъ класъ въ воду, чтобы не почернѣли. Очисти фунтъ сахара (см. въ отдѣленіи *Кандитерская*), въ которой выдави сокъ изъ одного лимона; выложи въ него полоски яблочныя и дай вскипѣшь одинъ разъ или два, чтобы только поразмякли; выбери ихъ изъ сахара, или, лучше, развари ихъ въ немъ въ мармеладу; послѣ чего выклади на ненельное сито и дай ошечь. Тогда уклади полоски яблочныя около стѣнъ и на днѣ формы, вымазанной масломъ коровинымъ; средину наполни мармеладою абрикозною, или другимъ способнымъ вареньемъ. Форма должна быть полна, чтобы можно было изъ ней выпрокинуть на блюдо, и чтобы отъ яблокъ удерживалась начинка въ срединѣ. Для подцвѣченія яблокъ можно въ разваренной сахарной сиропѣ класъ немного кармина, въ немъ подцвѣшивъ часъ яблокъ, а другую часъ подцвѣшивъ шафраномъ для изпещренія наружности

сего блюда. Къ сему украшенію можно присоединишь варенныя въ сахарѣ вишни, цуканшъ, вареной въ сахарѣ зеленой виноградъ и проч. Ежели это кушанье не въ формѣ запекается, то мармеладъ выложи на блюдѣ фигурою округлою, или четверугольною, вокругъ обложи по вышесказанному пригошовленными полосками яблокъ и разнымъ вареньемъ; послѣ облишь развареннымъ въ сиропѣ сахаромъ, и когда засынетъ, подавайшь.

716.

Миротонъ изъ яблокъ.

Нѣсколько яблокъ очистишь отъ кожи и сѣмянниковъ, изрѣжь въ полоски одинаковой величины и толщины, сложи въ чашу, пересыпь мѣлкимъ сахаромъ, налей Французскою водкою, прибавь сокъ изъ одного лимона и немного толченой корицы; оставь яблоки напишываешь часа на 3 или 4; послѣ чего опкинь на сито, чшобъ стекли. Уклади полоски яблокъ миротономъ или окрайкомъ, него средину наполни мармеладою абрикозною; продолжай накладываешь окрайки и наполняешь мармеладою, чшобы вышла изъ сего горка. За полчаса предъ отсыланіемъ кушанья на столъ поставь блюдо въ печной вольной духъ, или на горячую золу и накинъ прошивнемъ,

чтобы позарумянилось. Эпошь мирошонъ и изъ грушъ пригошовляшь можно.

711.

Яблоки со пшеномъ сарацинскимъ.

Очисшь нѣсколько яблокъ ошъ кожи, и жеспяною шрубчкою вынь изъ нихъ сѣмянники. Развари сахара въ жидкѣй сиропѣ, въ кошораго выдави сокъ изъ одного лимона и положи въ него яблоки; вари, и когда нѣсколько разъ вскипѣло, испышай вилкою: ежели она свободно въ яблоко входитъ, шо вынь ихъ, поклади на сипо, чтобъ ошekli. Изъ нѣсколькихъ другихъ яблокъ сдѣлай мармеладъ, или вмѣсто оныхъ упошреби мармеладъ абрикозную, уклади оною дно блюда, а цѣлыя яблоки поклади сверха, наклавъ во внутренность ихъ мармеладъ абрикозной. Пригошовъ пшена сарацинскаго шѣмъ же образомъ, какъ выше сказано (см. гапо со пшеномъ сарацинскимъ Но 705), шо ешь, чтобъ оное шолько разварилось въ сливахъ, съ сахаромъ и небольшимъ количествомъ лимонной корки свѣжей, мѣлко изрубленной. Покры эшимъ пшеномъ яблоки и прочее выложенное на блюдо и сообщи наружности какую угодно форму; укрась сверха базиликомъ, цукашомъ, вишнями, виноградомъ и проч.

712.

Б е н ь е т ы я б л о ж н ы е.

Нѣсколько яблокъ очисти отъ кожи и сѣмянниковъ, изрѣжь оныя въ ломши-ки одинакой величины и толщины; по-клади въ чашу, пересыпая полченымъ сахаромъ и корицею, а пошомъ налей Французскою водкою. Предъ отсыланіемъ кушанья къ столу выбери ломши-ки, дай имъ осякнущь, обмочи въ шѣсто бенъешное, шо есть, шѣсто для пря-женія (см. Но 157); клади на сковороду въ коровье масло или сало свѣжее, не очень разгоряченное, и обжарь въ немъ румяно. Хошя бы яблоки и не совсѣмъ прожарились, носи ими сковороду съ огня и ошавь: они дойдущь. Выбери яблоки, дай имъ опечь, посыпъ ихъ мѣлкимъ сахаромъ и загласируй, вода надъ ними раскаленною желѣзною лопашкою.

Бенъешы избъ грушъ, абрикозовъ и пер-сиковъ дѣлающь шѣмъ же образомъ.

ОГОРОДНЫЯ РАСТЪНІЯ,

И Н А К О

ЗЕЛЕНИ или ЛЕГЮМЫ НАЗЫВАЕМЫЯ.

713.

Приготовленіе муки изъ картофелей.

Возьми простое волосяное сито , накрой онымъ чашу. Каршофели перемой, облупи и испирай , пропуская сквозь сито ; на шерстное налей много воды, чшобы чашу или иную посудину почти по края оною наполнишь ; вымѣшай и ославь. По прошествіи часа на днѣ посудыны опляжешъ сулой ; слей съ онаго воду , сулой высуши , и составишь шо каршофельную муку , кошорая идешь въ разныя употребленія.

714.

Каршофели по Англійски.

Каршофели перемывъ, опвари въ соленой водѣ и облупи. Послѣ шого распусти въ кастрюлѣ немалой комъ масла коровьяго , положи въ него каршофели, изрѣзанные въ ломшики, посыпь солью, крупнымъ перцемъ и мушкашнымъ орѣхомъ , прибавь поваренныхъ приправъ и обжаривай. Ежели масло при семъ сварилось и получило видѣ посшнаго , шо предъ оппусканиемъ кушанья къ столу

влей въ него ложку воды и выдави сокъ изъ одного лимона. Подавай, выложи на блюдо.

715.

Картофели по дворецкову.

Ошвари каршофели въ водѣ съ солью, изрѣжъ въ ломшики, положи въ кострюлю съ довольномъ кускомъ масла коровьяго, изрубленными пепрушкою и цибулею, солью и крупнымъ перцомъ; приславъ на огонь и обжаривай; впрочемъ поступи шѣмъ же образомъ, какъ сказано въ сшашѣ предшедшей.

716.

Картофели въ сметанѣ.

Въ кострюлю положи немалый комъ масла коровьяго, полную столовую ложку муки крупичашой, соли, крупнаго перца и немного шершаго. мушкашнаго орѣха, изрубленныхъ пепрушки и цибули; вымѣшай, влей шуда же сшаканъ смешаны, приславъ на огонь и вымѣшивай, пока закипишъ; въ эшопъ соушъ положи каршофели, въ ломшики изрѣзаные, привари и посылай горячіе.

717.

Картофели по Лионски.

Ошваря каршофели въ водѣ и облупя, изрѣжъ въ ломшики и положи въ кострюлю. Сдѣлай шонкое пюре луковое (см. Но 144), выложи на каршофели горячее, но болѣе уже не вари.

Инако. Изрѣжь 8 луковиць въ ломпики, положи хорошій кусокъ масла коровьяго, приславъ на огонь, и когда лукъ поблѣженъ, прибавъ чайную ложечку муки крупичашей, вымѣшай съ лукомъ; положи соли, крупнаго перца, малую уполовную ложку бульена или воды и нишочку уксуса; упаривай на огнѣ въ продолженіи четверти часа, а попомъ выложи на картофели и до опусканія на столъ держи на горячей водѣ.

718.

Картофели по Провански.

Въ воспрюлю положи немалой комъ масла коровьяго, разщипавъ оный въ куски; влей шуда же при столовыхъ ложки масла Прованскаго, съ прибавкою кожицы, обрѣзанной съ половины лимона, мѣлко изрубленныхъ пепрушки и цибули, немного шершаго мушкатнаго орѣха, щепоти муки, соли и крупнаго перца. Картофели, опваря въ водѣ, облупи, разрѣжь ихъ на четверо, или на шестеро, ежели велики, положи въ вышеписанную приправу, держи на огнѣ, кипѣшь однако не допуская. Подавая на столъ, выдави въ нихъ сокъ изъ одного лимона.

719.

Картофели, обжаренные въ масле.

Слупи съ сырыхъ картофелей кожу, обрѣжь ихъ въ равную величину, а по-

помѣ изрѣжъ въ тонкіе ломпики. Въ кофрлю положи довольно кусокъ масла коровьяго, приславъ на сильной огонь, положи въ него картофели и обжаривай, пока проспѣютъ. Тогда опкинь на рѣшето, спрысни солью и уклади на блюдо безъ всякихъ иныхъ приправъ.

720.

Кенели изъ картофелей.

Испеки 10 картофелей въ горячей золѣ, послѣ чего сними съ нихъ кожу и все швердое, опбирая шолько мучняное; положи въ игошъ, исполки и пропусти сквозь кенельное ситцо. Сложи прошершое въ кучку; въ половину оной прибавъ масла коровьяго и перешолки вмѣстѣ съ прошершыми картофелями; прибавъ шуда немного шершаго мушкашнаго орѣха, соли, крупнаго перца, мѣлко изрубленныхъ пшпрушки и цибули, еще 5 или 6 яичныхъ желшковъ, либо больше, соображаясь количеству кенелей; взбей 2 или 3 яичныхъ бѣлка и вмѣшай въ прочее. Далѣе, подблай кенели шѣмъ же образомъ, какъ сказано въ ошдѣленіи о дичинѣ (см. кенели изъ молодаго зайца, No 446); подавай попомѣ сіи кенели съ Испанскимъ соусомъ обрабошаннымъ (см. No 101). Кенелямъ дай опечь, уклади ихъ на блюдо и облей симъ соусомъ.

Равномѣрно, можно ихъ подавать съ соусомъ шомашомъ (см. No 118), также съ Португальскимъ (см. No 109), съ бешамелемъ (см. No 99) и бархашимъ (см. No 95).

721.

Топинамбуры или груши земляныя по Испански.

Облуди съ топинамбуровъ кожу, и выполоскавъ чисто въ водѣ, положи въ кострюлю, посыпавъ немного крупнымъ перцомъ, вливъ четыре полныхъ соусныхъ ложки соуса Испанскаго (см. No 94) и уловную ложку бульена; приславъ на огонь и вари $\frac{3}{4}$ часа. Ежели соусъ не слишкомъ уваренъ, то выбравъ топинамбуры, увари соусъ. Поклади топинамбуры на блюдо и облей соусомъ. Это огородное растение можно употреблять въ рагу вмѣсто каршофелей, рѣпы, луковицъ, моркови и проч.

722.

Луковицы гласированныя.

Возьми 15 или 18 рѣпчашыхъ луковицъ, подобравъ всѣ одинакой величины, наблюдая того, чтобъ не слишкомъ обрѣзавъ кореневыя вѣтчики и ростки. Дно кострюли вымажь масломъ коровьимъ, уклади на него луковицы спороною росшковъ внизъ, положи соли, немного крупнаго перца, стаканъ воды, кусокъ сахара въ полъяца куриного величиною,

столько же масла коровьяго и накрой кружкомъ бумаги, вымазаннѣмъ коровьимъ масломъ; приспавъ на жаръ довольно сильной. Когда накаша половина выкипѣла, переспавъ кошпрюлю на слабой жаръ. Предъ опсыланіемъ къ столу, сокъ, въ кошпрюль находящійся, увари въ гласъ, чтобъ луковицы загласировались. Послѣ этого выложи луковицы на блюдо и влей подъ нихъ соуса Испанскаго (см. No 94), или поступи слѣдующимъ образомъ:

Возьми чайную ложечку муки крупичатой, смѣшай съ гласомъ изъ кошпрюли, въ кошорой варились луковицы; прибавъ полшакана бульена, присоли, и уваря, выложи на луковицы.

723.

Р ѣ л ы г л а с и р о в а н н ы я.

Возьми 15 или 18 большихъ рѣпъ, очисти съ нихъ кожу и обрѣжь во всю ихъ величину въ подобіе груши, или инымъ образомъ. Въ кошпрюлю положи немного масла коровьяго, приспавъ на огонь и поклади въ кошпрюлю рѣпы; обжарь румяно, вынь вонъ, дай ошечь и переложитъ въ другую кошпрюлю; влей сюда же 4 полныхъ соусныхъ ложки соуса бархашисшаго (см. No 95), столько же бульена, крупнаго перца, кусокъ сахара въ половину куринаго яйца величиною, ложку жюса (см. No 83); упари-

вай въ эшомъ рѣпу. Когда она поспѣла, выбери рѣпы, соусъ увари и облей онымъ рѣпу. Ежели рѣпы обжариваешь въ маслѣ, положи къ нимъ полную столовую ложку муки крупичашой, кусокъ сахара, накаши бульеномъ, увари и подавай съ эшимъ соусомъ.

724.

Морковь въ маслѣ коровьемъ.

Очисти 10 или 12 морковей одинакой величины, изрѣжь ихъ подлиннѣе въ полоски; опваривай въ водѣ съ солью и кусочкомъ масла коровьяго въ гредкой орѣхъ величиною. Когда нѣсколько проваряшся, опкинь на рѣшето, чшобъ ошекли, и положи въ коспрюлю съ хорошимъ кускомъ масла коровьяго, солью, крупнымъ перцомъ, малымъ количествомъ шершаго мушкашнаго орѣха; обжаривай, накаши ложкою соуса бархатистаго (см. № 95), или хопя воды; но чшобы масло не перекалилось и не приняло вида масла посшнаго, шо не допускай кипѣшь, а шолько содержи въ горячеши. Въ эшомъ соусѣ можно прибавляшь равигошныхъ шравъ.

725.

Селлера съ соусомъ бархатистымъ.

Корни селлерей, облупя и перемывъ, изрѣжь въ полоски поненькїя, оставь при нихъ мягкіе лисшочки, выходящіе

изъ сердцевины, и обвари до полуспѣла въ довольной водѣ; когда при подавленіи пальцомъ корешки окажутся мягки, тогда выложи ихъ въ холодную воду; послѣ того изруби и обжарь въ коровьемъ маслѣ. Положи въ коспрюлю съ кускомъ масла коровьяго изрубленную селерею, съ прибавкою соли, крупнаго перца, малой доли шершаго мушкашнаго орѣха; влей шуда же полную соусную ложку соуса бархашисшаго (см. № 95) и сполько же бульену; увари, пока довольно сгустѣетъ. Выложи соусъ эшошъ на блюдо и вокругъ обложи обжаренными въ маслѣ корками бѣлаго хлѣба.— Въ недоспашкѣ соуса бархашисшаго, обжаря селерею въ маслѣ коровьемъ, пересыпь ложкою муки крупичашой, вымѣшай, накаши бульеномъ и увари.

726.

Селерея цѣлыми кореньями съ соусомъ Испанскимъ.

У кореньевъ селерейныхъ обрѣжь поверхность, очисти роспковой ебничкѣ, а самые корки въ одинакую величину; обвари ихъ въ довольномъ количествѣ осолоенной воды. Когда они кипѣли минушъ 20, переложитъ въ холодную воду, а попомъ выбери вонъ и дай имъ осякнущъ. Тогда очисти ихъ еще, уклади въ коспрюлю, спрысни крупнымъ перцомъ,

положи кусокъ масла коровьяго въ куриное яйцо величиною, 4 соусныхъ ложки соуса Испанскаго (см. № 94) и 6 шавихъ же ложекъ консума (см. № 84); вари на слабомъ огнѣ въ продолженіи получаса; выложи селлереею на блюдо и облей соусомъ.

Инымъ образомъ. Сдѣлай небольшую подпалку, накаши бульеномъ, вымѣшивай соусъ, пока закипитъ; тогда привари въ немъ селлереею и подавай.

727.

О к а р д а х ъ.

Кардали называютъ полстые листовые спебли арпишюковъ, кои весною ложатъ съ высадковъ арпишючныхъ, сбереженныхъ чрезъ зиму, и весною высаженныхъ. Въ недоспашкѣ кардовъ, могутъ замѣнять ихъ листовые спебли извѣснаго, всюду происходящаго растѣнія, рѣпейникъ или лапушникъ называемаго.

Возьми сколько угодно спеблей листовыхъ кардовыхъ, или рѣпейниковыхъ, наблюдай при срѣзываніи, чшобы внутренность оныхъ была полна и не имѣла бы пустошы, изрѣжь ихъ всѣ въ одинакую длину, очисти края и опшваривай въ водѣ; испышывай при шомѣ, свободно ли слупляется съ нихъ кожица; тогда переложь ихъ въ холодную воду,

облупи съ нихъ кожицу, дай очажнупь и доверши вареніе въ бланѣ (см. Но 154), пока онаго укипишъ четвершая доля.

Изъ пригопovenныхъ такимъ образомъ кардовъ дѣлаюшъ употребленіе въ слѣдующія снѣди.

728.

Карды въ консомѣ.

Отвареннымъ кардамъ въ бланѣ дай опечь, оправь ихъ и разрѣжь въ одинакую величину; положи въ кошпрюлю, налей на нихъ консомы столько, чшобы они въ немъ плавали; вари на сильномъ огнѣ. пока укипишъ четвершая доля; выложи тогда карды на блюдо и облей ихъ увареннымъ консомомъ. Симъ самымъ образомъ можно пригопovenять рано весною молодые побѣги хмѣлевыхъ плешей.

729.

Карды съ соусомъ бархатистымъ.

Отваря карды въ бланѣ, какъ сказано выше, дай имъ опечь, очисти ихъ и изрѣжь, чшобъ были одинакой величины; положи ихъ въ кошпрюлю, посыпь немного крупнымъ перцомъ, влей 5 полныхъ соусныхъ ложекъ соуса бархатистаго (см. Но 95), 10 шакихъ же ложекъ консомы; вари на сильномъ огнѣ, пока укипишъ половина; выложи карды на блюдо и облей соусомъ, въ кошоромъ

они варились. — Ежели не упошребляшь ни блана, ни соуса: шо опвари карды просто въ водѣ, облупи и положи въ коспрюлю. Въ другую коспрюлю положи $\frac{1}{4}$ фунша масла коровьяго и полную споловую ложку муки; сдѣлай подпалку бѣлую, шо ешь, не допуская пошемнѣль, накаши бульеномъ; наблюдай при помѣ, чшобъ соуса было много, вылей оный на карды, прибавь немного крупнаго перца, 1 листъ лавровой, сокъ изъ одного лимона; уваризай соусъ на слабомъ огнѣ въ продолженіи часа. Въ случаѣ, ежели соусъ не слишкомъ уварился, шо карды выбери на блюдо; соусъ же увари на большемъ огнѣ, счерпай съ него жиръ и пропусти сквозь сипцо на карды; при соли, ежели нужно.

730.

Карды съ соусомъ Испанскимъ.

Пригошовъ карды шѣмъ же образомъ, какъ сказано въ предшедшей славѣ; но вмѣсто соуса бархашиспаго положи 5 соусныхъ ложекъ соуса Испанскаго (см. No 94) и 10 ложекъ консома (см. No 84); вари, пока укипитъ половина, и выложи на блюдо. Ежели соусъ не довольно уварился, шо увари еще на сильномъ огнѣ и выложи на карды. Впрочемъ можно между оныхъ упошребишь под-

налку, и послѣ вмѣшашь немного жюса (см. No 83).

731.

Карды въ бешамельѣ.

Карды приготожь по вышеписанному, но вареніе доверши въ консомѣ; тогда выложи ихъ въ другую кошпирюлю, а консомъ увари почти въ гласъ и прибавь 4 соусныхъ ложки бешамеля (см. No 99); дай вскипѣшь нѣсколько разъ и привари въ эшомѣ карды. Инако можно приготожьляшь эшо блюдо, какъ сказано выше о кардахъ съ соусомъ бархашисшымъ (см. No 729). Когда соусъ уваренъ, подбей его двумя яичными желтками, кускомъ въ полъ-яйца куринаго чухонскаго масла; вымѣшай соусъ и пропусти сквозь сито на карды.

732.

Пуре изъ кардовъ крустадомъ.

Нарѣжь корокъ съ мякишемъ большаго бѣлаго хлѣба, въ вершокъ толщиною, до обжариванія въ маслѣ коровьемъ; по крайку проведи надрѣзъ ножомъ и обжаривай. Когда прожарились, вынь и дай ошечь. Вынь мякишъ внутренній и положи на мѣсто его пуре (см. No 149), въ кошорое прибавь въ полъ-яйца куринаго масла чухонскаго и вымѣшай.

733.

Овсяной корень.

Къ сему ошродію принадлежишь чер-

ной корень и сахарной корень; но всё они пригошьяются одинакимъ образомъ. Оскреби сіи коренья, чшобъ сбилъ съ нихъ наружную кожу, шакъ, чшобъ не оспалось пшашень. Очищая корни, клади въ посудину, налишюю водою, въ которую прибавлено бблаго уксуса. Послб того налей въ косьрюлю много воды, прибавъ соли, немного крупнаго перца, кусокъ масла коровьяго въ куриное яйцо величиною, 4 полныхъ столовыхъ ложки уксуса бблаго. Когда вода закипбла, положи въ нее коренья, и продолжая вареніе цблой часъ, испышай, поспблиль: онымъ не должно бышь ни недовареннымъ, ни перевареннымъ. Вынь корки, дай имъ ошечь, поклади на блюдо и подавай съ соусомъ бблымъ (см. Но 108).

734.

Овсяные коренья пряженые.

Ошваря коренья по вышешисанному, дай онымъ ошечь. Сдблай соусъ бблой (см. Но 108) и въ ономъ коренье обжарь; выложи на блюдо, чшобъ очахли. Предъ опусканіемъ на шоль мочи ихъ въ шбстбъ бенъешномъ, шо ешь для пряженія (см. Но 157) и обжарь въ коровьемъ маслб. Инымъ образомъ, можно ихъ положишь въ чашу, спрыснушь солью, перцомъ, смочишь уксусомъ и маринировать зашбсколько минушь предъ обмочаніемъ въ шбстб.

735.

Артишоки.

Возьми 30 артишоковъ одинакой величины, опними швердое, находящееся на ихъ чашечкѣ, обрѣжъ у чешуйчатыхъ ихъ лисъевъ верхи. Перемывъ довольно, положи ихъ въ кошелъ, налишой кипящею осоленою водою; спарайся ихъ погружашъ въ воду. Продолжая вареніе около часа, испышай, проварились ли, и тогда переложы ихъ въ холодную воду; вычисти изъ середины ихъ волосень и оыашъ положи въ кипящую воду; выбери оыашъ, сложи на блюдо, и въ средину ихъ налей бѣлаго соуса (см. Но 108), или подавай къ нимъ эшошъ соусъ въ особой соусницѣ.

736.

Артишоки съ соусомъ бархатистымъ.

Возьми артишоковыхъ чашечекъ или донушковъ ошъ ихъ шишекъ; перемывъ ихъ, разрѣжъ каждой на осмеро, ежели они велики, счисти съ нихъ волосень, и по мѣрѣ очищанія, клады куски въ воду; наконецъ выбери вонъ, дай имъ ошечъ, поклады ихъ въ кострюлю, посыпь крупнымъ перцомъ, влей на нихъ 6 соусныхъ ложекъ соуса бархатистаго (см. Но 95), 6 такихъ же ложекъ консума (см. Но 84) и кусокъ масла коровьяго въ куриное яйцо величиною. За

Часть III.

Д

полчаса предъ опсыланиемъ на сполъ приславъ на огонь и дай кипѣшь сильно, накрывъ и на крышку наложя жару; послѣ того выложи на блюдо и подавай. — Ежели нѣтъ соуса, сдѣлай легкую подпалку, накаши бульеномъ, увари и облей эшимъ соусомъ аршишоки.

737.

Аршишоки съ соусомъ Испанскимъ.

Аршишоки пригошовъ шѣмъ же образомъ, какъ писано въ предшедшемъ Но, но вмѣсто бархашисшаго употреби соусъ Испанской (см. Но 94) и также привари. Опсылая къ сполу, выложи чашечки на блюдо и облей соусомъ, въ кошоромъ они были приварены.

738.

Аршишоки съ приправами.

Чашечки аршишочныя пригошовъ шѣмъ же образомъ, какъ писано выше. Сдѣлай легкую подпалку, накаши бульеномъ и немного жюсомъ (см. Но 83); положи на аршишоки много приправы, что для бумажекъ (см. Но 158), крупнаго перца, немного першаго мушкаша; налей соусомъ бархашисшымъ и консомомъ, и впрочемъ посшупи, какъ сказано выше о пригошовленіи аршишоковъ съ соусомъ бархашисшымъ.

739.

Артишоки по Ліонски.

Ежели артишоки велики, по разрѣжь ихъ чашечки на осмеро, очистишь съ нихъ швердый низъ, также волосень и лишнее, оставя шолько оныхъ по 3 или по 4, убавь ихъ ширины; очищенные такимъ образомъ клади въ воду и перемой; выбери изъ воды, дай опечь. Въ кострею положи полфунта масла коровьяго, разравниай оное, уклади на него чашечки артишочныя, сырни солью и перцомъ. За полчаса предъ опсыланіемъ на столъ приславъ кострею на умбреной жаръ, накрой кострею. и на оную насыпь жару; наблюдай, чшобъ не пригорѣли. Когда прожарились, выложи на блюдо и облей ихъ шѣмъ же масломъ. Впрочемъ можно ихъ обжаривать и на открытомъ огнѣ, и когда прожарились, подавай съ шѣмъ же масломъ.

740.

Артишоки праженья.

Очистишь чашечки артишочныя и каждую разрѣжь на двенадцатеро; положи въ воду и перемой, дай опечь; послѣ того поклади въ чашу, сырни солью, перцомъ; влей шуда же двѣ споловыхъ ложки масла Прованскаго, выпусти одно яйцо цѣлое и отъ двухъ желтки; прибавь 3 ложки уксуса, 8 ложекъ муки,

полсшакана пива; вымѣшивай, пока все соединится. Давѣ имѣ побышь немного въ эшомѣ маринадѣ, обмочи и выворочай въ шѣсшѣ для пряженія (см. № 157), а пошомѣ обжарь въ маслѣ коровьемѣ.

741.

Артишоки по Баригулеву.

Обрѣжѣ у аршишоковѣ колючіе верхі лисшьеѣ, поклади ихѣ въ воду, перемой, а пошомѣ, выбравѣ вонѣ, дай имѣ ошечь. На огнѣ долженѣ бышь гошовѣ носелѣ съ кипящею водою. Обваривай въ ней аршишоки 20 минушѣ; послѣ шого переложѣ въ холодную воду и вычисши изѣ нихѣ волосень; далѣе, когда аршишоки очахли, обжаривай ихѣ въ коровьемѣ маслѣ горячемѣ, въ кошорое положи ихѣ лисшами внизѣ, а чашечками вверхѣ. Когда прожарились, выклади ихѣ на салфешку, чшобѣ ошекли. Въ коспрюлю положи $\frac{1}{4}$ фунша вешчиннаго сала, испершаго на шерку, по шшольку же масла коровьяго и Прованскаго; изрубѣ мѣлко печерицѣ или иныхѣ хорошихѣ грибовѣ и обжарь; прибавѣ дробно изрубленнаго шалоша, шшольку же пепрушки, немного повареннаго сбишнѣя, соли, крупнаго перца; обжарь; снявѣ съ огнѣ, дай ошпынушь и начини эшою приправою внутренность аршишоковѣ. Возьми другую коспрюлю, дно оной усшели лом-

шиками вещчиннаго сала, съ прибавкою нѣсколькихъ ломшей шеляшины; аршишоки опушай нишками, положи на ломши съ малою долею шмину, лаврозаго лиспа и спакана бульена; накрой ломшиками же сала и намасленнымъ кружкомъ пицей бумаги; приспавь на сильной огонь, и когда закипѣло, шо соспавь на умѣренной жарѣ, наложи крышку съ насыпаннымъ на нее жаромъ, упаривай въ продолженіи шрехъ чешвершей часа; наконецъ выбери аршишоки, освободи ошѣ нишокъ, выложи на блюдо и влей немного соуса Испанскаго. Ежели соуса сего нѣшѣ гошоваго, шо сдѣлай легкую подпалку, накаши сокомъ изъ кошрюли, въ кошорой аршишоки упаривались, и процѣди сквозь сито.

742.

Артишоки по Провански.

Пригошовь аршишоки шѣмъ же образомъ, какъ сказано въ предшедшемъ No по Баригулеву; разрѣжѣ 12 рѣчашыхъ луковицѣ на чешверо, а пошомъ поперегъ изрѣжѣ въ ломшики. Влей въ кошрюлю полфунша масла Прованскаго, положи въ него лукъ, и приспавя на огонь, обжаривай. Когда лукъ поблѣкѣ, подбавь шуда же шрехъ исполченыхъ анчоусовъ, вымѣшай, а пошомъ положи шуда же и аршишоки и поспавь между

двухъ огней, какъ сказано было въ предшешемъ №. Подавай сіи аршишюки съ соусомъ Испанскимъ (см. № 94); а когда онаго нѣтъ, то сдѣлай легкую подпалку и накаши сокомъ изъ коспрюли. Аршишюки можно въ семъ пригошовленіи упаривашь и между ломшей вещчиннаго сала.

743.

О г у р ц ы в о с м е т а н ѣ.

Очисти съ огурцовъ кожу, изкроши ихъ въ жеребейки, спараясь, чшобъ они были одинакой величины и толцины. Налей въ коспрюлю воды и осоли оную. Когда она закипѣла, положи въ нее изкрошенные огурцы; и когда сдѣлаюшя мягкими, выложи ихъ въ холодную воду, а пошомъ опкинь на салфешку, чшобъ осякли. Сдѣлай соусъ смешанной, нѣскольго сгущенной (см. № 165), выложи на огурцы, складенные на блюдо, и подавай въ числѣ аншреме.

744.

О г у р ц ы г и н е н ы е.

Обрѣжь у нѣсколькихъ огурцовъ концы, и внутренность изъ нихъ выколунай маленькою ложечкою, а пошомъ начини ихъ варенымъ фаршемъ (см. № 155). Въ коспрюлѣ поспели ломшиковъ вещчиннаго сала, прибавь нѣскольго ломшей щелящины, моркови и луку, 1 листъ

лавровой, немного шмина; поклади огурцы, покрой ломшинами же сала, каваши бульеномъ и упаривай въ продолженіи получаса; испытай пальцомъ, сдѣлались ли они мягкими, и когда сдѣлались, по кошпрюлюними сѣ огня. Опущенная на сполъ, вынь огурцы, дай имъ опечь, поклади на блюдо и облей Испанскимъ соусомъ (см. No 94) увареннымъ.

745.

Огурцы по Испански.

Огурцы разрѣжь по длинѣ на четверо, очисти ихъ и обрѣжь въ хорошій видъ; ошвари до полусѣла въ водѣ и дай имъ очажнушь на салфешкѣ; попомъ уклади въ кошпрюлю, влей на нихъ 5 соусныхъ ложекъ соуса Испанскаго обработаннаго (см. No 101), 2 шакихъ же ложки консомы (см. No 84) и за полчаса предъ отсыланіемъ на сполъ упаривай на огнѣ и подавай. Ежели соусъ окажется пенокъ, по увари его особливо, и попомъ взлей на огурцы,

746.

Цикорія съ соусомъ бархатистымъ.

У цикорныхъ кушочковъ обери наружные листы, чшобъ остались только внутренніе мягкіе, обрѣжь у нихъ верхи, разними каждой кушокъ по поламъ и перемой въ водѣ. Въ кошлякъ налей кипяшка, брось въ него горсть соли,

положи шуда же цикорію и непрестанно погружай въ воду, чшобы не почернѣла. Когда усмошришь, чшо она сама собою въ водѣ погружаеть, эшо значить, чшо она довольно обварена; испышай пальцомъ, довольно ли она мягка, шогда опкинь на рѣшепо опечь и положи въ холодную воду. Когда довольно остыла, вынь изъ воды и дай еще опечь; выжми изъ ней всю воду; послѣ чего оную изруби, положи въ кастрюлю съ небольшимъ кускомъ коровьяго масла, посоли, посыпь крупнымъ перцомъ и вымѣшай довольно; злей на это 5 полныхъ соусныхъ ложекъ соуса бархашисшаго (см. Но 95), сколько же консома (см. Но 84) и уваривай, пока немного огустѣетъ: шогда выложи на блюдо и обклади вокругъ обжаренными въ маслѣ коровьемъ корками бѣлаго хлѣба. — Ежели цикорію пригошвляешь съ смешаною, или съ бульеномъ, шо положи 2 полныхъ чайныхъ ложечки муки крупичашой и накаши смешаною или бульеномъ; ешшли же накаша переложить, шо увари.

747.

Шпинатъ по Англійски.

Обвари въ кипящкѣ молодаго шпинаша, для шого, чшо ушарѣлой въ эшомъ пригошвлениі нейдеть. Въ кошликѣ вскипяши воды и брось въ нее горсть соли.

Шпинашъ, перемывъ, положи въ кош-
ликъ и погружай его непрестанно въ
воду, чшобы не принялъ въ себя дымо-
вишаго вкуса. Когда шпинашъ начнешь
въ воду погружать, испышай, мягокъ ли
онъ сдѣлался; тогда вынь изъ кипяшка
и переложн въ холодную воду. Послѣ шо-
го изруби шпинашъ и положи въ кострю-
лю, посыпь солью, крупнымъ перцомъ,
немного шершымъ мушкашнымъ орѣ-
хомъ и, присшавя на огонь, вымѣшивай
ложкою. Когда шпинашъ разгорячился,
положи немалый кусокъ масла коровья-
го, но кострюлю сними съ огня и вы-
мѣшивай въ ней, чшобъ масло, раскалясь,
не приняло вида масла поспнаго; выло-
жи на блюдо и вокругъ обклади кор-
ками поджареннаго въ маслѣ бѣлаго хлѣба.

748.

Шпинатъ съ соусомъ бархатистымъ.

Когда шпинашъ обваренъ шѣмъ же
образомъ, какъ писано было въ пред-
шедшемъ Но, шо изруби оный и поло-
жи въ кострюлю съ довольнымъ кускомъ
масла коровьяго, посыпь солью и круп-
нымъ перцомъ, присшавь на огонь. Ког-
да довольно обжаришся, влей на него
5 полныхъ соусныхъ ложекъ соуса бар-
хатшшаго и спольно же консомы (см.
Но 94 и 84). Ежели окажется жидно,
шо увари, и выложи на блюдо, обложи

вокругъ обжаренными въ маслѣ корками бѣлаго хлѣба. — Ежели это пригото- вленіе дѣлать съ смешаною, или бульеномъ: шо, обжаря шпинацѣ въ маслѣ, положи 2 полныхъ чайныхъ ложечки муки кру- пичашой, вымѣшай съ шпинашомъ, на- каша смешаною или бульеномъ; а когда окажется жидко, шо увари.

749.

Капуста цвѣтная съ соусомъ бѣлымъ.

Капусту очисти и листья съ ней обе- ри. Между шѣмъ воспрюля съ водою должна уже стоять на огнѣ, въ кошо- рую брось немного соли, кусокъ масла коровьяго въ полвѣйца куриного величи- ною. Когда вода въ ней закипѣла, по- ложи въ нее цвѣтшую капусту, и вари съ небольшимъ съ $\frac{1}{4}$ часа, вынь оную, однакожъ ежели посѣла; инако продол- жай варишь. Съ огня воспрюлю должно снимаешь, когда капуста еще нѣсколько шверда. Предъ опсыланіемъ къ столу, капусту вынувъ, дай ей опечь, выложи на блюдо и облей соусомъ бѣлымъ (см. Но 108), или шемнымъ (см. Но 92).

750.

Капуста цвѣтная по Дамезакову.

Капусту сію опвари въ водѣ съ солью и кусочкомъ масла коровьяго немного швердо; вынь и дай ей опечь. Между шѣмъ должно имѣшь въ гошовности со-

усѣ бѣлой (см. Но 108), нѣсколько гуще обыкновеннаго; положи въ него капусту и, приваря, подавай.

751.

Капуста цвѣтная съ сыромъ.

Когда капуста опварена по сказанному въ предшедшихъ спашьяхъ, то выложи оную на блюдо, пересыпь испершымъ сыромъ Пармскимъ. Сдѣлай соусъ бѣлой нѣсколько густоватой, въ кошораго также положи шершаго сыра; облей онымъ капусту шавъ, чшобъ всю ее покрыло; тогда усыпь ее еще сыромъ, а сверхъ онаго крошками мякиша бѣлаго хлѣба, и способомъ пера смочи масломъ коровьимъ разогрѣшымъ. Смѣшай по поламъ съ сыромъ крошекъ мякиша хлѣбнаго и еще усыпь сверха, чшобъ сосзавилась корка. За 20 минутъ предъ опсыланіемъ на шолъ поставъ въ печной вольной духъ, чшобъ зарумянилось. Посылая на шолъ, сосси соломенкою масло коровье, гдѣ оное вышупишъ, также и опспавшія крошки смещи и края у блюда вышри.

752.

Капуста цвѣтная пражена.

Ошвари цвѣшную капусту почти спѣло; сдѣлай соусъ бѣлой (см. Но 108) нѣсколько гуще обыкновеннаго, обжаръ въ немъ цвѣшную капусту, и сосзая съ

огня, осуди. Предъ опсыланіемъ кушанья къ сполу оочи цвѣшную капушту въ шѣстѣ для пряженаго (см. № 157) и обжаривай въ маслѣ коровьемъ, нѣскольکو горячемъ. Когда обжариваемое позарумянишь, выложи оное на блюдо и посылай. Капусту сію, когда она опшварена и осякла, можно въ чашѣ нѣскольکو минушѣ маринировашь съ солью, перцомъ и уксусомъ, а пошомъ, обмоча въ упомянушомъ шѣстѣ, обжаривашь.

753.

Капуста котанная тиненая.

Опвари 2 среднихъ кочня капусты въ водѣ съ солью. Когда они пробудушѣ минушѣ 20 въ кипящей водѣ, выложи ихъ въ холодную воду; вынувъ изъ ней, дай очахнушѣ. Вырѣжѣ изъ кочней сердцевины, изруби оную съ полфуншомъ шеляшины; къ чему прибавь фуншѣ подчеревочнаго вешчиннаго сала, соли, перца, немного повареннаго сбишня и порошка душистыхъ поваренныхъ шравъ. Когда все изрублено, шо прибавь 7 или 8 яичныхъ желшковъ, вымѣшай эшошѣ фаршѣ и начини онымъ внушренность кочней и опушай кочни нишками. Дно кошпрюли усшели ломшиками вешчиннаго сала, прибавь нѣскольکو ломшей шеляшины, немного вешчины, 3 моркови, 4 луковицы, немного шмина, 1 лисшѣ

лавровой, 2 гвоздка гвоздики; на эшо уложи кочни, накрой ломшиками вешчиннаго сала, накаши бульеномъ, или ошпашками ошвара, собираемаго изъ горшковъ; прибавь соли, перца и упаривай въ продолженіи полупора часа. Когда капуста поспѣла, выложи оную на салфешку опечь, и сжимая слегка, выдави изъ ней сокъ. Сними нипки и кочни оправь; выложи ихъ на блюдо, гласируй и подлей подъ нихъ соуса Испанскаго (см. Но 94). Ежели соуса сего гошоваго не случилось, шо сдѣлай легкую подпалку, накаши оную сокомъ изъ коспрюли, въ кошорой варилась капуста, привари, и процѣдя сквозь чашное сито, упошреблай.

754.

Капуста съ сметаною.

Капусту, пережавъ, изрѣжъ и обвари до полуспѣла въ водѣ съ солью. Когда капуста сдѣлалась мягкою при подавленіи въ нее пальцомъ, выложи въ холодную воду, а пошомъ выжми. Въ коспрюлю положи довольный кусокъ масла норвеяго, капусту еще нѣсколько изруби, положи въ масло; прибавь соли, крупнаго перца, немного шершаго мушкашнаго орѣха; обжарь, пересыпь споловою ложкою муки, вымѣшай и налей смешаны. Въ случаѣ, ежели выдешъ очень жидко,

шо увари. Вмеѣсто смешаны можно употребить бульенъ съ тѣми же приправами.

755.

Салатъ лактукъ по Испански.

Обломай съ кочаннаго салаша листы швердые, перемой кочанки и опвари до полуспѣла въ водѣ съ солью. Когда салатъ варился 20 минушъ, выложи его въ холодную воду, выжми, чшобъ воды въ немъ ничего не ошало, спрысни солью и крупнымъ перцемъ въ сердцевины салаша и опушай его нишками. Дно коспрюли устели ломшиками вещчиннаго сала съ нѣсколькими ломшиами шеляшины, двумя изкрошенными морковями, преме луковицами, двумя гвоздиками гвоздини, однимъ листомъ лавровымъ; на это уклади кочанки салаша, и покрой ломшиками же сала; накаши бульеномъ, немного жиромъ, счерпываемымъ съ горшковъ, и унаривай въ продолженіи цѣлаго часа. Когда салатъ поспѣлъ, выложи его на салфешку, выжми въ ней, чшобъ выдавишь сокъ; послѣ сними нишки, оправь кочанки, загласируй, выложи на блюдо короною, съ ломшиками бблаго обжареннаго въ маслѣ коровьемъ хлѣба, почти такой же величины, какъ и кочанки. Подлей подѣ

нихъ соуса Испанскаго (см. Но 94) и подавай.

756.

Салатъ-лактукъ чиненой.

Кочанки салаша пригошовъ шѣмъ же самымъ образомъ, какъ сказано выше о капустѣ чиненой, и впрочемъ во всѣмъ поступи такъ, какъ шамъ сказано,

757.

Сочевица по дворецковцу.

Ошвари сочевицу, ошкинь на рѣшето, чшобъ ошекла; положи въ кострюлю съ немалымъ кускомъ масла коровьяго, мѣлко изрубленными пепрушкою и цибулею, солью и крупнымъ перцомъ, ужать и посылай съ огня.

758.

Сочевица фрикасированная.

Сдѣлай легкую подпалку, положи въ нее приправы (см. Но 158) для бумажекъ, или лука, изрѣзаннаго въ жеребейки; обжарь ихъ въ подпалкѣ, накаши немного бульеномъ, или хопя водою; тогда положи въ нее сочевицу, обваренную особливо; приправь солью и крупнымъ перцомъ; привари и посылай прямо съ огня.

759.

Фазоли съ жюсомъ.

Сіе растѣніе называющъ инако Турецкіе бобы или гарикошы. Возьми свѣ-

жихъ фазолей зернами, облупи съ нихъ кожу, обваря прежде въ водѣ. Послѣ того сдѣлай легкую подпалку, которую на-каши жюсомъ (см. Но 83; прибавь соли, крупнаго перца; упаривай фазоли въ эшомъ соусѣ и подавай горячіе. Впро-чемъ ихъ можно пригошовляшь шѣмъ же образомъ, какъ и вышесказанную фри-касированную сочевицу.

760.

Фазоли бѣлыя молодые.

Взвари въ горшкѣ или коспрюлѣ воды съ солью и кускомъ масла коровьяго въ полъяйца куринаго величиною. Когда во-да закипѣла, положи въ нее бобы; сваря оныя, опкинь, чшобъ ошекли. Положи въ коспрюлю немалый комъ масла ко-ровьяго и обжарь въ немъ фазоли, при-бавь ложку соуса бархашисшаго, соли, крупнаго перца, немного шершаго муш-кашнаго орѣха. Посылая на сшолъ, под-бей двумя яичными желтками.

761.

Фазоли съ пуре луковыя.

Отваря фазоли, опкинь ихъ, чшобы ошекли; послѣ положи въ коспрюлю съ кускомъ масла коровьяго величиною въ два куриныхъ яйца и полную соусную ложку пуре луковаго; обжаривай, кипѣшь не допуская; оппускай на сшолъ прямо съ огня, ошвѣдавъ, ежели чего недо-

сшаешъ ко вкусу, шо добавь. Пуре луковое можно къ сему упошребить бѣлое и шемное (см. Но 143 и 144).

762.

Фазоли зеленыя.

Очисти и перемивь фазоли, ошвари ихъ въ водѣ съ солью. Когда они кипѣли въ продолженіи $\frac{1}{4}$ часа, испышай, довольно ли онѣ сдѣлались мягкими; ошкни на рѣшето, чшобѣ осякли, и пошомъ положи въ холодную воду. Предъ ошпусканіемъ кушанья къ сполу положи въ кошпрулю довольной кусокъ масла коровьяго; фазолямъ дай осякнушь и положи ихъ въ масло съ прибавкою соли, крупнаго перца, изрубленныхъ пешручки и цибули; приславъ на сильной огонь и обжаривай. Когда поспѣли, шо подавай горячіе, приправя, ежели угодно, лимоннымъ сокомъ.

763.

Фазоли зеленыя подбитыя.

Ошвари зеленыхъ фазолей, переложивъ въ холодную воду, и вынувъ изъ нее, дай осякнушь. Положи въ кошпрулю кусокъ масла коровьяго въ два куриныхъ яйца величиною, поваренныхъ приправъ и обжарь. Когда масло нѣсколько разгорячилось и приправы обжарились, шо всыпь двѣ полныхъ чайныхъ ложечки муки крупичашой, кошпорую вымѣ-

шай съ масломъ; влей туда же спанаибъ бульена , положи немного соли и крупнаго перца. Когда соусъ закипѣлъ , положи въ него фазоли и обжаривай. Опущенная въ сполу , подбей соусъ двумя яичными желтками, присоли, ежели нужно ; также и лимоннымъ сокомъ приправишь можно.

764.

Фазоли зеленыя съ масломъ чернымъ.

Ошваря фазоли въ водѣ , выложи ихъ изъ кипяшка на рѣшето и дай осякнущь; послѣ того приправь солью , крупнымъ перцомъ , выложи на блюдо и облей коровымъ масломъ чернымъ (см. No 166).

Инымъ образомъ. Когда фазоли ошварены , и будучи опкинушы на рѣшето, ошекли , то положи въ коспрюлю немалый кусокъ масла коровьяго и подпали оное ; положи въ него фазоли и обжаривай на сильномъ жару , приправь солью , перцомъ и нишочкою уксуса. Въ эшомъ послѣднемъ пригошовленіи фазоли бывающъ вкусны , но не имѣющъ хорошаго вида.

765.

Горохъ зеленой зернами съ легкимъ соусомъ маслянымъ.

Возьми два фунша вылущенныхъ зернъ зеленого гороха , положи въ коспрюлю съ $\frac{1}{4}$ фунша масла коровьяго , смочи во-

дою, сомни руками въ комб и положи на рѣшето, чшобѣ вода ошекла; послѣ того положи комб въ коспрюлю, пришавъ на сильной огонь и обжарь. Когда горохъ довольно прожарился, смочи его кипяшкомъ, положи соли, крупнаго перца, кусокъ сахара въ полворѣха грецкаго величиною, пучокъ пепрушки и цибули; увари накашѣ, пока весь почти выкипшѣ. Посылая къ сшолу, когда горохъ еще кипшѣ, положи въ него шри маленькихъ сдобныхъ булочки, или кусокъ чухонскаго масла въ два куриныхъ яйца величиною; сосшавъ съ огня и дай упаршѣся; присоли, ежели нужно, и выложи на блюдо горкою.

766.

Горохъ зеленой по Англійски.

Въ большую коспрюлю налей воды. За $\frac{3}{4}$ часа предѣ опшпусканіемъ кушанья къ сшолу, когда вода закипѣла, положи въ воду соли и горохъ и вари до самаго шого времени, какъ посылашь на сшолѣ; шогда опшкинь горохъ на рѣшето, послѣ выложи на блюдо и обложи шесшью маленькими сдобными булочками, или шолько положи на средину гороха сверхъ $\frac{1}{4}$ фунша масла чухонскаго и не смѣшвай онаго съ горохомъ.

767.

Горохъ зеленой по мѣщански.

Сдѣлай легкую бѣлую подпалку (см. Но 98), положи въ нее горохъ; и когда онъ довольно пообжарился, смочи его кипяшкомъ, прибавь соли, перца, чешыре луковицы, пучокъ пепрушки и цибули, соуса Римскаго (см. Но 94) и увари. Опуская на столъ, подбей шре-мя личными желтками, и послѣ того кипѣшь уже не допускай, изв опасенія, чтобъ яйца не свѣрнулись; присоли, ежели нужно.

768.

С п а р ж а.

Спаржу, опобравъ довольно толстую, очисти оную по обыкновенному и обрѣжь всю шакъ, чтобъ была одинакой длины, и свяжи въ пучки. За двадцать минушь предъ опусканіемъ кушанья на столъ опусти спаржу въ кипяшокъ, брось горстку соли; испышывай, мягка ли она, тогда накаши холодною водою, чтобы не переварилась и не упрасила своей зелени. Ежели подавашь оную съ масломъ сваренымъ съ выжатымъ изъ свѣжихъ лимоновъ сокомъ, то уклади оную на блюдо, и подавай соусъ въ особливой соусницѣ. Бѣлой соусъ (см. Но 108) такъ же подавшь къ ней въ особливой соусницѣ.

769.

Спаржа зеленымъ горохомъ.

Возьми молодой спаржи, кошорая только начинаешъ выходить изъ земли, изкроши всю оную въ подобіе горошинъ и опвари въ водѣ съ солью. Когда въ коспрюлѣ вода вскипѣла разъ двадцать, то спаржу опкинь на рѣшето, а потомъ положи въ холодную воду. За полчаса предъ отсыланіемъ кушанья положи въ коспрюлю кусокъ масла коровьяго, изкрошенную спаржу, соли, крупнаго перца; обжаривай въ маслѣ, накаши двумя соусными ложками соуса бархатискаго (см. 95), или вмѣсто онаго всыпь двѣ чайныхъ ложечки муки крупичашой, накаши бульеномъ, или хопя водою; приправь солью, крупнымъ перцомъ, немного шершымъ мушкашнымъ орѣхомъ и положи полную ложечку чайную шолченаго сахара. Накалу не должно бытъ шонку. Провари въ эшомъ спаржу, подбей шремя яичными желтками, выложи на блюдо и вокругъ положи поджареннымъ въ маслѣ бѣлымъ хлѣбомъ,

770.

Брюква сверхъ-земная съ сыромъ.

Очисти брюкву, кошорая у огородниковъ болѣе извѣсна подъ названіемъ кельрабіи или кулерабіи, изрѣжь оную

въ куски желаемого вида и какой угодно величины; положи оныя въ кошпрюлю, налишюю водою, съ прибавкою соли и куска коровьяго масла въ куриное яйцо величиною. Когда вода закипѣла, положи въ нее брюкву, вари въ продолженіи $\frac{5}{4}$ часа. Ежели куски подѣ пальцомъ оказываются мягкими, шо они поспѣли. Ошкнивь ихъ на рѣшето, чшобѣ ошекли. Сдѣлай соусъ бѣлой (см. Но 108), нѣскольکو густой, въ кошорой прибавь шершаго Пармскаго сыра; положи въ соусъ брюкву; обжаривай на блюдѣ сыру, чшобѣ прикипѣлъ, какъ грашинѣ; уклади на него куски брюквы слоями, каждый слой пересыпая шершымъ сыромъ, пока блюдо вывершишь; усынь свержѣ шѣмъ же сыромъ; послѣ чего способомъ кисти, изъ перьевъ связанной, напишай поверхность расщепленнымъ коровымъ масломъ; по оному усынь крошками мякиша бѣлаго хлѣба и еще смочи масломъ коровымъ. За $\frac{1}{2}$ часа предѣ ошсыланіемъ кушанья на шполѣ посшавь блюдо надѣ жаромъ и накинъ прошивнемъ, чшобѣ позарумянилось, или посшавь въ печной вольной духѣ. Ошсылая на шполѣ, излишнее масло слей, а на краяхъ блюда находящееся схваши мякишемъ хлѣбнымъ.

771

Мелангены или яичное растѣніе.

Извѣстнаго сего огороднаго растѣнія, приносящаго плоды совершенно сходные видомъ на яйца, два оспродія: одно съ плодами бѣлыми, другое съ синеватыми.

Возьми чешыре крупныхъ мелангена, разрѣжь ихъ по длинѣ на двое; не вычищай середины много, пошому что въ нихъ мяса бываетъ мало. Напри на шерку вешчиннаго сала, взявъ онаго вдвое противъ величины яицъ, сполько же масла коровьяго. Положи въ коспрюлю чешыре споловыхъ ложки масла Праванскаго, двѣ споловыхъ же ложки мѣлко изрубленныхъ печерицъ, или иныхъ хорошихъ грибовъ, горшкѣ изрубленныхъ же шалоша и пепрушки; обжарь сіи приправы съ саломъ вешчиннымъ и масломъ. Когда обжарилось, положи соли, крупнаго перца, немного повареннаго сбишнѣ и оссуди. Послѣ сего возьми варенаго фарша (см. Но 155), или кенельнаго (см. въ ошдѣленіи о дичинѣ кенели извъ молодаго зайца, Но 446), сполько же, сколько приправы; изруби и прибавь шуда же шри анчоуса, смѣшай съ приправами, начини эшимъ фаршемъ половинки мелангеновъ, помажь яйцомъ и сгладь, а пошомъ обваляй въ крош-

какъ мякиша бѣлаго хлѣба; за $\frac{1}{2}$ часа предѣ отсыланіемъ въ сполу запечи въ печномъ вольномъ духу.

772.

Блюдо Македонское съ бешамелемъ.

Приготовь въ довольномъ количествѣ разныхъ огородныхъ расшвній и зелени, какъ-то: моркови, рѣпы, луковокъ, гороха, спаржи, фазолей зернами и въ спручкахъ, чашечекъ аршищныхъ, мелангеновъ, цѣвпной капусты, огурцовъ, бобовъ и прочаго, что шолько есть въ огородѣ, возьми каждого по равну. Отвари каждое расшвнне особливо съ приправами, ему приличными, и откинь, чтобъ досуха очахли. Тогда сложи все въ большую кошпрюлю. Сдѣлай бешамель (см. Но 99) нѣсколько погуще обыкновеннаго, и выложи въ кошпрюлю, вспряхни, чтобъ соусъ всюду по расшвніямъ распространился. Ежели бешамеля запаснаго не случилось, то увари соуса бархашисшаго (см. Но 95), подбей премо яичными желтками и, пропуспя сквозь сито, выложи на расшвннн; прибавь кусокъ масла чухонскаго въ куриное яйцо величиною. Когда же и бархашисшаго соуса не случилось, то процѣди отвара, въ кошоромъ расшвннн варились, и накаши онымъ падпалку, прибавь листь лавровой, печерицъ и

увари , чшобѣ постуспшлся ; подбей шре-
мя яичными желтками и пропусти
сквозь сито на расшѣнія , прибавь въ
лицо величиною масла чухонскаго , при-
вари свѣшимъ расшѣнія , и до опсыла-
нія на сподѣ держи на горячей зодѣ ,
кипѣшь однако не допуская .

773.

Блюдо Картезіанское .

Разныя огородныя расшѣнія , какъ ска-
зано въ предшедшемъ Ошдѣленіи о ше-
лячьихъ хрящахъ по Кертезіански (см.
№ 287), уклады шѣмъ же образомъ , но вмѣ-
сто мяса положи лакшукъ , опваренной и
выжашой . Когда форма будешъ наполне-
на , пославъ оную въ горячую золу . Возь-
ми сока , въ кошоромъ расшѣнія варились ,
процѣди сквозь салфешку и процѣжен-
ное увари въ полугласѣ . Когда приго-
товленное будешъ изъ формы выпроки-
нуто на блюдо , шо облей оное полугла-
сомъ ; а ежели гласѣ эшотъ будешъ жи-
докъ , шо подбавь въ него мяснаго гла-
са (см. № 88).

774.

Каштаны по Испански .

Возьми пятьдесятъ каштановъ , обжа-
ри въ горячей водѣ , вылуци и очисти
ядра . Положи сіи ядра въ коспрюлю свѣ
32 мя золошниками масла коровьяго ,
полными чешырю соусными ложками

соуса Испанскаго (см. № 94), двумя спаканами консомы (см. № 84), однимъ листомъ лавровымъ и малою долею шершанаго мушкашнаго орѣха; вари кашшаны въ продолженіи $\frac{1}{2}$ часа; послѣ шого переложы ихъ въ другую кошпрюлю; а соусъ увари и сквозь сито вылей на кашшаны и держи на горячей золь. Опуская на сшоль, выложи кашшаны и съ соусомъ на блюдо.

О Б Ъ Я Й Ц А Х Ъ.

775.

Яичница съ трюфелями.

Яйцы выпуши, приправь и взбей. Сковороду присшавь надъ яркимъ огнемъ, положи на нее кусокъ масла коровьяго. Когда оное распушилось, вылей на него и яйца; вспряхивай сковороду, чшобъ яйца къ ней не припеклись, или приподнимай ее ложкою, пока заварятся. Вынь ложкою изъ яичницы средину; возьми шрюфелей, обваренныхъ въ Испанскомъ соусѣ (см. № 94) сгущенномъ, положи ихъ въ пуштошу, сдѣланную въ яичницѣ, и справь ложкою, чшобъ сдѣлался изъ нихъ окраекъ; выложи яичницу на блюдо. Пошомъ изрубь два шрюфеля очень дробно, обжарь ихъ съ ма-

ленькимъ кусочкомъ коровьяго масла ; влей на нихъ чешыре полныхъ соусныхъ ложки соуса Испанскаго и горячимъ еще облей яичницу. Ежели соуса сего упошребляшь не хочешь, шо возьми полную чайную ложечку муки, высыпь на обжарившіеся шрюфели и вымѣшай ; смочи бульеномъ, жюсомъ (см. Но 83) ; приправь немного солью, крупнымъ перцомъ и самымъ малымъ количесшвомъ повареннаго сбишнн. Симъ самымъ способомъ можно дѣлать яичницу съ грибами, пюреомъ изъ бѣлаго пшичьаго мяса, или изъ дичины.

776.

Яичница дутая.

Выпусти шесть яицъ, ошдѣли бѣлки ошъ желшковъ; прибавь чешыре полныхъ столовыхъ ложки шолченаго сахара, изрубленной дробно кожицы, обрѣзанной съ одного лимона, кошорыхъ положи въ желшкамъ и вымѣшай. Въ шо время, когда подавашь аншреме, взбей голичкомъ бѣлки яичные, какъ бы для бисквишовъ, смѣшай съ желшками. На сковороду положи 3а золошника масла коровьяго, приспавь на сильной огонь ; когда масло распушилось, выложи на него яичницу и вымѣшивай ложкою, чшобъ нижней спороны часши попадали на верхъ. Усмошря, чшо яичница масло

въ себя впишала, выложи оную горкою на блюдо, вымазанное коровьимъ масломъ, поставь блюдо на самую горячую золу; личницу усыпь сахаромъ, накинъ разгоряченнымъ прошивнемъ и посмажь вай, чшобъ личница не пригорѣла.

777.

Яйцы снѣгомъ.

Взявъ десять яицъ, выпусти и опшѣли бѣлки опъ желтковъ; бѣлки взбей въ пѣну, какъ бы для бисквитовъ, и когда оныя сгустились, прибавь двѣ ложки шолченаго сахара и немного порошка изъ цвѣтовъ померанцоваго дерева. Въ ковшрюлю влей Шампанскую бушылку или $\frac{2}{3}$ шпофа молока, прибавь полфунша сахара, немного померанцовыхъ цвѣтовъ, или инаго благовонія. Когда молоко закипѣло, возьми полную столовую ложку бѣлковъ, положи въ молоко; завари бѣлки и выложи на сито, чшобъ опекли. Опними молока половину, или шолько чешвершую долю, разведи на сномъ желшки, и выливъ въ прочему молоку, вымѣшай ложкою деревянною. Усморя, чшо смѣсь сѣя сгущаешся, сними ковшрюлю съ огня, процѣди сквозь сито въ другую ковшрюлю. Бѣлки выложи на блюдо и облей процѣженнымъ изъ ковшрюли.

778.

Яйцы тиненныя.

Свари въ густую десяшь яицъ , разрѣжь оныхъ по длинѣ по поламъ, вынь желтки, и склавъ въ игошь, исполки, а пошомъ прошири сквозъ кенельное сито. Размочи въ молокѣ мякиша бѣлаго хлѣба, выжми изъ него молоко, исполки мякишъ и прошири сковъ сито. Сполки въ игошѣ сколько же масла коровьяго, сколько величиною испоченыхъ желтковъ, а пошомъ смѣшай все вмѣстѣ: масло, желтки и хлѣбъ, и еще перешолки, прибавя къ шому очень мѣлко изрубленныхъ цибули и пепрушки, соли, крупнаго перца, немного шершаго мушкашнаго орѣха, и продолжая шолочь эшомъ фаршъ, прибавь два или три яичныхъ желтка, чшобы его замѣсишь. Пригошовленной фаршъ выложи въ чашку. На дно блюда наложи сего фарша на палецъ толщиною, начини онымъ же пустошы въ половинкахъ яицъ, омочи лезье ножа въ яичномъ бѣлкѣ и сгладь поверхности. Уклади сіи половинки яицъ порядочно на блюдъ сверхъ фарша, поставь блюдо на горячую золу и накинъ прошивнемъ; когда позарумянилось, ошсылай на шолъ.

779.

Яйцы крокетами.

Осмнадцать яицъ ошвари въ густую,

изрѣжь бѣлки и желтки въ жеребейки, положи въ коспрюлю. Сдѣлай соусъ изъ смешаны, въ кошорой положи пепрушки и цибули, мѣлко изрубленныхъ. но прежде перемышыхъ, и вылей на изрѣзанныя яйцы. Попробно, чшобб соусъ эшотб былб нѣсколькю густѣ. Вымѣшай жеребейки въ соусѣ и дай онымб ошпынушь. Тогда захвашывай онаго по полной сшоловой ложкѣ и выкладывай на жестпяной листѣ; когда же совсѣмб ошпыло, сообщи симб кучкамб видѣ крокешовб, (шакб называющся малые сухіе прянички); обвалявб ихб въ крошкахб мякиша бѣлаго хлѣба, омочи во взбитомб яйцѣ и еще обваляй въ крошкахб. Ошсылая кб сшолу, положи сіи крокешы въ разгоряченное на сковородѣ масло коровье, обжарь румяно, выложи на салфешку, чшобб ошекли, и пошомб ошсылай на блюдѣ.

780.

Яйцы съ сметаною.

Дюжину яйцѣ, сваря въ густую, изрѣжь ихб въ полоски. Въ коспрюлю положи довольной кусокб масла коровьяго, полную сшоловую ложку муки крупичашой, немного мѣлко изрубленныхъ пепрушки и цибули, соли, крупнаго перца и шершаго мушкашнаго орѣха; вымѣшай, прибавь сшаканб смешаны и

вымѣшай на огнѣ. Какъ скоро закипѣло, выложи соусъ эшопѣ на яйца, привари, и какъ скоро разгорячилось, ошсылай на сшолѣ.

781.

Яйцы гратиномѣ.

Яйцы пригошовъ шѣмѣ же образомъ, какъ сказано въ предшедшей сшашѣ. Вокругъ блюда приклеи яичнымъ бѣлкомъ корокъ бѣлаго хлѣба съ часшю мякиша, а въ средину выложи пригошовленные яйца съ ихъ соусомъ; сверху усыпь крошками мякиша бѣлаго хлѣба. Прошри 4 яичныхъ желшка сквозь сшшо и вымажѣ оными всю поверхность и посшавъ въ печной вольной духѣ, чшобы позарумянилось.

782.

Яйцы подобіемѣ рубцовѣ.

Свари въ гущую двѣнадцашъ яицѣ и изрѣжѣ оныя въ полоски шѣмѣ же образомъ, какъ крошашѣ говяжьи рубцы; сложи полоски въ косшрюлю, а въ другой косшрюлѣ распусти немалый кусокъ масла коровьяго. Изрѣжѣ ломшиками дюжину луковицѣ рѣпчашыхъ и обжаръ въ маслѣ эшомѣ. Когда лукъ ужарился, всыпь на него споловую ложку муки крупичашой, вымѣшай, влей два сшакана смешаны, приправъ солью и перцомѣ, упаривай, пока лукъ совсѣмѣ

разогрѣешь; выложи эшошь соусъ на яйцы, вспряхни кеспрюлю и посылай горячее.

783.

Яйцы по приготовленію бѣдной женщины.

Разогрѣй на блюдѣ немного масла коровьяго, выпусти на оное 12 яицъ; поставь блюдо на горячую золу; изкроши мякиша бѣлаго хлѣба ножемъ въ маленькіе жеребейки, обжарь ихъ особливо въ маслѣ коровьемъ, выбери сіи сухарикки, дай имъ очахнущь и разклади по яичницѣ; накрой блюдо разгоряченнымъ прошивнемъ (*); когда яичница поспѣла, вылей на нее Испанскаго соуса (см. Но 94) увареннаго.

784.

Яйцы по Провански.

Въ малую сковородку влей спаканѣ масла Прованскаго и приспавь на огонь. Когда масло довольно разгорячилось, выпусти цѣлое яйцо въ рюмку, спрысни солью и перцомъ и выложи оное въ масло, оправь ложкою бѣловъ сварившійся, перевероши на другую сторону, и когда обжарилось съ обѣихъ ешоронъ,

(*) Прошивень называется у поваровъ иначе: походная печка. Чтѣ оная составляетъ, смочи въ началѣ книги послѣ списка содержащемуся къ ней.

вынь его ложкою и положи на рѣдкое сито, чтобы стекло. Такимъ образомъ обжарь дюжину яицъ, чего довольно для аншреме. Потребно, чтобы яйца были самыя свѣжія. Выложи ихъ короною на блюдо, очисти съ краевъ излишки, и между каждыя яйца клади корку бѣлаго хлѣба гласированную. Возьми соуса Испанскаго (см. No 94) увареннаго, въ кошораго положи кожицу съ половины лимона изрубленную и вылей въ промежки яицъ.

785.

Яйца заварныя съ жюсомъ.

Взявъ коспрюлю среднюю, налей оную до $\frac{3}{4}$ глубины ея водою, брось соли и прибавь немного уксуса; приславъ на огонь, и когда закипѣло, сдвинь коспрюлю на край очага; разбей яйцо, разломи скорлупу и выпускай ошорожно въ воду, ошерегаясь прорвать желшокъ; въ каждый разъ выпускай по 4 яйца, завари, и вынимая проскваженною ложкою, испышывай пальцомъ, мягокъ ли желшокъ, а пошомъ клади въ холодную воду. Между шѣмъ кипящая вода должна бытъ въ готовности. Такимъ образомъ завари дюжину или пшнадцать яицъ, чего довольно для аншреме. Вынь приготовленные яйца изъ холодной воды и справь. Ошсылая на ошолъ, разогрѣй

яйцы и выложи на салфетку, чтобы вода сь нихъ ошкела. На блюдо влей жюсу (см. No 83), а вь него поклади яйца, и каждое посыпь крупнымъ перцомъ.

786.

Яйцы заварныя сь утиною эссенціею.

Нѣсколько ушокъ изжарь на вершелѣ вь пол-сѣла, сними сь вершела, надрѣжь ихъ мякоть поперегѣ хаупи вь нѣсколькихъ мѣстахъ по самую кость, выдави изъ нихъ сокъ, приправь солюю и крупнымъ перцомъ, но болѣе не вари. Выложи сию эссенцію на блюдо и положи на нее пятнадцать заварныхъ яицъ (см. предшешую спашью).

787.

Яйцы заварныя сь цикоріею.

Цикорію, пригошовленную шѣмъ образомъ, какъ сказано вь ошдѣленіи обь огородныхъ распѣніяхъ (см. спашью цикорія сь соусомъ бархатиснымъ, вь кошорой упомянуто и о цикоріи сь смешаною, и сие по пригошовленіе сюда надлежитъ), выложи на блюдо, а на оную заварныя яйца. Вирочемъ сь заварными яйцами можно подавать капусту сь смешаною (см. вь огородныхъ распѣніяхъ пуре щавельное, No 151, соусъ томашъ No 118, соусъ бѣлой сь головочками спаржи No 108. и проч.)

788.

Яйцы заварныя въ аспикѣ.

Разогрѣй аспика (см. Но 79), налей онаго на дно формы большой, или нѣсколькихъ маленькихъ формъ и дай зашынущь. Яйцы заварныя укрась трюфелями и положи на спудень; дополни формы разогрѣшымъ аспикомъ и снеси на ледъ, или въ холодное мѣсто. Опуская на шолъ, выпрокинь ихъ изъ формъ на блюдо.

789.

Яичница взбитая.

Для составленія блюда сего въ число аншреме выпусти 15 яицъ, изъ кошорыхъ ошъ пяши ошними бѣлки. Выпущенныя яйца пропусти сквозь сито въ коспрюлю, въ кошорой положено $\frac{1}{4}$ фунша или золошниковъ 30 масла коровьяго, изщипаннаго въ кусочки, полная соусная ложка соуса бархашисшаго (см. Но 95), соли, крупчашаго перца, немного шершаго мушквашнаго орѣха; приставъ на огонь и вымѣшивай деревянною ложкою, пока яичница свернешся; тогда выложи оную на блюдо. Обвари въ водѣ зеленаго или неспѣлаго винограда, а въ недоспашивъ онаго крупнаго голаго крыжовника и обложи онымъ вокругъ яичницы, или корками бѣлаго хлѣба, обжаренными въ маслѣ. — Яйцы можно и

просто выпустишь въ кострюлю, положишь масло, приспавишь на огонь и вымѣшиваешь деревянною ложкою; и когда яичница сѣла, то выложи оную на блюдо, обклась вокругъ обжареннымъ въ маслѣ хлѣбомъ.

790.

Яичница взбитая съ головками спаржи.

Обломавъ головки у нѣкошораго количества спаржѣ, обвари до полуспѣла въ водѣ, положи въ выпущенныя въ кострюлю яйца и вымѣшивай на огнѣ деревянною ложкою. Когда яичница сѣла, ш. е. свернулась или сварилась, выложи оную на блюдо, и вокругъ обложи головками спаржѣ. Вмѣсто оныхъ можно къ обкладыванію употребишь разныя другія огородныя зелени, опваренныя, какъ то: изрѣзанную въ куски цвѣшную капусту, горохъ зеленой, малые огурчики и проч.

791.

Яичница взбитая съ ветчиною.

Яичницу пригошовь шѣмъ же образомъ, какъ сказано въ предшедшихъ спашьяхъ. Изрѣжъ въ жеребейки $\frac{1}{4}$ фунта ветчины, положи въ кострюлю на выпущенныя яйца, ужаривай, мѣшая ложкою; выложи на блюдо и вокругъ

обклады корками бѣлаго хлѣба, обжаренными въ маслѣ коровьемъ.

О Ш П Е К ъ.

792.

Способъ разрѣзывать шпекъ, т. е. ветчинное сало для шлекованія.

Взявъ кусокъ ветчиннаго сала, разрѣжь оный поперегъ, ш. е. по ширинѣ его, на полоски, шакой ширины, каковы шпекъ надобенъ, большой, средней или дробной, стараясь, чтобъ всѣ полоски были одинакой величины. Въ салѣ семъ есть два разбора: одинъ мягкое сало, состоящее изъ одной мягкой жирности; а другой то сало, которое въ кожѣ и ощѣляется отъ оной перепонкою: оно шверже и во время варенія или жаренія не столько оплываетъ, оно же и не столько ломко. Когда поверхность сала снята и осталось только швердое, то разрѣжь оное острымъ ножемъ въ полосочки дробныя, каковыми шпекують. Потребно, чтобъ острие ножа проходило до самой кожи, перпендикулярно и въ одинакомъ отстоянїи. Изрѣзавъ весь кусокъ по вышесказанному, справь полоски и сдѣлай ихъ всѣ единообразно чешверогранными, уравнивая обухомъ

ножа. Опрѣзавъ первую полосу, положи на коспрюльную крышку; соображаясь оной, опрѣзывай и прочія полосы, чшобѣ вышли всѣ одинакой ширины и толщины; словомъ сказашь, чшобѣ были всѣ совершенно единообразны.

793.

Наставленіе, какимъ образомъ должно шпековать.

Мясу для нашпекования должно бышь совсѣмъ оправлену и гошову, очищену отъ кожищъ и жилокъ. Ежели шо пищцы домовыя или дикія, надлежитъ оныхъ ощищать, вымопрашивать, вымышь, вытвербшь и опалишь, чшобы мясо отъ паленія, сдѣлавшись вязкимъ, не прорывалось при шпекованіи. Положимъ, чшо шпекуется ядерная часть шеляпины; ежели оставляется на ней кожа, шо оправь сторону, гдѣ мясо открышо, чшобѣ всюду было гладко; шпекъ продергивай способомъ шпековательной иглы шакъ, чшо оба конца полоски выставились изъ поверхности мяса. Когда первая полосочка продернуша, продергивай въ шомъ же порядкѣ и всѣ прочія, чшобѣ были онѣ въ равномъ разстояніи, особливо же начиная шпековать вшорой рядъ, чшобѣ концы шпека выставились равно и не былибѣ одни выше другихъ; пошомъ шпекуй между каждыхъ первыхъ

двухъ рядовъ , шо же въ равномъ опѣ обоихъ опшшояніи: словомъ сказашь шакъ , чшобъ шпекъ предшавлялъ какъ бы регулярно насаженныя , просѣкающія другъ друга дорожки.

О Ж А Р Е Н О М Ъ .

Не лзя назначишь времени , въ какое мясо можетъ изжаришься , поелику эшо зависишь опѣ величины и шолщины жаримаго.

794.

Ф и л е й н а я ч а с т ь .

Прошкни въ сію часшь апелешы опѣ боковины до кости , близъ филейной части , и за оныя пропусти вершелъ ; а ежели при оборошахъ вершела мясо съ нимъ оборачивашься не будешъ , шо свержа еще пришилъ оное большимъ апелешомъ , и свержъ шого филейную часшь за концы привяжи Подаюшъ сію часшь во второй подачѣ кушанья , на смѣну суповъ , вливъ подѣ нее соуса пикана (см. Но 107).

795.

Г р у д и н а т е л я г ѣ я .

Ошрѣжъ у грудины конечныя кости и шшними красныя косточки , присоеди-

няющіся кѣ хрящамъ. Во избѣжаніе произведенія большой скважины ошѣ вершела, взощки грудину на большой ашелешѣ, и за концы онаго привяжи кѣ вершелу. При сѣмъ, ежели угодно, можно жаримую грудину прикрывашь ломшиами вѣшчиннаго сала.

796.

Барашекъ цѣлой на вертелѣ.

Выбравъ барашка сышаго, выбери изъ него кости, исключая одну хребешную, чшобъ впрочемъ не осталось ни ребрѣ, ни лопащокѣ; начини сего барашка мякшью, обрѣзанною ошѣ заднихъ ногѣ, приправь солью и крупнымъ перцомъ; оправь барашка въ прежнюю форму; взощки на вершелѣ, опушай нитками и спарайся, чшобъ онѣ всюду равномерно прожарился. Эшо жареное можно запекашъ въ печи.

797.

Рот-бифѣ изъ баранины.

Разними барана на два пласха вдоль и обравняй шакѣ, чшобы пласшѣ имѣлѣ фигуру чешвероугольную; прищпиля бака ашелешами, сообщи заду хорошей видѣ; ошними булдышки ножныя. Взощки сію частъ баранины на вершелѣ, прикрѣпи кѣ оному за ашелешы нитками и жарь. Ошсылай во вшорой подачѣ,

подливъ подъ нее щонкаго жюса (см. No 83).

798.

Ч е т в е р т ь б а р а н и н ы .

Ошними оную по второе ребро, спарайся сколько можно сообщить ей фигуру четверугольную. Заднюю ногу избей обухомъ ножа, возьми на вершелъ и способомъ иглы прикрѣпи къ оному нитками. Ежели это жареное посылашь во второй подачѣ, то подлей подъ оную жюса (см. No 83) щонкаго.

799.

Я г н е н о к ъ ц ѣ л о й н а в е р т е л ь .

Выбери изъ него кости реберныя и лопапочныя, оставь же только хребетную и окорочныя; внутренность начини мякотою, обобранною съ ягнячьихъ заднихъ ногъ. Оправя ягненка, нашпекуй дробнымъ шпекомъ отъ самой шеи до конца заднихъ ногъ, оставя только малой перемежекъ отъ почекъ до начала окорочковъ; загни заднія ноги къ шеѣ, прикрѣпи ашелешами и нитками и жарь на вершелъ; но можно жарить и въ печи. Ежели ягненка сего не шпекотавашь, то должно обложить ломшиками вешчиннаго сала. Когда посылашь его во второй подачѣ, то должно подлишь подъ него щонкаго жюса (см. No 83).

800.

Рот-биффъ изъ ягненка.

Эшо жареное приготавливается почно шѣмъ же образомъ, какъ сказано немного выше о рош-биффъ изъ баранины (см. No 797).

801.

Ягнѣтъя четвѣрть передняя.

Обложи оную ломшиками вѣшчиннаго сала, обверни бумагою, вымазанною Прованскимъ масломъ, и взощкнуувъ на ашелѣшъ, привяжи къ вершелу и жарь полчаса; послѣ, снявъ бумагу, позарумянь сію четвѣршь.

802.

Ягнѣтъя четвѣрть задняя.

Ошними четвѣршь. по два коропкихъ ребра; вошкни малые ошелѣшы, чшобы поддерживали паха; обложи ломшиками вѣшчиннаго сала, обверни намашеною бумагою, обвяжи и, прикрѣпя нишками, жарь. Чрезъ часъ она поспѣешъ.

803.

Четвѣрть дикой козы.

Нашпекуй оную, положи въ длинную чашу, влей на нее бушылку уксуса; положи соли, мѣлкаго перца, 7 или 8 листовъ лавровыхъ, шмину, луковицъ ломшиями, пепрушки вѣшпочками, цибули кусшиками; маринируй въ эшомъ дней 5 или 6, ежели позволяешъ время; послѣ шого изжарь на вершелѣ. Посылай,

подливъ подъ нее соуса пикана (см. Но 107), или подавай къ ней соусъ эшошъ въ особой соусницѣ. Эшо блюдо можешъ служишь во вторую подачу.

804.

Окорокъ свѣжей свинины.

Облупи съ онаго кожу, маринируй шѣмъ же самымъ образомъ, какъ сказано въ предшедшей спашѣ, 5 или 6 дней; изжарь въ печи, или на вершелѣ. Подавай во второй подачѣ, съ шѣмъ же соусомъ пиканомъ, въ особой соусницѣ.

805.

Поросенокъ.

Опаля, выпроша, вымывъ и сложа поросенка, взохни на вершелѣ съ задней стороны шакъ, чшобъ вершелѣ вышелъ ему въ рошъ. Внутрь его положи пучокъ шалфеи, и во время жаренія поливай хорошимъ Прованскимъ масломъ, чшобъ кожа на немъ сдѣлалась ломкою, чего въ поросенкѣ жареномъ преимущественно желаюшъ.

806.

Заяцъ.

Когда заяцъ выпрошенъ, переломи у него кости въ заднихъ ногахъ, выпроши; сплющи у него брюхо, ударя по спинной кости, близъ переднихъ лапшкѣ, и поопеки его надъ жаромъ; вымажь его кровью, нашпекуй или об-

ложи ломшиками вещчиннаго сала; возьми на вершелъ ошъ зада къ головѣ. Печенку его изруби сырую и обжарь въ маслѣ, положи шуда же соуса пуаврада (см. 106), пропусти сквозь сито, проширая деревянною ложкою; выложи эшошъ соусъ подъ зайца, или подавай къ нему въ особливой соусницѣ.

807.

Заяцъ молодой.

Приготовление и жарение его производится шѣмъ же самымъ образомъ, какъ и снараго зайца (см. снашью предшешую.) Кроликовъ жаряшъ равномѣрне шѣмъ же образомъ.

808.

Индѣйка.

Выпошроша индѣйку, опали ее шавъ, чшобъ наружность позапеклась, разложи у ней клупяную косшь, обложи ломшиками вещчиннаго сала и всади на вершелъ, и къ оному за ноги привяжи. Ежели она сѣ вершеломъ вмѣстѣ не обораживаешся, то просунь ей вдоль спины ашелешъ и за концы онаго привяжи еще къ вершелу. Жарить оную должно ешѣло въ соку, но не пережаривашъ. Ежели оную подавашъ во вшорой подачѣ, то подлей подъ нее, или посылай въ особливой соусницѣ соуса Ребершова (см. Но 137).

809

Индѣйка съ трюфелями.

Ежели хопѣшь, чтобъ индѣйка въ семъ пригошовленіи вышла хороша, то надлежишь оную предбугошовляшь за нѣсколько дней. Опали ее слегка, выбери перьяные пеньки, выпопроши съ стороны зоба, вынь у ней хлупяную или трудную кость. Перемой и облупи при или чешыре фунша трюфелей, соображаясь величинѣ индѣйки; очистишки исполки въ игошѣ; попомъ изопри на шерку два фунша вешчиннаго сала, которое положи въ коспрюлю, влей шуда же фуншѣ лучшаго масла Прованскаго, фуншѣ масла коровьяго, хорошо очищеннаго: инако сообщивъ оное трюфелемъ оспрошу, въ каковомъ случаѣ лучше онаго не власть; прибавь къ тому очистки съ трюфелей исполченныя, шакже и самыя трюфели цѣльныя, немного соли, крупнаго перца, повареннаго сбишня, немного очень мѣлко изрубленныхъ пещрушки и шалоша. Приспавъ коспрюлю на огонь, и когда эшо рагу закипѣло, держи еще на огнѣ минушѣ съдесяшь, вымѣшивай временемъ и сосшавъ съ огня. Когда совѣмъ оспынешѣ, начини эшимъ индѣйку. Ежели время позволяешѣ, то эшо начиниваніе должно производить за недѣлю. Важи-

вая индѣйку на вершелѣ, заложивши опшвершіе, кошорымъ начинивано, ломшемъ вешчиннаго сала; и опушай нипками обверни индѣйку вымазанною Прованскимъ масломъ бумагою, укрѣпи на вершелѣ шакъ, чшобѣ вмѣстѣ съ онымъ поворачивалась: инако шрюфели повпадаютюшѣ. За полчаса предѣ сниманіемъ оной съ вершела сними бумагу, чшобѣ индѣйка позарумянилась. Ежели индѣйку сію посылашь во вшорой подачѣ, шо изрубивши два или три шрюфеля, обжарь ихъ немного въ маслѣ коровьемъ, влей на нихъ 5 соусныхъ ложекъ соуса Испанскаго (см. Но 94). и 2 шакихъ же ложки консома (см. Но 84); прибавь немного повареннаго сбишнѣя и крупнаго перца; привари и подавай къ индѣйкѣ въ особливой соусницѣ. Въ числѣ жаренаго подаюшѣ эшу индѣйку безъ соуса.

810.

Г у с ь.

Гуся, ошципавѣ и вышпошроша, опали немного, сплюсни у него хлупъ, но ломшиками вешчиннаго сала не обкладывай, пошому чшо гусей для жаренаго избираюшѣ довольно жирныхъ; взопни на вершелѣ шакъ, чшобѣ оный вошедѣ въ душку, вышелѣ у кошпреца. Ежели гусь на вершелѣ сидитѣ не швердо, шо прикрѣпи его ашелешомъ, пропусшя подѣ

спинную кость, и привяжи къ вершелу нитками. Гуся должно жарить шакъ, чшобъ совъ въ немъ былъ бы красенъ.

811.

П у л а р д а.

Выпопроша пуларду, опали оную больше, чшобъ позапеклось, сплюсни у ней хлупъ, опушай нитками, обложи ломшиками вешчиннаго сала, взопкни на вершелъ и за лапы къ оному привяжи. Въ $\frac{5}{4}$ часа пуларда прожаривается. За-румянивать оную не должно.

812.

Пуларда съ трюфелями.

Опала слегка пуларду, выпопроши оную шѣмъ мѣстомъ, гдѣ зобъ, сплюсни и вынь вонъ грудную кость. Трюфели пригошовъ шѣмъ же образомъ, какъ для индѣйки съ шрюфелями (см. немного выше, No-809), начини оную, и впрочемъ посшупи шѣмъ же образомъ. Не худо эшо дѣлать за нѣсколько дней прежде, чшобъ пуларда больше напишалась вкусомъ шрюфелей.

813.

У т к и.

Ощипи, выпопроши и опали ушокъ нѣсколько больше, чшобъ мясо позавяло; сплюсни хлупи но ломшиками сала не обдаывай; сложи ихъ и жарь на вершелѣ шѣмъ же образомъ, какъ и другихъ

птицѣ. Передерживашь ихъ не должно, ибо отъ того шеряютъ онѣ вкусъ свой. Движхъ ушюкѣ жарятъ шѣмѣ же образомъ.

814.

Т е т е р е в ѣ.

Самки или пшери для жаренія признаны лучшими. Выпопроши ихъ; ощи-павъ, опали, нашпенуй дробнымъ шпекомъ и жарь на вершелѣ шѣмѣ же образомъ, какъ пуларду. Когда угодно, шо можно при нихъ оставишь головы.

815.

Ф а з а н ѣ.

Ощи-павъ фазана, выпопроши и опали больше, сплющи у него хлупъ, на шпекуй дробнымъ шпекомъ, или обложи ломшинами вешчиннаго сала, спущай кишками; жарь на вершелѣ шѣмѣ же образомъ, какъ пуларду. Ежели оставляешъ голову при немъ въ перьяхъ, шо должно оную обвернушь бумагою.

816.

Ч и р я т а.

Оныхъ жарятъ на вершелѣ шѣмѣ же образомъ, какъ и другихъ ушюкѣ.

817.

Рябцы и куролатки.

Ощичи оныхъ, выпопроши и опали покрѣпче, сплюсни хлупи и сложи, на шпекуй или обложи ломшинами вешчимъ

наго сала ; впрочемъ жарь на вершелѣ , какъ и другихъ пшицѣ.

818.

Слуки, дупельшнелы, бекасы и гаршчелы.

Всѣ сіи ошродія жаряшѣ и пригошовляюшѣ одинакимъ образомъ. Ощипи и опали оныхъ, но не попроши; сложи имъ ноги и пришилъ насквозь собственнымъ ихъ носомъ; обложи ломшиками вешчиннаго сала, пропусти въ нихъ ашелешѣ въ пахъ, и за оный привяжи къ вершелу; сдѣлай гренки изъ блага хлѣба и подъ каждого подложи во время жаренія. Подавай ихъ, поклавъ на сіи гренки.

819.

Д р о з д ы .

Ощипи , опали , вынь у нихъ зобы , обложи вешчиннымъ саломъ, взнижи на ашелешѣ и, привязавъ къ вершелу, жарь.

820.

П е р е л е л к и .

Ощипи , выпопроши и опали ихъ , обложи ломшиками сала, заверни въ виноградной лисѣ , гдѣ имѣшь можно, и обвязавъ нитками , взнижи на ашелешѣ и жарь, прикрѣпя ашелешѣ къ вершелу.

821.

Жаворонки и другія мѣлкія птички.

Оныхъ жаряшѣ, взнизавъ на ашелешы, впрочемъ шѣмъ же самымъ образомъ, какъ слукъ и бекасовъ.

Часть III.

з

КАНДИТЕРСКОЕ.

822.

Выборъ сахара.

Сахаръ надлежитъ для дѣла кандитерскаго самый лучший и бѣлый, швердый, легковѣсный и содержащій въ себѣ пріятную сладость: шаковыхъ качествъ сахаръ лучше очищается. Сахаръ мелюсъ или кассонадъ обойдешся не дешевле по причинѣ ущербъ при его очищеніи; смачивать онаго надлежитъ больше, дабы лучше очистишь, пошому что въ немъ очень много сора и нечистоты.

823.

Вода бѣлая для очищенія.

Выпусти въ чашу 3 яйца, взбей ихъ голичкомъ гораздо. Въ продолженіи взбиванія вливай въ чашу мало по малу воды, пока употребишь оной два шпофа. Это составишь бѣлую воду, служащую для очищенія сахара.

824.

Какимъ образомъ сахаръ очищать.

Изруби въ куски желаемое количество сахара; соображаясь сему количеству, взлей на него воды бѣлой, вари, и когда закипѣлъ, счерпывай съ него пѣну; подбавляй временемъ воды бѣлой и продолжай счерпывать пѣну. Накашя сахаръ разв до шрехъ или чешырехъ,

увидишь, что пѣна будетъ взбивать самая бѣлая. Послѣ сего уваривай сахаръ до какого сшепени надобно.

825.

Увариваніе сахара, такъ называемое сѣткою.

Французскіе кандешеры называютъ это увариваніе á la nappe. Взбей въ чашѣ одинъ яичной бѣлокъ съ прибавкою воды, и въ продолженіи взбиванія подбавляй по немногу воды холодной, пока употребишь оной стаканъ: это составишь бѣлую воду. Распусти послѣ того въ шазу половиною сей воды около 10 фунтовъ, или и болѣе, крупно исполченнаго сахара, чтобъ было очень густо, и пришивъ на огонь. Когда вскипѣтъ, то для осажденія влей немного воды бѣлой, и пѣны не снимай прежде двухъ вскипѣній; продолжай сниманіе пѣны, подбавляя этой воды, пока пѣна начнетъ взбивать совсѣмъ бѣлая: тогда влей стаканъ чистой воды для извлеченія послѣдней пѣны. Не снимай сахара съ огня, пока уваришься сѣткою или а-ла-наппъ, то есть, когда обмочишь въ него уполовную проскваженную ложку и поднимешь, махнувъ рукою, чтобъ онъ пошянулся нитками и обвился около ложки.

Ежели угодно воспользоваться счепанною пѣною, то пришивъ оную въ

сковородкѣ на огонь, подбавляй по немногу бѣлой воды каждый разъ, когда взбивашь будешь; счерпывай ошдѣляющуюся черную пѣну. Оставшее процѣди; но какъ эшотъ сиропъ недовольно еще уваренъ, по приславъ его на огонь, увари до степени, сѣпкою называемаго. Онъ можешь служишь для сославленія сироповъ.

826.

Вареніе сахара въ степенъ, лиссе называемой.

Вари очищенной сахаръ до шѣхъ поръ, пока, захвапья онаго немного на ложку, ошудишь, омочишь въ него палецъ указательной и прижашь къ большому пальцу, чшобъ при разняшіи пальцевъ сахаръ пошянулся нишкою; а когда порвешся, чшобъ осталась ошъ ней на палецѣ капля: эшо называешся *малое лиссе*; въ *большое же лиссе* сахаръ увариваешся шѣмъ же образомъ, но даюшъ оному вскипѣшь лишній разъ, ошъ чего онъ больше тянешся, и нишки его не шакъ скоро прерывающся.

827.

Вареніе сахара о перль, или до степени, жемтугъ называемаго.

Когда сахаръ уваренъ будешь болѣе предшедшаго, производи надъ нимъ шѣже испышанія, и когда при ошдаленіи одинъ

омѣ другаго пальцевъ нишка прося-
нелся не прерываясь, называется это
жемчугѣ. Вареніе *большимѣ жемчугомѣ*
значитѣ, когда нишка распянуша мо-
жетѣ бытъ еще далѣе не порываясь;
или когда въ варящемся сахарѣ подни-
мающіяся круглыя пузыри, это сославля-
етѣ шомѣ же признакѣ.

828.

Вареніе сахара о сѣфле, то есть, дутымѣ.

Сверхѣ вышеписаннаго дай сахару
вскипѣшь еще нѣсколькѣ разѣ; захвати
немного на проскваженную ложку, ударь
оною обѣ край шаза и дунь въ скважины
ложки: ежели ошѣ сего на другой спо-
ронѣ ложки сдѣлающіяся какѣ бы бушылоч-
ки, шо сахарѣ уваренѣ дутымѣ.

829.

*Вареніе сахара перистымѣ или большимѣ
дутымѣ.*

Продолжая вареніе еще нѣсколькѣ, дунь
въ скважины ложки, и когда бушылочки
выходятѣ крупнѣе, шо этошѣ степень
уваренія называется перистымѣ или á
la plume. Когда послѣ сего сахарѣ осша-
вишь еще нѣсколькѣ времени на огнѣ,
а пошомѣ, захвати немного на ложку,
дунушь, и ежели бушылочки появляшя
крупнѣе и въ большемѣ числѣ, а нѣко-
шорыя изѣ нихѣ между собою слѣпляшя,

шо сей степень уваренія называется большимъ периснымъ.

830.

Вареніе сахара о кассе или ложкимъ.

Для узнанія того, что сахаръ уваренъ въ степень ломкаго, надлежитъ взять горшокъ, налишой холодною водою, омочить въ ней конецъ пальца, а попомъ проворно въ сахаръ и опять въ воду, что предохранитъ палецъ отъ обожженія. Держа такимъ образомъ сахаръ на палецъ въ водѣ, сполки оный другими пальцами; и ежели сахаръ эшотъ будетъ опламываться на зубахъ безъ преска, и будетъ къ зубамъ крѣпко: прилипаетъ, эшо значитъ, что онъ достигъ до степени, называемаго ломкимъ.

831.

Вареніе сахара малымъ ложкимъ.

Варя сахаръ по сказанному въ предшедшей стпашѣ, когда онъ опламывается съ малымъ прескомъ и къ зубамъ льнетъ, шо сей степень уваренія называютъ малый ломкій.

832.

Вареніе сахара большимъ ложкимъ.

Когда сахаръ, находясь въ степенѣ уваренія объясненнаго въ предшедшей стпашѣ, прилипаетъ къ зубамъ крѣпко: шо въ степени большаго ломкаго онъ опламывается чисто и къ зубамъ ни

мало не приспаетъ. Почему надлежитъ замѣчать сей степень уваренія и испытывать: какъ скоро онъ опламывается число и въ зубамъ не приспаетъ, то не медля сними его съ огня; иначе онъ подгоритъ и будетъ ни въ чему негоденъ. Что надлежитъ до прочихъ степеней увариванія, то можно уваривать ихъ съ подбавкою воды въ полумломной, полудушой и проч. Большимъ ломкимъ сахаръ обыкновенно увариваютъ для такъ называемаго ячменнаго сахара и для нѣкоторыхъ другихъ употребленій, о которыхъ упомянуто будетъ въ слѣдствіи.

КОНФИРОВАНИЕ ПЛОДОВЪ,
то есть
ЗАГОТОВЛЕНИЕ ОНЫХЪ ВЪ САХАРЪ
СУХИМИ.

833.

Абрикозы конфированные.

Возьми абрикозовъ уже пожелтѣвшихъ, однакоже не совсѣмъ созрѣвшихъ, сдѣлай вверху оныхъ кончикомъ малаго ножичка разрѣзъ, а потомъ, переславя кончикъ онаго съ стороны шебелька, выдвини изъ нихъ косточки, и по мѣрѣ выниманія косточекъ клади абрикозы въ холодную воду; послѣ того приставь на огонь, чтобы пообваришь ихъ. Когда вода закипѣла, испытай ихъ, мягки ли они оказывающа при подавленіи пальцемъ. Въ семъ состояніи вынимай ихъ проскваженною ложкою и выкладывай въ холодную воду между шѣмъ, какъ прочіе доваривающа. Когда абрикозы остыли, вынь ихъ и оставь осякнущь.

Между шѣмъ возьми 5 или 6 фунтовъ сахара, соображаясь количеству плодовъ, очисти оной и увари лиссе; сними съ огня, когда онъ закипѣлъ, и положи въ него абрикозы; приставь на огонь, и давъ нѣсколько разъ вскипѣть, опять сними и оставь стоять на сунки, чтобы абрикозы приняли въ себя сахаръ.

На другой день выбери абрикозы, а сахаръ увари до спелени а-ла-напвъ или сѣпкою и кипящимъ выложи на абрикозы, и также оставь въ немъ до ушра. Въ прешій день абрикозы опять выбери, а сахаръ увари о перль. Сними пазъ, поклади въ него абрикозы, и опять поспавя на огонь, дай вскипѣшь однажды; сними съ огня и оставь въ сахарѣ до другого дни. По ушру, выбравъ абрикозы, дай имъ опечь, поклади на доски аспидныя или мраморныя, усыпанныя мѣлкимъ сахаромъ, и засушивай въ печномъ вольномъ духу, или въ кандиперской сушильнѣ; послѣ перевороши на другой бокъ, посыпь сахаромъ, и когда засохли, уклади въ коробочки.

Ежели плоды укладываются въ коробочки въ нѣсколько слоевъ, то между каждымъ слоемъ должно пересшидаль въ нѣсколько листовъ бумагою.

834.

Персики конфированные.

Ошбери лучшихъ персиковъ, достигшихъ полного своего роспа, но еще не созрѣвшихъ, и кои были бы еще шуги; накальвай ихъ большею булавкою и наклонные клади въ холодную воду; послѣ того ошваривай ихъ, и когда при подавленіи пальцомъ окажутся мягкими, сними ихъ съ огня, переложѣ въ холод-

ную воду ; а когда ошпыли, вынь вонь и дай имъ опечь.

Въ шо же время очисти сахаръ и увари его лиссе; когда онъ гошовишься будешъ закипѣшь, вылей его на персики и оставь на сущки. По утру выбери персики изъ сиропа; а сахаръ увари въ сшепенъ, сѣшкою называемой, и опять вылей на плоды. Въ шрешій день поступи шѣмъ же образомъ, и сахаръ увари сѣшочнымъ же или а-ла-напѣ. Въ чешвершой день сахаръ увари въ малой перле, поклади въ него плоды и дай вскипѣшь бѣлымъ ключемъ; а въ слѣдующее утро сахаръ увари большимъ перле, положи въ него персики, дай вскипѣшь раза при или чешыре; послѣ того по утру выбери персики, дай имъ опечь, а пошомъ поступай шѣмъ образомъ, какъ сказано выше обѣ абрикозахъ.

835.

Сливы Королевы Клавдіи конфированныя.

Ошбери сихъ сливъ крупныхъ, швердыхъ и зеленыхъ, кои еще не поспѣли и не зарумянѣлись; ошрѣжь у нихъ концы черешковъ, наколи булавкою въ разныхъ мѣсшахъ, особливо же близь черешка, присшавь на огонь въ шазу, налишомъ водою въ довольномъ количествѣ, чшобы сливы въ ней свободно плавали. Когда вода согрѣшся спѣлько,

что опущенной въ нее палецъ шерпѣшь не можешъ, то снявъ съ огня, оставь, до утра. На другой день по утру при-снавъ въ той же водѣ на средспивенной огонь; поддерживай воду въ горячести часа 2 или 3, но кипѣшь не допускай; брось шуда же соли, или шпинашу горшь и временемъ вымѣшивай лопа-шочкою; прибавь огня, когда усмошришь, что они довольно позеленѣли; когда же всплывушь на поверхность воды, то выливай ихъ въ нѣсколько приемовъ въ холодную воду для ошуженія, и холод-ную воду въ каждый разъ перемѣняй; когда ошпыли, выложи ихъ, чтообъ осякли.

Сахаръ очисшь и увари малымъ лиссе, положи въ него сливы, дай вскипѣшь разъ 7 или 8; пошомъ, счерпавъ пѣну, выложи въ чашу и оставь на суши. Въ два слѣдующихъ дни вынимай сли-вы изъ сахара; сахаръ переваривай и опяшь клади въ него сливы. Въ чешвер-шой и пяшой день вари сливы въ шомъ же сахарѣ и давай имъ вскипашъ бѣ-лымъ ключемъ. Когда сахаръ уварился о перль или жемчужисшо, оставь сливы, не вынимая изъ сахара, въ чашѣ на два дни въ шепломъ мѣстѣ; наконецъ дай имъ ошечь и засуши шѣмъ же образомъ, какъ сказано выше объ абрикозахъ.

Сливы мирабели конфированные.

Это извѣснныя крупныя желтыя сливы. Опбери лучшихъ сливъ сихъ, кои уже пожелѣли, но только что приготовляющяя поспѣвашь, наколи оныхъ булавкою и клади въ холодную воду, а попомб въ кипятокъ. Когда сливы всплывутъ на верхъ воды, выбери ихъ и оныя поклади въ холодную воду. Сахаръ очисти и, прибавя въ него воды, приславъ на огонь; когда онъ закипѣлъ, поклади въ него сливы и дай вскипѣшь бѣлымъ ключемъ. Послѣ сего счерпай пѣну и сними съ огня. По ушпру сливы выбери, а сахаръ увари шакъ называемою сѣшкою; вылей на сливы, взвари до вскипѣнiя бѣлымъ ключемъ и сними съ огня. Въ слѣдующіе дни поступай съ ними тѣмъ же образомъ, какъ сказано въ предшедшей сшашѣ о сливахъ Королевы Клавдіи.

Груши и баргамоты конфированные.

Опбери груши не очень еще доспѣвшія, крупныя и хорошаго вкуса: онѣ способны уже для сего приготовления, когда сѣмяна въ нихъ почернѣли; приславъ ихъ на огонь въ довольной водѣ; вари, пока опмякнутъ; тогда, выбравъ, склади въ холодную воду, чтобъ остыли;

очистишь съ нихъ шонко кожу, обрѣжъ концы шебельковъ, наколи булавкою довольно длинною, чшобъ доспавала до сѣмянника, и наколонныхъ клади въ холодную воду; послѣ того присшавъ ихъ на огонь, брось въ воду горсшь квасцовъ и вскипяши. Когда груши окажущся шшолько мягкими, чшо головка булавки свободно въ нихъ входитъ будешъ: шо, выбравъ груши, поклади въ холодную воду, а пошомъ, вынувъ, дай имъ ошечь.

Очистишь сахаръ и увари его малымъ лиссе; или когда онъ былъ уваренъ до шпени, называемаго сѣшочнымъ, обрати его въ малый лиссе прибавкою воды. Когда закипишь, положи въ него груши и дай вскипѣшь бѣлымъ ключемъ; счерпай пѣну, выложи въ чашу и оставь на сушки. По ушру выбери груши, дай имъ ошечь, а сахаръ увари малымъ лиссе, прибавя немного сахара очищеннаго; выложи на груши и повшоряй посшупашь шакимъ же образомъ въ продолженіи шрехъ дней слѣдующихъ, прибавляя въ каждый разъ сахара до шѣхъ поръ, какъ будешъ онъ уваренъ большимъ жемчужисшымъ; шогда положи въ него груши и вари, пока вскипѣло бѣлымъ ключемъ; послѣ чего счерпай пѣну, выложи въ чашу и посшавъ въ сушильню на два

дни; попомб дай грушамб опечь, засуши и складывай вб коробочки. — Бартамошы конфируютб шбмвже образомб.

838.

Орѣхи Грецкіе конфирированные.

Возьми орѣховб зеленыхб, вб кошорыхб ядро полько что наливать начало, облупляй ихб оспорожно, чтообб не сорвашь до бѣлка, и по мѣрѣ облуплянія клади вб холодную воду, а попомб вб другой водѣ приславь на огонь; когда обварились, сними сѣ огня и опяшь поклади вб холодную воду.

Сахарб очисшь и увари его вб лиссѣ, дай оному остынушь. Орѣхи выбери изв воды, поклади вб чашу и вылей на нихб пригошовленной сахарб; повпоряй шо же самое дѣйствіе вб продолженіи шрехб дней сряду. Наблюдаешь присемб, чтообб сахарб до кипѣнія не допускашь, когда онб приславляешь на огонь вб сіи приповоряемыхб раза; но прежде орѣхи выбирашь, ибо они вб противномб случаѣ почернѣюшб. Сахарб между шбмв поспепенно уваривай и онб лиссе доведи до жемчужистаго, всегда безв орѣховб, а уваря, уже вливай на орѣхи. Когда сахарб на орѣхахб стоялб и остылб, шо каждый разб прибавляй очищеннаго сахара, пошому что по мѣрѣ шого, какб орѣхи сахаромб напишываютб.

ся, шо онаго убываетъ. Уваря сахаръ въ послѣдній разъ, поспавъ въ немъ орѣхи въ сушиленку на 12 часовъ; послѣ того, выбравъ орѣхи, дай имъ ошечь, и впрочемъ съ досушиваніемъ и укладки въ коробочки поступи шѣмъ же образомъ, какъ сказано сначала о конфи- рованіи абрикозовъ.

839.

Померанцы конфи́рованные.

Возьми лучшихъ померанцовъ, имѣю- щихъ толстую кожу; надрѣжь ихъ на чешверо, но шакъ, чшобъ чешвершины опвалились не могли; очисти послѣ шо- го и клади очищенные въ холодную воду; послѣ сего переложи въ воду ки- пящую и держи въ ней, пока головка булавочная ошъ легкаго подавленія сво- бодно въ нихъ входитъ: тогда опять переложи въ холодную воду.

Между шѣмъ должно приготоуишь сахаръ очищенной и уваренной до лиссе; доведи его до вскипѣнія, поклади въ него померанцы, дай вскипѣшь нѣсколько разъ; послѣ чего счерпай пѣну, и выло- жа въ чашу, оставъ. По ушру померанцы вынь, дай имъ ошечь, а сахару давъ нѣсколько разъ вскипѣшь, выложи его на померанцы. Въ шрешій день опять померанцы выбери, шакже дай ошечь, а сахаръ увари до шакъ называемой

сѣпки, и прибавя вновь сахара очищеннаго, поклади въ него померанцы и дай вскипѣшь однажды бѣлымъ ключемъ; шо же самое повторяй въ два дни слѣдующихъ, пока сахаръ придетъ въ сшепень жемчужистаго; поклади въ него померанцы, дай имъ вскипѣшь раза при или чешыре; пославъ дни на два въ сушиленку, а попомъ укладывай въ корбочки.

840.

Лимоны конфированные.

Опбери лимоновъ шолскокожаго рода, разрѣжь ихъ на чешвершины, и приславя въ водѣ на огонь, поопвари; когда же опмякнушь сшолько, что головка булавочная опъ слабого подавленія свободно въ нихъ входитъ будеть, шо выложи ихъ въ холодную воду. После шого возьми сахара очищеннаго и увареннаго до лиссе, приславъ на огонь; когда закипѣлъ, поклади въ него чешвершины лимоновъ, и давъ имъ вскипѣшь бѣлымъ ключемъ, сними съ огня и счерпай пѣну. На другой день выбери чешвершины и дай имъ опечь, а сахаръ увари до шепеня, сѣшочнымъ называемаго; поклади въ него чешвершины и вари, пона вскипѣшь раза при или чешыре. То же повтори въ шрешей и чешвершой день, подбавляя въ каждый разъ

по немногу сахара очищеннаго. Въ пятый день увари сахаръ до степени жемчужистаго, поклади въ него четвертины, дай вскипѣшь бѣлымъ ключемъ и черной пѣну; впрочемъ поступи по выше сказанному.

Ежели лимоны приготовляются для скорого расхода, то сложи ихъ въ чашу, чтобы вынимашь и гласировашь когда понадобится.

О К О Н С Е Р В А Х Ъ (*).

841.

Консервъ цвѣтовъ померанцовыхъ.

Возьми хорошаго сахара два фунша и полфунша свѣжихъ и очищенныхъ цвѣтовъ померанцоваго дерева (**). Сахаръ распуши въ довольномъ количествѣ воды, вари, счерпывая пѣну, а потомъ

(*) Консервъ значитъ сберегаемое или запа-
сваемое въ прокъ.

(**) Мы не имѣемъ цвѣтовъ померанцовыхъ; а потому можемъ запасать такимъ же образомъ цвѣты розовые; при чемъ для удержанія природнаго цвѣта розовыхъ цвѣтовъ, во время варенія, должно подбавлять лимоннаго сока, или по вѣскольку капель соляной кислоты, которая получается изъ Аптекъ.

положи въ него цвѣтшы померанцовые. Уваривай сахаръ до степени, называемаго малымъ ломкимъ (см. № 831); тогда сними съ огня и вымѣшай проворно деревянною лопаточкою. Когда варецье начнетъ вздуваться, разложи оное въ коробочки бумажныя, или въ формы.

842.

Консервъ вишневой.

Возьми 2 фунша вишенъ безъ косточекъ, кои должно до вымѣшиванія изъ нихъ вычисшишь, смородины красной $\frac{1}{4}$ фунша и при фунша сахара. Приславъ ягоды на слабой огонь въ сковородкѣ серебряной или хощя изъ желшой мѣди и вари, пока укипишь четвертая доля. Между шѣмъ развари сахаръ и увари до степени, называемаго большимъ ломкимъ (см. № 832); положи въ него ягоды и вымѣшивай, пока начнетъ вздуваться: тогда разложи въ коробочки.

843.

Консервъ смородиновой.

Ошвѣсь смородины красной, изъ которой сѣмячки вычищены, два фунша, и сахара при фунша. Смородину (красную или бѣлую) приславъ въ сковородкѣ на огонь, чшобы большая часть водяности изъ ней выпарилась; послѣ чего пропри оную сквозь сито и прошерщенное приславъ на огонь, чшобъ по-

завялишь, вымѣшивая до шѣхѣ порѣ, когда при шомѣ дно шаза начнешь выказываться. Между шѣмѣ распусти сахарѣ и увари до степени, ломкимѣ называемаго (см. Но 830), вылей на смородину и вымѣшивай для того, чѣобы въ шазу не прикипало; сними съ огня и продолжай вымѣшиваніе, пока въ шазу начнешь вздуваться: тогда разложи въ коробочки или формы.

844.

Консервъ малинной.

Возьми фуншѣ малины, $\frac{1}{4}$ фунша вишенѣ и фуншѣ сахара. Приславъ ягоды въ шазу на огонь самой слабой; увари по вышечисанному, прошри сквозь сито. Прошершое опять приславъ на огонь подсушишь, и когда оно убавишь въ половину, вылей на него сахарѣ, уваренной до степени, называемаго большимѣ ломкимѣ (см. Но 832), и вымѣшивай, пока поблѣкнешь: тогда разложи въ коробочки.

845.

Консервъ цвѣтовѣ лимонныхѣ.

Возьми 2 фунша сахара и полфунша цвѣшовѣ лимонныхѣ, свѣжеобобранныхѣ и перебранныхѣ. Сахарѣ увари малымѣ ломкимѣ (см. Но 831), положи въ него цвѣшы, дай вскипѣшь одинѣ разѣ и вымѣшивай, пока сахарѣ начнешь вздуваться.

ся: тогда разложи въ коробочки или формочки.

Примѣчаніе. Мы не имѣемъ цвѣтшвъ лимонныхъ, а пошому можемъ шѣмъ же образомъ заготовляшь цвѣшвъ черемхи.

846.

Консервъ изъ тетърежъ плодовъ.

Возьми по $\frac{1}{4}$ фунша земляники, красной смородины, вишенъ и малины и 3 фунша сахара. Пропри ягоды сквозь сито не очень часное. Прощершое приспавъ въ пазу на слабой огонь и вымѣшивай, пока укишишь половина. Между шѣмъ распусти сахаръ, счерпайъ сѣ него пѣну, и уваря до степени ломкаго (см. Но 830), сними сѣ огня, чшобъ положишь въ него прощершое. Послѣ того ошашъ приспавя на огонь, вымѣшивай, пока начало вздувашься; разложи тогда въ коробочки или формы.

847.

Консервъ изъ цвѣтошкшвъ маткиной души.

На два фунша сахара возьми $\frac{1}{4}$ фунша цвѣшчшкшвъ машкиной души, рано весною бывающихъ, кошорыхъ исполки въ игошѣ. Сахаръ увари малымъ ломкимъ (см. Но 831), положи въ него цвѣшшки, снявъ шазъ сѣ огня, и вымѣшай; ошашъ приспавъ на огонь и держи, пока сахаръ начнешъ вздувашься; тогда разложи въ коробочки.

848.

Консервъ шоколатной.

Возьми $\frac{1}{4}$ фунша шоколата и два фунша сахара. Шоколатъ развари въ приличномъ количествѣ сахара очищеннаго, чтобы могъ онаго въ себя впитать; послѣ того выложи въ остальной сахаръ, уваренной до степени малаго ломкаго (см. No 851) вымѣшай, а впрочемъ поступи шѣмъ же образомъ, какъ писано выше.

849.

Консервъ изъ корицы.

Ошѣсь 4 золотника лучшей корицы и $2\frac{1}{2}$ фунша сахара. Корицу исполки мѣлко и размѣси съ малою долею очищеннаго сахара; прочій сахаръ увари малымъ ломкомъ (см. No 831), положи въ него корицу, вымѣшивай, и когда сахаръ начнетъ на поверхности бѣлѣть, разложи въ формочки.

850.

Консервъ изъ фисташекъ.

Возьми полфунша фисташечныхъ ядеръ и $2\frac{1}{2}$ фунша сахара. Ядры налей кипячкомъ, и когда кожица съ нихъ начнетъ свободно слупляться, ошкни иль на рѣшето и облей холодною водою, облупи и изруби дробно, а попомъ положи въ сахаръ, уваренный въ малой ломкой (см. No 831); послѣ сего поступи шѣмъ же образомъ, какъ сказано выше о другихъ консервахъ.

851.

Консервъ изъ миндаля сладкаго поджареннаго.

Отвѣсь полфунша миндаля сладкаго и $2\frac{1}{2}$ фунша сахара. Миндаль облупи и изрѣжь въ тонкія полоски и положи на бумагѣ въ печь, чшобѣ поджарились; послѣ, вынувѣ, положи въ сахарѣ, уваренный малымѣ ломкимѣ; а впрочемѣ послунай шѣмѣ же образомѣ, какѣ выше сказано о другихѣ консервахѣ. — Консервъ изъ миндаля неподжареннаго дѣлается шѣмѣ же образомѣ, кромѣ того, чшо ядрѣ, изрѣзанныхѣ въ полоски, не поджаривающѣ.

852.

Консервъ изъ барбариса.

Возьми 2 фунша ягодѣ барбарисныхѣ самыхѣ спѣлыхѣ, 8 золотниковѣ порошка изъ исполченныхѣ сѣмянѣ укроповыхѣ и 2 фунша 64 золотника сахара. Изъ ягодѣ барбарисныхѣ вычисшь сѣмячки и положи ихѣ въ сковородку, смочи немного водою; вари, пока ягоды перелопашаются; выжми изъ нихѣ сокѣ, проширая сквозь сито, или продавливая сквозь вешешку. Сковородку вычисли, положи въ нее сахарѣ, уваренной ломкимѣ (см. Но 830), и сокѣ сѣ порошокѣ; дай вскипѣшь нѣсколько разѣ, пока сахарѣ уварится маленькимѣ ломкимѣ; сними

тогда съ огня, вымѣшивай лопаточкою, и когда сахаръ начнетъ оспывать, разложи въ коробочки бумажныя или въ формочки.

П Р Я Н И Ч К И С А Х А Р Н Ы Е .

853.

*Прянички съ померанцовымъ цвѣтомъ
дутье.*

Возьми полфунта померанцовыхъ цвѣшковъ свѣжихъ и перебранныхъ и $2\frac{1}{2}$ фунта хорошаго сахара. Въ особой посудинѣ взбей яичной бѣлокъ съ малымъ дѣломъ мѣлкаго сахара просѣянаго, пока сдѣлается жидкое шѣшо. Сахаръ распуши въ сковородкѣ, счерпай пѣну, и когда онъ немного покипѣлъ, положи въ него померанцовые цвѣшны и увари въ малой ломкой (см. No 831). Тогда сними съ огня, положи въ него полложки взбѣшаго бѣлка, вымѣшивай прилѣжно лопаточкою всюду; остановись, когда сахаръ поднимется, когда же опадетъ, то вымѣшивай вновь, пока сахаръ вшорично вздуется. Тогда разложи въ формочки или бумажныя коробочки, вымазанныя хорошимъ масломъ Прованскимъ, и посыпь сѣвось сипцо сахаромъ. Ежели надобно, чшобъ загласировалось бѣлке, прибавь сока изъ половины лимона.

Желтой цвѣтъ сими пряничкамъ сообщается подбавкою малой доли исполченнаго шафрана; а розовой чрезъ подбавку малой доли кошенильной наспойки. Кошорыхъ должно вкрась въ шовремя, когда взбивается бѣлокъ яичной. — Сказано впрочемъ, что по недоспажку цвѣтшвъ померанцовыхъ можно упоцреблять розовые.

854.

Пряники съ померанцовымъ цвѣтомъ по добіемъ груздей.

Пригошова смѣсь цвѣтшвъ и сахара шчно шѣмъ же образомъ, какъ сказано въ предшедшей спашѣ, разложи оную въ формочки груздевыя, вымазанныя Прованскимъ хорошимъ масломъ, въ шовремя, когда сахаръ вздуется во второй разъ. Когда сахаръ сядетъ, выпровидывай груздки на салфешку, обопри съ нихъ масло и посажай въ украшенной, особливой для сего дѣлаемой подносъ кандиперской рабошы. — Сии груздки подцвѣчивающъ шѣмъ же, какъ сказано въ предшедшей спашѣ.

855.

Пряники изъ малины.

Возьми полфунта сухой малины, для того, что свѣжая подцвѣчиваетъ сахаръ и препяшсшвуетъ оному подниматься, и безъ чешверши два фунта сахара.

Малину и шолки, сахаръ увари ломкимъ, положи въ него малину, прибавь ложки яичнаго бѣлка, взбишаго въ густую пѣну; вымѣшай все прилѣжно, и давъ вскипѣшь разъ, разложи въ формы или коробочки.

856.

Пряники анисные.

Возьми аниса мѣлко исполченнаго 16 золотниковъ, сполькожъ бадьяна, также исполченнаго, и $2\frac{1}{2}$ фунша сахара. Взбей въ пѣну 1 бѣлокъ яичной, какъ сказано выше; и когда сахаръ уваренъ будешъ въ малой ломкой (см. Но 831), положи въ него анисъ и бадьянъ; по снятїи съ огня, вымѣшивай, пока сахаръ взоблетъ до двухъ разъ, и разложи въ коробочки.

857.

Пряники съ ангеликою.

Возьми $\frac{1}{4}$ фунша кореньевъ ангелики или дягильника, мѣлко исполченныхъ, и 2 фунша сахара; впрочемъ приготовай ихъ шѣмъ же самымъ образомъ, какъ писано въ предшедшей спашѣ.

О КОМПОТАХЪ.

858.

Компотъ изъ абрикозовъ зеленыхъ.

Обоши слегка мошокъ съ зеленыхъ абрикозовъ. приславъ на огонь въ шазу, налишомъ водою, и вари, пока сдѣлающся мягкими; тогда перекладывай ихъ мало по малу въ воду холодную. Когда немного остыли, приславъ опять на слабой огонь, чшобъ закипѣше не могло. Когда же абрикозы опять позеленѣли, прибавь огня, чшобъ совсѣмъ проварились: признакъ сему шшбъ, чшо головка булавки свободно проходитъ насквозь. Переложил ихъ тогда въ холодную воду, и когда остынушбъ, выбери вонбъ, чшобъ ошекли. Въ шо же самое время приславъ на огонь очищеннаго сахара; когда оной закипѣлбъ, поклади въ него абрикозы и на маломъ огнѣ дай вскипѣше разбъ 20; сославъ тогда съ огня и оставъ напишывашься сахаромъ на два часа; послб сего приславъ на огонь, дай еще вскипѣше до 12 разбъ; сними съ огня, счерпай пѣну и оставъ остынушбъ; пошомъ, выбравъ абрикозы, дай имъ ошечь и сложи въ компотицу. Сиропъ приславъ на огонь, и ежели онбъ не довольно уваренбъ, шо увари сколько нужно, сними съ огня, выдави въ него сокъ изъ одного

померанца, взвари еще до одного вскипѣнія; когда же почки просшылъ, процѣди и вылей въ компошницу.

859.

Комлотъ изъ зеленого миндаля.

Онѣй пригошовляешся шѣмъ же самымъ образомъ, какъ зеленые абрикозы, о чемъ сказано въ предшедшей спашѣ.

860.

Комлотъ изъ малины.

Возьми опборныхъ и неповрежденныхъ ягодъ малины и въ двое прошивъ оныхъ вѣсомъ сахара. Очисти сахаръ, увари его въ спепень малаго жемчужистаго (см. Но 827). Сними шазъ съ огня, поклади въ него малину, вымѣшай, оставь на нѣсколько минушъ, опяшь пришивъ на огонь, дай разъ вскипѣшь бѣлымъ ключемъ, сними съ огня, и когда ошшло выложи въ компошницу.

861.

Комлотъ изъ смородины красной.

Возьми смородинныхъ ягодъ самыхъ лучшихъ и сполько же вѣсомъ сахара. Вычисти изъ сихъ ягодъ сѣмячки, перемой въ холодной водѣ, опкинь на сито, чшобы ошекли. Между шѣмъ сахаръ очисти и увари малымъ жемчужистымъ (см. Но 827). Впрочемъ поступай, какъ сказано въ предшедшей спашѣ.

862.

Комлотъ изъ вишенъ.

Ошбери фунтѣ хорошихъ вишенъ, обрѣжѣ у нихъ половину стебельковъ и положи въ холодную воду. Въ пазѣ положи около полфунта сахара, смочи водою, чшобѣ разшелся, развари почти въ сиропѣ и положи въ него вишни, давѣ имѣ прежде ошечь на рѣшетѣ; дай имѣ вскипѣшь разѣ до 12; послѣ того сними съ огня, счерпай пѣну, оспуди вишни и сложи въ компошницу.

863.

Комлотъ изъ абрикозовъ слѣлыхъ.

Въ новину, когда поспѣюшѣ абрикозы первые, гошовяшѣ ихъ съ косточками, въ прочее же время, разрѣзавѣ по шву, косточки вынимаюшѣ. Приспавѣ ихъ на огонь въ водѣ шѣмѣ же образомѣ, какѣ бы для ковфированія. Когда они во время варенія всплывушѣ на верхѣ и окажущя мягкими, выложи ихъ въ холодную воду. Послѣ того, выбравѣ и давѣ ошечь, положи въ сахарѣ очищенной и дай вскипѣшь раза три или чешыре; снимай пѣну. Ежели сиропѣ не довольно уваренѣ, по выбравѣ абрикозы, увари оный до чешырехъ или пяти вскипѣннѣй и вылей на абрикозы; когда ошшли, сложи въ компошницу.

864.

Иной компотъ изъ абрикозовъ.

Ошбери хорошихъ крупныхъ абрикозовъ пожелшвшихъ, но не очень созрвшихъ, вынь изъ нихъ черешки концомъ ножа и сдблай прорвзъ, въ копорый бы вынуть косточку; напыкай ихъ булавкою по обѣ стороны черешка; приславъ пошомъ на огонь въ сполькой водѣ, чшобъ ихъ покрыло. Когда вода начнешъ закипать, испышай, довольно ли они умягчены: въ семъ случаѣ выложи ихъ въ холодную воду, а шѣ, кои еще не мягки, ошавъ доваришься. Когда всѣ сдблались мягкими, выклади ихъ на рѣшешку, чшобъ ошекли. Между шѣмъ довольно очисъ и сколько нужно увари сахаръ, кошораго должно смочишь водою. Приславъ сахаръ на огонь, и когда закипѣлъ, поклади въ него абрикозы; дай имъ вскипѣшь нѣсколько разъ на слабомъ огнѣ; послѣ, снявъ съ огня, остуди и выложи въ компошницу.

Ежели компотъ пригошвляется изъ абрикозовъ самыхъ спблыхъ, то оныхъ обваривать въ водѣ не должно; но шолько дашь имъ вскипѣшь нѣсколько разъ въ сахарѣ, уваренномъ малымъ лиссе (см. Но 826). Абрикозы должно въ семъ случаѣ напыкашь всюду булавкою, чшобъ сахаръ лучше прочахъ.

865.

Комлотъ изъ сливъ Королевы Клавдіи.

Наколи сливы въ разныхъ мѣстахъ булавкою, и наклонныя клади въ воду; послѣ шого обвари ихъ въ другой водѣ. Когда онѣ всилывушъ на поверхность, не медля переложитъ ихъ въ холодную воду. Озелени ихъ, приславя въ водѣ на малой огонь, наложитъ на сковородку крышку; но не допускайтъ закипѣшъ, ибо онѣ шого они разваляшся. Когда позеленѣли, шю опять переложитъ ихъ въ холодную воду, вынь, дайтъ опечь, положи въ разваренной сиропѣ, вари, пока вскипятъ два раза; послѣ шого, снявъ съ огня, оставъ до ушра, или до вечера, ежели подавашъ ихъ къ ужину. Тогда приславъ ихъ на огонь и вари, пока напишашся сахаромъ. Въ семъ состояніи онѣ ибны больше не олбивашъ и сдѣлающся мягкими. Въ семъ увареніи они держушся долгое время. Ежелиже пригошляющся шолько на одинъ разъ къ шолу, и сиропъ въ нихъ шонокъ: шю, выбравъ сливы, сиропъ увари и выложитъ на нихъ обратню.

866.

Комлотъ изъ ранетовъ.

Возьми 6 хорошихъ ранетовъ, разрѣштъ каждой на двое; очиститъ съ нихъ кожу, положи въ чашу, наполненную во-

дою, въ кошорую выдавленъ сокъ изъ одного лимона, для того, чшобы они удержали свою бѣлизну. Очисшь 64 золотника сахару. Снявъ съ него пѣну, положи половинки ранешовъ, выдави шуда же сокъ изъ одного лимона и ворчай въ немъ ранешы. Когда вилка свободно будешъ входишь въ нихъ, шо вынь ихъ вонъ; а сиропъ, процѣдя сквозь ситцо, увари еще процѣди и выложи на ранешы. Впрочемъ подавашъ ихъ можно горячіе и холодныя.

867.

Комлотъ яблочной.

Возьми 7 хорошихъ яблокъ, вынь изъ нихъ сѣмячки жесшяною шрубочкою, а пошомъ, очисшя съ нихъ кожу, поклади въ воду, въ кошорую прибавлено лимоннаго сока. Очисшь 64 золотника сахара, сшараясь, чшобъ сиропъ былъ шонокъ, положи въ него яблоки, вари шакъ, чшобъ кипѣло по маленьку, по часту испышывая: ежели вилка плавно въ нихъ входишь, сними съ огня, выложи въ компошницу, а сиропъ, уваря, выложи на яблоки.

868.

Комлотъ изъ грушъ.

Возьми 15 грушъ большой величины, глазокъ у нихъ вырѣжь и стебельковъ половину укороти. Очисшь обыкновен-

нымъ образомъ 04 золошника сахара, положи въ него груши и на слабомъ огнѣ упаривай съ добрыхъ полчаса времени; когда онѣ почти сварились, шо огонь усиль, дай имъ вскипѣшь нѣсколь-ко разъ, и снявъ съ огня, груши сложи въ компошницу, а сиропъ увари и вылей на груши.

869.

Компотъ изъ яблокъ, тиненыхъ абрикозами.

Возьми 10 хорошихъ яблокъ, вынь изъ нихъ средину съ сѣмянниками особливою для сего дѣлаемою прубкою, впускающая это орудіе отъ шебелька насквозь къ глазу, наблюдая при томъ, чтобъ сѣсны яблока оспались не слишкомъ тонки. Вычищаемыя яблоки клади въ холодную воду; послѣ сего, вынувъ и давъ имъ опечь, положи въ шазъ, въ которомъ сахаръ распущенъ уже водою, приславъ на огонь и вари, пока яблоки довольно размякнутъ: тогда оспорожно выбери ихъ и уклади въ компошницѣ. Сдѣлавъ это, возьми мармеладъ абрикозной, начини ею каждое яблоко; съ лимона обрѣжь кружечками наружную кожицу и накрой оными сдѣланныя въ яблокахъ отверстія, чтобъ мармеладъ видно не было. Между шѣмъ сахаръ очисти, увари въ малое лиссе (см. Но 826), и когда довольно остынешъ, выложи на яблоки.

870.

Компотъ изъ бон-кретъеней.

Возьми 5 большихъ грушъ сего рода, разрѣжь каждую на двое, и вынувъ сѣмянники, поклади въ холодную воду, ошвари до полуспѣла, а потомъ выложи въ другую холодную воду, въ кошпору которую прибавлено лимоннаго сока для удержа-нiя ихъ бѣлизны. Потомъ сего вари ихъ въ сиропѣ, также съ прибавкою лимоннаго сока. Выложи ихъ въ компощницу, а сиропъ увари и облей онымъ груши.

871.

Компотъ изъ грушъ руселетовъ.

Обвари въ водѣ 15 грушъ, руселетовыя называемыхъ; впрочемъ поступай съ ними тѣмъ же образомъ, какъ сказано выше о компотѣ изъ обыкновенныхъ грушъ; очисти съ нихъ кожу, укороти хвостиковъ, положи въ сиропъ нѣсколько жидкой. Когда сварились, выклади ихъ въ компощницу; а сиропъ увари сколько нужно.

872.

Компотъ изъ кашильяровъ.

Возьми 5 грушъ, кашильяры называемыхъ, разрѣжь каждую по поламъ, очисти съ нихъ кожу и выколуши сѣмянники; положи ихъ въ мѣдной горшечекѣ, хорошо вылуженной, влей одну уполовную ложку сиропа и чешыре такихъ же лож-

ки воды; упаривай груши сіи часа два или больше, ежели они не были варены. Когда они довольно размякли, уклади ихъ въ компошницу; сиропъ увари и выложи на груши. Груши сіи ошъ природы своей сдѣлающа въ эшомъ пригошовленіи красными. Нѣкошорые подбавляющъ для сего въ сиропъ краснаго вина.

873.

Комлотъ изъ грушъ поджаренныхъ.

Ежели естъ ошашки ошъ компошовъ, уже подаванныхъ, шо груши выклади на полошенцо, чшобъ ошекли. Въ шазъ положи пяшь споловыхъ ложекъ мѣлкаго сахара, уклади на него груши и пришавъ на огонь. Когда на днѣ шаза сахаръ позарумянился довольно шемно, шо сними сѣ огня; груши выложи въ компошницу и облей ихъ сиропомъ.

874.

Комлотъ изъ неспѣлаго винограда.

Возьми 4 фунша крупныхъ ягодъ неспѣлаго винограда и два фунша сахара. Ягоды разрѣзывай сѣ боку, и способомъ самой маленькой ложечки, сходной сѣ уховершкою, вычищай сѣмячки, и вычищенныя ягоды клади въ холодную воду. Вскипяши воды въ шазѣ, поклади въ нее виноградъ, сними сѣ огня, когда вскипишъ, и шазъ накрой салфешкою. Когда

виноградъ осшылъ, присшавъ его упари-
вашься на огонь самой слабой, и кипѣшь
не допуская; когда же ягоды позеленѣли,
выбери ихъ и дай имъ опечь. Между шѣмъ
сахаръ очисти и увари лиссе (см. Но 826):
шогда положи въ него виноградъ, а когда
нѣсколько разъ вскипѣло, шо сними съ
огня, счерпай пѣну, и когда осшело,
выклади виноградъ въ компошницу; си-
ропъ увари, и счерпавъ съ него пѣну,
выложи на виноградъ.

875.

К о м л о т ъ и з ъ а й в ы.

Взявъ 6 айвъ, разрѣжь ихъ по поламъ,
сѣмянники вычисти; обвари ихъ шѣмъ
же образомъ, какъ сказано о бон-крешь-
еняхъ, очисти кожу. Послѣ шого влей
въ шазъ шонкаго сиропа, съ прибавкою
лимоннаго сока; доверши вареніе айвъ,
уклади ихъ въ компошницу, и уваря си-
ропъ, взлей на нихъ.

876.

К о м л о т ъ и з ъ п е р с и к о в ъ.

Возьми 6 хорошихъ персиковъ, поло-
жи въ шазъ, налишой до шрехъ четвер-
тей его глубины кипящею водою; дай
вскипѣшь разъ 5 или 6; испышай, сво-
бодно ли съ нихъ сходитъ кожа. Въ
семъ случаѣ выложи ихъ на ми́нушу въ
холодную воду и облупи; разрѣжь каж-
дой на двое и косточки вынь. Приго-

шовъ въ сковородѣ сиропъ, положи въ него половинки персиковъ, дай имъ нѣсколько разъ вскипѣшь; сними съ огня, ошуди и положи въ композитницу. Ежели сиропъ, въ которомъ они варились, пшенковъ, то увари его, ошуди и выложи на персики.

877.

Компотъ изъ померанцовъ.

Выбери хорошихъ крупныхъ померанцовъ, очисти съ нихъ осторожно кожу, разрѣжь на четверо каждый и сбмячки вынь; очищая ихъ такимъ образомъ, клади въ холодную воду. Послѣ того обвари на огнѣ въ довольномъ количествѣ воды, и когда сбмлающся мягкими, опять выложи ихъ въ холодную воду. Между шѣмъ сахаръ увари малымъ лиссе (см. № 826), поклади въ него померанцы, дай имъ вскипѣшь нѣсколько разъ, сними съ огня и ошуди; опять приславъ на огонь, еще дай векипѣшь нѣсколько разъ и опять ошуди. Выклади послѣ того померанцы въ композитницу; а сиропъ увари до довольнонаго сгущенія, и когда ошылъ, выложи на померанцы.

О М А Р М Е Л А Д А Х Ъ.

878.

Мармелада изъ абрикозовъ.

Ежели употребляешь для сего заго-

швления пудъ абрикозовъ , шо очистить 30 фуншовъ сахара. Когда сахаръ уварился до сшепени, называемаго большимъ сбшочнымъ (см. Но 825), положи въ него абрикозы, изрѣзанные въ дробненькіе кусочки Вари мармеладъ, пока онъ свиснётся; захваченный на ложку или взянный между пальцевъ, онъ долженъ быть связанъ и въ пальцамъ прилипающимъ. Если сб абрикозовъ облупишь кожу, шо мармелада выдешъ чище. Когда мармелада кипѣла около $\frac{1}{4}$ часа, шо, снявъ сб огня и поосудя, прошири оную сквозь сито; спнишь склади въ кошелъ и увари до сшепени выше сказаннаго. Разложи мармеладу въ горшки и осшуди. Вырѣжь изъ бумага круги такой величины, чшобъ входили въ ушь горшковъ; смочи оны въ Французской водѣ, наложи на мармеладу; послѣ того ушь горшковъ накрой бумагою въ нѣсколько листовъ и крѣпко обвяжи шнурками.

879.

Мармелада изъ персиковъ.

Возьми 4 фунша сахара и 7 фуншовъ персиковъ сблыхъ; выбери изъ нихъ косточки, а мясо прошири сквозь сито, или раздави ложкою, приставъ прошершое въ шазу на огонь, и малое время спущя, вылей шуда же сахаръ, кошорый уже очищенъ и уваренъ въ сшепень не-

рисшаго или большаго душаго (см. № 829); дай вскипѣшь нѣсколько разъ и раскладывай въ горшки.

880.

Мармелада изъ айвъ.

Возьми айвъ самыхъ спѣлыхъ и желтыхъ, очисти съ нихъ кожу и вынь сѣмянники; вари въ довольномъ количествѣ воды, пока сдѣлаются мягкими; вынь тогда, поклади на рѣшета, чшобъ ошekli; разопри айвы, сложи мякоть сію въ шабъ, и взявъ равное прошивъ оной количество въсомъ сахара, увари до сшепени малаго ломкаго (см. № 831), выложи на айву и вымѣшай на огнѣ. Когда, захватя на ложку и пусшя оное на черепокъ, упавшее сядешъ какъ спудень, значишь шо, чшо мармелада поспѣла; разложи оную въ горшки.

881.

Мармелада грушевая.

Ошвѣсь 6 фуншовъ грушъ русселешовъ, или иныхъ хорошихъ и 4 фунша сахара. Присшавъ груши съ малымъ количествомъ воды на огонь, чшобъ ошмякли; послѣ того облупи съ нихъ кожу, разрѣжь каждую на чешверо, чшобъ удобнѣе было вынуть сѣмячки и все костяное. По мѣрѣ очищанія такимъ образомъ, клади очищенное въ холодную во-

ду и приславъ на огонь. Когда довольно разварялся, сними съ огня, выложи въ сито и пропри въ чашу. Пошомъ сахаръ очисти, увари малымъ ломкимъ (см. Но 831) и выложи на шершьяя груши; приславъ въ шазу на огонь, вымѣшивай лопашкою, пока довольно сгустѣетъ; сними тогда съ огня и разложи въ горшки.

882.

Мармелада изъ цвѣтовъ розовыхъ.

Возьми ошборнаго розоваго цвѣша фуншъ и полшора фунша сахара; обери у листочковъ зеленое, и очищенные клади въ шазъ, налишой довольномъ количествомъ воды. Поклавъ всѣ листочки въ шазъ, выдави въ него сокъ изъ одного большаго лимона или изъ двухъ средней величины; приславъ на огонь, вари, мѣшая непрестанно лопашочкою. Когда листки разварились мягко, вынь ихъ и сложи на сито, обливай холодною водою, пока начнутъ ошывашъ; тогда положи въ игошъ и шолки ихъ, пока сошавишся нѣкоего рода пѣсно. Сахаръ увари душымъ (см. Но 828), положи въ него сіе пѣсно, размѣшай и дай нѣсколько разъ вскипѣшь: тогда, снявъ съ огня, положи въ него фуншъ желе яблочнаго (см. немного ниже сего), вымѣшай гораздо и сложи въ горшки.

883.

Мармелада изъ цвѣтловъ маткиной души.

Возьми 3 фунша перабранныхъ цвѣшочковъ машинной души и 4 фунша сахара. Цвѣшочки исполки мягко въ игѣшѣ. въ шо же время пригошвай сахаръ, очисти его и увари большимъ душымъ (см. No 829), выложи на цвѣшы, размѣшай прилѣжно съ прибавкою одного или двухъ фуншовъ желе яблочнаго; еще вымѣшай, дай вскипѣшь нѣсколько разъ, сними съ огня и разложи въ банки или горшечки.

884.

Мармелада изъ сливъ Королевы Клавди.

Сливъ сихъ возьми 6 фуншовъ и 4 фунша сахара. Сливы должны бышь самыя спѣлыя. Выбери изъ нихъ косточки, мягкое же положи на сисо и прѣши сквозь оное въ подшавленную чашу. Прѣшершое послѣ сего присшавъ въ шазѣ на огонь, чшобъ излишняя влага изъ него повышарилась, и вымѣшивай при шомъ лопащочкою. Сахаръ очисти, увари въ шепенъ малаго ломнаго (см. No 831), смѣшай съ мармеладою и вари, непрешанно мѣшая лопащочкою, пока сгустшися какъ ягодникъ; разложи шогда въ горшки.

Ежели сливы сіи не совѣмъ еще спѣлы, шо выбравъ изъ нихъ косточки, вари въ водѣ, пока вскипѣшь нѣсколько разъ; послѣ шого выбравъ, дай имъ

отечь , изощри въ спущивъ деревяннымъ
песшикомъ , прощри сквозь сито , а впро-
чемъ поступи шѣмъ же образомъ .

865.

Мармелада изъ большихъ сливъ желтыхъ .

Возьми сливъ сихъ самыхъ спѣлыхъ ,
вынь изъ нихъ косточки ; а впрочемъ
во всемъ поступи шѣмъ же образомъ ,
какъ сказано въ предшедшемъ Но о мар-
меладѣ изъ сливъ Королевы Клавдіи , съ
шою шолько разностию , что ежели сли-
вы , будущъ самая спѣлая , шо употреб-
лай на фунтѣ оныхъ по фунту сахара ;
но ежели недоспѣлая , шо сахару кла-
ди нѣсколько больше .

866.

Мармелада изъ вишенъ .

Возьми самыхъ лучшихъ , совершенно
спѣлыхъ вишенъ , какія шолько имѣшь
можно , въсомъ вдвое прошивъ сахара ,
шо есть , на фунтѣ сахара полагай два
фунта вишенъ , оцни съ нихъ сте-
бельки и косточки выбери . Очищенные
шакимъ образомъ ягоды приславъ въ ша-
зу на слабомъ огнѣ , чтобъ повыпарить
изъ нихъ излишнюю влагу , и мѣшай лопат-
кою , пока уварятся и осядутъ въ поло-
вину . Сахаръ очисти , увари малымъ лом-
кимъ (см. No 831) , положи въ него вишни и
вымѣшивай , пока при шомъ опѣлопаточ-
ки выказываешься будещъ дно шаза : тогда

значитъ , что мармелада посѣбла ; сними оную съ огня и разложи въ банки, Сіе должно разумѣшь объ сладкихъ оранжевыхъ вишняхъ ; но для кислыхъ сахара должно брашь равную долю вѣсомъ или фунтъ на фунтъ.

887.

Мармелада изъ малины.

Малины должно взять вдвое вѣсомъ прошивъ сахара. Малину прошири сквозь сито , прошершое приславъ на огонь въ шазу , и мѣшая лопашкою , вари , пока укипитъ половина. Сахаръ очисти , увари малымъ душемъ (см. № 828) , выложи въ него малину , снявъ съ огня , чтобы соединилась ; приславъ на огонь и продолжай вымѣшиваніе , пока вскипитъ нѣсколько разъ : тогда мармелада гошова ; складывай оную въ банки.

888.

Мармелада изъ барбариса.

Возьми 3 фунта барбарисныхъ ягодъ , столько же сахара и фунтъ воды ; вылей воду въ шазъ , изъ ягодъ вычисти сѣмячки , ягоды же должны бышь самыя спѣлыя , приславъ ихъ на огонь , дай нѣсколько разъ вскипѣшь , разопри ихъ и пропусти сквозь сито . Прошершое приславъ на огонь и выпаривай , чтобы излишняя влага вылетѣла . Ежели шазъ употребляется мѣдной , то выложи изъ

него въ чашу изъ опасенія , чшобъ кислоша ягодъ на мѣдъ не подѣйствовала. Сахаръ очисти и , уваря ломкимъ. склади въ него барбарисную гущу, вымѣшай, дай нѣсколько разъ вскипѣшь, а пошомъ складывай въ горшки или банки.

889.

Мармелада изъ неслѣлаго винограда.

Возьми 6 фуншовъ зеленыхъ виноградныхъ ягодъ и 5 фуншовъ сахара. Изъ ягодъ вынь вонъ сѣмячки , а ягоды присшавъ на огонь въ довольномъ количествѣ воды , чшобы пообваришь. Когда ягоды всплыли на поверхность воды и вздулись , прибавъ въ шазъ сока лимоннаго , сними сѣ огня , накрой шазъ и посшавъ на огонь , пока ягоды совершенно позеленѣюшъ. Тогда выложи ихъ въ чашу и ошуди; далѣе, процри сквозь сито, шершое присшавъ на огонь, чшобы повыпаришь. Сдѣлавъ это (ежели шазъ мѣдной) , выложи въ чашу , влей туда же сахаръ , которъй очищенъ и уваренъ ломкимъ (см. Но 830), и вымѣшай лопашкою. Присшавъ эту смѣсь на огонь слабой., продолжай вымѣшиваніе лопашкою, пока усмошришь, чшо мармелада садится на лопашку и упадаешъ сѣ ней какъ бы сшудень; шогда складывай въ банки.

Примѣтаніе. Изъ какого бы веществва шазъ кандишерской ни былъ, но въ при-

гошовленіи двухъ послѣднихъ мармеладъ лучше оныя для осущиванія выливать въ каменную чашу.

О ЖЕЛЕЯХЪ или ЯГОДНИКАХЪ.

800.

Желе смородиное съ малиною.

Возьми нѣкоторое количество хорошей красной смородины, прибавь къ ней прошивъ количества ея четвертую долю смородины бѣлой и осьюмую долю малины. Приславъ все на огонь въ тазу съ большимъ спаномъ воды, въ воспрепятствованіе шуму, чтобы ягоды, приславая ко дну, не подгорѣли, и вымѣшивай непрерывно лопаточкою. Когда смородина перелопачается и нѣсколько разъ вскипишь, то, снявъ съ огня, выложи въ сито, подъ кошорымъ поставлена чаша, прошири и дай въ чашу ошекашь 3 или 4 часа. Тогда гущу выкинь, а сокъ процѣди. Смѣрай его какою нибудь посудиною, положи по равну сего сока и сахара, очищеннаго и увареннаго ломкимъ (см. № 830), въ тазъ, приславъ на огонь и вымѣшай проскваженною ложкою. Когда въ тазу начнешь подниматься, то опусти ложку въ тазъ: это воспрепятствуетъ выкинь чрезъ край. Признакъ, что желе поспѣло, тошь, когда захватишь его на проскваженную ложку, се-

спавишия на ней шо, что называется увареніе сахара сѣшочнымъ (см. No 825); сними тогда сѣ огня и раскладывай въ банни. Когда остыло, вырѣжь изъ бумаги крути такой величины, чтообъ вошли въ устьѣ банокъ, смочи оныя хорошею водкою, наложи на желе, а сверху завяжи, наложа вдвое сложенную бумагу.

891.

Желе барбарисное.

Взявъ барбарисныхъ ягодъ самыхъ сѣбыхъ сколько угодно въсомъ, вычисль изъ нихъ сѣмячки. Возьми пошомъ сахара двѣ прети прошивь въса ягодъ, сколько онаго въ нихъ было до вычищанія сѣмечекъ. Увари сахаръ до степени жемчужнаго или о перья (см. No 827), положи въ него барбарисъ, дай вскипѣшь нѣскольکو разъ, выложи въ сито, подставленное надъ чашею, и проширай ложкою, чтообъ изъ барбариса выдавишь весь сокъ. Продолженное приставь опять на огонь, и когда уварилось сѣпкою (см. No 825), сними сѣ огня и разложи въ горшки или банни.

892.

Желе изъ айвъ.

Ошбери айвъ самыхъ желтыхъ, кошорья между шѣмъ не достигли еще совершенной зрѣлости, сзей сѣ нихъ пу-

шокъ, покрывающій ихъ поверхность, разрѣжь каждую на чешверо и вынь сѣмянники. Поклади чешвершинки въ шазъ, налей водою сколько, чѣшобъ ихъ покрыло и присшавъ на огонь. Когда они сварились, выложи ихъ въ сито, пошавленное надъ чашею, выжимай изъ нихъ сокъ. Послѣ сего сокъ процѣди сквозь цѣдилку и смѣрай мѣркою, сколько онаго будешъ. Омѣрай сколько же мѣрокъ полченаго сахара, сколько сова, развари сахаръ, очъ снъ и увари до степени, ломкимъ называемаго (см. Но 830); сними сѣ огня, вылей въ него сокъ и вымѣшай проскваженною ложкою; послѣ того опяшь присшавъ на огонь, и когда уварилось до степени, сѣшкою называемаго (см. Но 825), шо, составя сѣ огня, оспуди и раскладывай въ банки.

893.

Ж е л е я б л о ж н о е.

Возьми лучшихъ яблокъ, разрѣжь каждое на чешверо, очисти сѣ нихъ кожу и вырѣжь вонъ сѣмянники, безъ чего ягодникъ не можешъ бышь цвѣшенъ, сколько надобно; склади чешвершинки въ шазъ, налей водою сколько, чѣшобъ ихъ совсѣмъ покрыло, и присшавъ на огонь. Когда яблоки разварились, сними ихъ сѣ огня и сквозь сито пропри въ подшавленную подъ нимъ чашу. Прошер-

шее пропусти сквозь цѣдильной мѣше-чекъ и смѣрай; возьми сполько же мѣ-рокъ шолченаго сахара, очисти и увари ломкимъ (см. Но 830); положи въ сахаръ яблочной сокъ, вымѣшивай проскважен-ною ложкою, изъ предосторожности, чшобъ не выбило черезъ край, чему сокъ сей подверженъ. Когда уварится до сте-пени, сѣпочнымъ называемаго, сними съ огня, разложи въ горшки, ославъ до ушра, а на другой день ихъ завяжи.

894.

Желе розовое.

Въ вареніи сего желе съ яблочнымъ одна шолько ша разноша, чшо оно под-цѣвчивающъ наспойкою кошенильною въ двойной розовой водѣ, которую подбав-ляющъ въ сокъ, извлеченной по сказан-ному въ предшедшемъ Но изъ яблокъ. Надлежитъ приготоуишь шо и другое, и когда послѣ смѣшенія съ сахаромъ уварено будетъ до степени, сѣпочнымъ на-зываемаго (см. Но 825), шо должно при-бавишь полшакана двойной розовой воды, дашь вскипѣшь нѣсколько разъ, а пошомъ, снявъ съ огня, разложишь въ горшечки.

О ВАРЕНЬЯХЪ.

895.

Варенье смородинное.

Возьми красной смородины ошборной какое угодно количество, в которую подмѣшана четвертая часть смородины бѣлой, оцпи съ вѣсточкѣ, чѣшобѣ ошѣ нихѣ не сообщилось суровости соку, положи въ шазѣ съ сшаваномѣ воды и вари. Когда она нѣсколько разѣ вскипѣла, и ягоды перелопались, шо выложи ихѣ въ сито, поставленное надѣ чашею, и процри. Соку выложи вшорично въ сито на гуцу и прижимай ложкою, чѣшобѣ остальной соку весь выдавишь. На каждой фунтѣ ягодѣ употреби по фунту сахара, котораго очисти и увари до сшепени, лѣмкимѣ называемаго (см. № 830). Положи въ сахарѣ собранной соку, вари, чѣшобѣ кипѣло, въ продолженіи $\frac{1}{4}$ часа; послѣ того счерпай пѣну и раскладывай въ банки.

Полученной соку можно положить въ шазѣ, а въ него сахарѣ кусками, варить, счерпывая пѣну. Испышывай между шѣмѣ, пуская варенье каплями на шарелку: ежели капли садятся, шо варенье поспѣло. Въ семѣ случаѣ можно сахара употреблять шольно по $\frac{1}{2}$ фунта на фунтѣ ягодѣ, но уваривать больше. Употребляя же са-

харѣ мелюсѣ, должно прилагашь возможное стараніе, чѣшобѣ его очистишь.

896.

В а р е н ь е в и ш е н н о е.

Вишни очистишь опѣш сшебельковѣ и кошечекѣ. Возьми на фунѣшѣ ягодѣ по фунѣшу сахара, положи ихѣ вмѣстѣ вѣ шазѣ и уваривай, счерпывая пѣнки. Когда уварилось до надлежащаго шепеня, сними сѣ огня, дай вѣ шазу остынуть, а потомѣ уже складывай вѣ банки.

Выше описанными двумя способами можно пригошавлишь варенье и изѣ другихѣ разныхѣ ягодѣ.

897.

В а р е н ь е изѣ винограда.

Обери виноградныя ягоды сѣ вѣшпочекѣ, поклади вѣ кошелѣ, налишой водою, дай вскипѣшь нѣсколькѣ разѣ, вымѣшивая лопашкою. Когда ягоды перелопались, выбери ихѣ, склади вѣ сито, выдави изѣ нихѣ сокѣ вѣ подшавленную чашу. Полученной сокѣ сложи опяшь вѣ опороженной кошелѣ, и когда закипишь, положи вѣ него сѣвѣжихѣ ягодѣ, обобранныхѣ сѣ вѣшпочекѣ и разрѣзанныхѣ на чешверо. Должно наблюдать при сѣмѣ счерпываніе пѣны, и чѣшобѣ разрѣзанныя ягоды сварились сѣбѣло. Сложи опяшь вѣ сито, посшавленное надѣ посудиною, чѣшобѣ сокѣ собрашь и ягодамѣ дашь

опечь. Собранный сок выложи опять въ кошелъ, и когда уварился онъ сколько, что осшалась его только четвертая доля, тогда положи въ него разрѣзанныя ягоды и вари, непрестанно мѣшая лопашкою. Усмотри, что варенье это сгущается, положи онаго немного на тарелку, и ежели оно садится, то сними кошелъ съ огня, дай нѣсколько остынуть и расклади въ горшки. Пославъ горшки на ночь въ печь въ самой слабой вольной духъ. По утру накрой это варенье бумажными, водкою смоченными кружками, наложи на горшки иную бумагу, обвяжи крѣпко нитками и берегай въ сухомъ мѣстѣ.

Этимъ способомъ можно варить варенье изъ ягодъ крыжовника, особливо же косматого, въ которомъ сокъ слаще, нежели въ голомъ; но крыжовникъ для сего надлежитъ избирать самой спѣлой.

О ПЛОДАХЪ ВЪ ВОДКѢ ФРАНЦУЗСКОЙ.

898.

Абрикозы въ водкѣ.

Отбери абрикозовъ не самыхъ спѣлыхъ, положи въ пазъ, налей холодною водою и приславъ на огонь; когда вода, готовясь закипаетъ, начнешь колебаться, и абрикозы всплывутъ на поверхность, вылови оныхъ осторожно ложкою и кла-

ди въ холодную воду, въ кошорой опяшь присшавъ ихъ на огонь, дай вскипѣшь одинъ разъ; переложн ихъ опяшь въ холодную воду, а попомъ на сншо, чшобъ ошekli. На 12 фуншовъ плодовъ въсомъ очншь сахара 3 фунша. Когда оный уваренъ будешъ до сшепени, жемчужншымъ называемаго (см. № 827), положи въ него абрнкозы. дай имъ вскипѣшь разъ 5 или 6; шогда выбери изъ снропа и дай осякнущъ; когда же ошпыли, склади ошпорожно въ узкогорлыа банки. Ежели снропъ окажешся не довольно густъ, шо присшавъ его на огонь, дай вскипѣшь нѣсколькo разъ; и когда онъ начнешъ жемчужншься, сосшавъ съ огня и счерпай пѣну, разведн его довольно, именно, шесшью шлофами хорошей Французской водки. Когда снропъ съ водкою смѣшашся, разлей на плоды въ банки, заложн пробками и обвяжн смоченнымъ пергаменшомъ и шнурками.

Тѣмъ же самымъ образомъ можно заготовляшь въ водкѣ перснкн, спараясь обшербѣшь съ ннхъ мошокъ ошпорожно полошенцемъ, наколошь толшою булавкою до косточки, и очнщенные класшь въ холодную воду.

899.

Вншни въ водкѣ.

Возьми вншенъ хорошихъ неповреж-

денныхъ, но не самыхъ спѣлыхъ, обрѣжь у нихъ шебельки до половины и сложи въ узкогорлыя банки, съ нѣсколькими гвоздями гвоздики и кусочками корицы. На каждый фунтъ вишенъ возьми по $\frac{1}{4}$ фунта сахара очищеннаго и по двѣ шпреси шшофа водки Французской; горячій еще сиропъ смѣшай съ водкою, и когда ошылъ, разложи на вишни, закупорь пропками и завяжи съ пергаментомъ шѣмъ же образомъ, какъ сказано въ предшедшей спашѣ.

900.

Сливы Королевы Клавдіи въ водкѣ.

Сіи сливы въ нашихъ оранжереяхъ извѣстны подъ названіемъ ренклововъ. Возьми 12 фунтовъ хорошихъ сливъ сего рода, кои еще не зарумянились и не достигли полной зрѣлости, и 4 фунта сахара. Обрѣжь у сливъ половину шебельковъ и наколи булавкою; приставь на огонь въ сполькой водѣ, чшобъ онѣ въ ней плавали; ворочай ихъ слегка по временамъ лопашкою; и когда вода разгорячѣетъ шакъ, чшо опущенной въ нее палецъ шерпѣшь не можетъ, сними шазъ съ огня, брось въ него горшку соли, или лучше влей спаканъ уксуса, положи, ежели угодно, горсть шпинаша, накрой шазъ и оставь ошывашъ на сушки.

По утру приславъ шазв съ сливами на огонь самой слабой часа на два или на три, вымѣшивай временемъ лопаточкою, осщерегаясь, чшобѣ плодовѣ не повредишь; поддерживай воду въ шазу въ такой горячести, чшобѣ рука едва шерпѣшь могла. Когда сливы сіи совсѣмѣ позеленѣли, по огонь усиль и сними съ онаго шазв. Когда сливы всплыли на поверхность, эшо знакѣ, чшо онѣ проварились; при чемѣ можно испытать и пальцомѣ, довольно ли онѣ мягки. Вылей тогда изѣ шазы воду горячую, а на сливы налей холодной.

Въ шо же время очищай сахарѣ и увари его малымѣ лиссе (см. Но 826), выложи на сливы и оставь ихѣ напишывашься сахаромѣ на сушики. Въ исходѣ сего времени выбери ихѣ изѣ сахара и дай опечь, а сахарѣ увари до спешени, называемаго сѣшкою (см. Но 825), и положи въ него сливы, дай вскипѣшь бѣлымѣ ключемѣ.

Въ шрешій день повшори шо же самое дѣйствіе, а сахарѣ увари большою сѣшкою; положи въ него сливы, дай дойти до вскипѣнія, а попомѣ, снявѣ сѣ огня, разложи въ чаши.

Въ чешвершый день выбери сливы, дай имѣ опечь и сложи въ узкогорлыя банки. Сахарѣ увари опяшь сѣшочнымѣ, и

когда остылъ , влей въ него хорошей Французской водки , мѣрою прошивъ шрехъ чешвершыхъ доль сиропа ; вымѣшай , пропусти сквозь цѣдилку , разлей на сливы и закупорь банки по вышеписанному (см. № 898).

901.

Мирабели или большія желтыя сливы въ водкѣ.

Возьми 12 фунтовъ отборныхъ сихъ сливъ и 3 фунта сахара; сливамъ должно быть уже пожелѣвшимъ , но не совсемъ созрѣлымъ; накальвай ихъ сперва булавкою и клади въ холодную воду, а потомъ приславъ ихъ въ той же водѣ на огонь; доведи воду до вскипѣнiя, и когда сливы всплыли на поверхность воды , вычерпай ихъ ложкою и сложи въ чашу, налишую холодною водою. Между шѣмъ сахаръ очисти и увари малымъ лиссе (см. № 826), поклади сливы въ сахаръ и дай имъ однажды вскипѣть. Повтори то же самое дѣйствiе въ два слѣдующихъ дня ; а въ шрешій выклади сливы на сито, чтобъ ошekli, и складывай въ банки. Послѣ сего сахаръ приславъ на огонь и увари до степени сѣшкою называемаго (см. № 825). Когда сахаръ поостылъ , влей въ него хорошей Французской водки мѣрою прошивъ шрехъ чешвершей мѣры сиропа ; вымѣшай, чтобъ соединилось , и пропу-

сти сквозь цѣдилку. Наконецъ выложи эту смѣсь на сливы въ банки и закупорь оныя по вышесказанному.

902.

Померанцы въ водкѣ.

Ошбери лучшихъ померанцевъ (шаковыми признающъ Португальскіе), обрѣжь съ нихъ кожу сколько можно проворнѣе, наколи булавкою по срединѣ и клади въ холодную воду; приславъ послѣ въ шой же водѣ, дай однажды вскипѣшь и опять выложи въ холодную воду. Очисти сахара приличное количество и увари съшочнымъ (см. No 825); снявъ съ огня, когда онъ болѣе уже не кипишь, но еще очень горячъ, положи въ него померанцы и дай однажды вскипѣшь бѣлымъ ключемъ. То же самое дѣйствіе повтори въ два слѣдующихъ дня, начиная всегда увариваніе сахара въ малой съшочной (см. No 825), потомъ клади въ него померанцы и вскипачивай одинъ разъ. Въ прешій день вынь померанцы изъ сиропа, дай имъ опечь и складывай въ банки. Сахару дай нѣсколько разъ вскипѣшь, остуди, смѣшай съ водкою, и впрочемъ поступи, какъ сказано въ предшедшемъ No о мирабеляхъ.

903.

Груши въ водкѣ.

Груши для сего употребляшь надле-

жишѣ крупныя и вкусныя, лучшаго рода и неперезрѣлыя. Присшавъ ихъ въ тазу съ довольнымъ количествомъ холодной воды на огонь, вари, но кипѣшь не допускай. Когда груши подѣ пальцомъ окажутся мягкими, сними ихъ съ огня и выложи въ холодную воду; облупи съ нихъ чисто кожу, не оставляя нима-лѣйшаго лоскушка; послѣ того наколи ихъ и опять присшавъ на огонь въ другой водѣ, въ копорую выдави сокъ изъ одного лимона, и вари на большемъ огнѣ. Когда груши размякли сколько, что будавка головкою входилъ въ нихъ безъ малѣйшаго сопротивленія, выбери ихъ осторожно уполовною ложкою и поклади опять въ холодную воду. Между шѣмъ очисти сахаръ и увари его въ спенель лиссе (см. No 826), выложи кипящій еще на груши и оставь напшываешь на сушки. По ушру выбери груши, чтобъ ошekli, а сахаръ присшавъ на огонь. Когда онъ уварился съшочнымъ, положи въ него груши и дай однажды вскипѣшь. Въ ирешій день повшори по же дѣйствіе, выбери груши, дай имъ ошечь, сложи въ банки. Сахаръ увари до нѣсколькихъ вскипѣній, дай оному ошпынущь, влей въ него хорошей Французской водки, мѣрою прошивъ шрехъ четвершей количества сахара; пропусти

смѣсь сію сквозь цѣдилку, выложи на груши, и въ прочемъ въ разсужденіи закупориванія посшупи, какъ сказано выше (см. No 898).

904.

Особливой способъ приготовить въ водкѣ персики, абрикозы, сливы и груши.

Возьми какое угодно количество упоминаемыхъ плодовъ, снятыхъ не совсемъ доспѣлыми; оботри пушокъ съ шѣхъ, на кошорыхъ онъ есть, наколи и клади въ холодную воду; приславъ попомъ на умѣренной огонь, поддерживай воду почти кипящею, и когда плоды окажутся мягкими подъ пальцомъ, то выложи ихъ въ холодную воду. Твердые послѣ сего плоды въ дѣло не годятся. Осерегайся ихъ раздавить или повредить: шаковыхъ на сполъ подавашь не можно. Давъ имъ опечь по вынушіи изъ сей первой воды, налей на нихъ свѣжей воды до двухъ разъ въ продолженіи $\frac{1}{4}$ часа; послѣ шого дай имъ осякнущь и сложи въ банки.

Между шѣмъ возьми 2 фунша сахара, на 25 персиковъ считаая, или равное число другихъ плодовъ, очисти его и увари сбшочнымъ (см. No 825); смѣрай и прошиву шого положи вдвое хорошей Французской водки, вымѣшай и дай опшо-

яшсья вѣ вымуравленой посудинѣ, послѣ чего разлей на плоды вѣ банки.

Для ускоренія, можно сахарѣ, смѣшавѣ сѣ водкою, пропустишь скезь сѣдилку и вылишь на плоды.

О Р А Т А Ф І Я Х Ъ.

905.

Ратафія Гренобльская или Тейссерская.

Возьми 10 шпофовѣ сока вишеннаго, ведро хорошей Французской водки, 8 фуншовѣ сахара, $\frac{1}{2}$ фунша вишеннаго листа, 3 золошника хорошей корицы и 1 золошникѣ гвоздики: сіе количество служишь для размѣра; впрочемѣ можно взяшь вышечисаннаго больше и меньше.

Возьми сверхѣ шого довольную часть вишенѣ, у кошорыхѣ опними спебельки; вынь изѣ нихѣ косточки и исполки, а сокѣ изѣ ягодѣ выдави вѣ жомѣ; распусти сахарѣ и обще со всѣмѣ вышечисаннымѣ выложи вѣ бочку, шуда же вылей водку, поклади корицу, гвоздику и листѣ вишенной, взболшай и дай всему опшояшсья. Когда оплегло, шо сѣ подонковѣ сѣди и положи вѣ сѣбженное кусокѣ рыбаго клея; дней чрезѣ 10 или 12 можешѣ разложишь вѣ бушылки.

Ко умноженію вкуса можно прибавляшь вѣ эщощѣ ликерѣ, кѣ вышечисан-

ному количеству, по фуншу ядръ изъ вишенныхъ и абрикозныхъ косточекъ.

906.

Ратафія изъ четырехъ плодовъ.

Возьми 30 фуншовъ вишенъ, 15 фуншовъ смородины красной, 8 фуншовъ малины и 6 фуншовъ черной смородины.

Обери у вишенъ сшебельки, выдави сокъ изъ всѣхъ сихъ ягодъ вмѣстѣ; положи, на каждыхъ двѣ шреши шшофа сона считаая, по 30 или по 48 золотниковъ сахара развареннаго и прибавь равную мѣру прошивъ сока Французской водки; прибавь на все два золотника гвоздики и одинъ золотникъ мушкашнаго цвѣта. Когда ратафія ошшохла, разложи оную въ бушылки.

907.

Ратафія изъ терной смородины.

Возьми чешыре шшофа хорошей водки Французской, двѣ шреши шшофа воды рѣчной 2 фунша 64 золотника ягодъ черной, смородины, 4 фунша крупно исполченнаго сахара, фуншъ 32 золотника вишенъ, полфунша лисъевъ черной смородины и золотникъ корицы или гвоздики. Ягоды и лисья изопри, корицу изломай въ кусочки, налей водою и дай насшаивашься въ продолженіи мѣсяца. Сахаръ распуши въ упомя-

нушомъ количесшвѣ воды, вмѣшай его въ сцѣженную рашафію, процѣди и раскладывай въ бутылки.

908.

Рашафія изъ красной смородины.

Возьми при шшофа Француской водки, шшоффъ съ прешью сока, выдавленнаго изъ красной смородины, $2\frac{1}{2}$ фунша сахара крупно исполченнаго, по золотнику исполченныхъ корицы и гвоздики.

Смородину обери съ вѣшочекъ до выдавливанія изъ ней сока; въ водку положи упомянутыя приноши, вмѣшай въ нее сокъ и дай стояшь мѣсяцъ; послѣ сего сцѣди наспойку, сахаръ распуши, вмѣшай въ сцѣженное и процѣди.

909.

Рашафія малиновая.

Возьми пять шшофовъ водки Француской, при шшофа сока, выдавленнаго изъ малины, двѣ шреши шшофа сока вишеннаго и пять фуншовъ сахара. Распуши сахаръ въ сокъ плодовъ, вмѣшай въ водку и дай опшшояшься. Опшшешій ликеръ сцѣди, пропусти сквозь цѣдилку и разложи въ бутылки.

910.

Рашафія изъ ягодъ шелковитнаго дерева.

Возьми пять шшофовъ водки Француской, двѣ шреши шшофа воды рѣч-

ной, $4\frac{1}{2}$ фунша сахара, 4 фунша ягодъ черной шелковицы, 64 золотника ягодъ смородины красной, сполько же малины и ползолотника мушкатнаго цвѣша.

Обобравъ смородину съ вѣшочекъ, соедини всѣ ягоды вмѣшѣ, раздави, выжми сокъ, кошораго вмѣшѣ съ мушкатнымъ цвѣшомъ выложи въ водку, оставь стояшь дней на 15 или 18. Послѣ того развари сахаръ на упомянушомъ количествѣ воды рѣчной, выложи въ рашафію, процѣди оную и разложи въ бушылки.

911.

Ратафія персиковая.

Взяшь надлежишь 6 шшофѣвъ водки Французской, 3 шшофа сока выдавленнаго изъ персиковъ и 5 фуншовъ крупно исполченнаго сахара.

Для сего избрашь надлежишь персики самые спѣлые и неповрежденные, выбрашь изъ нихъ косточки, а мясо, положи въ полошенцо, выдавишь изъ него сокъ; послѣ чего, смѣшавъ съ водкою, оставишь въ какойнибудь посудинѣ недѣль на 5 или на 6. По прошествіи сего времени слей жидкое съ подонковъ; сахаръ распуши, подслаши онымъ рашафію, пропусти сквозь цѣдилку и разложи въ бушылки.

912.

Ратафія изъ айвы.

Возьми 4 шшофа водки Французской, 2 шшофа сока изъ айвы, 4 фунша сахара крупно исполченаго, корицы и гвоздики, шакже крупно исполченныхъ, по золошнику.

Корицу и гвоздику положи въ водку, между шѣмъ ваевъ айвы испираешъ на шерку; испершое осшавъ на сунки, чшобы квасилось; послѣ сего времени выложи въ часшой полотняной мѣшокъ и выдави сокъ въ жомъ; смѣшай сокъ съ водкою и осшавъ сшояшь недѣли на при, или на мѣсяцъ. Сцѣди шогда чистое съ подонковъ, подсласши сахаромъ и пропусти сквозь цѣдилку. — Нѣкошорые къ упомянушымъ аромашамъ подбавляюшъ по немногу кишнеца или мушкашнаго цвѣша въ сію ратафію.

913.

Ратафія изъ зеленыхъ грецкихъ орѣховъ.

Возьми 24 зеленыхъ грецкихъ орѣха, 3 шшофа Французской водки, 2 фунша 64 золошника сахара, гвоздики и мушкашнаго орѣха по золошнику. — Орѣхи должно избирашь молодые, въ кошорыхъ ядро шолько чшо наливашъ начинаешъ, чшобб булавка свободно сквозь нихъ проходишь могла; исполки ихъ и положи вмѣстѣ съ аромашами

наспаивашься въ водку мѣсяца на два. По прошествіи сего времени процѣди настойку сквозь часное сито въ подславленную посудину, оставь гущу въ сивѣ, чшобѣ и осмапки изв ней спекли. Процѣженное подсласти упомянутымъ количествомъ сахара и еще оставь на три мѣсяца. По исходѣ сего времени рашафію сѣди и пропусти сквозь цѣдилку.

914.

Рашафія изв можжевельныхъ ягодѣ.

Возьми 4 шшофа Французской водки, 2 фунша 64 золошника сахара, фуншѣ воды рѣчной, фуншѣ можжевельныхъ ягодѣ, аниса, корицы, кишнецу и гвоздики по золошнику Ягоды и аромашы исполки крупно и наспаивай въ водкѣ при недѣли; послѣ сего пропусти настойку сквозь сито, подсласти сахаромъ, котораго распусты въ упомянутомъ количествѣ воды рѣчной, а потомъ сію рашафію пропусти сквозь цѣдилку.

915.

Рашафія изв ядерѣ.

Возьми 3 шшофа водки Французской, 2 фунша 64 золошника сахара крупно исполченаго, двѣ шреши шшофа воды рѣчной, два фунша ядеръ абрикозныхъ, золошникѣ корицы или гвоздики. Ядры

должны бышь самыя свѣжія; облупи съ нихъ кожу, ишолки ихъ крупно, положи въ глиняную посудину обще съ корицею и водкою насшаивашься на при или чешыре мѣсяца. По прошесшвіи сего времени насшойку процѣди сквозь сито, подсласи сахаромъ, распущя оный въ упомянушомъ количесшѣ воды рѣчной, а пошомъ пропусти сквозь цѣдилку.

916.

Ратафія изъ розовыхъ цвѣтовъ.

Взянь надлежишъ пяшь шшофовъ водки Французской, пяшь фуншовъ сахара, два фунша листочковъ розовыхъ цвѣшовъ самымъ свѣжихъ. Сахаръ распущи въ пошребномъ количесшѣ воды, положи въ него розовые цвѣшы перебранные, и давъ вскипѣшь одинъ разъ, сними съ огня, ошуди и складывай въ глиняной горшокъ по немногу и разводи водкою, пока все употребишъ; завяжи горшокъ очень плотно и ошавъ насшаивашься дней на 18 или на 20, послѣ процѣди.

917.

Ратафія изъ цвѣтовъ гвоздики.

Возьми водки Французской 4 шшофа, двѣ шреши шшофа воды рѣчной, 4 фунша сахара, два фунша 64 золошника листочковъ ошѣ цвѣшовъ гвоздикъ алыхъ и золошникъ гвоздики пряной. Ощипавъ у листочковъ гвоздичныхъ корешки ихъ,

налей на нихъ водку и оставь настаиваться на два мѣсяца; въ то же время положи и гвозди гвоздичные въ сію настойку. По прошествіи сего времени процѣди настойку сквозь полошнцо, выложи. и гущу и выжми. Сахаръ распущи въ упомянутомъ количествѣ воды рѣчной, смѣшай съ настойкою, и пропусти сквозь цѣдилку, разложи въ бутылки.

918.

Ратафія изъ ангелики.

Возьми 4 шшофа воды, двѣ шреши шшофа воды рѣчной, 4 фунша сахара, 16 золотниковъ кореньевъ ангелики, столько же ея сѣмянъ; мушкатнаго цвѣща и гвоздики по золотнику. Корень ангеличное должно быть свѣже изъ земли выкопанное и полное. Коренья, перемывъ, вытри, изрѣжь въ ломтики, налей на нихъ, вмѣстѣ съ сѣмями и аромошами, крупно исполченными, водку, оставь настаиваться на 20 дней. По прошествіи сего срока пропусти настойку сквозь сито, смѣшай съ сію сахаръ, распущенной въ рѣчной водѣ; наконецъ сію ратафію пропусти сквозь цѣдилку.

ТАФЕЛЬДЕКЕРСКАЯ,

или

Наставленіе для услуги столовой, съ показаніемъ распоряженія и росписей столовыхъ отъ 20 до 80 и воле блюдъ.

Подъ названіемъ сшала по поваренному разумѣеся распоряженіе не шомо ѣсшвѣ, для обѣда или ужина пригошовляемыхъ, но и расположеніе оныхъ на желаемое число подачь и распоряженіе блюдъ на шолѣ. Непослѣднее искусство повара сосшавляешѣ знашѣ искусно шолѣ распорядишѣ, и не довольно еще шого, чшобѣ умѣлѣ онѣ шолько вкусно пригошовляшѣ сѣбди; равно какѣ онѣ служащихъ при шолѣ офисіяншовѣ шребуешѣ искусствѣ расположишѣ шолѣ по числу кувершовѣ или особѣ, садящихся за шолѣ, и украсишѣ оный; впрочемѣ должны они знашѣ не меньше повара, какѣ лучше, и вѣ какомѣ порядкѣ блюда на шолѣ усшавишѣ, какѣ, когда и чемѣ оныя смѣнишѣ. Наставленіемѣ сему послужишѣ опчасши сѣ сшдѣленіе и шѣ шоловыя росписи, кои ниже сего приложены бышѣ имѣюшѣ.

Главныя блюда, кои первыя на шолѣ сшавяшѣ, называюшѣ обыкновенно сѣ

Французскаго *антре*, кошорое имянованіе даюшъ и второй подачѣ, на смѣну главныхъ блюдъ. Третью подачу равномерно съ Французскаго языка ввели въ обыкновеніе называшъ *антреме* и *релеве*.

Орсдеврами называюшъ блюда, къ главнымъ подачамъ ненадлежащія, и кошорыхъ тогда на столѣ не ставяшъ, но разносяшъ вокругъ стола. Къ сему числу сонадлежашъ соусы, подаваемые къ нѣкошорымъ мясамъ въ особливыхъ соусницахъ, шакже салашы и проч.

Дессгутъ или *постольникъ* во время большихъ пиршесствъ обыкновенно нынѣ ставяшъ на столѣ прежде, нежели кушанье на свои мѣсца, гдѣ онѣ и осшашся до окончанія стола и составляешъ, обще съ плодами, послѣднюю раздачу, и сіе ошносишся до кандитера съ офиціаншами.

Обыкновенно говоришся: столѣ, на примѣръ, на десяшь кувершовъ, разумѣя число особъ, имѣющихъ бышь за сшсломъ, столѣ на 15 кувершовъ, и шакъ далѣе. Искусный поваръ не долженъ спрашивашъ, кромѣ того: на сколько кувершовъ столѣ гошовишь? Выборъ же бшствъ, распоряженіе подачъ и блюдъ зависяшъ ошъ него собшвенно. Онѣ долженъ пользоваться общошшельсшвами мѣсца и годоваго времени, чшобы

избираешь материалы лучшие и подаешь оные въ надлежащемъ вкусѣ и видѣ; чѣобы распорядишь подачи, во сколькоихъ состояшь spolu, въ трехъ ли, чешырехъ или пяти подачахъ. Къ лучшему уразумѣнію сего приложашся здѣсь списки споламъ на извѣстное число кувершовъ, съ раздѣленіемъ подачи и чершежами расположенія блюдъ; также списки споламъ по чешыремъ временамъ года и съ означеніемъ въ каждой поименно блюдъ и прочаго, для украшенія стола служащаго. Но прежде предложимъ объ разрѣзываніи мясѣ, какъ объ искусствѣ, необходимо нужномъ при столовой услугѣ.

О разрѣзываніи.

Относится это большею частію до жаренаго и другихъ мясѣ, цѣлыми большими частіями подаваемыхъ, также до пшицѣ; а не меньше того и до знанія въ мясѣ каждаго рода лучшихъ кусковъ, или вкуснѣйшихъ мѣсѣ. Мясо, лучшимъ образомъ задержанное, много шеряетъ своей цѣнны, естли разрѣзано будетъ непорядочно.

Жареная говядина, взятая отъ себна, разрѣзывается по срединѣ тонкими ломтиками. Мясо, къ самой кости прилегаю-

щее, составляешь вкуснѣйшее мѣсто. Грудина разбивается по смычкамъ хрящей въ куски. Филейная часть разрѣзывается поперегъ въ ломтики, а шаповымъ же образомъ и говяжьи языки.

Жареная баранина большею частью состоитъ изъ задней четверти. Лучшее мѣсто въ задней ногѣ ядерная часть или мякоть, идущая отъ памяшной кости до сгиба ножнаго. Она разрѣзывается поперегъ тонкими ломтиками. Мѣста къ хвосту разрѣзываютъ вдоль полосками; хребтовая кость, по опухавши отъ масла, разбивается по суставамъ съ частью ребръ, почки, до самого хвоста. Лопатка баранья для жаренаго употребляется рѣдко, и въ этомъ случаѣ обирается съ ней мясо полосками. Грудина разбивается по хрящамъ и щипается вкуснѣйшимъ мѣстомъ.

Какъ рѣзать телятину? Она разрѣзывается тѣмъ же образомъ, какъ и баранина. Лучшимъ мѣстомъ въ задней четверти считаютъ ядерную часть, въ особенности же почку.

Какъ разрѣзывать свинину? Голову обрѣзываютъ полосками, начиная отъ ушей вдоль щекъ, а зашеину поперегъ тонкими ломтиками. Окорокъ разрѣзываютъ въ глубину ядерной части поперегъ ломтиками, чтобы на каждомъ

кускѣ было по нѣсколькѣ жира. — Вещину разрѣзываютъ шѣмъ же образомъ.

Заяцъ вкуснѣйшимъ мѣстомъ имѣетъ филейную часть. Оную обрѣзываютъ поперегъ кусочками; но обыкновеннѣе разнимаютъ звѣнами почечную часть поперегъ по каждому суславу. Для сего требуется ловкость: ибо позвонки хребетные у нихъ другъ на друга налегаютъ такъ, что ножомъ разлучить ихъ не можно; а надлежитъ, надрѣзавъ съ обѣихъ сторонъ звѣна, вложить вилку въ скважину позвонковую и каждой суславъ надламывать.

О разрѣзаніи дикихъ и домовыхъ птицъ. У птицъ водоплавающихъ, какъ-то, гусей и утокъ, лучшія мѣста ноги, душка и мѣсто хлупа къ паху, между ноги и крыла; у сухопутныхъ же мясо на кобылкѣ или бѣлое и памятная кость. Обыкновенно шарыхъ птицъ разнимаютъ слѣдующимъ образомъ: вилка, лѣвою рукою держимая, вонзается въ хлупъ, чтобы охватила кобылку или кость; а потомъ, взявъ ножъ въ правую руку, обрѣзываетъ: еслили то гусь, начини съ мягкаго мѣста по хлупу вдоль полосками, послѣ опними крылья, потомъ ноги, далѣе душку, лопаточныя и паховыя части и памятную кость. Душку, надрѣзавъ сверху, надлежитъ засу-

нушь ножъ ошъ шей, и выломишь. Памяшную кость разняшь на двое шакъ, чшобъ костьрець на каждой половинѣ пришелся по поламъ; или разняшь памяшную кость вдоль на шрое, чшобъ костьрець съ своею среднею костью вышелъ особливо. Такимъ же образомъ разнимаешь и ушка.

Ешьли же разнимаешь курица, или другая пшица, шо начало рѣзанія производить должно съ крыльевъ: подрѣжъ крыло по сусшаву плечному и бѣлое мясо ошъ душики, послѣ сего сдери съ крыломъ бѣлое мясо и ошрѣжъ оное обще съ ногою прочь. Пошомъ ногу ошдѣли и разними по сусшаву на двое; крыло съ часшью бѣлаго мяса ошдѣли, и папорошокъ ошъ онаго ошними. Бѣлое мясо разрѣжъ поперегъ на желаемое число кусковъ. Тѣмъ же образомъ разними и другую спорону. Наконецъ ошрѣжъ душку и памяшную кость, кошорую разними на двое, или на шрое, по вышесказанному обѣ гусѣ. Такимъ образомъ разнимающъ индѣйку, шешерева и пуплардъ.

Цыпляшъ, рябцовъ, курошашокъ и другихъ малыхъ пшицъ разнимающъ обыкновенно вдоль на двое, иногда же каждую половину еще поперегъ на двое.

Изъ сего крашкаго насшавленія чрезъ

навыкъ скоро можно научишься искус-
ному разрѣзыванію. — Прислушимъ те-
перь къ росписямъ объ учрежденіи спо-
ловъ, раздѣляя оныя во первыхъ по ше-
ченію годовыхъ мѣсяцовъ, а потомъ по
чешыремъ временамъ года. Сіи роспи-
си впрочемъ служатъ только въ обра-
зецъ, а не съ тѣмъ, чтобы по онымъ
непрѣменно приготавливать. тѣ же самыя
бѣшвы, о которыхъ въ нихъ упоми-
нается: искусной поваръ по тѣмъ же
росписямъ можетъ бѣшвы разнообразить
и переменить главнее оныхъ содержа-
ніе. По самому сему обстоятельству
встрѣчаются здѣсь въ нихъ мяса, кото-
рыхъ въ иное время опрѣскашь не мож-
но, а при томъ роскошь тѣмъ же и
успокояется, что рѣдко, или что въ
иное время имѣшь трудно.

СТОЛОВЫЯ РОСПИСИ
НА КАЖДЫЙ МѢСЯЦЪ ВЪ ГОДУ.

Я Н В А Р Ъ.

СТОЛЬ ОБЪЕДЕННОЙ НА 24 КУВЕРТА.

(Смотри чертежъ I).

1. Филе по срединѣ.
2. Двѣ чаши хрустальныхъ съ плодами по концамъ филе.
3. Двѣ вазы съ цвѣтами по концамъ чашъ хрустальныхъ.

ПЕРВАЯ ПОДАЧА.

4. Двѣ чаши суповыхъ по концѣ вазъ.
супъ со пшеномъ. | супъ шпанской.
5. Двѣ чаши суповыхъ по бокамъ стола.
юліана съ головками | супъ крессіевъ.
спаржи. |
6. Четыре ордевра хлѣбнаго къ угламъ
стола.
макарони. | бисквиты съ фисташ-
вафли. | ками.
| масsepень съ ягодами.
7. Четыре ордевра колбасъ съ боку хлѣ-
бнаго.
два блюда колбасъ бѣ- | эндуліи.
лыхъ. | сосиски.
8. Четыре блюда соусовъ близъ колбасъ.
голуби по Сенлоранову. | машелотъ по флоренски.
манзель изъ рябцовъ. | ягнячьи ножки чине-
| ныя.

9. Четыре блюда грильядоѡ по концамъ соусовъ.

индѣячьи крылья ши- полашомъ.	голубяша на гашеле- тахъ.
кошелешы шелячьи съ приправами.	бланкешы пулардные.

10. Четыре блюда коробочекъ въ замкъ на концахъ стола.

два блюда бараньихъ хвостовъ по Анг- лински.	два блюда свирисше- лей.
--	-----------------------------

ВТОРАЯ ПОДАЧА.

Два большихъ антре на смѣну суповъ съ концовъ стола.

чешвершь шеляшины.	чашь говядины въ брезъ.
--------------------	----------------------------

Два антре на смѣну суповыхъ чашъ съ боковъ стола.

карпъ по Шамбордову.	семга по Мейонезову.
----------------------	----------------------

Четыре антре на смѣну хлѣбнаго.

пуларда въ маломъ шраурѣ.	голубяша по опкуп- щикову.
рябцы съ корнйшо- нами.	кенель изъ индѣйки.

Четыре антре на смѣну блюдъ съ колбасами.

чиряша по Віардову.	слуки съ оливками.
ушка въ поэлѣ.	голубяша на ложку.

Четыре среднихъ антре на смѣну соусовъ.

рябцы въ бумажкахъ.	шешеревъ съ шрюфе- лями.
аши изъ пуларды по Турецки.	ушка съ соусомъ по- меранцовымъ.

Четыре антре съ боку предшедшихъ.

шеляшины ядерная
часть гласирован-
ная.

говяжья филейная
часть съ селлереею.

индѣйка въ галаншинѣ.
Филейки пулардѣ пре-
восходно.

Четыре антре для замкнутія рядовъ блюдъ.

раки.

голубяша по Аврорину.

курица съ кулисомъ
раковымъ.
Филейки пулардѣ шпе-
кованныя.

ТРЕТЬЯ ПОДАЧА.

Два блюда жаренаго по концамъ стола.

поросенокъ.

| ягненокъ.

Два блюда жаренаго по бокамъ стола.

куропашки.

| пестереви.

Четыре салата по угламъ.

Четыре блюда жаренаго близь салатовъ.

два блюда куръ.

| свиристели, два же
блюда.

Четыре тарелки по меранцовъ близь жаренаго.

Еще четыре блюда жаренаго близь по меранцовъ.

слуки } сбереженные | дрозды }
бекасы } отъ осени. | жаворонки } шоже.

За оными четыре блюда салатовъ.

Восемь соусовъ внутри стола.

два зеленыхъ.

— пуаврада.

— нищенскихъ.

— равигоша.

СТОЛЪ ОБЪЕДИННОЙ НА 16 КУВЕРТОВЪ.

(Смотри чертежъ I').

П Е Р В А Я П О Д А Ч А.

1. Филе по срединѣ и проч.
2. Два большихъ антре по концамъ филе.
четверть шеляшины | часъ говядины въ
въ смешанѣ. | брезѣ.
3. Двѣ суповыя чаши по концамъ стола.
супъ Кондеевъ. | супъ Виннешовъ.
4. Два блюда по бокамъ стола.
гарбюръ съ лукови- | бискв.
цами. |
5. Четыре ордевра къ угламъ стола.
два блюда пашетцовъ | два блюда риссолей.
Испанскихъ. |
6. Четыре ордевра колбасы.
колбасы белыя. | эндуліи.
— — черныя. | соеиски.
7. Восемь тарелокъ устрицъ внутри стола.

В Т О Р А Я П О Д А Ч А.

- Два антре на сльнцѣ суповъ.
- пирогъ съ нулардою. | шеррина крыльенъ.
- Два антре на сльнцѣ блюдъ съ боковъ стола.
фазанъ балономъ. | ушки пѣпешами гла-
| сированныя.
- Четыре антре къ угламъ боковъ стола.
- рябчики съ шрефе | нуларда въ спраннымъ
лями. | видѣ.
- голубяша съ корни- | ушки съ оливками.
шонами. |
- Четыре антре по угламъ стола.
- окуни съ раковымъ | дрозды грашиномъ.
кулисомъ. | лосось въ курш-буль-
машеломъ. | енѣ.

*Двѣ доски филейныхъ по концамъ стола, при
онихъ по двѣ чаши суповыхъ.*

два биска изъ раковъ | два кулиса сочевич-
сѣ голубяпами. | ныхъ сѣ рябцами.

Двадцать четыре среднихъ антре.

двѣ индѣйки сѣ шиа. | два пирога изъ мясѣ
два пирога Королев- | смѣшанныхъ.
скихъ.

двѣ чаши сѣ крыльями | двѣ бараньихъ ноги.
и пуре изъ зе- | двѣ говяжьихъ филей-
леного гороха. | ныхъ частей сѣ кор-
нишонами.

двѣ шелячьихъ ядер- | два балона лопашки
ныхъ части гласи- | шелячи.
рованныхъ.

четыре ушки сѣ сокомъ | двѣ рулады изъ зай-
померанцовымъ. | цовѣ.

— пуларды сѣ донуш- | ками аршишочковъ.

*Тридцать два ордевра: по четыре блюда
одинакихъ.*

маринады сѣ голубя- | кампошы изъ голу-
тами. | бяшѣ.

цыпляшѣ по Сен-Ме- | куры чиненныя.
нульски.

крылья индѣекъ сѣ | цыплята сѣ виномъ
пармезаномъ. | Шампанскимъ.

кролики, шпекованные | голаншины сѣ дичиною.

На смѣнѣ суповъ большія блюда.

семга гласированная. | окуни сѣ вешчиною.
карпъ чиненой. | лосось вѣ машелотѣ.

Четыре блюда на бока стола, на смѣнѣ суповъ.
два блюда пулардѣ сѣ | двѣ пуларды сѣ шрю-
приборомъ. | фелями.

Тридцать два орсезра на слѣну первыхъ по
четыре блюда одинакихъ.

рябчики по Испански.		голубяна въ грашинѣ.
налимь въ Фрикандо.		самля изъ слукъ.
куропашки съ шрю		коробочки филеекъ
фелями.		сборнаго мяса.
пешеревы съ фисташ-		зайцы, колбасы изъ
ками.		нихъ.

В Т О Р А Я П О Д А Ч А.

Жареное, большія антреме и салаты.

Два большихъ пирога на концы сшюла и
два по бокальъ блюда :

Четвершь дикой козы.

Ронбляфъ изъ ягненка.

съ другаго бока :

Заяцъ

| Кролики

Двадцать малыхъ блюдъ жаренаго :

по 4 блюда : съ куропашками

_____ съ слуками.

_____ съ цыплянами по Королевиному.

по 2 блюда : молодыхъ голубяшъ

_____ свирисшелей.

_____ пешеревей.

_____ рябцовъ.

Двенадцать салатовъ :

съ лимонами и померанцами.

восемь соусовъ.

*Двадцать восемь среднихъ антреме горячихъ
и холодныхъ, по два блюда каждого :*

вешчины гласирован-
ной.

галаншиновъ.

пурша холодныхъ.

съ пирожнымъ.

| языковъ копченыхъ.

доба изъ индѣекъ.

пурша съ хлѣбомъ.

шаршелешовъ.

крема фисташечныхъ.		крема бархатныхъ.
салата изъ мясѣ збор-		спаржи.
ныхъ.		гапо.
хлѣбцовъ Ишалианск.		

*Слѣднн салаты, померанцы и соусы тридцатью
двумя антреле горячихъ.*

два блюда : кардовъ съ жюсомъ.
 ——— ——— цвѣтной капусты.
 ——— ——— пошроховъ по Королевски.
 ——— ——— сладкаго ягнячьяго мяса.
 8 блюдъ : прюфелей.
 по 4 блюда: раковъ.
 ——— ——— устрицъ на ашелешахъ.
 ——— ——— рагу сборныхъ.
 ——— ——— буконовъ.

Ф Е В Р А Л Ь.

СТОЛЪ НА 50 КУВЕРТОВЪ.

(Смотри чертежъ III).

1. Филе неподвижное.
2. *Большихъ антре.*

четверть шеляшины. | ролбифъ бараній.

3. *Четыре чаши суловыхъ.*

двѣ: супъ со пшеномъ | двѣ: вермичели.
и раками.

4. *Восемь соусовъ.*

цыпляшачиненные, гар-		бискъ изъ голубяшъ.
нированные гранадн-		рябцы съ капустою.
номъ.		гарбюръ изъ хижины
вешчина съ фазолями.		Шанпильской.
утка съ кореньями.		гарбюръ Виллероевъ.
пуларда, гарнирован-		
ная луковицами.		

Часть III.

М

5. Дюжина средних антре.

рагу изъ шеляшины
скапанной.

вешчина въ крепинѣ
сѣ корнишонами.

пирогъ сѣ филейками
говядины.

сборныя мяса, обли-
тыя кулисомъ.

ошеномъ изъ хрящей
шелячьихъ.

четверть баранины
по Нефлеву.

рошбифъ ягнячій гла-
сированный.

вешчина сѣ шпина-
шомъ.

пирогъ сѣ кошеле-
шами по Англійски.

крылья сѣ кореньями
и каштанами.

грудина говяжья гра-
надомъ.

ягнячья грудина по
Сен-Менульски.

6. Двадцать четыре антре.

2. бл. пеперевъ сѣ ро-
камболемъ.

— — пуларды сѣ ви-
номъ Шампанск.

— — голуби ежомъ.

— — цыплята, гласи-
рованные по До-
фински.

— — филейки бараньи
сѣ бедринцомъ.

— — шеляшина по
Польски.

2. бл. карбонадъ бара-
нины марини-
рованной.

— — ушки сѣ сокомъ
Померанцовымъ.

— — хрящи шелячи
сѣ шпинашомъ.

— — заецъ сѣ соусомъ
Испанскимъ.

— — кенель изъ шеля-
шины сѣ паржею.

— — пуларда сѣ уш-
рицами.

7. Устрицы линією вокругъ стола.

В т о р а я п о д а ч а .

58. Орседевровъ горячихъ на смѣну устрицъ,
каждого приготовления по два блюда.

Филейки пуларды въ
смешанъ.

цыплята по Баварски.
пирогы бѣлые.

сивки по Испалдански.
 крыла индѣичьи.
 голубяша на ложку.
 рябчики съ соусомъ
 Испанскимъ.
 пирожки съ успри-
 цами.
 риссоли изъ говяжьихъ
 небныхъ часшей.
 ягнячи головки по
 Англійски.
 Филейная часть съ со-
 усомъ бахическимъ.
 чиряша съ рокамбо-
 лемъ.
 Филейки упиныя.
 рябчики съ соусомъ.
 ноги пулардъ, гарниро-
 ванныя салатомъ.
 шелячье сладкое мясо
 въ поэль.

ноги бараньи чиненныя.
 голуби солнцемъ.
 уши шелячи съ кор-
 нишонами.
 Филейки шелячи съ
 пуаврадомъ.
 пуларды съ соусомъ
 шалотнымъ.
 пирожки по Бараки-
 леву.
 голубяша съ прюфе-
 лями.
 мозги шелячи въ ма-
 шелотъ.
 пирожки Испанскіе.
 цыпляша съ виногра-
 домъ.
 салми изъ слукъ.
 цыпляша чешвершин-
 ками по Ширакову.
 ушки гранадиномъ.

Т р е т ь я п о д а ч а .

*Дюжина антре рыбныхъ на слѣвнѣ главныхъ
 блюдъ :*

карпъ по Шамбордову.
 осетрина.
 налимы въ Фрикандо.
 окуни.
 угри.
 семга.

щука жареная съ соу-
 сомъ прянымъ.
 осетрина.
 налимы въ Фрикандо.
 прюфели съ соусомъ
 раковымъ.
 угри съ виномъ Шам-
 панскимъ.
 семга.

Ч е т в е р т а я п о д а ч а .

36 Б л ю д ъ а н т р е м е .

пирогъ съ вешчиною.	2 бл. чалмы Турецк.
свиная голова.	— — трюфели пече-
пирогъ съ индѣйкою.	— — нья.
пасшетъ.	4 — аспикъ съ сви-
пирогъ съ рябцами и	— — ными ушами.
трюфелями.	2 — Принцессы избъ
гапо изъ зайца, гарни-	— — фиспешекъ.
рованное галантин-	— — гапо по Савойск.
номъ.	— — раковъ.
пирогъ съ пулардою.	— — гапо по Дофин-
— выводной холодной.	— — ски.
2 блюда раковъ.	— — шпинатъ гласи-
4 бланманже.	— — рованный.
	— — трюфели съ ви-
	— — номъ Шампанск.
	— — хлѣбъ съ парме-
	— — заномъ.

36 Б л ю д ъ ж а р е н а г о .

2 бл. окорока свиная.	4 бл. ушки.
— — индѣйки.	2 — цыплята.
4 — лещи жареные.	— — куропатки.
— — куры по Коро-	— — ротбифъ ягне-
— — левину.	— — нокъ.
— — шешеревы.	— — угри.
— — рябцы.	осетрина
2 — ерши.	лещи.

Къ сему го соусовъ въ соусницахъ и дюжина салатовъ.

П я т а я п о д а ч а .

58 Антреме горячихъ на слѣнцѣ жаренаго и салатовъ.

2 бл. шелячье сладкое	2 бл. шпинатъ въ сме-
мясо шлекованное.	— — шанъ.

2 бл. кремы карамелемъ.	2 бл. печенки въ крепинъ.
— — раки въ смешанъ.	4 — яйца сюрпризомъ.
— — спаржа.	2 — салпико.
— — усприцы на ашелепахъ.	— — канале изъ анчусовъ съ пармезаномъ.
— — поршелешовъ.	— — пѣпущыи гребни съ виномъ Шампанскимъ.
— — ягнячье сладкое мясо по Провански.	— — усприцы съ грашиномъ анчуснымъ.
— — лапы индѣичьи по Сен-Менульски.	— — спаржа съ масломъ Прованск.
— — чашечки аршишюковъ съ жюсомъ.	— — кремы холодные.
— — шорпы миндальные.	— — пелячье сладкое мясо.
— — печенки по Итальянски.	— — гусятныя лапы по Испански.
— — раки по Английски.	— — бенъшпы съ бланманже.
— — шпинашъ съ жюсомъ.	— — ягнячье сладкое мясо съ фенхелемъ.
— — бланманже изъ пшена сарацинскаго.	— — шорпы по Испански.

М А Р Т Ъ.

СТОЛЬ на 30 КУВЕРТОВЪ ВЪ 40 БЛЮДЪ
ОБЪЕДЕННОЙ ПОСТНОЙ.

(Смотри чертежъ IV).

1. филе по срединѣ.

П Е Р В А Я П О Д А Ч А.

2. Суповыхъ чашъ.

Супъ бѣлой изъ пше- на сарацинскаго.		Супъ правой.
---	--	--------------

3. Десять соусовъ.

2 бл. окуней съ кули- сомъ бѣлымъ.		2 бл. пюре зеленыхъ, гарнированы спаржею.
— — бискъ изъ ра- ковъ.		— — куршъ бульены изъ налимовъ съ ихъ печонками.
— — юліана, гарниро- ванная лактукомъ.		

4. Дюжина антре, каждого приготовления по
два блюда.

пупеюны изъ шель- наго съ рагу рако- вымъ.		польетъ изъ карпя съ эссенціею.
осетрина съ сокомъ померанцовымъ.		Филейки щучьи съ ку- лисомъ бѣлымъ.
галаншинъ изъ угря съ головками спаржъ.		Рулады изъ щуки.

5. Ордезровъ 24, въ каждомъ приготовленіи
по два блюда.

малые пирожки.		пирожки Испанскіе.
шельное, обліпное сал- пикомъ.		угорь въ коробочкахъ съ равиготомъ.
угорь съ виномъ Шам- панскимъ.		окуни въ коробочкахъ филейками.

ерши съ соусомъ маслянымъ.
лини въ смешанѣ.
семга въ коробочкахъ съ кулисомъ раковымъ.

сигъ съ щавелемъ.
судакъ.
Филейки рыбы праженыя.

В т о р а я п о д а ч а.

Дюжина антре на сивну прежнихъ блюдъ :

осетрина панированная въ печи.
шерешлеръ въ смешанѣ.
пирогъ съ карпемъ и соусомъ аше.
пирогъ съ семгою и молоками карпя.
семга, облишая рагу раковымъ.

двѣ шеррины, угорь съ горохомъ.
карпъ съ приборомъ и огурцами.
машелотъ изъ корней.
налимъ большой въ бульонѣ соусѣ.
пѣльное изъ щуки съ фиспашками.

Т р е т ь я п о д а ч а.

Жареное и антреме холодныя.

звѣна лосося въ куртбульенѣ.
2 бл. лещи.
— — ряпухи.
4 бл. жискарей.
2 — раковъ.

угорь съ сокомъ померанцовымъ.
4 бл. устриць.
2 шорта съ мороженымъ.
2 крема Английскихъ.
2 миндаль раковинками.

24 орсдевра и антреме горячихъ, каждого по два блюда.

Генуазы.
печерицы чиненыя.
мушели.
спаржа.

желе.
кремъ мерингованной.
бланманже миндальное.

рагу изъ раковыхъ шеекъ.		поршны съ вареньемъ.
печонки налимовы.		компошы разные на 4 хъ блюдахъ.

А П Р Ъ Л Ъ.

СТОЛЬ НА 30 ПРИБОРОВЪ УЖИННОЙ.

филе по срединѣ.

ПЕРВАЯ ПОДАЧА.

четыре сцловыхъ чаши.

супъ со пшеномъ са- рацинскимъ и кули- сомъ раковымъ.		супъ для здоровья.
пуре изъ зеленого го- роха.		супъ изъ фазолей бѣ- лыхъ.

четыре лотажа.

Юліана по Ишаліан- ски.		бискъ изъ голубей.
жамбъ де буа.		жандармъ.

Два большихъ антре.

четверть шеляшины въ крепинѣ.		рошбифъ баранина по Сен-Менульски.
----------------------------------	--	---------------------------------------

Два среднихъ антре на бока стола.

пирогъ съ зайцомъ.		филейная говьяжья часть балономъ.
--------------------	--	--------------------------------------

Двѣ коробки по концамъ стола.

Принцессы.		гранадинъ изъ раковъ.
------------	--	-----------------------

Четыре антре.

цыплята съ шіа.		ушки съ померанцо- вымъ сокомъ.
вешчина по Англій- ски.		индѣйка съ огурцами.

Четыре другихъ антре.

щука вѣ куршбульенѣ.	Фарели по Женевски.
угорь вѣ фрикандо.	лосось съ соусомъ Италіанскимъ.

*16 Орседевровъ,
По два блюда каждаго.*

пирожки бѣлые.	пирожки Испанскіе.
баракили.	— Неапольскіе.
цыплята вѣ маринадѣ.	цыплята сюрпризомъ.
голубяна солнцемъ.	лепешки изъ шеля- шины.

16 тарелокъ устрицъ.

Вторая подача.

Четыре большихъ антре на смѣну суповыхъ чашъ.

карпъ по Шамбордову.	лосось.
налимы вѣ машелотѣ.	двѣ курицы гласиро- ванныхъ.

Четыре среднихъ антре на смѣну лотажей.

2 бл. осетрины жаренной на вершелѣ.	2 бл. лососины вѣ фрикандо съ соусомъ Римск.
-------------------------------------	---

16 малыхъ антре на смѣну орседевровъ, по два блюда каждаго.

окуни.	щукаопварная вѣ соли.
лини со шпекомъ.	Филейки пуларды съ фисташками.
голуби съ масломъ Прованск. и раками.	голубяна черепахою.
ядерн. шелячья частъ.	кенель изъ молодыхъ зайцовъ.

Третья подача.

Четыре антреле холодныхъ.

аспикъ.	пирогъ съ вешчиною.
колбаса изъ зайца.	— индѣйкою.

два блюда по бокаль филе.

большой лосось | судакъ.

два блюда овальныхъ въ среднемъ ряду:
поросянокъ дикой | ягненокъ цѣлой.

два блюда жаренаго на концахъ.
на обоихъ жирныя куры.

16 блюдъ жаренаго по бокаль:

по 2 бл. зайцы моло-	по 2 бл. индѣйки.
дые.	— — — пуларды.
— — — ушки дикія.	— — — слуки.
— — — голубяша.	— — — цыплята по
— — — дрозды.	Королевіну.

Восемь салатовъ.

по 4 блюда соусовъ и лимоновъ.

ЧЕТВЕРТАЯ ПОДАЧА.

22 антреме холодныхъ на смѣну жаренаго.

<i>по два блюда.</i>	<i>по одному блюду.</i>
раки.	языки по Сен - Жер-
хлѣбъ Королевиный съ	менски.
фиспашками.	моршадели.
шурпы съ мороже-	попинамбуры.
нымъ.	гашо чиненныя.
пюи дамуръ.	кремъ фиспашечной.
хлѣбцы Дюшесины.	— бархашной.
кроканы.	
спаржа.	
Турецкія чалмы.	

16 антреме горячихъ на смѣну салатниковъ
и соусницъ.

пѣтушки грѣбни гра-	раки по Сен-Менуль-
пиномъ.	ски.
сморчки.	телячье сладкое мясо.

печерицы.
рѣдису 2 блюда.
молоки налимовѣ.
горохъ зеленой.
печенки заячы.

говяжьи небныя ча-
спи.
анимели.
греники съ вещчиною
2 блюда.
бобы синіе.
печенки пшичы.

М А Й.

СТОЛЬ ОБЪЕДНЧОЙ НА 14 ПРИБОРОВЪ,
11 БЛЮДЪ.

ф и л е.

П е р в а я п о д а ч а.

по концамъ филе двѣ чаши суповыхъ.

пуларда въ юліанѣ съ
луковицами.

шестъ голубяшъ съ
супомъ раковымъ.

по четыремъ угламъ филе четыре антре.

ушки чиряша съ эссен-
ціею.

индѣйка съ огурцами.
пимбалъ съ саллико.

шелячья ядерная часть
съ щавелемъ.

Четыре антре по угламъ стола.

голуби въ грашинѣ,
по профелю въ каж-
домъ.
цыпляша съ яицами.

баранья нога опварная,
съ соусомъ луковымъ.
зайцы молодые съ ра-
вигопомъ.

В т о р а я п о д а ч а.

Шестъ блюдъ жаренаго.

зайцы молодые.
цыпляша.
голубяша.

четвершь ягненка.
пуларда.
ушки дикія.

ТРЕТЬЯ ПОДАЧА.

Десять антреме.

кроканъ.	горохъ.
бисквиты.	спаржа.
личница со шпекомъ.	анимели.
шелячье сладкое мясо по Дофински.	щавель съ заварными яйцами.
Фазоли зеленые.	рагу сборное.

И Ю Н Ъ.

СТОЛЬ ОБЪЕДЕННОЙ НА 35 ПРИБО-
РОВЪ, 45 БЛЮДЪ.*Филе съ приборами.**Два большихъ антре по концамъ.*

четверть шеляшины съ смешаню.	баранина ролбифомъ.
----------------------------------	---------------------

Двѣ чаши по концамъ же,

въ обѣихъ супъ со пшеномъ сарацинскимъ.

Двѣ чаши по бокамъ стола.

въ обѣихъ супъ правой.

Восемь потажей.

по 2 бл. ушка съ пуре зеленаго го- роха.	по 2 бл. пуларда, гар- нированная лу- комъ.
— — бискв по Сен- Клудски.	— — цыплята чи- ненные, гарни- рованные огур- цами.

Четыре соусницы.

двѣ съ соусомъ бѣ- лымъ.	двѣ съ кулисомъ веш- чиннымъ.
-----------------------------	----------------------------------

20 Орсдевровъ между лотажей, каждаго при-
готовленія по два блюда.

пирожки бѣлые.

— — Испанскіе.

кошелешы шелячи съ
приправою.

ягнячій пошрохъ по
Испански.

пирожки Мазариновы.
баракили.

хвосты бараньи жарен-
ные съ пармезаномъ.

кошелешы бараньи.

языки бараньи по Сен-
Менульски.

языки говяжьи съ пу-
аврадомъ.

Вторая подача.

На слѣну двухъ большихъ антре.

карпъ съ приборомъ
и раками.

лосось въ салпико, гар-
нированный шелячь-
имъ сладкимъ мясомъ
гласированнымъ.

*На слѣну четырехъ суловыхъ чашъ дюжина
антре, по два блюда каждаго.*

форели праженые по
Нѣмецки.

окунѣ съ соусомъ Гол-
ландскимъ.

угри со шпекомъ гла-
сированные.

ерши.

индѣйки съ огурцами.

ушки съ приправами.

20 Антре на слѣну орсдевровъ, каждаго ку-
шанья по два блюда.

голубяша грашиномъ.

цыпляша съ масломъ.

зайцы молодые съ ихъ
кулисомъ.

перешелки въ позѣ.

филейки бараньи съ
дробнымъ лукомъ.

— — пуларды съ соу-
сомъ бѣлымъ.

цыпляша съ фенхе-
лемъ.

гранадинъ шелячій съ
лакшукомъ.

попъешъ изъ шеляши-
ны шпекованный въ
саллико.
Филейн говязья часть
съ рокамболомъ.

ТРЕТІЯ ПОДАЧА.

Четыре большихъ антре на слѣну прежнихъ.
пирогъ съ вешчиною. | заяцъ въ галантинѣ.
веприная голова. | балонъ, гарнированный
языками.

18 блюдъ жаренаго.

поросенокъ дикой. | ягненокъ.

по два блюда каждаго.

пуларды.
шеперевы молодые.
зайчики.
голубяша.

ушки молодыя.
цыплята.
шеляшина.
померанцы.

восемь салатомъ, восемь соусомъ къ жареному.

ЧЕТВЕРТАЯ ПОДАЧА.

18 антреле холодныхъ на слѣну жаренаго.
шрюфели. | генуазомъ.
шуринъ съ ягодами. | цвѣтной капусты.
лепешечекъ миндаль-
ныхъ. | 4 блюда раковъ.

кремовъ бархатныхъ.
— шоколатныхъ.

16 антреле горячихъ на слѣну салатомъ и
соусницъ,

по два блюда каждаго.

горохъ зеленой.
фазоли.
кольрабія.

шелячьяго сладкаго
мяса гласированнаго.
гренокъ съ вешчиною.

анимели.

рагу изъ молодыхъ
шешеревей.
— сборное изъ раковъ.

І Ю Л Ъ.

СТОЛЪ НА 18 ПРИБОРОВЪ, ОБЪДЕННОЙ.

П Е Р В А Я П О Д А Ч А.

1. *На срединѣ стола.*

четверть шеляшины въ собственномъ соку.

2. *Суповъ четыре.*

голуби и раки въ бискѣ.
цыплята чиненые съ
пуре зеленымъ.

гарбюръ изъ хижины
Шаншильской.
пуларда въ юліанѣ.

3. *Шесть орсдевровъ большихъ.*

голубяша солнцемъ.
цыплята сюрпризомъ.
шелячья ядерн. часть
съ цвѣшною кау-
шою.

Филейная часть съ ци-
корією.
молодые зайцы на апе-
лесахъ, съ собствен-
нымъ кулисомъ.
крылья съ горохомъ.

4. *Десять другихъ орсдевровъ.*

шешеревы молодые по
Монгласову.
цыплята съ соусомъ
прянымъ.
Фазанъ съ прюфелями.
цыплята въ фрикандо
съ огурцами чине-
ными.

пуларда канеломемъ.
руладъ изъ зайчиковъ.
дупельшнепы съ вер-
жюсомъ 2 блюда.
раки 2 блюда.

В Т О Р А Я П О Д А Ч А.

Четыре антре на слѣвнѣ суповъ.

шеррина сборная съ
каушою.

индѣйка съ шаломомъ.
вешчина жареная на

пирогъ съ пулардою.

вертелъ съ соусомъ
вина Шампанскаго.

ТРЕТЬЯ ПОДАЧА.

*Восемь блюдъ жаренаго. Шесть салатовъ.**Шесть антреме холодныхъ.*

2 блюда раковъ.

гато Савойскія.

— — шрюфелей въ
салфешкѣ.шорпъ съ мороженымъ
абрикознымъ.

ЧЕТВЕРТАЯ ПОДАЧА.

*14 антреме горькихъ на смѣну жаренаго и
салатовъ, по 2 блюда каждая.*

горохъ зеленой.

лапы индѣичьи по Сен-
Менульски.

гренокки съ вешчиною.

печерицы по Италіан-
ски.артишоки ранніе съ
обыкновеннымъ соу-
сомъ.рагу сборное съ те-
лячьимъ сладкимъ
мясомъ.шрюф-ли по Италіан-
ски съ корками бѣ-
лаго хлѣба.

СТОЛЬ УЖИНЪ 10И НА 14 ПРИБОРОВЪ.

*Накрываются два стола, на нихъ филейныя
доски.*

ПЕРВАЯ ПОДАЧА.

Четыре большихъ антре.

по 2 блюда шелячья нога съ сметаною.

— — говяжья филейная часть въ салпико.

*Четыре малыхъ антре по концаль, по два
блюда каждая.*

ушки гренадиномъ.

цѣпляша съ яицами и
корнишонами.

*Четыре антре по бокамъ стола,
по два блюда каждаго.*

индѣйка съ шрюфелями.	курица жирная съ при- боромъ и рѣками.
-----------------------	---

*16 антре, по два блюда каждаго пригото-
вовленія.*

цыпляша хлѣбомъ съ Фисшашками.	кулики въ поэль съ шрюфелями цѣлыми.
— съ яйцами и ус- шрицами.	Филейки пуларды съ бѣлымъ соусомъ.
рябцы съ соусомъ Ис- панскимъ.	дупельшнелы.
зайцы скашанные.	шелячье сладкое мясо по Дофински.

*На второмъ меньшемъ столѣ семь антре.
шеррина сочевицы.*

по бокамъ :

шортъ съ зайцемъ.	цыпляша съ марина- домъ.
-------------------	-----------------------------

Четыре орсдевра :

голубяша черепахою.	рябцы по Испански.
цыпляша съ яйцами.	хлѣбецъ изъ дыни.

В Т О Р А Я П О Д А Ч А.

Четыре большихъ антреле по бокамъ филе.

два пирога съ рябца- ми и шрюфелями.	вешчина, гарнирован- ная цервеласами.
	гапо изъ зайца, гарни- рованный языками.

*Четыре блюда жаренаго на концахъ перваго
стола, по два блюда :*

шешеревы молодые.	пуларды.
-------------------	----------

Часть III.

Н

Три блюда жаренаго для меньшаго стола.

ушка.

пешеревъ.

цыпляша.

два салаша.

двѣ шарелки померан-
цовъ.

ТРЕТІЯ ПОДАЧА.

*24 антреме для обоихъ столовъ ; два больш-
шихъ по концамъ.*

2 блюда ушки съ фи-
спашками и шоко-
ладнымъ мороже-
нымъ.

2 блюда кроканы и
бенъешы.

*20 малыхъ антреме на смѣну жаренаго и
салатовъ, по два блюда каждая.*

раки.

шрюфели.

капустя цвѣтная.

шимбалъ съ мозгомъ.

кремъ съ фиспашками.

анимели.

арпишоки.

рагу сборное.

шрюфели по Италіан-
ски.

хлѣбцы Баварскіе.

семь антреме для меньшаго стола.

кроканъ.

бенъешы.

рамекины.

фазоли зеленые.

шрюфели.

рагу сборное.

анимели.

СТОЛЪ НА 30 ПРИБОРОВЪ, СЕРВИРОВАНЪ ВЪ 38 БЛЮДЪ.

филе по обыкновенію.

ПЕРВАЯ ПОДАЧА.

по бокаль филе два большихъ антре.
говяжій ссѣкѣ въ бредѣ съ капустою. | ропбифѣ баранины съ приправами.

два суловыхъ чаши по концалѣ.
супъ Ксаверіевъ. | супъ Гофрешовъ.

шесть порожей.

рябцы съ кулисомъ сочевичнымъ. | пуларда въ соліанѣ.
ушка съ кольрабією. | бискѣ изъ раковъ.
цыплята съ пуре изъ зеленого гороха. | гарбюрѣ съ капустою.

четыре среднихъ антре.

индѣйка балономъ съ огурцами. | курица съ полосками вешчины.
ушки съ ихъ эссенцією. | ——— въ соусѣ вина Шампанскаго.

24 орсдевра, каждого по два блюда.

голубята въ позлѣ. | филейки шеляшины по Италіански.
цыплята по Шевальеру. | раки съ приборомъ.
пуларда по Сен-Горашову. | пирожки Испанскіе.
перепелки въ соусѣ съ запахомъ дичины. | паштетцы съ рыбою.
филейки рыбы съ шпекомъ. | баракили.
шешеревы молодые въ салми. | принцессы.

В Т О Р А Я П О Д А Ч А .

восемь блюдъ на смѣну суповъ и лотажей.

карпъ по Нѣмецки.
форели со шпекомъ.
вешчина въ брезѣ.
пирогъ съ пулардою.

шеррина сборная.
——— съ крыльями
и кореньями.
ушки съ приправами.
пирогъ съ полосками
говядины по Англій-
ски.

Т Р Е Т Ъ Я П О Д А Ч А .

14 блюдъ антреме холодныхъ.

пирогъ съ дичиною.
——— съ рыбою.
говядина экарлашомъ,
гарнированная со-
сисками.
вешчина, гарнирован-
ная бараньими язы-
ками.
раки.
кроканъ съ абрико-
зами.
бисквишовъ 2 блюда.

гапо съ саломъ.
рамекинъ душой.
индѣйка въ добѣ.
ушка по Дульешову.
языки по Руански.
——— по Тройски.

дюжина блюдъ жаренаго, каждого по два.

ушки.
дупельшнепы.
пуларда, жареная въ
шпекъ на вершелѣ.
восемь салатовъ и 4

блюдца померанцовъ.
цыплята.
зайцы молодые.
шешеревы молодые.

Ч Е Т В Е Р Т А Я П О Д А Ч А .

24 антреме горячихъ на смѣну жаренаго и салатовъ, по два блюда каждого.

шелячье сладкое мясо
съ приправами.

кремъ Англійской.
личница душая.

фазоли съ соусомъ бѣ- лымъ.	рагу сборное.
пюфели по Ипалі- ански.	бенъешы разные.
капустя цвѣшная съ пармазаномъ.	салатъ изъ раковыхъ шеекъ.
арпишоки съ ихъ со- усомъ.	4 блюда пюфелей въ куртбулень.

С Е Н Т Я Б Р Ъ.

СТОЛЬ НА 25 ПРИБОРОВЪ, 24 БЛЮДА
ВЪ ПОДАЧУ, УЖИННОЙ.

филе, убранное цвѣтами.

*двѣ вазы, два жирандоля, два горшка въ
цвѣтами.*

ПЕРВАЯ ПОДАЧА.

два антре близъ горшковъ цвѣточныхъ.

баранина по Сен-Ме- нульски.	чешверть шеляпины съ жусомъ.
---------------------------------	---------------------------------

двѣ чаши суловыхъ съ боку антре.

супъ Шаншильевъ.	супъ Делиньяковъ.
------------------	-------------------

четыре антре по бокамъ стола.

пуларда по Моншмо- ренсову.	корки съ пуре бека- синнымъ.
цыпляша съ фисшаш- ками.	жаворонки кошеле- шами.

четыре антре кружныхъ мясъ.

шеляпина гласирован- ная.	гашо Королевскія.
Филейн. говяжья часть цѣлая.	баранья лѣпашка съ луковицами гласиро- ванными.

четыре антре праженья по угламъ стола.

цыплята въ маринадѣ,
пуларда по Баварски.

пешеревьиныя Филей-
ки съ масломъ анчо-
уснымъ.
сивки съ оливками.

четыре антре черныхъ.

пешеревъ съ соусомъ
карпымъ.

чиряша съ прюфе-
лями.

слуки съ оливками.
рябчики съ соусомъ
Испанскимъ.

четыре антре для замкнутія второго и
третьяго ряда блюдъ.

голубяша грашиномъ
съ прюфелями.

крылья индѣичьи съ
виномъ Шампанс-
кимъ.

дрозды вишнями.
Филейки пуларды въ
бѣломъ соусѣ.

Вторая подача.

два большихъ антре на сѣнцѣ сѣловыхъ чашъ.

лосось въ салатикѣ.

миноги, гарнирован-
ныя раками.

Третья подача.

два антре де на сѣнцѣ съ концовъ.

пирогъ съ индѣикою.

пирогъ съ зайцомъ.

два блюда жаренаго на сѣнцѣ другихъ блюдъ,
къ концу стола.

поросенокъ дикой.

ягненокъ.

четыре чаши померанцевъ.

четыре блюда жаренаго близь померанцевъ.

пуларда нашлекован-
ная, жарена въ лом-
тяхъ сала.

бекасы,
слуки.

ушки чиряша.

четыре салата.

четыре блюда жаренаго съ боку салатовъ.
два блюда цыпляшъ. | дроздовъ 2 блюда.

ЧЕТВЕРТАЯ ПОДАЧА.

на смѣну блюдъ, съ концовъ два антреме.
два блюда раковъ лирамидами.
двадцать малыхъ антреме.

анимели.	бенъешы	фисшашеч-
печенки ппичьи вѣ	ные.	
крепинѣ.	— —	Поршугальскіе.
шелячье сладкое мясо	лапы индѣичьи.	
по Дофински.	фазоли зеленые.	
по 2 бл. рагу сборное.	кремъ бархатной.	
— — — арпишоки съ	— —	шоколатной.
жюсомъ.	— —	фисшашечной.
— — — гренковъ съ	— —	Англійской.
вещиною.	рамекины.	
— — — шрюфелей.		

О К Т Я Б Р Ъ.

СТОЛЬ НА 80 ПРИBORОВЪ УЖИННОЙ.

(Смотри чертежъ V).

1. по срединѣ вѣ трехъ лѣстахъ филе.
2. шесть корзины съ лимонами и померанцами.

3. шесть вазъ съ цвѣтами.

4. суловыхъ чашъ четыре.

супъ Кузелевъ.

пуре со пшеномъ.

супъ Полакровъ.

— — Делиньяковъ.

5. Двадцать лотажей, по два блюда каждаго.

бискъ изъ голубей съ
жюсомъ шелячьимъ.

цыпляща съ яйцами
и раками.

рябцы въ юліанѣ.
жандармѣ, гарнирован-
ный сосисками.
профитроли, гарниро-
ванные крыльями.
ушки въ пуре зеле-
номѣ.

6. *Шестдесятъ четыре орсдевра въ два ряда,
по четыре каждаяго.*

цыпляты жареные съ
лавровымъ листомъ.
голубята на ашеле-
пахъ.
свинная филейка съ лу-
комъ.
пуре зеленое съ соло-
ниною.
колбасы.
сосиски.
андули.
пирожки Испанскіе.
бараньи хвосты обжа-
ренные.
пирожки Мазариновы.

корки бѣлаго хлѣба съ
жюсомъ теллячьимъ.
— съ кулисомъ ряб-
цовымъ.
гарбюрѣ съ лукови-
цами.
рябцы натурально.

лапы въ бѣломъ соусѣ.
пряженцы.
хрящи обжаренные.
языки мирошомъ.
котелеты теллячи по
Голландски.
по 2 бл. филеекъ ба-
раньихъ съ
селлереею.
— — — ядерныхъ те-
лячьихъ час-
шей съ жюсомъ.

В т о р а я п о д а ч а .

Четыре большихъ антре на смѣну суповъ.

2 бл. карпи по Шам- | 2 бл. бѣлая рыба съ
бордову. | кулисомъ раковымъ.

*Двадцать антре на смѣну лотажей, по два
блюда каждаяго.*

вешчина съ виномъ | пироги горячіе съ раз-
Шампанскимъ. | ными мясами.
говяжьей сѣкѣ бало- | четвертины барани-
номъ. | ны по Италіански.

индѣйка съ пшичьими
печенками.

нога шелячья въ сме-
шанѣ, облиша пуа-
врадомѣ.

куры по Италіански.

сборныя мяса съ эссен-
ціею вешчинною.

Филейная часть по-
лосками съ цикоріею.
гашо въ салпико.

64 *Орсдевра на слѣвнѣу обоихъ рядовъ, по два
блюда каждаго.*

шешеревѣ съ шрюфе-
лями.

пуларда скатанная съ
эссенціею вешчинною.

рябцы съ корнишо-
нами.

крылья въ фрикандо.
глубыша въ соусѣ бѣ-
лмѣ.

ушки дикія съ сокомъ
померанцовымѣ.

цыплята по Испански.
голубыша по Дюше-
сину.

чиряша съ оливками.
пуларда четвертина-
ми жареная, въ сме-
шанѣ.

голуби беньешами.

цыплята въ маринадѣ.

Фрикандо изъ угря.

галаншинѣ изъ индѣй-
ки.

шешеревѣ балономѣ.

раки съ приборомѣ.

руладѣ изъ зайца.

крепинѣ въ бланѣ.

курица съ языками.

руладѣ.

рябцы съ эссенціею
вешчинною.

дрозды грашиномѣ.

цыплята съ эссенціею
вешчинною.

шимбалѣ съ бекасами.

попешты изъ утокѣ
по Италіански.

четверть ягненка съ
щавелемѣ.

ушка съ приправами.

слуки въ салпико.

по 4 блюда.

Филейки въ бѣломѣ
соусѣ.

куропашки съ спво-
лами салашными.

ТРЕТЬЯ ПОДАЧА.

Четыре больших антреме холодных на смѣну
четырехъ большихъ антре.

2 блюда свиныя го-		2 блюда говядина экар-
ловы.		лапомъ.

Двадцать антреме холодныхъ, по два блюда
каждаго.

языки малые.

аспикъ.

гаши мясныя.

раки.

индѣйка въ добѣ. —

34 блюда жаренаго, по два блюда каждаяго.

пешеревы.

ушки.

слуки.

индѣйки.

цыплята чиненыя.

куропатки.

жирные зайцы.

сивки.

бекасы.

дрозды.

пуларда.

рошбифъ ягненокъ.

гаши съ сливками.

кремъ бархашной.

—— фисшашечной.

кроканъ.

шуршъ съ грушами.

пуларды.

по 4 блюда.

оршоланы; въ недо-

спашкѣ свириспели.

рябцы.

двадцать салатовъ.

шесть салатницъ олив-

ковъ.

4 чаши померанцовъ.

ЧЕТВЕРТАЯ ПОДАЧА.

64 ордевра горячихъ на смѣну жаренаго, са-
латовъ и проч.

8 бл. шрюфелей свѣ-
жихъ.

по 4 бл. пирожнаго.

—— гренковъ съ
вешчиною.

по два блюда.

рагу сборнаго.

арпишоки.

груши земляныя.

печерицы чиненыя.

<p><i>по два блюда.</i> яичницѣ съ бѣлымъ мясомъ рябцовъ. анимели жареныя. раки въ сметанѣ. рагу изъ шелячьяго сладкаго мяса. беньшты разные. шрюфели по Ишалан- ски. раковое шельное или кенель съ ихъ кули- сомъ. рагу изъ бекасовъ. индѣицы лапы. капуста цвѣтная.</p>	<p>печенки пшичьи и за- ячьи на ашелетахъ. миротонъ изъ почекъ шелячьихъ. кремъ. — — съ мерингами. рамекины. филейки пшичьи съ ра- вигономъ въ коро- бочкахъ. генуазъ. арпишоки въ эшуда- дѣ. яичницы по Гугенш- ски. сахарное коренье съ соусомъ спаржевымъ.</p>
--	---

Н О Я Б Р Ъ.

СТОЛЪ НА 30 ПРИБОРОВЪ, ВСЕГО ИЗЪ
 88 БЛЮДЪ ДЛЯ ОБЪДА.

*пять штукъ филе по срединѣ,
 по концамъ два большихъ антре.*

<p>четверть шеляшины шпекованной въ соб- ственномъ ея соку.</p>	<p>говяж. филейная часть по Гогардову.</p>
---	---

*по концамъ стола на ряду съ филе
 двѣ чаши суповыхъ.*

<p>супъ правой.</p>	<p>супъ со пшеномъ и раками.</p>
---------------------	---

по бокамъ стола еще двѣ чаши.

<p>супъ правой Испан- ской.</p>	<p>супъ бѣлой со яще- номъ.</p>
--	--

четыре лотажа по угламъ филе.

ушки съ цвѣшною ка-
пустою.

гарбюръ Виллероевъ.

пуларда въ юліанѣ съ
головками спаржѣ.
бискѣ.

дюжина антре.

Филейки баранины гла-
сированныя, съ ци-
коріею.

ядерная шелячья часть
по мѣщански.

говяжья филейн. часть
съ селлереею.

баранина скапанная
со шпинапомѣ.

ушка съ сокомъ по-
меранцовѣ.

куропашки съ прю-
фелями.

гусь въ добѣ.

пуларда кампиною.

курица жирная по
Моншморенсову.

Филейки шеперевей.

ушка съ устрицами.

заяцъ по Сен-Дени-
сову.

дюжина ордеэровѣ.

дрозды въ коробоч-
кахъ 2 блюда.

бекасы съ оливками.

сивки въ поэлѣ.

печенки заячьи въ рагу.

окунь съ раковыми
шейками.

голуби въ грашинѣ.

Филейки куропашокъ
съ эссенціею.

угри съ виномъ Шам-
панскимъ 2 бл.

свиристели.

Филейки пуларды въ
бѣломъ соусѣ.

В Т О Р А Я П О Д А Ч А.

*четыре большихъ антре на смѣну четырехъ
суповѣ.*

карпъ по Шамбордову.

заяцъ хлѣбомѣ.

пирогъ съ рябцами и
капустою.

пирогъ съ слуками по
Испански.

четыре антре на смѣну лотажей.

пешеревъ съ молоками
карпъими.
курица жирная съпри-
борами.

индѣйка балономъ.
пуларда въ блан-ман-
жѣ.

Т р е т ь я п о д а ч а .

*четыре антреме холодныхъ на смѣну четы-
рехъ большихъ антре.*

царогъ съ пулардою.
— — — съ рябцами.

балонъ изъ гуся съ пу-
аврадомъ.
гапо изъ зайца, гарни-
ровано галаншиномъ.

*два большихъ блюда жаренаго на смѣну четы-
рехъ большихъ антре.*

четверть шеляпины.

рошбифъ изъ кладена-
го барана.

четыре антреме по угламъ стола.

поршъ массепенной съ
грушами бон-крешь-
ень въ мороженомъ,
съ крышкою массе-
пенною.
пупелинъ.

гапо Савойскія.
бисквиты сливочные.

дюжина блюдъ жаренаго.

по два блюда.

пешеревы.
куропашки.
заячьихъ почекъ.
гусь, начиненъ ябло-
ками.

по одному блюду.

ушки.
пуларда.
гаршнены.
пуларда.

четыре блюда антреме.

2 блюда прюфелей.

2 блюда ракевъ опвар-
ныхъ.

ЧЕТВЕРТАЯ ПОДАЧА.

20 антреме горячихъ на смѣну жаренаго и салатовъ.

по два блюда.

арпишоковъ.
 шрюфелей по Италіански.
 анимелей.
 шелячьяго сладкаго мяса съ цвѣшною капустою.
 лапы индѣичьи съ виномъ Шампанскимъ.
 печенокъ заячьихъ въ рагу.

по одному блюду.

яблоки по Поршугальски.
 кремъ Англійской.
 — — съ ванилью выпрокидной.
 кроканшъ.
 яйца въ смешанъ.
 меринги чиненые.
 бисквишы со пшеномъ сарацинскимъ.
 груши земляныя съ соусомъ спаржнымъ.

СТОЛЬ НА 25 ПРИБОРОВЪ КЪ УЖИНУ,
 ВСЕГО ИЗЪ 100 БЛЮДЪ.

филе по срединѣ.
 двѣ вазы съ цвѣтами,
 жирандоли.

ПЕРВАЯ ПОДАЧА.

два большихъ антреу вазъ съ цвѣтами.

четверть шеляпины шпекованной, въ собственномъ ея соку. | часть говядины по Кардинальски.

двѣ чаши суповыхъ по концамъ стола.
 супъ правной. | супъ Беарнской.

два супа по бокамъ стола.
 раковой со пшеномъ. | юліана съ спаржею.

четыре орсдевра хлѣбнаго къ угламъ стола.

пирожки Испанскіе.
баракили.

бисквишы миндальныя.
риссоли.

*четыре орсдевра колбасъ близъ хлѣбнаго.
четыре лотажа близъ орсдевровъ.*

головки ягнячьи.
бисквѣ.

рябцы съ сочевицею.
пешеревъ съ капустою.

четыре орсдевра близъ лотажей.

Филейки щучьи съ пу-
аврадомъ.
кошелешы шелячьи.

Филейки окуней съ со-
усомъ Испанскимъ.
брезоли по Италіански.

четыре орсдевра по угламъ стола по 2 блюда.

жаворонки съ пова-
ренными приправами.

баранина Филейками
съ цикоріею.

дюжина тарелокъ устрицъ внутри стола.

В Т О Р А Я П О Д А Ч А.

на смѣну суповъ два антре.

шеррина всякой рыбы.

пирогъ горячій съ ряб-
цами.

два антре на смѣну суповъ съ боковъ стола.

лосось по Шамбор-
дову.

карпъ въ синемъ при-
готовленіи.

четыре антре къ угламъ, съ боковъ.

индѣйка съ приборомъ.
пуларда съ печенками.

ушка чиненая съ пи-
каномъ.
два пешерева съ соу-
сомъ карпымъ.

четыре малыхъ антре къ угламъ, съ концовъ
стола.

пуларда скашанная съ гребнями.		голубяша съ корнишо- нами.
-----------------------------------	--	-------------------------------

ряды съ шрюфелями.		салми изъ зайца.
--------------------	--	------------------

четыре среднихъ антре рыбныхъ на смѣну
потажей.

форели съ приборомъ.		угорь въ Фрикандо.
осеприна.		окуни по Англійски.

четыре антре къ угламъ, близъ рыбы.

ушки съ сокомъ по- меранцовымъ.		ушка съ усприцами.
------------------------------------	--	--------------------

Филейки заячьи съ со- усомъ Испанскимъ.		слуки по Испански.
--	--	--------------------

четыре антре къ замкнутію втораго и треть-
яго ряда.

Филейки пуларды съ головками спаржи.		угри съ виномъ Шам- панскимъ.
гаршнепы въ коробоч- кахъ.		раки крупные граши- номъ.

Т р е т і я п о д а ч а .

на смѣну первыхъ двухъ антре два большихъ
блюда жаренаго.

поросенокъ дикой, или четверть дикой козы.		задъ кладенаго барана.
---	--	------------------------

два блюда жаренаго на смѣну, съ боковъ стола.

двѣ ушки.		два шеперева.
-----------	--	---------------

два блюда жаренаго на смѣну, съ концовъ
стола.

гусь.		пуларда.
-------	--	----------

четыре салата къ концалъ стола съ боку,
 близъ оныхъ 4 блюда жаренаго.

куропатки. | утки дикія кряквы.
 гаршнепы. | рябцы.

четыре чаши померанцевъ близъ сей жареной
 дичины.

четыре блюда жаренаго близъ померанцевъ.

заяцъ. | 2 блюда свиристелей.
 сивки. |

четыре салата около жаренаго къ замкнутію
 втораго и третьяго ряда.

восемь соусовъ къ жареному внутри стола.

два зеленыхъ. | два нищенскихъ.
 — пуаврада. | — съ масломъ Про-
 ванскимъ.

Ч Е Т В Е Р Т А Я П О Д А Ч А.

два большихъ антреле на смѣну большихъ
 блюдъ жаренаго.

пирогъ съ вешчиною. | шельное изъ зайца.

два антреле на концы.

два блюда прюфелей пирамидою.

два антреле на бока стола.

два блюда раковъ отварныхъ.

четыре антреле на смѣну салатовъ.

2 бл. груши земляныя. | 2 бл. печенки въ кре-
 | пинѣ.

четыре антреле на смѣну жареной дичины.

2 бл. аршишочковъ. | 2 бл. прюфелей по
 | Италіански.

четыре антреме на смѣну чашъ съ померан-
цали.

яблоки по Португаль-		анимели.
ски.		генуазъ.
рамекины.		

четыре антреме на смѣну остальныхъ блюдъ
жаренаго.

рагу сборное.		2 бл. раковъ по Иша-
гренки съ вешчиною.		лиански.

четыре антреме на смѣну салатѣвъ.

2 бл. бланманже.		2 бл. желе.

Д Е К А Б Р Ъ .

СТОЛЬНА ІЪ ПРИБОРОВЪ, ПО ІЪ БЛЮДЪ
ВЪ ПОДАЧУ.

филе по обыкновенію.

П Е Р В А Я П О Д А Ч А .

двѣ суповыя чашы по концамъ.

супъ со пшеномъ бѣ-		супъ съ вермичелями.
лой.		

четыре большихъ антре.

курица хлѣбомъ съ		пирогъ съ рябцами.
пирюфелями.		шимбалъ съ голубями.
индѣйка съ вешчинною		эссенціею.

четыре орсдевра на углахъ.

ушка съ оливками.		телячье сладкое мясо
Филейки пуларды въ		по Дофински.
бѣломъ соусѣ.		хвосты телячьи въ бланѣ.

Вторая подача.

на смѣну суповъ два антре.

чаша хрящей шелячь- ихъ съ рагу гриб- нымъ.	Филейки ушки съ ба- раньими кошелехами и кашпанами.
---	---

Третья подача.

два антреме холодныхъ.

мирогъ съ вешчиною.	заяцъ въ галаншинѣ.
<i>четыре блюда жаренаго.</i>	

гусь. куропашки. два салата.	ушки. рябцы. 2 тарелки померанц.
------------------------------------	--

Четвертая подача.

восемь антреме горячихъ на смѣну жаренаго и салатовъ.

шрюфели въ салфеш- кѣ. лапы индѣйки по Сен- Менульски. печенки пшичьи. слоеной пирогъ.	кремъ жареной. кроканъ. яичница шимбаломъ. кремъ съ миндалемъ.
---	---

**СТОЛЬ НА 15 ПРИБОРОВЪ ОБЪЕДЕННОЙ
СКОРОМНОЙ.**

ф и л с.

Первая подача.

ло концамъ филе двѣ чаши суповыхъ. супъ для здоровья.	пуре зеленое съ двумя голубяшами.
--	--------------------------------------

шесть антре.

четверть баранины по Ширакову.	щука съ голубымъ пе- ромъ ошварная.
шелячи кошелешы.	чиряша по перевоз- щици.
пуларда въ ошеномъ.	голуби душе.

четыре ордевра.

бараньи языки по Га- сковски.	пирожки.
агнячи ноги по Мари- анину.	брезولي изъ шеля- шины.

В Т О Р А Я П О Д А Ч А.

два антре на смѣну сүловъ.

говядины часть напу- рально.	пирогъ горячий съ зай- цомъ.
---------------------------------	---------------------------------

Т Р Е Т Ъ Я П О Д А Ч А.

два большихъ антреме на смѣну антре.

ветшина жареная съ виномъ Поршугальск.	пирогъ холодной.
шесть блюдъ жареного цыпляна.	на смѣну шести антре.
заяцъ молодой.	пуларда.
шесть голубяцъ.	ушки чиряша.
	другая дичина.

четыре салата на смѣну ордеворовъ.

Ч Е Т В Е Р Т А Я П О Д А Ч А.

10 антреме на смѣну шаршелешы шоколад- ные.	жареного и салатовъ.
бенъешы Королевины.	груши земляныя.
шимбалъ по Прован- ски.	рагу сборное.
спаржа.	кремъ съ кервелемъ.
риссоли.	зеленые фазоли.
	яичница съ мозгомъ.

СТОЛЬ ПОСТНОЙ НА 12 ПРИБОРОВЪ.

ПЕРВАЯ ПОДАЧА.

п о с р е д и н ѣ

супъ справной со пшеномъ.

четыре антре.

окуни въ винѣ Шампанскомъ.

семга въ коробочкахъ.

осетрина съ щавелемъ.
щука съ голубымъ перомъ.

шесть орсдевровъ.

устрицы.

треска въ коробочкахъ.

яйцы чиненыя.

яичница съ шрюфелями.
яйцы по Провански.
— — съ цикорію.

ВТОРАЯ ПОДАЧА.

мателотъ на смѣну супу.

ТРЕТЯЯ ПОДАЧА.

три блюда лигожнаго.

окуни въ курт-бульенѣ.

лещъ жареной.

пискари.

два салата.

шесть антреме.

яйцы по пригошовленію бѣдной женщины.

бенъешы.

раки по Гасконски.

рагу устричное.

спаржа.

сморчки въ смешанѣ.

СТОЛЬ НА 18 ПРИБОРОВЪ ОБЪДЕННОЙ СКРОМНОЙ.

П е р в а я п о д а ч а .

1. *по срединѣ* : филейная часть по Испански.

2. *четыре сула.*

бискъ по Сен-Клудски.
супъ Испанской съ
пармезаномъ.

супъ Полакровъ.
— — здоровой съ ко-
реньями.

3. *шесть ордеваровъ.*

говяжій языкъ на апе-
лесахъ.
шелячи хвосты по
Ташарски
бараньи кошелешы.

цыплята по Куанъеву.
бешамель.
пирожки.

4. *десять антре.*

пупъешы въ эшуфадъ.
баранья нога по Маль-
еву.
пуларда въ ошешъ.
бблое мясо дичиною.
голуби съ пармезаномъ.

ушка шаромъ.
рябцы по Превалеву.
заяцъ молод. чиненой.
эндули по Англійски.
шуршъ съ бараньими
кошелешами.

В т о р а я п о д а ч а .

четыре антре на смѣну суловъ.

шелячи хрящи съ пу-
ре зеленымъ.
пирогъ съ сигомъ.

Индѣйка по Карди-
нальски.
лопатка баранины гре-
надиномъ.

ТРЕТЬЯ ПОДАЧА.

восемь блюд жаренаго,
шесть салатовъ,
семь блюд антреме холодныхъ.

по с р е д и н ѣ :

говяжья паховина съ сосисками.		2 бл. шрюфелей въ салфешкѣ.
2 бл. раковъ опшварныхъ.		кроканъ. шуршь съ мороженымъ.

ЧЕТВЕРТАЯ ПОДАЧА.

14 антреме горячихъ на смѣну жаренаго и салатовъ, по два блюда каждаго.

бенъешы бахическіе.		горохъ зеленой.
кремъ одинъ съ эспрагономъ, другой съ пепрушкою.		рагу сборное.
арпишоки.		бобы въ соусѣ.
		шедячьи мозги въ корбочкахъ.

СТОЛЬ НА 20 ПРИБОРОВЪ СКОРОМНОЙ
ВЪ УЖИНЪ.

по с р е д и н ѣ филейная доска.

ПЕРВАЯ ПОДАЧА.

по сторонамъ доски двѣ суповыхъ чаши.

юліана.		супъ со пшеномъ по Голландски.

ш е с т ь а н т р е м е.

говяжья филейн. часть по Вильярову.		цыплята грушами.
допашка щеляшины по Турецки.		заячьи филейки.
пуларда кроликомъ.		пешерева молодые въ салми.

шесть орсдевровъ.

уши шелячи съ ра-
вигопомъ.

говяжьѣ небная часть
риссолями.

бараньи ноги съ огур-
цами.

хлѣбцы Венецкіе.

пирожки.

Филейки въ бешамелѣ.

В Т О Р А Я П О Д А Ч А .

два большихъ антре на смѣну суповъ.

нога баранины спо-
лишковая.

Филейная часть по
Испански.

Т Р Е Т Ъ Я П О Д А Ч А .

четыре антреме холодныхъ.

Филеекъ мясъ.

кроканъ.

кирогъ съ шеляшиною.

индѣйка въ добѣ.

четыре салата.

шесть блюдъ жаренаго.

перепелки.

пулэрда въ новину.

шешперевы молодые.

дупельшнепы.

заяцъ молодой.

ушки молодые.

Ч Е Т В Е Р Т А Я П О Д А Ч А .

*десять блюдъ антреме на смѣну жаренаго и
салатовъ.*

бенъешы.

цвѣтная капуста по

кремъ.

Шуазову.

горохъ зеленой зерна-
ми.

греники по Дюшесину.

арпишоки.

гато съ фиспашками.

раки съ грашиномъ.

рамекины.

блюдо Македонское.

СТОЛЬ НА 10 ОСОБЪ ОБЪЕДЕННОЙ
ПОСТНОЙ.

ПЕРВАЯ ПОДАЧА.

супъ Виллероевъ.

четыре антре.

окунь по Маршинову.
судакъ, къ нему со-
усъ съ равигошовъ.

камбула съ пармеза-
номъ.
преска съ кореньями.

четыре ордевра.

масло чухонское.
рѣдисъ.

яичница съ концами
спаржъ.
яйцы панадомъ.

ВТОРАЯ ПОДАЧА.

на смѣнѣ супа.

лосось въ курш-будвенъ.

ТРЕТІЯ ПОДАЧА.

три блюда жаренаго.

лещъ.
раки отварные.

шѣльное изъ щуки.
два салата.

четыре антрели горячихъ.

фазолы зеленые.
яйцы.

аршишоки.
налимовы печонки гра-
шиномъ.

СТОЛЬ НА 20 ПРИБОРОВЪ, КУШАНЬЯ
54 БЛЮДА, УЖИННОЙ.

1. филейная доска по срединѣ.
2. вазы съ цвѣтами.
3. два жирандоля.
4. два большихъ блюда съ боку жиран-
долей.

часть говядины ска-		лопашка шеляпины по
панной по Сулшанск.		Турецки.

5. два антре рыбныхъ на концы стола.	
лососина въ курт-	щука въ Фрикандо.
бульенѣ.	

6. два среднихъ антре на бока стола.	
карпъ по Пешибуржеву.	машеломѣ.

7. четыре антре скоромныхъ.

шиполапѣ.		пешеревинныя филейки
слуки по егерски.		рабчики въ бумажкахъ.

8. четыре антре рыбныхъ.

руладѣ изъ угря.		линь по Пульешову.
судака опварной.		карпъ по Нѣмецки.

9. четыре антре къ угламъ стола.

индѣичьи крылья		шелячья голова въ ра-
солнцемѣ.		гу.
ушка съ пуре сочевич-		слуки грашиномѣ.
нымѣ.		

10. четыре антре на углы стола.

перепелки съ шрюфе-		пешеревѣ въ ѡшювѣ.
лями.		разныя мяса въ кре-
слуки съ усшрицами.		пимѣ.

ВТОРАЯ ПОДАЧА.

четыре антреме холодныхъ.

гапо по Англійски.		пирогъ колодной.
бисквишъ Савойской.		раки опварные.

восемь блюдъ жаренаго.

шесть салатовъ.

*четыре тарелки лимоновъ и померанцовъ и
четыре соуса къ жареному.*

ТРЕТЬЯ ПОДАЧА.

*десять антреме горячихъ на смѣну салатовъ
и померанцовъ.*

яичница душая.

анимели въ беньешахъ.

беньешы по садов-
ничью.

кремъ полосашой.

риссоли.

печенки пшичьи въ
крепинѣ.

пѣшущьи гребни съ
граатиномъ.

шрюфели по Перигорд-
ски.

цвѣтная капуста по
Шуазіеву.

кремъ съ селлереею.

СТОЛЬ ОБЪДЕННОЙ НА 40 ПРИВО-
РОВЪ, ВЪ 60 БЛЮДЪ.

П л а т о.

ч е т ы р е с у л а.

супъ съ вермишелью
и пуре изъ кореньевъ.
— Кузелевъ.

супъ съ кашпанами.
— хлѣбныя корки
въ горшкѣ.

четыре релеве или снимаемыхъ блюда.

часть говядины сюр-
призомъ.

вешчина жареная на
вершелѣ.

Семга по Женевски. | индѣйка съ шрюфеле-
| лями.

двадцать четыре антре.

пуларда въ маломъ
шраурѣ.

Филейки рябцовъ въ
соусѣ съ запахомъ
дичины.

кенель изъ пшницъ въ
консомѣ.

аспикъ съ рыбою.

пирожки съ саллико.

жаворонки круспа-
домъ.

небная часть на аше-
лешахъ.

Филейки щучьи обжа-
ренныя.

ягнячьи ножки по Пу-
лешову.

голубяна съ соусомъ
Голландскимъ.

бланкетъ съ шрюфеле-
лями.

пирогъ горячій по ош-
купщикову.

перепелки въ грашинѣ.

шелячье сладкоемясо,
шпекованное и гла-
сированное.

Филейки молодыхъ
зайцовъ шиполапомъ.

— — окуней по Мей-
онезову.

пресва въ сметанѣ.

рябцы по Перигезски.

Филейки куропамокъ
экарлапомъ.

крокешы.

ягнячьи филейки въ
соусѣ Испанскомъ.

индѣичьи крылья солн-
цемъ.

хрящи шелячьи по
Кармезіански.

дрозды вишнями.

четыре большихъ антреле.

гапо душоє.

карпъ въ синемъ при-
готовленіи.

горка шрюфелей.

раки.

восемь блюдъ жаренаго.

двѣ курицы.

шелячья филейн. часть

шесть чиряшъ.

бекасы.

заяцъ.
шри слуки.

ш-теревей два.
рябцовъ восемьъ.

шестнадцать антреме.

кремъ съ ванилью вы-
прокидной.
желе Мараскенево.
хлбцы Дюшесины.
кашпаны съ фисташ-
ками.
шпинашъ по Англий-
ски.
арпишоки съ соусомъ
Поршугальскимъ.
фазоли въ соусъ.
горохъ съ равигономъ.

сливочное съ кофеемъ.
желе выпрокидное.
кроканъ.
пирожки бблые.
горохъ зернами въ мас-
лб.
цвбшная капуста съ
соусомъ темнымъ.
огурцы въ смешанъ.
яйцы заварные съ шрю-
фелями въ аспикъ.

**СТОЛЬ УЖИННОЙ НА 60 ПРИБОРОВЪ,
ВО 120 БЛЮДЪ.**

филе и прочее по обыкновенію.

в о с е м ь с у л о в ь.

Королевинъ.
изъ хижины.
съ крошеными корень-
ями.
изъ фазолей бблыхъ.

бискъ.
лапша.
вермичели съ пуре
рбнымъ.
Кондievъ.

в о с е м ь р е л е в с.

телячій бокъ.
карпъ по Шамбордову.
гусь съ кореньями.
щука по Индбйски.

окорокъ свинины, жа-
реной въ печи.
лосось съ соусомъ
Поршугальскимъ.
часть филейная.
шреска.

48 блюдо антре

семга по Женевски.
 пуларда по С. Гарашову.
 заяцъ въ карпушахъ.
 шелячи ядерныя ча-
 сти гласированныя.
 кошелены изъ пере-
 пелокъ.
 крокешы изъ небной
 части.
 хрящи ягнячи солн-
 цемъ.
 сладкое мясо съ кон-
 цами спаржъ.
 карпы филейки обжа-
 ренныя съ печери-
 цами.
 осеприна съ соусомъ
 изъ мадеры.
 аспикъ.
 оорли изъ курицы съ
 аспикомъ.
 ягнячи языки въ бу-
 мажкахъ.
 шбльное пшичье гар-
 нированное.
 филейки пуларды пря-
 женыя.
 ядерная часть съ огур-
 цами.

пирожки горячіе.
 голубяша солнцемъ.
 угорь на вершелъ.
 пюре по Турецки.
 филейки ушокъ пря-
 женыя.
 — — щучьи съ по-
 матомъ.
 курица съ аспикомъ
 горячимъ.
 куронашки по Монш-
 гласову.
 мозги съ виномъ Шам-
 панскимъ.
 жаворонки кошеле-
 шами.
 колбаса изъ шетерева
 съ соусомъ запаха
 дичины.
 крылья индѣичьи съ
 фасолями.
 кенель изъ дичины.
 2 бл. преска крокеша-
 ми.
 — — филейки прески
 съ соусомъ Рим-
 скимъ.
 — — пирожки съ зай-
 цемъ и печери-
 цами.
 — колбаса изъ пулар-
 ды панированная
 — заячьи печенки
 съ шрюфелями.

печки куриныя въ бе-
шамелѣ.

2 бл. фрикасе изъ куръ
холодное съ аспи-
комъ.

кошелепы шелячи.
Филейки рябцовъ об-
жаренныя.

салми изъ слукъ.
свиристели круста-
домъ.

дрозды въ коробоч-
кахъ.

восемь большихъ антре.

индѣйка съ шрюфе-
лями.

галаншинъ украшен-
ный.

шимбалъ макарони.

пирогъ бабовъ.

окорокъ вешчины.

рошбифъ ягненокъ.

блинцы шоколашныя.

поплинъ.

шестнадцать блюдъ жаренаго.

пуларда.

свиристели.

ушки.

пешеревы.

рябцы 2 бл.

куропашки.

перепелки.

поросенокъ.

куры шпекованныя.

гусь жирной.

индѣйки.

голубяца молодые.

малыхъ пшичекъ 2 бл.

заяцъ.

тридцать два антреме.

желе выпрокидное.

— Мараскиново.

кремъ съ фисташка-
ми выпрокидной.

— кофейной выпре-
кидной.

кроканъ.

пирожки душие.

желе съ виномъ муш-
кашнымъ выпрокид-
ное 2 бл.

— съ лимономъ вы-
прокидное.

кремъ изъ орѣховъ
выпрокидной.

карпуши Франжина-
новъ.

карпезіанское блюдо
изъ плодовъ.

мррошонъ изъ грушъ.

цвѣшная капуста 2
бл. съ соусомъ ма-
слянымъ.

горохъ зеленой.

корки съ печерицами.

шпинашъ съ консо-
момъ.

карды съ соусомъ бар-
хатиснымъ.

груши земляныя.

кремъ жареной вы-
прокидной.

шарлопа.

шрюфели въ винѣ Шам-
панскомъ 4 бл.

селлера по Испански.

Фазоли зеленые.

цикорія въ смешанъ.

раки въ смешанъ.

аршишоки по Баригу-
леву.

4 разныхъ компота.

П Р И Б А В Л Е Н І Е
О СОСТАВЛЕНІИ НѢКОТОРЫХЪ
СОУСОВЪ,

УПОМИНАЕМЫХЪ, НО НЕ ОПИСАННЫХЪ ВЪ СЕЙ
КНИГѢ.

1. *Соусъ Англіійской.* Изруби 4 желтка яицъ, сваренныхъ въ густую. Положи въ шонкой жюсъ изрубленныхъ капорсовъ и анчоусовъ, 2 луковицы и чухомскаго масла; увари и посыпь осшашками изрубленныхъ желтковъ.

2 *Соусъ анчоусной.* Вымой анчоусовъ, обери мясо съ костей, изруби оное и положи въ коспрюлю съ шонкимъ кулисомъ шелячимъ и вешчиннымъ, солью и перцемъ; приправь, ешьли угодно, лимоннымъ сокомъ.

3. *Соусъ бахитеской.* Возьми полбушлыки вина Шампанскаго (или Горскаго), сахара, корицы, гвоздики, корки съ свѣжаго лимона, мушкашнаго орѣшка и кишнеца, увари и процѣди сквозь сито.

4. *Соусъ ветчинной.* Положи въ коспрюлю ломъ избишой вешчины, пошопи надъ жаромъ: когда ко дну коспрюли немного прикипѣло, спрысни нѣсколько мукою и мѣшай непрестанно; смочи жюсомъ,

положи перцу и пучокъ поваренныхъ справъ; вари на маломъ огнѣ и процѣди.

5. *Соусъ зеленой.* Поошопи въ кострюль по ломшю вешчины и шеляшины, смочи винограднымъ виномъ и бульеномъ. Возьми разныхъ справъ, упошребляемыхъ въ салашы, исполки ихъ съ прибавкою въшочекъ пепрушки, пропри сквозь сипо, а пошомъ сопри съ чешырю яичными желтками; привари, не давая кипѣшь, и приправь лимоннымъ сокомъ.

6. *Соусъ Итальянской бѣлой.* Обжарь въ маслѣ Прованскомъ пепрушки, цибули, шалоша, печерицъ, шрюфелей облупленныхъ, головку чесноку цѣлкомъ, поллиспа лавроваго; накаши бульеномъ и консомомъ; увари сколько угодно густо; жиръ счерпай, прибавь два ломшика лимона и рюмку вина Горскаго.

7. *Соусъ Итальянской красной.* Сосшавляешся оный шѣмъ же образомъ, какъ и предшедшій бѣлый, кромѣ того, что смачивашь его надлежитъ шонкимъ жюсомъ и краснымъ виномъ

8. *Соусъ карлей.* Положи въ кострюлю нѣсколько ломшей шеляшины и вешчины, 3 или 4 куска карпя, 2 луковки шалошу и корень пусшарнака; держи на маломъ огнѣ, чшбб прѣло полчаса. Тогда смочи спаканомъ бѣлаго вина и двумя ложками консоса съ двумя же ложками бульена;

увари на маломъ огнѣ , приправь солью и перцомъ.

9. *Соусъ масляной.* Возьми свѣжаго масла коровьяго или вымышаго; половину онаго положи въ коспрюлю , съ двумя или тремя ложками воды и счепощью муки; все эшо на слабомъ жару вымѣшивай и ложкою вспягивай вверхъ. Послѣ положи и остальную половину масла кусочками. Когда масло разошлось, шо подавай съ огня.

10. *Соусъ нищенской.* Изрубь немного петрушки и цибули, положи въ соусницу съ масломъ Прованскимъ, перцомъ, солью и малою долею уксуса; подавай холодной.

11. *Соусъ равиготной.* Опочи въ коспрюль ломшь вещины довольно жирной, и когда поприкипитъ, смочи бульеномъ и консомомъ и вари. Давъ соусу довольно сгущишься , процѣди сквозь сито , положи въ него всякихъ поваренныхъ правъ , какъ шо : мясы , пимпернели , кервеля и эспрагона ; прибавь чухонскаго масла, лимоннаго сока, соли, крупнаго перца и капорсовъ; все , что можно, изрубь , и приваря, подавай горячій.

12. *Соусъ салатной.* (См. въ ошдѣленіи объ рыбахъ , семга въ салатъ , No 600).

13. *Соусъ, эссенція ветчинная* называется. Возьми тонкихъ ломшей сырой вещины, избежь оныя , уклади въ коспрюлю

и дай прѣшь на огнѣ. Когда вешчина при-
жарится, влей немного расшопленного
вешчинного сала, посыпь щепотью муки,
перемѣнай и смочи жюсомъ изъ шелящи-
ны; приправь пучкомъ луковыхъ перьевъ и
душистыхъ травъ; положи немного гвоз-
дики гвоздками, ломшей лимона, пече-
рицъ, шрюфелей крошенныхъ, шершой
корки бѣлаго хлѣба; пуши нишочку
уксуса, привари, процѣди сквозь сито
и сберегай для употребленія. Нѣкоторыя
подбавляютъ къ сему и зубокъ чес-
нока.

ЗАМѢЧАНІЕ
О ВІНОГРАДНЫХЪ ВІНАХЪ.

Нѣтъ намѣренія моего въ семъ сочиненіи, довольно уже большомъ и наполненномъ главнымъ своимъ предметомъ, предлагашь исторически объ винахъ. Я за долгъ себѣ вмѣняю присоветовать къ нему нѣкоторыя замѣчанія о употребленіи за споломъ различныхъ винъ въ отношеніи какъ къ здоровью, такъ и вкусу. Мое намѣреніе клонилось единственно къ тому, чтобы ознакомить хозяевъ съ искусствомъ подносить вина къ столу, а гостей привести въ состояніе оныя различать: условіе, приращенное для пощивающаго винами и шѣхъ, которыми подносятся.

Для облегченія изученія сего, начнемъ мы спискомъ по азбучному порядку большей части винъ Французскихъ и иностранныхъ, болѣе уважаемыхъ; покажемъ послѣ вообще порядокъ господствующій, въ какомъ должно оныя подавать за споломъ; и прилагая форму алфавитную, мы согласили всѣ мнѣнія о сепеняхъ предшествовавшихъ между различными дарами Вакховыми. Одни держатся вина Бургонскаго, другіе Бордоскаго. Одинъ говоритъ, что Шампан-

ское перваго качества не кипящее и не пѣнящееся соединяешъ въ себѣ къ букету Бургиньонскаго огнишность Борделезскаго, между шѣмъ какъ. обиташель береговъ Роны ушверждаетъ, что первое изъ винъ есть эрмишажъ. Они всѣ правы, и лучшее вино каждое по очереди изъ шѣхъ, кои мы именовали, шо, кошорое выспѣло; поелику состоишъ великое различіе между винами изъ одного виноградника, родившимися въ нѣкіе годы и родившимися въ другіе. Потому пившимъ вино Силлерское, романею, кошроши, медокъ, самое Божанское, въ шомъ или другомъ до спопамятномъ году, есть причина присшрасшишься къ какому ни есть мѣсту; но имѣя здравый смыслъ, не должно держаться вкуса исключительнаго въ предосужденіе другихъ. Я уважаю Корнелія, люблю Вольпера, обожаю Расина; но такъ же съ удовольствіемъ чишаю Парнія, Буфлера и Бершеня, и превосходныя комедіи Молиеровы не отвращающъ меня отъ хорошихъ сочиненій Пикардовыхъ.

Обратимся къ нашему списку алфавитному винъ, кошорыя человекъ щеголеватой можешъ подавашъ за своимъ шоломъ.

Авалонское, Бургонское.	Виллере - Аллеранъ, Шампанское.
Авене, Шампанское.	Винцелотъ, Оксерское.
Аликантское, Испанское.	Волней, Бургонское.
Ампуль.	Воснъ, Бургонское.
Андузъ, Лангедокское.	Вужотъ (кло), Бургонское.
Анжуйское.	Гравъ, Бордоское.
Арбуаское, изъ Франшкюмпа.	Гранашъ, Руссильонское.
Баль, (сей) съ береговъ Реймса.	Е или Э, Шампанское.
Барзакъ, Бордоское.	Еперне, Шампанское.
Барселонское, Испанское.	Эпинель, Шампанское.
Блуаское.	Эрмитажъ, Дофинское.
Божанси, Орлеанское.	Жуаньи, Бургонское.
Боннъ, Бургонское.	Жюрансонъ, Беарнское.
Боникарлосъ или Беникарлосъ, Испанское.	Иранси, Бургонское.
Бузи, Шампанское.	Кагоръ, Бордоское.
Вермантонъ, Бургонское.	Калабрское, изъ Итали.
Верзней, съ береговъ Реймса.	Канарское, Африканское.
Верзи, съ береговъ же Реймса.	Калское, съ мыса Доброй Надежды.
Вецеле или Везелей, Нивернское.	Карбонье, Бордоское.

- Кипрское, изъ Греціи. Мизрень, Оксерское.
 Ксересъ, Испанское. Мозельское, Нѣмец-
 Кондріе, съ береговъ кое.
 Роны. Монт - Меліанское,
 Котроти, Дофин- Савойское.
 ское. Монте - пугіано,
 Куланжъ, Оксерское. Ишалійское.
 Кюльміеръ, Шампан- Монтефіасконе, Иша-
 ское. лійское.
 Лакрима Кристи, Монтраше, Бургон-
 Ишалійское. ское.
 Лангонъ, Бордоское. Мюльзо, Бургонское.
 Лафитъ, Бордоское. Неалольское, изъ
 Ла Шенетъ, Оксер- Ишалии.
 ское. Ньюи, Бургонское.
 Люнель, Лангедок- Овернатъ, Орлеанск.
 ское. Оксерское.
 Мадера, Африканск. Орвіетъ, Ишалійское.
 Малага, Испанское. Отбріонъ, Бордоское.
 Малатесса, Ишалій- Отвильеръ, Шампан-
 ское. ское.
 Мальвазіа, Русильон- Пакаретъ, Испанск.
 ское. Палское, Авиньон-
 Марель, Шампан- ское.
 ское. Перлиньянъ, Русиль-
 Масо или Маконъ, онское.
 Бургонское. Піерри, Шампанское.
 Машабео, Русильон- Помаръ, Бургонское.
 ское. Порто, Поршугаль-
 Медокъ, Бордоское. ское.
 Меркурей, Бургонск. Пуцильи, Бургонское.

Ранціо, Испанское.	Тинь, Греческое.
Рейнское, Нѣмецкое.	Тинто или Аликантское, изъ Испаніи.
Рильи Шампанское.	Токайское, Венгерск.
Ривезальтѣ, Русильонское.	Тоннерское, Шампанское.
Ришбуржѣ. Бургонск.	Торинь, Бургонское.
Романея. Бургонское.	Тормилла, Испанское.
Рота, Испанское.	Тулонское, Прованское.
Самоское, Греческое.	Фалернское, изъ Италіи.
Сен-Емильенѣ, Бордоское.	Флоренское, Италіанское.
Сен-Естефѣ, Бордоское.	Фронтиньякѣ, Лангедокское.
Сен-Жоржѣ, Бургонское.	Хіоское, Греческое.
Сен-Жюліанѣ, Бордоское.	Шабли, Шампанское.
Сен-Тіерри, съ береговъ Реймса.	Шамбертенѣ, Бургонское.
Силлери, съ береговъ же Реймса.	Шассанѣ Бургонское.
Сиракузское, Италійское.	Шато-Марго, Бордоское.
Сіотатѣ, Прованск.	Шиньи, съ береговъ Реймса.
Сотернѣ, Бордоское.	Шираское, изъ Персіи.
Станхо, Греческое.	
Тавель, Лангедокское.	
Тенерифское, изъ Африки.	

Изслѣдованіе, доспойное самаго вышняго вниманія, но кошораго мы здѣсь шолько поверхношно касаемся, сосшопишъ въ вопросѣ, кошорымъ винамъ надлежишъ ошдавать преимущество какъ въ разсужденіи вкуса, шакъ и вліянія въ здоровье. Сію послѣднюю спашью легче опредѣлишъ, нежели первую; ибо не лъзя посшавишъ правилъ положишельныхъ въ ошношеніи ко вкусу, кошораго ошущеніе всегда ошносишъ къ особѣ: шакимъ образомъ одинъ предпочишашъ вкусъ рѣзкой и шиплющій вина Осшерскаго Бургоніи, другой аромашъ шонкой и душишой Шампанскаго; сей букешъ благопріятной Бургонскаго, а шопъ огнишую крѣпосшь винъ Лангедокскихъ, шакъ что нишо изъ нихъ самъ причины сему не вѣдаешъ. Вкусы основаны больше, нежели думаешъ, на положеніяхъ здоровья, и Природа, сія добрая наша машъ, показывашъ намъ и внушашъ средсшва самыя способныя для сохраненія чрезъ нихъ нашего здоровья. Посему сангвиникъ чувсшвуетъ надобность въ винѣ легкошъ, овлажняющешъ, какковы Шампанское или Рейнское вино; флегмашикъ въ винѣ спиршовашомъ, горячемъ, одолѣвающешъ мокроты, кошорыми онъ преисполненъ: шакъovy вина Лангедоксія и Дофинейсія; меланхс-

ликъ хочешъ вина сладкаго, скоро возснановающаго и разливающаго по его нервной системѣ веселое спокойство: для него шо предназначены вина, производимыя Италією, Испанією, Русильономъ и Бургонією; наконецъ желчному (холеріку), обыкновенно имѣющему великой позывъ на ѣду, и ищощевающемуся отъ напряженія въ трудахъ обычныхъ, нужно вино ободряющее, но въ кошоромъ бы спиртъ обузданъ былъ изобиліемъ части экстрактивной (подцѣчивающей); вино Оксерское, купно дѣйствуетъ какъ вяжущее на нервы, и какъ разводящее на желчь: шаково свойство винъ Бордоскихъ. Не знаю, по какой несправедливости, къ несчастію, ушвердилась къ нимъ недовѣрчивость, кошорую шрудно искоренишь. Заключающъ о винахъ сей обласши, что онѣ холодны: эшо хула шпанная и купно незаслуженная. Всѣ вещи впрочемъ равны, и отвлеченіе, произшедшее въ полезности винъ къ различнымъ сложеніямъ шѣла и ко вкусамъ, обратилось заключеніе; одному шолько Бордоскому досшала исключительная привиллегія бышь пособствующимъ пищеваренію и осшавляющимъ голову въ покоѣ, хошя бы выпішо онаго было и сѣ излишкомъ, и что можно безопасно перевозишь оное

въ мѣста самыя отдаленныя; вмѣсто
шого Бургонское, которое перевозить
шрудно, удобно разгорячаешь голову и
побуждаешь къ роскоши; равно какъ и
Шампанское, котораго перевозить не
можно, колеблешь нервы и воспламе-
няешь умъ — разумѣется въ шѣхъ; у
которыхъ онъ есть. Словомъ скажешь:
Бургонское вино по свойству афродич-
но, Шампанское беретъ за голову, Ру-
сильонское подкрѣпляетъ, а Бордоское
полезно для желудка.

Я не включилъ по именамъ, въ это
раздѣленіе, винъ Лангедонскихъ, Орлеан-
скихъ, ниже винъ Ронскихъ, пошому
что онѣ входящъ въ раздѣленіе общее,
о которомъ упомянуто сокращенно, и
о которыхъ уповаю съ подробностію,
каковой онѣ заслуживающъ, скажешь въ
сочиненіи, мною оканчиваемомъ. Оста-
лось теперь показашъ порядокъ, въ ка-
комъ вина подавашъ надлежишь, и
сіе-то составляешь предметъ сего пред-
варительнаго наставленія, болѣе вино-
графическаго, нежели фізіологическаго.
Обычай и мода, сіи два пирана міра
сего, болѣе присушествовали въ семъ усша-
новленіи услуги, нежели рачетъ, осно-
ванный на приличіяхъ вкуса и здоровья.
Между шѣмъ вообще согласились, что
вино красное предваряло прибытіе вина

блага, ешлы шолько самый обѣдъ не ускоришь предшащъ съ усшрицами, кошорыхъ пробѣдъ вошло въ обыкновеніе поздравлящъ шремя выпрѣлами вина Шеблійскаго, или, чшобы придащъ болѣе шоржешшвенности, шо либаціями Пуильскаго или Моншрашешскаго, либо еще лучше Сошернскаго, Лангонскаго или блага эрмишажа. Безъ сего побужденія одно вино красное имѣешъ чешъ присушшвовашъ на пиршешшвѣ. Между шѣмъ съ нѣкошораго времени обычай превозмогъ и засшавилъ предварящъ суцъ, или непосредшвенно за онымъ слѣдовашъ рюмкѣ секша Мадерскаго, или насшойки полынной. Иногда можно согласишсъ съ симъ обыкновеніемъ, не выводя однако никакихъ послѣдшвій опшосишельно къ согласію съ природою. Вино, удачнѣе назначенное для первой подачи, безспорно ешъ Бургонское суровое, меньше опшичное, кошораго по сему качешству и называющъ *низкимъ Бургонскимъ*. Таковы вины Авалонское, куланжъ, Тоннерское, Верманшонское, иранси, шассанъ и меркурей, и вообще вины, извѣшныя подъ именами масо и Оксерскаго. Нѣкошорымъ образомъ можно ихъ замѣнишъ опшборными винами Орлеанскими, наковы Сен-Дени, Сен-И или Божанское. Посшепенношшь можешъ

довести попомъ къ винамъ Бонскому и Помарскому; и ежели ограничишь попографію винъ Бургонскихъ, по можно сдѣлать выборъ между пріятнымъ Ришбургскимъ и душистымъ Сен Жорскимъ, легкимъ Альнейскимъ, пурпуровымъ Шамбершинскимъ и вкуснѣйшею романею. Ежели предпочтено будешь нарушишь эту шарину единозвучную, и оживишь свою прихоть переменною вкуса и земли, по Шампанія представляешь вамъ свое Эское кипящее, свое Кельмиерское благовонное и прозрачное Силлерское. Послѣ сихъ винъ, коими кшатъ можно замѣсшить вина вышняго вкуса, слѣдуютъ Дофинейскія. Сіи вина оживляютъ ослабшій позывъ на ѣду и возвышаютъ вкусъ, нѣсколько прѣсный, жаренаго. Въ числѣ оныхъ ошличаются шашо - гриле, кош-роши и эрмишажъ. Теперь-то, когда веселіе развертываетъ всѣ фигуры и круговращаетъ шумливый смѣхъ между гостями, одно вино только имѣетъ право тогда показываться и прогуливаться по мокрымъ мѣстамъ, уже пескомъ засыпаннымъ, копорыя однако выспунаютъ случайно, съ шѣмъ же дѣйствіемъ, какое производитъ капля воды въ молоко кипящемъ. Это показывается вино Бордоское. Зрише, вошъ глашокъ мудрости, посшепенно ушляю-

щій сіи восклицанія. Эшо дѣйствіе медо-
на, кошораго скромная рука налила въ сіи
хрустали блестящіе, отражающіе блескъ
сша свѣчь восковыхъ. Полезное переми-
ріе укрошило жаръ сражающихся. Услуж-
ливые офісіяншы спѣшашъ сняшь сѣ-
шшла блюда и хлѣбное сахарисное ;
кремы аромашные занимающъ мѣсша ле-
гюмовъ. Лангедокъ, шецерь швое шор-
жешво, кошорое раздѣляешъ шы сѣ
Русильономъ, Провансомъ и Испанією !
Какое эшо вино, шекущее яхойшомъ въ
хрустали искромешные ? Какой эшо шо-
пазъ жидкой, приглашающій глаза ко удив-
ленію, а уша, дабы ошвѣдашь ? Риве-
заншъ, гранашъ, люнель, мальвазія,
фроншиньякъ, малага, ксересъ, ваши
названія, соединенныя славою и ушѣхою,
о преимущесшѣ не споряшъ, и опзывы
вашего вкуса смѣшивающъ въ горшанѣ,
вами набальсамированной. Пары Вакхи-
ческіе поднимающъ изъ вашихъ флягъ,
покрышыхъ почшеннымъ мохомъ, и ва-
ши испоченныя пробки доказывающъ
вашу подлинную сшарину. Вашъ усла-
щеннй спиртъ ушюляешъ опасность
сшѣ мороженанаго, кошораго упрямяшъ
подавашъ къ концу, къ окончанію сш-
ла, между шѣмъ какъ вкусъ и здоровье
согласны назначишь оному время нѣ-
сколько часовъ спуща. Но однакожъ

обоняніе мое поражается уже бальсамичнымъ запахомъ сока Мокскаго. Ощенившись: шеперь-шо позволено опорожнишь сію флягу, кошорая волнуешь глупосшью, и кошорой блестящая пѣна выказывается изъ-за пальца невѣжливаго, щещно оную удержашь сшарающаго. Пробка ударяешь въ пошолокъ; сребристая пѣна шечешь по прекраснымъ першамъ Вакханокъ заботающихся... Пшоще, познайше не сіе Шампанское, сшолько прославленное, кошораго искусство поршитъ во удовлешворение вѣроломной моды, жершвуя шакимъ образомъ виномъ превосходнымъ для шого, чшобъ сдѣлашь оное негоднымъ; но прелешное Арбуазское, соединяющее въ себѣ мягность Кондрійскаго съ буйнымъ кипѣніемъ Эскаго.

Въ одно шолько это мгновение виноголшмы, досшойные сего имени, могутъ ошвѣдывашь, самыми малыми рюмочками, Токайское, ешшли шолько позволено имъ пишь насшоящее.

„Sunt pauci aequi
„Jupiter amavit”

Таковъ ешть сокращенный порядокъ дидактической, въ какомъ данъ Вакху должна бышь празднована. Мы могли бы изчислишь всѣ вина; но можно сдѣлашь заключение по шѣмъ, о кошорыхъ съ по-

чченіемъ упомянушо, какое должны онѣ заняшь мѣсто между своими сородными; и сію-шо почную справедливостъ и распорядженіе обязываемся оказашъ безпристрастно въ сочиненіи, о кошоромъ возвѣщаемъ, приглашая шѣхъ, кои могушъ подашъ намъ нѣкошорыя насшавленія, полезныя для себя или для насъ, и прислашъ ихъ къ Книгопродавцу, издашело сей книги.

Кончимъ двумя размышленіями, о кошорыхъ одно обдумываніе шребуешъ можешъ бышъ длиннаго описанія, обѣ винахъ. Первое ошносися до древнихъ, что не взирая на ихъ роскошъ и глубокія познанія въ Земледѣліи и Химіи, ни въ какое время они не просшерли искусствва винодѣланія шакъ далено, какъ мы. Аришопшель повѣспвуетъ, что вина Аркадскія шакъ изсыхали въ бочкахъ, что ихъ вынимали ошшуда кусками, разводили послѣ съ водою для пишья; и, конечно, оное не шпоило нашего медака, нашего Вольнейскаго и Шампанскаго цѣльнаго, безъ воды! Галиенъ разсказываетъ обѣ винахъ Азійскихъ, что ихъ привѣшивали въ углу каминовъ въ большихъ флягахъ и держали до шѣхъ поръ, какъ получали онѣ швердосшъ соли, и что пошомъ распущали ихъ въ водѣ для пишья. Плиній, въ кн. XIV, гл. 8, по-

хваляя вины, получаемыя изъ Ишаліц и Аеинѣ, описывая качества Фалернскаго, хотя не упоминаешь, чтобъ разводили оныя водою, и кажешься, что въ сіе время, лучшей для винѣ эпохи, состояли онѣ изъ сиропа больше или меньше сладкаго, больше или меньше густаго, который всегда надлежало разводить водою. Не удивительно, что въ тогдашнее время пивали вино сполѣннее, какъ удостоверяешь Пепроніи (Falernum optimum opoportum centum), и даже двухъ-сотѣ лѣтнее, имѣвшее густоту меду, какъ упоминаешь Плиніи (ad hoc vinum ducentis fere annis iam in speciem redacta mellis, lib. XIV, Cap. 4.); и когда читаешь у Марціала о надобности содѣлывать оныя жидкими посредствомъ горячей воды, а потомъ пропускашь сквозь известь эпошѣ секубѣ сполько прославленной, „Turbida sollicito transmittere caecuba sasso, но не завидуемъ мы симъ гордымъ Римлянамъ, которымъ кажешься что недоспавало сполько сего рода роскоши и наслажденія, и нѣтъ надобности завидовать ни ихъ Фалерскому, ни Массиву, ни Сорреншскому, сплькомъ воспѣтымъ чрезъ Горація. Замѣшимъ мимоходомъ, что обработываніе виноградниковъ, какъ и выдѣлка винѣ, не меньше климата имѣющѣ вліаніе въ

ихъ доброшу. Вино Кришское нынѣ дедикашно, а Марціалъ его называешъ *vindemia cretae, mulsum pauperis*, lib. I. cap. 103; Ювеналъ: *pingue passum cretae*, sat. 14, V. 270. Страбонъ нашелъ Самоское вино негоднымъ, а нынѣ счишающъ его лучшимъ изъ мушкашныхъ. Какъ заключишь, вкусъ ли, или виноградъ переимѣнились?

Второе размышленіе ошносится къ тому, что вино естъ такое же пособіе, какъ и средство діетическое, котораго употребленіе самые мудрецы одобрили, иногда же самое онаго излишество. Соломонъ воспѣвалъ вино и его благошворность, и всѣ Писшы, по слѣдамъ его, славили сей ликеръ, о которомъ думали, что богъ вина даровалъ его человѣкамъ. Diosкоридъ и Авиценна предписали, что хорошо онымъ упивашься однажды въ мѣсяцъ; и ежели не хошѣшь разсмашривашь себя очами философа, то можешъ бышь въ самомъ дѣлѣ позволено подкрѣпляшъ сложеніе шѣла своего нѣсколькими излишествами, очень рѣдкими, въ пишьѣ и пищѣ. Самая строгая секта Сшойковъ счишала пьянство позволеннымъ для возбужденія печальнаго человѣчества ошв уныніа и нечали, кои сушь болѣзни душевныя, и предписывали шѣмъ же образомъ, какъ предписывающъ лекарства ошв неваренія пици. Ас-

кленіадѣ воздвигѣ вино до всеобщаго лекарства; онѣ даже приказалѣ давашь его сумазброднымѣ, дабы ихѣ усыпишь, а подверженнымѣ спячкѣ для того, что-бы ихѣ возбудишь. Гипокрашѣ оказалѣ: *Facet vini potio solvit.* Накснецѣ Гофманѣ, въ концѣ *диссертаціи* свой о силѣ винѣ *Рейнскихѣ въ Медицинѣ*, поддержи-ваешь полезность вина въ разныхѣ бо-лѣзняхѣ, и просшираешь даже до назначенія перемѣняшь выборѣ винѣ по свойству припадка, онѣ кошораго поль-зуюшь. Я за честь себѣ вмѣняю то, что совершенно держусь сего мнѣнія, и давно уже писалѣ, что лучшая кни-га, кошорую нынѣ издашь слѣдуешь, можешь имѣшь слѣдующее заглавіе: *искусство сохранять или возстановлять свое здоровье посредствомъ пищи.* Сіе заклю-ченіе немного спрото и скудно для по-слѣдней страницы сочиненія, посвящен-наго сокровенностямѣ поварни и шайн-швамѣ обьяденія; но любовь моя къ испинѣ и къ искусству, кошорое ошпра-вляю, прошиву воли моей довела меня къ сему заключенію.

КОНЕЦЪ ТРЕТЬЕЙ ЧАСТИ.

1845
6