

ЭКОНОМИЧЕСКОЕ НАСТАВЛЕНІЕ

ДВОРЯНАМЪ,

КРЕСТЬЯНАМЪ,

ПОВАРАМЪ И ПОВАРИХАМЪ,

СОЧИНЕНО

Главной Провіантской Канцеляріи

ПРОКУРОРОМЪ,

в Вольнаго Экономическаго Общества

ЧЛЕНОМЪ

СЕРГѢЕМЪ ДРУКОВЦОВЫМЪ.

Изданіе четвертое.

МОСКВА.

ВЪ Типографіи Компаніи Типографической,

1788.

Краткія экономическія до деревни слѣдующія записки.

Всякому Эконому должно знать примѣчаніе въ году обыкновенной погоды: весною, лѣтомъ и осенью, когда сдѣлается вѣтеръ отъ западу, то будутъ ненастные и дождливые дни продолжительные; съ полудни громъ и дождь, и продолжается не болѣе двухъ часовъ; съ востоку ясная и сухая погода; съ полуночи великая стужа, и граду ждаться надлежитъ; зимою отъ западу будетъ снѣгъ и оттепель; съ полудни ясная погода; съ востоку ясные дни и умѣренная стужа; съ полуночи дѣлается метель и стужа.

О раздѣленіи земли.

Во первыхъ помѣщику землю надлежитъ вѣрно измѣрять, которую раздѣлить на четыре равныя части: первая будетъ съ рожью, вторая съ яровымъ, третья подъ паръ, четвертая для выгону скота, и оную землю переизмѣнять подъ выгонъ ежегодно другою

по очереди, дабы въ короткое время вся земля чрезъ по удобрена навозомъ была, отъ чего невъроятная прибыль бысть можешъ, и великой урожай хлѣбу; скотина жъ безъ всякой нужды безъ луговъ продовольствоваться можешъ однимъ полевнымъ кормомъ, а та земля отъ лѣвней паствы напишется плодороднымъ сокомъ къ предбудущему году для посѣву. Сей непремѣнной способъ конечно употребить надлежитъ: каждое поле имѣть подъ рожь все унавоженное; десятину щипать въ 80 сажень длиннику, а поперечнику въ 40 сажень; на каждую шой мѣры десятину ржи высѣвать на худой землѣ должно по двѣ четверти, на средней полшоры, на хорошей одну четверть; а ярого хлѣба разныхъ родовъ смотря по землѣ. Каждое шягло мужъ съ женою должны на помѣщика срабашать въ каждомъ полѣ по десятинавъ, сѣна скосить 120 пудъ; а достальную землю отдашь всю имъ надлежитъ, естли за пѣмъ останешся; въ случаѣ же недостатка земли, помѣщику дѣлать землю съ крестьянами по полямъ; при томъ смотришь, чтобъ не менѣе крестьянину доставалось земли мужу съ женою десятины въ полѣ, а въ дву по шомужъ, по вышеписанной

прс

пропорціи , 80 данинику , а поперегъ 40.
А естли того не доставешъ крестьянамъ,
то такія деревни должны бышь на обро-
къ необходимо.

О сбереженіи луговъ и свна.

Какъ придетъ весна, надлежитъ ста-
раться, чшобъ скошъ въ луга не пу-
скашь, дабы первая трава въ ращеніи
своемъ помъшашельсшва не имъла, и
чшобъ два раза косить было можно. Смо-
трѣть пришомъ и то надлежитъ,
чшобъ луга кочками и кустьями зард-
сташъ не могли; и для шого въ осень
разчищашъ надлежитъ, а свиней ни подъ
какимъ видомъ пускашь въ луга не дол-
жно, развѣ когда оныя проволокою сшвозъ
ноздри продѣшы будутъ, чрезъ чшо лу-
говъ поршишь не станушь.

О пашиѣ.

Подъ яровой хлѣбъ пахашъ осенью,
чшобъ зѣмля чрезъ зиму прозябла, а
подъ рожъ пахашъ надлежитъ равѣе, или
гдѣ какъ климашъ позволитъ. Пахашъ
лучше на волахъ плугомъ, а не сохою на
лошади, 2 или 3 раза, чшобъ была го-
раздо мягка, чрезъ то будешъ плодо-
носнѣе. На горахъ пахашъ и дѣлашь поло-

<http://larec.songkino.ru/>
<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

сы поперегъ горы, а вдоль горы не пахать за тѣмъ, что сокъ навозной будетъ сшекать; лучше имѣть малую пашню удобренную, нежели большую безнавозную.

О сѣнокосѣ.

Сѣно стараться косить равнѣ, дабы сокъ и влажность изъ травы высохнуть не могли, при томъ поспѣшнымъ образомъ, косябъ какъ луга довольны ни были, въ три дни, а по крайней мѣрѣ въ семь дней. За лучше нахожу косить съ вечера; а ежели ночь свѣшла, то и всю ночь и утро, пока роса естъ, для того что сѣно будетъ обыденное; а другой день возить въ сараи, кои бы были крытые. И какъ скоро другая трава вырастетъ, то косить такимъ же образомъ, когда время позволитъ. Скирды и стоги класть на подкладкахъ, а сверху крыть густо соломой, чшобъ ничего сѣну трапты не было, и оное беречь отъ дождей такъ, какъ въ гумнахъ крытой клѣт; тѣмъ сохранится претья часть сѣна.

О навозѣ.

Навозъ имѣть надлежитъ такимъ образомъ: на скопныхъ, конюшениныхъ и овчар-

овчарныхъ дворахъ сдѣлаешь ямы, въ ко-
 торыя бы навозъ класть было можно; при-
 томъ надлежитъ и то знать, когда на-
 возъ лежитъ въ такомъ мѣстѣ, гдѣ вѣт-
 ерь и дождь къ нему не приходятъ,
 оной уже испорченъ; ежели же навозъ
 лежитъ въ ямѣ на солнцѣ, тоиъ силы
 не имѣетъ; понеже сокъ и влажность се-
 листры высохнутъ, чрезъ что силу свою
 потеряетъ; и для того земля ни отъ
 чего такъ плодородна не бываетъ, какъ
 отъ сочнаго и добраго навозу. Навозъ
 начинать возить не ранее Юля 1 чи-
 сла поспѣвшимъ образомъ, раздѣля
 крестьянъ, двумъ частямъ возить, а
 прѣстѣй потчасъ запакивать; лучшая
 же возка навозу, ежели случатся непа-
 спные дни, хотя и ранее; а на солнцѣ
 весьма неспособно, какъ и выше значитъ.
 Свиной и овечій навозъ отнюдь не во-
 зить; понеже гдѣ онъ на землю придетъ,
 никакое полевое зерно взойти не можетъ,
 что о томъ многіе разумные Экономы за-
 подлинно утверждаютъ; и для того
 свиней и овецъ имѣть въ особливыхъ
 мѣстахъ, а навозъ ихъ класть въ огоро-
 ды, а коровій навозъ возить на вспахан-
 ную землю, и послѣ потчасъ въ дру-
 той разъ распихивать, какъ выше энд-
 читъ,

чить, поспѣвшимъ образомъ. Всякой
листь весною надлежитъ изъ рощей во-
зить на скотной дворъ, а изъ него бу-
детъ навозъ; лошадиной же класъ на ое-
роды подъ всякой овощъ, а не въ поля, и
для того лошадей должно имѣть особо.

О жнитѣ.

Хлѣбъ жать, а лучше косить, имѣя
косы съ граблями, весьма поспѣшно съ
вечера, и ежели свѣшло, и всю ночь,
пока роса есть, чтобъ не осыпался, и
класъ, какъ снопамъ быть, на землю, и
не вязать; а послѣ полудни въ 4 часу,
зачавъ съ перваго жнитва, вязать въ
снопы, и не снашивая давить еще лежащъ
день, а на третій день возить въ кры-
тые сарай, или класъ въ скирды сче-
томъ сноповъ съ вѣрною запискою, изъ
котораго хлѣба дѣлать опышъ; и какъ
можно хлѣбъ съ поля скорѣе убирать над-
лежитъ, ромъ на ситную, а пшеницу на
крупчатую муку; осенью мыть въ рѣкѣ,
или въ прудѣ въ рѣшенакѣ, и сушить на
солнцѣ, отъ того мука будетъ бѣлѣе
и вкусомъ лучше.

О постѣ.

Всякой хлѣбъ надлежитъ съять сыро-
молошными сѣмянами; потому что овни-

ныя

ныя сѣмяна не столь плодоносны; а надлежитъ сушить сѣмяна однимъ солнцемъ; при томъ примѣчать, чтобъ сѣмянной хлѣбъ чисто вывѣявъ былъ и подѣянъ, а особливо льняное и конопляное сѣмя на овинѣ не сушить для того, что оныя сѣмяна очень масляны, и шѣмъ ихъ вредитъ. Послѣ посѣву всякаго хлѣба кашами въ землю прижимаешь на лошадяхъ, и поливаешь соленою, или навозною водою. Узнавать время сѣву такимъ образомъ: сунушь голую руку въ закрокъ въ сѣмяна, и еслили они горячи, то время пришло ихъ сѣять, при томъ сморѣшь, чтобъ сѣвъ былъ въ тихую погоду безъ вѣтру. Можно рожь смѣшивать съ яровымъ хлѣбомъ по полямъ, и весною сѣять яровой сѣвомъ, а рожь къ предбудущему году останется въ землѣ готовою за одною работою.

О м о л о т ѣ ѣ.

Имѣть гумна крытыя, чтобъ всегда молошбу производить было можно. Рожь на муку сушить въ ригахъ, также и на продажу; счесомъ на каждую ригу по 3000 сноповъ, или лошадьми вокругъ снопа молотить можно. Каждой снопъ надлежитъ прежде крѣпко ударить 3 раза

А 5

сбѣ

обѣ стѣну, и тѣ сѣмяна беречь для по-
сѣву; ибо оныя зерна будутъ одни сѣ-
лья выходить изъ колосу; а всего лучше
для молотѣбы имѣть каменныя риги съ
печами и трубами, чшобѣ скорѣ су-
шить было можно и безопасѣе, имѣя
печь Голландскую съ опдушинами посре-
ди риги, дабы воздухъ во всѣ углы равно
доходить могъ.

**О прокормленіи скота и птицъ, и о
сбереженіи шерсти.**

Чрезъ всю зиму и весну всякой скотѣ
и лошадей довольствоваться сѣнкою, коло-
сомъ, ухвослемъ и ухобопьемъ, обвари-
вая оное горячею водою, и пересытая
опрубами и муксю, и для того имѣть
желѣзной большой кошелъ; вмязанной въ
печи, а сѣна давать по малому числу.
Для скота имѣть разные теплые хлѣвы
каждому скоту, и смотрѣть, чшобѣ оныя
были чисты, а навозъ каждой день вонъ
въ нму выбрасывать, и при томъ отво-
рять окшви, чшобѣ воздухъ проходить
могъ, а особливо весною во время ясной
погоды. Каждой день паушду курить
въ жельникѣ, кормъ давать сколько
можно имъ сѣспѣ по малу, только чаще;
чего ради имѣть хорштя колоды и при-
вязать

вязать каждую особливо, чтобъ одна
 другую повредить не могла; поить по
 три раза въ сутки, въ зимнее время
 грѣшь воду, а студеною отнюдь не по-
 ить. Коровъ и овецъ гонять зимою въ
 хороше дни по дорогѣ, чтобъ онѣ необ-
 ходимо имѣли моціонъ, а паче овецъ по
 ихъ теплой шерсти, чрезъ что онѣ ми-
 нуютъ оспы. Хотя многіе люди разсу-
 дающъ, чтобъ овецъ меньше имѣть, буд-
 шо онны весьма безприбыльны; потому
 что онѣ содержатся на сѣнѣ. Правда, ко-
 гда худой Экономъ не смотритъ, какъ
 имъ кормъ задаютъ, больше заготовятъ,
 нежели сѣдятъ, то конечно прибыли
 мало; а когда сдѣлать вокругъ сарая
 частыя хорошія рѣшетки, а полъ, по ко-
 торому въ сарай ходятъ, изъ частыхъ
 рѣшешокъ, то будетъ великая прибыль;
 потому что калъ ихъ проходить будетъ
 сквозь рѣшетки, тогда и шерсть ихъ бу-
 дешъ мягче и чище; а для лучшаго об-
 шивать ихъ въ рогожи. Когдажъ придетъ
 время стричь, то есть Маинъ 1 и Октя-
 бря 1, то надлежитъ сперва овецъ всѣхъ
 въ рѣкѣ, или въ прудѣ вымыть, и пу-
 стить ихъ на лугъ, чтобъ шерсть обмо-
 ла, а послѣ какъ можно велѣть ихъ ско-
 рѣе стричь, чтобъ шерсть не замазалась,

то будетъ шерсть самая лучшая, которая продается по 4 рубли нудъ; при томъ и то надлежитъ знать, гдѣ ходятъ овцы и бараны, смотрѣнь, чтобъ речейника не было; понеже шерсть отъ него поршится, и въ дурнопу приходитъ. Въ кормѣ замѣшанной класшъ хошя въ недѣлю разѣ соль необходимо надлежитъ; весною жѣ рогатой скотѣ чесать желѣзными скреблицами и щетками, и при томъ мыть въ рѣкѣ, чрезъ то грязь и пастъ и лиющая шерсть выпши можетъ; сіе для скота весьма здорово. Дойныхъ коровъ и овецъ надлежитъ необходимо по три раза доить въ сутки, исключая прибѣтокъ, оное весьма надобно, чтобъ въ нихъ кровь загустилась не могла; и для того лѣномъ скотину прогонять на дворѣ въ 10 часу, и держать до 4 часу по полудни въ ялѣвахъ, а ночевать скотинѣ въ полѣ здорово; томъ годѣ минуетъ скотъ падежа. Изъ шерсти жѣ вѣлашь войлоки, и дѣлашь сукна тонкія изъ мышой, рабаря порознь бѣлую и черную. Птицѣ же старыхъ лѣномъ кормить не надлежитъ, кромѣ молодыхъ, и ихъ кормить ващею, и сыпать рубленую крапиву: оное ихъ лечитъ, а особливо Индѣйскихъ цыплятъ; а племянныхъ

еще-

старыхъ зимою кормить, обваривая мякину, и осыпая ошрубями, или гущею, а чистаго хлѣба не даваешь; осенью же въ морозы мѣлкой скопѣ гоняшь на озими весьма пушно. Зимою свиней кормишь племянныхъ лошадинымъ каломъ; по нуждѣ шѣмъ довольствоваться можно; а шеляшъ надлежитъ поить молодыхъ молокомъ однимъ не менѣе 6 недѣль, отъ этого скотина будетъ крупна и здорова, а лучше поить до шравы молокомъ однимъ всегда, не щипая убышка.

О размноженіи скота и птицъ.

Когда скотина въ хорошемъ прирѣвнѣ, то оную легко размножить можно. Надлежитъ оную пастись порознь, коровъ и овецъ. Для заводу имѣть на каждыя 15 коровъ 1 быка, а на 10 овецъ 1 барана, которыхъ быковъ въ стада никогда не пускаешь; а когда коровъ придетъ время, то оную для припуску заперать съ быкомъ; шеляшъ же, какъ можно стараться, беречь до 5 лѣтъ отъ припуску. На кобылѣ, на каждыя 6 имѣть 1 жеребца, которыхъ тоже въ поле съ кобылами не пускаешь; молодыхъ же кобылъ до 5 лѣтъ тоже беречь отъ припуску. Птицы обыкновенно содержащяся зимою въ

въ теплыхъ хлѣвахъ, или избахъ, и когда сядутъ на яицы, то надлежитъ ихъ содержать въ теплѣ, дабы безъ ущербу дѣтей высиживать могли; а въ томъ же могутъ быть на загороженномъ пруду; при чемъ надлежитъ подрѣзывать крылья и пухъ щипать, чтобъ мошка ихъ не могла вредить, отъ чего онѣ и умираютъ. Скопа имѣть сколько, чтобъ всю землю въ одномъ полѣ унавозить было можно, а именно, считая на каждое пятло крестьянина въ барскомъ дому лошадей 1, коровъ 2, овецъ 5, кладенаго быка 1, свинью 1, гусей 2 пары, ушокъ 1 пару, индѣекъ 1 пару, куръ Рускихъ 3 пары. На вышеписанное число каждое пятло крестьянское сработать хлѣба и сѣна можешь, кромѣ продажнаго, безъ всякой пятлости. Все оное число разумѣется имѣть въ боярскомъ дому племянныхъ; на конюшенныхъ дворахъ имѣть козла для того, что отъ духу его лошади мичуютъ хворости; деготь и смола своимъ духомъ помогающъ, и всякое куреніе ихъ пользуется.

О хпаніи каналовъ вмѣсто городъ-бы, и о размноженіи прудовъ.

Когда работы не будешь, надлежитъ вмѣсто городьбы рыть прямые пошур

шнурю каналы, а по бугру садить ивы и всякой лѣсъ, которой безъ норня расти можетъ; а въ третій годъ сучья можно будетъ рубить на пошребу, которые прочѣе, нежели ежегодная городьба; также и во всѣхъ поляхъ, гдѣ есть низкія и болошныя мѣста, оныя разчищать въ пруды, хошябъ и не въ припшойныхъ мѣстахъ были; они могутъ служить для того, когда скотина въ полѣ, ближе напоить; можно разводитъ рыбы, или удобно мочить пеньку, чшобъ праздно земли не было; гдѣ болотъ вѣшь, шамъ воздухъ чище и здоровѣе.

О садахъ и пчелахъ.

Сады разводитъ прилѣжнымъ образомъ, не жалѣя въ томъ убытка, не шокмо помѣщику, но и каждому крестьянину, также и пчелъ; понеже въ томъ великой прибытокъ безо всякой работы временемъ бываетъ.

О школахъ, руководствѣ и мастерствѣ.

Крестьянскихъ реблшъ отъ 7 до 10 лѣтъ учить грамотѣ и писанью, какъ мужскъ, такъ и женскъ полъ, чрезъ что оныя придутъ въ познаніе закона; а отъ 10 лѣтъ до 20 учить разнымъ художо-

жо.

жествамъ , какъ то кузнечному , колесному , бочарному , овчарному , горшечному , коновальному , шерсть бить , войлоки ваяшь , поршному , сапожному и всему подобному , что крестьянину необходимо имѣшь надлежитъ , дабы ни одинъ безъ руководяща не былъ ; а особливо зимою оныя могутъ безъ тяжкой работы получить свои интересы , и въ томъ отъ нихъ не принимаешь никакого оправданія , и всевозможными силами къ тому ихъ принуждаешь и обучаешь надлежитъ помѣщикамъ .

О падежѣ , хворости и лѣкарствахъ .

Въ случаѣ падежа всякаго ошнюдь кожъ не снимаешь , а зарываешь съ кожею , возя въ лѣсѣ , весьма глубоко , дабы собаки вырыть не могли , и не шаскали въ жилы ; и для того имѣешь собакъ всегда на привязи , а лучше , когда ихъ нѣтъ вовсе , то отъ падежа безопаснѣе ; гдѣ собакъ нѣтъ , шамъ и падежа нѣтъ . Разныя хворости дѣлаются , кошорыхъ пространно описываешь надобности не нахожу ; пользу же для всѣхъ болѣзней изъясню : надлежитъ ошлучить отъ здоровой , какъ скоро примѣчено будешь , что кошора скотина захвораетъ , и сную взять въ

въ теплую избу, чтобы она могла гораздо выпастись, не давая ей корму сутки двое, пиши теплой водою, прежде вымывъ ротъ и горло коновальной щеткой, сдѣлавъ полосканье такимъ образомъ, какъ и лошадямъ.

1. Шофъ вина и пива, полшофа уксусу, фунтъ послнаго масла, фунтъ соли; все оное вмѣстѣ заварить, мышь ротъ, и внутрь давать по стакану въ сутки, и по три стакана теплой сыро-рошки.

2. Взять сельди и посыпать перцомъ, и шѣмъ кормить насильно; лѣтомъ давать салипру съ печенымъ хлѣбомъ.

3. Кинуть сщенную кровь, какъ у лошади, или отрубить хвоста, чтобы крови вышло 5 фунтовъ, а послѣ прижечь горячимъ желѣзомъ, чтобы зажилъ хвостъ.

4. Сухаго корму больной скошнѣ ошнюдь не давать для того, что сдѣлаешся у оной внутри великой жаръ и запоръ.

5. Отъ запору давать ремень, или гумягушъ и сабуръ, александрийской лишъ, настоявъ въ теплой водѣ, полче-ной мелъ съ водою.

6. А отъ кроваваго поносу водка съ перцомъ.

7. Уксусу , меду сырова , каждаяго по 6 фунтовъ , селитры , купороснаго масла по 3 золотника , сыворошки , разогрѣвъ давати чрезъ часъ по полуфунту.

О сѣчкѣ.

Надлежитъ имѣть сѣмки, въ чемъ рѣзати сѣчку, зачиная отъ колоса соломы, а къ кормю обыкновенно солома толще, и оная въ кормъ неспособна, употребляется же для постилки. Всякую солому надлежитъ для пищи скота употреблять въ сѣчку, или гонять кругъ сноба, и мясть лошадьми, будетъ на подобіе сѣчки; оное дѣлать на деревянномъ полу.

О кормѣ скота и птицъ на убой.

Каждой скотицѣ, или птицѣ надлежитъ имѣть особое мѣсто сноть велико, какъ ей лечь можно, дабы она мѣстѣ не имѣла, и поить въ шѣхъ мѣстахъ, гдѣ она снотѣ, кормить пареною рожью, осыпая немного гороховой мукой и нѣсколько посыпать солью, считая на каждую скотину рожь по одному четверику, а муки гороховой вполы, откормить

мять весьма довольно, поить же какъ можно чаще; — а какъ скотина на кормъ придетъ, должно кровь кинуть, чтобъ она жириѣ была, и мясо слаще, особливо для свиней оное весьма полезно; кормить можно также и печенымъ хлѣбомъ; на каждую скотину издержать надлежитъ не болѣе, какъ двѣ шри хлѣба и фунтъ соли.

О дачѣ крестьянамъ на племя.

Крестьянамъ давать на племя корову, овцу, свинью, гусей пару, индѣекъ паружъ, и чрезъ годъ съ каждого шляга собирать масла 20 фун. барана кладенного, борова, въ которомъ бы въсу было 2 пуда, пшицъ каждого рода по 2, цыплятъ по 10, яицъ куриныхъ по 50 въ годъ, или деньгами за все оное по 1 рублю съ шляга.

О кладѣ быковъ и барановъ.

Какъ можно стараться и имѣть кладенныхъ быковъ для работы, а со временемъ оныя и на убой способны бытъ могутъ; также и бараны, когда положены будущю осенью, то и въ веснѣ на убой жирны будутъ; также борововъ и пѣтуковъ, гусей и селезней имѣть можно кладенныхъ.

О ткачавъ.

Надлежитъ ткачамъ всѣхъ крестьянскихъ бабъ учить ткать широкіе тонкіе холсты, песпредь и шерстяные кушанки и сукна тонкія, для скорости имѣть самопрядки, чулки вязать нитяные и шерстяные, холсты и пряжу бѣлишь солнцемъ, поливая водою безъ лишней работы, и кашать на кашкѣ, а золой опнюдь не бѣлишь, и въ печь не спановишь; прочіе же будутъ къ носкѣ на рубахи крестьянамъ холстина, нежели пареная съ золою въ печи, а бываетъ и въ навозѣ держашъ.

О строеніи.

Всякое строеніе надлежитъ строить, юнющии и обчарные дворы хорошою отдѣлкою, чшобъ были окна съ затворами и двери, кровлижъ стараться крыть шесомъ, или говшомъ; а крестьянскіе дворы одинъ отъ другаго разстояніемъ въ 30 сажняхъ; соломоужъ никакого спроеія крышь не надлежитъ для пожарнаго случая; печи дѣлашь вездѣ съ шрубами, лѣшомъ для варенія и печенія хлѣбовъ имѣть печи особливья, и ни подѣ какимъ видомъ въ дворахъ не топить, для того что избы отъ жару изопрѣвъ скоро пропадающъ, льну въ избахъ не сушишь, съ лучиною по дворамъ съ огнемъ не ходишь, а

имѣшь

имѣть необходимо фонари и сальныя свѣчи; а всего лучше, гдѣ можно, стараться имѣть строеніе все каменное, и для того дѣлать кирпичные заводы, имѣть на господскихъ хоромахъ колоколъ для сигналу ходитъ на работу, и въ случаѣ разбоя сдѣлать крестьянамъ чрезъ звонъ сборъ, къ чему ихъ пробами и пріучить надлежитъ, и всѣмъ имѣть рогатины, также и часы хаша солнечныя; для вичныхъ людей имѣть шюрму, двѣ бани большихъ, мужскую и женскую, кошоры шопишь въ каждую субботу послѣ обѣда по очереди; а въ вечеру имѣть копильную. Крестьянамъ построить дворы каменные, или деревянные, а съ нихъ собирать за каждой дворъ по 1 рублю на годъ, также и жилищные дворы строить помѣщиковъ. Можно крестьянскія избы дѣлать изъ пильныхъ досокъ 5 и 6 дюймовъ, и оное прибыльнѣе какъ изъ бревенъ. Для спарыхъ и урвчыхъ имѣть 2 богадѣльни; садки, въ чемъ живую рыбу держашь; каждую осень во всѣхъ дворахъ у печей трубы чистишь, строишь вѣтряныя мельницы, риги съ печами и трубами дѣлать, на скопныхъ дворахъ вырывать колодези весьма надобно во время падежа и пожара, къ сбереженію навоза скопскаго;

скаго ; ибо отъ дальнаго прогона для водопоя теряютъ много навозу. Для больныхъ имѣть особыя помои въ простойномъ мѣстѣ.

О содержаніи магазейноцъ и цейхгаузоцъ.

Всякой помѣщикъ долженъ въ деревнѣ запасной магазейнѣ имѣть, въ кошоромъ содержать надлежитъ блоки, воряны для подъемовъ, ведры, ушаты, ворянки, фонари, шайки для доенія коровъ, сохи, серпы, косы, топоры и всѣ пожарныя инструменты ; борозы, лопаты, буравы, долоты, ножи, ситы, рѣшеты, кадки, бочки, чашы, горшки, кувшины, корыны, заступы, кирки, ломы, пельги, дровни, гвозди, скобели, ухваты, вилы, желѣзныя грабли, фуры, лопы, сковороды, рогожи, цыновки, мѣшки, вѣсы, мѣры, кошлы, рукавицы коженныя, ножницы, иглы, большія чаны, лѣстницы, земляныя шелѣжки, веревки. Омы вещи надлежитъ имѣть для того, когда въ рабочую пору потребуетъ крестьянинъ, чтобъ не ѣздилъ для покупки, и не пропуская время, въ работѣ ему сдѣлать скорѣе помочь. Хлѣба въ запасѣ имѣть на 5 лѣтъ, а фуража на 2 года въ

въ случаѣ недорода ; всякаго разнаго сухаго лѣсу , драни , лубковъ , досокъ , для случившейся надобности , краски , сала , масла , смолы , дегтя , кожи , соли , сельдей , жгѣва , клея , сѣры , порока , шорки , хомушовъ , колесъ , снеколъ , замковъ , пернуговъ , пилъ ; каждой годъ брать дичи камень на продажу , ежели городъ будетъ не далѣе 50 верстъ , гдѣ уповашельно покупать будущъ на мосты , а изъ городу зимою можно возить безъ платы въ деревню навозъ , или съ пивоваренъ дробъ и гущу , нежели порожнему вѣзашъ.

О поспѣшности пѣ работѣ и о прикащикѣ.

Всего наивяще сморѣтъ надлежитъ , дабы лѣтомъ во время работы ни малой лѣности и дальнаго покою креснынамъ производить не могло , и чтобъ они кремъ однихъ положенныхъ праздниковъ , коиъ весьма довольно , не освобождались отъ работы и не пировали ; понеже лѣтныя кресныне ни о чемъ больше не пекутся , какъ только узнать больше праздниковъ . Работу производить , начать съ вечера , ночью и до утру , а въ самое жаркое время ошнюдь не работашъ ; ибо какъ людямъ , такъ и лошадямъ оное

весьма предно, а именно, до 10 часу по полуночи производить лѣтомъ работу, а отъ 10 часу до 4 по полудни, то есть, въ самой жарѣ имѣть свободу, и всякой скотъ и птицъ на жарѣ не пускать, а держать въ хлѣвахъ, какъ о томъ прежде сего помянуто, и необходимо. Во время работы съ крестьянами старостѣ и прикащику съ великою прилежностію обращаться надлежитъ, пока хлѣбъ весь съ поля убранъ будетъ какъ помѣщиковъ, такъ и крестьянской; работу производить, раздѣля крестьянъ всѣхъ по полямъ, однихъ заставляя работать господское, раздавъ работу по шагамъ, а другихъ свою, а не давать имъ то на волю, какъ то есть въ худыхъ экономіяхъ, что не смущая за крестьянскою работою, когда они обращающаюся въ собственнѣйшей своей работѣ; понеже отъ лѣности въ великую нищету приходятъ, а послѣ произносятъ на судьбу жалобу. Когда убранъ будетъ съ поля весь хлѣбъ, то староста и прикащикъ не имѣютъ ихъ больше къ работѣ принуждать, и должны дать имъ покой нѣсколько времени, а за труды ихъ, выбравъ свободной день, и собравъ всѣхъ, напоить и накормить изъ боярскаго кон-

ша довольно. Въ зиму смотрѣть художниковъ, что кто дѣлалъ для своей продажи, и не былибъ праздны; конеша отъ праздности крестьяне не токмо въ бѣдѣ приходятъ, но и умираютъ; снѣтъ довольно, ѣдятъ много, а не имѣютъ мѣстону: доброму старостѣ и прикащику всегда того смотрѣть надлежитъ; ибо за хорошее смотрѣніе должны получить хорошую заплату, а за нерадѣніе и несмотрѣніе наказаніе. Они должны смотрѣть, чтобъ каждой крестьянинъ мужъ съ женою имѣлъ не менѣе лошадей рабочихъ 2, быковъ клadenыхъ 2, коровъ 3, овецъ 10, свиней 2, гусей старыхъ 2 пары, куръ старыхъ 10; а кто пожелаетъ имѣть больше, дозволяется, а меньше вышеписаннаго положенія ошнудь не имѣть. Крестьянинъ не долженъ продавать постороннимъ хлѣбъ, скотъ и птицъ лишникъ, не сказавъ своей деревнѣ; а когда купца вѣшь, то долженъ купить помѣщикъ повольною цѣною, развѣ помѣщикъ купить не захочетъ, тогда вольно продать постороннему; а кто безъ вѣдома продастъ, или лѣнивъ будетъ, тѣхъ сажаютъ въ тюрьму, и не давать хлѣба двой, или трой сутни. Паче всего вражды, ссоръ и дракъ между собою

бою опшюдь не имѣшь подѣ жестокиѣмъ
 наказаніемъ, а жить всѣмъ согласно и
 единодушно безъ всякой зависти, во вся-
 комъ дружелюбіи, одному другому во
 всемъ вспомошествовать, и другъ другу
 бышь покорнымъ по закону Божію; а кто
 въ шомъ виновенъ явится, или какимъ
 себя злодѣемъ окажетъ, тѣхъ шприво-
 вать денежнымъ штрафомъ, и сверхъ
 шого чинить наказаніе, не давать ни бшъ
 ни вить; прикащикъ же не долженъ
 имѣшь ни подѣ какимъ видомъ присѣвокъ,
 или пашню, кромѣ своего дохода, поло-
 женнаго стѣ помѣщика, а можетъ дер-
 жать скотъ на барскомъ корму, сколько
 ему позволено будетъ; а лучше содер-
 жать прикащика деньгами. Крестьянѣ въ
 чужую деревню въ башраки и пастухи
 не пускашь, и въ всю не принимаешь;
 вдовѣ и дѣвокѣ на выводѣ не давать
 нгдѣ жестокиѣмъ наказаніемъ; понеже
 шшѣ шго крестьяне въ нищету при-
 ходяшь, всѣ свои пожитки выдають въ
 приданые, и шѣмъ богашящя чужіи
 деревни; въ своей деревнѣ между со-
 бою кумовства не имѣшь за шѣмъ,
 чтобъ было можно жениться; крестьянѣ
 старыхъ и хворыхъ мужеска и женска по-
 лу по міру не пущаешь, а опредѣляешь ихъ
 въ

въ домовую богадѣльню, которыхъ кормишь и поить боярскимъ кошпомъ. Прикащикъ долженъ имѣть годовой ежедневной журналъ, что когда дѣлано и за чемъ когда работы не было. Дѣломъ въ ненастные дни можно дѣлать кирпичъ. На барскомъ дворѣ каждую ночь имѣть по 3 человека караульчиковъ съ рогатинами. Еслилижъ паче чаянiя случится недородъ хлѣба, или дороговизна, должай всякой прикащикъ у крестьянъ весь хлѣбъ собственной ихъ заарестовать, и продавать имъ запретишь, дабы они въ самую крайнюю нужду могли шѣмъ себя пропитать, чрезъ что можно ихъ удержатъ въ случаѣ самой крайней нужды отъ разброду. Впрочемъ и по доброму прикащику и старостѣ наблюдать должно, и ежегодно приговаряшь надлежитъ къ довольствiю и прибыли своего помѣщика, а именно: яблоки, груши, дули, сливы, вишни, смородину, малину, барбарисъ, крыжовникъ, клубнику, чернику, клюкву, бруснику, землянику, орѣховъ, рябину, черемуху, сельдерей, петрушки, пастернаку, бобовъ, картофелю, рѣпы, моркови, хрѣну, зеленого гороху, рѣдиси, тыквы, арбузовъ, дыней, капуста, огурцовъ, свеклы, луку, чесноку,

ку, разныхъ салашъ, арпишенокъ, и всякихъ травъ, мяшъ, шалфею, полыни, базилика, маріамъ, спаржи, грибовъ, груздей и рыжиковъ, сосновыя шишки, можжевеловыя ягоды, и всякое шому подобное, кошорое смощра по времени въ погребакъ свѣшїа хранить, а прочее сушишь, солишь и разными способами дѣлашь ко употребленїю хорошими; а ягоды и всякіе фрукшы водкою наливашъ, дабы ничшо произраценное, отъ Бога данное намъ въ пицу, вшунъ по нашей лѣвности пропасть не могло. Естльишъ въ чемъ пошребной надобности въ дому сошюашъ не будешъ, шо все оное можно будешъ продашь, или бѣднымъ ошдашь, а хошя и крешьянамъ своимъ весьма полезно. Не менѣежъ и шо знашь надлежашъ, какимъ образомъ изъ всякаго хлѣба и ягодъ горячее вино прибыльнѣе высиживашъ въ кубы должно, дабы изъ четверти хлѣба по крайней мѣрѣ семь ведръ добраго вина вышши могло; въ шомъ предосшорожности значущъ шъ: всякаго хлѣба зерны должны бышь сыро-молошныя обрацаемы въ солодъ, кошорой смоловъ мѣлко, и положа въ чанъ, наливъ горячею водою, спусшишь сусло въ другой чанъ, и промышь шомъ солодъ го-
ря-

рячею водою раза три, и собираешь все
 то въ одинъ чайъ, куда положишь дрож-
 жей на каждую четверть солоду по веде-
 ру, закрышь плотно, чтобъ духъ не
 выходилъ, квасишь до шѣхъ поръ, пока
 пѣна вверхъ идетъ; а какъ скоро нач-
 нешь упадать, тотчасъ надлежитъ раз-
 ливъ въ кубы двойшь. Въ томъ имѣшь
 надлежитъ великую осторожность: вино
 бываетъ невыходно отъ того, когда не
 докиснешь, или перекинешь, четверть
 часа разницы дѣлаетъ 3 ведра убытку
 въ выкодѣ вина. Узнать же сіе такимъ
 образомъ: выкошу чана внутри раздѣл
 на равныя мѣлкія части, и шѣмъ при-
 мѣшишь, какъ придетъ брата вина въ
 полную силу; при томъ смѣрѣшь, чтобъ
 рабочие люди сусла не пили и шрашы
 не было; по часту надлежитъ кубы и
 шрубы чистишь, отъ того вино будетъ
 чисто и безъ всякаго запаха, а дрожжи
 разводитъ сусломъ; сколько возмешь изъ
 бочки дрожжей, столько же положишь дол-
 жно въ дрожжи сусла, будетъ безпереводно;
 однимъ словомъ скажешь, изъ всякой ки-
 слошы заквашенное дрожжами вино быть
 можешь; еслили взяшь какія нибудь яго-
 ды и наливъ водою и положишь дрожжей,
 и какъ крѣпко закиснешь, оной мерсѣ

дво-

двоишь чрезъ кубъ и будешь вино, хмѣлю же не класть; а барду и всякую гущу улощреблять доажво рогашому ск шу и пищамъ. А на водку вино двоить изъ всякаго яроваго солоду на подобіе вейцовой. Рожь и хмѣль всякому спирту елужатъ во вредъ; и для што употреблять не надлежитъ. Браги едѣлай столько, чшобъ кубъ наполнишь безъ сешанку; пошому что когда брага ошанеися до шово времени, какъ кубъ свободнымъ будетъ, то уже оная пережиснувъ и свою силу пошеряетъ; надлежитъ одну за другою сочтя время разводить.

О с к о т н и ц ѣ .

Скошницъ надлежитъ весьма прилѣпной быль и смощрѣшь, чшобъ всякой скотъ и пищцы въ приэрвліи были, и коровъ привязывать каждую въ стойло, и обмывая шптьки теплою водою, а зимою мазать шптьки теплымъ деревяннымъ масломъ, чшобъ не мерзли и не прескались; отъ того коровы худы бывающъ и мало молока днющъ; доить же надлежитъ въ деревянныя большія шайки, или ведра, чшобъ корова не разбила; а для скопу масла имѣть кадки деревянные, и смощрѣшь, чшобъ корова всегда

на

на чистомъ мѣстѣ стояла, а навозъ изъ подъ нее вонъ вычищать; въ сушкихъ всегда доить по 3 раза, масла собирать по пуду нешопленаго, а шопленаго по 3 фунта. Ей надлежитъ умѣть хорошіе сыры дѣлать такимъ образомъ: взявъ желудокъ молодого теленка, и вычистя осолить его круто; налишь соленою сыворошкою, чтобъ закисъ и солтъ медвлю; а потомъ какъ скоро подришь корову, то въешь тотъ желудокъ и помѣнашь по молоко, положи соли, которое вдругъ сядешъ, а потомъ положить въ шринцу по молоко и завязашъ, отжашъ шуго и наложитъ въ формы и подѣгнетъ шжелой, чтобъ сыворошка вышла, и какъ сухъ будешъ, то въешь и положи въ помянутую сыворошку на 7 дней, а потомъ вынешъ изъ сыворошки, высушишь на вѣтру, чтобъ солнца не было; оныя сыры дѣлаюшъ весною въ Маіѣ; а сыворошку, которая выдетъ, разлитъ въ чаши и поставитъ на солнце, то много изъ оной вышаветъ смешанною масла, которое ложкою собрать, а оставшуюся изъ того сыворошку можно класть, когда разтворяюшъ хлѣбы; оныя будитъ бѣлаѣе и вкуснѣе, и такъ ничего пропадать наврасно не можешъ. А ежели кто

по-

пожелаетъ , чшобъ сыры были желшые , и другаго вкусу на подобіе пармазана , шо надобно въ парное молоко положишь шафрану , чшобъ гораздо пожелшво ; а послѣ заквѣшивашь и дѣлашь такимъ же образомъ , какъ выше показано , безъ всякой ошмѣны . Когда хочешь хлѣбы печь , или другое что изъ шѣша , а желаніе имѣешь , чшобъ въ пору было вынушо изъ печи , шо возьми отъ того шѣша и сдѣлай круглой шарикъ , и положи въ воду въ хрустальной спяканѣ , какъ скоро посадишь въ печь ; и какъ шѣшо поспѣвашь будешь въ печи , шо оной шарикъ поднимашься шанешь , и какъ совсѣмъ поднимешься вверху , шо и въ печи оно шѣшо поспѣло .

О дѣланіи разныхъ подоковъ.

Когда желаеть имѣть хлѣбную водку хорошую , шо надобно употребить на шо яровой хлѣбъ , на примѣръ : ячмень , овесъ , гречу , горохъ , пшеницу , просу , кромѣ ржи и хмѣлю , кошорое никогда на вино употребляемо бышь не должно . Всякой яровой хлѣбъ одинъ ошъ другаго особую имѣетъ свою силу и разной вкусъ .

Возьми изъ яроваго хлѣба высиженаго вина , перегони прежде оно срезъ
можес-

можжевельныя ягоды, какую бы ты водку дѣлать ия желалъ, полагая на каждое ведро вина по $\frac{1}{2}$ фунта ягодъ; потомъ возьми оной спиртъ, положи опята въ кубъ, чшобъ было спирту полкуба, добавь кубъ мяснымъ бульономъ по желанію говяжьимъ, или бараньимъ; когда же онаго класъ не пожелаешь, можешь дополнить молокомъ, или сыворошкой; когдажъ и те сочтешь за убытокъ, дополни винограднаго вина дрожжами, или водою; передвой, будетъ водка, которую разлей въ штофы, чшобъ было спирту $\frac{3}{4}$ фунта, а четвертою долею сиропомъ и водою, сдѣланною изъ специй. Къ двоею водки принадлежатъ разныя вещи: корица, гвоздика, зира, кардамонъ, мушкатной орѣхъ, полынь, мушкатной цвѣтъ, инбирь, жалаганъ, бадьянъ, шминъ, анисъ, миндаля, ирѣ, цитронная и померанцовая корка, ландышъ, сеадерея, ангеликъ, персикъ, кофій, сосновыя шишки, можжевельныя ягоды и муравьиное гнѣздо.

Сдѣланіи изъ разныхъ специй воды.

Возьми по желанію, на примѣръ шмину, или анису, истолки, влей горячую водою, закрой крѣпко, чшобъ духъ

В

не

не выходяѣ, пошомѣ положи въ кубѣ, налей водою, двѣй шакѣ, какѣ водку, пока въ оной водѣ вкусѣ будетѣ; и какѣ шанешѣ пахнуть погономѣ, отними скорѣе; пошомѣ сію выдвоенную воду вшорично, прибавя свѣжей шо: же специи, передвой шавимѣ же образомѣ. А ежели пожелаешѣ къ лучшему, то и въ третій разѣ передвоишѣ должно, будетѣ вода имѣть силы въ себѣ больше, такѣ чшо ешьли оной воды положишѣ чарку въ шшфѣ предписаннаго спирту, довольно будетѣ желаемого запаха; такѣ и съ прочими спеціями поступать должно. Пошомѣ въ каждой шшфѣ положи винограднаго вина, называемаго сектѣ кенарія, по 1 лощу на шшфѣ.

О дѣланіи сахарнаго сиропа по пропорціи.

Возьми сахару 3 фунта, истолки, воды шшфѣ налей, и вари столько. пока грязь снимешѣ прочѣ, вылей сиропѣ простудѣ въ шшфѣ, дай стоять мѣсяцѣ, чшбѣ достаточной илѣ отпасть мого; тогда уже оной сиропѣ совокупляи въ спиртомѣ, полагаи 4 ю часнь противѣ смирна, на шшфѣ.

О дѣланіи Французской водки.

Возьми дрожжей винограднаго вина, налей кубъ, двой; потомъ вторично оное пропусти чрезъ кубъ, будетъ Французская водка самая лучшая, называемая каньякъ.

Прочаяжъ дѣлается такимъ образомъ: всякіе гнилые фрукты и ягоды на то потребны, яблоки, груши, сливы, изюмъ, черносливъ, винныя ягоды, карийка, словомъ сказать все, чтобъ ни случилось, клади въ бочку, налей водою, положи речскихъ дрожжей; а когда оныхъ иѣтъ, простыхъ пивныхъ, двой чрезъ кубъ три раза, будетъ водка Французская. Когдажъ оную еще передвоишь одинъ разъ, и смѣшавъ съ желаемою илѣ спеціей водою, также и съ сыродомъ по пропорціи предписанной, будетъ водка вейновая.

Желающему употреблять водку здорově по обѣдѣ, нежели до обѣда, не болѣе въ сутки лѣтомъ трехъ лошковъ; а зимою водка больше дѣлаетъ холоду, нежели чаемаго меда. И для того безъ дальней нужды никому употреблять не надлежитъ; а въ случаѣ колики, испорченія желудка, рѣзу въ животѣ, въ дорогахъ по немъию другихъ лѣкарствъ водка можетъ пользу подать. А часто употребляющимъ водку, въ случаѣ

В 2

край-

крайней ихъ надобности, не стоить имъ полезна по привычкѣ желудка бываешь, а особенно сухой комплексіи людямъ пишь совѣшу подать не можно.

Щ е т ъ ,

Сколько изъ покупнаго вина водки быть должно, и по чему штофъ вообще каждаго сорту по одному изъ предписанной спеціи обходиться будетъ.

Ведро вина	-	-	-	3	рубли.
Изъ онаго спирту	быть	должно	4	штофа.	
На двоенте дровъ, или угля на ведро	5	коп.			
Воды изъ спеціи по сложности разныхъ цѣнъ съ сидкою оной на каждой					
штофъ	-	-	-	15	коп.
Сахару на штофъ	1	фунтъ	-	20	коп.
Стеклянной штофъ	-	-	-	10	коп.
Пробка	-	-	-	1	коп.
Сургучъ, пузырь, на обвязку стеклеть	1				коп.

Изъ четырехъ штофовъ съ прибавкою сыропа: а изъ спеціи воды будетъ 5 штофовъ водки, каждой цѣною по 1 рублю разныхъ сортовъ обходиться будетъ. Должно оную употреблять чрезъ годъ, вкусомъ лучше будетъ.

По.

**Полезныя выпиваютъ подки слѣдую-
щія къ сохраненію здоровья.**

Зарная, каганная, анжеликовая,
аровая, дышварная, анисовая, шминная,
персиковая, сосновая, полынная, можже-
веловая, рябиновая и муравейная; а прочія
спеціи хотя вкусомъ и пріятнѣе быва-
ютъ, однакожъ не столь полезны.

О наливныхъ пинахъ.

Возьми изюму бѣлаго Цареградскаго,
на примѣръ пудъ, истолки оной въ иго-
ти, потомъ положи въ бочку ашадловую,
налей бѣлымъ Французскимъ молодымъ
виномъ, положи въ бочку дрожжей Вен-
герскаго вина, поставь оное вино въ по-
гребъ на годъ, или лучше зарыть въ
землю такъ глубоко, чтобъ морозъ не
доспалъ, посмотришь годъ, разлей въ
бутылки, будешь Венгерское вино.

Возьми молодого Французскаго вина,
на примѣръ бутылку, такого, которое
бы было бѣло, положи въ оную бутылку
чайную ложку порошку, называемаго кре-
моръ тартари, и лотъ сахара бѣлаго
Кекарскаго, закупори крѣпко и завяжи,
а потомъ засмоли, и дай стоять годъ
въ обыкновенномъ винномъ погребѣ, бу-

дешъ *Шампанское*. Когдажъ желяешь , чшобъ скорѣе было ко употребленію . готово , положи жженыхъ квасцовъ столовую ложку .

Возьми винныхъ ягодъ фунтъ , исполки оныя въ игонш , налей аракомъ , или Французской водки штофъ , положи все въ бутылъ , закупоривъ поставишь на солнце на мѣсяцъ ; и какъ сокъ спиртомъ вышянешъ , слей и разведи бѣлымъ Французскимъ виномъ , прибавь по желанію сахару , будешъ вино крѣпкое ; и чѣмъ болѣе стоять станешъ , тѣмъ будешъ ошъ времени до времени лучше . Для дороги сіе вино весьма потребно ; потому что оно никогда испортишься не можешъ . Тожъ въ городѣ полезно слѣдующее :

- | | | | |
|------------------------|---|------------|------------|
| Возьми Венгерскаго | . | 2 | } бутылки. |
| Рейнвейну | - | 2 | |
| Шампанскаго | - | 2 | |
| Пива Английскаго | - | 2 | |
| Араку | - | 2 | |
| Меду варенаго крѣпкаго | | 4 | |
| Лимоновъ свѣжихъ | | 10. | |
| Сахару | | 5 фуншовъ. | |

Все оное смѣшай вмѣстѣ , будешъ Лименато сыропъ .

Возьми

Возьми полпива ведро, меду ведро, уксусу шпифъ, инбирю 3 лота, налгану 1 лотъ, перцу 3 лота, сыраго меду 3 фунта, все оное положи вмѣстѣ, и вари часъ, потомъ сними кошелъ съ огня, и положи въ оной 2 шшофа водки Руской, или Французской, будешь эбишень.

О ратафѣи.

Возьми свѣжихъ вишенъ, и косточки изъ нихъ исполки, налей все Французскою водкою, положи еще корицы, и дай стоять мѣсяцъ, разливай въ шшофы, положи въ каждой по полуфуншу сахару.

О пивѣ:

Возьми ячменю самаго хорошаго 2½ четверти, вывѣй оной чисто, оброси въ соледъ исподоволь, чтобъ не перегорѣлъ, и высуши ростки, обей все съ оваго лапшами, провѣй, или вывѣй чисто, смѣли мѣлко, положи въ чай, налей теплою водою, такъ чтобъ весло свободно въ чаю ходило, держи оное 12 часовъ, потомъ переложивъ въ спусшникъ, наливай уже варомъ горячею водою, возьми хмѣлю добраго 10 фунтовъ, налей оней горячею водою, держи 12 часовъ, потомъ спусти сусло.

В 4

полѣ

положи въ кошелъ и вари съ хмѣлемъ три часа, пока хмѣль весь пошумѣтъ, и мѣшай какъ можно чаще; и какъ просынешь, сдѣлай приголовокъ такимъ образомъ: ошними сусла ушатъ и просуди, чтобъ было такъ, какъ парное молоко; положи хорошихъ дрожжей $\frac{1}{4}$ шшофа, и какъ скоро закиснешь, то оной приголовокъ положи въ сусло, покрой крѣпко, и какъ станешь подниматься хмѣль вверхъ, то каждые полчаса мѣшай вѣслами, и продолжай оное до сущкѣ, потомъ хмѣль весь сними рѣшетомъ, не выжимая изъ оного дрожжей, и какъ просынешь пиво, и опадешь дрожжа внизъ, сливай въ бочки, какъ можно чище, потомъ положи на каждую оксовую бочку по 1 фунту сырова хмѣлю и шшофъ Французской водки, 3 фунта бѣлой патоки, закупори бочку и замажь глинною, поставь въ ледъ, будешь на подобіе Аглинскаго. При томъ и те знаешь надлежитъ, чтобъ кошелъ былъ мѣдной. Пива должно бытъ двѣ оксовыя бочки.

Возьми сухихъ яблокъ пудъ, нарѣжь оныя мѣлко ножемъ, положи въ кадку, залей паромъ горячей воды, чтобъ было оной 10 ведръ, и дай встоять три сущкы,

ки, пошомъ сцѣди оной морсѣ въ ко-
шеаѣ и вари часѣ, послѣ слей въ оксо-
вую бочку, куда положи Француз-
ской водни шшофѣ; на яблоки еще налей
водыжѣ горячей, и дай стоашь прои-
сушки; и какѣ послѣднюю сиау вышя-
нешѣ морса, шо оное такимѣ же обра-
зомѣ вари, и слей въ шоежѣ бочку; са-
хару распусти въ сыропѣ 10 фуншовѣ, и
подожги оной сыропѣ на огнѣ, чтобѣ
быаѣ не много красенѣ, опусти оней въ
бочку, и положи бѣлымѣ ревсковыхѣ
дрожжей, пошавѣ въ ледѣ, будешѣ вино,
называемое сидорѣ, а изѣ свѣжихѣ яб-
локѣ сокѣ варишь не надлежитѣ.

Возьми померанцовѣ сухихѣ, или сы-
рыхѣ по желанію, (и ежели сырые, шо
нарѣжь каждой на 4 части, и подсуши
на солнцѣ, или въ печи не много,) налей
Французскою водкою, чтобѣ веѣ пошо-
нули гораздо, и дай стоашь въ водкѣ 7
дней, пошомѣ по желанію разводи крас-
нымѣ, или бѣлымѣ Французскимѣ виномѣ,
будешѣ вино бишефѣ, кошорой никогда
окиевашѣ и паѣсиѣвѣшь не будешѣ, и мож-
но продолжатѣ оной такимѣ образомѣ:
вынушь одну бушылку и положишь свѣжа-
го вина на мѣсто оной, сташѣ можешѣ
малое число на долгое время.

О м е дѣ.

Возьми кадку бѣлаго меду, положи въ кошель; тою же кадкою налей воды, и будешь сколько меду, столько воды; дай кипѣть часъ, влей въ кадку изъ котла, простудя положи дрожжей, и какъ закиснетъ, влей водки Французской, или Руской $\frac{1}{4}$ той кадки, въ чемъ медъ былъ; потомъ возьми хмѣлю, мѣрою насыпашь шужь кадку, и вари въ водѣ той же мѣры: до того времени, пока хмѣль весь пошлетъ; влей въ шотъ квашенной медъ со всею воду съ хмѣлемъ, и дай еще киснуть сутки три, и какъ медъ пошеряетъ вою свою сладость, тогда возьми еще свѣжаго меду столько же, число и воды столько же, и вари, пока вода вся выкипитъ; а останется столько же меду, сколько положилъ, простудя и подсласти свой медъ, и какъ сдѣлается великой шумъ, станетъ снова киснуть, тогда сливашь въ бочку, на кошорой должны быть хороше желѣзные обручи съ двойнымъ дномъ и поставишь въ ледъ; будешь чрезъ годъ называемой *липецъ*.

О дѣланіи кислицы красныхъ и бѣлыхъ.

Красной квасъ дѣлать: возьми по желанію одну мѣру ржаного свѣжаго мѣла-
каго

каго солоду, такуюжъ мѣру яшяго солоду, перемѣшай вмѣстѣ въ чану весломъ, потомъ облей варомъ, чтобъ солодъ смокъ, дай стоять часъ, положи немного соли, мѣшай часъ весломъ для того, чтобъ сусло не промзгло, разведи горячею водою такъ, чтобъ весло свободно въ чану ходить могло; все оное переложь въ спустникъ, наливай горячею водою, дай стоять часъ, спусти сусло въ чанъ, и какъ остынетъ и будетъ теплотою какъ парное молоко, положи въ сусло хорошихъ свѣжихъ дрожжей при столовыхъ ложки, и свѣжей мяшъ, закрой чанъ крѣпко; и какъ покажется бѣлая пѣна, тогда мѣшай чаще; не давай много перекисать; сливай въ бочку, положи еще довольно нѣмецкой мяшъ, поставь въ ледъ.

Бѣлой квасъ, или называемыя кисляци двѣять такимъ образомъ: возьми по желанію мѣру яшяго свѣжаго солоду, еще такуюжъ мѣру ржаного солоду, крупичашой, пшеничной, ржаной ситной, грешневой свѣжей муки; } но одному четверику.

все оное въ чану смѣшай вмѣстѣ, облей варомъ горячей воды, разбивай комья весломъ три часа, а впрочемъ поступи

во всемъ такъ, какъ о дѣланіи краснаго квасу предписано.

О кофѣи и чаѣ.

Въ Россіи предъ недавнимъ временемъ кофей и чай никто употреблять не хотѣлъ; а нынѣ къ оному столь много привыкли, даже что и пахотные крестьяне, будучи въ разлощникахъ, вкусѣ находятъ начали. Не могу я сіе утвердить, вредно ли оно, или полезно. Но те одно только сказать могу, что многіе безо всякой осторожности чай употребляютъ такимъ образомъ: возьмутъ чай, нальютъ горячую водою, пьютъ, не разсуждая ни мало, что всѣмъ уже извѣстно, что чайной листъ собираютъ руками въ шедлое время, скалываютъ и пресушиваютъ, потомъ набиваютъ, разсыпаютъ на фунты, а наконецъ разлощники пачкаютъ пошлыми руками безо всякой осторожности и чистоты, а иногда изъ нихъ бываютъ въ некоторые одержимы разными болѣзнями. Мнѣ видѣть случилось и то, что послѣ пиши чаю у здороваго человека вдругъ заболѣло горло; лѣкаръ сіе назвалъ простудою. Правда, что бываетъ то и другое. Но еслили кто окончилъ пишь чай, токъ долженъ конечно

времъ

Прежде выла съ чаю сполоскати, и потомъ употребляти полезнѣе больнымъ, а не здоровымъ. Чай должно держать въ такомъ мѣстѣ, чгобъ другаго запаха никакого не было; потому что онъ всякой запахъ въ себя принимаетъ, и шѣиъ хорошиі поршился, и продавати оной надлежитъ въ особыхъ лавкахъ.

Равно же и кофей: прежде надлежитъ сырой полнитъ горячею водою, и до шѣиъ поръ оной мѣшъ, мѣшая ложкой, пока вода чиста будетъ, разла два, или три, выбравъ гнилыя зерна, просуши, жечь по обыкновенію, смолоти въ мѣльницѣ, а послѣ исполочи мѣлко въ иготи, несравненно прибыльнѣе будетъ, вкусъ въ ономъ гораздо лучше.

Всякой безспорно сказать можетъ, что послѣ сна по утру человекъ потребуеши пишиа, на шо способовъ довольно полезныхъ кромѣ чаю и кофею сыскати можно. На примѣръ: возьми воды отварной, просуди: (вымой прежде ротъ и зубы полоскатиемъ, которе дѣлается такимъ образомъ: возьми канфары 1 золотникъ, салистры 2, барбарисной воды стаканъ, розовой воды стаканъ, каршиновой воды стаканъ, речскаго уксуу стаканъ, лимоннаго соку стаканъ; все

все это смѣшай вмѣстѣ ; и когда кажды
 кой день рожь полоскать спанешь смѣ,
 то зубной болѣзни и цыги не будетъ ;)
 потомъ пей отварной воды сколько,
 сколько желаешь , и послѣ съѣшь кусо
 къ хлѣба съ солью ; а нѣжные люди могутъ
 рюмку рейнвейну съ бѣлымъ хлѣбомъ упо
 пребишь , и при томъ сырѣ и паштето
 масло. Конечно сказать могу., едва ли се
 не лучше чаю и кофею отъ дурнаго на
 духа и въ сырую погоду помощью сау
 жишь можешь ; и кто больше спанетъ
 употребляетъ холоднаго , нежели теплаго,
 тотъ никогда простуды знать не бу
 дешъ. Теплые покровы дѣлаютъ больше
 вреда , нежели холодные.

Всякой Экономъ до такой малости сме
 шрѣнїемъ своимъ доходить долженъ , да
 бы ничто въ его домѣ напрасно безъ
 присмотру не шло , и всякая
 вещь имѣла бы свое мѣсто. Бочки , кад
 ки имѣшь съ желѣзными обручами , чтобъ
 во время лѣтнее разсыпаться не могли ;
 а деревянные обручи больше денегъ изве
 душъ , нежели сдѣлать на одинъ разъ
 желѣзные , а при томъ и лѣту напрасная
 праща. Огарки свѣчъ восковые и саль
 ные должно собирать , также и съ под
 вѣшниковъ оцѣль , а по собранїи въ

годъ

годъ будемъ конечно довольно число такъ, что 5 частей изъ шѣкъ бездѣлокъ господинъ на расходъ свой промѣнявъ, или ошдѣлавъ изъ того вновь, имѣть можешь; а особливо съ кухни какъ сала отъ обрѣзковъ и остатковъ съ посуды обыкновенно бываетъ довольно, вывареніемъ горячею водою собирать должно; ибо хотя сіе кажется малосцію, одна кожъ пропадаещъ напрасно, а изъ того сварить можно мыло, или зимою до крайней мѣрѣ мазать колеса.

Кладовыя палаты, гдѣ хранятся деньги и вещи, дѣлать должно такъ, чтобъ огонь повредишь, а воръ украситъ не могъ, не жалѣя въ томъ капитала; на примѣръ, положь обыкновенной фундаментъ, обить оной вокругъ снаружи и внутри свалми, дабы воръ чрезъ одну ночь подъ фундаментъ подрывъ не могъ, а на шотъ фундаментъ сдѣлать изъ желѣза на подобіе птичьей клѣтки палату такъ велику, какой бышь должно, обдѣлать оную снаружи и изнутри кирпичемъ, или камнемъ, оставя окошки и двери по своему желанію; по своду покрыть плишой, или желѣзомъ безъ рѣшетокъ.

Нра-

Нравоученіе жизни доброго крестьянина и рукодѣльника.

Каждой день необходимо всякой доброй крестьянинѣ долженѣ по утру встать зимою и лѣтомѣ въ 4 часу по полуночи, обуѣся, одѣшся, умывашся, голову вычесашъ, отдашъ Богу долгѣ, принести молитву; потомѣ осмотрѣть свою скотину и птицѣ накормить, хлѣвы вычистить, коровѣ выдоить, послѣ того дѣлать разную по-времени надлежащую работу до 10 часу, а потомѣ обѣдать, а въ 12 часу пойти всякой скотѣ и птицѣ, и доить коровѣ; а сдѣлавъ то, взять роздыхѣ лѣтомѣ до 4 часу по полудни; потомѣ належащѣ умышся и ужинать, а въ пятомѣ начашъ производить съ поспѣшеніемѣ надлежащую работу до 10 часу по полудни; послѣ того должно убрать съ поля скотину и птицѣ, коровѣ выдоить; а въ ночь лѣтомѣ корму не давать; сдѣлавъ оное, отблагодаря Бога, спокойно можешъ спать. Зимомѣ производить работу такимѣ же образомѣ съ раздѣленіемѣ тѣмѣ: обѣдать въ 12 часу, ужинать въ 9 часу по полудни, по холодному времени! кромѣ 12 часу весь день производишь работу, въ субботу по полудни

лудни ишпи въ баню, гдѣ обрѣзываешь
 ногти у рукъ и у ногъ, а въ Воскресе-
 ніе, торжественные праздники, кромѣ пу-
 стыхъ крестьянскихъ, должны быть въ
 церквѣ, слушаешь Божественную литургію,
 въ бѣлыхъ рубашкахъ и во всякомъ
 опрятствѣ. Доброй хозяйкѣ долженъ
 стараться имѣть чистыя хорошія посты-
 ли изъ перья, дабы отъ скота имѣли
 различіе; въ своемъ покоѣ въ дому
 употреблять всякую гадину, которая ро-
 дится единственно отъ нечистоты, так-
 же и отъ духу всякой шой пищи, ко-
 торую мы употребляемъ; и для того
 по обѣдѣ и ужинѣ надлежитъ шощать
 хлѣбъ и прочіе съѣшныя припасы выно-
 сить вовъ въ нечистое мѣсто, а избу шощ-
 ать вынести. Всякая крестьянка дол-
 жна имѣть хлѣбныя печь, добрыя дѣлаши
 квасы, хорошія стряпашь разныхъ ку-
 шанья; въ саду хозяйка должна имѣть
 фрукшы и овощи всякіе, яблоки, груши,
 вишни, сливы, малину, смородину, ря-
 бину, черемуху, капусту, огурцы, лукъ,
 чеснокъ, хрѣнь, рѣдьку, брюкву, рѣпу,
 морковь, горохъ, бобы, пастернакъ, пе-
 трушку, грибы, всякія ягоды, карма-
 фель, и имѣть можетъ чрезъ всю зиму
 хорошо себя довольствовашь, и различитъ

себя отъ скотской пищи. Въ лѣтнее время дѣлаешь сыры молочные, пакпанное, масло; ибо способно употреблять во время работы лѣномъ, по неизбѣжно случаю варить пищу, отъ неспѣшности въ работѣ. Каждой человекѣ, который еже-часно упражняется въ работѣ, всегда здоровъ и бодръ; а которой спитъ довольно, ѣстъ много, потѣ естчасно бо-лѣани себя подвергаетъ; при томъ по вѣданию надлежитъ, лѣтомъ меньше ѣсть, а чаще пить, а зимою больше ѣсть, а меньше пить, то никакой бо-лѣзни знать не будешь; чрезъ силу ве-щей и не ѣшь, и спать не ложись; ко-гда не хочешь; каждой крестьянинъ дол-женъ имѣть у себя 2 лошади, 2 вола, 5 коровъ, 10 овецъ, 2 свиньи, гусей старыхъ 2 пары, куръ старыхъ 10; а кто будетъ имѣть болѣе, то заслу-житъ болѣе себѣ похвалы, и тѣмъ до-кажешь доброе свое хозяйство и домо-водство; долженъ имѣть посуду цѣлин-ную, блюда, шорелки, ножи, вилки, оловянные ложки, солони, стаканы, скатерти, полотенцы, шкафы, или по-ставцы, маленькое зеркало, деревян-ные стулья, песчаные шандалы, свѣчи оловяныя, желѣзные половники и ковчиги.

▲

А кто всего вышесказаннаго въ домъ сво-
енъ имѣть не будетъ, такыкъ от-
давать другому въ башки безъ за-
платы, которой будетъ за него платить
всякую подать и землю его пладить, а
его лѣнница будетъ имѣть работникомъ,
пока онъ заслужитъ карсую похвалу;
и для того всякой крестьянинъ дѣней сво-
ихъ долженъ въ присхоймѣ страхъ
содержать, ни до какой праздности не
допускать, и всегда принуждаться къ ра-
ботѣ, дабы онъ въ шомъ взялъ прины-
чку, и смотря отца своего на неусыпные
шруды, себя къ тому прѣучать могъ;
праздность человека приводитъ въ коров-
сно и разбой, отъ чего послѣ на вѣки
долженъ будешь пропасть душою и тѣ-
ломъ. А дабы каждой праздности во младо-
сти не было, во долженъ онъ отдавать
его какому нибудь художеству, или руко-
дѣлю учиться, отъ чего всегда интересъ
свой получишь можешь; а наивнѣшій
пунктъ учить грамотѣ и писать, чрезъ
что познаешь законъ и страхъ Бжій, и
тѣмъ можешь назваться истиннымъ чело-
вѣкомъ и различить себя отъ скота. Въ
случаѣ же недорода хлѣба никакой до-
брой крестьянинъ лѣнлся на барыши
хлѣбъ продавая не станешь; ибо иначе

при крайней нуждѣ не только на деньги другому, но и самому за великія ссуду доспашь будешь не можно, отъ чего принужденнымъ себя найдешь, оставя свой домъ скипаясь сврацствовать и безъ приврѣнія жизнь свою окончишь; въ такомъ случаѣ долженъ онъ безъ утайки о своемъ хлѣбѣ объявить своему прикащику, которой ссылавъ къ тому разные способы, къ продовольствію ихъ употребляшь, будешь, и тѣмъ сохранишь можетъ цѣлое ихъ жилище безъ всякаго разоренія и убытка.

Примѣчаніе.

Въ деревнѣ въ домѣ самаго лѣнника что крестьянина бывающія причины ниже-слѣдующія:

1. Съ двора навозъ мечешь.
2. Мало дровъ заготовлено.
3. Изба холодна и не конопачена.
4. Зимой лапшой и веревкѣ не подготовлено.
5. Изба и сарай отъ дождя наплашъ.
6. Колодѣ, яслей и рѣшетокъ нѣтъ для корму скота.
7. Столъ не мытъ, а изба не чиста.
8. Тараканы и сверчки въ избѣ.
9. Ножи, бороны и сошники, шуны.

10. Коса , серпъ и топоръ худы.
11. Мало рубахъ и одинъ кафтанъ.
12. Лошадямъ , скоту и птицамъ не водъ.
13. На дворѣ своего колодезя нѣтъ.
14. Въ погребу лѣду нѣтъ.
15. Лѣтомъ телѣгъ , а зимою сани нѣтъ.
16. Лошадь съ сядномъ , а сѣдла нѣтъ.
17. На полоѣ хлѣбъ хуже всѣхъ.
18. Навозъ долго не запаханъ.
19. Хлѣбъ убираешъ поздне всѣхъ.
20. Лѣтомъ кашу шипишъ , а не варишъ ничего.
21. Худые и сырые хлѣбы печешъ.
22. Ранѣ всѣхъ встѣ.
23. А долѣ всѣхъ спишъ.
24. Квасу въ домъ нѣтъ.
25. Здоровой по міру ходишъ и милосердныи проеишъ.

Всякому помѣщику должно имѣть на пашнѣ деревни въ одномъ мѣстѣ для того , чтобѣ всю экономію могъ видѣть , а прочія имѣть на оброкѣ по разсмотрѣнію своихъ дачъ и всякихъ угодовъ. Еслижъ помѣщикъ по случаю не можетъ самъ своей экономіи видѣть за оплучкою , то отдавъ всю землю и всякія угоды крестьянамъ , пользу себѣ получишъ самъ положеніемъ полезнаго , нежели заочно содержать приказника , или старосту.

Съ каждаго пѣгла, по естѣ мужъ
съ женою, получать должно:

1.) По первому зимнему пути.

Сѣна луговаго зеленого мѣнами	50 пудѣ.
Ржи, или муки чистой	- 2 четверти.
Овса, или ячменю	- 4 — —
Крупѣ, конопель, картофлю по 1 четверти.	
Масла пахляваго соленатаго ко-	
ровьяго	- 20 фунтовѣ.
Масла коноплянаго	- 1 штофѣ.
Сукна сѣраго	- 2 аршина.
Холста льнянаго	- 5 — —
Холста посконнаго	- 5 — —
Свинаго мяса	- полпуда.
Утокѣ живыхѣ	- 1 пару.

2.) По послѣднему зимнему пути.

Индѣйскихѣ курѣ живыхѣ	- 1 пару.
Рускихѣ курѣ	- 3 — —
Яицѣ	- 20 — —
Творогу	- 10 фун.
Сметаны	- 5 — —

3.) Весною полсаженн дропѣ подоя,
гдѣ можно.

4.) Июля хѣ 1 числу.

Кладенаго барана	- 1
Яицѣ	- 30

Гусей

Гусей - - - - - 1 парю.
Цыплятъ Рускихъ - - - - - 5 —

И ежели довольно земли, луговъ и лѣсовъ такъ, чшобъ не менѣе было на каждое тягло въ полѣ 3 десятины мужу съ женою, то за все вышесказанное въ состояніи заплатить будетъ каждое тягло безъ нягости въ годъ помѣщику десять рублей; а гдѣ земли менѣе, то по сему разчисленію съ тягла брать оброкъ. Дѣшомъ и осенью крестьянъ отъ работы оплачашъ не надлежитъ не токмо съ подводами, ниже пѣшихъ, что худые акonomy часто дѣлаютъ.

Конецъ желаніямъ нашимъ ненасытнымъ въ свѣтѣ и главной пунктъ денеги. Не шопъ богатъ, кто ихъ имѣетъ много и еще желаетъ, и не шопъ убогъ, кто ихъ имѣетъ мало, не скорбитъ о томъ и не жалѣетъ; а богатъ, славенъ и чещенъ шопъ, кто можетъ по пропорціи своего состоянія безъ долгу вѣкъ жить, и чещь свою нѣмъ хранишь, и бышь судьбою довольнымъ, роскоши презирашь, скупость въ домъ не пускашь. Совѣтую всякому жишелю сего свѣта осщавлять отъ годового своего дохода по крайней мѣрѣ пятую часть денегъ для печальныхъ приключеній, на

<http://larec.songkino.ru/>
<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>

примѣръ : въ случаѣ недорода хлѣба въ прокормленіи крестьянъ, въ падежѣ скота, и пожара; припомѣ сдѣлать разоренному вспомошествованіе, увѣчному подаваніе, больному на исцѣленіе, Попу и Доктору за труды, и на погребеніе бѣднаго своего шурина, дабы оставшимся шлаготль не нанесши преселеніемъ своимъ въ вѣчное жилище, и не оставитъ отъ обидимыхъ слезъ о себѣ вопіющихъ на небо. Сохраняя все шо, укрѣпитъ Богъ чадъ его, и спокойно ждешъ конца жизни.

Пропорція содержанія дому отъ 3000 рублицъ доходу въ годъ, сколько имѣтъ дворовыхъ людей и какихъ чиновъ.

Въ домѣ первой человекѣ камердинеръ 1, помощникъ его 1, поваръ 1, ученикъ его 1, кучеръ 1, форейтеръ 1, лакеевъ 2, шнопликъ и работникъ 1; женщины имѣтъ въ верьху 1, бѣлую прачку 1, работную 1; каретъ 2, лошадей 4; и того въ домѣ мужчинъ 9, женщинъ 3.

Должности пышеписанныхъ людей.

1. Камердинеръ долженъ быть во-первыхъ человекѣ презвой и доброй, благо-

Благоразумной, вѣжливой, опрятной. и
 всѣ домовыя должности знающій, дабы
 каждаго въ неисправности могъ попра-
 вить. Безъ позволенія его изъ дому ни-
 кто ни куда ошлучаться не можетъ;
 онъ имѣетъ у себя годовыя приходныя и
 расходныя книги; наблюдаетъ во всемъ
 экономію; ибо онъ долженъ собою всему
 дому всякія благоприсойности оказыва-
 вать, дабы смотря каждой на добрые
 его поступки, отъ него себѣ заимство-
 вать могъ; однимъ словомъ сказать,
 весь домъ отъ добраго его смотрѣнія
 зависитъ, и честь господину его прине-
 ситъ. Онъ не долженъ дѣлать никакихъ
 подлыхъ поступковъ, дабы чрезъ то
 имѣлъ себѣ отъ всего дому должное по-
 чтеніе. Всѣмъ уже извѣстно, что ни отъ
 чего такъ человекъ въ презрѣніе не при-
 ходитъ, какъ отъ пьянства и худыхъ
 поступковъ. Долженъ по утру каждой
 день видѣть господина своего; наблю-
 даетъ во всемъ дому всякую чистоту,
 имѣетъ реестръ и число блюдъ обыкно-
 веннаго стола, и для нечаянно прѣз-
 жихъ гостей долженъ прибавить безъ
 доклада на каждыя двѣ персоны по
 одному блюду, смотря персону, для ко-
 го что приготовить. Онъ смотритъ за

всѣми людьми. учитѣ и поправляетѣ ;
 воздерживаетѣ ошѣ всякаго подлаго
 поступка ; вкореняетѣ въ живость и
 брѣжнство и всякую въ нихѣ чистоту ,
 во всемѣ дому никакого табаку и сквер-
 ныхѣ словѣ терпѣть не долженѣ , и ошѣ
 нного отвращаетѣ ; ибо оное почитаютѣ
 за прихоть и родѣ пьянства. Камерди-
 нерѣ по утру весьма долженѣ рано
 встать , вычистить господское платье и
 обувь , чай приготовить и дожидаться у
 дверей , какѣ проснется его господинѣ.
 Долженѣ умѣть брить , кровь пускать ,
 волосы стричѣ и убирать. Онѣ для себя
 имѣетѣ особую камору въ господскихѣ
 покояхѣ ; имѣетѣ у себя на рукахѣ все
 платье , столовой приборѣ и бѣлье ; пи-
 шейной погребѣ , фарфоровую и хрусталь-
 ную посуду , столы , стулья , шандавы ,
 свѣчи , бушлыки , рюмки и чарки , ножи ,
 вилки и ложки , и весь столовой сер-
 визѣ въ чистотѣ содержитѣ. Долженѣ
 ежедневно съ дневальнымѣ лакеемѣ на-
 крывать столѣ и собирать , а послѣ обѣ-
 да варить кофе и разносить. Во время
 стола стоитѣ за стуломѣ у господина
 своего ; безоплачно бываетѣ въ господ-
 скихѣ покояхѣ. Всякое бѣлье , кромѣ по-
 шевя и женскаго платья , принимаетѣ , и

Она-

отдаешь онъ врачкѣ; долженъ имѣть для поклажъ разные хорошіе шкафы, и всегда безоплачно бываетъ въ покояхъ съ своимъ помощникомъ.

2. Поварѣ долженъ быть человекъ искусной и чистоплошной, дабы изъ его рукъ безъ-размышченія всякую пищу употреблять было можно. Онъ имѣетъ быть хорошей экономъ, изъ малаго дѣлаетъ хорошее, и тѣмъ доказываетъ свое искусство и разумъ; имѣетъ у себя одного ученика, содержитъ посуду во всякой чистотѣ. Онъ можетъ весь погребъ и годовые припасы имѣть на своихъ рукахъ во всякой чистотѣ. Хлѣбы печь бѣлые и людскіе, такожъ и кеасы дѣлать, полпива, меда варить, мяса и рыбу солить; его должность такожде коптить и провѣшивать.

3. Кучеръ и форейсеръ должны каждой день лошадей и кареты чистить, конской весь приборъ содержать въ порядкѣ; лошадей кормить чаще, только по малу, поить по три раза въ сутки; конюшню и сарай ежедневно мести; лошадей чистить всегда изъ конюшни выводя вонъ, дабы волосъ ихъ въ сѣно не попалъ.

4. Необходимо должны въ домѣ всѣ люди взяты бытъ изъ поваровъ, и каждой день бытъ убраны и напудрены, въ башмакахъ, въ обѣдѣ и ужинѣ всѣмъ бытъ у спала. Лакеишъ между собою имѣютъ очередь, дневальнымъ бытъ по суткамъ, кошорой долженъ всѣ покои вымести, соръ, пыль и паутины на печахъ и печаляхъ обмести щешкою, окончины протереть, и безъ того другой не долженъ его смѣнить, пока онъ все поправишъ; и какъ смѣняшся, должны сказать камердинеру, вѣшъ ли чего поврежденнаго, или разбитаго. Сѣрыхъ кафшановъ и нагольныхъ шубъ никому не имѣть; у каждаго должна бытъ поснелая и одѣяло, пара плашья и епанча, а зимою могутъ подъ камзолемъ носить фуфайки байковыя для шенла; при рубашки. Желательнобъ, естъян бы всѣ умѣли грамотъ, паршесъ пѣть и на музыкахъ играть. Жалованья даяшъ на каждаго человекъ не менѣе 5 рублей въ годъ, дабы оныя всѣмъ были довольны, а за шѣмъ наказывають за вину, молишвою и постомъ безъ шѣлеснаго увѣчья и кровопролитія, шѣмъ однимъ будешъ наказанъ нещадно, одна милость безъ наказания бытъ не можешъ по закону Божію.

5. Нашопникъ зимою долженъ печи шопить и ошопрѣть, чтобъ трубы были чисты; дрова пилить, воду носить. А лѣтомъ дворъ мешать и всякую работу работаешь, у рогашокъ караулъ содержишь.

6. Въ верьху женщина должна содержать спальню во всякой чистотѣ, постелею и камоды; помеша въ спальнѣ никто хромѣ ея ходишь не долженъ; она все бѣлье отдаешъ прачкѣ для мытья, и принимаешъ обратно счесомѣ, дѣлаешъ разные уборы, варишь конфеты, убираешъ женскіе волосы.

7. Бѣлая прачка должна умѣть чисто мыть, крахмалишь, бѣлишь, всякое платье шифарить и починивать, лѣтомъ на солнцѣ сушишь, а зимою мышь въ сыроронѣ, на кашкѣ кашать, всякое бѣлье шить и гладить.

8. Работница должна на людей на вѣхѣ, и на верьховую женщину рубашки шить и мыть, въ поколкѣ полы мыть же, когда господъ дома нѣтъ, и не менѣе въ недѣлю одного раза, пшницѣ въ садкахъ кормишь и поишь, всю оную работу ошправляешъ безо всякой лѣности.

9. Никакой пьяница и воръ во дворѣ шерпикѣ бышь не можешъ, и какъ мож-

но стараться его изъ числа дворовыхъ людей исключить, какъ бы онъ надобенъ ни былъ; ибо отъ него великое поврежденіе и разореніе господинъ его терпѣшь долженъ, какъ уже извѣстно, что отъ пьянства всякая бѣда произойти можетъ, пожаръ, воровство, убивство; однимъ словомъ скажешь, всему залу корень.

Краткія поваренныя записки.

Во первыхъ надлежитъ смотрѣть, чтобъ кошлы, кострюли и крышки были луженыя, и вся посуда чистая, щопы, лавки мясныя, стулья, присѣщныя доски, было вымыты.

О двоякомъ бульонѣ.

Не одинакіе бульоны для паливанія кушанья, бываетъ бѣлой и красной изъ дичины и говядины. Къ красному кладутся коренья, рѣпа, красная свекля, морковь, Нѣмецкой перецъ, гвоздика; кляганъ; въ бѣлой: Рускія куры, щелящия, баранина, петрушка, пастернакъ, сельдерей, мушкашмой цвѣтъ, имбирь.

Когда хочешь двоятъ какой бульонъ, то возьми желаемого мяса равнѣе за день, намочи въ водѣ рѣчной, дабы кровь изъ мяса

мяса вышла, пошомъ изрубя оное мѣло
ко съ косцами, положи съ кореньями въ
кошелъ вмѣстѣ подъ крышку, вари пока
весь питательной сокъ выварится: сливъ
оной можно и въ другой разъ налить
водою, и тѣ же варить, пока всѣ дробиль-
ныя частицы питательнаго соку изъ мя-
са выдуть, сними сало прочь, процѣди
бульонъ сквозь байковой мѣшокъ, опъ
чѣго вся нечистота останется въ мѣш-
кѣ; будетъ бульонъ готовъ для нали-
ванія желаемого кушанья.

О дѣланіи фаршей.

Изъ всякаго скотскаго и птичьяго
мяса дѣлаются фарши. Возьми по желанію
безъ костей, изрубя оное мясо съчи-
скою мѣло, намочи бѣлаго хлѣба въ мо-
локѣ, или въ какомъ нибудь бульонѣ, по-
ложи въ оной свѣжихъ яицъ и смѣшай
все вмѣстѣ, прибавь зелени, мушкатнаго
цвѣту, или иныхъ какихъ специевъ по
своему желанію, тогда будетъ фаршъ
готовъ.

О супахъ.

1. Раковой: возьми голубей, или
молодыхъ Рускихъ куръ, положи въ
кострюлю, у раковъ отними черепъ,
на-

начини оной шелячимъ, или куринымъ фаршемъ, шейки, ножки и каѣшни исполжи въ ягоди, положи въ особую кастрюлю; налей бульономъ бѣлымъ, и вари часъ, потомъ процѣди оное въ первую кастрюлю, и вари еще пока поспѣетъ.

2. Возьми рябчиковъ (или пѣшерки) и ветчины, искроши безъ жиру, исполки течевицы мѣлко, луку поджарь съ салачомъ въ маслѣ, положи все оное въ кастрюлю, налей говяжьимъ бульономъ, вари немного, закусавъ краснымъ уксусомъ.

3. Теплерева, болѣе же начини говяжьимъ фаршемъ, съ лукомъ обжарь въ печи на сковородѣ, положи въ кастрюлю миндаля сладкаго, фисташей, чернаго лимоннаго соку рюмку, налей краснымъ бульономъ, и вари.

4. Двѣ утки, шампинионовъ, Нѣмецкаго луку поджарь въ галласкомъ маслѣ, положи въ кастрюлю, налей бѣлымъ бульономъ, прибавь немного бѣлаго лимоннаго соку и мушкетнаго орѣшку, вари.

5. Съ каплуна отними кожу; налей яницами, положи въ кастрюлю, разведи бѣлымъ бульономъ, прибавь стакаю слижокъ молодыхъ, вари; а потомъ подсуши хлѣба Французскаго ломьями и положи въ супъ, когда несши на столъ.

6 Цыплята, цвѣшной капусты, лукъ, поджарь въ Голландскомъ маслѣ свѣжіе лимоны, налей бѣлымъ куринымъ бульономъ, вари; а послѣ поджари супъ личными желтками.

7. Утку, рѣпы, зеленой петрушки и куриновѣ фаршу положи въ кастрюлю, налей бѣлымъ бульономъ, вари.

8. Баранины молодой, сельдерей положи въ кастрюлю, налей бѣлымъ бульономъ, вари, посыпь мушкатнымъ цвѣшомъ.

9. Почки говяжьи, пасшернаву, налей бульономъ и вари.

10. Двѣ курицы начини шертымъ Французскимъ хлѣбомъ и съ яицами, положи въ кастрюлю, прибавь шемьяну и стаканъ молочныхъ сливокъ, налей бѣлымъ бульономъ, вари, а послѣ положи зеленой петрушки, поджари желтками личными немного мушкатнаго цвѣшу.

11. Грудину шелячью, или баранью изрубя поджарь въ Голландскомъ маслѣ, Турецкіе бобы положи въ кастрюлю, налей бѣлымъ бульономъ куринымъ, вари, подсуши бѣлаго хлѣба, поджари желтками личными.

12. Цыплятъ начини петрушкою зеленою съ колачемъ шертымъ, смѣшай сырыхъ яйца, положи въ кастрюлю, налей

Д

бѣ-

бѣлымъ бульономъ куринымъ и вари, а послѣ положи свѣжей лимонъ изрѣзавъ и выбравъ сѣмяна воиъ.

13. Куропатокъ, шпинату, сладкаго мяса, немного смешаны, положи въ ковшрюлю, налей бѣлымъ бульономъ, вари, заквасъ послѣ свѣжимъ лимоннымъ сокомъ.

14. Голубей положи въ ковшрюлю, налей бѣлымъ бульономъ, вари; прибавъ перловыхъ крупъ, мушкатнаго цвѣшу, осыпъ сверху шершымъ сыромъ пармазаномъ.

15. Говядины большую часть положи въ котелъ, налей краснымъ бульономъ, вещины накроши безъ жиру, Нѣмецкаго луку и перцу, вари; пошомъ вынь говядину въ особливую ковшрюлю и положи анчофишу, Голландскаго масла, лавроваго листу, сваря въ ономъ положи на блюдо, осыпъ Голландскимъ сыромъ, а въ суппѣ подсуши хлѣба.

16. Пошроха гусиные, ушныи, куриные Индѣйскіе, или Рускіе, шожъ и отб дичя, лукъ, пастернакъ и другія коренья положи въ ковшрюлю, налей водою, вари; а послѣ изъ фарша побросай въ самой варѣ сдѣланныхъ кашышковъ съ перцомъ.

17. Курицу, пшена сорочинскаго, перушки, селдерей, налей водою, въ кошрюлѣ сvari, послѣ положи лимонѣ свѣжей, или лимоннаго соку, Нѣмецкаго перцу.

18. Полпива 1 штофѣ положи въ кошрюлю, молока полштофа, 10 яицѣ сырыхѣ разбей ложкою, смѣшай гораздо оное все вмѣстѣ, вари, поджарь въ чухонскомѣ маслѣ сухарей бѣлыхѣ, положи въ суппѣ.

19. Курицу положи въ кошрюлю, налей водою, вари, и какѣ поспѣетѣ, тогда можешь по желанію своему прибавишь въ оной суппѣ крупѣ яшныхѣ.

20. Щи: возьми капусты, или пристоной травы салашной, говядины, ветчинны, горсть овсяной муки, луку, налей бѣлымѣ бульономѣ, вари; послѣ подожги немного муки въ чухонскомѣ маслѣ, опусти во щи, подшями яицами.

Всѣ суппы и соусы варить должно наливая бульономѣ, шолько сморѣшь, чтобѣ на оныхѣ сала сверьху не было, а снимать прочѣ ложкою, или грецкою губкою.

О соусахѣ.

1. Перепелки съ мигдалемѣ и съ фисташами, черной лимонной сокѣ, наливающа краснымѣ бульономѣ.

2. Дикія ушки съ мозгомъ изъ ко-
стей говяжьихъ обжариваются въ Голланд-
скомъ маслѣ съ лукомъ, съ каперсами,
съ краснымъ бульономъ, свержъ осып-
плотся зеленью и сухимъ калачемъ.

3. Голова шелячья съ картофелемъ,
стаканъ молодыхъ сливокъ, съ бѣлымъ
бульономъ и свѣжимъ лимономъ подша-
гивается одними яичными желтками.

4. Четверть шеляшины съ чинены-
ми раками и фаршемъ, съ чернымъ ли-
моннымъ сокомъ, шеляшина нашпигуеть-
ся вешчиною съ краснымъ бульономъ,
ошыплется мушкатнымъ орѣшкомъ.

5. Заяцъ съ Нѣмецкою рѣпою, съ
куриными желтками, поджечь сахару,
стаканъ краснаго вина, налишь краснымъ
бульономъ.

6. Рябцы съ мигдалемъ крошенымъ,
рюмка бѣлаго ренскаго вина, обжарить
домшями калача въ Нѣмецкомъ маслѣ,
2 волошняка сахару, налишь бѣлымъ
бульономъ.

7. Теперевъ большой и двѣ куропаш-
ки начиняются сладкимъ мясомъ, или моз-
гами, обжариваются въ Нѣмецкомъ ма-
слѣ, и съ грушами, или черносливомъ,
съ краснымъ бульономъ.

8. Кулики съ рѣпою поджариваются въ Нѣмецкомъ маслѣ, стаканъ бѣлаго вина, молодыхъ сливокъ, корицы, съ бѣлымъ бульономъ.

9. Баранина молодая съ грибами, съ брюквою крошевою, черной сокъ лимонной, баранина обжарится въ маслѣ, съ краснымъ бульономъ.

10. Карбонашъ телячей, или бараней: возьми ребра, опусти мясо съ кости, избей ложемъ, поджарь посыпавъ калачемъ шершымъ, помазавъ прежде мясо яйцомъ, напарь изрубя щавелью въ Нѣмецкомъ маслѣ, или въ бѣломъ бульонѣ, обложи ребра, сверхъ убери вареными яйцами.

11. Языкъ говяжій свѣжій съ чернымъ лимоннымъ сокомъ, съ каперсами, или оливками, съ лукомъ, ложка красного уксусу и рюмка красного вина, съ краснымъ бульономъ.

12. Каплумъ, восьми яблокъ и свари въ красномъ винѣ, иадей бѣлымъ бульономъ.

13. Ушка, сними съ нее кожу, кости выбери, начини фаршемъ и зашей, положи каперсовъ и оливокъ, съ краснымъ бульономъ, осыпь сверхъ шершымъ калачемъ и зеленью.

14. Сладкое мясо, налей бѣлымъ бульономъ и вари; а какъ поспѣетъ, положи стакавъ свѣжей сметаны.

15. Яблоки и груши варятся въ бѣломъ, или красномъ рейскомъ винѣ, и съ корицею и съ гвоздикомъ и съ сахаромъ, а въ соусъ подбить яичныхъ желтковъ.

16. Баранью, или шелячью печенку нашпигуй вешчиною, обжарь въ маслѣ, вари въ красномъ бульонѣ съ шпинатомъ.

17. Гусь обжарится съ бѣлыми грибами, или съ груздями и рыжиками съ лукомъ, налей изъ дичи бульономъ.

18. Кулики, налей бѣлаго бульону, разопрѣ вареныхъ лицъ куриныхъ желтки, и прибавь, всыпи желасшь, шафрану.

19. Говядины часъ налей краснымъ бульономъ, положи лавроваго листу, Нѣмецкаго перцу, гвоздики, вари, пока бульонъ весь выкипитъ, и останешся малое число соусу, тогда вынь вонъ на горячее блюдо, и соусомъ облей сквозь сито, прибавя чернаго лимоннаго соку, осыпь мушкатынымъ орѣшкомъ.

20. Говядина рѣжешся ломтями, избытка пожемъ, обварена, наливай краснымъ

снимѣ бульономѣ , положи луку и перцу , ложку чистой пашоки.

21. Телятина съ сморчками , или Французскими грибами , черной лимонной сокѣ въ красномѣ бульонѣ.

22. Почка говяжья изрублены мелко съ огурцами солеными , обжаренными въ масле съ краснымѣ бульономѣ , съ лукомѣ.

23. Баранина съ капустой сафой , белой лимонной сокѣ , смешана , или сливки съ белымѣ бульономѣ.

24. Цвѣтная капуста съ пармезаномѣ сыромѣ , соусѣ дѣлается изъ ражоваго масла.

25. Сосиски и колбасы съ капустой , обжариваются въ Голландскомѣ масле съ краснымѣ бульономѣ.

26. Утка съ капустой и съ голубями , начиненными шеперевиннымѣ фаршемѣ съ белымѣ бульономѣ и съ лимоннымѣ сокомѣ.

27. Цыплята съ зеленымѣ сахарнымѣ горохомѣ , въ Англискомѣ масле , лимонной сокѣ и сливки.

28. Ноги шелячи , или бараньи съ белымѣ бульономѣ , съ разными кореньями и съ мовгомѣ говяжьимѣ.

29. Языкъ говяжій съ лавровымъ листомъ, съ перцемъ, поджечь сахару, съ краснымъ бульономъ.

30. Рябчики, или маленькія ппички жареныя съ яичными желтками, съ рѣдкимъ сокомъ, рюмка реискаго краснаго, съ краснымъ бульономъ.

31. Цыпляща съ бѣлымъ бульономъ, реискаго уксусу рюмка, четверть фунта сахару, поджигиваешся двенадцатью желтками яичными.

32. Телятина шпигуется ветчиной, со шпинатомъ, съ Голландскимъ масломъ, стаканъ реискаго бѣлаго, стаканъ сливокъ мелонныхъ, 3 золотника сахару, съ бѣлымъ бульономъ.

33. Телячьи ноги, краснаго лимоннаго соку, поджигиваешся мука въ Голландскомъ масле, золотникъ сахару, лимонъ свѣжій крошеной, съ краснымъ бульономъ.

34. Цыплящы съ петрушкою зеленою, маіоранъ, рюмка реискаго, золотникъ сахару, мускатной орѣшекъ молотой, съ бѣлымъ бульономъ.

35. Курица съ разными мореньями и колбасами, съ бѣлымъ бульономъ, папоки ложка, рюмпа краснаго уксусу.

36. Ушка жарится въ Голландскомъ масле, шедяшина рѣжешся ломцами,

об-

обжаривается въ маслѣ , финики , рюмка
краснаго , съ краснымъ бульономъ , и
осыпается мушкатнымъ цвѣпомъ .

37. Куры жарятся въ Голландскомъ
маслѣ , снимающѣ съ костей , чинятся
куринымъ же фаршемъ съ толченымъ
мигдалемъ , наливающа бѣлымъ буль-
ономъ .

38. Телятина рѣжется , говяжій со-
леной языкъ ломлями , шафранъ , муш-
катной орѣхъ , съ бѣлымъ бульономъ .

39. Индѣйская курица съ пасперна-
комъ , съ рѣпою , винными ягодами , съ
бѣлымъ бульономъ , осыпается мушкат-
нымъ орѣшкомъ .

40. Рябчики съ яблоками , чинеными
съ сливами , эслошникъ Голландскаго ма-
сла , мушкатнаго цвѣшу , ложка лимон-
наго чернаго соку , съ краснымъ буль-
ономъ .

41. Телятина съ маіораномъ , рюмка
ренскаго уксусу , Голландскаго масла , съ
бѣлымъ бульономъ .

42. Кулички съ яблоками , съ ка-
ринкою , съ краснымъ бульономъ , элош-
никъ сахару , осыпь мушкатнымъ орѣш-
комъ .

43. Рябчики жареные, пшено сарачинское, коринка, сахаръ, наливается бѣлымъ бульономъ.

44. Цыплята съ яичными желтками, сахаръ, сливки сливочки, Турецкіе бобы варятся въ Нѣмецкомъ маслѣ.

45. Сладкое мясо, или бѣлой фаршъ шелячей обжаривается сливками.

46. Заяцъ съ говяжьими почками шпигованъ ветчиною, или саломъ съ черносливомъ, съ краснымъ бульономъ, рюмка чернаго лимоннаго соку.

47. Капустя Нѣмецкая съ 30 желтками яичными, съ сливками молодыми и сахаромъ, рюмка бѣлаго реискаго, готовится въ Нѣмецкомъ маслѣ, осыпается мушкатнымъ орѣшкомъ.

48. Капушъ съ двумя цыплятами, обжареной куриной фаршъ въ Голландскомъ маслѣ, съ бѣлымъ бульономъ.

49. Ушка, чиненая яблоками съ грушами свѣжими, лимоннаго бѣлаго соку, съ бѣлымъ бульономъ.

50. Капустя сафой съ бараньею печенкою и съ грудинкой поджаривается десятью желтками, 5 ложекъ смешаны.

51. Телятина, или баранина, ребра, мясо быстрое обжаривается въ смешанѣ, сверху

сверху осыпается шершымъ калачомъ ,
Турецкіе бобы варятся въ бѣломъ бульонѣ.

52. Цыплята жарятся въ смешанѣ
съ свѣжими лимонами , осыпаются зе-
ленью.

53. Легкое телячье , или баранье ,
наливая оное яицами съ молокомъ , дѣ-
лается въ красномъ бульонѣ.

54. Вымя жарится и обливается кра-
снымъ соусомъ , а иногда рѣжется фигу-
рами.

55. Мозги обжариваются на сковоро-
дѣ , и обливаются смешанною , съ бѣлымъ
бульономъ и свѣжимъ лимономъ.

О холодномъ кушаньѣ.

1. Индѣйская курица и двѣ Русскихъ,
шпигованная вешчиною , обливается бѣ-
лымъ , или желтымъ желеемъ.

2. Гусь , шпигованный вешчиной , окла-
дывается рулетомъ , лавровымъ листомъ ,
поросячей фаршъ съ яицами вареными ,
да сверху языкъ говяжей соленою рѣзан-
ной гребешками.

3. Тешеревъ большой шпигуется веш-
чиною , окладывается конченымъ язы-
комъ и краснымъ желеемъ.

4. Ряпчики шпигуются ветчиной, окладываются рулетом, осыпаются шемьномъ и зеленцой.

5. Снимается съ свинаго мяса кожа, и шо мясо рубишся мѣлко, а начинишся та кожа шѣмъ же мясомъ съ яицами, и завяжешся въ салфешку и варишся въ молокѣ, посаѣ обкладывается лимоннымъ листомъ.

6. Рускія куры шпигуются ветчиною, обложутся свѣжимъ языкомъ говяжьимъ съ бѣлымъ желѣемъ.

7. Рулетъ студеной, снимается съ поросенка кожа и чинишся шѣмъ же мясомъ съ яицами и петрушкой, копченой языкъ и ветчина, мушкатной цвѣшъ, сверхъ осыпается зеленью.

8. Рулетъ со пшеномъ и посшилой, съ мигдалемъ, съ мушкатнымъ цвѣшомъ, окладывается бѣлымъ желеемъ.

9. Аледопъ въ формахъ трехгранныхъ мѣдныхъ, кладешся въ него поширохъ гусиной, а сверхъ ихъ наливается аледопомъ, засшуживается на лѣду, положишся на блюдо, обложишся языкомъ копченымъ, посыплешся мушкатнымъ орѣшкомъ.

10. Жильцы дѣлаются изъ поросятъ, рубишся мѣлко съ лимонами и черносамомъ, подѣ исподъ кладешся въ нихъ морковь

морковь сырая, наливается сверху аледомомъ, заспуживается на льду, положится на блюдо и на салфетку, вокругъ окладывается лавровымъ листомъ.

11. Тешеревъ шпигованной окладывается вокругъ языкомъ, сверху аледомомъ.

12. Раки чиненые куринымъ мясомъ съ лимономъ обливаются масломъ Голландскимъ съ петрушкою.

13. Голуби съ копченымъ языкомъ говяжьимъ и съ вешчиною обливаются лимоннымъ сокомъ съ ренскимъ, осылаются сахаромъ и мушкатнымъ цвѣшомъ.

14. Дыня съ мясомъ, запекается въ ней попрохъ со пшеномъ, ставится въ печь въ формѣ, посылается на салфеткѣ въ блюдо.

15. Бланманже: возьми оленьева рогу, свари оной въ водѣ, процѣдя застуди; положи въ кастрюлю молока, толченаго сладкаго миндаля, заспуженой роги, корицы, взвари оное и процѣди сквозь сито въ форму, а послѣ какъ засшынешъ, выложи на блюдо.

16. Голова свиная окладывается руляшомъ, копченымъ языкомъ, положится на салфетку и долошится сверху, обложится лавровымъ листомъ, а въ ротѣ

рошѣ положится лимонѣ, съ боковѣ поросячей фаршѣ.

17. Аледопѣ изѣ свиного мяса изрубится съ лицами сырыми мѣлко и варится въ молоко сквозь салфетку, окладывается желемѣ бѣлымѣ, или краснымѣ.

18. Пашкетѣ изѣ бѣлаго говяжьего мяса, фигурую на подобіе шляпы, или сердца безѣ крышки, а вмѣсто оной сверху окладывается бѣлымѣ и краснымѣ желемѣ, а внизу копченымѣ рѣзаннымѣ языкомѣ.

О жаркомѣ мясѣ.

Хотя и всякъ знаетѣ, какѣ мясо жарить, однакожѣ я захошѣлъ уяснить: всякое мясо, живность и дичѣ надлежитѣ прежде за суши намочить въ прѣсномѣ молоко, или въ водѣ, дабы кровь вся вышла, а мясо отѣ того болѣе и вкуснѣе будетѣ, шпигуется свинымѣ саломѣ по пристойности, жарится на вершелѣ, обмазывается дичѣ чернымѣ лимоннымѣ сокомѣ. Кѣ жаркому даюшѣ разной салатѣ, сельдереи, качанной кресѣ, спаржа, цикорія, лашукѣ, каперсы, оливки, огурцы разные въ реяскомѣ уксусѣ и прочее, свекла, капуста, гороховыя стручья

ешручи въ реискомъ укусуѣ , соленые грибы и рыжики , крыжовникъ , барбарисъ , анчофиши , салакуша , осетриная черная зернистая икра , соленыя сливы и лимоны , Голландскія сельди , вымоченныя въ прѣсномъ молокѣ , разные сыры .

О хлѣбномъ .

1. Французскія маленькя булочки : шѣсто мѣсишся на 4 яицахъ , полфунта Нѣмецкаго масла , молока 2 ложки , хорошихъ дрожжей 1 ложка , чиняшся яицами , или яблоками , пекушся на желѣзныхъ листахъ .

2. Пашкетъ на бумагѣ , шѣсто мѣсишся на Нѣмецкомъ маслѣ фунтѣ , 3 яица , чиняшся желшыми Польскими крупами , разваривающся они въ молокѣ , въ пашкетѣ положишся сливокѣ еще сшаканѣ .

3. Сахарныя конфекшы дѣлающся изъ однихъ желшковъ , положишся въ нихъ полфунта сахару , сшаканѣ сливокѣ , пекушся въ мѣдныхъ формахъ .

4. Макаронъ изъ одного миндаля , кошорой толчешся мѣлко съ яичными бѣлками сбишыми и съ сахаромъ , смѣшай вмѣстѣ въ ложки , клади на мазаную масломъ бумагу , запекай въ печи въ маломъ жару .

5.

5. Маленькіе конфекты изю пшена сорочинскаго, толчется мѣлко, разводится сливками, положится 10 яицъ, 4 фунта сахару, выливаются въ формахъ, посыпается сахаромъ.

6. Сорочинское пшено толчено мѣлко и разваривается въ красномъ винѣ реискомъ съ сахаромъ и варится, пока сядетъ, выкладывается въ образчатые формы, вынимаются на блюдо и посыпается сахаромъ.

7. Пирогъ Французской дѣлается изъ Французскихъ сухарей, или изъ бѣлаго пшеничнаго хлѣба, разваривается въ молокѣ, кладется полфунта изюму, 10 яицъ, 3 золотника сахару, выкладываются на блюдо, а по краямъ окладываются слоенымъ шѣстомъ, и рѣжется фигурами, а крышка дѣлается на особомъ блюдѣ мѣлкою рѣзкою.

8. Яишница Французская изъ однихъ желтковъ съ сахаромъ, финиками, ставится въ печь вольную, сверхъ посыпается сахаромъ.

9. Сахарныя маленькія чашечки; шѣсто дѣлается: полфунта сахару 2 яйца, рюмка реискаго бѣлаго. Начинка въ нихъ кладется финики, барбарисъ, запекается въ

въ вольномъ духу, сверхъ посыпается сахаромъ.

10. Торшъ мигдальной съ сахаромъ: кладется въ него 30 желшковъ яичныхъ, сахару фунтъ шолченато и протьяннаго мѣлко, разширается въ каменной чашѣ съ яицами, еще разбить надлежитъ отъ 12 яицъ бѣлки, и тѣ бѣлки вмѣсто смѣшавъ, выливъ на блюдо, потчасъ задечь и посыпавъ сахаромъ.

11. Торшъ изъ яичныхъ бѣлковъ: кладется въ него красной ягодникъ какой нибудь, посыпается корицею.

12. Пирогъ кулимъ изъ пшена сорочинскаго съ коришкою: по фунта сахару, сливокъ молочныхъ, 12 яицъ, посыпается сахаромъ.

13. Пирогъ кислой съ коришкою: 12 яицъ, молока, въ мѣдной формѣ, форма обмазывается Голландскимъ масломъ.

14. Конфекты съ смоквою: тѣсто мѣсится на однихъ бѣлкахъ съ сахаромъ, выкладываяющя въ формы, осыпаяющя корицею съ сахаромъ.

15. Пирогъ съ цыплятами, съ куринымъ фаршемъ изъ слоенаго тѣста.

16. Конфекты сахарные дѣлаются изъ бѣлковъ, а бѣлки сбиваются въничкомъ, сахару фунтъ, желшковъ 12, кадивающя

въ формы, а формы подмазываются Голландскимъ масломъ, и какъ вывухся изъ печи, накладываютъ сверхъ конфекшами.

17. Кремъ дѣлается съ сахаромъ, съ желтками, молока, крупичашой муки 3 ложки, двѣ рюмки реискаго, и вари, пока сядетъ, выкладывай въ формы, а кругомъ окладываются сахарными конфекшами.

18. Кремъ изъ яичныхъ бѣлковъ, 3 ложки муки, шолченой изъ сорочинскаго пшена, 10 золошниковъ сахару, рюмка реискаго, изюму полфунта, вари съ молокомъ, покуда сядетъ, выкладывай въ жестяныя формы, окладываются варенымъ ягодникомъ.

19. Яблоки чиненныя запекаются въ Французскомъ шѣстѣ, осыпаются сверхъ сахаромъ; яблоки чинятся сахарными вареными конфекшами.

20. Сахарные пирожки: шѣсто мѣситъ ся на Голландскомъ маслѣ, 2 яйца, 5 золошниковъ сахару, 2 золошника корицы.

21. Пирожки здобные въ Нѣмецкомъ маслѣ: кладется 5 яицъ, чинятся вареными конфекшами.

22. Яблоки, чиненныя ягодами въ сахарномъ шѣстѣ: шѣсто дѣлается, сахаръ съ одними яйцами и мигдалемъ.

23. Яичница Нѣмецкая въ жестяной формѣ, молоко, яицы, сахаръ, корица.

24. Каракантъ изъ одного сахару, рейскаго рюмка, сахару фунтъ, поставитъ на огонь и варитъ, пока красно стаетъ, и выливать фигурами.

25. Узлы сахарные : тѣсто на однихъ яичныхъ желткахъ двашцаши, фунтъ сахару, спускается въ Нѣмецкое масло.

26. Вафли прѣсныя съ сахаромъ : растворъ дѣлается на желткахъ, на сливкахъ молочныхъ, полфунта сахару.

27. Сахару полфунта, муки тожъ, 12 желтковъ яичныхъ, выпускай на формы на бумагу, сажай въ вольную печь, сверхъ посыпашъ сахаромъ.

28. Пашкетъ съ рябчиками, или цыплятами съ бѣлымъ фаршемъ, съ лимономъ свѣжимъ, съ каперсами, оливками, петрушкою и селдереѣмъ.

29. Желей дѣлается такимъ образомъ : возьми на примѣръ 3 фунта оленьяго рогу, налей рѣчною водою, вари 6 часовъ, процѣди сквозь сито, застуди, и пошомъ возьми три бутылки бѣлаго вина, фунтъ сахару, 10 бѣлковъ яичныхъ, 2 золотника корицы, обрѣжь съ прехъ лимоновъ цедру, положи все оное вмѣстѣ, вари, какъ вскипитъ раза два или три,

процѣди сквозь байковой мѣшекъ въ формы, заспуди на льду, потомъ вынь на блюдо.

30. Красной желей дѣлается такимъ же образомъ, прибавливается только нѣсколько красного вина.

31. Французской пашкетъ: взять муки, смотря по блюду, замѣсить круто на кипятокъ, положить не много масла; начинка въ него куриной фаршъ, рѣзаной гусь, 4 пары куропатокъ пластаныхъ, вещьца крупными кусками, 4 пары петеревей изпластианныхъ, 6 свѣжихъ лимоновъ, банка каперсовъ и оливковъ, сельдерею, три ложки черного лимоннаго соку, 3 золотника леденцу сахару, налей краснымъ изъ дичи бульономъ, свари все оное въ кастрюлѣ, и какъ поспѣетъ, заспуди и положи въ пирогъ, а сверхъ обложи желеемъ и покрой крышкою, корку на блюдо сдѣлай вышиною въ четверть аршина, чтобъ вся оная начинка умѣстилась могла.

О рыбныхъ бульонахъ.

Теперь приступаю я уведомить о рыбномъ пригововленіи, которое начало свое тоже имѣетъ, какъ и мясное отъ бульона и фарша. Возьми какойнибудь

сѣбѣ.

свѣжей рыбы, или сухихъ сняшковъ, вынувъ желчь, изруби мѣлко съ костями, а сняшки разотри скалкою, налей водою въ ковшѣ. Еслии желаетъ дѣлать бѣлой, положи спеціи и коренья, бѣлой инбирь, корицу, простой перецъ, петрушку, пастернакъ, селдерею; въ красной бульонѣхъ рыбѣ спеціи и коренья гвоздика, мушкатъ и цвѣтъ мушкатной, калганъ, Нѣмецкой перецъ, свекла, морковь, рѣпа, черной лимонной сокъ, красное вино, свари, и послѣ положи довольно соли и еще дай кипѣть, оное такъ какъ и мясной бульонѣ процѣди сквозь байковой мѣшокъ, наливай желаемое кушанье.

О рыбныхъ суппахъ.

1. Стерлядь начини шѣмъ же стерляжымъ шѣломъ, положи миндалю, Французскаго луку, подсуши бѣлаго хлѣба, положи въ суппѣ, налей рыбнымъ бульономъ.

2. Судакъ шнигуюшя шюжею, осетриною свѣжею, кладется фаршъ кашышками, жарится въ орѣховомъ маслѣ, осыпаячи мушкатнымъ орѣшкомъ, наливается бульономъ.

3. Щуки малелькія съ селдереемъ шияшя шѣмъ же шѣломъ, обжаривая въ

орѣховомъ маслѣ , наливается бульономъ съ свѣжимъ лимономъ.

4. Караси съ рѣпюю чинятся тѣмъ же тѣломъ , или судачьимъ , обжариваются въ мигдальномъ маслѣ съ лимоннымъ сокомъ съ бульономъ.

5. Лососина свѣжая съ пасернакомъ , съ Рускимъ и Нѣмецкимъ перцомъ , бѣлая рыба поджаривается ломтями , наливается бульономъ окуневымъ.

6. Осетрина дѣлается фаршемъ съ Французскимъ лукомъ , съ раками , а раки чинятся фаршемъ.

7. Окунь съ своею икрою обжаривается въ орѣховомъ маслѣ съ каперсами и оливками , наливается своимъ бульономъ.

8. Бѣлая рыба съ малыми окунями поджаривается въ орѣховомъ маслѣ съ бѣлымъ бульономъ , съ Французскимъ хлѣбомъ.

9. Бѣлушина съ мигдалемъ и съ фаршемъ окуневымъ , съ бѣлымъ бульономъ , закусывается бѣлымъ лимоннымъ сокомъ.

10. Язи со пшеномъ сорочинскимъ , съ свѣжимъ лимономъ , съ мячки вынимаются вонъ , нѣсколько оливокъ , съ бѣлымъ бульономъ.

11. Щука , шпигованная провѣсною рыбою , съ мигдальнымъ молокомъ , фяшши ,

лшаши, съ свѣжимъ лимономъ, съ бѣлымъ бульономъ.

12. Больше караси, стаканъ краснаго вина, клюковой посылы 6 золотниковъ, съ краснымъ бульономъ.

13. Съ тѣльнымъ, съ пискарями, лукъ, гвоздика, съ бѣлымъ бульономъ.

14. Раки съ сомониною чиненою обжариваются въ орѣховомъ маслѣ, прибавляется не много масла съ краснымъ бульономъ.

15. Карпъ съ поджаренными кашышками обжаривается въ орѣховомъ маслѣ, заливается изъ ершей бульономъ съ бѣлымъ лимоннымъ сокомъ.

16. Сперяди съ сморчками, черной лимонной сокъ, финики, рюмка краснаго ренскаго, мушкатной цвѣшъ, заливается краснымъ бульономъ.

17. Лещъ чинишя шѣмъ же шѣломъ, петрушка, миндаля, обжариваются въ миндальномъ маслѣ, лимонной бѣлой сокъ, мушкатной орѣшекъ съ бѣлымъ бульономъ.

18. Судакъ съ цвѣшиною капустою, двѣ рюмки чернаго лимоннаго соку, черносливу съ краснымъ бульономъ.

19. Раки, чиненые осетриною съ сел-деремь, фаршъ обжаренъ, бѣлаго лимоннаго соку съ бѣлымъ бульономъ.

20. Изъ икры всякой соленой и прѣсной, дѣлаются калы съ огурцами, съ лукомъ, а наливаются бульономъ.

О соусахъ.

1. Осетрина съ капустою сафромъ обжаривается въ орѣховомъ маслѣ, съ бѣлымъ лимоннымъ сокомъ и бѣлымъ бульономъ.

2. Стерлядь, фисташи, Французской лукъ, маюранъ, рюмка краснаго лимоннаго соку, съ бѣлымъ бульономъ.

3. Стерлядь въ одномъ огурешномъ росолѣ.

4. Лососина съ свѣжимъ лимономъ, съ чиненымъ лукомъ шѣмъ же шѣломъ, поджаривается въ орѣховомъ маслѣ съ бѣлымъ бульономъ.

5. Судакъ въ орѣховомъ маслѣ съ па-стернакомъ и съ зеленью, съ бѣлымъ бульономъ.

6. Бѣлая рыба жарится въ орѣховомъ маслѣ съ миндалемъ, съ бѣлымъ бульономъ.

7. Щука чиненая, снимается съ нею кожа долой, начинивается шѣмъ же шѣ-

ломъ

ломъ съ коринкою , обвара рѣжется лом-
щами , сверхъ нальется краснымъ буль-
ономъ.

8. Лещи , или сиги , съ морковью , съ
бѣлымъ бульономъ , съ перцомъ.

9. Тѣльное обжаривается въ орѣ-
ховомъ маслѣ , наливается бѣлымъ буль-
ономъ съ шафраномъ.

10. Сомовина съ грибами бѣлыми :
стаканъ уксусу ренскаго , рюмка черна-
го лимоннаго соку , лимонъ свѣжій , муш-
катной цвѣтъ съ краснымъ бульономъ.

11. Пискари съ пшуршкою , лукъ
съ бѣлымъ бульономъ.

12. Сперяди съ капустою , брун-
коль , осетрина ломщами , съ бѣлымъ
бульономъ.

13. Вялая рыба съ брюквою , осет-
ринная тѣша , 20 ягодъ вишнихъ , съ
бѣлымъ бульономъ.

14. Караси съ красною капустою
обжариваются въ орѣховомъ маслѣ , рюм-
ка бѣлаго лимоннаго соку , перецъ съ бѣ-
лымъ бульономъ.

15. Щуки шпигованныя вялою ры-
бою провѣсною , рюмка чернаго лимоннаго
соку , каперсы , стаканъ краснаго уксусу
съ краснымъ бульономъ.

16. Семга свѣжая поджаривается съ какою нибудь капустою, лукъ, кропъ, гвоздика, съ бѣлымъ, или краснымъ бульономъ.

17. Ляни: стаканъ краснаго рейскаго вина, бѣлые грибы, или сморчки, красная посшила, коринка, съ краснымъ бульономъ.

18. Окунь обжариваются въ орѣховомъ маслѣ, петрушка, лукъ, рюмка бѣлаго лимоннаго соку, портулакъ, мушкешной цвѣтъ, съ бѣлымъ бульономъ,

19. Треска обжаривается въ Провацскомъ маслѣ, морковь, 25 финиковъ, ренской уксусъ, шафранъ съ бѣлымъ бульономъ.

20. Икра зернистая черная варится въ салфеткѣ въ бульонѣ съ лимономъ, съ бѣлымъ бульономъ.

21. Икра черная зернистая смѣшана съ красною, варена въ салфеткѣ, рѣжешся ломтями, окладывается свѣжимъ лимономъ, съ бѣлымъ бульономъ.

22. Лососина варится съ маіораномъ шемяномъ, съ краснымъ бульономъ, осыпашся бѣлымъ сухимъ хлѣбомъ.

23. Рулашъ изъ осетрины свѣжей, снимается кожа, шѣло рубится съ судачьимъ, сыццаешся мушкешнымъ орѣшкомъ.

домъ , настелется на осетринную кожу ,
сверхъ положиша ломшами провѣсная
рыба , Французской лукъ , петрушка съ
зеленью , варится въ сальфуркѣ , свернувъ
кожу , и какъ поспѣетъ , зашудя рѣ-
зать ломшами ; голову осетринную ва-
реную посшавишь на блюдо , вызолотишь ,
рулашомъ вокругъ обложишь , подлишь не-
много бѣлымъ бульономъ съ лимоннымъ
сокомъ .

24. Стерлядь шпигованная провѣсною
вялою рыбою , рѣна , красной лимонной
сокъ , лукъ съ краснымъ бульономъ .

25. Лососина съ мигдалемъ , грибы
бѣлые , вишня ягоды , красного ренскаго
рюмка , ложка пашоки , съ бѣлымъ буль-
ономъ .

26. Лукъ чиниша икрою , окладыва-
ется жареною икрою , наръзавъ оную
ломшами , съ лимономъ , въ бѣломъ буль-
онѣ .

27. Изъ разной икры дѣлаются
яичницы съ лукомъ , съ лимономъ въ
орѣховомъ маслѣ , обливается мигдаль-
нымъ молокомъ съ цвѣлымъ мигдалемъ .

28. Потроха дѣлаются съ соленымъ
лимономъ , съ лукомъ и перцомъ .

О хлѣбномъ.

1. Пашкетъ съ пискарями, или съ сигами, шемьянъ, Французской лукъ, шѣсто мѣсится на орѣховомъ маслѣ.

2. Каракантъ: шѣсто мѣсится на сахарѣ съ орѣховымъ масломъ, винныя ягоды развариваются въ красномъ винѣ, сверхъ осыпается сахаромъ.

3. Торшъ съ яблоками съ бѣлою пашкою: шѣсто мѣсится на одномъ Проданскомъ маслѣ, или миндальномъ.

4. Конфекты въ мѣдныхъ формахъ: шѣсто мѣсится на маковомъ маслѣ, винныя ягоды, одна четверть фунта сахара, сверхъ посыпается шоаченымъ леденцомъ.

5. Конфекты сахарныя: шѣсто мѣсится, сахаръ, корица, миндальное масло, чинятся разными вареными ягодами въ сахарѣ.

6. Шприцъ изъ одного миндаля съ сахаромъ, въ шѣсто кладется гуляфной воды 3 ложки, выпускается изъ трубки, засушивается въ печи.

7. Трубочки сахарныя: шѣсто мѣсится, сахаръ, орѣховаго масла 2 ложки, жаруется на жару, осыпается корицею.

8. Конфекты: шѣсто мѣсится на орѣховомѣ маслѣ, сахарѣ, 3 ложки гуляфной воды, 3 золотника корицы.

9. Мигдаль изрубн мѣлко, обжарь въ орѣховомѣ маслѣ, осыпь $\frac{1}{2}$ фунта сахару, выкладывай на формы, и сверхѣ осыпашь сахаромѣ,

10. Пирогѣ: шѣсто мѣсится на маковомѣ маслѣ, чинишя пшеномѣ сорочинскимѣ съ корянкою, съ сахаромѣ, разваривается на бѣломѣ винѣ, печется на бумагѣ.

11. Караканшѣ съ вишнями свѣжими: шѣсто мѣсится, сахарѣ, орѣховое масло, бѣлое вино, вишни развариваются въ красномѣ реискомѣ, сверхѣ осыпается сахаромѣ.

12. Пирожки изѣ кислова шѣста чиняшя смоквою, обжариваются въ орѣховомѣ маслѣ, осыпаются сахаромѣ.

13. Пирожки маленькіе съ шѣльнымѣ судачымѣ съ лукомѣ въ печь сажаются на бумагѣ.

14. Караканшѣ: разтопи 1 фуншѣ сахару, 2 ложки реискаго, смѣшай сахарѣ съ мигдалемѣ толченымѣ, и развари, чтобѣ красенѣ былѣ, подмажь блюдо масломѣ, выливай, и какѣ застынешѣ, чинишя ягодникомѣ.

15. Сырники опшвариваются, миндальной сокъ съ коришкою и съ сахаромъ обжариваются въ орѣховомъ маслѣ, посыпаются сахаромъ.

16. Пирожки со пшеномъ сорочинскимъ съ вязигою сажаются въ печь на листѣ.

17. Сердечки сахарныя: тѣсто мѣшется, полфунна сахару, 2 ложки масла орѣховаго, рюмка реискаго бѣлаго; начинка въ нихъ красной ягодникъ, сверхъ осыпается сахаромъ.

18. Яблоки чиненныя пошилою, или ягодникомъ, запекаются въ прѣсномъ здобномъ тѣстѣ, осыпаются корицею съ сахаромъ.

19. Яблокижъ жарятся въ разшворѣ кислотѣ, въ орѣховомъ маслѣ, обливаются пашокою.

20. Пирожки изъ кислаго тѣста чинятся бѣлою рыбицею, мѣлко рубленою, съ лимономъ свѣжимъ, съ лукомъ, обжариваются въ маковомъ маслѣ.

21. Пирожки съ макомъ, съ миндалемъ, съ медомъ, или сахаромъ, изъ кислаго тѣста, обжариваются въ маслѣ.

22. Черносливъ жареной въ кислотѣ тѣстѣ обливается пашокою, осыпается корицею съ сахаромъ.

23. Пашкетъ съ осетриною : пшеницу мѣсишя , муки 5 фуншовъ , масла 5 ложекъ , складывается шляпою трехгран-нымъ маяромъ , а въ углахъ ставятся вызолоченныи сперляжи головы , складывается желеемъ краснымъ .

24. Желей рыбій дѣлается такимъ образомъ : возьми сто ершей , тридцать цукъ , двадцать окуней ; вынувши желчь , изруби мѣлко , налей чистою водою , ва-ри , пока вся рыба разопрѣетъ , потомъ процѣди сквозь байковой мѣшокъ , положи въ оной бушылку бѣлова , корицы два золотника , сахару одинъ фуншъ , четы-ре лимона свѣжихъ , вынувъ сѣмяна вонъ , дай еще кипѣть , и какъ станетъ гу-стѣть , тогда еще процѣди въ формы ; можешь дѣлать съ виномъ краснымъ , а желшой съ шафраномъ ; бѣлой изъ миг-далю полченаго , и разведется пѣмъ же желеемъ , и какъ застынетъ въ фор-махъ , выкладывай по блюдамъ .

О постномъ кушаньѣ .

1. Грибы бѣлые , петрушки полфун-та , мигдалю полченаго , лимону свѣжа-го , лимоннаго соку , мушкатнаго орѣш-ку , 4 ложки орѣхова масла , въ мур-вляхъ

вленомъ горшкѣ дѣлаются въ печи, сверху замазываются тѣстомъ.

2. Грибы со пшеномъ: сухія яблоки поджариваются съ лукомъ въ ореховомъ маслѣ, черной лимонной сокъ, мушкатнаго орѣшку, въ печи въ горшкѣ замазывается тѣстомъ.

3. Грибы бѣлые съ соленымъ лимономъ, протершая булка, 2 ложки бѣлаго лимоннаго соку, мушкатнаго орѣшку.

4. Грибы съ петрушкою, Французскимъ хлѣбомъ, обжаренымъ въ ореховомъ маслѣ съ лукомъ, черной лимонной сокъ, мушкатной цвѣтъ, въ печи подъ крышкою.

5. Супъ изъ одного миндаля полченато процѣди сквозь сито, ренскаго бѣлаго бутылка, крыжевнику свѣжаго, или варенаго въ сахарѣ, налей гороховымъ бульономъ, подсуши бѣлаго Французскаго хлѣба.

6. Грибы съ капустою и миндалемъ поджариваются въ ореховомъ маслѣ, а наливаются грибами бульономъ съ лимоннымъ сокомъ.

7. Грибы съ чивеными винными ягодами наливаются грибами бульономъ, а грибы поджариваются въ ореховомъ маслѣ.

8. Грибы съ селдереемъ и шоколадомъ* поджариваются въ орѣховомъ маслѣ съ лукомъ и съ чеснокомъ и нѣсколько гвоздики красной, лимонной сокъ, мушкатной орѣхъ, перецъ, наливаемая Венгерскимъ старымъ виномъ съ сахаромъ.

9. Яблоки съ клюковнымъ сокомъ, полфунта сахару, варится въ красномъ винѣ, осыпается корицею.

10. Грибы съ брюквою, обжаряются бѣлые сухари въ орѣховомъ маслѣ, двѣ ложки бѣлаго лимоннаго соку, наливаются грибнымъ бульономъ.

11. Грибы съ морковью обжариваются въ орѣховомъ маслѣ, маіоранъ, петрушка зелень.

12. Яблоки съ фисташами, двѣ рюмки ренскаго краснаго¹, четверть фунта сахару, фийики, постила, воды по желанію, варится вмѣстѣ.

13. Грибы бѣлые съ красною капустою съ черносливомъ, бѣлой лимонной сокъ, осыпающаяся мушкатнымъ орѣшкомъ, наливаются капустнымъ бульономъ.

14. Яблоки, барбарисъ въ сахарѣ, бруснишная постила, въ красномъ ренскомъ винѣ съ сахаромъ разваривается.

15. Каша: исполки мигдаю сладкаго одинъ фунтъ, разведи булыакою блага Бургонскаго вина, полфунта сахара, взвари, выложи на блюдо, осыпь корицею, поставь въ печь, чшобъ не много зарумянило, оклади сверхъ чистымъ краснымъ ягодникомъ.

**Столъ экономической на посемь чело-
дѣкъ.**

Возьми шелячью, или баранью голову, свари ее въ кошавъ съ ножками и рубцомъ вмѣстѣ, будешъ бульомъ, пошомъ отдѣли изъ шого на супъ и чешыре соуса.

1. Мозгъ съ картофелемъ варенымъ смѣшай вмѣстѣ, разопри мѣлко ложкою, прибавь смешаны, или чухонскаго масла ложку, разведи изъ головы не много бульомъ.

2. Языкъ съ глазами и ошъ головы мясо съ сдѣланымъ фаршемъ съ лукомъ.

3. Уши изрѣзаны вдоль съ бараньими щеками съ рѣпою.

4. Ножки съ морковью, или съ пашеривкомъ.

5.

5. Бульонъ изъ вареныхъ костей головныхъ, процѣди и положи изрѣзавъ мелко рубецъ съ лукомъ, вари.

6. Калачъ изрѣжь ломтями, разбей при вѣща сырыхъ, смѣшай ложкою, гораздо обваляй калачъ, жарь въ маслѣ.

Р е с т р ъ.

Голова съ ногами и рубцомъ	-	5	коп.
Картофелю	-	1	
Луну	-	2	
Рѣпы	-	1	
Моркови	-	1	
Яицъ	-	1	
Масла	-	4	
Хлѣба бѣлаго и ржаного	-	8	
Соли	-	1	

И того весь столъ будетъ стоить 25 коп.

Р Е Э С Т Р Ъ

Рускому старинному кушанью.

Холодное.

1. Окорокъ вешчины.
2. Окорокъ свинины.
3. Окорокъ буженины.
4. Чашь солонины съ сметаною и крѣномъ.
5. Полошки гусиные и ушьяны.
6. Поросенокъ съ сметаною и крѣномъ.
7. Сшудень говяжья съ чеснокомъ.

8. Студень свиная съ смешанною и хрѣномъ.
9. Индѣйка убрана лимономъ крошенымъ.
10. Гусь, или ушка обложены огурцами.
11. Дичина подъ сливами.
12. Баранья голова съ смешанною и хрѣномъ.
13. Свиная голова съ смешанною и хрѣномъ.
14. Рубленыя яицы съ смешанною, чеснокомъ, подлишыз квасомъ.
15. Окрошка дѣлается изъ разныхъ жаркихъ мясъ, съ лукомъ, огурцами, сливами, нальется огуречнымъ, или сливнымъ росоломъ.

Похлебки.

1. Щи съ говяжьими голышками, вешчиной, смешанной, лукомъ, перцомъ и сухарями.
2. Щи сборныя, свиная, говяжья, вешчина, баранина, гусь и двѣ курицы Рускія, съ кислой бѣлой капустой и лукомъ, варено вмѣстѣ.
3. Дѣвныя щи прѣсныя, свѣжая капуста изрѣзана на четверо съ одною говяжиною.
4. Ланша съ курицами.
5. Пошрохи гусиные и ушныя съ лукомъ.

6. Ушное, баранина съ лукомъ, морковью, или рѣпою.
7. Курица въ кашницѣ съ вешчиной.
8. Почки говяжьи съ огурцами и лукомъ.
9. Бураки съ говядиной, съ свининой, лукомъ и перцомъ.
10. Сморчки въ сметанѣ, съ яицами и вешчиною на вываренномъ соку изъ говяжьей голяшки.
11. Цыплята въ росольникѣ съ яицами.
12. Желудокъ свиной начиненъ мясомъ съ лукомъ и перцомъ.
13. Гусь разварной съ капустой, лукомъ, перцомъ, уксусомъ и медомъ.
14. Селянка, капуста обжарена съ лукомъ въ коровьемъ маслѣ, съ уксусомъ, съ перцомъ и вешчиной.
15. Няня дѣлается такимъ образомъ: возьми баранью голову съ ножками, налей немного водою, упарь въ горшкѣ, потомъ съ костей сними мясо, положи оное въ чашу, изруби съ лукомъ и перцомъ, прибавь немного грешневыхъ крупъ, посоли все оное, смѣшай, начини бараней сычугъ, зашей, пославъ покрывъ въ горшкѣ въ печь; и какъ посидѣшь, будешь называемая няня.

16. Рубцы говяжьи съ лукомъ и чеснокомъ.
17. Перепелки съ огурцами и капустою.
18. Баранье легкое въ кашницѣ.
19. Сычуръ говяжьей начиненъ мясомъ.
20. Крапивныя щи, вешчина, говядина, яицы и сметана.

Жаркое.

1. Говядина.
2. Баранина.
3. Лань съ середкою начинена кашей.
4. Гусь начиненъ рыжиками съ лукомъ.
5. Двѣ утки.
6. Индѣйка.
7. Двѣ курицы.
8. Поросенокъ начиненъ мясомъ съ лукомъ и перцомъ.
9. Курица, налитая яицами съ двумя цыплятами.
10. Тешеревъ.
11. Двѣ куропашки.
12. Рай, кишка налитая яицами.
13. Кашки на сковородѣ начинены кашей, изрѣзавъ обжарены въ коровьемъ маслѣ.
14. Салникъ бараней дѣлается съ лукомъ, съ крупю, съ молокомъ и яицами, рубится баранья печенка, и все оное смѣшивается вмѣстѣ, положится въ бараней здорѣ въ плоску, поставъ въ печь.

15. Каша грешневая, на сковородѣ поджаренная съ гусинымъ саломъ.
16. Тыква жареная на сковородѣ въ маслѣ.
17. Цѣлая тыквa чинишся мясомъ, лукомъ и перцомъ.
18. Бараньи мысли жареныя.
19. Вымя коровье жареное.
20. Мозги жареные.
21. Свинина жареная.
22. Перепелки жареныя.
23. Баранье легкое налишо молокомъ и яицами.
24. Печенка баранья, или говяжья.

Пирожное.

1. Круглой пирогъ съ курицей и яицами.
2. Пирогъ колобовой на говяжьемъ салѣ.
3. Аладьи съ пашокой.
4. Каравай яицкой.
5. Преженцы съ масломъ, лукомъ, съ перцомъ изъ кислова шѣсша.
6. Сырники съ шворогомъ.
7. Блины молошныя шонкіе.
8. Блины съ припѣкой.
9. Сочни съ шворогомъ и съ яицами.
10. Пирогъ сладкой съ пестылой.
11. Пирогъ сладкой съ малиной.
12. Пирогъ сладкой съ яблоками.

13. Пирогъ сладкой съ черносливомъ.
14. Пирогъ сладкой съ клубникой.
15. Пирогъ сладкой съ винными ягодами.
16. Пирогъ сладкой со пшевомъ сорочинскимъ и съ изюмомъ.
17. Пирогъ сладкой съ клюквой и съ медомъ.
18. Крупеня.
19. Драчона.
20. Лапшеникъ.
21. Блинчатой пирогъ, называемой по-падъинъ.
22. Середка съ рубленными яицами.
23. Пирогъ подовые съ мясомъ, лукомъ и перцомъ.
24. Блины съ яицами.
25. Ванрушки (съ шворогомъ и съ яицами).
26. Карасики пирожки съ мясомъ, лукомъ и перцомъ.
27. Аладьи съ шворогомъ.
28. Печерскіе пирогъ съ шворогомъ и съ яицами.

Кашы и молокошное.

29. Тыковникъ съ просяной крупой, съ молокомъ и масломъ.
30. Грибы, или опенки съ смешаной въ маслѣ.

31. Варенчикъ въ горшкѣ съ смешанною и молокомъ.
32. Грузди, или рыжики рубленые съ лукомъ, обжарены въ смешанъ на сковородѣ съ перцомъ.
33. Каша грешневая молошная.
34. Каша просяная молошная.
35. Каша овсяная молошная.
36. Каша яшная молошная.
37. Каша полбенная молошная.
38. Каша изъ сорочинскаго пшена мо-лошная.
39. Каша изъ манныхъ крупъ молошная.
40. Каша изъ ржаныхъ зеленыхъ крупъ съ коровьимъ масломъ.
41. Лапша молошная.
42. Бабки, или клецки на яицахъ мо-лошные.
43. Молошной кисель съ сливками пше-нишной.
44. Молошной кисель съ сливками овсяной.
45. Молошной кисель съ сливками изъ отрубей ржаныхъ.
46. Выпускная яшница на сковородѣ съ ветчиной и лукомъ въ коровьемъ маслѣ.
47. Яшница съ молокомъ.
48. Пшонникъ съ сливами.
49. Малина съ сливками.

- 50. Клубника съ сливками.
- 51. Земляника съ сливками.
- 52. Черника съ сливками.
- 53. Яблоки съ сливками.
- 54. Творогъ съ сливками.
- 55. Топленое молоко съ шворогомъ.

И того всѣхъ 14 блюдъ.

Всякой экономя долженъ покупать и продавать щетомъ, вѣсомъ и мѣрою, а на угадъ ничего не предпринимать, дабы чрезъ то себѣ, или другому не сдѣлать обиды. Въ долгъ же ничего и ни у кого не бери; а естли по необходимости случится, елико возможно, скорѣе заплашишь должно, и тѣмъ сохранишь у честныхъ людей свой кредитъ.

И для того экономя всякой долженъ свой годовой доходъ раздѣлить на десять частей, которыя и употреблять слѣдующимъ образомъ:

1) На содержаніе церкви и всего причету церковнаго съ раздачею бѣднымъ, увѣчнымъ и прямо немущимъ пропитанія.

2) На содержаніе своего стола въ годъ.

3) На содержаніе и воспитаніе дѣтей своихъ.

4)

4) За квартиру, или для дому, и на содержаніе оного.

5) На платье, обувь и все, что до того принадлежитъ.

6) На содержаніе дворовыхъ людей съ жалованьемъ, пищею и одеждою.

7) На лошадей съ экипажемъ, со всею конскою упряжкой.

8) Если кому необходимо надлежитъ, на чай, кофе, сахаръ, водку, вина, пива, медъ, поллива, свѣчи, дрова и шому подобныя домовыя мѣлкости.

А доспальныя двѣ части должно оставить на нечаянно случающіяся разныя приключенія, о которыхъ уже выше упоминаю.

На примѣръ:

Если кто годового своего дохода имѣетъ 750 руб. десятая часть 75 руб. которую раздѣливъ должно на 365 дней, будетъ на каждую часть въ день по 20-копѣекъ съ долями.

А если кто годового своего дохода располагать не будетъ, шопъ всегда останется должнымъ. А при томъ еще и то вѣдать надлежитъ, бѣдной не долженъ сѣдовать богатому, а богатый не долженъ за то презирать бѣднаго, для того всякому

кому въ памяти имѣть надлежитъ, что смерть всѣхъ насъ равно постигнетъ, и суетное ваше житіе вѣчнымъ покоемъ безъ прошенія наградишь.

1. О построеніи кирпичныхъ сараевъ.

На примѣръ, возьми квадратное мѣсто, каждой фасъ по 100 сажень; отблай по той длинѣ вокругъ сушильные сараи шириною въ 4 сажени, а вышиною до кровли отъ горизонту въ 5 аршинъ; полъ отъ земли дѣлай на 2 аршина; подъ поломъ сдѣлай частыя сквозныя окошки и крѣпкіе переводы, дабы пятосшію поставленнаго кирпича погнуть и обломить не могло. Вокругъ сараевъ обдѣлай сплошными воротами, кошорыя бы въ сырую осеннюю дождливую и сѣвную погоду зашворяшь, а въ сухую отворяшь было можно; кровлю сдѣлай свѣсомъ, чтобъ вода съ кровли даже отъ сарая падать могла, вышиною въ 3 ю часть ширины, твердыя, чтобъ отъ дождя и сѣгу капели на кирпичъ не было. Кирпичъ класть навшкой, чтобъ воздухъ проходить могъ; а сушишь его въ сараяхъ годъ, чтобъ летомъ отъ сухаго воздуха, а зимою отъ морозовъ шакъ крѣпко высохнуть могъ, дабы

дабы и въ веснѣ въ обжигѣ гошовымъ былъ. При томъ и то вѣдать надлежитъ, что сырой кирпичъ класть для сушки въ шѣ только одни сарай, кошорые построены къ полудню и востоку, а на западъ и полночь въ сарай класть обожженной кирпичъ, для того что съ шѣхъ сторонъ обыкновенно бываетъ сырая и ненашливая погода. Вокругъ сараевъ снаружи, ошсупя 3 сажени, вырыть ровъ шириною на 3, а глубиною на 1 сажень; для проѣзду въ заводъ со всѣхъ чешырехъ сторонъ сдѣлать чрезъ рвы мосты, а чрезъ сарай вѣзжія вороша; изъ рва землю разсыпать отъ сарая ко рву гласисомъ, чшобъ мокроша вся отъ завода ошдѣлена была, дабы шѣмъ спасти сырой кирпичъ отъ всякой влажности сколько возможно будетъ; ибо для обжигу сіе необходимо нужно, пошому когда сырой кирпичъ покладенъ кѣшками на землю, то вся сырость и пары отъ земли такъ сильно въ оной входятъ, что при обжигѣ немалое число воды огнемъ вышялетъ, и на то лишнее число дровъ идетъ; а ешьяли поставленъ будешъ на отдаленномъ отъ земли полу, то хотя сырость отъ огня при обжигѣ отъ кирпичей и будетъ, однакожъ весьма меньше, а отъ

того

шого дровамъ уменьшеніе. По угламъ сараевъ сдѣлать для рабочихъ избы.

2. *О построеніи для обжигу печи.*

Внутри двора, гдѣ сараи построены будуще, по срединѣ надлежишь сдѣлать печь, которую строишь такимъ образомъ: по желаемой величинѣ вырыть землю до самаго материка, набушишь обыкновеннымъ бушомъ, возвышишь фундаменшъ сверхъ горизонта на поларшина, сдѣлашь подъ печь сквозныя чашыя продушины, чшобъ снизу въ печь на огонь сырость проходить не могла, что обыкновенно бываешъ; потомъ начашъ строеніе; печныя стѣны дѣлашь толстою въ 5 кирпичей, смазывая гливой съ пескомъ, дабы не менѣе толщины стѣна была 2 аршина; вокругъ печи сдѣлашь очелки одинъ подѣ другаго, куда класить въ печь дрова; высокою печь должна быть не болѣе съ посадкою кирпича совшорою частію 6 аршинъ; съ половины печи начашъ дѣлать еѣ полцыркуля сводъ въ перевязъ $2\frac{1}{2}$ кирпича, чшобъ не менѣе былъ толщины 1 аршинъ; по стѣнамъ для крѣпости свода класить брусковаго толстаго желѣза, сквозныя связи на срединѣ стѣны и вверху, а для про-

ХОЖ•

кождениа дыму сдѣлать въ сводѣ посреди, также и на каждомъ боку подѣ сѣбны въ сводѣ по одной трубѣ, и того будетъ равныхъ 5 трубъ высокою 6 аршинъ, шириною внутри трубы 1 аршинъ, толстога трубамъ въ одинъ кирпичъ, на одной сѣбнѣ сдѣлать обыкновенное всадное окно, въ которое для обжигу кирпичъ подаваться, а послѣ выбираться станетъ, а по насадкѣ окошко задѣлать кирпичемъ съ глиною. Лучшій обжигъ кирпича бываетъ въ Маѣ, Юнѣ и Юлѣ мѣсяцахъ, въ прочіежъ мѣсяцы по влажной погодѣ неспособно, а особливо для дыму. Чрезъ годъ сырой кирпичъ надлежитъ приготовить; понеже въ самое сухое время, какъ сырость изъ кирпича высыхаетъ, такъ и при обжигѣ доспальная влажность съ дымомъ въ трубы скорѣе съ жаромъ выдетъ. На примѣръ, когда посажено будетъ въ печь 10000 кирпичей, тогда въ оную должно печь положить самыхъ сухихъ березовыхъ дрозъ 1 кубическую сажень; и какъ дымъ весь пройдетъ, а дрова въ самомъ лучшемъ жару будутъ, тогда надлежитъ замазать вокругъ очолки, а пошомъ со свода закрыть трубы сдѣланными изъ дикаго тесаного камня закладками, тогда

кир-

кирпичь скоро и весь ровно раскалился, и не менѣе такая печь просыхиваетъ отъ 7 и до 10 дней. Вокругъ печи тоже надлежитъ отступя 3 сажени сдѣлать каналъ, чшобъ сырость земляную отъ огня стараться какъ возможно далѣе опвессти, покрыть печь порядочною черепишною кровлею, и землю изо рва по двору разровнять; отъ кровли вокругъ печи сдѣлать на двѣ сажени для лучшаго проходу свѣсъ къ наваламъ. Въ такихъ печахъ известъ удобно обжигать.

3. О дѣланіи кирпича краснаго и бѣлаго.

Прежде надлежитъ сдѣлать мѣсто, куда глину классть. На примѣръ, вырой ровъ глубиною въ 2 аршина, шириною въ 3, или 4 сажени, а длиною въ 20 сажень; отдѣлай внутри вокругъ, также и дно порядочно досками, наполни ровъ глиною; сдѣлай подѣ рва колодезь; налей глину водою, и мочи сколько можно больше; дай глину лежать на епкрышомъ воздухѣ по крайней мѣрѣ 2 года, чшобъ отъ дождей, а зимою епть морозовъ совсемъ распустилась, и къ веснѣ для дѣланія кирпича годною была. Песокъ долженъ быть самой крупной и чистой, а особливо

особливо способенъ рѣчной; класть противъ глины третью часть; мѣшать какъ возможно больше, доливая воду, чтобъ песокъ съ глиною вездѣ равно соединиться могъ. Кирпичъ величины не одинаковой бываетъ, токмо въ томъ надлежитъ примѣчаніе имѣть, чтобъ длина противъ ширины была вдвое, а толщина противъ ширины вполы. Глинажъ бываетъ лучше красноватая, нежели бѣлая. А ежели пожелаешь дѣлать бѣлой кирпичъ, то возьми синей глины, называемой кувшинной, или горшечной, поступи съ оной во всемъ такъ, какъ и съ красной; но вмѣсто крупнаго песку положи бѣлой чистой песокъ противъ глины 4 часть, будетъ бѣлой кирпичъ, кшорой къ водѣ крѣпостію равенъ противъ краснаго.

Щ е т ь.

1000 Кирпичей съ работою, съ поставкою въ сарай, съ поклажею въ печь, и обратно въ сарай, таже и на употребленіи въ матеріалы капиталъ въ три года проценты, со всемъ расходомъ на мѣспѣ обейтися должно 1050 коп. на 10000 кирпичей березовыхъ сухихъ дровъ 1 кубическая сажень 3 рубль, и по-

го совсѣмъ 1000 кирпичей на мѣстѣ обойтися должна 1 руб. 80 коп. въ Санктпетербургѣ; а въ прочихъ городахъ, селахъ и деревняхъ, гдѣ лѣсу довольно, а хлѣбъ дешевле, каждая 1000 кирпичей отъ 50. коп. и до 1 руб. обходиться будетъ.

Въ степныхъ же мѣстахъ, гдѣ навозъ скопской безъ употребленія бываетъ, можно высуша онымъ кирпичь обжигать, также и соломой. Зола же изъ печи можеть вмѣсто пошаша, или лашашыря употреблена бышь.

К О Н Е Ц Ъ.

