ПОВАРЕННЫЙ КАЛЕНДАРЬ

ИЛИ

САМОУЧИТЕЛЬ ПОВАРЕННАГО ИСКУСТВА,

Содержащій наставленіе къ приготовленію снѣдей на каждый день въ году, для стола домашняго и гостинаго.

Съ приложеніемъ поваренныхъ записокъ, о заготовленіи разныхъ домашнихъ запасовъ, какъ-то: о соленіи и маринированіи мясъ, рыбъ, огурцовъ и проч., сбереганіи зелени и плодовъ; дѣланіи прочныхъ заготовленій снѣдей и другихъ вещей, для поварни и дома надобныхъ, и проч.

Часть вторая.

Изданіе второе.

САНКТПЕТЕРБУРГЪ.
въ типографіи Ивана Глазунова
и его иждивеніемъ.
1828 года.

http://lacus-kulinarius.narod.ru

http://library.kulturnaya.narod.ru

ОГЛАВЛЕНІЕ

содержащагося въ трехъ мѣсяцахъ: Іюлѣ, Августѣ и Сентябрѣ.

І Ю Л Ь.

Столы овѣденные:

Числ.		Стр.
1.	Супъ сборный	1
	Утки душёныя	2
2.	Супъ сырный	3
	Рулепы изъ свинаго мяса	—
3.	Супъ печеночный	4
	Щука жареная съ лавровымъ соусомъ	5

Столъ гостиный.

4.	Похлебка съ эндивіею и индѣйскимъ цыпленкомъ	6
	Четвертъ баранины съ саменну изъ пшена сарацинскаго	7
	Сомовина съ масломъ коровьимъ	8
	Гусь жареной	9

Числ.		Стр.
	Салатъ изъ огуречника травы	10
5.	Супъ яичной	11
	Цыплята съ разноцвѣтными клецками	—
6.	Супъ розмариновой	13
	Турецкіе бобы съ Ліонскимъ соусомъ и бѣлыми колбасами	—
7.	Супъ съ клецками картофельными	15
	Пудингъ изъ пшена сарацинскаго съ вишнями	—
8.	Супъ Лотарингской	17
	Утки съ огурцами	18
9.	Супъ молочной съ лавровымъ листомъ	19
	Налимы въ кастрюлѣ . . .	—
10.	Супъ земляничной	20
	Цыплята съ лимономъ . . .	21

Столъ гостиный.

11.	Супъ Французской	22
	Гусь въ брезѣ	—
	Гренадъ изъ цвѣтной капусты	23
	Говядина жареная по Англійски	26
	Салатъ изъ брунколя	—
12.	Супъ холодящій	27
	Чиненая эндивія	28
13.	Супъ съ маіораномъ	—
	Рагу изъ жаренои баранины .	29

Числ.		Стр.
14.	Супъ анисной изъ кислаго мо-лока	30
	Запеканое саго	—
15.	Супъ называемой Олio	31
	Грудина дичины жареная	32
16.	Супъ съ яичнымъ гресшелемъ	33
	Душёная кольрабія	34
17.	Супъ морковной съ молокомъ	35
	Говядина жареная по Англій-ски инымъ образомъ	—

Столъ гостиный.

18.	Супъ съ перепелками	36
	Баранья нога съ кислыми огур-цами	37
	Пупидонъ съ окраикомъ изъ щуки	38
	Жареная теляпина	39
	Салатъ айвной	41
19.	Супъ изъ каманики	—
	Цыпляпа съ картофелями	42
20.	Супъ сырной съ рубленою те-ляпиною	43
	Чиненая Савойская капуста	44
21.	Супъ изъ раковъ	45
	Окуни съ огурцами	46
22.	Супъ Нѣмецкой	—
	Турецкіе бобы съ сметаною и ломпями говядины	47
23.	Супъ кислой молочной	49

Числ. Стр.

Фаршъ изъ пшена сарацинскаго 48
24. Супъ изъ дыни 49
Мучняная снѣдь съ курицею . 50

Столъ гостиный.

25. Супъ изъ броколи 51
Говяжій языкъ съ Польскимъ соусомъ 52
Пастетъ съ рябцами 53
Вепряной окорокъ жареной . 54
Салатъ огуречной 55
26. Супъ яблочной 56
Голуби фрикасированные . . —
27. Супъ изъ броколи инымъ образомъ 57
Баранина вареная 58
28. Супъ сочевичной 59
Судакъ приготовленный по Силезски 60
29. Супъ краеной раковой . . . 61
Ростбефъ 62
30. Супъ темной 63
Куры запеченыя въ пшенѣ сарацинскомъ 64
31. Супъ съ яицами 65
Пудингъ изъ говяжьихъ ногъ —

О пирожномъ для каждаго гостинаго стола, и запросто, когда угодно, въ мѣсяцѣ Іюлѣ.

		Стр.
1.	Линцперовъ тортъ . . .	67
2.	Пирогъ вишенный	69
3.	Карлсбадской сухарь . .	70
4.	Марципанъ	71

Вечернее купанье, или блюда для ужина въ Іюлѣ мѣсяцѣ.

Числ.

1.	Крупеня изъ манныхъ крупъ	73
2.	Снѣдь изъ сельдей	74
3.	Дши или крошево изъ заварныхъ яицъ	—
4.	Снѣдь изъ эндивіи	75
5.	Итальянская лапша	76
6.	Огурцы въ фрикасе	77
7.	Яичной сыръ	78

Вечерній столъ гостиный.

8.	Супъ дынный инымъ образомъ	79
	Бриссоли изъ дикихъ утокъ.	80
	Пудингъ изъ щуки	81
	Жареное говяжье легкое . .	82
	Салатъ изъ ложечной травы	83

Числ.		Стр:
9.	Щучки вмѣсто салата . . .	84
10.	Рагу изъ раковъ	—
11.	Запеканная снѣдь изъ картофелей	85
12.	Чиненые огурцы	86
13.	Чиненое пѣсто	—
14.	Мучная снѣдь изъ шеляпины съ грибами	88

Вечерній столъ гостиный холодный.

15.	Супъ абрикосной	89
	Гусь въ студени	—
	Щука холодная съ миндалемъ и хрѣномъ	91
	Гриладъ изъ голубей	92
	Желе айвное	—
16.	Заварныя яица съ пуншевымъ кремомъ	93
17.	Цвѣтная капуста съ смепаною	—
18.	Коричные струдели	94
19.	Перепелки въ фрикасе . . .	95
20.	Снѣдь изъ кислыхъ вишенъ .	96
21.	Картофели съ горчицею . .	97

Вечерній столъ гостиный.

22.	Супъ изъ виноградпаго вина съ миндалемъ	—

Числ. Стр.

Огурцы съ гриппингами . . 98
Яблочной пирогъ 99
Жареные вешипны 100
Компотъ изъ малины . . . . —
23. Англійскій пудингъ 101
24. Рагу изъ грибовъ 102
25. Запеканыя дыни 103
26. Лини съ ветчинным соусомъ —
27. Ломши жаренаго 104
28. Клецки яблочныя 105

Вечерній столъ гостиный холодный.

29. Фломри изъ пшена съ виномъ 106
Баранья задняя нога холодная —
Холодной пастетъ съ ветчиною и студенью 107
Жареные зайцы 109
Компотъ изъ каманики . . 110
30. Щука съ цвѣтною капустою —
31. Яица гусиныя сваренныя съ сыромъ 111

Поваренныя записки, относящія до заготовленія въ прокъ запасовъ въ мѣсяцѣ Іюлѣ.

Голова вепревая холодная — прочная снѣдь 113

Числ.	Стр.
О заготовленіи грибовъ	114
Печеричной сокъ	116
О сушеніи грибовъ	117
Печеричной порошокъ	—
Огурцы солить	118
—— въ уксусѣ	120
Огуречной салатъ заготовлять .	123
Ація или Менго	124
Менго изъ дынь	125
Дыни въ уксусѣ	—
Заготовленіе вишенъ въ уксусѣ .	126
—— вишеннаго сока . .	128
—— —— киселя .	129
Вишни чрезъ долгое время сберегать свѣжими	130
Средство—мяса и другіе съѣстныя припасы, лѣтомъ во время большихъ жаровъ, сберегать на нѣсколько въ свѣжести	131
Записка, сколько потребно времени для варенія мясъ домовыхъ и дикихъ животныхъ, и прочаго	141

МѢСЯЦЪ АВГУСТЪ.

Столы овѣденные:

Числ.		Стр.
1.	Супъ изъ почекъ	147
	Рулеты изъ шеляпины	148
2.	Супъ грибной	149
	Куры съ ветчинным ъ саломъ	150
3.	Супъ съ курицею	151
	Окуни съ анчоуснымъ соусомъ	—
4.	Супъ изъ кореньевъ протертой	152
	Говядина упаренная	153
5.	Супъ капустной	154
	Ракъ увеличенной	155

Столъ гостиный.

6.	Супъ съ клецками изъ щуки	156
	Говядина съ виноградным ъ виномъ	157
	Окорокъ ветчины по Англійски съ кореньями	158
	Дупельшнепы, или бекасы жареные	159
	Салатъ изъ персиковъ	160
7.	Супъ желточной	161
	Голуби въ темномъ соусѣ	162
8.	Супъ изъ пшеничных ъ отрубей	163

Числ.		Стр.
	Бараньи языки съ грибами	163
9.	Супъ изъ линей	164
	Куропатки въ соусѣ померанцовомъ	165
10.	Супъ изъ сливъ	—
	Миротонъ изъ печеницъ	166
11.	Супъ соковой	167
	Куропатки въ соусѣ	168
12.	Супъ съ яичною лапшею	169
	Кольрабія пряженая	—
13.	Супъ лимонной	170
	Блюдная щука	171
14.	Супъ изъ бѣлаго хлѣба	172
	Теляшина темная большими лемпями	—

Столъ гостиный.

15.	Супъ Якобининъ	173
	Индѣйскій пѣпухъ съ мясными клецками	174
	Англійской пастепъ изъ говядины	175
	Оленина жареная	177
	Салатъ рѣдичной	178
16.	Супъ дынной	—
	Плавъ запеканой	179
17.	Супъ съ клецками	180
	Садовничій соусъ	181
18.	Супъ изъ кореньевъ	—
	Говядина жареная по Малороссійски	182

Числ.		Стр.
19.	Супъ съ пшеномъ сарацинскимъ	183
	Куры съ маіораномъ и смета-ною	184
20.	Супъ изъ темнаго мяснаго со-ка	—
	Фрикасированные налимы съ поджаренным бѣлымъ хлѣ-бомъ	185
21.	Супъ молочной	186
	Ветчина ломпями	187
22.	Супъ монастырской	188
	Говядина съ Савойскою капу-стою	—
	Столъ гостиный.	
23.	Супъ Олланоприда	189
	Окорокъ оленины	190
	Щука жареная на вертелѣ	191
	Жареная теляшина	192
	Салатъ картофельной	193
24.	Супъ съ лепешешками	—
	Снѣдь изъ сливъ	—
25.	Супъ Французской	194
	Свиная голова жареная	195
26.	Супъ панадной съ виноград-нымъ виномъ	196
	Яичная снѣдь	—
27.	Супъ изъ губъ говяжьихъ	197
	Судакъ жареной	198
28.	Супъ засыпанной крупами	199
	Пелепелки въ брезѣ	200

Числ. Стр.
29. Мясная похлебка съ крупяными клецками 201
Говядина съ хрѣномъ . . . —

Столъ гостиный.

30. Супъ изъ раковъ съ фаршемъ изъ карпа 202
Баранья задняя нога обложенная 203
Бекасы съ виномъ 205
Куры жареныя съ устрицами или анчоусами 206
Салатъ изъ кореньевъ петрушечныхъ . . . . . —
31. Супъ простой изъ бѣлаго хлѣба 207
Куры съ селлереею . . . . —

О пирожномъ для каждаго гостинаго стола и запросто, когда разсудится, въ мѣсяцѣ Августѣ.

1. Деревяжное пирожное . . 209
2. Сливной пирогъ 215
3. Сахарныя кудри 216
4. Нирнбергскіе пряники . . 217

Вечернее купанье, или блюда для ужина въ мѣсяцѣ Августѣ.

Числ.		Стр.
1.	Пряженое изъ огурцовъ . . .	219
2.	Клецки изъ телячьяго легкаго	220
3.	Чиненыя булки	221
4.	Дынной кисель	222
5.	Перепеча съ ветчиною . . .	—

Вечерній столъ гостиный.

6.	Супъ изъ персиковъ . . .	223
	Савойская капуста съ чиненными молодыми голубями .	224
	Лососина маринированная и попомъ зажаренная . . .	226
	Жареные рябцы	227
	Взваръ изъ петрушки . . .	—
7.	Жареные грибы	228
8.	Яичныя оладьи	—
9.	Огурцы съ яицами, въ полгустую сваренными	229
10.	Пискари въ масляномъ соусѣ	230
11.	Картофели жареные	231
12.	Яичныя колбаски	232
13.	Вѣнскіе раковые струдели .	233
14.	Кисель изъ курицы	234

Вечерній столъ гостиный

15.	Супъ изъ бекасовъ	235
	Телятина съ устрицами . .	236

Числ.		Стр.
	Паштетъ съ жаворонками . .	237
	Голуби, жареные съ говяжьимъ мозгомъ	238
	Компотъ изъ бѣлыхъ сливъ .	239
16.	Яичной сыръ печеной съ соусомъ изъ винограднаго вина	240
17.	Оленьи уши	241
18.	Творожная лапша	242
19.	Рыжики, жареные въ маслѣ .	243
20.	Сливной кисель	—
21.	Холодная снѣдь изъ пшена сарацинскаго	244
22.	Раки съ бѣлымъ хлѣбомъ . .	245

Вечерній столъ, гостиный.

23.	Супъ молочной съ окрайкомъ изъ яичныхъ бѣлковъ . . .	246
	Цвѣтная капуста съ бѣлою колбасою	247
	Апельсинной пирогъ	248
	Чиненой жареной каплунъ .	—
	Салатъ изъ персиковъ . . .	249
24.	Бараньи ножки въ фрикасе .	—
25.	Гамбургская пшенная молочная каша	250
26.	Снѣдь изъ свекловичныхъ листьевъ	251
27.	Окуни въ соусѣ лимонномъ .	252
28.	Миндальной кисель со пшеномъ сарацинскимъ	—
29.	Клецки съ соусомъ	253

Числ. Стр.

Вечерній столъ гостиный.

30. Супъ бергамотной 254
Куропашки съ каперсами . . 255
Пастетцы изъ раковъ . . . —
Теляпина жареная, чиненая устрицами 256
Компотъ изъ красныхъ сливъ 257
31. Рагу изъ жаворонковъ съ вепчиною 259

Поваренныя записки, относящіяся до заготовленія въ прокъ запасовъ въ мѣсяцѣ Августѣ.

Прочная снѣдь въ запасъ изъ вепчины 260
О сохраненіи съѣстныхъ запасовъ въ жаркое время года . . 262
Средство пропиву плѣсневѣнія хлѣбовъ 269
Средство произвесть лѣшомъ ледъ 270
Заготовленіе сливъ въ уксусѣ . . 272
——————— ——— въ виноградномъ винѣ . . . . . —
Заготовленіе сливнаго киселя . . 273
——————— прюнелей Французскихъ 276

Стр.

Заготовленіе рыжиковъ въ уксусѣ 278

Извѣстіе о томъ, сколько времени потребно къ изжаренію разныхъ мясъ 280

http://laretz-kulinariy.narod.ru

мѣсяцъ сентябрь.

Столы обѣденные:

Числ.		Стр.
1.	Биръ-и-вейнъ-супъ	283
	Снѣдь изъ овсяныхъ кореньевъ (Rad. Tragopogonis)	284
2.	Супъ съ печенымъ сладкимъ телячьимъ мясомъ	—
	Говядину приготовлять алою	285
3.	Супъ кардамонной	286
	Пирогъ съ зайцемъ	—
4.	Супъ сборной	287
	Карбонадъ изъ баранины съ соусомъ капперсовымъ	288
5.	Супъ смешанной	289
	Курица съ Турецкими бобами	—
6.	Супъ съ овсяными кореньями (Haferwurzel)	290
	Рыба съ рѣдькою	—
7.	Супъ съ чиненными луковицами	291
	Рагу изъ дроздовъ	292

Столъ гостиный.

8.	Супъ съ фаршемъ изъ бѣлаго куринаго мяса	293
	Баранья нога съ олинками	294
	Чиненая бѣлая капуста	295

Числ.		Стр.
	Филейная часть оленины жареная	297
	Салатъ изъ свѣжей свеклы	—
9.	Супъ Миноришской	298
	Упка съ рѣпою	—
10.	Супъ щминной	299
	Вьюны съ горохомъ	300
11.	Супъ щавелевой	—
	Говядина съ кореньями петрушечными	301
12.	Супъ изюмной	302
	Перепеча изъ тыквы	—
13.	Супъ сморчковой	303
	Телятина въ желтомъ лимонномъ соусѣ	305
14.	Супъ съ запеканными ломтями бѣлаго хлѣба	—
	Картофели съ жареною бараньею грудиною	306

Столъ гостиный.

15.	Супъ изъ тетерева съ кащпанами	307
	Говядина въ Вѣнскомъ брезѣ	309
	Паштетъ съ слуками	310
	Заяцъ изъ бишаго мяса жареной	311
	Салатъ капустной	312
16.	Супъ съ ячными крупами	—
	Упки чиненыя	313
17.	Супъ тыковной	314

Числ.		Стр.
	Тѣльное изъ говядины . . .	314
18.	Супъ панадной	315
	Свинина съ обжаренною рѣпою	—
19.	Супъ изъ куриныхъ печенокъ	316
	Перепеча изъ каплуна . . .	317
20.	Супъ Польской	318
	Баранья грудина, чиненая бѣлою капустою	—
21.	Постной бульёнъ	319
	Пудингъ изъ здобнаго хлѣба	320

Столъ гостиный.

22.	Супъ съ рѣпою и куропашками	321
	Залцъ въ мапело	322
	Карпъ жареной подобіемъ угря	—
	Говядина шпекованная жареная	323
	Салатъ изъ артишоковъ запеканыхъ	324
23.	Мясная похлебка съ плавающими клецками	325
	Говяжьи ребра жареныя . . .	326
24.	Супъ засыпанной крупами .	—
	Говядина съ капустою . . .	327
25.	Супъ гороховой съ коринкою	328
	Щука изщипанная	—
26.	Супъ изъ бѣлой капусты . .	329
	Говяжьи рубцы въ лимонномъ соусѣ	330
27.	Супъ изъ ржанаго хлѣба . .	—

Числ. Стр.
Говядина рубленая съ сливами 331
26. Супъ мучняной 332
Баранина съ соусомъ капересовымъ . . . . . —

Столъ гостиный.

29. Супъ съ чиненымъ зайцемъ . 333
Говяжій языкъ съ соусомъ яблочнымъ 334
Тимбалъ съ цыпляпами . . . 335
Слуки жареныя 337
Салатъ изъ шыквы 338
30. Супъ съ маленькими пшичками 339
Легкое жареное на рашпарѣ . —

О пирожномъ для каждаго гостинаго овѣда, и запросто, когда разсудится, въ мѣсяцъ Сентябрѣ.

1. Торшъ съ агрестомъ . . 341
2. Толстой дрождяной пирогъ 342
3. Снѣговые шарики 343
4. Сахарныя лепешечки, или брецели 345

Вечернее кушанье, или блюда для ужина въ Сентябрѣ мѣсяцѣ.

Числ.		Стр.
1.	Маленькія пшички съ яблоками	346
2.	Клецки изъ грушъ	—
3.	Свекла печеная	347
4.	Телячье сладкое мясо въ смешанномъ соусѣ	348
5.	Кисель тыковной	—
6.	Жареные жаворонки — въ соусѣ	349
7.	Сахарное коренье съ соусомъ Голландскимъ	350

Вечерній столъ гостиный.

8.	Супъ съ фиспашками	351
	Утки съ печерицами	—
	Сулшанъ	352
	Голландской карбонадъ	—
	Компотъ изъ грушъ	353
9.	Телячье легкое ломтями	354
10.	Виноградной кисель	355
11.	Дрозды жареные	—
12.	Овсяное коренье въ фрикасе	356
13.	Сырныя клецки	357
14.	Огромное яице	358

Числ. Стр.

Вечерній столъ гостиный.

15. Супъ съ мушелями 359
Телятина съ соусомъ изъ не-
спѣлаго винограда 360
Пуддингъ изъ свеклы и каш-
тановъ 361
Дикія утки жареныя 362
Взваръ гвоздичной . . . . —
16. Свекловичные листья чиненые 363
17. Яица чиненыя съ сметаннымъ
соусомъ 364
18. Опеики жареные въ маслѣ ко-
ровьемъ 365
19. Снѣдь изъ свѣжихъ сливъ . . —
20. Картофели съ маіораномъ и
ветчинным̀ъ саломъ . . . 366
21. Сельди съ сметаною и пми-
номъ 367

Вечерній столъ гостиный.

22. Супъ съ трюфелями и дроз-
дами 368
Филейная часть дикой козы
съ перцемъ 369
Окуни съ виноградомъ . . . 370
Телячьи почки жареныя . . —
Компотъ изъ Французскаго
чернослива 371
23. Яблочное крошено . . . . [redacted]

Числ. Стр.
24. Колбасы съ соусомъ горчичнымъ 372
25. Рѣчная рыба опварная . . . 373
26. Телячьи ножки въ соусѣ маіоранномъ 374
27. Яичница съ копчеными сельдями 375
28. Равіоли изъ курицы . . . . —

Вечерній столъ гостиный.

29. Супъ бисквитной 376
Курица въ миндальномъ соусѣ 377
Малые пастетцы съ вепчиною . . . . . —
Дрозды жареные 378
Компотъ изъ неспѣлаго винограда . . . . . —
30. Груши запеченыя въ тѣстѣ . 379

Поваренныя записки, относящіяся до заготовленія въ прокъ запасовъ въ мѣсяцѣ Сентябрѣ.

Прочная снѣдь въ запасъ, состоящая въ руладѣ изъ свиной и говяжей головы 381
Свекольной салатъ заготовлять на долго 382

Стр.

Заготовленіе овсяныхъ кореньевъ въ уксусѣ (Haferwurzel) . . . 383
Заготовленіе въ уксусѣ кореньевъ цикорейныхъ 384
Средство сберегать въ зиму неспѣлой виноградъ . . . . . —
Заготовленіе агреста или вержуса, то есть, сока изъ неспѣлаго винограда 385
Неспѣлой виноградъ, вареной въ сахарѣ 387
Заготовленіе неспѣлаго виноградва въ уксусѣ 389
Айвное крошево . . . . . —
Заготовленіе айвъ въ уксусѣ . . 390
Айвы сберегать въ собственномъ ихъ сокѣ 391
Айвы на долго сберегать свѣжими 392
Айвы сушеныя . . . . . —
Айвной сыръ 393
Грушевой сокъ, служащій вмѣсто сахарнаго сыропа 394
Груши сушеныя 395
Приготовленіе грушевыхъ смоквъ 396
Наставленіе, какимъ образомъ должно сберегать яицы зиму 396

ПОВАРЕННЫЙ КАЛЕНДАРЬ.

МѢСЯЦЪ ІЮЛЬ.

Столы овѣденные.

ІЮЛЯ 1 ЧИСЛО.

Супъ сборный.

Исполки горсть миндаля, печенокъ и пупковъ, и нѣсколько ломтей размоченнаго бѣлаго хлѣба — все вмѣстѣ, разведи мяснымъ опваромъ и увари до половины; послѣ того пропусти сквозь сито. Опвари цвѣтной капусты и сморчковъ — каждое порознь, обжарь въ маслѣ коровьемъ, положи въ процѣженной супъ, приправь мушкатнымъ цвѣтомъ и солью, и подавай съ ломтями бѣлаго хлѣба въ маслѣ коровьемъ

обжаренными, на которые выложи цвѣтную капусту и сморчки.

Утки дущёныя.

Упокъ, по обыкновенію ощипавъ, выпотроша, вымывъ, спрыснувъ солью, и внутри натерши перцемъ и гвоздикою, положи въ каспрюлю и обжарь въ маслѣ коровьемъ до темна. Вынувъ изъ каспрюли, нашпекуй хлупи и мясистыя части гвоздикою разколотою вдоль на двое или на четверо, и переложи въ другую каспрюлю, влей по произволенію виноградnаго вина, воды и ренскаго уксуса, и доверши уваривание. Напослѣдокъ подбей соусъ до темна въ маслѣ коровьемъ поджаленною мукою, приправь довольно сахаромъ, корицею и гвоздикою. Можно прибавляшь къ сему печериць, или только печеричнымъ порошкомъ соусъ приправить.

ІЮЛЯ 2 ЧИСЛО.

Супъ сырный.

Развари мягко мѣлко искрошенной и обваренной Савойской капусты въ мясномъ отварѣ, и, естьли супъ окажется не довольно жиренъ, прибавь въ него кусокъ коровьяго масла. Положи въ суповую чашу ломтей бѣлаго хлѣба, поставь оную на жаръ, на ломти положи слой Савойской капусты, посыпь оную Пармскимъ или инымъ хорошимъ сыромъ, и такъ продолжай слоями, пока чаша будетъ полна. Давъ сему нѣсколько на жару попрѣть, выложи на сіе супъ, и подавай.

Рулеты изъ свинаго мяса.

Нарѣжь тонкихъ ломтей отъ нежирнаго окорока свинины, и избей оные деревяннымъ молоткомъ мягко. Послѣ того сдѣлай изъ свинины же фаршъ съ прибавкою лука, лавроваго листа,

базилика и другихъ дуписныхъ правъ, испертаго бѣлаго хлѣба, нѣсколькихъ яицъ, и присоливъ надлежащимъ образомъ. Сего фарша намажь на упомянутые ломти, скатай ломти въ трубочки и скрѣпи деревянными спичками. Распусти въ каспрюлѣ масла коровьяго, поклади въ него рулеты, дополни мяснымъ отваромъ, и свари до спѣлости. Сокъ, въ которомъ рулеты варились, подбей до темна подпаленною мукою, и, счерпавъ излишній жиръ, положи въ него по соизволенію капересовъ, или рубленыхъ сморчковъ, либо печеричъ, и привари немного.

ІЮЛЯ 3 ЧИСЛО.

Супъ печеночный.

Изрѣжь телячью печень въ ломти, также хѣлаго хлѣба, и съ прибавкою селлереи и петрушки обжарь до темна въ маслѣ

коровьемъ; послѣ того исполки все въ иготи, и разведи мяснымъ отваромъ съ прибавкою луковицъ напыканныхъ гвоздикою. Сію смѣсь привари довольно, пропрк сквозь сито, и подавай супъ съ прибавкою отваренной и ломтями изрѣзанной печенки, и посыпавъ мушкатнымъ цвѣтомъ.

Щука жареная съ лавровымъ соусомъ.

Щуку выпотроша разними на части, напри солью и оспавь на два часа; послѣ того соль обопри долой, обваляй куски щуки въ мукѣ или мѣлко истертомъ бѣломъ хлѣбѣ, и обжарь румяно въ маслѣ коровьемъ. Сдѣлавъ сіе, куски уклади на блюдѣ. Въ другую посудину влей нѣсколько того масла, въ которомъ щука жарилась; разведи, сколько надобно для соуса, виноградным виномъ, смѣшаннымъ пополамъ съ уксусомъ, приправь лавровымъ

лиспомъ, розмариномъ, свѣжимъ укропомъ, подсласти сахаромъ, ежели угодно; облей щуку, приспавь на жаръ и немного привари.

ІЮЛЯ 4 ЧИСЛО.

Столъ гостиный.

Похлебка со эндивіею и индейскимъ цыпленкомъ.

Цыпленка, надлежащимъ образомъ оправя, обвари до полусиѣла въ горячей водѣ, выложи въ холодную воду, а потомъ вынувъ оботри; уклади онаго ломтиками ветчиннаго сала, которое укрѣпи опушавъ нитками, и вари въ мясномъ опварѣ. Между тѣмъ обвари горячею водою потребное количество эндивіи, выложи въ холодную воду, выжми, свяжи въ пучки и довари также и въ хорошемъ мясномъ опварѣ. Напослѣдокъ въ суповую чашу, положи ломтей бѣлаго хлѣ-

ба, размочи оные немного похлебкою, приставь чашу на горячую золу, чтобъ ломти разбухли; съ цыпленка снявъ сало, положи въ средину, вокругъ обложи эндивіею, и выложи остатокъ похлебки, которую, естьли угодно, можно подбить яичными желтками.

Четверть баранины съ саменцомъ изъ пшена сарацинскаго.

Обжаривъ на вертелѣ почти спѣло хорошую жирную заднюю ногу баранины, возьми полфунта пшена сарацинскаго, обвари оное, и развари съ бутылкою молока; пока раскипитъ; прибавь кусочикъ раковаго масла, и, когда немного поостынетъ, два яица, вымѣшай и дай остынуть. Тогда сдѣлай изъ сего пшена на блюдѣ окраекъ, влей въ средину нѣсколько жира, спекавшаго съ баранины, когда она жарилась; положи баранью ногу, покрой остатками пшена, вымажь рако-

вымъ масломъ, и поспавь на полчаса въ печь, чтобъ пеклось, но не допускай потемнѣть. — Къ сему подаютъ слѣдующій соусъ: Обжарь въ жеребейки искрошенной вепчины, луку, мѣлко искрошенныхъ селлереи, моркови и лавроваго листа въ раковомъ маслѣ, прибавь немного муки, и, когда довольно обжарится, мяснаго сока, или крѣпкаго мяснаго сока, и увари до сгущенія. Послѣ сего пропусти соусъ сквозь сито, обопри корку съ одного лимона на сахаръ, и положи въ соусъ, въ которой выдави и сокъ изъ лимона.

Сомовина со масломъ коровьимъ.

Отваривай сомовину въ водѣ не очень крѣпко осоленой, почти столькоже времени, сколько потребно онаго для сваренія щелянины: надлежитъ однако прилѣжно надсматривать того, чтобъ сомовина хотя варилась, но не сильно, — иначе топчась о-

пвердѣешъ; надлежитъ во время варенія опвѣдывать, довольно ли она солона. Когда сія рыба поспѣетъ, вынь оную, опкинь на рѣшето, чтобъ осякла; а чтобы не остыла, поставь надъ горшкомъ съ кипящею водою. Подавая, облей оную коровьимъ масломъ, и къ ней горчицу.

Можно же подавать къ ней взваръ изъ свѣжаго масла коровьяго, подбитаго яичными желтками, приправленнаго солью и мушкатнымъ цвѣтомъ. Сомовину подавая, надлежитъ посыпать изрубленною зеленою петрушкою.

Гусь жареной.

Гдѣ водятся дикіе гуси, бываютъ изъ нихъ въ сіе время молодые очень вкусны; да и домовые гуси, въ сіе время бывающіе на хорошемъ кормѣ, составляютъ отмѣнное жареное. Гуся надлежитъ оправить обыкновеннымъ образомъ и жарить на

вершелѣ; во время жаренія посыпать мѣлко испеченымъ бѣлымъ хлѣбомъ, пока гораздо зарумянится. Сперва къ жареному сему должно огонь допускать малой, а потомъ сильнѣе, чтобъ кожа захрящѣла.

Салатъ изъ огуречника травы.

Цвѣты огуречниковые обобрать особливо; можно къ нимъ прибавить цвѣтовъ наспурціи или капуциновъ; листы огуречника съ спеблей обобрать, вымыть чисто, выжать, уклась въ салатницу и украсить вышесказанными цвѣтами; послѣ того облить обыкновеннымъ салатнымъ соусомъ. Для улучшенія, можно въ соусъ подбавить Малвазиръ-мадеры, и салатъ посыпать мѣлко изрубленною коркою свѣжаго лимона. Салатъ сей видомъ своимъ составляетъ на столѣ украшеніе, и притомъ очень вкусенъ.

ІЮЛЯ 5 ЧИСЛО.

Супъ яичной.

Взбей два яица гораздо, разведи полупорою бутылкою Шампанскою молока и четвертью бутылки воды; вымѣшивай, пока все соединится. Послѣ того разгорячи въ каспрюлѣ масла коровьяго, подпали въ немъ до шемна ложку муки крупичатой, вылей вышесказанное молоко, вымѣшай и подсласти сахаромъ. Подавая сей супъ, выложи на обжаренные въ маслѣ коровьемъ ломти бѣлаго хлѣба, посыпь сахаромъ и корицею.

Цыплята съ разноцвѣтными клецками.

Цыплятъ для сего отвари по обыкновенному въ водѣ съ солью и малою долею мушкатнаго цвѣта. Между тѣмъ приготовь клецки, и, чтобъ придать онымъ красивости, сдѣлай ихъ разноцвѣт-

ными. — Для зеленыхъ клецокъ изруби очень мѣлко молодой правы пепрушки, вмѣшай въ испертой бѣлой хлѣбъ, замѣси на маслѣ коровьемъ и яицахъ, приправь мушкатнымъ цвѣтомъ, и передѣлавъ въ клецки, опвари въ мясномъ опварѣ.

Для красныхъ клецокъ, опвари въ водѣ раковъ, вылущи мясо и мѣлко изруби; лузги истолки и обжарь въ маслѣ коровьемъ, которое отъ того совсѣмъ покраснѣетъ; пропусти оное сквозь сито на блюдо, положи тудаже изрубленное раковое мясо, испертаго бѣлаго хлѣба, замѣси на яицахъ, приправь мушкатнымъ цвѣтомъ, передѣлай въ клецки, и опвари въ томъ же опварѣ, въ которомъ варились цыпляпа.

Далѣе, возьми съ куриной хлупи бѣлаго мяса, изруби дробно, прибавь испертаго бѣлаго хлѣба, прибавь масла коровьяго, замѣси на двухъ яичныхъ бѣлкахъ, приправь мушкатнымъ цвѣтомъ,

передѣлай въ клецки, и оппари, какъ сказано выше.

Подавая на сполъ, цыпляпъ сложи на средину блюда, около оныхъ уклади разноцвѣтныя клецки слоями, или перемѣшавъ, и смочи немного оппаромъ, въ которомъ варились цыпляпа.

ІЮЛЯ 6 ЧИСЛО.

Супъ розмариновой.

Подпали въ маслѣ коровьемъ муки до желтопемновапоспи, разведи мяснымъ оппаромъ, изруби розмарина дробно, положи пудаже, приправь мушкапнымъ орѣшкомъ, и привари. Подавай съ размоченными пѣмъже супомъ ломпями бѣлаго хлѣба.

Турецкіе бобы съ Лионскимъ соусомъ и бѣлыми колбасками.

Спручье Турецкихъ бобовъ, изрѣзавъ въ полоски, оппари въ

водѣ съ солью. Между тѣмъ изкроши дробно нѣсколько луку, обжарь въ четверти фунта масла коровьяго до темна; въ тоже время съ лукомъ въ семъ маслѣ подпали муки, накапи мяснымъ ошваромъ, прибравь сахара и мушкатнаго цвѣта, рюмку виноградnаго вина и эстрагоннаго уксуса, и увари до сгущенія. Процѣдивъ сей соусъ сквозь сито въ другую каструлю, положи тудаже опваренные и осякнувшіе искрошенные стручки, и привари.

Между тѣмъ сдѣлай бѣлыя колбаски слѣдующимъ образомъ: Выбери для сего бараньихъ кишекъ, обвари и вычисти оныя; изруби свинаго сала и бѣлаго куринаго мяса дробно, прибавь къ тому луку, петрушки, соли, перцу, другихъ травъ, и замѣси на молокѣ. Начини симъ фаршемъ колбасы, способомъ колбаснаго прыскала, передѣлай колбаски желаемой длины, завяжи съ обоихъ концевъ крѣпко и изжарь на

рашпарѣ. Подавая соусъ, окладионой колбасками.

ІЮЛЯ 7 ЧИСЛО.

Супъ съ клецками картофельными.

Пригошовь для сего крѣпкой мясной отваръ; между шѣмъ картофели отвари, облупи и изотри на теркѣ; изруби сушеныхъ или свѣжихъ печерицъ, вмѣшай въ картофели; разотри въ смешану кусокъ свѣжаго коровьяго масла, вмѣшай въ него два яица, приправь мушкатнымъ цвѣтомъ, и съ прибавкою муки крупичатой замѣси, передѣлай въ клецки, и, отваривъ въ приготовленномъ мясномъ отварѣ, подавай съ онымъ вмѣстѣ.

Пудингъ изъ пшена сарацинскаго съ вишнями.

Перемой и обвари полфунта пшена сарацинскаго; послѣ того

вари во многомъ количествѣ водьи, чтобъ очень развариlось и разбухло; протри сквозь сито въ холодную воду, чтобъ остыло. Въ тоже время приставь на огонь гарнецъ вишенъ; когда сварятся, протри оныя сквозь сито, чтобъ косточки отдѣлишь; протертое съ сахаромъ увари въ сковородкѣ до сгущенія. Когда остынетъ, смѣшай сіе съ протертымъ пшеномъ, прибавь семь яичныхъ желтковъ, нѣсколько истертаго бѣлаго хлѣба: отъ сего пуддингъ будетъ рыхлѣе. Сложи по обыкновенію въ салфетку, и отваривай въ водѣ полтора часа.

Для соуса, исполки довольно вишенъ съ косточками, свари съ полбутылкою краснаго вина, протри сквозь сито, прибавь сколько угодно сахара, приправь корицею или коркою свѣжаго лимона, и увари до сгущенія.

Въ недостаткѣ свѣжихъ вишенъ, можно къ сему употре-

бить сушеныя прошлогодніе, или ягодникъ вишенной.

ІЮЛЯ 8 ЧИСЛО.

Супъ Лотарингской.

Изрѣжь телятины и говядины въ тонкіе ломти, избей оные, положи въ каструлю съ ветчинным саломъ въ жеребейки искрошеннымъ, и обжарь до темна. Послѣ того положи ломти въ мясной отваръ съ прибавкою корокъ бѣлаго хлѣба, петрушки, пимона и луку, приправь солью и мушкатнымъ цвѣтомъ, увари, и супъ пропусти сквозь сито. Напослѣдокъ отвари каждое порознь — телячьяго сладкаго мяса, печериць и чашечекъ артишочныхъ; искроши оные въ кусочки, обжарь въ маслѣ коровьемъ съ прибавкою столовой ложки муки, накапи тѣмъже супомъ, и привари. Въ суповую чашу положи разбухшихъ ломтей бѣлаго

хлѣба, а на нихъ выложи рагу, и напослѣдокъ процѣженной сушь.

Утки съ огурцами.

Между тѣмъ — какъ утки жарятся на вертелѣ, или упариваются въ брезе, то есть, когда оныхъ уклавъ ломтиками ветчинnаго сала, съ травами и пряностями, въ закрытой кастрюлѣ, упаривать на жарѣ, насыпавъ онаго и съ верху, — очисти огурцовъ, изрѣжь оные въ ломтики и спрысни солью. Чрезъ нѣсколько времени отдѣлившуюся отъ огурцовъ воду или сокъ слей начисто, обжарь огурцы въ коровьемъ маслѣ съ прибавкою двухъ ломтей сырой ветчины и нѣсколькихъ луковокъ эшалота (кто жалуетъ, можно вмѣсто эшалота прибавить нѣсколько зубковъ чеснока); слей тудаже сокъ изъ кастрюли отъ утокъ съ прибавкою мясного отвара, положи пучекъ поваренныхъ травъ, напослѣдокъ положи лимоннаго сока, приварри

въ этомъ соусѣ упокъ, и подавай, выложа подъ упокъ весь рагу.

ІЮЛЯ 9 ЧИСЛО.

Супъ молочной со лавровымъ листомъ.

Взвари молока съ лавровымъ, или хотя персиковымъ листомъ, подбей яичными желтками, приправь сахаромъ и корицею. Въ суповую чашу положи ломтей бѣлаго хлѣба, и выложи на нихъ супъ. Супъ сей имѣетъ вкусъ миндальной.

Налимы въ кастрюлѣ.

Налимовъ выпотроша разними въ куски равной величины, перемой въ чистой водѣ, и послѣ того вари въ каспрюлѣ съ виноградным виномъ, кускомъ свѣжаго коровьяго масла, солью, перцемъ и душистыми травами. Когда рыба почти поспѣетъ, об-

валяй въ круличашой мукѣ еще кусокъ масла коровьяго, положи въ соусъ и увари до сгущенія. Можно же употреблять и подпалку въ подбивку сего соуса. Подавая, на рыбу положишь ломтиковъ свѣжаго лимона и посыпать искрошенною лимонною коркою.

ІЮЛЯ 10 ЧИСЛО.

Супъ земляничной.

Возьми полную тарелку отборной земляники, налей виноградным виномъ, пополамъ съ водою смѣшаннымъ, прибавь кусокъ сахара и корицы, и вари столько времени, во сколько могутъ свариться яица въ смятку. Пропусти сіе сквозь сито протирая; протертому дай еще одинъ разъ вскипѣть, подавай съ ломтями бѣлаго хлѣба, посыпавъ мѣлко изрубленною лимонною коркою и корицею. — Супъ сей выдешь еще вкуснѣе, когда въ не-

го прибавить сырой земляники, проперщи сквозь сито, и вмѣшать предъ тѣмъ, какъ супъ опускать на столъ.

Цыплята со лимономъ.

Оправя цыпляты надлежащимъ образомъ, положи въ каспрюлю или горшокъ, и ошвари въ водѣ съ солью, кускомъ масла коровьяго, и посыпавъ мушкатнымъ цвѣтомъ. Между тѣмъ корку съ одного лимона ошвари въ водѣ, и обще съ мясомъ и сокомъ изъ сего лимона проскри сквозь сито; въ пропертое прибавь вина, масла коровьяго, сахару, корицы, коринки, тертаго бѣлаго хлѣба, и увари густовато. Цыпляты выложи на блюдо, облей симъ соусомъ, и посыпь мѣлко искрошенною лимонною коркою, сахаромъ и корицею.

ІЮЛЯ 11 ЧИСЛО.

Столъ гостиный.

Супъ Французской.

Возьми мясъ разнаго рода, какъ-по цыплятъ, молодыхъ голубей, теляпины, и проч. Положи въ горшокъ, налей полуторымъ штофомъ мяснаго отвара, прибавь немного мяснаго сока, и вари съ поваренными правами, разными кореньями, зеленымъ горохомъ, спаржею, и тому подобнымъ, что по годовому времени имѣть можно. Голубей и цыплятъ разними на четверпины, положи въ чашу на обжаренные въ маслѣ коровьемъ ломти бѣлаго хлѣба, а потомъ выложи супъ.

Гусь во брезе.

Гуся, оправя надлежащимъ образомъ, обѣли, то-есть, отвари до полуспѣла въ горячей водѣ,

уклади дно кастрюли ломтями ветчины и говядины, прибавь пучекъ душистыхъ травъ, цѣлую луковицу, печерицъ, пряностей цѣлкомъ, немного воды и небольшую бутылку ренскаго уксуса; положи гуся въ сію кастрюлю, накрой оную плотно, приставь на углевой жаръ и упаривай медленно. Когда находящееся въ кастрюлѣ позарумянится, брось въ нее ложку муки крупичатой, поужарь, накати хорошимъ говяжьимъ отваромъ, краснымъ виномъ, и доверши упариваніе. Напослѣдокъ пропусти соусъ сквозь сито, приправь гвоздикою, мушкатнымъ цвѣтомъ и сокомъ, выдавленнымъ изъ одного лимона. Можно прибавлять къ сему капersовъ, или анчоусовъ.

Гренадъ изъ цвѣтной капусты.

Отбери для сего круглыхъ кочанковъ цвѣтной капусты, очисти, обрѣжь кочарыжки, но

такъ, чтобъ самые кочни не развалились; оптвари въ водѣ съ солью, но не очень мягко, и опкинь на рѣшето, чтобъ вода осякла. Послѣ того возьми на часпи разнятыхъ цыплятъ, молодыхъ голубей, — когда угодно и молодаго барашка, печерицъ или сморчковъ, оптвари; далѣе, обжаривай въ коровьемъ маслѣ съ вылущенными раковыми шейками, прибавь немного оптвара, въ которомъ варились мяса, приправь мушкатнымъ цвѣтомъ, и подбей испертымъ бѣлымъ хлѣбомъ. Въ тоже время сдѣлай фаршъ изъ изрубленнаго мѣлко мяса съ испертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, масломъ коровьимъ, съ приправою пряностями, и замѣси на яицахъ. Когда вышесказаннымъ образомъ все будетъ приготовлено, возьми глубокую каспрюлю или форму, вымажь оную холоднымъ масломъ коровьимъ, и уклади полосками ветчиннаго сала, на оныя уклади цвѣтную капусту — цвѣтками внизъ, плотно между собою, какъ

на днѣ каспрюли, такъ и по сторонамъ; между капустою наполни фаршемъ, и сверху покрой на палецъ полщиною, угладь нагрѣтымъ ножемъ и вымажь взбитыми яичными желтками. Послѣ того положи пудаже фрикасе, то есть, изрѣзанныя мяса, грибы, раковыя шейки, и проч., но безъ соуса; намажь еще фаршa, но толще, нежели въ первый разъ, и укрѣпи со всѣхъ сторонъ. чтобы держалось. Наконецъ покрой тоненькими ломтиками вепчиннаго сала, поставь форму въ большую каспрюлю; въ которую влей немного горячей воды; накрой каспрюлю плотно, и запекай въ печи. Опшуская на столъ, сало вепчинное сними долой, наложи на форму блюдо, на которомъ гренадъ подавать, выпрокинь гренадъ съ осторожностію, обери прочь сало, и подавай къ сему гренаду соусъ опъ вышепомянутаго фрикасе.

Говядина жареная по Англійски.

Взявъ хорошую часть говядины отъ филейной части, избей оную очень мягко, наколи въ ней ножемъ дыры; въ нѣкоторыя изъ нихъ положи говяжьяго почечнаго сала, въ другія лимонной корки, въ прочія облупленнаго луку (или кто жалуетъ, то чесноку); положи на три дня въ доброй ренской уксусъ съ прибавкою лаврoваго листа, разныхъ пряностей, луку и розмарина. Напослѣдокъ жарь говядину отъ 4 до 5 часовъ на вертелѣ, помазывая коровьимъ масломъ. — Къ сему подаютъ слѣдующій соусъ: поджали въ коровьемъ маслѣ муки до темножелтоватости, накапи добрымъ мяснымъ отваромъ, положи изрубленныхъ анчоусовъ, каперсовъ, оливокъ съ косточекъ обрѣзанныхъ и перца; привари и подавай въ особливой соусницѣ.

Салатъ изъ брунколя.

Капуста сія составляетъ породіе цвѣтной капусты. Отбери

самыхъ маленькихъ кочанковъ, а въ недоспапкѣ оныхъ, сердцевинныхъ кудрявыхъ листковъ; надрѣжь первые мѣстахъ въ двухъ, но такъ, чтобъ не развалились, и ошвари въ соленой водѣ. Когда оспынутъ, облей салатнымъ соусомъ, уксусомъ и масломъ прованскимъ съ перцемъ сбитымъ.

ІЮЛЯ 12 ЧИСЛО.

Супъ холодящій.

Вари бупылку воды изъ липовыхъ цвѣтовъ, сполькоже воды, до темна наспоянной вишнями, съ споловою ложкою овсяныхъ крупъ, прибавь ложку воды розовой, а и еще лучше воды померанцовыхъ цвѣтовъ, сахара и корицы; можно же прибавить къ сему варенья, на примѣръ, малины, красной смородины, или свѣжаго винограда; подавай съ гренками бѣлаго хлѣба.

Чиненая эндивія.

Отбери для сего кустковъ эндивіи средней величины, обѣли въ горячей водѣ, и попомъ выложи въ холодную воду; опкинь на рѣшето, чтобъ вода съ нихъ начисто спечь могла. Распрявь эндивію, въ средину положи по полной ложкѣ фарша, сдѣланнаго изъ телятины съ бѣлымъ хлѣбомъ, сморчками или иными грибами, масломъ коровьимъ, пряностями, и замѣшеннаго на яицахъ; опять оправь листье эндивіи, положи оную въ каспрюлю, налей мяснымъ опваромъ, и вари на слабомъ огнѣ. Подпали муки въ маслѣ коровьемъ, подбей соусъ, и приправь мушкатнымъ цвѣтомъ. Блюдо сіе можно укладывать карбонадомъ, фриканделями, или иными мясами.

ІЮЛЯ 13 ЧИСЛО.

Супъ съ маіораномъ.

Взвари мяснаго опвара, положи въ него немного сушенаго

истертаго маіорана, приправь инбиремъ и мушкатнымъ цвѣтомъ; подбей слегка подпаленною мукою, положи кусочикъ свѣжаго коровьяго масла, и дай вскипѣть; напослѣдокъ подавай съ бѣлымъ хлѣбомъ, въ сухарики изрѣзаннымъ.

Рагу изъ жареной баранины.

Распусти въ каспрюлѣ полфунта масла коровьяго, изрѣжь довольно луковицъ въ ломтики и обжарь въ маслѣ до темна; прибавь къ сему кусокъ ветчины, рюмки двѣ винограднаго вина, или уксуса эстрагоннаго, стаканъ хорошаго мяснаго отвара, четверть фунта мѣлко изрубленныхъ анчоусовъ, выдави сокъ изъ одного лимона, прибавь гвоздики и кусокъ сахара, и привари. Между тѣмъ отъ холоднаго жаренаго бараньей ноги нарѣжь тонкихъ ломтиковъ, положи оные въ другую каспрюлю; вышеска-занной соусъ пропусти сквозь си-

шо въ сію кастрюлю на баранину, и немного привари.

ІЮЛЯ 14 ЧИСЛО.

Супъ анисной изъ кислаго молока.

Взвари кислаго молока съ испеpпымъ сипнымъ хлѣбомъ и горспью аниса, чпобъ сдѣлалось гусповапо; послѣ чего пропусти сквозь сипо, прибавь довольно самой свѣжей смепаны, по немногу сахару, исполченой и просѣянной корицы и соли, и привари. Можно сей супъ подбивать яичными желтками, также класпь въ него коринки.

Запеканое саго.

Полфунпа саго перемывъ вари въ довольномъ количеспвѣ воды, чпобъ зерна гораздо разбухли; погда опкинь оныя на сипо, и ополосни холодною водою. Далѣе, разопри полфунпа масла ко-

ровьяго въ сметану, и во время растиранія прибавь 4 яица цѣлыхъ и 6 желтковъ, также полфунта испертаго бѣлаго хлѣба, осмую долю фунта изрубленныхъ анчоусовъ, нѣсколько мушкатнаго цвѣта; напослѣдокъ вмѣшай саго и нѣсколько въ пѣну взбитыхъ яичныхъ бѣлковъ. Тогда форму или блюдо съ окрайкомъ вымажь коровьимъ масломъ, выложи приготовленное и запекай въ умѣренно горячей печи два часа. Ежели вмѣшать въ сію снѣдь полфунта испертаго Парменскаго сыра, выдетъ оная еще вкуснѣе.

ІЮЛЯ 15 ЧИСЛО.

Супъ называемой Олiо.

Положи въ горшокъ или кастрюлю говядины опъ ссѣка, также теляпины, немалой кусокъ баранины опъ задней ноги, изрубленную спарую курицу,

хорошую мозговую кость, кореньевъ петрушки, моркови и луку; поупарь немного, потомъ налей хорошимъ мяснымъ опваромъ, и вари, пока мяса сдѣлаются мягки. Послѣ того пропусти супъ сквозь сито, приправь мушкатнымъ орѣшкомъ и инбиремъ, и подавай съ гренками бѣлаго хлѣба. Можно сей супъ улучшить, когда положено будетъ въ него цыплятъ или молодыхъ голубей на четверти разнятыхъ, также спаржи, цвѣтной капусты и инаго, что имѣть можно, омокнутыхъ въ жидкомъ тѣстѣ и обжареныхъ въ коровьемъ маслѣ.

Грудина дичины жареная.

Оленью, лосиную или дикой козы грудину опвари въ водѣ, снимая пѣну, положи лавровыхъ листьевъ, цѣлкомъ перца, инбиря, соли и луковицъ, и продолжай варенie. Послѣ того разними грудину въ куски, омочи въ

маслѣ коровьемъ, обваляй въ тертомъ бѣломъ хлѣбѣ, спрысни солью и перцемъ, и зажарь на рашпарѣ. Подавая на столъ, облей подпаленнымъ до шемна масломъ коровьимъ, и подави на куски сока изъ лимона. Можно подавать къ сему и кисловатой соусъ.

ІЮЛЯ 16 ЧИСЛО.

Супъ съ яичнымъ крестелемъ.

Взвари штофъ воды съ солью, или сколькоже мяснаго отвара, взбей два яица и положи туда же; кусокъ масла коровьяго, въ куриное яице величиною, разгорячи въ сковородкѣ, не давая кипѣть, и когда масло поостынетъ, выложи въ него упомянутую воду, или мясной отваръ; приставь сковородку опять на огонь, и повари столько времени, во сколько могутъ поспѣть яица въ смятку. Не должно супа сего вымѣшивать, но сгонять поваренною

ложкою, чтобъ яица ссѣлись горкою. Между тѣмъ приготовь хорошій мясной отваръ, и подбей оной въ маслѣ коровьемъ подпаленною мукою. Подавая, положи въ суповую чашу размоченныхъ ломтей бѣлаго хлѣба, на оной положи упомянутую горку, выложи мясной отваръ, и посыпь мушкатнымъ цвѣтомъ.

Душёная кольрабія.

Очищенную кольрабію изрѣжь въ продолговатые кусочки, и обжаривай съ прибавкою кусочка сахара въ маслѣ коровьемъ или салѣ до тѣхъ поръ, какъ кусочки зарумянѣютъ; тогда накапи бульономъ (мяснымъ отваромъ) и вари, пока отваръ почти весь выкипитъ; потчасъ подбей оспапокъ до темна подпаленною въ маслѣ коровьемъ мукою, и приправь мушкатнымъ цвѣтомъ.

Къ сему блюду можно подавать разное мясо, ветчину, колбасы, карбонадъ и проч.

ИЮЛЯ 17 ЧИСЛО.

Супъ морковной съ молокомъ.

Морковь надлежитъ испе-рещь на шерку, или искрошить въ ломтики, послѣ того съ ис-пертымъ бѣлымъ хлѣбомъ поло-жить въ два шпофа кипящаго молока, и уварить. Послѣ того пропустить супъ сквозь сито, опять приставить на огонь, при-править мушкатнымъ цвѣтомъ, солью и инбиремъ, положить въ него кусокъ свѣжаго масла ко-ровьяго, подбить яичными желт-ками, и подавать съ обжаренны-ми въ маслѣ коровьемъ лемпями бѣлаго хлѣба.

Говядина жареная по Англійски инымъ образомъ.

Говядину избей мягко, взо-пкни на вертель, посыпь солью, и облей распопленымъ горячимъ масломъ коровьимъ: Когда гова-дина на полпальца съ нанужно-

сши прожарится и масло на ней кипитъ, тогда острымъ ножемъ обрѣжь все попемѣвшее, подставь подъ говядину блюдо, положи въ него обрѣзанные куски, чтобъ сокъ изъ жарящагося мяса на нихъ стекалъ. Послѣ того посыпь говядину опять солью, еще облей горячимъ масломъ, жарь, зажарившееся обрѣзывай, и, поступая по вышеписанному, продолжай, пока на вертелѣ мяса ничего не останется. Жареное сіе подаютъ съ сокомъ спекавшимъ съ жаренаго на оловянномъ блюдѣ, державъ до отпусканія на столъ надъ жаромъ, чтобъ было горячо, и выдавливаютъ въ него сокъ изъ цѣлаго лимона.

ІЮЛЯ 18 ЧИСЛО.

Столъ гостиный.

Супъ со перепелками.

Взявъ десятокъ или дюжину перепелокъ, вычисти и оправь,

обѣли въ горячей водѣ, и выложи въ холодную воду. Послѣ того обжарь перепелокъ въ ветчинномъ салѣ съ мѣлко изрубленными душистыми •травами и лукомъ порреемъ; влей на нихъ столько мяснаго отвара, сколько потребно для обѣда; вари, пока перепелки сдѣлаются мягки. Въ другой каспрюлѣ отвари нѣсколько чашечекъ артишочныхъ и горсть печерицъ; или иныхъ хорошихъ грибовъ; когда поспѣютъ, изрѣжь оные въ полоски, обжарь съ мукою въ коровьемъ маслѣ, подавай лимоннаго сока, и облей яичными желтками, чтобъ на нихъ запеклись. Когда перепелки поспѣютъ, счерпай съ супа весь жиръ, подбей его сокомъ, отъ жарившихся артишоковъ и грибовъ. Подавай съ гренками бѣлаго хлѣба, положивъ тудаже грибы и артишоки.

Баранья нога со кислыми огурцами.

Можно къ сему употребить

баранью ногу жаренную, или въ каспрюлѣ упареннную. Изрѣжь въ кружечки нѣсколько очищенныхъ огурцовъ, обжарь немного въ салѣ, положи къ баранинѣ, приправь перцемъ, мушкатнымъ цвѣтомъ и базиликомъ, влей уксуса, ежели соусъ отъ огурцовъ соленыхъ въ уксусѣ еще не довольно кисль; а въ случаѣ великой кислоты надобно прибавить сахара; подбей соусъ до темна подпаленною мукою, и привари.

Пупидонъ съ окрайкомъ изъ щуки.

Щуку ошелушивъ, содрать съ ней кожу, мясо съ костей обобрать, изрубить мѣлко, прибавить въ него кусокъ масла коровьяго, мушкатнаго цвѣта, перца, соли, изрубленной травы петрушки, истертаго бѣлаго хлѣба, замѣсить на яицахъ, и изъ сего фарша сдѣлать на блюдѣ окраекъ, угладить горячимъ ножемъ, вымазать яичнымъ желткомъ, и запечь въ торпной ско-

вородѣ, или въ печи. Далѣе, возьми цыплятъ, молодыхъ голубей и теляпины, разними въ куски, обваляй въ мукѣ, и обжарь въ маслѣ коровьемъ; накапи немного мяснымъ опваромъ, положи свареныхъ сморчковъ, печерицъ или иныхъ грибовъ, раковыхъ шеекъ, щучью печенку и нѣсколько луковицъ; приправь солью, мушкатнымъ цвѣтомъ и лавровымъ листомъ, и подцвѣти немного раковымъ масломъ. Опвари сіе спѣло, но не очень мягко, и дай опять остынуть. Тогда возьми блюдо съ приготовленнымъ окрайкомъ, выложи въ него фрикасе, облей соусомъ отъ него столько, чтобъ мясо покрыло; посыпь окраекъ и фрикасе истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, и запеки въ тортной сковородѣ или въ печи. Оспатки соуса подаютъ на столъ къ сему пупидону особливо.

Жареная телятина.

Обмой заднюю ногу теляпи-

ны, облупи съ нее кожицы, нашпекуй густо ветчинными саломъ, изрѣзанными въ полоски гвоздикою и корицею, лимонною коркою и анчоусами, употребивъ къ сему пряностей поравну, — шпекъ же и анчоусовъ толщиною въ комль средственнаго гусинаго пера. Послѣ сего положи ногу въ посудину, облей вскипяченнымъ и опять остывшимъ уксусомъ, положи тудаже цѣлкомъ гвоздичныхъ головокъ, можжевеловыхъ ягодъ, луку, розмарина и лаврoваго листа, мочи сутки, по часту переворачивая. Наконецъ изжарь ногу на вертелѣ, поливая густою кислою смятаною. — Для соуса подпали до желта муки съ изрубленнымъ эшалотомъ въ маслѣ коровьемъ, накапи сокомъ, опъ жарившейся теляпины собраннымъ, подави лимоннаго сока, и подавай къ жареному, которое должно укласпь ломтиками лимона и посыпать изрубленными капарсами.

Салатъ айвной.

Отобравъ крупныхъ айвъ (иначе квипы, а въ Аспрахани армоды называемыхъ), разрѣжь пополамъ, вынь сѣмянники, и опвари половинки въ водѣ; сію немедленно сцѣдивъ, налей виноградным виномъ пополамъ съ водою, прибавь довольно сахару, и въ эшомъ довари, пока айвы сдѣлаюпся мягки. Выклади айвы на блюдо; въ осшавшійся же сокъ прибавь лимонной корки, корицы и гвоздики, увари до сгущенія, и сквозь сипо вылей на айвы, кои для украшенія можно напыкапь изрѣзаннымъ въ полоски миндалемъ и цукатомъ.

ІЮЛЯ 19 ЧИСЛО.

Супъ изъ каманики.

Ягоды сіи надлежипъ сварипь въ сахарѣ, и пропустипь сквозь сипо. На пять споловыхъ ло-

жекъ сего сока возьми около бутылки бѣлаго вина, взвари, выдави тудаже сокъ изъ одного лимона, разведи нѣсколько водою, и подбей слегка подпаленною мукою. Подавай съ размоченными ломтями бѣлаго хлѣба, подсластя естьли нужно сахаромъ, и посыпавъ корицею.—Тѣмъже образомъ дѣлаютъ сей супъ изъ ягодъ чернаго шелковичнаго или тутоваго дерева. Въ недостаткѣ свѣжихъ ягодъ, можно употреблять вареныя въ сахарѣ.

Цыплята со картофелями.

Цыпляшъ, разнявъ пополамъ или въ четвертины, обжарь въ коровьемъ маслѣ съ двумя изрубленными анчоусами; налей бѣлаго вина и съ онымъ привари. Между тѣмъ отвари и картофели, облупи, разрѣжь въ куски, и, обжаривъ въ коворьемъ маслѣ, выложи къ цыпляшамъ, накапи крѣпкимъ мяснымъ отваромъ, подави немного лимоннаго сока,

приправь пряностями, и подбей яичными желтками.

ІЮЛЯ 20 ЧИСЛО.

Супъ сырной съ рубленою телятиною.

Изруби жареной телятины очень мѣлко, и напри на теркѣ Пармскаго сыра. Въ суповую чашу положи корокъ, или лучше ломшей бѣлаго хлѣба, посыпь оные сыромъ, сверхъ онаго положи изрубленной телятины, а на сіе сваренаго и въ кусочки изрѣзаннаго говяжьяго мозга. Сіи слои опять покрои ломтями бѣлаго хлѣба, далѣе — сыромъ, рубленою телятиною и мозгомъ: верхній слой долженъ состоять изъ ломтей бѣлаго хлѣба. Напослѣдокъ налей чашу горячимъ мяснымъ отваромъ, уже предъ отпусканіемъ на столъ, и дай настояться.

Чиненая Савойская капуста.

Между шѣмъ, когда капусту опваришь, и опять выложишь въ холодную воду, сдѣлай фаршъ изъ рубленой телятины, говяжьяго мозга, капустныхъ сердцевинокъ, истертаго бѣлаго хлѣба, съ пряностями, на яицахъ — или, изъ телячьяго сладкаго мяса, раковыхъ шеекъ, съ прибавкою нежирной ветчины, эшалота, петрушки, и впрочемъ чего угодно. Начини симъ фаршемъ средину кочанковъ. Ежели кочанки еще малы, то листья осторожно разогни отъ средины, и начини оную фаршемъ; но естьли велики, сердцевины можно повынуть, чтобъ тѣмъ больше вошло фарша; или кочанъ посрединѣ разрѣзавъ пополамъ, выдолбишь, начинишь фаршемъ, и, опять сложивъ, связашь нитками. Исполнивъ сіе, поклади кочни въ кастрюлю, положи между оныхъ пряностей и масла коровьяго, налей мяснымъ опваромъ, и увари. Можно къ

симъ кочнямъ подавать разнаго рода мясо.

ИЮЛЯ 21 ЧИСЛО.

Супъ изъ раковъ.

Опвари 30 раковъ, вылущи шейки и клешни, а скорлупы исполки, и съ полфунтомъ коровьяго масла, приставя на огонь, сдѣлай хорошее раковое масло, которое потчасъ пропусти сквозь сито. Въ двухъ большихъ ложкахъ сего масла обжарь нѣсколько въ ломтики изрѣзанныхъ луковицъ и селлерей, брось тудаже горсть крупичатой муки и пригоршни корокъ бѣлаго хлѣба, налей мяснымъ опваромъ, положи осташіяся въ ситѣ раковыя лузги, и вари. Изъ вылущеннаго раковаго мяса сдѣлай фаршъ, передѣлай оной въ клецки, и запеки на сковородѣ. Положи клецки въ суповую кашу, а на нихъ сквозь сито выложи супъ.

Окуни со огурцами.

Очистивъ, выпотрошивъ и перемывъ рыбу сію, посыпь съ наружности и внутри перцемъ. Возьми огурцовъ соленыхъ въ уксусѣ, изрѣжь въ кружечки, положи съ подпаленною мукою и пучкомъ душистыхъ травъ въ распопленное коровье масло въ каспрюлю, и пообжарь. Послѣ того влей немного мяснаго отвара, положи рыбу и вари. Когда рыба поспѣетъ, выложи оную на блюдо, уклади огурцами, травы выкинь, и края блюда посыпь рубленою петрушкою, или истертыми корками бѣлаго хлѣба.

ИЮЛЯ 22 ЧИСЛО.

Супъ Нѣмецкой.

Возьми бутылку бѣлаго или инаго хорошего пива, 12 золотниковъ мѣлкихъ крупъ, всыпь въ пиво, приставь на огонь и ва-

ри. Когда крупы большею частію разваряпся, прибавь лимонной корки и лимона ломпиками съ доспаточнымъ количеспвомъ сахара, и прибавь немного виноградпаго вина. Подавая на сполъ, посыпь сахаромъ и корицею.

Турецкіе бобы съ сметаною и ломтями говядины.

Искрошивъ Турецкихъ бобовъ спручья по обыкновенному, обжарь оные въ маслѣ коровьемъ, пересыпавъ немного мукою. Вари пакже сколько надобно сметаны медленно, чпобъ уварилась до сгущенія: иначе на бобахъ сиворожится. Сію уваренную сметану выложи къ бобамъ, и дай съ оною упрѣвать. Между пѣмъ нарѣжь понкихъ ломпей говядины опъ ссѣка или филейной часпи, на примѣръ, въ палецъ полщиною, и избей обухомъ ножевымъ мягко, посыпь хорошимъ порошкомъ душистыхъ правъ, омочи въ распон-

ленномъ маслѣ коровьемъ, и зажарь на рашпарѣ румяно, наблюдая, чтобъ не изсохли, а осталась бы сочны. Бобы съ соусомъ выложи въ средину блюда, посыпь немного мушкатнымъ орѣхомъ, а сверху положи ломти говядины.

ІЮЛЯ 23 ЧИСЛО.

Супъ кислой молочной.

Смѣшай со пщаніемъ поваренную ложку муки съ бутылкою сметаны, влей шудаже около шпофа мяснаго говяжьяго или телячьяго отвара, и вари вмѣстѣ. Естьли супъ окажется густъ, прибавь кусочикъ свѣжаго масла коровьяго. Подавай сей супъ съ ломтями бѣлаго или сипнаго хлѣба.

Фаршъ изъ пшена сарацинскаго.

Вари полфунта пшена сарацинскаго въ несняшомъ молокѣ, и

послѣ того дай пшену оспынуть. Изруби полфунта мягко сваренной ветчины очень дробно. Далѣе, возьми четверть фунта масла коровьяго и разотри въ смѣшану, выпусти въ него два яица цѣлыхъ и два желтка, вмѣшай тудаже пшено, а потомъ ветчину, и приправь мушкатнымъ цвѣтомъ. Сію смѣсь выложи въ щелячій сальникъ, заверни; вымажь сковороду масломъ коровьимъ, положи на нее сальникъ и запекай между двухъ огней, то есть, поставя сковороду на жаръ, и, накрывъ сковороду, насыпь огнаго и сверху.

ІЮЛЯ 24 ЧИСЛО.

Супъ изъ дынь.

Самую спѣлую дыню очистивъ, и вынувъ внутренность, мясо изрѣжь въ куски и положи въ каспрюлю приставленную на огонь, чтобъ дали изъ себя сокъ;

послѣ того налей отваромъ изъ пеляшины и развари куски дынные, пропри и пропусти сквозь сито, и подбей яичными желтками. Естьли сей супъ окажется не довольно вкуснымъ, можно выдавить въ него сокъ изъ одного лимона.

Мучная снѣдь со курицею.

У трехъ старыхъ куръ отними хлупи, обери съ нихъ сырыхъ еще бѣлое мясо, и изруби оное мѣлко. Возьми довольно мякиша бѣлаго хлѣба, искроши и обжарь въ маслѣ коровьемъ; пока мякишъ остываетъ, разотри въ сметану полфунта масла коровьяго, выпусти въ него 4 яица цѣлыхъ и 8 желтковъ, положи бѣлое изрубленное мясо и обжаренной мякишъ, съ прибавкою довольнаго количества сметаны, вымѣшай, приправь мушкатнымъ цвѣтомъ, и прибавь бѣлки отъ осьми яицъ, взбитые въ пѣну. Сію смѣсь выложи въ форму или блюдо съ высокимъ окрайкомъ, и

запеки въ печи неочень горячей.— Можно къ сей снѣди подавать разные соусы.

ІЮЛЯ 25 ЧИСЛО.

Столъ гостиный.

Супъ изъ броколи.

Изрѣжь съ хлупей двухъ жареныхъ упокъ мясо въ ломпики, исполки оное въ игоши; послѣ сего изрѣжь въ куски фунтъ пеляпины, четверть фунта ветчины, нѣсколько корней петрушки, моркови и селлереи, 3 или 4 луковицы и полкочня броколи, и обжарь все сіе въ коровьемъ маслѣ. Когда все начнетъ ужариваться, прибавь тудаже исполченое упиное мясо, налей крѣпкимъ мяснымъ отваромъ съ прибавкою мяснаго сока, и вари полчаса; сними жиръ, и процѣди супъ сквозь сито. Между тѣмъ отбери крупныхъ кочней броко-

ли, очисти, обвари въ горячей водѣ, и начини ихъ пѣмъже фаршемъ, о копоромъ сказано 20 числа сего мѣсяца, въ разсужденіи начиниванія Савойской капусты, и свари въ мясномъ опварѣ мягко. Положи капуспу въ суповую чапу, а потомъ приготовленной супъ.

Говяжій языкъ съ Польскимъ соусомъ.

Языкъ опвари въ водѣ съ солью мягко, выложи оной на блюдо, облупи съ него бѣлую кожу, и разрѣжь по длинѣ на двое, но такъ, чтобъ половинки между собою держались. Послѣ того подпали въ каспрюлѣ масла коровьяго до темна, и на ономъ сдѣлай слѣдующій соусъ: обжарь въ немъ искрошеннаго въ жеребейки луку, прибавь двѣ ложки муки, прибавь немного мяснаго опвара и уваривай, приправь перцемъ, инбиремъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, влей немног

уксуса, и приваривъ облей симъ соусомъ говяжій языкъ.

Пастетъ съ рябцами.

Рябцовъ ощипли, выпотроши, обрѣжь у нихъ головы, хлупи расплющи, вымочи, вымой и положи на рашпаръ, чтобъ обсохли. Послѣ чего маринируй оныхъ нѣсколько дней, положивъ въ уксусъ съ луковицами и лавровымъ листомъ. Когда начнешь дѣлать наспетъ, можно употребишь къ сему тѣсто прѣсное заварное, или слоеное: раскатай изъ онаго поддонокъ, положи въ поршную скороводу или на жестяное блюдо, вымажь яицами, сдѣлай окраекъ, а на средину, гдѣ быть рябцамъ, рѣшетку изъ тогоже тѣста. Потомъ положи на поддонокъ ломтиками масла коровьяго или ветчиннаго сала, посыпь мушкатнымъ цвѣтомъ, перцемъ, гвоздикою, лимонною коркою и лавровымъ листомъ; положи на сіе рябцовъ, кои маринированы въ

уксусѣ, и послѣ того нашпекованы; опять покрой ломшиками масла и посыпь пряностями. Наконецъ сдѣлай на пастетъ крышку изъ тогоже тѣста, и запекай оной въ печи до полуспѣлости. Тогда прорѣжь въ крышкѣ не большое отверстіе, влей способомъ лейки мяснаго, или по крайней мѣрѣ крѣпкаго мяснаго отвара, прибавь немного вина, и допеки пастетъ. Отпуская пастетъ, взрѣжь крышку, и, выдавя въ него сокъ изъ нѣсколькихъ лимоновъ, наложи опять крышку.

Веприны окорокъ жареной.

Послику сія дичина сама по себѣ бываетъ довольно жирна, но шпековать оную нѣтъ надобности; вмѣсто того надлежитъ окорокъ напыкать гвоздикою и корицею. Нѣкоторые, находя вкусъ мяса дикой свиньи очень прѣснымъ, посыпаютъ оное толченными можжевеловыми яго-

дами; но всегда должно веприну крѣпко напирать солью. Послѣ того зажарить въ печи, или на вертелѣ. Къ сему жареному подаютъ сокъ, отъ него во время жаренія собранной,—или, исполокши нѣсколько горстей сушеныхъ вишенъ, прибавить до шемна подпаленной муки, влить воды смѣшанной пополамъ съ ренскимъ уксусомъ, приправить лимонною коркою, уварить, процѣдить и подсластить сахаромъ.

Салатъ огурешной.

Огурцы свѣжіе очистить, изрѣзать въ ломтики, спрыснуть солью и уксусомъ, и дать нѣсколько постоять, чтобъ дали изъ себя сокъ, которой потомъ слить; а огурцы облить салатнымъ соусомъ изъ уксуса съ прованскимъ масломъ, солью и перцемъ.

1ЮЛЯ 26 ЧИСЛО.

Супъ яблочной.

Яблоки очистивъ изрѣзать въ куски, разварить въ водѣ мягко; послѣ того протереть сквозь сито, смачивая виноградным̈ъ виномъ, прибавить сахару, корицы и масла коровьяго, еще взварить, развести опваромъ, въ которомъ варились яблоки. Напослѣдокъ приправить обертною съ лимона коркою, и подавать супъ съ гренками бѣлаго хлѣба.

Голуби фрикассированные.

Молодыхъ голубей должно разнять на части, каждаго пополамъ или на четверо, присмаковить на огонь съ водою и опварить; послѣ того выложить въ холодную воду и очистить. Приставь въ каспрюлѣ на огонь немалой кусокъ масла коровьяго, положи въ него одну цѣлую луковицу, мушкатнаво цвѣта, лимон-

ной корки, пимона и лавроваго листа, и въ семъ нѣсколько ужарь голубей; влей двѣ рюмки бѣлаго вина, немного мяснаго оппара, и увари соусъ до сгущенія. Напослѣдокъ подбей подпаленною мукою, пятью яичными желтками, съ ложкою виноградnаго вина разболтанными, посыпь изрубленною травою петрушкою, положи голубей и привари. Подавая на столъ, надлежитъ соусъ сей приправить лимоннымъ сокомъ. Можно въ него прибавлять цвѣтной капусты, спаржи, сморчковъ, и подобнаго.

ІЮЛЯ 27 ЧИСЛО.

Супъ изъ броколи.

Сію Итальянскую капусту очистя, обвари въ горячей водѣ, выложи въ холодную воду и выжми; послѣ того оправь листья, опупай нитками и обжаривай въ каспрюлѣ въ коровьемъ

маслѣ съ прибавкою моркови, корней пуспарнака, петрушки, селлереи, базилика, пимона, лавроваго листа и нѣсколькихъ луковицъ утыканныхъ гвоздикою, пока все сдѣлается мягко. Далѣе, жиръ счерпай, капусту переложи въ другую посудину; сокъ изъ кастрюли процѣди сквозь сито шудаже, разведи гороховымъ мяснымъ супомъ, и накрывъ вари еще четверть часа. Подавай съ гренками бѣлаго хлѣба.

Баранина вареная.

Баранью реберную часть избей обухомъ ножевымъ мягко, положи на блюдо, посыпь солью, перцемъ, инбиремъ и гвоздикою, вспряхни и оспавь споять часъ. Между тѣмъ взогрѣй масла, вспряхивая каспрюлю; когда оное начнетъ пѣниться, сложи реберную часть, разнявъ [illegible]ную на часпи, ужаривай нѣсколько, налей мяснаго отвара и немного

уксуса, положи тудаже изрѣзанной лимонъ. Наконецъ обжарь въ маслѣ коровьемъ рѣшепнаго хлѣба румяно; оспуди, поливъ уксусомъ, выложи къ мясу и докончи вареніе.

ІЮЛЯ 28 ЧИСЛО.

Супъ сочевичной.

Пока сочевица развариваетсп въ водѣ, сдѣлай слѣдующій кулисъ: положи въ каспрюлю кусокъ коровьяго масла величиною въ куриное яицо, прибавь нѣсколько въ ломпики изрѣзанныхъ луковицъ, нѣсколько корней моркови и пусгарнака, два куспочка селлереиъ; нѣсколько шоненькихъ ломпиковъ вепчины и оспашковъ говядины или телятины; обжарь, пока нѣсколько пошемнѣепъ, налей потда мяснаго ошвара, положи два или три гвоздка гвоздики, немного базилика, мушкашнаго цвѣпа и пе-

черичнаго порошка, и вари исподволь. Когда сочевица разварится, исполки оную въ игопи, выложи въ кастрюлю, процѣди шудаже кулисъ, разведи сколько нужно мяснымъ ошваромъ, и привари; подавай съ обжаренными въ маслѣ сухариками бѣлаго хлѣба. — Въ сей супъ можно класть подобіемъ лапши искрошенную копченую колбасу.

Судакъ, приготовленный по Силезски.

Возьми судака большаго и двухъ маленькихъ, очисти и выпопроши, положи в кастрюлю съ прибавкою искрошенной луковицы, шести гвоздиковъ гвоздики, соли, толченаго перца, двухъ ломтиковъ лимона и бутылки худаго виноградnаго вина, разведеннаго водою столько, чтобъ рыба сварилась могла, и вари полчаса. Къ рыбѣ сей сдѣлай слѣдующій соусъ: взбей отъ нѣсколькихъ яицъ желтки, вмѣшай

пудаже довольно свѣжаго вымытаго коровьяго масла, двѣ столовыя ложки смешаны, ложку ренскаго уксуса, капersовъ, 4 мѣлко изрубленныхъ зубка эшалота, и мушкашнаго орѣшка; приставь на жаръ, пока масло разойдется; тогда, снявъ съ огня, мѣшай ложкою до оппусканія на столъ. Подай сей соусъ къ рыбѣ. — Симъ образомъ можно готовить щуку и окуней.

1ЮЛЯ 20 ЧИСЛО.

Супъ красной раковой.

Повари раковъ не очень долго въ осоленой водѣ, обломай у нихъ шейки, обжаривай вылущенное на слабомъ огонькѣ въ коровьемъ маслѣ. Клешни и прочую лузгу исполки въ игошки мягко, пропусти двоекратно сквозь сито, поливая виноградным виномъ смѣшаннымъ пополамъ съ водою; протертое взва-

ри въ каспрюлѣ, вымѣшивай, чтобъ не свернулось, прибавь сахару, корицы и мушкатнаго цвѣта; выложи тудаже и масло, въ которомъ жарились раковыя шейки. Положи раковыя шейки въ суповую чашу, выложи тудаже и супъ, и взогрѣй надъ жаровнею.

Ростбефъ.

Возьми для сего часть говядины отъ сѣка, избей оную немного, обрѣжь, чтобъ она вышла четвероугольная, и мочи нѣсколько дней въ уксусѣ. Послѣ того взопкни оную по самой срединѣ на вертель, чтобъ во время вертѣнія не запрокидывалась; сверхъ того прикрѣпи спицами. Вымажь масломъ коровьимъ столько листовъ бумаги, чтобъ всю часть покрыть было можно; самую половину посыпь солью, напыкай эшалотомъ и лимонною коркою, обложи бумагою, обвяжи нитками, и жарь два часа у огня довольно сильнаго. По-

давая на сполъ, бумагу сними, выложи на блюдо, вылей подъ нее сокъ собранный при жареніи, и, еспьли угодно, подай къ ней соусъ анчоусной.

ІЮЛЯ 30 ЧИСЛО.

Супъ темной.

Изопри ломопь сипнаго хлѣба, и обжарь до темна въ свѣжемъ салѣ; далѣе, нарѣжь опъ сеюже хлѣба тоненькихъ ломпиковъ, положи въ суповую чашу, пудаже и обжареной перпой хлѣбъ, а попомъ мѣлко изрубленныхъ цибули и правы пепрушечной. На сей слой положи ещѐ ломпиковъ сипнаго хлѣба, обжаренныхъ крошекъ и пойже зелени: такъ продолжай, пока чашу довольно наполнишь. Тогда налей хорошимъ мяснымъ опваромъ, и дай полчаса споящь на горячей золѣ.—Можно въ сей супъ прибавлять заварныя яица

и маленькихъ жареныхъ пти-чекъ.

Куры, запеченыя въ пшенѣ сара-цинскомъ.

Куръ оправя надлежащимъ об-разомъ, приплющить у оныхъ хлупи, ошварить въ осоленой водѣ съ прибавкою масла ко-ровьяго и пряностей. Вынувъ куръ, въ самомъ семъ ошварѣ развари полфунта пшена сара-цинскаго, и выложи на блюдо, чтобъ осыпло; тогда вмѣшай въ пшено масла коровьяго, мушкат-наго цвѣта и шесть или семь яицъ. Послѣ того сдѣлай на блюдѣ окраекъ изъ здобнаго тѣста, вы-мажь оное масломъ коровьимъ, уложи нѣсколько пшена, потомъ куръ, и закрой оныхъ осташ-комъ пшена, которое углади сверху разгоряченнымъ ножемъ, вымажь распопленнымъ масломъ, посыпь истертымъ бѣлымъ хлѣ-бомъ, и запеки въ печи.—Къ се-му блюду можно подавать при-личной соусъ.

ІЮЛЯ 31 ЧИСЛО.

Супъ съ яицами.

Возьми сполько яицъ, сколько за благо усмотришь; выпусти каждое особливо въ разгораченное свѣжее сало, посыпь мукою, и запеки такъ, чтобъ желтки осталисъ въ смяшку. Послѣ сего вскипяти хорошаго мяснаго оптвара, изруби яица, положи въ оптваръ, и, немного приварив, процеди и протри сквозь сито, приправь мушкатнымъ цвѣтомъ, прибавь кусочикъ масла коровьяго, и, еще приваря, подавай съ гренками бѣлаго хлѣба.

Пудингъ изъ говяжьихъ ногъ.

Развари говяжьи ноги мягко, обери мясо съ костей, изруби очень мѣлко, разотри въ сметану четверть фунта масла коровьяго, прибавь 6 или 8 яицъ, нѣсколько въ молокѣ помоченнаго

и опять выжатаго бѣлаго хлѣба, немного изрубленой телятины, тудаже вмѣшай изрубленное мясо съ говяжьихъ ногъ, приправь мушкатнымъ орѣшкомъ и мѣлко изрубленнымъ лукомъ, и перемѣшай все. Далѣе, вымажь салфетку масломъ коровьимъ, сложи въ нее смѣсь, завяжи и вари два часа. — Соусъ къ сему сдѣлай изъ мѣлко изрубленныхъ кервеля, петрушки и луку; пересыпавъ мукою, обжарь въ маслѣ коровьемъ, накапи мяснымъ отваромъ и увари.

ПИРОЖНОЕ

для каждаго гостинаго стола, и за просто, когда разсудится, въ мѣсяцѣ Іюлѣ.

1. *Линцеровъ тортъ.*

Исполки четверть фунта обкупленаго миндаля съ чайною чашкою вина виноградnаго. Высыпь на сполъ три четверти фунта лучшей крупичатой муки, положи въ нее разщипавъ въ кусочки три четверти фунта масла коровьяго, выпусти пудаже 8 яичныхъ желтковъ, прибавь три четверти фунта сахару, корку обтертую съ лимона и замѣси тѣсто. Или, еще лучше, масло разотри ложкою въ сметану, подбавляй одинъ по другомъ желтки, потомъ миндаль и сахаръ, съ лимона обтер-

тую корку, наконецъ муку и сдѣлай шакимъ образомъ тѣсто. Потомъ вымажь масломъ коровьимъ листъ бумаги, раскатай кусокъ тѣста въ мезинецъ толщиною, вырѣжь изъ онаго поддонокъ, сдѣлай изъ онаго окрaекъ изъ полосокъ тогоже тѣста, въ средину положи какаго угодно варенья. Прочее тѣсто раскатавъ разрѣжь въ полосочки, сдѣлай изъ нихъ рѣшетку сверхъ варенья, вымажь взбитымъ яичнымъ бѣлкомъ, и запекай цѣлой часъ.

2. *Пирогъ вишенный.*

Разотри четверть фунта масла коровьяго въ сметану, выпусти въ него два яица цѣлыхъ и два желтка. Между тѣмъ въ другую посудину положи полфунта крупичатой муки, осьмую долю фунта сахара, немного соли, мушкатнаго орѣшка, три ложки добрыхъ дрождей, и четыре ложки парнова молока, вмѣшай ту-

даже масло съ яицами, и вымѣшивай, пока тѣсто будетъ отъ посудины отставать и пузыриться. Тогда поставь тѣсто въ умѣренно-теплое мѣсто, чтобъ взошло; тогда выложи оное на пекарную доску, переваляй съ прибавкою муки, сдѣлай изъ онаго пирогъ съ высокимъ окрайкомъ, вымажь оной въ срединѣ и окраекъ масломъ коровьимъ, посыпь истертымъ пшеничнымъ сухаремъ, сахаромъ и корицею, кои при запеканіи впянутъ въ себя излишній сокъ изъ вишенъ и тѣсто оставятъ сухимъ. Наконецъ вишни обобранныя съ стебельковъ обваляй въ толченомъ сахарѣ, наклади оныхъ въ пирогъ много, и сверху насыпь довольно сахару. Приготовленный пирогъ немедленно посади въ печь: ибо, естьли долго продержать оной до запеканія, тѣсто впянетъ въ себя сокъ изъ вишенъ, и будетъ закаловато. Для сего не должно изъ вишенъ вынимать косточекъ, но класть

ѳныя цѣлыми въ пирогъ. Есть-ли же вишни класть въ пирогъ безъ коспочекъ, то надобно будетъ уварить ихъ съ сахаромъ, чтобъ сокъ сгустѣлъ.

3. *Карлсбадской сухарь.*

Возьми 12 золотниковъ сахара, выпусти въ него два яица, положи 9 золотниковъ исполченаго миндаля, нѣсколько гвоздики, корицы и мѣлко искрошенной лимонной корки, также 12 золотниковъ крупичашой муки. Сдѣлай изъ бумаги продолговатую коробочку — въ ладонь шириною, а длиною въ поваренной жестяной листъ, наполни коробочку приготовленнымъ тѣстомъ до половины и поставь на жестяномъ листѣ въ печь. Когда тѣсто взойдетъ, сравняется съ краями коробочки и довольно зарумянится, вынь тогда изъ печи, сними долой бумагу, и, когда остынетъ, разрѣжь сухарь въ ломтики, скла-

ди оныя на жестяной листъ, и засуши въ печномъ вольномъ духу.

4. *Марципанъ.*

Облупивъ фунтъ миндаля, положи оной на нѣсколько еремени въ холодную воду; вынувъ изъ оной, осуши и исполки въ игопи съ двумя яичными желтками, сколько можно мягче. Вмѣшай въ него фунтъ толченаго и просѣяннаго сахара, 4 съ половиною золотника толченыхъ корицы, 2 золотника мушкатнаго цвѣта, золотникъ гвоздики, и замѣси въ тѣсто; положи оное въ сковороду, въ которой варятъ варенье, и надъ слабымъ огнемъ мѣшай до тѣхъ поръ, пока тѣсто къ сковородѣ приставать не будетъ. Тогда пекарную доску посыпь сахаромъ, выложи тѣсто, и дай оному остынуть. Послѣ чего перевалляй оное, раскатай и передѣлай въ разныя фигуры, какъ — то кружечки, звѣздочки, кольца, и прочее; посади на же-

спѣлой листъ, и запеки. Когда испекутся, наведи на нихъ ледъ изъ сахара съ яичнымъ бѣлкомъ, усыпь разнымъ подцвѣченнымъ сахаромъ, и опять посади въ печь, чтобъ засохло.

Вмѣсто миндаля можно употреблять къ сему ядра грецкихъ орѣховъ, простыхъ лѣсныхъ орѣховъ, ядра дикихъ персиковъ или бобовника, и въ прочемъ поступать по вышеписанному.

library.kulinarius.ru
http://laretz-kulinarius.ru

ВЕЧЕРНЕЕ КУШАНЬЕ,

ИЛИ БЛЮДА ДЛЯ УЖИНА ВЪ

ІЮЛѢ МѢСЯЦѢ.

ІЮЛЯ 1 ЧИСЛО.

Крупеня изъ манныхъ круп.

Сперва надлежитъ разогрѣчить четверть фунта свѣжаго сала, послѣ того обжарить въ немъ полфунта крупы до желта, развести вскипяченнымъ молокомъ, и, когда уварится густо, подбить яичными желтками, присолить, развести сметаною, поставить въ печь, чтобъ сдѣлалась снизу и сверху корка; подавай тогда, посыпавъ сахаромъ и корицею.

ІЮЛЯ 2 ЧИСЛО.

Снѣдь изъ сельдей.

Сельдей очисти и перемой со пщаніемъ, вымачивай три дня въ прѣсномъ молокѣ, ежедневно молоко перемѣняя. Послѣ того выполощи въ водѣ, разрѣжь по спинѣ, вынь внутреннія, и вмѣсто оныхъ начини изрубленною лимонною коркою и масломъ коровьимъ. Намажь оловянное или жестяное блюдо толсто холоднымъ коровьимъ масломъ, положи на оное сельдей, еще помажь масломъ, посыпь мушкатнаго цвѣта порошкомъ и испертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, и прижарь на углѣхъ.

ІЮЛЯ 3 ЧИСЛО.

Аши или крошево изъ заварныхъ яицъ.

Возьми осташковъ жаренаго мяса, какаго бы то ни было, об-

рѣжь съ онаго наружность потемнѣвшую, а бѣлое изруби сколько можно мѣлче; обжарь въ каспрюлѣ съ кусочкомъ масла коровьяго немного муки, положи тудаже изрубленное мясо, присоли, приправь мѣлко обрѣзанною съ свѣжаго лимона коркою, каперсами и мушкашнымъ орѣшкомъ; прибавь немного мяснаго ошвара и ренскаго уксуса, и увари. Сдѣлай заварныхъ яицъ сколько надобно, выложи въ блюдо, а на нихъ горячее крошево съ соусомъ, подави изъ лимона сока, и, ежели окажется кисло, подсласти сахаромъ. Можно прибавлять къ сему обжаренныхъ въ маслѣ ломшиковъ бѣлаго хлѣба.

ИЮЛЯ 4 ЧИСЛО.

Снѣдь изъ эндивіи.

Ошвари эндивію мягко, выжми изъ оной воду, разрѣжь эндивію на нѣсколько частей, и,

пересыпавъ немного мукою, обжарь въ маслѣ коровьемъ съ прибавкою ломтя ветчины; дополни мяснымъ опваромъ, положи кусокъ сахару, мушкатнаго цвѣта и луковицу напыканную гвоздикою, и ужарь медленно. Наконецъ подбей нѣсколькими яичными желтками съ прибавкою воды разболтанными, и подавай съ карбонадомъ, колбасою, или инымъ какимъ угодно мясомъ.

ІЮЛЯ 5 ЧИСЛО.

Италіанская лапша.

Въ фунтъ крупичатой муки положи, опщипывая кусочками, 12 золотниковъ масла коровьяго, и съ прибавкою яицъ и молока замѣси тѣсто не очень крутое, и искроши оное крупно въ лапшу. Опвари сію лапшу въ несняпомъ молокѣ, и, когда поспѣетъ, выбери вонъ. Вымажь блю-

до масломъ коровьимъ, посыпь сахаромъ и корицею, на сіе положи слой лапши, опять пересыпь сахаромъ и корицею, еще положи слой лапши, и такъ продолжай, пока блюдо будетъ полно. Сверху уклади тоненькими ломтиками масла коровьяго, облей свѣжею сметаною сбитою съ нѣсколькими яичными желтками, и запеки въ печи румяно.

ІЮЛЯ 6 ЧИСЛО.

Огурцы въ фрикасе.

Свѣжіе огурцы очистивъ разрѣжь въ продолговатыя полоски, оппари слегка въ уксусѣ съ солью, и сокъ сцѣди долой; обжарь ихъ въ маслѣ коровьемъ, пересыпавъ немного мукою, и, прибавя соли и перца, разведи мяснымъ оппаромъ и немного привари. Напослѣдокъ подбей соусъ яичными желтками, разболтанными съ смепаною.

Къ сему блюду можно подавать жареныхъ голубей, перепелокъ, ветчину, копченые бараньи языки, или оспашки жаренаго какаго нибудь мяса.

ІЮЛЯ 7 ЧИСЛО.

Яичной сыръ.

На три шпофа молока выпусти отъ 12 до 15 яицъ, разболтай оныя съ молокомъ, прибавь сахару, лимонной корки, кусокъ цѣлкомъ корицы, и двѣ чайныхъ ложечки воды розовой; поставь съ этимъ посудину, которая должна быть каменная или оловянная, въ кошелъ наполненный водою, и вари до тѣхъ поръ, пока смѣсь ссядется, но не очень твердо, и можетъ быть вынута: тогда отцеди на сито, чтобъ осякла, и, какъ скоро начнетъ оказывать на себѣ кудрявость, сложи въ сырную форму, имѣющую малыя скважины во днѣ, и

поставь на горшокъ, чтобъ жидкость сошла. Для соуса возьми около бутылки сметаны, приставь на огонь, и, когда закипитъ, подбей пятью яичными желтками и щепотью муки, приправь сахаромъ, на которой общерпа корка съ одного лимона, и снеси въ погребъ. Опустя на столъ, выпрокинь на блюдо, утыкай миндалемъ въ полоски изрѣзаннымъ, посыпь сахаромъ, корицею, мѣлко искрошенною лимонною коркою, и подавай къ сему сыру вышепомянутой соусъ.

ІЮЛЯ 8 ЧИСЛО.

Вечерній столъ гостиный.

Супъ дынный.

Очистивъ дыню, изрѣжь оную въ куски, выдави на нихъ сокъ изъ двухъ лимоновъ, прибавь немного сахару, и упаривай на сла-

бомъ углевомъ жару. Влей туда бутылку рейн-вейну, приправь сахаромъ, корицею и лимонною коркою, процусши и протри сквозь сито, а потомъ подбей супъ дичными желтками. Подавай съ бисквитами, или макаронами, сухарями, либо гренками бѣлаго хлѣба, и тому подобнымъ. Кто не жалуешъ сладкаго, можетъ по произволенію прибавить лимоннаго сока.

Бриссоли изъ дикихъ утокъ.

Очистивъ утокъ надлежащимъ образомъ, обери мясо съ костей, исполки оное съ мѣлко изрубленнымъ говяжьимъ мозгомъ, приправь душистыми травами, солью, каперсами и лимонною коркою, и передѣлай въ маленькія лепешечки, или бриссоли, которыя до спѣла обжарь въ коровьемъ маслѣ. Между тѣмъ подпали муки, разведи оную крѣпкимъ мяснымъ опваромъ, положи изрубленныхъ анчоусовъ, пу-

даже и бриссоли, и привари. Можно сіи бриссоли дѣлать и изъ домовыхъ упокъ, особливо же когда оныхъ прежде маниро-вать въ уксусѣ съ пряносцими и можжевеловыми ягодами. Подавая на столъ, края блюда обсыпь испеpпымъ сухаремъ, и уклади лимономъ изрѣзаннымъ въ ломпики. — Тѣмъже образомъ дѣлаютъ бриссоли изъ зайца, телятины и баранины.

Пудднегъ изъ щуки.

Приставь въ кастрюлѣ на огонь полфунта масла коровьяго, четверть фунта сахара и бутылку смепаны, или хотя не сняпаго молока, и, когда разгорячѣетъ, вмѣшай полфунта муки, чтобъ сдѣлалось гуспо; тогда остудя прибавляй одинъ по другомъ 16 яичныхъ желтковъ, продолжая мѣшаніе; напослѣдокъ прибавь шудаже въ пѣну взбитые бѣлки отъ упомянутыхъ яицъ, и мѣлко изрубленное и

исполченое мясо, обобранное съ щуки, вымѣшай со пщаніемъ; выложи смѣсь сію въ смоченую салфетку, и вари часъ въ осоленой водѣ. — Для соуса возьми четверть фунта саго, перемой и приставь на огонь съ водою и лимонною коркою; когда начнешъ кипѣть и поразварится, влей стаканъ краснаго вина, положи сахару, корицы, лимона ломтиками, также ложки двѣ сока красной смородины, и вари, пока саго разбухнетъ. Подавай сей соусъ къ пуддингу.

Жареное говяжье легкое.

Возьми говяжье легкое, или вымя коровье, очисти съ нихъ кожицы, нашпекуй дробно саломъ вепчиннымъ, положи на нѣсколько дней въ уксусной маринадъ съ разными пряностями и лукомъ; послѣ того изжарь на вертелѣ, поливая маринадомъ. Предъ подаваніемъ на столъ, облей еще маринадомъ, посыпь мукою, въ

копорую подмѣшано немного соли; опять приставь къ огню, пока окажется пѣна, но маринадомъ болѣе не поливай. — Для соуса положи въ сокъ, собранной съ жаренаго, немного масла коровьяго, муки, сока мяснаго, увари, и процѣди соусъ сквозь сито, прибавь въ него мѣлко изрубленнаго луку, четыре изрубленныхъ же анчоуса, немного уксуса и каперсовъ. — Вмѣсто анчоусовъ можно прибавить печеричнаго порошка.

Салатъ изъ ложечной травы.

Опть листьевъ ложечной травы обломай стебельки, перемой и дай осохнуть; послѣ того изруби листы, замѣси на виноградномъ винѣ густовато, прибавь немного сахара, и подавай къ жареному.

1ЮЛЯ 9 ЧИСЛО.

Щуки вмѣсто салата.

Щучекъ маленькихъ ошелуши, выпотроши и надрѣжь по бокамъ, посоли и посыпь пряностями, съ обѣихъ сторонъ обмажь слегка масломъ коровьимъ, положи на рашпаръ, отъ чего масло впитается и щучки сдѣлаются сухи. Когда онѣ остынутъ, посыпь перцемъ и облей прованскимъ масломъ съ уксусомъ. Можно прибавлять къ сему капперсовъ и отваренной цвѣтной капусты.

---

10 ЮЛЯ 10 ЧИСЛО.

Рагу изъ раковъ.

Отвари какое угодно число раковъ, вылущи шейки и клешни и положи въ масло коровье, оспапки и лузги исполки въ игопи съ двумя размоченными

булками, влей рюмку хорошаго виноградnаго вина; пропри все сіе сквозь сито въ каспрюлю, приправь перцемъ, инбиремъ, корицею и шафраномъ; положи тудаже обжаренныя раковыя клешни и шейки, привари, и подавай.

ІЮЛЯ 11 ЧИСЛО.

Запеканная снѣдь изъ картофелей.

Отвари картофелей, и, когда оные остынутъ, изотри на терку; фунтъ испертыхъ картофелей съ полфунтомъ масла коровьяго разотри въ смешану, выпуспи тудаже 8 яицъ, оботри корку съ половины лимона, бѣлки опъ 8 яицъ взбей въ пѣну, и вымѣшай гораздо. Смѣсь сію выложи въ блюдо съ высокимъ окрайкомъ, вымазавъ оное прежде масломъ коровьимъ, и въ печи запеки. Для улучшенія сей снѣди можно подбавлять полченаго миндаля и сахара.

ІЮЛЯ 12 ЧИСЛО.

Чиненые огурцы.

Огурцы надлежитъ очистить и внутренность изъ нихъ выдолбить, а потомъ, спрыснувъ солью, помочить немного въ уксусѣ. Между тѣмъ сдѣлай фаршъ изъ телячьяго или куринаго мяса, съ прибавкою истертаго бѣлаго хлѣба, масла коровьяго, пряностей, печеницъ и соли, замѣсивъ на яицахъ; начини симъ фаршемъ огурцы. Послѣ того положи оные въ каспрюлю, налей мяснаго отвара, свари спѣло, и подавай съ бѣлымъ соусомъ.

ІЮЛЯ 13 ЧИСЛО.

Чиненое тѣсто.

Сдѣлай тѣсто съ прибавкою дрождей на молокѣ; раскатай оное въ обухъ ножевой толщиною и вымажь раковымъ масломъ.

Приготовь фаршъ: исполки въ игопи 25 сырыхъ раковъ, налей молокомъ, и, процѣдя сквозь сито, приспавь на жаръ, чпобъ процѣженное свернулось; положи въ сипо, чпобъ сыворопка спекла, и въ свернувшееся вмѣшай раковаго масла, соли, мушкапнаго цвѣпа и въ молокѣ размоченаго мякиша бѣлаго хлѣба. Сего фарша намажь на пѣспо, и закапай оное въ шрубку, копорую разрѣжь въ куски пальца въ при ширипою, положи въ каспрюлю вымазанную масломъ коровьимъ, и посиавь въ теплое мѣспо. Когда пѣспо довольно вздуепся, вымажь куски раковымъ масломъ, налей хорошаго взогрѣпаго молока, но сполько, чпобъ оное куски не закрыло, посиавь въ печь и упарь, чпобъ молока оспалось немного. Подавай съ обыкновеннымъ смепанным соусомъ, однакожъ не подбавляя сахара.

ІЮЛЯ 14 ЧИСЛО.

Мучняная снѣдь изъ телятины съ грибами.

Теляпину изруби мѣлко; обжарь печерицъ или иныхъ хорошихъ грибовъ въ маслѣ коровьемъ, и также изруби. Послѣ того возьми въ молокѣ размоченаго и опять выжатаго хлѣба бѣлаго, положи къ нему вышеписанное изрубленное, масла коровьяго, соли и мушкатнаго цвѣта, выпуспи нѣсколько яицъ, и вымѣшай. Вымажь форму или блюдо съ высокимъ окрайкомъ масломъ коровьимъ, сложи въ него смѣсь, и запеки. Масла въ снѣдь сію должно класть немного: иначе не будетъ въ ней связи и развалится.

ИЮЛЯ 15 ЧИСЛО.

Вечерній столъ гостиный холодный.

Супъ абрикосной.

Изъ абрикосовъ вынь косточки, мясо исполки и присшавь на огонь, наливъ виноградным виномъ смѣшаннымъ пополамъ съ водою; когда развaряпся, пропусши пропирая сквозь сито, подсласши сахаромъ, и подавай на сполъ холоднымъ.

Гусь въ студени.

Гуся, оправя надлежащимъ образомъ, опущай нипками, положи въ кастрюлю съ одною луковицею напыканною гвоздикою, пимономъ и пепрушкою, налей водою, виноградным виномъ и уксусомъ, и упаривай: при чемъ сначала должно снимашь цѣну. Между пѣмъ надлежишъ имѣпь въ готовносши спудень приго-

повленную слѣдующимъ образомъ: возьми 36 золотниковъ оленьяго рога, котораго ополаскивать не надобно,—иначе потеряетъ онъ силу, — двѣ телячьихъ ножки, налей водою, приставь на огонь слабой, и, при непрестанномъ снимании пѣны, вари медленно. Часа чрезъ 4 или 5 отваръ довольно сгуститъ, такъ, что нѣсколько капель онаго, пущенныхъ на холодную оловянную тарелку, тотчасъ свернулися въ студень. Снявъ сей отваръ съ огня, процѣди сквозь суконной мѣшечекъ, и выжми гущу. Въ процѣженное прибавь полбутылки бѣлаго вина, желтую кожу съ одного лимона и сокъ, гвоздики цѣлкомъ, корицы и мушкатнаго цвѣта, и еще увари; взбей бѣлки отъ двухъ яицъ въ пѣну, положи въ варящуюся студень, захватывай ложкою и, приподнимая вверхъ, выливай до тѣхъ поръ, какъ бѣлки съ студенью совершенно соединятся. Тогда, снявъ съ огня, влей въ студень кон-

фекшную ложечку воды холодной, и помедли, пока нечистое на дно опсядетъ; тогда слей съ осторожностію съ подонковъ и процѣди сквозь салфетку. Естьли процѣженное окажется еще не довольно чисто, должно еще процѣдить. Когда гусь поспѣлъ, выложи онаго на блюдо и облей горячею спуденью. Подавая, уклади спудень ломтиками лимона, или кусочками подцвѣченной спудени.

Щука холодная съ миндалемъ и хрѣномъ.

Щуку оттвари въ водѣ съ солью и прибавкою уксуса, выложи на блюдо, и дай остынуть. Между тѣмъ намочи миндаля въ холодной водѣ, и держи въ ней, пока кожица опспанетъ; облупи миндаль, и исполки съ истертымъ хрѣномъ, разведи уксусомъ и подавай къ холодной щукѣ.

Гриладъ изъ голубей.

Молодыхъ голубей распластай по спинѣ, избей въ нихъ обухомъ ножевымъ кости, посоли, омочи въ распопленномъ маслѣ коровьемъ, посыпь перцемъ и еще солью, и изжарь на рашпарѣ. Подавай къ нимъ лимонной сокъ.

Желе айвное.

Заготовляется оное въ прокъ осенью. Айвы исперши на теркѣ, выдави изъ нихъ сокъ; на бутылку сего сока положи три горсти исполченаго спѣлаго винограда, и вари, пока потемнѣетъ. Тогда прожми сквозь полотенцо, прибавь фунтъ сахару, и вари, пока станетъ садиться; положи тудаже изрубленную корку съ одного лимона и дай раза два вскипѣть. Послѣ сего сохраняй въ стеклянныхъ банкахъ. Подавая на столъ, можно сіе желе распереть съ виноградным виномъ.

ІЮЛЯ 16 ЧИСЛО.

Заварныя яица съ пуншевымъ кремомъ.

Сдѣлай заварныя яица (какимъ образомъ онѣ приготовляются, о томъ сказано уже было), и дай онымъ оспынуть. Послѣ того возьми 6 яичныхъ желтковъ, 5 полу-скорлупъ яичныхъ, ренскаго вина, сокъ изъ двухъ лимоновъ и четверть фунта сахару, поставь на жаръ и размѣшай наскоро, чтобъ соединилось; и, когда сгуститъ, прибавь аррака или рома столько, чтобъ вышелъ вкусъ пунша. Заварныя яица выложи на блюдо, вылей на нихъ приготовленное, и, когда оспынетъ, посыпь мѣлко изрубленнымъ горькимъ миндалемъ.

ІЮЛЯ 17 ЧИСЛО.

Цвѣтная капуста съ сметаною.

Капусту отвари въ водѣ мягко, и, давъ осякнуть, разрѣжь въ

куски. Разгорячи въ каспрюлѣ масла коровьяго, вмѣшай въ него ложку муки, положи капусту, перцу, мушкатнаго цвѣта, разведи смепаною, и увари. Подавая на сполъ, выложи снѣдь сію на блюдо, усыпь густо испертымъ хлѣбомъ, уклади листочками масла коровьяго, поставь блюдо на преножникъ надъ горячею золою, и сверху припеки разскаленною желѣзною лопаткою, водя оною надъ сею снѣдью.

ІЮЛЯ 18 ЧИСЛО.

Коричные струдели.

Исполки четверть фунта миндаля мягко, прибавь 6 золотниковъ мѣлко исполченой корицы, мушкатной орѣшекъ, цуката и нѣсколько сахару, выпусти тудаже два или три яица и вымѣшай со пщаніемъ. Послѣ того сдѣлай пѣсто изъ фунта крупичатой муки, 36 золотни-

ковъ сахара, полфунта масла коровьяго, на одномъ яицѣ. Половину сего тѣста раскатай очень тонко, вымажь масломъ коровьимъ, наложи на него приготовленную сначала начинку, и сложи тѣсто перегнувъ пополамъ. Потомъ раскатай осталокъ тѣста столькоже тонко, вымажь масломъ коровьимъ, положи на него первый спрудель и заверни, обрѣжь по краямъ рѣзцемъ, вымажь яичнымъ желткомъ и испеки. Подавая, посыпь сахаромъ и корицею.

ІЮНЯ 19 ЧИСЛО.

Пелепелки въ фрикасе.

Распори въ каспрюлѣ ветчиннаго сала, положи туда пелепелокъ, печерицъ, или иныхъ хорошихъ грибовъ, нѣсколько ломтиковъ ветчины, перца, соли, гвоздики, пучокъ душистыхъ правъ, пересыпь мукою, вспряж-

ни каспрюлю раза два, и ужаривай; влей рюмку виноградnаго вина, накапи мяснымъ опваромъ, и доканчивай упариваніе на слабомъ огонькѣ. Когда пелепелки почши поспѣютъ, сними жиръ; оспавшійся сокъ подбей яичными желтками, разведенными уксусомъ.

ІЮНЯ 20 ЧИСЛО.

Снѣдь изъ кислыхъ вишенъ.

Развари сухихъ вишенъ мягко въ винѣ виноградномъ, и протри сквозь сито; въ протертое вмѣшай 5 или 6 яичныхъ желтковъ, довольно сахара и корицы. Вымажь блюдо коровьимъ масломъ, положи на него ломтиковъ бѣлаго хлѣба, въ продолговатые куски изрѣзанныхъ и въ свѣжемъ салѣ обжаренныхъ, а на оные вишенной растворъ, и запеки.

ІЮЛЯ 21 ЧИСЛО.

Картофели со горчицею.

Картофели опваривъ облупи, изрѣжь въ ломтики, и съ прибавкою крошенаго луку, пепрушки и муки, обжарь въ маслѣ коровьемъ, посоли, посыпь перцемъ, прибавь немного мяснаго опвара, уксуса и горчицы, и привари.

ІЮЛЯ 22 ЧИСЛО.

Вечерній столъ гостиный.

Супъ изъ виноградnаго вина съ миндалемъ.

Облупи четверть фунта миндаля и исполки сколько можно мягче, смачивая почаспу, чтобъ не смаслилось. Сей исполченой миндаль поливая виноградным вином пропри сквозь сито, разведи телячьимъ или куринымъ мяснымъ опваромъ, которой не

былъ бы горячъ и жиренъ, приправь инбиремъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, привари немного, и подавай съ размоченными ломпиками, бѣлаго хлѣба.

Огурцы съ гриппингами.

Часть огурцовъ очисти, изрѣжь въ жеребейки и намочи въ уксусѣ съ душистыми травами, спрыснувъ солью; чрезъ два часа дадутъ они изъ себя сокъ, которой слей, а огурцы, съ прибавкою луковицы напыканной гвоздикою, обжарь въ маслѣ коровьемъ, накапи мяснымъ опваромъ, посыпь немного мукою и сахаромъ, увари, и подбей соусъ яичными желтками. Между тѣмъ осповавшіеся огурцы начини, по наставленію сдѣланному прежде (смотри 12 число сего мѣсяца). Напослѣдокъ сдѣлай гриппинги — именно: приготовь фаршъ изъ бѣлаго мяса жареной курицы съ изрубленнымъ ветчиннымъ саломъ, въ молокѣ размоченнымъ

бѣлымъ хлѣбомъ, на яицахъ, съ приправою солью и пряностьми; исполки въ игопи, и подѣлай изъ сего фарша шарики, величиною въ рубль серебреной, омочи оные во взбитомъ яичномъ желткѣ, обваляй въ испершомъ бѣломъ хлѣбѣ, и обжарь въ маслѣ коровьемъ. Искрошенные огурцы съ соусомъ положи въ средину блюда, подави лимоннаго сока; попомъ поклади гриппинги и чиненые огурцы.

Яблочной пирогъ.

Яблоки очисти, сѣмянники выкинь, и ошвари яблоки въ водѣ мягко, послѣ того разотри мягко, вмѣшай опъ осьми яицъ бѣлки взбитые въ пѣну и фунтъ сахару, и продолжай вымѣшивать. Напослѣдокъ вмѣшай еще 8 бѣлковъ въ пѣну взбитыхъ, немедля выложи въ блюдо и посади въ печь.

Жареные ветитны.

Ощипанныхъ и выпопрошенныхъ сихъ голубей дикихъ нашри съ наружносπи и внупри крѣпко солью, перцемъ и гвоздикою, и положи на нѣсколько дней въ ренской уксусъ, попому чπо у голубей сихъ мясо жесπкое; напослѣдокъ изжарь на вершелѣ, и сдѣлай къ нимъ соусъ изъ можжевеловыхъ ягодъ. Развари мѣлко испертаго хлѣба и исполченыхъ можжевеловыхъ ягодъ съ мяснымъ опваромъ до сгущенія, приправь перцемъ, гвоздикою, инбиремъ и мушкапнымъ орѣшкомъ, прибавь кусочикъ масла коровьяго и сока опъ жаренаго, положи немного уксуса, и процѣди сквозь сипо.

Компотъ изъ малины.

Поелику ягоды сіи очень слабы, по должно обходипься съ ними осторожно, чπобъ не развалились. На полную тарелку ма-

лины исполки четверть фунта сахару, положи малину въ сковородку и засыпь сахаромъ, приспавь на слабой углевой жаръ, пока сахаръ распопится и ягоды очень нагорячатся, посыпь толченою корицею: при семъ сковородку надлежитъ почаспу вспряживать. Подавай сей компотъ холодной.

ІЮЛЯ 23 ЧИСЛО.

Англійскій пудингъ.

Обопри съ здобной булки корку, мякишъ изрѣжь въ ломти и высуши въ печи; послѣ того исполки въ игопи, просѣй сквозь сито, высыпь на блюдо, прибавь обтертой лимонной корки, мѣлко изрубленнаго цуката, нѣсколько коринки, корицы, сахара, изрубленнаго почечнаго сала или свѣжаго масла коровьяго, двѣ ложки смепаны, нѣсколько говяжьяго мозга и муки, и на

яицахъ все сіе замѣси; не медля сложи сіе пѣспо въ смоченую салфешку, завяжи, но не туго сгнепая, и свари въ молокѣ пополамъ съ водою смѣшанномъ. Когда поспѣетъ, выложи пудингъ на блюдо, облей кипящею смепаною, подбипою яичными желпками.

ІЮЛЯ 24 ЧИСЛО.

Рагу изъ грибовъ.

Искрошивъ грибы въ жеребейки, обжарь въ каспрюлѣ съ масломъ коровьимъ и лимоннымъ сокомъ, посоли, положи перцу и рубленой шравы петрушки, и еще ужаривай; разведи свѣжею смепаною и привари.

Вмѣспо смепаны можно подбипь грибы подпаленною мукою, или яичными желпками.

ІЮЛЯ 25 ЧИСЛО.

Запеканыя дыни.

Дыни, очистивъ и внутренность выкинувъ, разрѣжь по длинѣ дыни въ куски, посыпь довольно сахаромъ; когда они сахаромъ нѣсколько напитаются, сдѣлай жидковатое пѣсто изъ муки на виногнадномъ винѣ съ яицами, сахаромъ и корицею, омочи дынные куски въ пѣсто и обжарь въ свѣжемъ салѣ или коровьемъ маслѣ. Подавая на столъ, посыпь сахаромъ и корицею.

ІЮЛЯ 26 ЧИСЛО.

Лини съ ветчинными соусомъ.

Съ линей сбивъ слизь извѣстнымъ образомъ, какъ о томъ было уже сказано, и выпотрошивъ, ошпаривай ихъ въ пивѣ, съ прибавкою спакана ренскаго уксуса, немного лимонной корки, соли и

луковицы напыканной гвоздикою. Между тѣмъ въ другой каспрюлѣ распопи ветчиннаго сала, поджарь въ немъ сполову ложку муки до желто-темна, накапи опваромъ, въ которомъ варятся лини; выложи въ сей и линей, и дай привариться. Подавай съ бѣлымъ хлѣбомъ, въ сухарики изрѣзанным и въ маслѣ коровьемъ обжареннымъ.

ИЮЛЯ 27 ЧИСЛО.

℞ *Ломти жаренаго.*

Изруби мѣлко оспанковъ разнаго жаренаго, прибавь исперстаго бѣлаго хлѣба, мушкатнаго цвѣта, перцу, инбиря, лимонной корки и масла коровьяго, замѣси на яицахъ, сложи въ смоченную салфетку, завяжи и свари въ водѣ. Послѣ того вынь сей фаршъ изъ салфетки, остуди и разрѣжь въ ломти, поклади тотчасъ въ жестяное или оловянное

блюдо съ прибавкою масла коровьяго, мушкатнаго цвѣта, перца и мяснаго отвара, и взвари на углях.

ИЮЛЯ 28 ЧИСЛО.

Клецки яблочныя.

Яблоки очистивъ отвари въ водѣ мягко, и послѣ того разотри; примѣшай сколько надобно крупичатой муки, сахара, корицы и коринки, замѣси на яицахъ, передѣлай въ клецки, и обжарь оныя въ свѣжемъ салѣ. Между тѣмъ возьми виноградnаго вина пополамъ съ водою, приставь на огонь, прибавь сахара напертаго объ лимонъ и нѣсколько лимона ломтиками, взболтай и привари; наконецъ подбей яичными желтками, и подавай съ клецками.

ІЮЛЯ 29 ЧИСЛО.

Вечерній столъ гостиный холодный.

Фломіри изъ пшена съ виномъ.

Развари полфунта пшена сарацинскаго въ молокѣ, прибавь изрубленной лимонной корки, сахара, корицы и 6 золотниковъ истолченаго горькаго миндаля, вымѣшивай и вари, пока сдѣлается густая каша. Тогда возьми маленькія формы, а въ недостатокъ оныхъ чайныя чашки небольшія, смочи оныя водою, наполни кашею, и дай въ ледникѣ застынуть. Отпуская на столъ, выпрокинь кашу изъ формъ или чашекъ на блюдо, налей краснымъ виномъ, разведеннымъ немного водою, и посыпь сахаромъ.

Баранья задняя нога холодная.

Облупи съ баранины кожу, отруби лишекъ костли, вымажь ли-

цами, обложи ломтями ветчинаго сала въ палецъ толщиною, и прикрѣпи; послѣ того положи въ кастрюлю съ прибавкою пряностей, душистыхъ травъ, соли и луковицъ, наполни водою и вари, накрывъ каспрюлю, но такъ, чтобъ мясо не потемнѣло. Когда поспѣетъ, выложи на блюдо, дай остынуть, и подавай съ салатнымъ соусомъ, въ которой прибавь капперсовъ и анчоусовъ изрубленныхъ.

Холодной пастетъ съ ветчиною и студенью.

Съ окорока ветчины обдери кожу, вымачивай сутки въ молокѣ. Послѣ того сдѣлай крупое пѣсное тѣсто, а изъ него наспешь; уклади дно онаго сочными ломтями говядины, на оные положи окорокъ, покрой ломтями же говядины, сдѣлай на наспешь крышку, и запекай въ печи три часа. Между тѣмъ сдѣлай разноцвѣтную студень — и-

менно: возьми три или четыре телячьихъ ноги, костии въ нихъ раздроби, еще возьми нѣсколько оленьяго рога и рыбьяго клея, одну луковицу, корку съ одного лимона, воды, винограднаго вина и уксуса, и вари. Когда уварится довольно густо, процѣди. Напослѣдокъ вмѣшай бѣлки отъ двухъ яицъ, и еще процѣди сквозь суконной мѣшокъ, чтобъ студень вышла чиста; приправь оную лимоннымъ сокомъ и сахаромъ. Студень сію раздѣли на пятеро, и каждую часть сложи въ особливую посудину, и подцвѣти. Для краснаго цвѣта употреби перназолъ или кошениль, для желтаго цедру обтертую съ померанца на сахаръ, для бѣлаго миндальное густое молоко, для зеленаго сокъ выдавленный изъ спинатша, либо молодой ржи, для темнаго шеколадъ. Вылей въ каструлю одного цвѣта студень, дай постоять, и, когда застынетъ, выложи другую, и такъ далѣе. Когда застынетъ послѣдняя

и остынетъ, . взрѣжь крышку, говядину выбери вонъ. Каспрюлю съ студенью поставь въ теплую воду, выпрокинь на доску, разрѣжь въ ломти, уклади онымми окорокъ, и подавай настетъ безъ крышки.

Въ лѣтнее время студень сію надлежитъ заступживать на льду: иначе студень не скоро застынетъ, расплывется и краски между собою смѣшаются.

Жареные зайцы.

Отними у заячьихъ почекъ однѣ только спинки съ почками, облупи тоненькую кожицу, нашкекуй дробно, два часа вымачивай въ водѣ, и наконецъ изжарь на вертелѣ. Сперва облей осоленою водою, а потомъ помазывай масломъ. Когда поспѣло, выложи на блюдо, остуди, обложи ломтиками лимона и укрась зеленью и цвѣточками.

Компотъ изъ каманики.

Развари полфунта сахару съ стаканомъ краснаго вина, положи цѣлкомъ корицы и померанцовую корку въ густой сиропъ; каманику обери со стебельковъ, положи въ сиропъ, накрой сковородку, и на сильномъ огнѣ дай нѣсколько разъ вскипѣть. Снявъ съ огня, ягоды выбери на блюдце, а сиропъ увари еще и выложи къ ягодамъ.

ІЮЛЯ 30 ЧИСЛО.

Щука со цвѣтною капустою.

Отвари щуку и цвѣтную капусту въ водѣ съ солью въ разныхъ посудинахъ; что опъ капусты опвалится, выложи въ игопь, прибавь размоченнаго въ молокѣ бѣлаго хлѣба и кусокъ масла, исполки, выложи въ кастрюлю, прибавь еще кусокъ масла, воды, въ которой опварена

пепрушка, приправь мушкатнымъ цвѣтомъ, и, уваривъ соусъ, выложи на щуку и цвѣтную капусту.

ІЮЛЯ 31 ЧИСЛО.

Яица об густую сваренныя съ сыромъ.

Отваря въ водѣ нѣсколько раковъ, взломи на нихъ черепки, ноги обрѣжь, сними лузгу съ клешней и шеекъ, но такъ, чтобъ раки остались цѣлыми, и обжарь раковъ слегка въ маслѣ коровьемъ. Свари шесть яицъ въ густую. Наконецъ возьми столько мяснаго отвара, сколько надобно на соусъ, приставь въ каспрюлѣ на огонь, положи тудаже истертаго бѣлаго хлѣба, кусокъ масла коровьяго, и не мало изрубленной травы пепрушки. Когда раковъ посылать на столъ, скорлупы начини желтками съ сыромъ, бѣлки изрѣжь въ полоски

и поклади около раковъ на блюдѣ, и облей приготовленнымъ соусомъ.

Въ начинку раковъ къ яичнымъ желткамъ можно прибавить обжареннаго въ маслѣ истертаго бѣлаго хлѣба, и немного изрубленныхъ анчоусовъ.

---

http://laretz-kulinariy.narod.ru library

ПОВАРЕННЫЯ ЗАПИСКИ,

относящіяся до заготовленія въ прокъ запасовъ въ мѣсяцѣ Іюлѣ.

Голова вепревая холодная — пресная снѣдь.

Опаленную и очищенную голову дикой свиньи положи въ холодную воду, выширай, оскребай и мой, чтобъ сдѣлать оную совсѣмъ чистою. Въ верху черепа надлежитъ пробить ножемъ скважину въ палецъ длиною, и кожу на рылѣ и на нижней челюсти подлупить ножемъ; послѣ того положитъ въ котелъ, налитъ водою пополамъ съ уксусомъ, бросить 6 горстей соли, не мало имбиря цѣлкомъ, перцу зернами, лавроваго листа, муки и нѣсколько вѣточекъ розмарина, и на

слабомъ огнѣ варить, пока поспѣетъ.

Когда соку въ котлѣ повыкипитъ, влить краснаго вина, чтобы мясу сообщить краснину, голову поворачивать чумичкою, чтобы не прикипѣла, и еще варить нѣсколько времени. Послѣ того переложить въ другую посудину, и оставить нѣсколько дней лежать въ томъ же отварѣ; наконецъ отваръ слить, и голову хранить въ холодномъ мѣстѣ.

Симъ образомъ можно заготовлять и домашнихъ свиней головы. На льду могутъ оныя нѣсколько мѣсяцевъ лежать не испортившись.

Къ сей головѣ подаютъ холодной соусъ изъ ренскаго уксуса, съ прованскимъ масломъ, горчицею, лимоннымъ сокомъ и сахаромъ смѣшанный.

О заготовленіи грибовъ.

Въ разсужденіи разбора разнаго рода грибовъ надлежитъ

имѣть осторожность, чтобы не попало между оными ядовитыхъ: даже въ разсужденіи печериць можно сдѣлать ошибку; ибо есть очень сходные къ нимъ, вредные грибы. Даже весьма устарѣвшія печерицы не столько уже здоровы, какъ молодыя. По собраніи грибовъ не должно оныхъ оставлять лежать долго: потому что почти невидимые простому глазу червячки въ нихъ заводятся и выростаютъ; что производитъ отвращеніе. Во избѣжаніе вреда здоровью, надлежитъ грибы до приготовленія еще перемывать въ водѣ съ уксусомъ, поелику уксусъ есть единый противуядъ, уничтожающій ядовитость въ грибахъ. Почему лучшее заготовленіе грибовъ есть въ уксусѣ.

Заготовляемыя печерицы, или иные грибы, надлежитъ мочить нѣсколько въ водѣ, чтобъ кожа отъ нихъ отстала, кою и должно слупить. Послѣ того большіе грибы разрѣзать на части, а маленькіе оставить цѣлкомъ; да-

лѣе, положишь въ каспрюлю, влишь немного воды, посолишь и варишь, пока взобьется пѣна. Тогда опваръ сцѣдишь долой, а грибы опкинушь на рѣшето, чтобъ осякли; послѣ чего склашь грибы въ банки. Взваришь уксуса съ перцемъ крупно исполченымъ, мушкатнымъ цвѣтомъ, нѣсколькими лавровыми листами и вѣточками тимона и розмарина; когда уксусъ остынетъ, разложишь оный въ банки на грибы, завязашь пузыремъ и содержашь въ холодномъ мѣстѣ. Сими грибы, составляя зимній салашъ, служашъ и въ приправу разныхъ соусовъ и винегреповъ.

Печеричной сокъ.

Очищенныя печерицы надложишь склашь въ горшокъ, посолишь, положишь лавраваго листа, тимона, драгуна, по есть эспрагона, пряностей цѣлкомъ, нѣсколько луковицъ, зубка два чесноку, и поставишь на нѣсколь-

ко дней въ теплое мѣсто, чтобъ пришло въ броженіе. Тогда сокъ изъ грибовъ выдавить и прибавить, сколько нужно, ветчиннаго отвара, снявъ съ онаго жиръ; сію смѣсь очистить, варя на огнѣ со взбитыми яичными бѣлками; процѣдить, разложить въ бутылки, и хранить, крѣпко заткнувъ, для употребленія. Прибавка сего сока въ соусы и рагу сообщаетъ онымъ отличный вкусъ.

О сушеніи грибовъ.

Къ сему не нужно дѣлать особливаго предписанія: ибо производится оное тѣмъже образомъ, какъ сушеніе сморчковъ, о которомъ сказано въ Поваренныхъ Запискахъ Апрѣля мѣсяца.

Печеричной порошокъ.

Изсушенныхъ печерицъ истолочь въ ступи, и подмѣшать разныхъ истолченныхъ же пряностей. На примѣръ, взять 24 зо-

лотника печериць, 12 золотниковъ трюфелей, столькоже сморчковъ, полтора золотника бѣлаго перца, столькоже гвоздики, нѣсколько корокъ померанцовыхъ, переполочь, перемѣшать и хранить въ заткнутыхъ бутылкахъ. — Сей порошокъ употребляется въ соусы, пастеты, и проч.

Огурцы солить.

Для сего надлежитъ отобрать среднихъ огурцовъ, не самыхъ большихъ и не маленькихъ, и мочить оные сутки въ холодной водѣ. Ежели огурцы загошовляются для скораго расхода, то должно скласть оные въ горшокъ или кадочку съ укропомъ и вишеннымъ листомъ, и потомъ налить не очень крѣпко осоленою водою; послѣ того поставить въ теплое мѣсто, чтобъ начали бродить: тогда снесть горшокъ въ погребъ, и наложить крышечку съ гнетомъ. — Но когда огур-

цы солятся въ прокъ, то соленіе оныхъ происходитъ инымъ образомъ. Употребляется къ сему кадка дубовая, отъ которой огурцы не могутъ заимствовать постороняго вкуса; и притомъ, по обстоятельствамъ хозяйства, лучше употреблять къ сему больше кадочекъ маленькихъ, нежели большія кадки. Огурцы укласть въ нихъ слоями, перекладывая каждый слой укропомъ, эстрагономъ, виноградными или вишенными листомъ, угнетая слои плотно; потомъ налить разсоломъ, но сей не долженъ быть очень крѣпокъ. Нѣкоторые наливаютъ на огурцы сперва разсолъ горячій, и, когда оной будетъ теплъ, наливаютъ на огурцы; повторяютъ переваривать разсолъ до трехъ разъ, и наконецъ накладываютъ крышку и гнетъ. Впрочемъ огурцы лучше солить въ боченкахъ, укладывать оные вынувъ втулку, а по наполненіи боченка втулку вставить, разсолъ вливать въ гвоздевую сква-

жину, и наконецъ затыкать втулочнымъ гвоздемъ.

Огурцы въ уксусѣ.

Къ сему надлежитъ отбирать небольшіе огурцы, меньше пальца длиною, — а еще лучше послѣдней завязи, позднѣе. Сперва должно оные мочить нѣсколько часовъ въ холодной водѣ, послѣ чего обтереть полотенцемъ и пересыпать солью. Часовъ чрезъ 6 разсыпать огурцы на простынѣ въ холодноватомъ мѣстѣ, чтобъ осохли. Наконецъ склaсть оные въ банки, или горшки, а лучше всего въ маленькіе боченочки; взваритъ ренскаго уксуса съ лавровымъ листомъ, розмариномъ, драгуномъ, спручевымъ перцемъ и гвоздикою, пока вспѣнится: тогда выложить оной на огурцы.

Нѣкоторые оставляютъ въ семъ состояніи огурцы дней на восемь, или недѣли на двѣ; по прошествіи же сего времени уксусъ сцѣживаютъ, переварива-

ютъ, и остудивъ опять выливаютъ на огурцы.

Другіе приспавляютъ самые огурцы съ уксусомъ на небольшой огонь, взогрѣваютъ и бросаютъ притомъ кусочикъ квасцовъ, отъ чего огурцы дѣлаются шверды и зелены.—Еще иные въ теченіи шести дней уксусъ ежедневно сцѣживаютъ, перевариваютъ, и горячій обратно ливаютъ на огурцы.

Лучшій способъ сего соленія слѣдующій: отбиравъ огурцы поврежденные, прочіе мочить полчаса въ холодномъ ренскомъ уксусѣ; первой уксусъ сцѣдить, и налить свѣжимъ. Сей не большой траты жалѣть не должно: поелику опытность научаетъ, что при вымачиваніи плоды, равно и огурцы много вытягиваютъ въ себя водянистой жидкости; послѣ чего уже не столько много вбираютъ они въ себя уксуса. Потомъ огурцы надлежитъ разкласть въ рѣшета, чтобы очах-

ли; и тогда сласть оные въ горшокъ, пересыпая солью, и оставить до утра. Тогда выложить огурцы на просыпню, и разровнявъ оставить часъ просыхать; потомъ обвертеть огурцы полотенцемъ, и укладывать въ банки слоями. На дно банки положить укропа, базилика, драгуна, розмарина, лавроваго листа, перца и другихъ пряностей, потомъ слой огурцовъ, и такъ продолжать до наполненія посуды. Напослѣдокъ взвари крѣпкаго уксуса, и вылей на огурцы; когда остынетъ, сцѣди опять, еще взвари и горячій выложи на огурцы; тоже сдѣлай и въ третій разъ. Полезно для прочности огурцовъ несказанно служитъ то, чтобъ отвратить отъ нихъ доступъ воздуха; то посуду съ огурцами надлежитъ заливать сверху распопленнымъ воскомъ, чтобъ на поверхности разсола сдѣлался изъ онаго тоненькой кружечекъ. Если огурцы посолены въ боченкахъ, надлежитъ

впулки засмоливашь, и содержашь въ погребѣ.

Огуречной салатъ заготовлять.

Отбери для сего огурцовъ не очень крупныхъ, въ которыхъ сѣмена еще не затвердѣли, и невялыхъ; очисти и изрѣжь оные въ кружечки по обыкновенному, какъ дѣлаютъ огуречной салатъ; спрысни кружечки солью, и оставь на два часа; далѣе, разстели на рѣшетѣ полотенце, выложи на онэе огурцы, и оставь на ночь, чтобъ осякли. По утру склади въ банки; но каждую наполняй не больше, какъ до половины: иначе салатъ сей прочно держаться не можетъ. Далѣе, взвари крѣпкаго ренскаго уксуса и остудивъ вылей на огурцы такъ, чтобъ оные совсѣмъ уксусомъ покрыло. Тогда налей въ каждую банку на два пальца прованскаго масла, завяжи банки мокрымъ пузыремъ, и храни въ сухомъ, но холодномъ мѣстѣ. —

Для употребленія салапъ надлежитъ вынимать ложкою, не захватывая уксуса; оному должно огурцы покрывать, иначе они испортятся.

Если ли при заготовленіи въ банку пустить капли двѣ солена-го спирта (spiritus salis — въ апте-кахъ), салатъ сей будетъ дер-жаться тѣмъ прочнѣе.

Ація или менго.

Сдѣлай крѣпкой разсолъ и взвари. Положи перемытыхъ и обтертыхъ огурцовъ, почти поспѣвшихъ, въ другую посудину, и вылей на нихъ ки-пящій уксусъ; накрой и оставь на сутки. Послѣ того разсоль сцѣди, опять взвари и налей на огурцы. Сіе потворяй девять дней съ ряду. Тогда распори о-гурцы съ одной стороны, выкинь сѣмена; и, на дюжину такихъ о-гурцовъ считая, смѣшай 24 зо-лотника толченой горчицы, и-по 12 золотниковъ инбиря, пер-

ца и гвоздичныхъ головокъ, — все сіе замѣси въ тѣсто на ренскомъ уксусѣ; въ каждый огурецъ положи по три зубка чесноку, или, кто онаго не жалуетъ, употреби по три зубка эшалота, и по столовой ложкѣ сего тѣста, и уклади огурцы въ горшокъ. Тогда взвари ренскаго уксуса, и кипящаго вылей на огурцы столько, чтобъ онымъ совсѣмъ ихъ покрыло. Когда остынутъ, завяжи горшки пузыремъ. — Кусокъ такаго огурца сообщаетъ соусамъ ароматической острый вкусъ.

Менго изъ дынь.

Дыни къ сему надлежитъ употреблять еще не совсѣмъ выростшія: впрочемъ приготовляютъ оныя точно тѣмъ же образомъ, какъ выше сказано объ менго изъ огурцомъ.

Дыни въ уксусѣ.

Съ дынь очистивъ кожу, разрѣжь оныя въ куски, склади въ

посудину, и налей крѣпкимъ уксусомъ. Чрезъ два дни уксусъ сцѣди, и налей свѣжимъ уксусомъ. Чрезъ недѣлю выбери куски дынь изъ уксуса, обопри полотенцемъ, и въ водѣ смѣшанной пополамъ съ уксусомъ вари до мѣхъ поръ, какъ можно будетъ куски пропкнуть соломиною. Тогда, вынувъ куски ложкою, склади въ банки, пересыпая мушкатнымъ цвѣтомъ, корицею и гвоздикою; напослѣдокъ налей ренскимъ уксусомъ столько, чтобъ куски совсѣмъ покрыло. Завяжи банки пузыремъ, выставь на нѣсколько дней на солнце, а потомъ храни въ холодномъ мѣстѣ.

Дыни къ сему надлежитъ употреблять еще не совсѣмъ спѣлыя.

Заготовленіе вишенъ въ уксусѣ.

Къ сему употребляютъ разные способы, изъ коихъ предложимъ здѣсь лучшіе:

Отбери крупныхъ спѣлыхъ вишенъ, стебельки у оныхъ обрѣжь до половины, укладывай оныя въ стеклянныя банки, пересыпая сахаромъ, кусочками корицы и гвоздикою; наполни банки взваренным и опять остывшимъ уксусомъ, завяжи бумагою, напыкавъ въ ней скважины большою булавкою, и выставь на солнце, пока уксусъ подцвѣтится сокомъ отъ вишенъ. На шкофъ ренскаго уксуса кладутъ въ семъ случаѣ отъ полуфунта до трехъ четвертей фунта сахара.

Второй способъ. Вишни съ прибавкою пряностей склади въ банки; сахаръ употреби кусочками, смочивъ оные холодною водою; послѣ сего налей уксусомъ и развари въ жидкой сиропъ, съ котораго во время варенія тщательно снимай пѣну. Когда сиропъ остынетъ, выложи оной на вишни, завяжи банки, выставь дня на два или на три на солнце; послѣ того сохраняй въ холодномъ мѣстѣ.

Третій способъ. За день предъ пѣмъ, когда вишни заготовлять, выдави сока изъ другихъ вишенъ, процѣди оной, и оставь на ночь спокойно стоять въ бутылкѣ. На другой день возьми на каждый фунтъ вишенъ по два фунта сахару, свари оной съ одною частью вищеннаго сока и двумя частьми ренскаго уксуса, снимая тщательно пѣну въ жидковатой сиропъ; и, когда остынетъ, вылей на вишни, уложенныя въ банкахъ съ пересыпкою пряностями.

Заготовленіе вишеннаго сока.

Отъ вишенъ ощипли стебельки и выбери изъ нихъ косточки, изотри ягоды, выдави изъ оныхъ сокъ и оставь на два часа; когда густое осядетъ на дно, чистое сцѣди сквозь сито и выставь дня на два на солнце. Послѣ того разложи въ бутылки, залей сверху масломъ прованскимъ, и, крѣпко заткнувъ, сохраняй.

Ежели угодно можно подбавлять въ сей сокъ сахару, корицы и гвоздики: однакожъ безъ сахара держится сиропъ прочнѣе. — Можно же выдавленный сокъ для прочности уваривать.

Другой способъ заготовленія сего сока. Очищенныя отъ стебельковъ и косточекъ ягоды разотри; и на слабомъ огнѣ развари; потомъ процѣди сквозь сито, и увари сокъ до сгущенія. Когда сокъ сей надобно имѣть сладкимъ, на каждой фунтъ сока прибавь по четверти фунта сахару, и взвари.

Заготовленіе вишеннаго киселя.

Ощипавъ вишни съ стебельковъ, приставь въ котлѣ на огонь, вари, непрестанно мѣшая ложкою. Когда столько разварятся, что мясо отъ косточекъ отстанетъ, протри сквозь сито, и увари еще до надлежащаго сгущенія: при чемъ надлежитъ наблюдать то, чтобъ къ котлу не пригорѣло.

Вишни чрезъ долгое время сберегать свѣжими.

Отбери лучшихъ вишенъ, которыя были бы спѣлы, но не переспѣвшія; отбирай ягоды не поврежденныя, не мокрыя, но совершенно осохшія; спебельки у нихъ въ половину обрѣжь, и склади въ широкогорлую бутыль, заткни пробкою и осмоли устье бутыли смолою. Послѣ того поставь въ песокъ въ сухомъ погребѣ, или вкопай бутыль въ землю: для сего должно избирать высокое и сухое мѣсто, не сертое, и находящееся подъ кровлею въ защиту отъ снѣга и дождя. Лучше всего опускать засмоленную бутыль на проволокѣ, или проволокѣ выкрашенной масляною краскою, въ колодезь.

Запасая вишни въ большомъ количествѣ, употребляютъ къ сему дубовую бочку, столько плотную, чтобъ вода по швамъ пройти не могла. Дно оной устилаютъ вишневымъ листомъ,

осохшимъ отъ росы; кладутъ слой випенъ, потомъ слой лисна, и такъ послойно наполняютъ бочку. Послѣ того впулку заколачиваютъ, и для предосторожности впулку и швы засмоливаютъ. Засмоленную бочку опускаютъ въ колодезъ на цѣпи, или веревкѣ вымазанной дегтемъ, такъ, чтобъ бочка совсѣмъ въ воду погрузилась.

Средство — мяса и другіе събстные припасы, лѣтомъ во время большихъ жаровъ, сберегать на нѣсколько въ свѣжести.

Случается получать вдругъ немалымъ количествомъ запасовъ, которыхъ скоро издержать не льзя; или какаго нибудь рода мясо желаемъ сберечь для гостинаго стола: по должно стараться сохранить оное неповрежденнымъ долѣе, нежели жаркое время позволяетъ. Посему не безполезно будетъ показать къ тому способы. — Меньше было бы пру-

да, ежелибъ каждый имѣлъ сухой и холодной погребъ; но все надобно холодъ въ ономъ поддерживать. Въ семъ намѣреніи надлежитъ спарашься теплый воздухъ и солнечные лучи отъ входа въ погребъ отвратишь. Въ разсужденіи сего полезно окна закладывать свѣжими дернинами, и оныя часто спрыскивать холодною водою; или днемъ во время большаго жара окна ставнями закрывать, ночью же, когда захолодѣетъ, опять открывать; равно и самыя оконницы вынимать, а на мѣсто оныхъ вставлять рамы обтянутыя рѣдинкою, чтобъ насѣкомыя влетать не могли; двери, снабжая такимиже рамами, отворить, и, доставляя сквозной вѣтерокъ, погребъ охлаждать; полъ по часту спрыскивать холодною водою и уксусомъ. Но какъ не въ каждомъ домѣ можно пользоваться сими выгодами, или оныя къ сбереженію надолго мясъ окажутся недостаточными: то слѣ-

дуетъ прибѣгать къ другимъ искусственнымъ средствамъ.

Къ сбереженію мясъ чрезъ довольное время свѣжими, не рѣдко пособствуетъ обвертываніе полотенцами, смоченными крѣпкимъ ренскимъ уксусомъ, насоленнымъ съ перцемъ крупно истолченнымъ, и потомъ привѣшиваніе въ погребѣ такъ, чтобъ мясо къ стѣнѣ или иному чему не прикасалось. Сіе полотенце ежедневно надлежитъ снимать, выполаскивать, насухо выкручивать, опять упомянутымъ уксусомъ смачивать, и мясо обвертывать.

Къ отвращенію отъ мяса насѣкомыхъ, окладываютъ оное крапивою жигучкою, дубровкою правою (scordium), или лучше всего драгуномъ, а потомъ обвертываютъ полотенцемъ. Или, спрыскиваютъ хлѣбнымъ виномъ, либо мелиссною водою.

Другіе, завернувъ мясо листьями упомянутыхъ растеній и въ полотенце, засыпаютъ оное въ

кадочкѣ просомъ, или пескомъ, и ставятъ кадочку въ холодномъ мѣстѣ.

Чтобы мясо сберечь дней 8, надлежитъ оное, какъ скоро животное убито будетъ, сложить въ кадочку частями, осыпавъ опрубями. Еще лучше, когда избрать боченокъ, въ которыи бы вода пробраться не могла, и сложить въ оной мясо, впулку плотно заколотить и засмолить, и на веревкѣ опустить въ колодезь.

Симъ способомъ можно мясо сберечь очень долго безъ поврежденія.

Кромѣ сихъ предохранительныхъ средствъ, спараются мясамъ, птицамъ или дичинѣ сообщать прочность разными кислотами, въ которыя оныхъ кладутъ. Для сего кладутъ мяса въ посудину, пересыпаютъ цѣльными зернами перца, листками драгуна, базилика, лавровыми, и проч., и наливаютъ уксусомъ одинимъ, или пополамъ съ водою смѣшаннымъ, чтобъ мяса покры-

ло. Хотя отъ сего способа мяса и прочно держатся, но есшь та невыгода, что оныя не для каждаго приготовленія бываютъ способны, и отваръ оныхъ пропадаетъ.

Почему слѣдующій способъ выгоднѣе: Надлежитъ именно класть мяса въ кислое молоко, по снятіи съ онаго смешаны; въ первый день сливать дважды, въ послѣдующіе по одному разу, и наполнять свѣжимъ кислымъ молокомъ. Молоко вытягиваетъ изъ мяса кровь, содѣлываетъ оное мягкимъ, не отнимая его естественнаго вкуса — даже въ отварѣ, ежели оное до варенія перемыть въ свѣжей водѣ. Хотя бы мясо нѣсколько пронулось, молоко сіе поправляетъ. — Не сполько выгодно употреблять сыворотку: ибо оная сообщаетъ мясу нѣсколько кислоты.

Извѣстно, что просаливаніе сообщаетъ мясу прочность; но отъ сего заимствуетъ оное солонинный вкусъ, и отваръ содѣ-

лываетъ негоднымъ. Почему несравненно лучше мясо вмѣсто соли натирать сахаромъ: отъ сего получаетъ оное пріятный вкусъ и отнюдь не подвергается тому, что происходитъ съ нимъ отъ соли; прелику въ сахарѣ нѣтъ той ѣдкой остроты, какова въ соли; также содержитъ онъ въ себѣ маслистую тучность, которая мясо покрываетъ какъ бы бальсамомъ, и запыкаетъ поры, чрезъ что воздухъ не допускается въ мясо входить и соки въ немъ приводитъ въ броженіе. Можетъ быть средство сіе покажется инымъ убыточно: однакожъ къ сему годится самой худой сахаръ, и вообще расходъ сей не великъ.

в Въ числѣ новыхъ открытій способствуетъ къ сему намѣренію дефлогистизированная соленая кислота: ежели оною напитать воздухъ въ бочкѣ, то мясо въ ней пролежитъ очень долго безъ поврежденія. Однакожъ приготовленіе сей кислоты за-

трудительно, и не въ каждомъ хозяйствѣ удобно; а потому о семъ умалчиваемъ.

Между тѣмъ извѣстно, что благовоніемъ отъ травъ наполненный воздухъ много къ прочному сбереженію мясъ способствуетъ. Слѣдующій опытъ, произведенный надъ сбереженіемъ жаворонковъ, служитъ тому доказательствомъ. Взята была пространная и большая стеклянная банка; въ ней повѣшены были жаворонки на палочкахъ, послѣ чего банку завязали пузыремъ; но въ пузырѣ сдѣлано было отверстіе, въ которое, посредствомъ новой Голландской трубки, можно было впускать дымъ отъ благовонныхъ травъ. Послѣ чего банку завязывали другимъ пузыремъ. Симъ способомъ жаворонки сбережены были очень долго безъ малѣйшаго поврежденія.

Крупную дичину, какъ-то слукъ, куропашокъ, рябцовъ и подобныхъ, можно сберечь отъ гнилости чрезъ одно то, когда

въ порожнюю бочку, бывшую съ виноградным виномъ, сдѣлавъ въ ней нѣсколько вставленныхъ дновъ, набитыхъ гвоздями, дичину къ симъ гвоздямъ привѣсить, впулку въ бочкѣ заколотить плотно, и чрезъ то свободный доступъ воздуха удержать. — Но въ разсужденіи сбереженія птицъ есть легчайшій способъ: надлежитъ оныхъ выпотрошить, глаза и мозгъ вынуть, внутри вытереть полотенцемъ, и набить сухими крупно истолченными можжевеловыми ягодами. Можно оныхъ оставлять при семъ нещипаными, или ощипать, — въ послѣднемъ случаѣ надлежитъ птицъ завернуть въ чистыя полотенца, чтобы между собою не прикасались. На дно кадки насыпать ржи, покласть птицъ пересыпая между оными рожью, и сверху чтобъ совсѣмъ закрыть. — Тѣмъже образомъ можно сберегать зайцовъ: выпотрошить оныхъ, внутри вытереть, и, не снимая кожи, засыпать въ рожь.

Сколько непріятности, когда въ жаркое время молоко и сливки скоро окисаютъ! Сіе отвратить можно сущею бездѣлицею. Надлежитъ сдѣлать растворъ изъ поташа, то есть, распустить поташа въ холодной водѣ, или сдѣлать щелокъ изъ простой древесной золы, и онаго нѣсколько капель пустить въ молоко, или сливки.

У кого есть большой запасъ яицъ, не должно оныхъ въ жаркое время складывать въ кучи, но въ одинъ рядъ и не стыкая между собою. Между тѣмъ, хотя сія предосторожность предохраняетъ яица отъ гнилости, но сильному испаренію оныхъ то не препятствуетъ: яица изсыхаютъ и присталютъ къ скорлупѣ. Къ отвращенію сего надлежитъ яица сластъ въ кадку, и налить холодною водою; две или три раза въ недѣлю воду сцѣживать и наливать потчасъ

свѣжею водою. Такимъ образомъ можно яица сберечь чрезъ все лѣто. —

(Окончаніе сей статьи во слѣдующемъ Августѣ мѣсяцѣ).

---

http://laretz-kulinar... library.narod.ru

ЗАПИСКА

о времени, сколько потребно онаго для варенія мясъ домовыхъ и дикихъ животныхъ, и прочаго.

	часы.	мин.
Говядину варить	4	—
——— упаривать	4	30
——— копченую	5	—
Солонину	4	45
Говяжьи языки свѣжіе	4	45
——— ——— копченые	6	—
Теляпину варить	2	—
——— ——— упаривать	2	10
Телячьи голову и ноги	2	—
Баранину варить	3	—
——— упаривать	3	30
——— копченую варить	4	—
Ягнячье мясо варить	1	30
Свинину варить	3	—
Ветчину копченую	3	30
Свиную голову	4	—

	часы.	мин.
Оленину варить . . .	4	—
——— упаривать .	4	15
Дикой козы мясо варить	2	30
——— ——— ——— упаривать	3	—
Дикой свиньи мясо варить	3	15
——— ——— ——— упаривать	3	30
Вепряную голову . .	4	— 6 —
Зайца варить . . .	2	—
——— упаривать . .	2	15

Домовыхъ и дикихъ птицъ варить:

Индейскихъ куръ . .	3	30
Каплуна	2	45
Курицу	2	45
Цыплятъ	1	30
Голубей	1	45
Гуся	2	45
Утку	2	45
——— упаривать . . .	3	—
Тетерева упаривать .	3	—
Дроздовъ упаривать .	1	15
Глухаго тетерева упаривать	3 —	4 —

Огородныя растенія варить, приставляя въ холодной водѣ:

	часы.	мин.
Артишоки	2	—
Брунколь зимою . . .	2	—
Капусту Савойскую .	1	30
——— бѣлую . . .	2	—
——— кислую . . .	2	30
Морковь молодую . .	1	15
——— старую . . .	2	—
Коренье петрушечное	1	15
——— пуспарначное	1	45
Кольрабію	1	15
Брюкву	1	30
Рѣпу	1	30
Горохъ сахарной въ спручкажъ . . .	1	30
Бобы сахарные . . .	1	45
Картофели	—	10
Спаржу	—	30
Хмѣлевые побѣги . .	—	30

Приставляемыя варить въ горячей водѣ:

Спинатъ	—	15
Горохъ зеленой . . .	—	45

	часы.	мин.
Турецкихъ бобовъ стручье	1	30
Бобы огородные	1	30
Цвѣтная капуспа . . .	—	30
Брунколь весною и осенью	2	—
Сахарное коренье . . .	—	15
Селлерея	—	15

Рыбу надлежитъ варить:

Щуку	—	20
Карпа	—	15
Карасей	—	10
Леща	—	24
Угря	—	25
Лососину	—	8
Форелей	—	10
Судака	—	10
Окуней	—	15
Линей	—	12
Раковъ	—	15
Мушелей	—	20

Примѣчаніе.

Сухихъ и копченыхъ рыбъ варить не должно, но размачивать въ горячей водѣ, и только доводить воду до вскипѣнія.

Старыхъ животныхъ мясо надлежитъ варить болѣе, нежели молодыхъ: для сего въ семъ росписаніи взяты мяса животныхъ средняго возраста. Тощее мясо должно варить долѣе, нежели жирное. Большія части долѣе, нежели малыя: здѣсь не положено части болѣе 12 фунтовъ.

Въ разсужденіи огородныхъ произведеній, почва, въ которой оныя росли, дѣлаетъ въ варенiи различіе.

ПОВАРЕННЫЙ КАЛЕНДАРЬ.

МѢСЯЦЪ АВГУСТЪ.

Столы обѣденные.

АВГУСТА 1 ЧИСЛО.

Сѣтъ изъ потекъ.

Почки отъ жаренаго изруби мѣлко съ петрушкою и лукомъ, прибавь немного мѣлко исперпаго бѣлаго хлѣба, имбиря, мушкатнаго цвѣта и соли, и ужарь съ кускомъ масла коровьяго, разведи мяснымъ опваромъ, и привари. Подавай супъ съ размоченными ломтями бѣлаго хлѣба. Въ другое время можно вышепомянутое крошево, съ прибавкою яицъ и бѣлаго хлѣба, сдѣлать фаршемъ, опварить оной, изрѣзать въ ломти, и подавать съ хорошимъ супомъ.

Рулеты изъ телятины.

Отрѣжь отъ задней ноги телятины тоненькихъ ломтей, избей оные, но осперегаясь, чтобъ не пробить насквозь. Прочее мясо оскреби съ жилъ, и сдѣлай изъ него фаршъ на яицахъ съ масломъ коровьимъ, испертымъ бѣлымъ хлѣбомъ и пряностями. Костки избей дробно, и наливъ водою съ прочими остатками мяса и жилъ, вывари изъ нихъ мясной отваръ. Каждый ломоть телятины намажь фаршемъ, закатай въ трубочку, и обвяжи ниткою. Положи сіи рулеты въ кастрюлю съ искрошеннымъ въ ломтики лукомъ, селлереею, разными пряностями цѣлкомъ, лавровымъ листомъ и другими травами, налей мяснымъ отваромъ съ небольшою прибавкою ренскаго уксуса, и вари до спѣлости. Для соуса подпали въ маслѣ коровьемъ муки до темна, накаши мяснымъ отваромъ и сокомъ, въ которомъ рулеты варились, при-

бавь вымоченныхъ и мѣлко изрубленныхъ анчоусовъ или сельдей, немного луку, лавроваго листа, мушкатнаго цвѣта, печерицъ, или печеричнаго порошка, и увари до сгущенія. Предъ шѣмъ, какъ отпускать на столъ, сними съ рулетъ нитки, привари рулеты въ соусѣ, и подавай.

АВГУСТА 2 ЧИСЛО.

Супъ грибной.

Возьми маленькихъ грибовъ, какіе по времени года случиться могутъ, очисти и перемой оные со тщаніемъ, чтобъ не осталось въ нихъ песку, и отвари оные въ мясномъ отварѣ мягко; въ недостаткѣ же отвара можно употребить горховой отваръ, и даже простую воду. Отваръ процѣди въ суповую чашу, а грибы съ испеченымъ бѣлымъ хлѣбомъ и петрушечною правою обжарь въ маслѣ коровьемъ, и положи въ супъ. Полилку

грибы составляютъ пищу подозрительную, и вредъ ядовитыхъ грибовъ уничтожается только кислотою, то всегда въ сей супъ надобно класть лимоннаго сока.

Куры съ ветчинными саломи.

Куръ разрѣжь на части, и обжарь въ маслѣ коровьемъ; послѣ того переложи въ другую кастрюлю, налей виноградnаго вина пополамъ съ мяснымъ отваромъ, и развари мягко. Между тѣмъ разваривай въ особливомъ горшечкѣ булку въ мясномъ отварѣ, протри оную сквозь сито, и положи, сколько надобно для сгущенія соуса, къ курамъ, и привари. Потомъ приправь по произволенію; нарѣжь ветчиннаго сала въ жеребейки, пообжарь немного, слей жиръ долой, а жеребейки положи къ курамъ, и дай еще разъ вскипѣть.

АВГУСТА 3 ЧИСЛО.

Супъ съ курицею.

Курицу отваривай въ водѣ съ прибавкою мяснаго отвара и разныхъ кореньевъ. Для улучшенія супа сего, можно прибавить фарша, сдѣланнаго изъ говядины съ разными примѣсями и приправами; фаршъ должно сварить въ семъ же супѣ, а подавая на столъ, изрѣзать въ ломти и положить въ супъ. Курица кладется въ суповую чашу цѣлою, а потомъ фаршъ и процѣженной супъ; приправляется солью и мушкатнымъ орѣшкомъ.

Окуни съ [illegible] соусомъ.

Очищенныхъ окуней положи въ каспрюлю съ прибавкою крупныхъ луковицъ, лимона, петрушки, лавроваго листа, гвоздики, перца, соли, двухъ рюмокъ виноградnаго вина, малой доли ренскаго уксуса, и воды столько, чтобъ

рыбу покрыло; свари до спѣла, и дай совсѣмъ оспынуть. Послѣ того окуней выложи на блюдо и поставь на горячую золу, чтобъ были теплы. Въ оспашокъ сока, въ которомъ окуни варились, положи кусокъ масла коровьяго, обвалянnаго мукою, двухъ мѣлко изрубленныхъ анчоусовъ, каперсовъ, изрубленнаго эшалота, лимонной корки и мушкатнаго цвѣта, влей немного ренскаго уксуса разведеннаго водою, и при непрестанномъ мѣшаніи привари на углевомъ жару. Подавая на столъ, лимонъ и луковицы вынь, и выложи соусъ на окуней.

АВГУСТА 1 ЧИСЛО.

Супъ изъ [illegible] протертой.

Возьми разныхъ кореньевъ, какъ то морковныхъ, петрушечныхъ, селлерейныхъ, горсть дробныхъ рѣпокъ, искроши, обжарь съ четвертью фунта масла ко-

ровьяго, пересыпавъ мукою, и напослѣдокъ разведи сколько надобно хорошимъ мяснымъ опваромъ. Послѣ того развари въ водѣ мягко сочевицы, и положи оную въ супъ къ кореньямъ, прибавь полфунта въ жеребейки изкрошенной ветчины и правъ, кои въ супы кладутъ, и развари столько мягко, чтобъ можно было протереть сквозь сито: выдешь супъ густоватой, которой при непрестанномъ мѣшаніи еще взвари. Супъ сей подаютъ съ обжаренными въ маслѣ ломтиками бѣлаго хлѣба.

Говядина тушеная.

Часть говядины, гопъ ссѣка избей мягко, разторячи въ каспрюлѣ масла коровьяго, положи въ него говядину и съ обѣихъ сторонъ обжарь румяно, накапи водою, прибавь соли, лавроваго листа, кубебы, или Англійскаго перца и лимонной корки, и продолжай ужаривать. Ежели мясо

употреблено будетъ хорошее, соусъ выдешъ довольно густой и темной: когда же не темнѣетъ, подбей оной подпаленною до темна въ маслѣ коровьемъ мукою, и еще упаривай полчаса. Когда прибавишь въ него анчоусовъ, каперсовъ и подобнаго, соусъ выдетъ вкуснѣе. Наконецъ приправь оной реньскимъ уксусомъ, или лимоннымъ сокомъ.

АВГУСТА 5 ЧИСЛО.

Супъ капустной.

Возьми капусты Итальянской, или Савойской кочанковъ, обвари оные въ водѣ горячей, выложи въ воду холодную, и послѣ того кочанки выжми. Оправь кочанки, обвяжи нитками, положивъ кастрюлю съ кускомъ масла коровьяго, морковью, пустарнакомъ, кореньями петрушки, селлереею, базиликомъ, тимономъ, лавровымъ листомъ и луковицею напыкан-

ною гвоздикою, и упаривай, пока все сдѣлается мягко. Напослѣдокъ счерпай жиръ, разведи сколько надобно мяснымъ опваромъ, накрой каструлю, и вари на слабомъ огнѣ четверть часа. Подавай съ размоченными ломтями бѣлаго хлѣба.

Ракъ цвеличенной.

Опвари раковъ, вылущи шейки и клешни, а потомъ изруби мѣлко, съ прибавкою яицъ въ густую сваренныхъ и говяжьяго мозга. Обжарь мѣлко изрубленной правы петрушки и истертаго бѣлаго хлѣба въ маслѣ коровьемъ, положи тудаже изрубленныхъ раковъ, присоли, приправь пряностями, и замѣси на яицахъ. Наконецъ форму, представляющую большаго рака, вымажь масломъ коровьимъ, напопчи въ оную фарша, дай немного поспоять, а потомъ запеки въ печи. Или, вынувъ фаршъ осторожно изъ формы, положи на

сковороду вымазанную масломъ коровьимъ, вымажь рака масломъ раковымъ и обжарь. Подавай съ раковымъ кулисомъ и раковыми спинками, фаршемъ начиненными.

АВГУСТА 6 ЧИСЛО.

Столъ гостиный.

Супъ съ клецками изъ щуки.

Положи въ каспрюлю полфунта масла коровьяго и 3о золотниковъ муки крупичатой, разведи двумя съ половиною штофами мяснаго оптвара, соедини, прибавь ломтиками нарѣзанной селереи, и разваривай исподволь. Между тѣмъ сдѣлай изъ щуки фаршъ—именно: очистя и выпотроша щуку, обери мясо со спины, обвари въ горячей водѣ, но безъ соли; опять вынь, выбери косточки, и съ прибавкою прочаго мяса опъ щуки изруби мѣлко; въ половину пропивъ мяса

щучьяго прибавь мѣлко исперпаго бѣлаго хлѣба, въ которомъ должно быть нѣсколько смоченаго въ молокѣ и опять выжатаго хлѣба, далѣе — кусокъ масла коровьяго, яицъ и мѣлко изрубленныхъ травы петрушки и лимонной корки. Изъ сего фарша сдѣлай клецки, и оппвари оныя въ соленой водѣ. Когда поспѣютъ, опкинь ихъ на рѣшето, чтобъ осякли; положи оныя въ суповую чашу, на нихъ супъ, посыпь рубленою травою петрушки и мушкатнымъ цвѣтомъ.

Говядина со виноградным винолм.

Посоли часть говядины опъ грудины или опъ ссѣка, посыпь толчеными гвоздикою и мушкатнымъ цвѣтомъ, смочи хорошимъ виноградным виномъ, и посправь на двѣ ночи въ холодное мѣсто, но между тѣмъ переворачивай говядину; послѣ присправь съ семъ сокѣ на огонь, присоли и влей немного говяжьяго

опвара. Когда говядина поспѣетъ и сдѣлается мягка, положи къ ней до шемна подпаленной муки и поллимона изрѣзаннаго въ ломтики. Приваривъ съ симъ говядину, лимонъ и лавровой листъ выложи на говядину, края блюда уклади кружками лимона, и облей говядину соусомъ.

Окорокъ ветчины по Англійски съ кореньями.

Окорокъ, обмывъ и очистивъ, опвари спѣло въ молокѣ пополамъ съ водою, лукомъ, кореньями и пряностями. Между тѣмъ накроши кореньевъ моркови, селереи, пастернака и рѣпы, также зеленыхъ бобовъ, и опвари въ мясномъ опварѣ мягко; цвѣтной капусты опвари особливо. Сдѣлай изъ коровьяго масла съ столовою ложкою муки соусъ, разведи опваромъ, въ которомъ варились коренья, и увари; приправь рубленою пряностью петрушки и мушкатнымъ цвѣтомъ.

Когда окорокъ поспѣлъ, очисти оной и слупи съ него кожу. Подавая на столъ, выложи на блюдо соусъ, коренья, на оныя окорокъ, и обклади цвѣтною капустою. Сверхъ сего окорокъ можно глассировать: обжарь въ каструлѣ телятины до темна; когда оная не подгорѣвъ прикипитъ къ кастрюлѣ, влей мясного отвара, съ котораго жиръ счерпанъ, и крѣпко увари; процѣди сквозь сито, и увари такъ густо, какъ клей, и вымажь онымъ окорокъ. Скорѣе сіе можно сдѣлать, усыпавъ окорокъ сахаромъ и пряностями, а потомъ припечь, водя надъ окорокомъ раскаленную лопашку.

Дупельшнепы, или бекасы жареные.

Дупельшнеповъ или бекасовъ ощипавъ, вымой въ водѣ смѣшанной съ ренскимъ уксусомъ, спрысни солью, толчеными гвоздикою и перцемъ, жарь на вер-

шелѣ, часто помазывая коровьимъ масломъ или ветчиннымъ растопленнымъ саломъ. Ежели дупельшнепы очень жирны, то, чтобъ не опекъ съ нихъ жиръ, надлежитъ ихъ жарить обвернувъ ломтиками ветчиннаго сала и бумагою, либо въ кастрюлѣ въ довольномъ количествѣ масла коровьяго. Внутреннія изъ дупельшнеповъ или бекасовъ, кромѣ желудка, которой бросаютъ, изруби мѣлко, приправь упомянутыми пряностями, подбавь истертаго бѣлаго хлѣба и немного масла коровьяго; намажь на размоченные сокомъ спекавшимъ съ жарившихся дупельшнеповъ ломти бѣлаго хлѣба, и подавая оклади оными жареныхъ сихъ птицъ.

Салатъ изъ персиковъ.

Съ персиковъ осторожно облупи кожицу, надрѣжь по рубцу, но такъ, чтобъ половинки между собою держались; косточки вынь

вонъ, а на мѣсто оныхъ положи по облупленному миндальному ядру. Уклади персики въ салатницу, смочи хорошимъ сладкимъ виномъ, и посыпь сахаромъ присенепомъ.

АВГУСТА 7 ЧИСЛО.

Супъ желточной.

На каждой шшофъ мяснаго отвара, или хотя воды, разболтай ложкою по три яичныхъ желтка, и разведи мяснымъ отваромъ, или водою. Разгорячи въ каспрюлѣ масла коровьяго, и подпали въ немъ до темна столовую ложку муки. Когда остынетъ, влей шудаже отваръ или воду подбитую желтками, при непрестанномъ мѣшаніи вскипяти, приправь мушкатнымъ цвѣтомъ и инбиремъ, и наконецъ еще положи кусокъ масла коровьяго. Подавай съ обжаренными въ

маслѣ коровьемъ ломтиками бѣлаго хлѣба.

Голуби въ темномъ соусѣ.

Уклади дно каспрюли или черепни ломтиками ветчины, на нихъ положи пряностей и душистыхъ травъ, какъ-то базилика, тимона, петрушки, луковицъ цѣлкомъ, перца, гвоздики и инбиря; на сіе положи голубей, спрысни солью, облей уксусомъ немного, и накрывъ упаривай исподволь на слабомъ огнѣ. Далѣе, приставь на огонь масла коровьяго, дай оному потемнѣть немного, положи муки столько, сколько надобно для соуса, прибавь сахара, сока изъ каспрюли отъ голубей, увари до сгущенія, разведи мяснымъ отваромъ, и еще уваривъ процѣди соусъ сквозь сито; положи въ него голубей разнятыхъ на части, приправь каперсами, анчоусами и лимономъ.

'АВГУСТА 8 ЧИСЛО.

Супъ изъ пшеничныхъ отрубей.

Разведи горячею водою пшеничныхъ опрубей столько, чтобъ вышло густопы довольно для супа; поваривъ нѣсколько, пропустии сквозь сито, прибавь масла коровьяго, сахара, корицы и лимонной корки, и еще вари. Подавая, положи коринки, или искрошеннаго цукаша.

Бараньи языки съ грибами.

Языки ошвари въ водѣ съ солью, облупи съ нихъ кожу и остуди. Послѣ того изруби сморчковъ, печерицъ или иныхъ грибовъ, луку и лимонной корки; подпали муки въ маслѣ коровьемъ, положи изрубленное съ прибавкою малой доли перца, разведи мяснымъ отваромъ, и увари въ обыкновенную густоту соуса. Наконецъ выдави сокъ изъ одного лимона. Когда соусъ

поспѣлъ, изрѣжь языки въ ломшики, привари въ соусѣ, выложи на блюдо, усыпь густо исшерпымъ хлѣбомъ, и наложи крышку съ жаромъ, чтобъ сверху немного позапеклось. Можно сіе запеканіе производить и въ печи.

АВГУСТА 9 ЧИСЛО.

Супъ изъ линей.

Сбивъ съ линей слизь извѣстнымъ образомъ, очистивъ и выпотрошивъ оныхъ, положи въ горячую воду, выбери искусно мясо съ косшьми изъ подъ кожи шакъ, чтобъ кожа опъ головы до хвоспа оспалась цѣлою. Выбранное мясо очисши опъ косточекъ, изруби мѣлко, прибавь масла коровьяго, соли, въ молокѣ размоченнаго бѣлаго хлѣба, яицъ, шравы петрушки и пряносшей, и начини симъ соусомъ кожи линей, оправя въ прежній видъ. Положи линей въ каспрюлю, на-

лей протертымъ гороховымъ супомъ, прибавь виноградnаго вина, и свари рыбу спѣло; положи еще кусокъ масла коровьяго и пряноспей.

Куропатки въ соусѣ померанцовомъ.

Куропашокъ свари, или изжарь. Разгорячи въ каспрюлѣ кусокъ масла коровьяго, подпали въ немъ столовую ложку муки крупичатой, влей рюмку виноградnаго вина, прибавь немного уксуса и соку лимоннаго, приправь сахаромъ, гвоздикою и корицею, изрѣжь свѣжій спѣлый померанецъ, не очищая кожи въ ломшики, положи въ соусъ, когда оный уже поспѣлъ, и привари. Подавай куропатокъ съ симъ соусомъ.

АВГУСТА 10 ЧИСЛО.

Супъ изъ сливъ.

Опбери самыхъ спѣлыхъ круп-

ныхъ сливъ, вынь изъ нихъ косточки, и вари въ водѣ, пока сливы раскипятъ и супъ огуспятъ; тогда пропри сквозь сито, прибавь двѣ рюмки виноградnаго вина, еще увари; приправь сахаромъ, корицею и лимонною кислою. Напослѣдокъ подавай сей супъ съ обжаренными въ маслѣ коровьемъ ломтиками бѣлаго хлѣба — горячій или холодной, какъ угодно.

Миротонъ изъ печерицъ.

Сдѣлай для сего здобное пѣсто, а изъ онаго окраекъ на блюдѣ, копораго средину вымажь коровьимъ масломъ; очисти погда печерицъ, или иныхъ хорошихъ грибовъ, вымажь оные коровьимъ масломъ, уклади на блюдѣ, посыпь солью и пряностями. Далѣе, изруби мѣлко зеленаго луку и правы петрушки, сомни оныя съ масломъ, копораго по кусочку положи на каждой грибъ, посыпь оными, пакже полчены-

ми сухарями, или истертою коркою бѣлаго хлѣба, и запеки въ печи. — Для соуса, возьми изрубленныхъ печерицъ, луку, петрушки и анчоусовъ, пересыпь немного мукою, обжарь въ маслѣ коровьемъ, накапи хорошимъ мяснымъ отваромъ, увари и приправь довольно лимоннымъ сосомъ. Когда грибы поспѣли, вынь блюдо изъ печи, сцѣди жиръ, и погда выложи на нихъ соусъ.

АВГУСТА 11 ЧИСЛО.

Супъ соковой.

Испеки румяно какой угодно рыбы, также сдѣлай гренковъ изъ хлѣба, обжарь луковицу въ маслѣ коровьемъ съ прибавкою петрушки и селлереи. Все вышепомянутое исполки въ игошки, положи въ горшокъ, налей протертымъ гороховымъ супомъ, увари довольно, и подбей шемноватою подпалкою. Когда доволь-

но уварилось, пропусти супъ сквозь цѣдилку, приправь мушкашнымъ цвѣпомъ, положи кусочикъ масла коровьяго, привари еще, и подавай съ гренками бѣлаго хлѣба.

Куропатки въ соусѣ.

Нашпекуй куропашокъ крупнымъ шпекомъ, обжарь румяно въ каспрюлѣ въ распущенномъ вепчинномъ салѣ; накапи немного мяснымъ отваромъ, прибавь луку, кореньевъ, перцу и пучекъ душистыхъ правъ, естьли же угодно, по грибовъ и другихъ вещей; увари въ семъ куропашокъ. Наконецъ подбей соусъ до шемна подпаленною мукою, еще привари; выложи куропашокъ въ соусникъ, процѣди на нихъ соусъ, и приправь кисловапо лимоннымъ сокомъ.

АВГУСТА 12 ЧИСЛО.

Супъ съ яичною лапшею.

Разболтай въ горшечкѣ 6 яицъ съ мукою, присоли и положи рубленой травы петрушки. Послѣ того на сковородѣ распусти масла коровьяго, опять слей; а на сковороду выложи разболтанныхъ яицъ, разлей по сковородѣ, и испеки тонкой блинъ. Снявъ сей блинъ, еще влей масла, и продолжай перепекать въ блины изъ яичнаго сего раствора. Яичные блины сверни въ трубку, искроши въ лапшу и отвари въ мясномъ отварѣ, приправь мушкатнымъ цвѣтомъ и подавай съ размоченными въ семъ супѣ ломтями бѣлаго хлѣба.

Кольрабія пряженая.

Отбери для сего молодой кольрабіи, очисти оную, взрѣжь сверху крышечки, внутренность выдолби, и обвари немного въ

мясномъ отварѣ. Когда кольрабіи остыли, начини оныя слѣдующимъ образомъ: возьми спаржи, или, въ недостаткѣ оной, что случится готовое — на примѣръ, телячьяго сладкаго мяса, пупковъ и печенокъ цыпичьихъ, печерицъ, раковыхъ шеекъ, анчоусовъ и подобнаго, обжарь въ маслѣ коровьемъ, прибавь столовую ложку муки, накапли мяснымъ отваромъ, увари и приправь лимоннымъ сокомъ. Когда рагу остынетъ, наполни кольрабіи симъ рагу, наложи и прикрѣпи крышечки, обмажь испертымъ бѣлымъ хлѣбомъ замѣшеннымъ на яицахъ, еще обмажь яичнымъ желткомъ, и обжарь въ распопленномъ свѣжемъ салѣ.

АВГУСТА 13 ЧИСЛО.

Супъ лимонной.

Подпали до желта поваренную ложку муки крупичатой, разве-

ди кипящимъ мяснымъ опваромъ жидко, приправь мушкатнымъ цвѣпомъ, влей немного ренскаго уксуса, изруби лимонъ мѣлко и, положа въ сей супъ, вари. Напослѣдокъ прибавь масла коровьяго, ежели угодно, сахару, и подавай съ бѣлымъ хлѣбомъ въ жеребейки искрошеннымъ.

Блюдная щука.

Щуку очистивъ опъ шелухи и выпотроша, вынь изъ нее спинную коспь, рыбу разрѣжь въ куски величиною въ палецъ, но голову оставь цѣлою. Распусти на углях въ блюдѣ масла коровьяго, вмѣшай въ него вымытыхъ и мѣлко изрубленныхъ анчоусовъ, а въ недоспапкѣ оныхъ сельдей. Уклади дно блюда щукою, голову положи по срединѣ, спрысни солью, прибавь оспапки анчоусовъ, мушкатнаго цвѣта и лимоннаго сока; накрой блюдо плотно, и медленно ужаривай. Чрезъ нѣсколько времени

куски перевороши, еще смочи лимоннымъ сокомъ и дожарь. Подавая, уклади лимономъ въ ломтики изрѣзаннымъ.

АВГУСТА 14 ЧИСЛО.

Супъ изъ бѣлаго хлѣба.

Размочи ломтей бѣлаго хлѣба въ молокѣ, прибавь мѣлко искрошеннаго луку и разныхъ мѣлко изрубленныхъ травъ, кои въ супъ кладутъ, сложи въ каспрюлю и обжарь въ маслѣ коровьемъ; положи въ суповую чашу хлѣбъ, выжавъ изъ него молоко, разведи кипящимъ мяснымъ опваромъ, прибавь инбиря, въ полоски изрѣзаннаго миндаля, влей масло съ обжаренными въ немъ травами, приспавь на жаръ, и привари.

Телятина телиная большими ломтями.

Опрѣжь нѣсколько ломтей полспыхъ отъ задней ноги пе-

ляпы, избей оные и продерни шпикомъ, пересыпь мукою, и обжарь съ обѣихъ сторонъ до цвѣта въ каструлѣ. Послѣ того накапи на ломти мяснаго отвара, или, въ недостаткѣ онаго, воды горячей, положи соли, лавроваго листа, луковицу утыканную гвоздикою, нѣсколько зеренъ перца, цимона, базилика и драгуна, и упарь до спѣла. Мясо вынь, а соусъ увари до сгущенія, процѣди сквозь сито, вылей на мясо, еще привари; наконецъ приправь лимоннымъ сокомъ, капарсами и анчоусами.

АВГУСТА 15 ЧИСЛО.

Столъ гостиный.

Супъ якобинкѣ.

Возьми небольшой рѣшетной хлѣбъ, обрѣжь съ него корку, положи корки въ суповую чашу такъ, чтобъ онѣ пришлись внутр-

реннею стороною внизъ. Приспавь чашу на жаровню, смочи корки хорошимъ куринымъ отваромъ и дай разбухнуть. Послѣ насыпь слой лучшаго истертаго Голландскаго или Пармскаго сыра, на оной слой мѣлко изрубленнаго куринаго мяса, и влей немного отвара, чтобъ сыръ распустился. Между тѣмъ облупи четверть фунта миндаля, истолки въ ихопи и разведи куринымъ отваромъ, сколько онаго надобно для супа, пропусти сквозь сито, приставь на огонь, привари, а снявъ съ огня подбей яичными желтками. Подавай съ тѣмиже корками хлѣбными, посыпавъ мушкатнымъ цвѣтомъ.

Индѣйскій пѣтухъ съ мясными клецками.

Очищеннаго и вымытаго Индѣйскаго пѣтуха разними на части, обѣли въ горячей водѣ, а потомъ доваривай въ хорошемъ мясномъ отварѣ; обери бѣлое мясо съ хлу-

пи, изруби оное сколько можно мѣлче, и сдѣлай изъ онаго фаршъ съ испеpпымъ бѣлымъ хлѣбомъ, распопленнымъ масломъ коровьимъ, мушкатнымъ цвѣтомъ, солью и яицами; сей фаршъ передѣлай въ клецки, кои за чеpверпь часа предъ оппусканіемъ на сполъ положи къ частямъ пѣтуха въ опваръ, и въ немъ опвари. По вынушіи клецокъ и мяса, въ соусъ подбавь испершаго бѣлаго хлѣба, кусокъ масла коровьяго, сахарныхъ кореньевъ, или облупленныхъ кашпанныхъ ядеръ, и увари до стущенія. Клецки выходятъ вкуснѣе, когда дѣлашь оныя изъ сыраго бѣлаго мяса.

Англійской пастетъ изъ говядины.

Съ жареной часпи говядины опъ ссѣка обери кожицы и жилы, изрѣжь мясо въ ломпи, избей оные повареннымъ молопкомъ мягко, и клади на блюдо, пока все передѣлаешь. Тогда смѣ-

шай исполченыхъ перца, инбиря, мушкатнаго цвѣта, мѣлко изрубленной лимонной корки, каперсовъ, полфунта мѣлко же изрубленаго говяжьяго мозга, съ прибавкою сколько надобно истертаго бѣлаго хлѣба, и сложи на особливую тарелку. Далѣе, возьми 6 или 8 анчоусовъ, перемой, изрѣжь въ кусочки и выбери косточки. Приготовя все сіе, возьми сколько надобно муки, смѣшай съ фунтомъ свинаго сала и тремя или четырмя яицами, смочи молокомъ, присоли и замѣси тѣсто, которое со тщаніемъ вымѣси и переваляй. Изъ сего тѣста раскатай поддонокъ, положи на поваренной жестяной листъ, вымажь яичными желтками, и сдѣлай на поддонкѣ окраекъ. Въ средину паштета сперва положи полосокъ ветчиннаго сала, усыпь немного вышепомянутыми пряностями, поклади анчоусовъ, на нихъ ломшиковъ говядины—далѣе, слой приготовленнаго фарша, которой покрои

мѣлко изрубленнымъ ветчинным саломъ, и такъ продолжай попеременно класть слоями, пока все запасенное покладешь: верхній слой долженъ состоять изъ ломтиковъ ветчиннаго сала. Сдѣлай на паштетъ крышку, укрась оную, и запекай въ печи. Въ крышкѣ надлежитъ прорѣзать отверстіе, чтобъ паштетъ не треснулъ. Подавая, жиръ изъ паштета надлежитъ слить, вмѣсто онаго влить мяснаго сока или крѣпкаго мяснаго отвара, встряхнуть паштетъ, и подавать.

Оленина жареная.

Возьми для сего какую угодно часть оленины, нашпекуй крупно ветчинным саломъ, обваляннымъ въ смѣси соли, перца, мушкатнаго орѣха и гвоздики; положи оленину на 3 или 4 часа въ бѣлое вино съ прибавкою пучка душистыхъ травъ, лимонной корки и лаврoваго листа;

послѣ жарь на вертелѣ, поливая симъ маринадомъ. Когда олениа поспѣла, сними оную съ вертеля и облей маринадомъ, которой по произволенію можно приправить капарсами, лимоннымъ сокомъ и взваритъ.

Салатъ рѣдичной.

Очистивъ рѣдьку, изрѣжь ломтики, спрысни солью, дай немного постоять, воду отстоявшуюся слей, посоли, посыпь перцемъ, и, обливъ уксусомъ и прованскимъ масломъ, подавай. Можно такимъ же образомъ дѣлать салатъ изъ рѣдьки истертой на теркѣ.

АВГУСТА 16 ЧИСЛО.

Супъ дынной.

Очищенную дыню изрѣжь въ жеребейки, и дай распариться въ собственномъ своемъ сокѣ;

послѣ чего налей хорошею свѣжею смепаною, взвари, и послѣ того протри сквозь сито въ кастрюлю, потчасъ прибавь масла коровьяго, сахара и корицы, еще взвари, и, ежели супъ не окажется довольно густъ, подбей оной яичными желтками, и подавай съ корками бѣлаго хлѣба. Можно, не клавъ еще смепаны, нѣсколько кусковъ дынь ошложить, и, подавая на столъ, положить оные въ супъ.

Плов запеканой.

Фунтъ пшена сарацинскаго обвари горячею водою, и послѣ развари въ молокѣ, почаспу мѣшая, чтобъ не пригорѣло; въ горячее еще пшено положи кусокъ масла коровьяго, выложи въ ступку и разотри пестикомъ. Выпускай туда 12 яичныхъ желтковъ одинъ по другомъ, и продолжай растираніе полчаса. Далѣе, прибавь четверть фунта сахара обтертаго объ лимонъ, ко-

рицы, коринки и изюма, еще вымѣшай, выложи въ блюдо съ высокимъ окрайкомъ, и запеки въ печи.

АВГУСТА 17 ЧИСЛО.

Супъ съ клецками.

Возьми два фунта говядины и старую курицу, вари ихъ порознь, прибавь селлереи, кореньевъ петрушки и моркови. Распопи четверть фунта масла коровьяго, разотри оное въ сметану, приправь мушкатнымъ цвѣтомъ, выпусти тудаже 4 или 5 яицъ, прибавь испертаго бѣлаго хлѣба столько, чтобъ вышло тѣсто, которое не медля передѣлай въ клецки и оттвари оное въ мясномъ говяжьемъ отварѣ, которой подбей яичными желтками, и выложи въ суповую чашу на курицу и клецки. Въ сей супъ можно прибавлять цвѣтной капусты, спаржи, сморчковъ, и проч.

Садовничій соусъ.

Возьми тугихъ кочанковъ бѣлой капусты, срѣжь снизу крышечки, кочанки внутри повыдолби, вынутое обжарь въ коровьемъ маслѣ, и, когда остынетъ, прибавь яичныхъ желтковъ, мушкатнаго цвѣта, истертаго бѣлаго хлѣба, изрубленнаго говяжьяго мозга изъ голяшекъ, или коровьяго масла, немного сметаны и соли; начини сею смѣсью кочанки, наложи крышечки, и отвари спѣло въ мясномъ отварѣ. Когда кочанки поспѣютъ, выложи на блюдо, сокъ увари, подбей истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, прибавь масла коровьяго, мушкатнаго цвѣта, и приваривъ облей кочанки.

АВГУСТА 18 ЧИСЛО.

Сыръ изъ кореньевъ.

Искроши разныхъ поваренныхъ кореньевъ дробно, и съ лом-

тями ветчины обжарь въ маслѣ коровьемъ, прибавь душистыхъ травъ, имбиря и мушкатнаго цвѣта, подпали путже горсть муки крупичатой, и разведи мясным отваромъ; уваривъ довольно, пропусти супъ сквозь сито, подавай съ размоченными ломтями бѣлаго хлѣба.

Говядина, жареная по Малороссійски.

Взявъ часть говядины отъ ссѣка, облупи съ нее кожицы, вырѣжь въ ней яму, и начини оную слѣдующимъ: изрѣжь телятины, искроши, и изруби мѣлко, и сверхъ того исполки въ игопи; еще изруби полфунта почечнаго сала, двѣ луковицы, базилику, и пообжарь на слабомъ огонькѣ, но такъ, чтобъ сало бѣлизны своей не потеряло. Послѣ сего разотри все оное въ ступкѣ, прибавь 3 яичныхъ желтка, и размоченнаго въ молокѣ, а потомъ выжатаго бѣлаго хлѣба.

Напослѣдокъ взбей яичныхъ бѣлковъ въ пѣну, вмѣшай пудаже, и приправь мушкапнымъ орѣшкомъ. Начини эпимъ яму въ говядинѣ, которую нашпекуй, положи въ кастрюлю, налей мяснымъ опваромъ, и наложивъ крышку упаривай въ брезѣ, по есть, давъ огонь снизу и сверху. Для соуса возьми мяснаго сока, поджарь въ немъ муки, прибавь мяснаго опвара, и, давъ повыкипѣть, подбей смепаною, процѣди сквозь сито и приправь лимоннымъ сокомъ.

АВГУСТА 19 ЧИСЛО.

Супъ со пшеномъ сарацинскимъ.

Обвари пшена сарацинскаго въ кипящей водѣ, сцѣди воду, а пшено, приставя на огонь, вари, пока разбухнетъ, приправь инбиремъ и мушкапнымъ орѣхомъ. Между тѣмъ особливо въ горшечкѣ вскипяти немного мясна-

го опвара, подбей яичными желтками, и подпускай по немногу въ варящееся пшено; яица опъ сего свернупся, ежели не будепъ непресшанно вымѣшиваемо. Выложи пшено въ глубокое блюдо, смочи немного мяснымъ опваромъ изъ горшечка, посыпь мушкапнымъ цвѣтомъ, и въ жеребейки искрошеннымъ лимономъ.

Куры съ маіораномъ и сметаною.

Сперва опвари куръ въ осоленой водѣ, первой опваръ съ нихъ слей, выложи куръ въ каспрюлю, положи довольно смешаны, испертаго въ порошокъ маіорана, кусочикъ масла коровьяго, подбей испертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, и ужарь въ семъ куръ.

АВГУСТА 20 ЧИСЛО.

Супъ изъ телнаго мяснаго сока.

Положи въ каспрюлю ломпиковъ вепчиннаго сала, баранины

и пеляпины, луку, кореньевъ петрушки, моркови и селлереи, налей суповую ложку мяснаго опівара, уваривай, добавляя мяснымъ опваромъ, пока супъ совсѣмъ потемнѣетъ. Тогда разведи мяснымъ опваромъ, сколько супа для спола нужно, и приварив процѣди сквозь сито. Въ сей супъ можно класть лапшу, мясныя клецки, обжареные ломти бѣлаго хлѣба, и проч.

Фрикасированные налимы съ поджаренымъ бѣлымъ хлѣбомъ.

Вычистивъ и выпотрошивъ налимовъ, разрѣжь въ куски и опвари въ водѣ съ солью. Между тѣмъ положи въ горшечекъ яичныхъ желтковъ, всыпь щепоть небольшую муки, пусти нѣсколько капель уксуса, и желтки разболтай муповкою; разведи мяснымъ опваромъ пополамъ съ уксусомъ смѣшаннымъ, приправь перцемъ, инбиремъ и сахаромъ, и непрестанно мѣшая взвари на

слабомъ огнѣ. Напослѣдокъ прибавь масла коровьяго и мѣшай, пока закипишъ. Естьли соусъ окажется густъ, прибавь немного виноградnаго вина. Облей симъ соусомъ налимовъ выложенныхъ на блюдо, и уклади бѣлымъ хлѣбомъ, въ жеребейки искрошеннымъ и въ маслѣ коровьемъ обжареннымъ.

АВГУСТА 21 ЧИСЛО.

Супъ молочной.

Распусти кусокъ масла коровьяго величиною въ куриное яицо, подбей оное мукою, сколько въ себя принять можетъ, и разведи полупорымъ штофомъ вскипяченнаго молока, съ прибавкою, ежели угодно, исполченаго миндаля, взвари, и подавай съ размоченными тѣмъже супомъ ломтями бѣлаго хлѣба.

Ветчина ломтями.

Сдѣлай тѣсто, изъ котораго крошатъ лапшу, раскатай оное, изрѣжь въ полоски въ палецъ шириною, а сіи поперегъ въ четвероугольнички, и завари въ кипящей водѣ; выложи въ рѣшето и облей холодною водою, чтобы между собою не слиплись. Далѣе, нарѣжь ломшиковъ ветчины тоненькихъ, въ половину количествомъ противъ тѣста. Распусти комъ масла коровьяго, и обжарь въ немъ заваренные кусочки тѣста. Послѣ сего сдѣлай на маслѣ коровьемъ, яицахъ и водѣ изъ муки тѣсто, раскатай оное тонко, выложи симъ листомъ форму, уклади обжаренные тѣстяные четвероугольнички, подливъ подъ нихъ сметаны, а потомъ ветчину слоями, закрой листомъ, и запеки въ печи довольно жаркой.

АВГУСТА 22 ЧИСЛО.

Супъ монастырской.

Исполки полфунта пшена сарацинскаго въ игопи очень мягко, обжарь оное съ нешвершью фунта масла коровьяго въ кастрюлѣ до желта, разведи бѣлымъ пивомъ, прибавь сахара, нѣсколько лимонной корки, корицы, и взвари. Разболтай 8 яичныхъ желтковъ со стаканомъ Французскаго вина, пропусти сквозь сито, подбей симъ супъ; въ суповую чашу положи горькихъ макроновъ, и вылей на нихъ супъ.

Говядина съ Савойскою капустою.

Оптвари часть говядины въ водѣ съ солью; изрѣжь Савойскую капуспу въ куски и равномѣрно оптвари въ водѣ. Послѣ того капуспу обжарь въ маслѣ коровьемъ съ ложкою столовою муки, прибавь гвоздикою упыканныхъ луковицъ и ломоть ветчины, на-

капи жирнымъ мяснымъ опваромъ, положи шудаже мясо, накрой каспрюлю, и упарь, чтобъ говядина сдѣлалась мягкою и соку повыкипѣло. Подавая на столъ, посыпь перцемъ.

АВГУСТА 23 ЧИСЛО.

Столъ гостиный.

Супъ оллапотрида.

У опваренныхъ раковъ вылущи шейки, и телячей рубецъ искроши въ жеребейки. Развари сушеныхъ сморчковъ въ водѣ, опкинь на рѣшето, чтобы осякли, положи въ мясной опваръ, развари мягко, а потомъ также искроши. Далѣе, возьми свѣжаго или запаснаго гороха зеленаго, развари особливо въ мясномъ опварѣ. Положи въ глубокую каспрюлю раковыя шейки, телячьи рубцы, и, ежели есть, сладкое мясо, сморчки и горохъ. Раковыя

лузги исполки въ игопи, обжарь въ маслѣ коровьемъ съ примѣсью горсти муки, разведи мяснымъ отваромъ, дай прикипѣть, процѣди сквозь сито, приправь мушкатнымъ цвѣтомъ, выложи въ каспрюлю къ прочему и взвари. Между тѣмъ обжарь въ маслѣ коровьемъ ломтиковъ бѣлаго хлѣба, положи въ суповую чашу, а на нихъ выложи супъ.

Окорокъ оленины.

Изъ задней ноги оленя вырѣжь кость, а оставшееся мясо избей поваренным молоткомъ мягко, обмой и обери кожицы, положи въ глубокую сковороду, налей виномъ и ренскимъ уксусомъ, прибавь изрубленнаго ветчиннаго сала, перца, гвоздики, душистыхъ травъ, и упаривай. Въ другую посудину влей немного мяснаго отвара, положи въ полоски изрѣзаннаго миндаля, коринки и лимона кружечками, немного чернаго сока, и вылей сію смѣсь на

олепину, когда оная упрѣетъ, и увари, пока соусъ довольно сгуститься.

Щука жареная на вертелѣ.

Щуку очистя, выпотропа и по бокамъ надрѣзавъ, печенку ея положи опять въ брюхо, зашей оное и посыпь солью. Выбери косточки изъ анчоусовъ, а потомъ мясо оныхъ разрѣжь въ полосочки, также изрѣжь и нѣсколько лимонной корки, нашпекуй онымъ щуку по надрѣзамъ; вертель нагорячи гораздо, вымажь оной ветчинным салом, взопкни на него щуку, голову и хвостъ привяжи къ вертелю. Возьми двѣ лучинки, кои были бы длиннѣе щуки, на концахъ у оныхъ сдѣлай двѣ зарубки, приложи съ обѣихъ сторонъ къ щукѣ, и по зарубкамъ привяжи къ вертелю, но такъ, чтобъ лучинки въ щуку не вдавились. Жарь щуку, помазывая часто масломъ.

Возьми вымоченныхъ анчоусовъ, выбери изъ нихъ косточки, а мясо, изрубивъ мѣлко, приспавь на жаръ съ кусочкомъ масла коровьяго, вымѣшай и протри сквозь сито, смачивая горячею водою; къ протертому прибавь масла спекавшаго съ жареной щуки, перца, лимона кружками, и взвари. Щуку, осторожно снявъ съ вертела, чтобъ не разломить, положи на блюдо, облей приготовленнымъ соусомъ, укрась блюдо ломтиками лимона, и посыпь мѣлко изрубленною лимонною коркою.

Жареная телятина.

Заднюю ногу телятины напри солью, нашпекуй шалфеею и эшалотомъ, зажарь на вертелѣ сочно: при чемъ должно оную часто помазывать масломъ коровьимъ, пополамъ съ свинымъ саломъ смѣшаннымъ. Подавая на столъ, облей телятину сокомъ, спекавшимъ съ нее во время жаренія.

Салатъ картофельной.

Картофели сваривъ, облупи съ нихъ кожу, изрѣжь оные въ ломтики, и подавай съ обыкновеннымъ салатнымъ соусомъ. Можно прибавлять въ сей салатъ капersовъ, седьдей и мѣлко изрубленаго луку.

АВГУСТА 24 ЧИСЛО.

Супъ съ лепешечками.

Замѣси на яицахъ изъ пшеничной муки крутое тѣсто, раскатай оное тонко, разрѣжь въ четвероугольныя лепешечки, и вари въ хорошемъ мясномъ отварѣ, въ которомъ варены были разные коренья. Подавая сей супъ, посыпь мушкатнымъ цвѣтомъ.

Снѣдь изъ сливъ.

Размѣшай 12 золотниковъ муки крупичатой съ четырнад-

цапью желпками и бупылкою смепаны, прибавь полфунпа горькихъ макроновъ, изломавъ оные въ кусочки, приспавь на огонь, вымѣшай, и опять снявъ съ огня дай оспынупь. Далѣе, возьми сопню или больше сливъ, разрѣжь каждую по срединѣ и вынь косточки. Послѣ того бѣлки опъ яицъ, изъ коихъ желпки употреблены, какъ выше упомянупо, взбей въ пѣну, смѣшай въ прежде упомянупую смѣсь, положи пудаже сливы и чепверпь фунпа сахара, выложи на блюдо съ высокими окрайками, и запекай цѣлой часъ. Подавая, снѣдь сію надлежипъ посыпашь сахаромъ и корицею. — Тѣмъже образомъ можно дѣлапь снѣдь сію съ вишнями.

АВГУСТА 25 ЧИСЛО.

Супъ Французской.

Отваривай часпь говядины, и, счерпавъ съ отвара пѣну, по-

ложи моркови, кусокъ кольрабіи, четверпь кочня бѣлой капуспы, кусокъ селлереи, кореньевъ петрушки и нѣсколько рѣпъ. Далѣе, обжарь въ маслѣ коровьемъ изрубленныхъ правъ петрушки и селлереи, щавеля, молодаго лакпукъ—салапа и порпулака. Травы сіи склади въ суповую чашу на ломпи бѣлаго хлѣба, а попомъ выложи супъ сквозь сипо, чпобъ опдѣлипь коренья.

Свиная голова жареная.

Голову, очистя и оправя надлежащимъ образомъ, напри солью и опваривай въ водѣ 6 часовъ; послѣ того вынувъ посыпь перцемъ, инбиремъ и солью, положи на рашпаръ и жарь полчаса, почасту переворачивая. Попомъ изопри пряникъ, и наливъ бѣлымъ виномъ развари; пропри соусъ сквозь сипо, прибавь изюма, полосками искрошеннаго миндаля, сахара, пряноспей, и еще

разъ взвари. Выложи голову на блюдо, и облей соусомъ.

АВГУСТА 26 ЧИСЛО.

Супъ панадной съ виноградным виномъ.

Взвари бупылку воды, положи въ нее мѣлко испершой Французской хлѣбъ, и вари, пока сгуспѣепъ; погда влей шампанскую бупылку Французскаго вина, прибавь сахара напертаго объ лимонъ, и корицы; разогрей супъ, не допуская до вскипѣнія, подбей яичными желтками, и выдави въ него сокъ изъ одного лимона.

Яичная снѣдь.

Сдѣлай изъ 8 яицъ съ ложкою смепаны и малой доли крупичатой муки расптворъ, не очень гуспой; приправь оной инбиремъ, испертымъ мушкапным орѣш-

комъ и солью. Послѣ того выложи оной въ чистой холщевой мѣшечекъ, опусти въ кипящую воду и завари; послѣ того вынь. Оппари яицъ въ густую, облупи и изрѣжь оныя въ полоски, которыми продерни свареной расплворъ, какъ бы шпекуя, и обжарь въ сковородѣ въ маслѣ коровьемъ. — Для соуса: разотри 6 яичныхъ желтковъ съ стаканомъ смепаны, прибавь сахара, ежели угодно кусочикъ ванили, и разтирай, пока сгуспѣешь.

АВГУСТА 27 ЧИСЛО.

Супъ изъ губъ говяжьихъ.

Губы, очистивъ, вымывъ и выбравъ изъ нихъ кости, положи въ большую каспрюлю — мясистою стороною виизъ, прибавь четверпь фунпа пощей вепчины въ полоски изрѣзанной, равнымъ образомъ четыре мѣлко искропенныхъ корешка селлереи,

при больныхъ луковицы, двѣ моркови и одинъ корень пуспарнака, изрѣзанныхъ въ ломтики, приправь мушкатнымъ цвѣтомъ, и обжаривай съ четвертью фунта масла коровьяго на умѣренномъ углевомъ огнѣ четверть часа. Послѣ того разведи водою, и накрывъ каспрюлю вари, пока губы сварятся мягко: при чемъ воды должна укипѣть половина. Супъ процѣди, и, засыпавъ крупами или лапшею, привари.

Судакъ жареной.

Очистя и выпотроша судака, разрѣжь онаго поперегъ въ куски, посыпь солью, и дай нѣсколько постоять. Послѣ того смѣшай истолченыхъ гвоздики, мушкатнаго орѣха, лавроваго листа, изрубленныхъ эшалота, анчоусовъ, лимонной корки и лимона кружками, также истертаго бѣлаго хлѣба, рыбу обопри полотенцемъ, омочи въ разболтанныхъ яицахъ, и обваляй въ вы-

щеписанной смѣси съ обѣихъ сторонъ. Далѣе, намажь сковороду по.:спо коровьимъ масломъ, положи на оное рыбу, покрой ломтиками коровьяго масла, наложи крышку, произведи огонь снизу и сверху, и изжарь. Напослѣдокъ влей немного воды смѣшанной съ виноградным виномъ, вспряхни сковороду, и еще ужарь.

АВГУСТА 28 ЧИСЛО.

Супъ засыпанной крупами.

Опваривай немалую часть говядины съ коркою рѣшетнаго хлѣба въ водѣ съ солью до пѣхъ поръ, какъ половина воды укипитъ; тогда процѣди опваръ сквозь сито въ каспрюлю, засыпь перловыми крупами сколько, чтобъ вышелъ густоватой супъ; поваривъ нѣсколько, положи пучокъ поваренныхъ травъ, искроши кореньевъ селлерейныхъ, морковныхъ и рѣпныхъ, либо

кольрабіи, положи въ супъ, и вари, пока коренья поспѣютъ. Подавая на столъ, мясо положи въ средину, вокругъ онаго коренье, пучокъ травъ выкинь, и потомъ, выложа супъ, посыпь мушкатнымъ цвѣтомъ.

Пелепелки въ брезѣ.

Очищенныхъ пелепелокъ, посыпь солью и пряностями, ежели угодно, начини фаршемъ изъ бѣлаго хлѣба, поклади хлупями внизъ въ глубокую кастрюлю, которой дно усплано ломтиками ветчиннаго сала и ломтями говядины избитыми прибавь къ сему кусокъ сырой ветчины мѣлко изрубленной, пучокъ травъ, и, наложа крышку, поставь кастрюлю на жаръ, котораго насыпь и сверху на крышку. Когда пелепелки поспѣли, выложи оныхъ на блюдо, облей мяснымъ сокомъ, огущеннымъ подпаленною мукою, и подави сока изъ лимона.

АВГУСТА 29 ЧИСЛО.

Мясная похлебка со крупяными клецками.

Между тѣмъ, когда часть говядины опвариваепся въ водѣ съ солью и кореньями, сдѣлай клецки слѣдующимъ образомъ: разопри четверть фунта масла коровьяго въ смепану, выпусти тудаже 4 яица, присоли, и на семъ замѣси изъ мѣлкихъ крупъ густое тѣспо; оное передѣлай въ клецки желаемой величины. Когда мясо поспѣло, вынь оное вонъ и содержи въ теплѣ, чтобъ не оспыло, а въ опварѣ клецки опвари. Напослѣдокъ подбей супъ яичными желтками, и приправь мушкапнымъ цвѣпомъ.

Говядина со хрѣномъ.

Къ вышесказанной часпи говядины, которая варилась въ похлебкѣ, сдѣлай слѣдующій соусъ: изотри на теркѣ хрѣна, испол-

ки въ игопи 12 золотниковъ облупленнаго миндаля; то и другое не медля смѣшай съ мѣлко испертымъ бѣлымъ хлѣбомъ въ горшечкѣ, разведи горячею сметаною смѣшанною пополамъ съ мяснымъ отваромъ, взвари, непрестанно мѣшая, чтобы соусъ не створожился. Подавая, говядину усыпь изрубленною травою петрушкою, и къ оной въ особливой соусницѣ подавай сей хрѣнъ.

АВГУСТА 30 ЧИСЛО.

Столъ гостиный.

Супъ изъ раковъ съ фаршемъ изъ карпа.

Раковъ, отваря въ соли, обломай такъ, чтобъ шеекъ отъ спинной лузги не оторвать; прочія части раковъ, какъ-то брюшки съ ногами и клешни исполки сколько можно мягче, обжарь въ коровьемъ маслѣ, прибавя корень-

евъ и пересыпавъ мукою; послѣ чего пропусти сквозь сито. Между шѣмъ очисти карпа, выпотроши, обери мясо съ коспей, изруби оное мѣлко, прибавь масла коровьяго, мушкашнаго цвѣта, правы петрушечной, соли, испершаго бѣлаго хлѣба, и замѣси на желткахъ яичныхъ; начини симъ фаршемъ спинныя раковыя лузги, прочее передѣлай въ клецки и запеки на сковородѣ въ печи. Когда клецки поспѣли, вынь оныя и положи въ раковой кулисъ. Въ семъ готовомъ уже супѣ должно клецки взварить, выложить въ суповую чашу на размоченные кулисомъ ломти бѣлаго хлѣба, и пудаже начиненыхъ раковъ и приготовленной раковой кулисъ.

Баранья задняя нога обложенная.

Отъ задней ноги баранины обрѣжь съ коспей все мясо, и изруби оное мѣлко съ прибавкою кусочка ветчиннаго сала или по-

чечнаго говяжьяго, лука, петрушки и базилика, перца и мушкатнаго орѣха, а потомъ истолки въ игошки очень мягко; далѣе, прибавь испертаго бѣлаго хлѣба, сметаны, и на яицахъ замѣси. Симъ фаршемъ обложи кости, пригнети, и старайся придать ногѣ прежній видъ; угладь наго-ряченнымъ ножемъ, вымажь яичными взбитыми бѣлками и обсыпь испертымъ бѣлымъ хлѣбомъ. Уклади сковороду ломтиками вешчиннаго сала, положи осторожно ногу и посади въ печь, чтобы изпеклось. Пока нога запекается, сдѣлай рагу изъ телячьихъ или бараньихъ языковъ, телячьяго сладкаго мяса, печенокъ птичьихъ, чашечекъ артишочныхъ, печерицъ, сморчковъ, верхушекъ спаржи, или что инаго хорошаго по годовому времени, или состоянію дома случится; каждую изъ сихъ вещей ошвари особливо, очисти и изрѣжь. Приспавь въ кастрюлѣ на огонь масла коровьяго, обжарь въ немъ

изкрошенное, брось очень мало муки, изрубленаго эшалопа, каперсовъ, накапи мяснымъ опваромъ, привари и наконецъ приправь лимоннымъ сокомъ. Сіе рагу выложи около бараней ноги; когда положишь оную на блюдо.

Бекасы съ виномъ.

Бекасовъ каждаго разними на чепверо, а внутреннія отложи особливо. Часпи бекасовъ положи въ каспрюлю съ трюфелями въ ломтики изрѣзанными, печерицами, телячьимъ сладкимъ мясомъ, солью, бѣлымъ перцемъ и лукомъ, и въ распопленномъ еще прежде въ каспрюлѣ ветчинномъ салѣ обжарь; накапи крѣпкимъ мяснымъ опваромъ, двумя рюмками виноградпаго вина, и уваривай. Между тѣмъ изъ внутренних бекасныхъ выбери песчаное и камушки, желудки отбрось, а прочее, изрубивъ мѣлко, смѣшай съ малою долею истертаго бѣлаго хлѣба, обжарь въ

маслѣ, разведи двумя ложками мяснаго отвара, и подбей этимъ бекасное рагу. Приправь наконецъ лимоннымъ сокомъ.

Куры, жареныя со устрицами или анчоусами.

Куръ оправь къ жаренію по обыкновенному; изруби устрицъ, а въ недоспашкѣ оныхъ, анчоусовъ въ прибавкою мяса изъ свѣжаго лимона, прибавь къ тому масла коровьяго, пряностей и истертаго бѣлаго хлѣба; начини симъ куръ, и изжарь по обыкновенному.

Салатъ изъ кореньевъ петрушечныхъ,

Коренье для сего употребленія оскобли, искроши и въ мясномъ отварѣ мягко отвари; когда остынутъ, посыпь перцемъ, и, обливъ обыкновеннымъ салатнымъ соусомъ, подавай.

АВГУСТА 31 ЧИСЛО.

Супъ простой изъ бѣлаго хлѣба.

Надрѣжь бѣлой хлѣбъ по длинѣ и поперегъ въ нѣсколько рядовъ, но такъ, чтобъ оной не развалился, обжарь оной въ маслѣ коровьемъ, положи въ суповую чашу, налей кипящимъ мяснымъ опваромъ, приправь инбиремъ и мушкапнымъ цвѣтомъ, накрой чашу крышкою, поставь на жаръ, и дай вскипѣть. Можно въ сей супъ класть заварныя яица.

Куры со селлереею.

Сперва изжарь куръ на вертелѣ спѣло; послѣ того изрѣжь селлереи въ ломтики, и опвари оные въ водѣ съ солью и кускомъ масла коровьяго. Далѣе, изруби два тонкихъ ломтика ветчины, пупки и печенки куриныя, нѣсколько яицъ въ густую сваренныхъ и горсть селлерейной тра-

вы, прибавь столовую ложку до цѣмна подпаленной муки, и размоченный, а потомъ въ кусочки изломанный ломоть бѣлаго хлѣба; размѣшай и соедини сіе, приставя на слабой жаръ, влей немного оттвара отъ селлереи, взвари и послѣ того пропусти сквозь сито. Напослѣдокъ положи куръ и селлерею въ сіе процѣженное сквозь сито, и накрывъ каспрюлю привари.

---

http://laretz-kulinar...

ПИРОЖНОЕ

ДЛЯ КАЖДАГО ГОСТИНАГО СТОЛА, И ЗА ПРОСТО, КОГДА РАЗСУДИТСЯ, ВЪ МѢСЯЦѢ АВГУСТѢ.

1. *Деревяжное пирожное.*

Пирожное сіе очень искусственное и прудное въ выдѣлкѣ, но за то оттмѣнно вкусное, когда удаепся.

Употребляется къ сему 30 всѣжихъ яицъ, полпора фунпа сахара, 2 фунпа свѣжаго масла коровьяго, 3 золотника корицы, около полузолотника кардамона, спольконе мушкапнаго цвѣпа, шеркою съ шрехъ лимоновъ обтершая кожица, бупылка сливокъ, и 2 съ половиною фунпа лучшей крупичашой муки. Изъ

сего выдетъ пирогъ очень не малъ. Яица должно выпустить, бѣлки отдѣлить въ большой горшокъ, а желтки въ ступку, въ которой растираютъ разныя вещи. Желтки должно тотчасъ начать растирать деревяннымъ пестикомъ, всыпать къ нимъ мѣлко истолченой сахаръ, обтертую съ лимоновъ кожицу, и истолченыя пряности, и терть полчаса въ одну сторону. Потомъ вливать мало помалу растопленое масло (которое надлежитъ сварить на слабомъ огонькѣ, чтобъ соль отсѣла на дно, однакожъ наблюдая того, чтобъ масло не потѣмнѣло), когда оное нѣсколько постынетъ; сіе мѣшаніе продолжать должно еще полчаса. Далѣе, всыпай мало помалу муку, и продолжай стираніе, пока вся мука превратится въ тѣсто. Наконецъ вливай мало помалу сливки, чтобъ все совершенно соединить.

Когда начнешь вливать сливки, должно начать взбивать и

яичные бѣлки въ густую пѣну; между тѣмъ мѣшаніе тѣста продолжай. Когда бѣлки сгустятся, вмѣшай оные въ тѣсто, и продолжай сміраніе, пока совершенно съ прочимъ соединятся. Можно и масло коровье за день предъ тѣмъ растопить, отъ соли очистить и въ ступкѣ растереть въ сметану. Въ семъ случаѣ надлежитъ прежде, нежели желтки будутъ распираны, масло въ ступкѣ же растереть въ пѣну, а потомъ уже поступить по вышеписанному. Отъ соблюденія сего пирогъ выдетъ очень красивъ и рыхлъ.

Не начиная еще дѣлать пирога, надлежитъ приготовить деревяжку: сія состоитъ изъ круглой скалки, видомъ и величиною на обыкновенную скалку сходствующей, кромѣ того, что сія съ одного конца дѣлается поостріе, а по срединѣ въ длину проверчена, для всаживанія оной на вертель. Ежели скалка новая, то должно оную за нѣ-

сколько дней до употребленія всадить на вертель, и нѣсколько часовъ пропивъ огня вертѣть какъ бы жареное, помазывая часто и много масломъ коровьимъ: иначе пирожное опзываться будетъ деревомъ. Скалка, единожды симъ образомъ приуготовленная, останется на всегда годною. На каждомъ концѣ скалки въ томъ мѣстѣ, до котораго пирожное не доходитъ, вкладывается въ долбежъ по маленькому клинку; къ оному прикрѣпляется конецъ нитки толстой. Посемъ нитка обвертывается около всей скалки плотно, равно и туго, до другаго конца; но нитка не должна имѣть на себѣ узловъ: иначе пирожное къ ней пристанетъ, плавно съ скалки не сойдетъ и разломается. Обверченную такимъ образомъ скалку всади на вертель, прикрѣпи клинушками, и положи у огня на подсошки, чтобъ нагрѣлась: при чемъ оную должно ворочать, равно какъ бы уже что

нибудь жарилось. Ежели на скалкѣ окажется пѣна, сіе не мѣшаетъ и значитъ, что скалка напитана много масломъ. Надлежитъ обтереть сію пѣну осторожно, чтобы нипокъ не сдвинуть съ мѣста. Тогда влей въ глиняную сковороду приготовленнаго пѣста, подставь сковороду подъ скалку, и обливай оную пѣстомъ. Во время обливанія вертель поворачивай сперва медленно, а потомъ скорѣе, чтобъ на пирожномъ вышли бугорки. Когда съ скалки не будетъ пѣста болѣе стекать, сковороду отставь отъ огня до вторичнаго обливанія, чтобы пѣсто въ ней не запеклось.

Когда первый обливъ зажаришся румяно, обливай скалку пѣстомъ вторично, и вращая вертель зажаривай пирожное до румяности. Такимъ образомъ продолжай наливать и зажаривать слои, пока изойдетъ все пѣсто. Когда послѣдній слой начнетъ румянѣть, обсыпай оное во вре-

мя ворочанія вертеля мѣлкимъ сахаромъ изъ сполоной сахарницы; а потомъ навсди ледъ, вымазавъ пирожное яичнымъ бѣлкомъ и усыпавъ сахаромъ.

Напослѣдокъ, когда пирожное поспѣло, вынь изъ скалки находящіеся по концамъ ея клинки, чтобы оные выпягиванію нитки не препятствовали. Тогда разрѣжь пирожное съ обѣихъ сторонъ равно, но остерегаясь перерѣзать нитку. Толкни концемъ вертеля слегка въ спѣну, чтобъ пирожное поотстало; но берегись, чтобы онаго не разломать. Послѣ того отвяжи нитку, и, прижимая оную къ самой скалкѣ, съ осторожностію выпягивай, пока выдетъ оной половина; такимъ же образомъ выпягивай оную и съ другаго конца. Ежели пирожное не совсѣмъ еще отъ скалки отстало, натяни нитку у обоихъ концевъ скалки, и обводи оную въ семъ натяженіи вокругъ скалки: отъ сего пирожное отстанетъ, и мож-

но будетъ оное съ скалки къ тонкому ея концу снять. — Еще въ разсужденіи жаренія сего пирожнаго должно замѣтить, чтобъ для огня окладывать кирпичи полумѣсяцемъ, и углевой жаръ насыпать около оныхъ: иначе пирожное по срединѣ зарумянѣется прежде, нежели въ концахъ.

2. *Сливной пирогъ.*

Распусти полфунта масла коровьяго съ полбутылкою молока; насыпь кучею муки, сдѣлай въ ней сверху ямку, влей въ оную распущеное масло, стаканъ дрождей, всыпь 12 золотниковъ сахару и нѣсколько мушкатнаго цвѣта, выпусти тудаже 3 яица, вымѣси тѣсто со тщаніемъ, и поставь оное въ теплое мѣсто, чтобъ взошло. Когда сіе произошло, раскатай изъ онаго поддонокъ, загни на немъ окраекъ, вымажь масломъ коровьимъ, на-

клади въ средину сливъ, изъ коихъ коспочки вынуты; дай взойти, и посади въ печь. Когда пирогъ поспѣлъ, посыпь оной сахаромъ и корицею. Поелику пирогъ сей удобно можетъ внутри опслизнуть, то сливы въ него надлежитъ класть кожею ко дну, а разрѣзанною стороною зверхъ. Сливы для сей начинки лучше облуплять: слѣдуетъ ихъ положить на минуту въ горячую воду, то кожицы легко слупляться будутъ. А чтобъ пирогъ отъ сока сливнаго не опслизъ, надлежитъ дно онаго усыпать испертымъ бѣлымъ хлѣбомъ и сахаромъ.

3. *Сахарныя кудри.*

Положи въ горшокъ лучшей крупичатой муки, выпусти тудаже бѣлки отъ двенадцати яицъ, смѣшавъ пополамъ съ свѣжею сметаною, чтобъ вышло шѣспо; всыпь послѣ тудаже

четверть фунта сахару, и еще вымѣшивай. Въ маленькой сковородѣ такой величины, какой быть кудрямъ, распусти на. углях свѣжаго сала, и выливай тѣсто изъ маленькой леечки каплями. Вмѣсто леечки можно употребить маленькой горшечекъ, имѣющій во днѣ своемъ скважины; дно онаго закрыть картою, и когда карту надъ сковородкою отнимешь, тѣсто въ скважины будетъ падать въ сало. Наливъ кудрю, когда оная съ одной стороны прожарится, поверни на другую. Можно въ сіе тѣсто подбавлять истолченаго миндаля. Подавая на столъ, посыпь кудри сахаромъ и корицею.

4. *Нирнбергскіе пряники.*

Распусти на огнѣ сколько надобно меда, вмѣшай въ него надлежащее количество муки, крупно истолченыхъ и изкрошенныхъ корицы, гвоздики, перца,

инбиря, кардамона, лимонной корки и миндаля. Вымѣси пѣсто съ прилѣжаніемъ, раскашай набивай куски въ формы, запеки въ печи, и послѣ помажь розовою водою.

---

http://laretz-kulinar...
library...

ВЕЧЕРНЕЕ КУШАНЬЕ,

или влюда для ужина въ

АВГУСТѢ МѢСЯЦѢ.

АВГУСТА 1 ЧИСЛО.

Пряженое изъ огурцовъ.

Огурцы для сего надлежитъ очистить, внутренность изъ нихъ выдолбить, и потомъ оные намочить въ уксусѣ съ солью. Между тѣмъ надлежитъ сдѣлать фаршъ изъ теляшины или курицы, масла коровьяго, на яицахъ, съ приправами и испертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, начинить онымъ огурцы, наложить срѣзанныя крышечки, обвязать нитками, и опварить въ мясномъ опварѣ. Когда огурцы поспѣли, должно оные выбрать

вонъ, нитки съ нихъ снять, каждый по срединѣ разрѣзать, омочить въ разболтанныхъ яичныхъ желткахъ, обвалять въ истертомъ бѣломъ хлѣбѣ, и обжарить въ свѣжемъ салѣ или маслѣ коровьемъ. Или, надобно сдѣлать жидкое тѣсто на молокѣ и яицахъ изъ муки, въ немъ омочать огурцы, и пряжить въ маслѣ или салѣ.

АВГУСТА 2 ЧИСЛО.

Клецки изъ телячьяго легкаго.

Отвари телячье легкое спѣло, изруби мѣлко, прибавь мѣлко искрошеннаго миндаля, коринки, корицы, инбиря, и замѣси на яицахъ; передѣлай въ клецки, обжарь оныя въ маслѣ коровьемъ, но такъ, чтобъ не отвердѣли. Подавай сіи клецки, обливъ соусомъ, сдѣланнымъ изъ бѣлаго вина, сахара, подпаленной муки и гвоздики.

АВГУСТА 5 ЧИСЛО.

Чиненыя булки.

Въ булкахъ взрѣзать сверху оппверстіе, мякишъ изъ оныхъ выколупать, смочить внупри молокомъ, но такъ, чтобъ наружность оспалась сухою. Далѣе, изруби душистыхъ шравъ и двѣ луковицы, обжарь въ свѣжемъ салѣ; свари два яица, вынуспя оныя вмѣспѣ, почти въ гуспую; макишъ изъ булокъ, смоченной молокомъ, опять выжми; изруби вмѣспѣ съ лицами, и замѣси на сырыхъ яицахъ, приправь имбиремъ, солью и мушкапнымъ орѣхомъ. Выдолбленыя булки съ ихъ крышечками, кои вырѣзаны для выниманія макиша, обжарь въ коровьемъ маслѣ, начини вышеписанною смѣсью, наложи крышечки, обвяжи нипками, положи въ каспрюлю, налей хорошимъ мяснымъ опваромъ и вари. Когда булки поспѣли, вынь оныя осторожно

плоскою ложкою, выложи на блюдо, сними нитки, и облей немного отваромъ, въ которомъ онѣ варились.

АВГУСТА 4 ЧИСЛО.

Дынной кисель.

Очисти съ дыни кожу, внутренность выкинь, мясо изрѣжь въ жеребейки и пообжарь оное въ собственномъ его сокѣ. Прибавь туда сливокъ или свѣжей смепаны, масла коровьяго, сахара, корицы, нѣсколько зеренъ соли; выпусти тудаже нѣсколько яицъ, и размѣшавъ уваривай; ежели окажется еще не довольно густо, прибавь двѣ ложки суповыхъ испертаго бѣлаго хлѣба, и развари въ кисель.

АВГУСТА 5 ЧИСЛО.

Перепета сб ветчиною.

Развари три четверти фунта хлѣба бѣлаго, испертаго съ

бутылкою молока, до сгущенія; разотри въ сметану полфунта масла коровьяго, выпусти шудаже 4 лица цѣлыхъ и 4 желтка, вымѣшивай, подбавляя мало помалу разварсннын и остывшій бѣлой хлѣбъ, и наконецъ фунтъ свареной и мѣлко изрубленной ветчины. Взбей въ пѣну бѣлки отъ четырехъ яицъ, вмѣшай шудаже, и, выложивъ въ блюдо съ высокими окрайками, масломъ коровьимъ вымазанное, запекай въ печи полтора часа. Можно по произволенію прибавлять въ сію снѣдь померанцовой корки и сахару, или, вмѣсто того, полфунта испертаго Пармскаго сыра.

АВГУСТА 6 ЧИСЛО.

Вечерній столъ гостиный.

Супъ изъ персиковъ.

Надлежитъ для сего взять персиковъ числомъ сколько на-

добно — въ разсужденіи числа ожидаемыхъ гостей. На каждую дюжину персиковъ полагая, употребляется нижеписанное число припасовъ. Персики должны быть хотя спѣлые, но не размяклые. Облупивъ съ оныхъ кожу и вынувъ косточки, приспавь на огонь, вливъ бутылку Французскаго вина, прибавивъ четверть фунта сахару, 3 золотника корицы, и лимонной корки. Поелику персики плодъ слабой, то не должно онымъ давать вскипать болѣе двухъ разъ. Опложи половину персиковъ въ суповую чашу; въ кастрюлю же прибавя стакана два воды, разварить персики совсѣмъ, пропустить проширая сквозь сито въ супорую чащу. Обыкновенно сей супъ подаютъ на столъ холоднымъ, что въ сіе жаркое время очень пріятно и прохладительно.

Савойская капуста съ тиненьми молодыми голубями.

Савойскую капусту надлежа-

щимъ образомъ очистивъ, опва-рить въ водѣ съ солью, и по-томъ выложить въ холодную воду. Послѣ сего сдѣлай фаршъ изъ теляпины, въ которой мож-но прибавить пупки и печенки голубиныя; и начини онымъ не токмо голубей, но и Савойскую капусту слѣдующимъ образомъ: отломай лучшіе большіе листы, положи на нихъ фарша, и рас-правя оной закатай листы въ трубочку, и обвяжи нитками. Приготовивъ все такимъ обра-зомъ, положи голубей и капусту въ каструлю, налей крѣпкимъ жирнымъ мяснымъ отваромъ, на-крой каструлю, и дай огонь снизу и сверху. Когда капуста въ половину спѣлою отварилась, нынь оную вонъ, а голубей упа-ривай до спѣла. Далѣе, разболтай четверть фунта крупичатой му-ки на бутылкѣ молока, прибавь четверть фунта раковаго или хотя свѣжаго коровьяго масла, приправь мушкатомъ, и на огнѣ замѣси въ густоватую солома-

пу. Снявъ съ огня еще кипящую, прибавь 4 яичныхъ желтка и вымѣси; выложи на тарелку и дай оспынуть. Обмажь симъ тѣстомъ начиненую капусту, посыпь испертымъ Пармскимъ сыромъ, и обжарь въ печи румяно. Вынувъ голубей изъ бреза, укладди на блюдо, между оныхъ капустные пупепы, и вылей сокъ изъ кастрюли, въ которой были голуби.

Лососина маринированная и потомъ зажаренная.

Лососины нарѣжь поперегъ въ звѣнья, и маринируй оную спрыснувъ солью, перцемъ, гвоздикою, въ ломтики изрѣзанным лукомъ, нѣсколькими ломтиками лимона, лавровымъ листомъ и травою петрушечною, смочивъ слегка ренскимъ уксусомъ. Давъ рыбѣ нѣсколько часовъ напитываться симъ маринадомъ, оботри звѣнья полотенцемъ, обваляй въ мукѣ, и зажарь въ свѣжемъ салѣ.

Когда рыба зажарится румяно, вынь оную, дай салу обтечь; разстели на блюдѣ салфетку, поклади звѣнья, а между оныхъ обжаренной въ маслѣ петрушки правы, и, завернувъ салфетку, посылай на столъ.

Жареные рябцы.

Рябцовъ, оправивъ для жаренія обыкновеннымъ образомъ, положи дня на два или на три въ виноградное вино, въ которое прибавлено уксуса. Предъ жареніемъ вымой оныхъ свѣжимъ виноградным виномъ, хлупи и ноги нашпекуй дробнымъ шпекомъ, посыпь внупри и съ наружности солью, перцемъ, гвоздикою и мушкатнымъ цвѣтомъ, и дай рябцамъ нѣсколько полежать. Напослѣдокъ взопкни оныхъ на вертель, и зажарь сочно, помазывая коровьимъ масломъ.

Взваръ изъ петрушки.

Исполки въ игопи правы петрушки, и выжми изъ нее сокъ;

послѣ того смочи въ уксусѣ мякиша бѣлаго хлѣба, прибавь сахара, вылей петрушечной сокъ и вари четверть часа; пропусти сквозь сито, и, давъ остынуть, разотри въ немъ желтковъ яичныхъ въ густую сваренныхъ.

АВГУСТА 7 ЧИСЛО.

Жареные грибы.

Грибы очистивъ оттвари въ мясномъ оттварѣ, а въ недостаткѣ онаго въ протертомъ горховомъ супѣ съ масломъ коровьимъ. Послѣ того вынь грибы, посыпь солью и перцемъ, обваляй въ мукѣ, и обжарь въ маслѣ коровьемъ.

АВГУСТА 8 ЧИСЛО.

Яичныя оладьи.

Возьми сколько надобно яицъ, выпусти и разболтай оныя му-

повкою; разгорячи на сковородѣ свѣжаго сала, слей излишнее, вылей на сковороду ложку яицъ, дай по сковородѣ растечься, и подержи нѣсколько минутъ надъ огнемъ; помажь сковороду еще саломъ, еще налей яицъ, испеки; и такимъ образомъ продолжай, пока весь яичной растворъ перепечешь; разрѣжь яичные блинки въ продолговатыя оладья, и облей слѣдующимъ соусомъ: подпали до желта муки въ маслѣ коровьемъ, разведи мяснымъ опваромъ и немного виноградным ъ виномъ, прибавь сахару, корицы, полосками искрошеннаго миндаля и коринки, и увари.

АВГУСТА 9 ЧИСЛО.

Огурцы со яицами, во полгустую сваренными.

Огурцы свѣжіе надлежитъ очистить, искрошить и посыпать солью, чтобъ дали изъ се-

бя сокъ, которой слей; огурцы же обжарь въ маслѣ коровьемъ съ прибавкою лука, накапи мяснымъ отваромъ смѣшаннымъ пополамъ съ уксусомъ, приправь перцемъ, базиликомъ, драгуномъ и прочему подобнымъ; взвари, подбей соусъ яичными желтками. Подавая на столъ, уклади сей соусъ лицами цѣльными въ пол-смятку, или, какъ говорится, въ мѣшечкѣ зажаренными, которыя приготовляютъ такимъ образомъ: распусти надъ огнемъ въ сковородѣ масла коровьяго, выпусти въ него яица, каждое особливо съ осторожностію, чтобъ не разорвались, пересыпь щепотью муки, обжарь, но столько, чтобъ желтки осталися жидкими.

АВГУСТА 10 ЧИСЛО.

Пискари въ масляномъ соусѣ.

Отваривъ рыбу въ водѣ съ солью, приставь на огонь кусокъ

масла коровьяго, прибавь въ него испертаго бѣлаго хлѣба, мушкатнаго цвѣта, мѣлко изрубленной травы петрушки, нѣсколько яичныхъ желтковъ и оптвара, въ которомъ варилась рыба, и увари до сгущенія. Можно сей соусъ приправить рюмкою винограднаго вина. Выложи рыбу на блюдо, облей приготовленнымъ соусомъ, приставь на горячую золу, чтобъ рыба понапиталась, но до вскипѣнія не допускай.

АВГУСТА 11. ЧИСЛО.

Картофели жареные.

Картофели, ошваривъ въ водѣ, облупи и изрѣжь въ ломтики, искроши также мѣлко эшалота или обыкновеннаго лука, присоли, и обжарь румяно въ маслѣ коровьемъ. Такимъ образомъ будутъ они вкусомъ какъ бы кашшаны, и могутъ поданы быть на столъ одни, или употребле-

ны въ начинку разныхъ птицъ. Можно же прибавлять въ нихъ сельдей.

АВГУСТА 12 ЧИСЛО.

Яичныя колбаски.

Разболтай 6 яицъ, присоли немного; распусти на сковородѣ свѣжаго сала, дай опять остынуть, вылей на сію сковороду разболтанныя яица, и смѣшай съ саломъ. Прибавь четверть фунта мѣлко искрошеннаго миндаля, изюма, корицы, немного сахара, мѣлко изрубленнаго цукаша, или въ сахарѣ сваренной померанцовой корки, и испертой здобной булки, и вымѣшай. Выложи сіе тѣсто на пекарную мукою посыпанную доску, переваляй, передѣлай оное въ колбаски, какой угодно величины, и обжарь въ свѣжемъ салѣ. Послѣ того взвари виноградnаго вина съ сахаромъ, облей онымъ колбаски на

блюдо выложенныя, и посыпь сахаромъ и корицею.

---

13 АВГУСТА ЧИСЛО.

Вѣнскіе раковые струдели.

Взявъ 60 раковъ, оппари въ водѣ съ солью, шейки вылущи, а изъ оставшаго сдѣлай раковое масло, пропусти оное сквозь сито; оставшіяся же лузги положи въ каструлю съ коркою бѣлаго хлѣба, прибавь сваренаго и процѣженаго молока, взвари, прибавь мушкатнаго цвѣта, и, ежели окажется еще жидко, подбей яичными желтками. Послѣ того возьми фунтъ муки крупичатой, выпусти въ нее 4 яичныхъ желтка, прибавь распопленнаго масла и сметаны, три ложки дрождей и сахара, вымѣси пѣсто и разкатай. Разрѣжь оное въ треугольнички, наружную оныхъ сторону вымажь яицами, въ средину положи ложку раковыхъ ше-

екъ, согни шреугольнички, и посшавь на бумагѣ масломъ вымазанной въ шеплое мѣсшо. Когда пѣсшо нѣсколько взошло, склади сшрудели или шреугольнички сіи въ кассрюлю, налей бушылкою молока или, лучше сказашь, кулиса раковаго, дай огонь сверху и снизу, положи напослѣдокъ шудаже и раковое масло, и ужаривай, пока сшрудели осшанушся на сухѣ и зарумянѣюшъ. Для соуса къ нимъ, возьми масла коровьяго, яичныхъ желшковъ, сахара, немного муки и смешаны, и увари до сгущенія. Подавай соусъ къ сшруделямъ въ особливой соусницѣ.

АВГУСТА 14 ЧИСЛО.

Кисель изъ курицы.

Опъ курицы свареной обери бѣлое мясо, изруби оное и исшолки въ игошки мягко, смочи Французскимъ виномъ, и дай раз-

мокашь. Между тѣмъ обжарь въ маслѣ коровьемъ испертаго бѣлаго хлѣба, приправь изрубленными каперсами и анчоусами, вмѣшай куриное мясо, и развари въ кисель. Подавая на сполъ, приправь лимоннымъ сокомъ.

АВГУСТА 15 ЧИСЛО.

Вечерній столъ гостиный.

Супъ изъ бекасовъ.

Бекасовъ очисти, внутреннія изъ нихъ вынь особливо, желудки опкинь, а оставшее изрубивъ обжарь съ испертымъ былымъ хлѣбомъ въ маслѣ коровьемъ. Послѣ того, взявъ ломтей бѣлаго хлѣба, смочи сметаною, и, когда оные напитаются, намажь на нихъ фарша изъ изрубленныхъ внутренних бекасныхъ, и положи на сковороду. Бекасовъ изжарь на вертелѣ, и, когда они поспѣли, сними съ вертела, хлу-

ни оттими, оспашки исполки ва игопи, вари наливъ хорошимъ мяснымъ отваромъ, съ прибавкою корокъ бѣлаго хлѣба, и наконецъ процѣди супъ сквозь сито. Запеки въ печи и ломти намазанные внутренними. Положи въ суповую чашу хлупи бекасныя, потомъ ломти, и, выливъ супъ, приспавь на горячую золу, чтобъ понапишалось.

Телятина со устрицами.

Съ задней ноги теляпины обери кожицы, изрѣжь оную въ ломти, избей оные, положи на оловянное или жеспяное блюдо, прибавь масла коровьяго, соли, перца, мушкапнаго цвѣпа и устрицъ; вопервыхъ пересыпь пряносшями мясо, масло положи на дно блюда, на оное устрицъ, а потомъ ломти теляпины. Накрой блюдо, поспавь оное на жаровню, и ужаривай исподволь: при чемъ ломти временемъ переворачивай. Когда мясо поспѣло,

а сокъ еще не густъ, пересыпь испеченымъ бѣлымъ хлѣбомъ, уварн, и напослѣдокъ приправь сокомъ изъ свѣжаго лимона.

Пастетъ съ жаворонками.

Жаворонковъ очисти и выпотроши, положи съ кускомъ масла коровьяго въ каспрюлю, приправь мушкатнымъ цвѣтомъ, имбиремъ, лимономъ и лавровымъ листомъ, обжарь: тогда дадутъ они изъ себя сокъ, которой должно сѣдить и сберечь. Сдѣлай здобное или слоеное тѣсто, разкатай изъ онаго поддонокъ, выведи на ономъ окраекъ, укладн дно изрубленнымъ вещинным салом, посыпь пряностями или поваренным сбитнем, потом укладн жаворонковъ, но нѣсколькихъ оставь; сверху покрой опять вещинным салом, и посыпь тѣмиже пряностями, съ прибавкою изрубленныхъ анчоусовъ и лимона кружечками; сдѣлай крышку, у-

крась оную, и посади пастетъ въ печь. Когда пастетъ зарумянѣетъ, прорѣжь въ немъ малое отверстіе, и способомъ лееки впусти въ него слѣдующій кулисъ: оставленныхъ жаворонковъ исполки съ прибавкою обжаренаго въ маслѣ бѣлаго хлѣба и двухъ луковицъ, выложи въ горшечекъ, разведи хорошимъ мяснымъ отваромъ, виноградным виномъ и сокомъ сцѣженнымъ отъ жарившихся жаворонковъ, увари и процѣди сквозь сито. Вливъ сей кулисъ, пастетъ опять посади въ печь, и еще нѣсколько запекай.

Голуби, жареные съ говяжьимъ мозгомъ.

Молодыхъ жирныхъ голубей ощипли не обваривая, выпотроши, но печенки въ нихъ оставь, такжe и ногъ не отнимай, но загни внутрь, позапеки противъ огня, головы и папоротки крыльевъ отними прочь. Тогда сдѣлай

начинку изъ говяжьяго мозга съ прибавкою масла коровьяго, соли, пряностей, изрубленныхъ анчоусовъ, эшалота и травы петрушки; начини этимъ голубей, изжарь на вертелѣ, помазывая часто спекающимъ съ нихъ. Когда голуби поспѣли, сдѣлай къ нимъ слѣдующій соусъ: влей въ кастрюлю стаканъ бѣлаго вина, увари, чтобъ выпарилась почти половина, положи ложку сока спекавшаго съ жаренаго, двѣ луковки эшалота, нѣсколько ломтиковъ лимона, и испеченаго сипнаго хлѣба. Облей симъ соусомъ голубей и подавай.

Компотъ изъ бѣлыхъ сливъ.

Возьми сихъ сливъ, или другихъ хорошаго рода, когда оныя еще не очень спѣлы; спебельки у нихъ обрѣжь до половины, наколи сливы иглою, и положи на нѣсколько минутъ въ горячую воду. Развари кусокъ сахара, смочивъ оной бѣлымъ виномъ, поло-

жи лимона ломпиками и сока, увари въ густоватой сыропъ; вынь сливы ложкою съ скважинами, и поклади въ сыропъ, накрой сковородку, и дай нѣсколько разъ вскипѣть. Послѣ того сливы осторожно выбери, дай обтечь на рѣшетѣ, а сыропъ увари; положи въ него опять сливы, дай вскипѣть, и компотъ готовъ.

АВГУСТА 16 ЧИСЛО.

Яичной сыръ печеной съ соусомъ изъ виноградного вина.

Какъ приуготовляется сей сыръ, о томъ сказано уже было въ предшѣдшемъ Іюлѣ (смотри 7 число въ вечернемъ купаньѣ); изготовленной сыръ выложи на салфешку, чтобъ оной осякнулъ. Послѣ того разрѣжь оной въ куски, въ палецъ длиною и толщиною, обмажь куски взбитыми съ сахаромъ яичными желтками,

обжарь въ маслѣ коровьемъ, посыпь сахаромъ, и облей слѣдующимъ соусомъ: Вымытаго коровьяго масла кусокъ смѣшай съ малою долею муки крупичатой и премя яичными желтками, съ прибавкою лимонной корки и мяса, коринки, мушкатнаго цвѣта и сахара, разотри съ бѣлымъ виномъ, увари до сгущенія, и облей яичной сыръ.

АВГУСТА 17 ЧИСЛО.

Оленьи губы.

Оленьи губы и уши, очистивъ оныя сперва отъ шерсти и всякой нечистоты, отвари въ водѣ мягко; еще очисти и положи въ холодную воду. Послѣ того изрѣжь мясо въ ломтики; обвалявъ немного мукою, обжарь въ маслѣ коровьемъ, налей послѣ того мяснымъ отваромъ и уксусомъ, приправь пряною петрушкою и мушкатнымъ цвѣтомъ,

положи тудаже кусочикъ сахара, и вари. Ежели соусъ окажется не довольно густъ, можно подбить оной яичными желтками, также подбавлять въ него грибовъ. — Симъ способомъ приготовляютъ уши шелячьи и бараньи.

АВГУСТА 18 ЧИСЛО.

Творожная лапша.

Разотри масла коровьяго въ сметану, вмѣшай въ оное свѣжаго творогу, три ложки сметаны, одно яице цѣлое и два желтка, присоли, и замѣси съ прибавкою муки столько густо, чтобъ можно было оное передѣлать въ клецки, или въ крупную лапшу. Далѣе, вскипятя свѣжаго молока съ кускомъ масла коровьяго, положи въ него приготовленную лапшу, и дай огонь сверху и снизу. Когда лапша начнетъ темнѣть, осторожно переворотя на

другую сторону, чтобъ не переломать, и ужаривай, пока молоко почти все выкипитъ.

АВГУСТА 19 ЧИСЛО.

Рыжики, жареные въ маслѣ.

Орѣзавъ у рыжиковъ корешки, очистивъ края и перемывъ, разрѣжь сіи грибы на равные куски. Распусти на сковородѣ масла коровьяго, обжаривай въ немъ рыжики, пока сдѣлаются шемноватны; тогда присоли, посыпь перцемъ и мѣлко изрубленною правою петрушкою.

АВГУСТА 20 ЧИСЛО.

Сливной кисель.

Сливы развари мягко, косточки изъ нихъ вынь, а потомъ сливы, изрубивъ мѣлко, положи въ глиняную сковородку; особливо

подпали муки въ свѣжемъ салѣ, и съ прибавкою виноградnаго вина, сахара, корицы и лимонной корки, положи къ сливамъ; не худо прибавить къ шому въ свѣжемъ салѣ обжареннаго бѣлаго хлѣба, и взвари. Пропусти сей кисель сквозь сито, прибавь истертаго и обжареннаго ржанаго хлѣба и сахара, увари до сгущенія.

АВГУСТА 21 ЧИСЛО.

Холодная снѣдь изъ пшена сарацинскаго.

Развари четверть фунта пшена сарацинскаго въ пяти спаканахъ хорошаго молока. Послѣ того возьми спаканъ свѣжей сметаны; бѣлки отъ четырехъ яицъ взбитые вмѣшай въ пшено, и при непрестанномъ мѣшаніи взвари до вскипѣнія; прибавь, естьли угодно, сахару. Выложи пшено на

блюдо и вынеси въ погребъ, чтобы оспыло.

АВГУСТА 22 ЧИСЛО.

Раки съ бѣлымъ хлѣбомъ.

Раковъ свари, шейки ихъ вылущи и отложи; остатки раковъ истолки въ ступи съ прибавкою испеченаго бѣлаго хлѣба, протри истолченое сквозь сито, смачивая мяснымъ отваромъ, приправь перцемъ, имбиремъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, прибавь коровьяго масла и увари до сгущенія. Нарѣжь бѣлаго хлѣба въ тонкіе ломтики, обжарь до желта въ маслѣ коровьемъ, положи ломтики на блюдо, воткни въ ломтики раковыя шейки, облей сгущеннымъ кулисомъ, и прикрой на умѣренномъ угленомъ огнѣ.

АВГУСТА 23 ЧИСЛО.

Вечерній столъ гостиный.

Супъ молочной съ окрайкомъ изъ яичныхъ бѣлковъ.

Возьми блюдо глубокое съ широкимъ окрайкомъ, и, взбивъ яичныхъ бѣлковъ въ пѣну, обложи оными по краю блюда вокругъ, и держи у огня, чтобъ позасохло. Посыпь сахаромъ поверхность сихъ бѣлковъ, и припеки, водя надъ оною раскаленною лопаткою. Послѣ того взвари свѣжаго несняпаго молока; разопри нѣсколько яичныхъ желтковъ съ двумя сполovыми ложками скорбильной муки, прибавь сахара и корицы, вливай мало помалу въ варящееся молоко, непрестанно взбивая муповкою. Выложи сей супъ въ блюдо, и пусти на поверхность маленькихъ цукербродцевъ, чтобы вся оными покрылась.

Цвѣтная капуста съ бѣлою колбасою.

Возьми сколько надобно кочанковъ цвѣтной капусты, и въ половину противъ оной корень-евъ петрушки; каждое свари особливо, и, давъ осякнуть, корни петрушечные изотри, а цвѣтную капусту изруби мѣлко; вмѣшай полфунта масла коровьяго, сколько надобно истертаго бѣлаго хлѣба, яицъ, мушкатнаго цвѣта, мѣлко изрубленнаго цуката и соли, и разведи сливками, или самою свѣжею сметаною. Соединивъ все сіе, начини онымъ, способомъ лейки, бараньи кишки; опвари оныя сперва въ молокѣ пополамъ съ водою смѣшанномъ, а попомъ обжарь въ свѣжемъ маслѣ коровьемъ.—*Для соуса къ нимъ:* возьми полбутылки виноградна-го вина, кусокъ масла коровьяго, истертой лимонной корки, четыре яичныхъ желтка и сокъ изъ одного лимона; вымѣшай сіе на слабомъ огонькѣ, чтобы не

свернулось, и облей наконецъ колбасы.

Апельсинной пирогъ.

Разболтай полфунта крупичатой муки стаканахъ въ пяти хорошаго молока, и, при непрестанномъ мѣшаніи, увари до сгущенія. Въ сію соломату вмѣшивай мало помалу 16 яичныхъ желтковъ, когда соломата почти уже остыла, желтую кожицу, обтертую съ четырехъ апельсиновъ и одного лимона на четверть фунта сахара; выдави тутъ же сокъ изъ апельсиновъ, наконецъ вмѣшай бѣлки отъ упомянутыхъ яицъ взбитые въ пѣну. Выложи сіе въ блюдо съ высокимъ окрайкомъ, вымазанное коровьимъ масломъ, и запекай часъ.

Чиненой жареной каплунъ.

Каплуна, оправивъ и вымывъ, спрысни солью; печенки его искроши крупно, изруби мѣлко лу-

ку, изопри сипнаго хлѣба, и все сіе обжарь въ каплуньемъ салѣ, приправь солью, перцемъ, изрубленною травою петрушечною, маіораномъ, прибавь тудаже два яица, перемѣшай, начини каплуна, и зашей отверстіе, а потомъ изжарь сочно на вертелѣ. Можно въ сію начинку подбавлять мѣлко изрубленныхъ каштановъ.

Салатъ изъ персиковъ.

Съ персиковъ облупи кожу, мясо обрѣжь съ косточекъ ломтиками, и покапай на нихъ соку изъ лимона. Подавая на столъ, посыпь сахаромъ и мѣлко изрубленною лимонною коркою.

АВГУСТА 24 ЧИСЛО.

Бараньи ножки въ фрикасе.

Опваренныя и очищенныя бараньи ножки разрѣжь по сочленамъ; послѣ того разваривай мяг-

ко въ мясномъ опварѣ съ прибавкою мѣлко изрубленнаго лука, обжареннаго въ маслѣ коровьемъ до шемна подпаленномъ, соли и пряностей; когда опваръ гораздо повыкипитъ, подбей соусъ яичными желтками разболтанными съ уксусомъ, и взвари.

АВГУСТА 25 ЧИСЛО.

Гамбургская пшённая молочная каша.

Взявъ просяныхъ крупъ, обвари оныя кипящею водою, а сію сцѣдя, облей холодною водою, чтобъ отнять у оныхъ посторонній запахъ, и послѣ того наливъ сметаною вари. Когда круна разварится, сними съ огня, и дай остынуть. Тогда разболтай восемь или десять яичныхъ желтковъ (больше или меньше, соображаясь количеству разваренныхъ крупъ) съ розовою водою, положи тудаже сахару, ко-

рицы, и наконецъ осипывшую капу, вымѣшай, набей въ формы, и оставь до утра. Когда подавать на столъ, выпрокинь изъ формъ на блюдо, и посыпь сахаромъ и корицею.

АВГУСТА 26 ЧИСЛО.

Снѣдь изъ свекловичныхъ листьевъ.

Возьми опъ листьевъ свекловицы среднія ребра и развари-вай въ водѣ, пока сдѣлаются мягки; послѣ того выложи въ холодную воду, и наконецъ изруби оныя мѣлко. Тогда обжарь въ маслѣ коровьемъ до темна искрошеннаго луку съ ложкою муки, положи тудаже изрубленную свекловицу, разведи мяснымъ опваромъ и столовою ложкою уксуса, приправь перцемъ, мушкатнымъ цвѣтомъ и солью, и сгусти испеченымъ и обжареннымъ сипнымъ хлѣбомъ. Къ сей снѣди можно подавать сосиски, кол-

басу, бриссоли, вепчину и подобное.

АВГУСТА 27 ЧИСЛО.

Окуни въ соусѣ лимонномъ.

Очистивъ и выпотрошивъ окуней, продерни имъ нишки за челюсть и въ хвостъ, и сшяни въ кружокъ; послѣ чего опвари оныхъ въ водѣ съ солью и уксусомъ. Когда воды, въ которой окуни варятся, выкипитъ половина, положи къ нимъ лимона ломшиками, инбиря, перца и мякиша бѣлаго хлѣба; продолжай варить, прибавь коровьяго масла, и подавай съ симъ соусомъ окуней, выдернувъ изъ нихъ нишки.

АВГУСТА 28 ЧИСЛО.

Миндальной кисель со пшеномъ сарацинскимъ.

Развари четверть фунта пшена сарацинскаго въ молокѣ, пока

разбухнетъ, и снявъ съ огня оспуди. Распусти въ каспрюлѣ масла коровьяго, и пообжарь въ немъ пшено. Исполки четверть фунта облупленнаго миндаля очень мягко, прибавь столькоже коровьяго масла, четыре яица, сколько надобно сахару, корицы и розовой воды, вымѣшай, выложи въ каспрюлю, накрой оную, и дай огонь снизу и сверху, пожарь довольно, выложи на блюдо, оправь ложкою, и подавай, посыпавъ сахаромъ.

АВГУСТА 29 ЧИСЛО.

Клецки со соусомъ.

Взвари бутылку молока съ четвертью фунта масла коровьяго, кускомъ сахара и мушкатнымъ цвѣтомъ; вмѣшай столько муки крупичатой, сколько молоко вобрать въ себя можетъ; далѣе, вмѣшивай мало помалу столько яицъ, чтобъ изъ сего

пѣста можно было сдѣлать клецки, кои обжарь въ разгорячен-номъ коровьемъ маслѣ или салѣ: клецки сіи должны быть величиною въ грецкой орѣхъ. Подавай къ онымъ кислой соусъ изъ вишенъ, или иной подобной.

АВГУСТА 30 ЧИСЛО.

Вечерній столъ гостиный.

Супъ бергамотной.

Бергамоты очисть, но не разрѣзывай, и въ каспрюлѣ упарь мягко. Послѣ того развари сухихъ вишенъ также мягко, протри оныя сквозь сито, положи вмѣстѣ съ бергамотами въ большую посудину, налей винограднаго вина, приправь сахаромъ, корицею, гвоздикою и лимономъ, положи ложку муки разболтанной въ водѣ, и довари, но осторегаясь, чтобъ бергамотовъ не разварить, и чтобъ оные оспа-

лись цѣлыми. Подавай съ бѣлымъ хлѣбомъ въ полоски изрѣзаннымъ, и посыпавъ сахаромъ и корицею.

Куропатки со каперсами.

Куропашокъ обжарь въ каструлѣ съ масломъ коровьимъ, разведи хоропимъ виномъ, и продолжай ужариваніе. Послѣ того въ другой каструлѣ на ломпи бѣлаго хлѣба, до темна обжаренные, влей по немногу мяснаго опвара изъ курицы, и уксуса, приправь мушкатнымъ цвѣтомъ, положи много капсрсовъ, сахара, и кусокъ свѣжаго масла коровьяго; уваривъ сіе до сгущенія, подавай куропашокъ, и облей симъ соусомъ.

Пастетцы изъ раковъ.

У опваренныхъ раковъ вылущи шейки и клешни, изруби мѣлко, обжарь въмаслѣ коровьемъ испертаго бѣлаго хлѣба, вмѣшай часть изрубленныхъ раковъ, приправь

мушкатнымъ цвѣтомъ, и выпусти столько яицъ, чтобъ можно было замѣсить пѣсто, которое потчасъ передѣлай въ паштецы, какой угодно величины. Послѣ сего къ оспашкамъ изрубленныхъ раковъ прибавь изрубленныхъ сморчковъ и чашечекъ артишочныхъ, начини симъ паштецы, приправь пряностями, смочи немного мяснымъ отваромъ, положи по кусочку раковаго масла, сдѣлай на паштецы крышечки, и обжарь паштецы въ маслѣ коровьемъ. Между тѣмъ оспашки и лузги раковыя истолки, обжарь въ маслѣ коровьемъ, разведи немного мяснымъ отваромъ, и пропусти сквозь сито. Когда паштецы испеклись, то горячіе еще наскоро обмочи въ семъ раковомъ кулисѣ, чтобъ получили хорошій видъ.

Телятина жареная, тушеная устрицами.

Отъ задней ноги сырой телятины нарѣжь кусковъ, но

тонкихъ ломтей, избей оные мягко; и густо нашпекуй ветчинным саломъ; на сторону нешпекованную положи вылущенныхъ изъ черепковъ устрицъ, закапай ломти и обвяжи нитками. Послѣ того взоткни трубочки поперегъ на тонкой вертель, и, помазывая масломъ, изжарь. Подавая на столъ, или еще во время жаренія, подави на нихъ лимоннаго сока. Въ недостаткѣ устрицъ можно употребить анчоусовъ.

Компотъ изъ красныхъ сливъ.

Сливы наколи въ разныхъ мѣстахъ иглою, и положи въ холодную воду; первую воду слей и наполни свѣжей, поставь на огонь и дай имъ въ сей водѣ поразбухнуть,—именно, когда онѣ всплывутъ на поверхность, выбери вонъ и опять положи въ холодную воду. Послѣ того опять поставь на огонь въ сей

водѣ и вари, пока сдѣлаются мягки. Между тѣмъ въ сковородкѣ развари сахару въ сыропъ, которой очистивъ отъ пѣны, переложи въ него сливы, и вари, пока онѣ пѣны производить болѣе не будутъ. Когда сливы довольно сахаромъ напитаются, выбери оныя и уклади на блюдѣ; сыропъ же, естьли окажется жидокъ, увари оной и выложи на сливы. Обыкновенныя садовыя маленькія сливы для сего не годятся: надлежишъ къ сему употреблять сливы оранжерейныя или надворныя озимыя; притомъ не должны онѣ быть совсѣмъ спѣлыми. — Инымъ образомъ приготовляютъ сей компотъ по нижеписанному: Съ довольнаго количества спѣлыхъ сливъ облупи кожицу, и косточки вынь вонъ. Положи немалой кусокъ сахару въ сковородку, смочи оной бѣлымъ виномъ, и повари немного; поклади тудаже очищенныя сливы, и вари до тѣхъ поръ, какъ уже сахаромъ ихъ прохватитъ.

Сливы выклади на блюдо, а сыропъ, еще уваривъ, выложи на сливы.

АВГУСТА 31 ЧИСЛО.

Рагу изъ жаворонковъ съ ветчиною.

Жаворонковъ очисти обыкновеннымъ образомъ, и вмѣстѣ съ ломтями ветчины пообвари въ горячей водѣ; послѣ того распои ветчиннаго сала въ каспрюлѣ, и въ ономъ подпали муки до темна, положи пудаже жаворонковъ и ломти ветчины, и, когда довольно прожарятся, разведи сокъ въ каспрюлѣ немного мяснымъ отваромъ. Приправь уксусомъ, солью, перцемъ, гвоздикою, мушкатнымъ цвѣтомъ, лимонною коркою; прибавь, естьли угодно, сахара, и увари.

ПОВАРЕННЫЯ ЗАПИСКИ,

относящіяся до заготовленія въ прокъ запасовъ въ мѣсяцѣ Августѣ.

Прогная снѣдь въ запахъ изъ ветчины.

Съ окорока ветчины облупи кожу, мясо искроши въ маленкіе жеребейки, обери остальное мясо съ костей, изруби оное дробно, подбавь къ тому искрошеннаго ветчиннаго сала, перца, гвоздики, лимонной корки и шравнаго порошка; положи въ каспрюлю, выпусти два яица, и вымѣшай со пщаніемъ. Послѣ того изрѣжь свареной копченой говяжій языкъ въ длинныя полоски; кожу сняпую съ ветчины расправь на салфепкѣ, намажь выше упомянутаго крошева на

палецъ толщиною, на сіе положи слой цукапа въ полоски изрѣзаннаго и копченаго языка, а потомъ слой облупленныхъ фиспашечныхъ ядръ; далѣе, опять слой крошеной ветчины, еще цукапа и языка и фиспашекъ: такъ продолжай, пока кожу наполнишь въ прежнее подобіе окорока, оправь, обверни салфепкою, приложи со всѣхъ сторонъ тоненькія дощечки или лучинки, однакожъ не изъ сосноваго дерева, и обвяжи нитkою крѣпко. Пригоповленную такимъ образомъ ветчину вари три часа въ смѣси виноградnаго вина съ водою и уксусомъ, двумя большими луковицами, лимонною коркою и нѣсколькими телячьими ножками; послѣ того, вынувъ вонъ, сдави между двухъ досокъ, и держи подъ гнетомъ, пока остынетъ; сними салфетку, и сохраняй въ накрытой посудинѣ въ холодномъ мѣстѣ. Сія снѣдь всегда готова, и можно пода-

вапь оную съ уксусомъ и провансkимъ масломъ.

О сохраненіи сѣстныхъ запасовъ въ жаркое время года.

(Окончаніе.)

Сколько употребляемъ мы предосторожностей въ зимнихъ мѣсяцахъ, къ сохраненію нашихъ съѣстныхъ припасовъ опъ мороза: столькоже должны мы въ жаркое время, особливо же въ каникулы, старашься уберечь оные въ неповрежденномъ состояніи. У насъ находится не мало припасовъ заготовленныхъ въ сахарѣ и уксусѣ. Какъ легко могутъ оные шеперь испортиться, особливо же когда въ приготовленіи оныхъ сдѣлано было упущеніе! Но и при самомъ точномъ соблюденіи всего должнаго, состояніе погреба, можетъ быпь для нашихъ запасовъ невыгоднымъ. Ежели погребъ влаженъ, порокъ сей умножаепся опъ пѣ-

ни и холода, которыя въ сіе время необходимо должны мы умножать; но когда погребъ очень сухъ, по входа теплаго надворнаго воздуха отвратить никоимъ образомъ не можно: однакожъ послѣдній порокъ все еще лучше, нежели первый. Почему хозяйкѣ надлежитъ чрезъ каждыя двѣ недѣли запасы свои осматривать: ибо малѣйшее поврежденіе распространяется скоро, и погда уже ничѣмъ пособить будетъ не можно.

Первыми глазамъ ея предспавляются варенья въ сахарѣ или меду, и соки плодовъ. Начальный вредъ вареньямъ приключается отъ того, когда сахаръ придетъ въ броженіе, и соки окиснутъ. Естьли кислота еще не очень одолѣла, надлежитъ сахаръ или сокъ начисто сцѣдить съ плодовъ, разварить въ сыропъ съ водою, очистить, уварить оной до надлежащей густоты, выложить въ него и плоды, и дать одинъ разъ вскипѣть, а по-

помъ въ пуже минуту сложитъ въ банки; когда варенье совсѣмъ остынетъ, банки опять завязашь съ пузыремъ, и поставишь въ пѣнистомъ мѣстѣ. Закиснувшій сыропъ, съ варенья сцѣженной, изойдетъ въ поварнѣ для приправы соусовъ, или можетъ употребленъ быть къ запусканію уксуса.

Случается въ другихъ банкахъ, что сокъ хотя и не повредился во вкусѣ, но сдѣлался жидкимъ. Сіе составляетъ уже наклонность къ окисанію. Хотя таковыя банки и не требуютъ свѣжаго сыропа, однакожъ сокъ должно сцѣдивъ уваришь до надлежащей густоты, и опять выложить на плоды.

Опаснѣйшій непріятель запасамъ есть плѣсень: ибо гдѣ оная заведется, то непрестанно распространяется и повреждаетъ весь запасъ. Недостаточно уже въ семъ случаѣ вынуть іе вонъ только зараженныхъ мѣстъ: надлежитъ весь сокъ съ плодовъ сцѣ-

дить, и налить свѣжимъ сыропомъ.

Въ другихъ банкахъ окажутся, можетъ быть, варенья сохнущими: поелику сахаръ въ нихъ садится леденцомъ. Сему пособить легко: ибо стоитъ только оледенцовѣвшій сахаръ сложить въ сковородку, смочить водою и опять уварить до надлежащей густоты. Со всѣмъ тѣмъ трудъ въ отвращеніи сего будетъ тщетенъ, ежели нѣтъ въ домѣ сухаго и прохладнаго мѣста; сверхъ того надлежитъ банки плотно завязывать съ пузыремъ, а бутылки крѣпко затыкать пробками и засмаливать. Изъ початыхъ банокъ не должно брать тою ложкою, которая касалась уже нашихъ губъ. Далѣе, не оставлять въ банкахъ ямокъ и промежутковъ, но стараться, чтобъ поверхность была ровна. Не должно же въ нѣкоторыхъ мѣстахъ плодамъ въ вареньѣ обнажаться: онѣ должны быть покрыты со-

комъ. Соки же сохраняемые въ бутылкахъ, начатые, долго прочными удержаться не могутъ: должно оные употреблять въ расходъ, или разложить въ малыя бутылочки.

Что надлежитъ до плодовъ загошовленныхъ въ уксусѣ, но находящіеся въ боченкахъ крѣпко закупоренныхъ вреду не подвергнутся, ежели содержатъ оные въ холодномъ погребѣ и часто перекатываютъ; но тѣмъ опаснѣе для сохраняемыхъ въ отверстыхъ посудинахъ: поелику хотя и заливаютъ оные прованскимъ масломъ или саломъ, либо воскомъ, но сіе сберегаетъ до тѣхъ только поръ, пока посудина не начата. Но ежели произойдетъ какое либо поврежденіе подъ крышкою, равномѣрно не останется другаго средства, кромѣ что старый уксусъ сцѣдивъ, взваритъ свѣжаго, и налитъ, когда остынетъ: причемъ должно въ свѣжій отваренный уксусъ пу-

спить нѣсколько капель соленаго спирта (spiritus Salis въ аптекахъ).

Поваренныя, распѣвія, заготовленныя въ разсолахъ, надлежитъ осматривать на поверхности: какъ скоро окажется на оной плѣсень, оную со щаніемъ словить, положить соли, а по обстоятельствамъ и разсолъ перемѣнить.

Но хотя бы мы и ни въчемъ не могли упрекнуть наше прилѣжаніе, то угрожаютъ запасамъ, особливо же сладкимъ, муравьи. Доступъ къ запасамъ преграждаютъ симъ насѣкомымъ чрезъ обвертываніе банокъ свѣжимъ полынемъ, рутою или эстрагономъ, или обсыпая банки золою, либо толченымъ мѣломъ, — и того лучше для сего сухая табачная зола, или веревка обмазанная дегтемъ, которою окружаютъ банки.

Мухи разнаго рода угрожаютъ въ сіе годовое время нащимъ

запасамъ еще болѣе: потому что кладутъ въ нихъ свои яица, изъ которыхъ выводятся черви. Хотя онѣ плѣнистыхъ или шемыхъ и холодноватыхъ мѣстъ не посѣщаютъ; но и оныя не всегда оспаются безопасными. Почему должны мы прибѣгать къ другимъ средствамъ. Легчайшее изъ сихъ—приманчивая снѣдь, содержащая для нихъ отраву, на примѣръ, грибъ, мухоморъ называемый, намазанный смешаною, и проч. Однакожъ всѣ ядовитыя вещи опасны, и для того лучше употреблять сіе невинное средство: смѣшай часть экстракта квасіи съ шремя частьми меда, намажь на деревянную тарелку и поставь. Куреніе сушеными пыковными листами и полынемъ, съ можжевеловыми ягодами высушенными, изгоняетъ и даже умерщвляетъ мухъ. Но какъ и запасы симъ запахомъ могутъ напитаться, то можно выгонять мухъ сильнымъ накурива-

ніемъ погреба вещами благовонными.

Много же вреда приключаютъ и малые червячки, заводящіеся въ мукѣ и сырѣ. Когда еще оныхъ мало, по можно изгнать ихъ, посыпая немного мушкатнаго цвѣта, или впыкая прутики черемуховаго дерева: запаха отъ сихъ вещей они терпѣть не могутъ. При умноженіи же сихъ насѣкомыхъ не остается инаго способа, какъ муку разъ 6 или 7 просѣять сквозь; а сыры смачивать селитрою, въ водѣ распущенною. Удерживаетъ доступъ сихъ насѣкомыхъ къ сырамъ, когда они лежатъ на овсяной соломѣ, березовомъ листѣ и травѣ звѣробоѣ.

Средство противу плѣсневѣнія хлѣбовъ.

Въ жаркое лѣтнее время плѣсневѣніе хлѣбовъ въ большихъ до-

моводствахъ бываетъ очень опя-гопишельно, и приключаешъ иногда много убытка. Можно сіе нѣкоторымъ образомъ предопвращать, употребляя въ хлѣбопеченіе самую сухую муку, хлѣбы валяя небольшіе, больше плоскіе, нежели толстые, и выпекая оные гораздо. Чтобы плѣсень ошвратишь еще больше, при замѣшиваніи хлѣбовъ надлежишъ шѣспо просаливашь. Когда же и послѣ сего хлѣбы будупть плѣсневѣшь, не оспаешся инаго способа, кромѣ пого, что заплѣсневѣлое вырѣзавъ вонъ, оспальной хлѣбъ изрѣзашь и высушишь въ печи въ сухари. Плѣсневѣлой хлѣбъ не должно употреблять въ кормъ и домовымъ живопнымъ: попому что сіе приключаепъ онымъ болѣзни.

Средство произвесть лѣтомъ ледъ.

Во время большихъ жаровъ очень бываешъ прудно, нѣкопо-

рыя снѣди подать на столъ нерастаявшими, на примѣръ, желе, также и напитки холодными, при недостаткѣ ледника; но какъ сіе случается не рѣдко, то должко прибѣгать къ искусству. Въ семъ намѣреніи надлежитъ взять 12 залотниковъ чистой селитры и 3 золотника фіялковаго корня, положить въ каменную кружку или кувшинъ, налить кипящею водою, заткнуть крѣпко и на веревкѣ опустить въ колодезь. Чрезъ три часа вода въ посудинѣ превратится въ ледъ.

Иной способъ: Смѣшай взявъ по равной долѣ истолченыхъ селитры и нашатыря, поставь на ночь въ погребъ,—также особливо въ ведрѣ воды: когда надобно будетъ сдѣлать ледъ, вмѣшивай мало помалу распустившіяся селитру и нашатырь въ воду. Садящійся ледъ вычерпывай, а въ воду еще подбавляй селитры и нашатыря.

Заготовленіе сливъ въ уксусѣ.

На каждую бутылку шампанскую, или на пять спакановъ ренскаго уксуса, возьми по фунту съ четвертью сахара, увари въ жидковатой сыропъ, и очисти оной яичнымъ бѣлкомъ. Между тѣмъ отбери лучшихъ сливъ, обопри полотенцемъ, наколи всюду иглою, и положи въ банки съ прибавкою корицы и гвоздики, и выложи на нихъ кипящій уксусный сыропъ. Дней чрезъ 5 или 6 сыропъ сцѣди, вскипяти оной, покладди въ него сливы, привари нѣсколько, вылови ложкою сливы, склади въ банки; а сыропъ, еще уваривъ, выложи на сливы.

Заготовленіе сливъ въ виноградномъ винѣ.

Возьми для сего банку каменную, штофа въ три мѣрою, уклади въ нее сливы обтертыя полотенцемъ и наколонныя иглою: сливы для сего

должно употреблять еще шверды, только что закраснѣвшіяся. Влей въ сковородку полбутылки понтака, или инаго хорошаго краснаго вина, и полтора стакана ренскаго уксуса, положи тудаже полтора фунта сахару, по золотнику корицы и гвоздики, увари въ густоту сыропа, и выложи на сливы. На другой день сцѣди сыропъ, перевари и опять вылей на сливы. Въ третій день привари сливы вмѣстѣ съ сыропомъ; склади въ банку и завяжи плотно.

Заготовленіе сливнаго киселя.

Кисель сей составляетъ въ хозяйствѣ очень полезной и прочной запасъ. Для сего надлежитъ отобрать сливы самыя спѣлыя, неповрежденныя; косточки изъ нихъ выдавить, а мясо положить въ котелъ. Сокращаютъ работу сего заготовленія, изрубливая сливы мѣлко капустными сѣчками. Котелъ приставя на огонь,

вари сливы, непрестанно мѣшая деревянною лопаткою: къ сему потребна не шокмо сильная рука, но и замѣчаніе, чшобъ огонь дѣйспвовалъ въ копелъ всюду равнообразно, и чшобъ сливной кисель не прикипалъ ко дну и спѣнамъ копла, Къ предопвращенію сего, и сообщенію сливному киселю аромапическаго вкуса и прочносши, кладупъ въ копелъ нѣсколько неспѣлыхъ грецкихъ орѣховъ въ кожѣ: сливной кисель получаепъ опъ пого темной цвѣпъ. Подбавляюпъ въ сей кисель бузинныхъ ягодъ, или грушъ: однакожъ опъ пого кисель шеряепъ свою прочносшь.—

Для улучшенія сего киселя, надлежипъ поступишь слѣдующимъ образомъ: сливы должно совсѣмъ развариш; но, пока кисель еще не началъ сгущашься, пропереш оной сквозь сипо, чшобы кожицы опдѣлиш; пропшертое увари до надлежащаго сгущенія.

Сливной кисель въ хозяйствѣ обыкновенно раздѣляется: на кисель для скораго расхода, и прочной. Первый увариваютъ не столько много, какъ заготовляемый въ прокъ. Сохраняютъ сей кисель обыкновенно въ каменныхъ горшкахъ и деревянныхъ кадочкахъ. Разложивъ кисель въ посудины, въ первый день надлежитъ оныя нѣсколько разъ встряхнуть, чтобъ кисель осѣлся и не осталось пустыхъ промежковъ; а поверхность уравнять, и, гдѣ окажутся ямки, наполнишь оныя свѣжимъ киселемъ сливнымъ; и, къ опвращенію доступа воздуху, залить взваренным коровьимъ масломъ, или бараньимъ саломъ. Нѣкоторые заспилаютъ поверхность киселя сушеными листьями дерева грецкихъ орѣховъ, и покрываютъ размятою глиною. Иные прижекаютъ поверхность сливнаго киселя раскаленною желѣзною лопашкою, чтобы произошла корка, не допускающая воз-

духъ. Легче сіе получить можно, поставя посудину съ сливнымъ киселемъ въ горячую печь: ежели сіе засушиваніе повторить до нѣсколько разъ, кисель высохнетъ такъ, что можно будетъ оной выложить изъ посудины на доску, и засушить далѣе въ формахъ, какъ кирпичъ. Ежели окажется по времени на немъ плѣсень, должно, оную счистя, просушить въ печи. — Сей кисель идетъ во многія поваренныя употребленія.

Заготовленіе прюнелей Французскихъ.

Не должно думать, чтобъ сіи привозимыя изъ Франціи сливы были особливаго рода: приготовляютъ оныя изъ отборныхъ лучшихъ сливъ, и тогда онѣ совершенно уподобляются Французскимъ. Удобнѣйшія къ сему сливы большія, яичнаго вида, мясистыя, изъ которыхъ косточ-

ка свободно выходишь: впрочемъ все равно.- желтыя онѣ, или красныя. Надлежишь ободрать съ нихъ кожу: что и не составляешь труда, ежели сливы не повреждены. Сливы къ сему должны быть самыя спѣлыя; по крайней мѣрѣ надобно онымъ полежать нѣсколько дней на соломѣ, чтобъ позавяли. Когда же принуждено будешь употребить оныя свѣжими, то слѣдуетъ обварить сливы водою горячею, а потомъ выложить въ холодную: послѣ сего кожица ихъ удобно слупляется. Когда же сливы безъ сего предуготовленія облуплять, составитъ сіе работу не только трудную, но и поверхность сливъ равна не выдетъ. Начиная облуплять сливы, надлежитъ у черешка маленькимъ ножичкомъ сдѣлать разрѣзъ; послѣ того, прихватывая кожицу большимъ пальцомъ къ ножичку, оную слупляшь; облупивъ сливы, дай онымъ немного позавянуть въ теплѣ, и тогда уже осторож-

но вынимай косточки. Тогда сливы расплющи и совсѣмъ высуши. Само по себѣ разумѣется, что при семъ должно поступать съ большею осторожностію, нежели съ сушеніемъ проспыхъ сливъ, чтобъ сокъ не выпекъ, или бы слив не поджечь. Ежели прюнели заготовляются для постольниковъ (дессерповъ), вмѣсто вынутой косточки можно вкладывать въ нихъ по облупленному миндальному ядру. Укладывая въ ящикъ, надлежитъ оныя пересыпать мѣлкимъ сахаромъ.

Заготовленіе рыжиковъ въ уксусѣ.

Рыжики, очистивъ и перемывъ, обопри полотенцемъ; пересыпай оныхъ слои, укладывая въ банку, зернами перца, кубебы, гвоздикою, лимонною коркою и лавровымъ листомъ. Сперва на дно банки положи сихъ пряностей, потомъ слой рыжиковъ, опять пряностей, и такъ продолжай до наполненія посудины. Взвари

крѣпкаго ренскаго уксуса, оспуди и вылей на рыжики. Для прочности можно заливать ихъ саломъ, или прованскимъ масломъ. — Симъ способомъ можно заготовлять разнаго рода другіе грибы, какъ-то: боровики, березовики, опенки, и проч.

http://aretz-kulinar... library...

ИЗВѢСТІЕ

о толѣ, сколько времени потребно къ изжаренію разныхъ мясъ.

	На вертелѣ.		Въ печи.	
	час.	мин.	час.	мин.
Говядина	4	30	5	
Телятина	2		2	25
Телятины четверть задняя	2	30	3	
—— почечная часть	1	30		
Баранины задняя нога	2	45	3	
Ягненокъ	1	30	1	45
Окорокъ свинины .	4		1	30
Свинины другія части	2	45	2	
Поросенокъ . . .	4		6	
Оленины задняя нога	5		3	
—— спина . .	3		3	15
Дикой козы задняя нога	4		5	
Веприна	2	45	3	
Заячьи почки . . .	2		2	30
Индѣйской пѣтухъ	3	15	3	45
Гусь	2	30	2	
Утка	2	15	2	30
Каплунъ	2	15	2	20

	На вертелѣ.		Въ печи.	
	час.	мин.	час	мин.
Цыплята	1	30		
Голуби	1	15		
Теперевъ глухой .	5			
Фазанъ	2	15		
Гусь дикой	3		4	
Утка дикая	2	45		
Слуки и бекасы .	1	15		
Теперевъ полевой старой	2			
——— молодой	1			
Куропатка и рябецъ . . .	1	15		
Дикіе голуби . . .		45		
Дрозды		30		
Жаворонки и другія малыя птички . .		15		

http://Lanctz-kniga.narod.ru

ПОВАРЕННЫЙ КАЛЕНДАРЬ.

МѢСЯЦЪ СЕНТЯБРЬ.

Столы обѣденные.

СЕНТЯБРЯ 1 ЧИСЛО.

Бирѣ - и - вешнѣ - сиѣ.

Вскипяти стакановъ пять пива, пѣну счерпай; положи немного масла коровьяго, и опять пѣну счерпай. Послѣ того разболщай четыре яичныхъ желтка со щепотью муки и двумя съ половиною стаканами виноградного вина, разведи сіе взвареннымъ пивомъ, подсласти сахаромъ и при непрестанномъ мѣшаніи взвари немного. Подавай сей супъ съ бѣлымъ хлѣбомъ, въ сухарики изкрошеннымъ, и въ маслѣ коровьемъ обжареннымъ.

Снѣдь изъ овсяныхъ кореньевъ.
(Rad. Tragopogonis.)

Сіи коренья отвари въ мягкой текучей водѣ, и потчасъ облуши съ оныхъ черную кожу. Послѣ того искроши оные въ продолговатые куски, и не медля ошпаривай въ мясномъ отварѣ съ прибавкою масла коровьяго. Прибавь къ кореньямъ исперта гб бѣлаго хлѣба и немного подпаленной муки, и приправь мушкатнымъ цвѣтомъ. — Къ сей снѣди можно подавать разныя мяса, сосиски, и проч.

СЕНТЯБРЯ 2 ЧИСЛО.

Супъ со печенымъ сладкимъ телячьимъ мясомъ.

Возьми сладкое мясо отъ двухъ телятъ; очистивъ оное, обѣли въ горячей водѣ, и послѣ того искроши въ жеребейки. Сдѣлай жидкое тѣсто изъ крупичатой

муки на молокѣ и яицахъ, обмочи въ немъ кусочки сладкаго мяса, и обжарь на сковородѣ въ свѣжемъ салѣ. Между тѣмъ приготовь хорошую мясную похлебку, подбей оную подпалкою, приправь и подавай съ телячьимъ сладкимъ мясомъ.—Можно засыпать сей супъ макаронами и вермичелью.

Говядину приготовлять алою.

Посоли часть говядины опъ грудины, какъ бы заготовляя солонину; въ соль прибавь четверпую долю селитры, прибавь къ тому разныхъ душистыхъправъ, инбиря цѣлкомъ, и держи въ соли четыре дня, обклавъ ломтями говядины. Потомъ обверни грудину чистою салфеткою; положи въ каспрюлю, налей двумя бутылками виноградпаго вина, прибавь моркови, луку, соли, перцу цѣлкомъ, пучокъ правъ другихъ пряностей и лавроваго листа, влей еще стакана два Фран-

цузскаго вина, произведи огонь сверху и снизу, и въ семъ брезѣ упарь говядину спѣло. Вынувъ вонъ, обваляй въ испертомъ бѣломъ хлѣбѣ, и позапеки въ печи. — Можно къ сей говядинѣ подавать какой угодно соусъ, или только горчицу и уксусъ.

СЕНТЯБРЯ 3 ЧИСЛО.

Супъ кардамонной.

Развари бѣлаго хлѣба въ водѣ съ кускомъ масла коровьяго, чтобъ вышло густовато; пропусти сквозь сито въ кастрюлю, прибавь немного виноградnаго вина, сахара, корки обшерпой съ лимона, нѣсколько кардамона, и взвари. Подбей супъ яичными желтками, и подавай съ обжаренными ломтями бѣлаго хлѣба.

Пирогъ съ зайцемъ.

Обери мясо съ заячьихъ почекъ, оскобли оное съ костей и

сухихъ жилъ, прибавь четверть фунта анчоусовъ, ложку капер-совъ, 10 или 12 зубковъ эшалота, драгуна, базилика и цибули. Да-лѣе, сдѣлай съ четвертью фунта масла коровьяго изъ трехъ яицъ цѣлыхъ и трехъ желтковъ яич-ницу, положи тудажѣ изрублен-ную съ прочимъ зайчину, присо-ли, смѣшай, а потомъ исполки въ горшки мягко. Уклади каструю-лю ломтиками ветчиннаго сала, выложи приготовленное кроше-во, покрой ломтиками же вет-чиннаго сала, и запекай цѣлой часъ въ печи довольно горячей. Подавая на столъ, выпрокинь сей пирогъ на плоское блюдо, обери сало, и облей соусомъ капарсо-вымъ.

СЕНТЯБРЯ 4 ЧИСЛО.

Супъ сборной.

Выпусти четыре яица, раз-болтай, разведи пятью стакана-

ми мяснаго оптвара, или смѣшавъ сей оптваръ пополамъ съ водою, присоли. Распусти на сковородочкѣ масла коровьяго, подпали въ немъ ложку муки, дай оспынупь; выложи въ супъ споящій на огнѣ, мало помалу подбавляя, и непрестанно мѣшая дай вскипѣпь; приправь мушкапнымъ цвѣтомъ, имбиремъ и шафраномъ, и еще прибавь кусокъ масла. Подавай съ ломтями бѣлаго хлѣба, въ свѣжемъ салѣ обжаренными.

Карбонадъ изъ баранины съ соусомъ капперсовымъ.

Баранью ребернюю часпь разрѣжь по одному ребру, и сдѣлай кошелепы; вымажь оные взбитыми яицами, обваляй въ испертомъ бѣломъ хлѣбѣ, присоли, посыпь перцемъ и изрубленною правою петрушкою, и обжарь на рашпарѣ, или на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ.—Для соуса подпали муки въ коровьемъ маслѣ

до темна, разведи виноградным виномъ и ренскимъ уксусомъ, прибавь сахару, лимонной корки, довольно капersовъ, и взваривъ подавай съ копелетами.

СЕНТЯБРЯ 5 ЧИСЛО.

Супъ сметанной.

Искроши бѣлаго хлѣба въ жеребейки, и обжарь въ коровьемъ маслѣ. Далѣе, приспавь на огонь пять спакановъ смешаны, присоли немного; а между шѣмъ разбей два или три желтка яичныхъ, подбей оными смешану, когда уже кипитъ, и мѣшай, чтобъ не свернулись яица. Подавай сей супъ съ обжареннымъ бѣлымъ хлѣбомъ.

Курица со Турецкими бобами.

Курицу и бобы оттвари порозно; послѣдніе обжарь въ коровьемъ маслѣ, разведи немного

отваромъ, въ которомъ варится курица, прибавь мушкатнаго цвѣта и истертаго бѣлаго хлѣба, немного съ мукою смѣшаннаго, привари, и подавай съ курицею.

СЕНТЯБРЯ 6 ЧИСЛО.

Супъ со овсяными кореньями (Haferwurzel).

Возьми крѣпкаго отвара изъ теляшины, и, пока оной варится, оскобли овсяные коренья, и каждой оскобленной корень не медля клади въ холодную воду для того, чтобъ не потемнѣлъ. Искроши коренье и отваривай въ водѣ. Подпали до шемна въ маслѣ коровьемъ муки, разведи отваромъ, положи въ него овсяное коренье и вари полчаса. Подавай съ размоченными шѣмъже супомъ ломтями бѣлаго хлѣба.

Рыба со рѣдькою.

Употреби для сего какую угодно рыбу—щукъ, окуней и проч.

Вычистивъ рыбу по обыкновенному, отвари въ водѣ съ солью. Оскобли хорошую рѣдьку, изрѣжь въ продолговатыя полоски, и отвари въ водѣ. Когда рѣдька сдѣлается почти мягка, воду сцѣди, а рѣдьку положи съ комомъ масла къ рыбѣ, вынутой изъ своего отвара, и привари, чтобъ масло распустилось. Напослѣдокъ подбей мукою свѣжую сметану, приправь мушкатнымъ цвѣтомъ, пусти немного уксуса и мяснаго отвара, привари и облей симъ рыбу.

---

7 СЕНТЯБРЯ 7 ЧИСЛО.

Супъ со тиненными луковицами.

Для сего можно взять какаго угодно мяснаго отвара, и подцвѣтить мяснымъ сокомъ. Выбравъ большихъ луковицъ, отвари оныя въ водѣ, чтобъ средину изъ нихъ удобно выдавить было можно. Пустоту въ луковицахъ

начини фаршемъ, сдѣланнымъ изъ куринаго бѣлаго мяса и теляпины съ бѣлымъ хлѣбомъ, пряностями, коровьимъ масломъ, на яицахъ; приставь луковицы въ каспрюлѣ, налей немного отваромъ мяснымъ, и довари. Супъ снявъ съ огня, положи въ него искрошенныхъ моркови, селлереи, петрушки, привари, приправь мушкатомъ, и подавай съ чиненными ликовицами.

Рагу изъ дроздовъ.

Дроздовъ, очистя и оправя обыкновеннымъ образомъ, но не потрошивъ, обжарь въ каспрюлѣ въ распопленномъ ветчинномъ салѣ съ прибавкою масла коровьяго, разведи двумя рюмками виноградnаго вина, прибавь перичнаго или шравнаго порошка, и дожарь на углях. Наконецъ разрѣжь каждаго дрозда вдоль на двое, вынь внутреннія, сдѣлай изъ оныхъ соусъ съ тѣмъ сокомъ, въ которомъ жарились

дрозды, подбей крупичатою подпаленною мукою, процѣди сквозь сито, положи тудаже дроздовъ, и приправь лимоннымъ сокомъ.

СЕНТЯБРЯ 8 ЧИСЛО.

Столъ гостиный.

Супъ съ фаршемъ изъ бѣлаго куринаго мяса.

Обрѣжь корки съ бѣлаго хлѣба, мякишъ разотри, смѣшай съ горячимъ молокомъ и развари въ кисель, которой потчасъ пропусти сквозь сито, разотри деревяннымъ пестикомъ въ ступкѣ; прибавь къ тому опъ двухъ спарыхъ куриць мѣлко изрубленное бѣлое мясо, съ изрубленнымъ и въ маслѣ коровьемъ обжаренным лукомъ, комъ раковаго масла, или, въ недостаткѣ онаго, простаго коровьяго масла, два яица цѣлыхъ и при или чепыре желтка, и замѣси. Можно

фаршъ сей запечь въ печи въ формѣ масломъ коровьимъ вымазанной, или завязавъ въ салфетку сварить колодкою, или передѣлавъ въ большіе клецки, оцварить въ мясномъ отварѣ. Въ первомъ случаѣ должно избить яичныхъ бѣлковъ въ пѣну, положить въ фаршъ, еще до набиванія онаго въ форму. Между тѣмъ приготовь хорошій супъ, приправь оной пряностями, и подбей яичными желтками. Запеченой фаршъ кладутъ въ средину суповой чаши, а клецки просто, и потомъ выливаютъ супъ.

Баранья нога съ оливками.

Сперва мясо на бараней ногѣ избей мягко обухомъ поваренна-го ножа, и нашпекуй вешчинным саломъ. Уклади дно каспрюли ломтиками вешчиннаго сала, на оное положи изрубленнаго луку, тимона и лавроваго листа, на сіе ногу, и обжарь румяно; налей мяснымъ отваромъ,

и упарь до спѣлости. Напослѣдокъ положи пудаже корку рѣшетнаго хлѣба, или подбей мукою до темна подпаленною. Соусъ пропусли сквозь сито на баранину, прибавь обрѣзанныхъ съ косточекъ оливокъ, прюфелей, соли, перца и мушкатнаго цвѣта, и привари съ бараниною.

Чиненая бѣлая капуста.

Выбери хорошій кочань бѣлой капусты, листы осторожно обломай, чтобы остались цѣлыми: обвари листы въ водѣ до полуспѣла, но не развари, и послѣ того выложи въ холодную воду. Между пѣмъ сдѣлай фаршъ изъ фунта теляшины, четверти фунта ветчины съ эшалотомъ или лукомъ и петрушкою, мѣлко изрубленными. Возьми горсть ошпаренной капусты, обжарь въ маслѣ, выдавивъ прежде излишнюю сыроспь, и равномѣрно изруби; далѣе, прибавь полфунта масла коровьяго, нѣсколько яицъ,

и испертаго бѣлаго хлѣба, и перемѣшай со пщаніемъ. Приготовя фаршъ, уклади каспрюлю ломтиками ветчиннаго сала, или вымажь толсто масломъ коровьимъ, покрой ошпареными листами капустными, намажь на палецъ толщиною фарша, и такъ послойно перекладывая фаршъ капустными листами, наклади каспрюлю почти полну; влей нѣсколько ложекъ жирнаго мяснаго отвара, накрой бумагою, по величинѣ каспрюли обрѣзанною, и масломъ коровьимъ вымазанною, и запекай въ печи полтора часа. Естьли соку не останется, положи еще нѣсколько ложекъ мяснаго ошвара. Подавая, выпрокинь сію перепечу изъ каспрюли на блюдо; сокъ сцѣди, подбей подпаленною мукою, и облей перепечу. Можно блюдо сіе гарнировать колбасами, ветчиною, копченымъ говяжьимъ языкомъ, и тому подобнымъ.

Филейная часть оленины жареная.

Облупивъ съ оной кожицы, нашпекуй крупнымъ шпекомъ насквозь, посыпь солью, перцемъ и гвоздикою; естьли угодно, положи на нѣсколько дней въ полпиво, пополамъ съ ренскимъ уксусомъ смѣшанное, а потомъ зажарь на вертелѣ.

Салатъ изъ свѣжей свеклы.

Опваря свеклу мягко, изрѣжь въ ломтики, облей уксусомъ и опваромъ, въ которомъ она варилась; дай напитаться. Накроши въ маленькіе жеребейки хрѣну, пересыпь анисомъ и укропомъ. Когда салатъ сей нѣсколько постоитъ, можно оной на столъ подавать.

СЕНТЯБРЯ 9 ЧИСЛО.

Супъ Миноритской.

Нарѣжь ломшей рѣшетнаго хлѣба, обжарь румяно въ маслѣ коровьемъ, и, наливъ хорошимъ мяснымъ опваромъ, вари, пока хлѣбъ раскипишъ; погда промни оной сквозь сито, прибавь масла коровьяго, гвоздики и мушкатнаго орѣха, и еще взвари. Послѣ того обжарь въ маслѣ коровьемъ въ жеребейки изрѣзаннаго рѣшетнаго хлѣба, изжарь двѣ свѣжихъ колбасы, разрѣжь въ куски, и подавай супъ съ сими колбасами и обжареными сухариками.

Утка съ рѣпою.

Между тѣмъ, какъ утка, надлежащимъ образомъ очищенная и оправленная, упаривается въ брезѣ, состоящемъ изъ воды съ солью, лукомъ, и правами, — очисти маленькихъ рѣпокъ и

отвари въ водѣ; послѣ сего воду сцѣди, обжарь рѣпки немного въ маслѣ коровьемъ съ шестью золотниками сахара, пересыпь мукою, разведи мяснымъ отваромъ, положи тудаже утку, и уваривай. Подавая на столъ, утку положи въ средину, около оной рѣпу, посыпь мушкатомъ и перцемъ, и облей сокомъ изъ каспрюли.

СЕНТЯБРЯ 10 ЧИСЛО.

Супъ тминной.

Исполки въ иголи горсть тмина, приставь на огонь, наливъ водою смѣшанною пополамъ съ виноградным виномъ, и вари; послѣ того процѣди отваръ сквозь сито, выжми тминъ, и процѣженное приставь опять на огонь. Между тѣмъ разболтай нѣсколько яичныхъ желткокъ съ двумя ложками сметаны, подбей варящійся супъ, брось кусокъ сахара, и при непрестанномъ мѣ-

шаніи взвари. Подавай сей супъ съ бѣлымъ хлѣбомъ, въ маслѣ коровьемъ обжареннымъ.

Вьюны со горохомъ.

Развари горохъ мягко въ мясномъ отварѣ или въ водѣ, пропри сквозь сито, разведи взваренною сметаною, приправь инбиремъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, положи тудаже большой кусокъ масла коровьяго, и взвари. Между тѣмъ вьюновъ, очистя и выпотроша, отвари въ водѣ съ солью, уксусомъ и пряностями, выложи оныхъ въ горохъ, и, поставя на угленой жаръ, привари. Подавай съ бѣлымъ хлѣбомъ, въ сухарики искрошеннымъ, и въ маслѣ коровьемъ обжареннымъ.

СЕНТЯБРЯ 11 ЧИСЛО.

Супъ щавелевой.

Исполки или изруби мѣлко не мало щавеля, выдави изъ него

сокъ сквозь полотенце, разведи немного мяснымъ ошваромъ, но больше смешаною, приправь мушкатнымъ цвѣтомъ и инбиремъ, прибавь еспьли угодно сахару, и подавай съ размоченнымъ бѣлымъ хлѣбомъ и заварными (выпускными) яицами. — Въ другое время можно въ щавель крупноватo искрошенной вмѣшать нѣсколько петрушки и кервеля, опварить въ крѣпкомъ мясномъ ошварѣ, подбить яичными желтками, со щепотью муки сболтанными, приправить мушкатнымъ цвѣтомъ, и подавать съ обжаренными ломшиками бѣлаго хлѣба.

Говядина съ кореньями петрушечными.

Между тѣмъ, какъ говядина опвариваетсп, возьми довольно кореньевъ петрушечныхъ, оскобли и искроши оные, обжарь въ маслѣ коровьемъ, пересыпавъ ложкою муки; накапи мяснымъ ошваромъ, увари мягко, брось пу-

даже горсть изрубленной правы нетрушечной, приправь мушкатнымъ цвѣтомъ, положи шудаже говядину, и вари, чтобъ напиталась соусомъ.

СЕНТЯБРЯ 12 ЧИСЛО.

Супъ изюмной.

Возьми по полной горсти изюма и коринки, 12 золотниковъ исполченаго миндаля, и два обжаренныхъ, виноградным винномъ смоченныхъ и опять выжатыхъ бѣлыхъ хлѣбовъ Французскихъ, исполки въ игопи, разведи бутылкою виноградная вина и спаканомъ или двумя воды, приправь сахаромъ и корицею, и вари. Пропри сквозь сито, и подавай сей супъ съ обжаренными ломтиками бѣлаго хлѣба.

Перепеча изъ тыквы.

Отвари въ одной посудинѣ очищенную и въ куски изрѣзан-

ную тыкву, а въ другой пшена сарацинскаго или просяныхъ крупъ, въ молокѣ. Когда поспѣли, сцѣди съ тыквы опваръ, и разотри куски тыквы. Давъ тыквѣ и пшену оспынуть, разошри полфунта масла коровьяго въ сметану, вмѣшай тудаже дюжину яичныхъ желтковъ, приправь сахаромъ и корицею, положи тудаже тыкву и пшено, а нацослѣдокъ взбитые въ пѣну бѣлки. Вымажь форму масломъ коровьимъ, выложи приготовленное, и тотчасъ запекай въ печи. Подавая сію перепечу, посыпь сахаромъ и корицею.

СЕНТЯБРЯ 13 ЧИСЛО.

Супъ сморчковой.

Развари довольно сушеныхъ сморчковъ (весною можно сей супъ тѣмъже образомъ готовить изъ сморчковъ свѣжихъ) въ мясномъ опварѣ; выбравъ сморч-

ки вонъ, обмой въ горячей водѣ, разрѣжь пополамъ, и обжарь съ прибавкою травы петрушки и истертаго бѣлаго хлѣба въ маслѣ коровьемъ. Посла того сдѣлай фаршъ изъ мозговъ съ куриными печенками, или телячьимъ сладкимъ мясомъ, либо инымъ—что хорошаго случится, на яицахъ съ пряностями, съ истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ и сметаною; вымажь маленькую кастрюлю масломъ коровьимъ, положи въ нее немного фарша, сморчки накрой фаршемъ, и такъ перекладывай послойно фаршъ и сморчки; покрой верхній слой листочками масла коровьяго, и запеки между двухъ огней, или въ печи. Между тѣмъ приготовь хорошую мясную похлебку, подбитую подпаленною мукою, или яицами, приправь оную надлежащимъ образомъ. Запеченый фаршъ выложи изъ формы въ суповую чашу, а потомъ похлебку.

Телятина въ желтомъ лимонномъ соусѣ.

Между тѣмъ, какъ телятина опвариваепся, подпали въ маслѣ коровьемъ муки крупичашой до свѣтложелта, и разведи виномъ, уксусомъ и мяснымъ опваромъ, приправь мушкапнымъ цвѣпомъ и шафраномъ, чпобъ соусъ вышелъ желпой; прибавь въ него два лиспа лавровыхъ, нѣсколько вѣпочекъ шимона, изрѣжь лимонъ ломпиками и положи пудаже. Напослѣдокъ разрѣжь телятину въ куски, и положи въ въ соусъ; лавровые лиспья и шимонъ выпь вонъ, привари соусъ, и подавая приправь лимоннымъ сокомъ.

СЕНТЯБРЯ 14 ЧИСЛО.

Супъ съ запеканными лолтями бѣлаго хлѣба.

Изрѣжь бѣлой хлѣбъ въ толспые ломпи, смочи въ молокѣ,

а потомъ въ разболтанныхъ яичныхъ желткахъ, и обжарь румяно въ свѣжемъ салѣ; положи ломтики сіи въ суповую чашу и налей крѣпкимъ мяснымъ опваромъ, отваренимъ съ разными кореньями и приправами; посыпавь чашу на горячую золу, и дай четверть часа размокать хлѣбу. Подавай, посыпавъ мушкатнаго орѣха.

Картофели съ жареною бараньею грудиною.

Опвари баранью грудину либо въ хорошемъ мясномъ опварѣ, или задержи оную въ брезѣ; вынувъ вонъ, вымажь распопленнымъ коровьимъ масломъ, обваляй въ испершомъ бѣломъ хлѣбѣ, и изжарь на рашпарѣ румяно. Между шѣмъ очисти картофелей отъ кожи, изрѣжь въ ломтики, положи въ каспрюлю, съ нѣсколькими ломтиками сырой ветчины и съ прибавкою соли, свѣжаго масла коровьяго, и на-

полни сокомъ, въ которомъ задерживалась грудина, столько, чтобъ картофели совсѣмъ покрыло. Вари полчаса, пока сокъ почти весь выкипитъ,—при чемъ картофели сами собою загласируются; подавай съ грудиною цѣльною, или въ куски изрѣзанною. Можно въ картофели прибавляпь луку и перцу.

СЕНТЯБРЯ 15 ЧИСЛО.

Столъ гостиный.

Супъ изъ тетерева съ каштанами.

Изрѣжь въ ломти 2 фунта говядины и столькоже телятины, уклади въ каспрюлю, прибавь полфунта сырой ветчины, два кусочка селлереи, нѣсколько луковицъ и кореньевъ, и накрывъ каспрюлю поставь на слабой углевой жаръ, пока даспъ изъ себя темной сокъ. Между тѣмъ

изжарь на вертелѣ трехъ тетеревей полевыхъ, мясо съ хлупей у нихъ обери и искроши въ полоски, какъ лапшу. Остатки тетеревей исполки, положи съ полфунтомъ облупленныхъ каштановъ и прибавкою обжареннаго въ маслѣ бѣлаго хлѣба въ упомянутой сокъ, и дай нѣсколько разъ вскипѣть. Послѣ того счерпай все жирное, пропри сквозь сито въ другую кастрюлю, и наблюдай того, чтобъ супъ не выпелъ жидокъ. Отбери полфунта крупныхъ каштановъ, вылущи изъ оныхъ ядра, налей мяснымъ отваромъ, и увари ядра мягко. Подавая на столъ, положи въ суповую чашу ломтей бѣлаго хлѣба, размоченныхъ супомъ, на нихъ лапшу изъ тетеревинаго мяса и каштаны, приправь мушкатнымъ орѣхомъ, выложи сокъ. Ежели сокъ окажется очень густъ, то можно оной немного развесили хорошимъ мяснымъ отваромъ.

Говядина въ Вѣнскомъ брезѣ.

Взявъ часть говядины опъ ссѣка, нашпекуй крупно ветчинным салом, обвалянным въ пряностях; уклади дно каспрюли ломтиками ветчиннаго сала и ветчины, на сіе положи говядину, прибавь моркови, корень- евъ петрушки, нѣсколько луковиць, тимона, лавроваго листа, соли, перца зернами и немного корня селлерейнаго, налей немного воды, и вари на умѣренномъ огнѣ. Когда отваръ подцвѣтится, прибавь хорошаго мяснаго отвара, и довари, Отвару въ каспрюлѣ надлежитъ гораздо повыкипѣть, чтобъ онаго осталось не больше, сколько надобно облить говядину.

Когда говядина поспѣла, вынувъ оную переложи въ другую каспрюлю, наблюдая, чтобъ кореньевъ ничего къ мясу не пристало. Сцѣди соусъ, пропусти сквозь сито на говядину, прибавь лимона кружками, немного

вареной ветчины мѣлко изрубленной, приставь кастрюлю на угли и привари, почасту обливая говядину соусомъ, въ которомъ оная приваривается.

Пастетъ съ слуками.

Приготовь обыкновенное слоеное тѣсто; а слукъ или вальдшнеповъ оправь, избей у нихъ мясо на хлупяхъ, обмой виноградным виномъ, въ которомъ подмѣшано пряностей, и нашпекуй. Внутренніе отложи особливо. Сдѣлай поддонокъ паштета съ окрайкомъ; въ срединѣ онаго, гдѣ быть слукамъ, сдѣлай рѣшетку изъ того же тѣста; уклади слукъ, прибавь печеницъ, лавроваго листа, эшалота, и тому подобнаго; наложи на паштетъ обыкновенную крышку, и посади паштетъ въ печь. Между тѣмъ изъ внутреннихъ вынутыхъ изъ слукъ откинь все твердое и нечистое, изруби прочее мѣлко, обжарь испрѣлаго хлѣба въ ма-

слѣ коровьемъ, положи тудаже внупреннія и прожарь, влей немного уксуса, прибавь лимоннаго сока, перца, гвоздики и мѣлко искрошенной лимонной корки. Увари сіе въ густоту соуса. Когда паштетъ въ половину пропекся, влей въ него половину соуса, и продолжай допеканіе. Сей паштетъ для изпеченія своего требуетъ около двухъ часовъ; когда же поспѣлъ, влей въ него осталной соусъ.

Заяцъ изъ битаго мяса жареной.

Съ сырыхъ заячьихъ почекъ обери съ костей все мясо, но оставь костей не разрѣзывая; изруби мясо съ прибавкою чепверпой доли ветчиннаго сала, въ молокѣ размоченнаго бѣлаго хлѣба, перца, мушкатнаго цвѣта и гвоздики; замѣси на яицахъ, и симъ фаршемъ обложи кости въ прежній видъ заячьихъ почекъ. Распусти въ сковородѣ масла коровьяго, положи на оное

зайца и обжаривай къ печи, непрестанно поливая масломъ. Подавая на столъ, посыпь изрубленною лимонною коркою. Можно къ сему жареному подавать соусъ капersовой.

Салатъ капустной.

Изъ кочня капусты вырѣзавъ кочарыгу, листья искроши подобіемъ лапши очень тонкой, спрысни солью и перцемъ, облей салатнымъ соусомъ. Можно сей салатъ гарнировать ломтиками вареной или сырой селлереи.

СЕНТЯБРЯ 16 ЧИСЛО.

Супъ съ ячными крупами.

Ячныя крупы развари въ водѣ мягко, послѣ того изотри въ ступкѣ, и, поливая мяснымъ отваромъ, протри сквозь сито; разболтай 5 или 6 яичныхъ желтковъ съ кускомъ масла коровьяго,

приправь мушкатнымъ цвѣтомъ, влей на сіе кипящій супъ и привари. Можно сей супъ приправляпь лимоннымъ сокомъ.

Утки тиненыя.

Печенки упиныя изруби мѣлко съ прибавкою печерицъ, правы петрушечной, дробнаго лука, анчоусовъ, соли, перца, истертаго бѣлаго хлѣба, и начини эпимъ упокъ. Послѣ того обваляй оныхъ немного въ мукѣ, и обжарь румяно въ маслѣ коровьемъ, разведи сокъ хорошимъ мясным опеаромъ и рюмкою вина, положи тудаже печерицъ, пряноспей, душистыхъ правъ, и упарь. Подбей соусъ мукою до темна подпаленною, и прибавь каперсовъ, или въ полоски изрѣзанныхъ огурцовъ соленыхъ въ уксусѣ.

СЕНТЯБРЯ 17 ЧИСЛО.

Супъ тыковной.

Очистивъ съ тыквъ кожу и выкинувъ внутренность, изрѣжь тыкву въ куски, и отвари мягко въ мясномъ отварѣ. Пропустии разваренную тыкву, протирая сквозь сито; процѣженное подбей яичными желтками, приправь перцемъ или истертымъ сыромъ, и подавай съ размоченными симъже супомъ ломтями бѣлаго хлѣба; а подавая на столъ, посыпь обжаренною въ маслѣ коровьемъ шравою петрушкою.

Тѣльное изъ говядины.

Изруби говядины фунтъ и полфунша ветчиннаго сала очень мѣлко, выпустии на оныя шесть яицъ, прибавь истертаго бѣлаго хлѣба, приправь перцемъ, смочи мяснымъ отваромъ, всыпь ложку муки, и замѣсивъ сваляй въ тѣльное, а потомъ обжарь въ ко-

ровьемъ маслѣ. Положи шѣльнов въ каспрюлю, прибавь сердцевинокъ Савойской капусты, налей мяснымъ ошваромъ, и увари.

СЕНТЯБРЯ 18 ЧИСЛО.

Супъ панадной.

Нарѣжь тонкихъ ломшиковъ бѣлаго хлѣба, и обжарь оные до шемна въ коровьемъ маслѣ; на ломпики сіи налей мяснаго опвара, приспавь на огонь и развари хлѣбъ; послѣ того подбей супъ яичными желпками, приправь мушкапнымъ цвѣпомъ, горспью изрубленной пепрушечиой правы и кервеля, и привари.

Свинина съ обжаренною рѣпою.

Когда часпь свинины свѣжей или соленой опвариваепся въ водѣ, накроши рѣпы въ продолго-

напые кусочки, какъ крошатъ бураки. Послѣ сего клади въ каспрюлю послойно — слой кислой капусты и слой рѣпы; прибавь масла коровьяго, пополамъ съ свинымъ саломъ смѣшаннаго, и ужаривай. Когда потемнѣетъ, смочи мяснымъ опваромъ и кислою смешаною, приправь перцемъ, пересыпь слегка мукою, и ужарь, чтобъ соку почти не осталось.

СЕНТЯБРЯ 19 ЧИСЛО.

Супъ изъ куриныхъ печенокъ.

Взвари до одного вскипѣнія въ мясномъ опварѣ нѣсколько куриныхъ печенокъ, чтобъ сдѣлались мягки; разотри оныя и пропусти сквозь сито съ опваромъ; еще взвари, прибавь кусокъ масла коровьяго и мушкатнаго цвѣта. Подавай сей супъ съ обжаренными ломтями бѣлаго хлѣба.

Перепеча изъ каплуна.

Обобравъ бѣлое мясо съ каплуна, изруби оное дробно, сверхъ того исполки въ иготи, пропри сквозь сито, смачивая сметаною; выпускай тудаже малѳ помалу 6 яичныхъ желтковъ и 8 яицъ цѣлыхъ, приправь мущкатнымъ цвѣтомъ и солью, вмѣшай тудаже мякиша бѣлаго хлѣба смоченнаго сметаною и опять выжатаго, а напослѣдокъ бѣлки отъ шести яицъ въ густую пѣну взбитые. Вымажь каспрюлю коровьимъ масломъ, усыпь испертымъ бѣлымъ хлѣбомъ; сложи въ нее приготовленный фаршъ, и запекай цѣлой часъ въ печи не слишкомъ горячей. Можно въ сію перепечу прибавлять испертаго Пармскаго сыра, что умножаетъ вкусъ.

СЕНТЯБРЯ 20 ЧИСЛО.

Супъ Польской.

Оппвари упиныхъ ногъ, или хопя свинаго мяса, и во время варенія снимай пѣну; попомъ положи нѣсколько луковицъ, лавроваго листа, гвоздики, кубебы, перца и соли. Когда сіе нѣсколько часовъ варилось, процѣди сквозь сито, счерпай жиръ, положи кусокъ масла и ложку овсяныхъ крупъ, привари, приправь столовою ложкою ренскаго уксуса; а мясо искроши въ малые кусочки, и подавай.

Баранья грудина, тиненая бѣлою капустою.

Капусту обмывъ изруби мѣлко, смѣшай съ испертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, малою долею изрубленнаго вешчиннаго сала и мѣлко искрошеннаго лука: обжарь все въ маслѣ коровьемъ,

разведи свѣжею смепаною, яицами, приправь солью, мушкатнымъ цвѣтомъ и перцемъ. Симъ фаршемъ начини грудину, отвари оную въ водѣ съ солью, разными кореньями и пряностями. Подавай съ приличнымъ краснымъ соусомъ.

СЕНТЯБРЯ 21 ЧИСЛО.

Постной бульёнъ.

Разваривай гороха медленно до сильнаго вскипяченія, чтобъ отваръ остался чистъ; тогда положи селлереи, пустарнака, поррею, цѣлую луковицу, и полкочня бѣлой капусты. Когда сіе сварилось, дай отстояшься, чтобъ гусное осѣло, и сцѣди сквозь сито. Положи въ каструлю кусокъ масла коровьяго, укладди дно лукомъ въ ломтики изрѣзаннымъ, накроши разныхъ кореньевъ, какъ-то моркови, пу-

старнака, петрушки и селлереи; на сіе положи карпа въ куски разрѣзаннаго, закрой каспрюлю, и поставя на жаръ пообжарь, а потомъ вылей процѣженной гороховой отваръ и взвари, и подавай съ размоченными ломпями бѣлаго хлѣба.

Пудингъ изъ здобнаго хлѣба.

Растирай полтора фунта здобнаго бѣлаго хлѣба размоченнаго молокомъ съ четвертью фунта свѣжаго коровьяго масла и шестнадцатью яичными желтками цѣлой часъ въ ступкѣ; прибавь корку обтертую съ лимона, четверть фунта исполченаго сахара, и продолжай растирать еще нѣсколько времени. Бѣлки отъ сказаннаго числа яицъ взбей въ пѣну, и вмѣшай тудажѣ. Наконецъ вымажь салфетку коровьимъ масломъ, выложи въ нее смѣсь, завяжи и вари часъ съ четвертью. Подаютъ къ сему

пуддингу приличной бѣлой соусъ. Также въ самой пуддингъ примѣшиваютъ изюмъ и коринку.

СЕНТЯБРЯ 22 ЧИСЛО.

Столъ гостиный.

Супъ съ рѣпою и куропатками.

Подпали масла коровьяго до темна, положи въ него цѣлкомъ маленькихъ рѣпокъ, очисти съ нихъ кожу, и обжарь; тогда разведи крѣпкимъ мяснымъ опваромъ, положи двухъ оправленныхъ куропатокъ и вари до спѣлости. Когда супъ поспѣлъ, сними съ него жиръ, подбей обжареннымъ въ коровьемъ маслѣ изперпымъ бѣлымъ хлѣбомъ, разваренным послѣ того съ малою долею мяснаго опвара, приправь перцемъ и мушкатнымъ цвѣтомъ. Подавай съ размоченными ломтями бѣлаго хлѣба.

Заяцъ въ матело.

Нашпекованнаго зайца привари въ кипящей водѣ; обжарь въ довольномъ количествѣ масла коровьяго дробныхъ луковокъ, и положи тудаже на часпи разнятаго зайца. Ужаривая нѣсколько, влей тудаже нѣсколько рюмокъ бѣлаго вина, кулису, положи лимона ломпиками. Напослѣдокъ обрѣжь корку съ одного померанца, вари на слабомъ огонькѣ до самаго опущканія на столъ; положи гвоздики, крупно исполченаго перца, четверпь фунта мѣлко изрубленныхъ анчоусовъ, немного эспрагоннаго уксуса и кусочикъ сахара; взвари еще до одного вскипѣнія.

Карпъ жареной подобіемъ угря.

Карпа ощелушивъ выпотроши и разними на часпи, какъ угря, посоли часпи и обжарь въ поспномъ или коровьемъ маслѣ

до темна. Сцѣди часть масла, чтобъ соусъ вышелъ не жиренъ, влей вмѣсто того уксуса, темнаго кулиса (о заготовленіи кулисовъ смотри въ поваренныхъ запискахъ мѣсяца Ноября), положи перца, немного сахара и винограда свѣжаго; увари на углях.

Говядина шпекованная жареная.

Возьми жирную реберную часть говядины, мясо на оной избей мягко, излишній жиръ обери, и мясную сторону нашпекуй ветчинным саломъ, посыпь травнымъ порошкомъ, и жарь на вертелѣ. Между тѣмъ, какъ говядина жарится, положи въ каструлю ломпей ветчины и теляпины, немного масла коровьяго, и обжаривай. Когда ломпи начнутъ обжариваться и къ каструлѣ прикипать, налей сметаны и вари, пока ломпи прочь отстанутъ. Симъ сметаннымъ соусомъ обливай чаще жарящую-

ся говядину; соусъ долженъ быть густъ, чтобъ къ мясу прикипалъ. Подавая говядину, влей подъ нее нѣсколько сего смѣтаннаго соуса.

Салатъ изъ артишоковъ запеканыхъ.

У листьевъ артишочныхъ обрѣжь верхніе комочки, и каждый листъ разрѣжь въ полоски на четверо или на пятеро, отвари въ водѣ и выложи обсохнуть. Разболтай на молокѣ муки, прибавь яичныхъ желтковъ, соли и мушкатнаго цвѣта, и ложку растопленнаго свѣжаго говяжьяго сала. Въ сіе тѣсто обмочай нижнія половины артишочныхъ листьевъ, а верхнихъ не касайся, и обжарь въ свѣжемъ салѣ. Салатъ сей имѣетъ очень красивой видъ: ибо сверху зеленъ, а къ низу золотожелтъ. Подавай сей салатъ, обливъ обыкновеннымъ салатнымъ соусомъ.

СЕНТЯБРЯ 23 ЧИСЛО.

Мясная похлебка со плавающими клецками.

Отвари въ мясномъ отварѣ мягко какихъ угодно кореньевъ, пропри сквозь сито, и протертое опять приставь на огонь. Между тѣмъ выпусти 4 яица, влей къ нимъ шесть яичныхъ скорлупъ мѣрою молока, столько же скорлупъ мѣрою муки, и три скорлупы растопленнаго коровьяго масла, приправь мушкатнымъ цвѣтомъ; разболтай мутовкою, выложи въ глиняную чсрепню, и на углевомъ жарѣ мѣшай, пока тѣсто начнетъ отъ черепни отставать. Дай тѣсту остынуть, вмѣшай въ него еще три яица. Для испытанія должно отварить изъ сего тѣста клецку въ водѣ; ежели оная окажется рыхла, можно въ тѣсто подбавить истертаго бѣлаго хлѣба, и два яичныхъ желтка. Тог-

да отколупывай клецки нагрѣтою ложкою, и отваривай въ мясномъ отварѣ, но не долго.

Говяжьи ребра жареныя.

Отруби три или четыре говяжьихъ ребра вмѣстѣ, приставь на огонь съ водою смѣшанною пополамъ съ уксусомъ, вари нѣсколько времени; послѣ того вынувъ посыпь перцемъ и гвоздикою, и изжарь на вертелѣ. Отвара, въ которомъ ребра варились, влей немного въ сковороду, поливай онымъ жарящіяся ребра, а потомъ помажь масломъ коровьимъ.

СЕНТЯБРЯ 24 ЧИСЛО.

Супъ засыпанной крупами.

Возьми четверть фунта крупъ мѣлкихъ, разведи сколько надоб-

но супа мяснымъ опваромъ, накроши тудаже какихъ угодно поваренныхъ кореньевъ, и вари полчаса. Ежели опваръ будетъ изъ телятины или баранины, то надлежитъ прибавить кусокъ масла коровьяго, и приправить мушкатнымъ цвѣтомъ. Нѣкоторые обжариваютъ крупу до желта въ коровьемъ маслѣ, а потомъ уже разводятъ мяснымъ опваромъ.

Говядина со капустою.

Взявъ сколько надобно капусты, опвари оную въ водѣ съ солью; послѣ чего вынь капусту, дай оной осякнуть, и тогда положи въ каструлю съ прибавкою куска сырой вепчины, луковицъ цѣлкомъ и тмина, налей жирнымъ мяснымъ опваромъ, и довари спѣло. Ежели соусу быть темнымъ, то для огущенія можно подбить оной подпаленною мукою; естьли же бѣлымъ, то

испертымъ бѣлымъ хлѣбомъ. Положи въ соусъ говядину особливо опваренную, и вмѣстѣ привари.

СЕНТЯБРЯ 25 ЧИСЛО.

Супъ гороховой съ коринкою.

Разваривъ гороха, протри оной, смачивая мяснымъ опваромъ, сквозь сито; прибавь немного масла коровьяго, соли, инбиря, шафрана, мушкатнаго цвѣта, и подавай съ размоченными ломтями бѣлаго хлѣба.

Щука изщипанная.

Щуку опвари по обыкновенному въ водѣ съ солью, обери мясо по слойкамъ, и выбери изъ онаго косточки. Послѣ того склади въ глубокое оловянное или жестяное блюдо, прибавь вымоченныхъ и изрубленныхъ анчоу-

совъ, кусокъ свѣжаго масла коровьяго, виноградnаго вина, истолченаго перца, мушкатнаго цвѣта, лимона ломтиками, и въ печи поужарь. Напослѣдокъ прибавь еще масла коровьяго и истертаго бѣлаго хлѣба, и подержи на огнѣ, чтобъ сгустѣло.

СЕНТЯБРЯ 26 ЧИСЛО.

Супъ изъ бѣлой капусты.

Изруби нѣсколько кочней бѣлой капусты въ кропево, какъ бы для квашенія, и опваривай въ надлежащемъ количествѣ мяснаго опвара; когда увиришся, прибавь еще мяснаго опвара, и подбей слегка мукою, въ маслѣ коровьемъ подпаленною; вымѣшай, приправь мушкатнымъ цвѣтомъ, и подавай съ ломтями бѣлаго хлѣба.

Говяжьи рубцы въ лимонномъ соусѣ.

Рубцы, очистивъ со пщаніемъ, искроши въ полоски и оппари въ водѣ очень мягко. Выбравъ рубцы изъ оппара, переложи въ глубокую сковороду, налей мяснаго оппара, подбей подпаленною мукою для сгущенія, накроши пудаже лимона, приправь перцемъ, имбиремъ и мушкатнымъ орѣхомъ, вари полчаса, послѣ того прибавь немалой кусокъ коровьяго масла, и увари до сгущенія. Присолить рубцы надлежитъ за часъ предъ оппусканіемъ на столъ: иначе они покраснѣютъ.

СЕНТЯБРЯ 27 ЧИСЛО.

Супъ изъ ржанаго хлѣба.

Обжарь мякиша рѣшетнаго домашняго хлѣба въ свѣжемъ салѣ

румяно, послѣ чего выложи въ суповую чашу, посыпь инбиремъ и мушкатнымъ орѣхомъ, налей кипящею водою, и поставя на жаръ немного привари. Въ сей супъ можно класть выпускныя или заварныя яица.

Говядина рубленая съ сливами.

Изруби мѣлко говядины ошъ ссѣка съ прибавкою почечнаго сала, приправь толченымъ мушкатнымъ цвѣтомъ, перцемъ и маіораномъ, вмѣшай тудаже истертаго бѣлаго хлѣба, шесть яичныхъ желтковъ и соли, сваляй подобіемъ хлѣба, и завяжи въ салфетку. Приспавь на огонь въ большой каструлѣ мяснаго отвара, положи чернослива, крошево въ салфеткѣ, и вари цѣлый часъ. Вынувъ салфетку, выложи изъ нее на блюдо, а сокъ въ каструлѣ подбей подпаленною мукою, и выложи на блюдо, такжe и черносливъ.

СЕНТЯБРЯ 28 ЧИСЛО.

Супъ лучняной.

Приставь на огонь воды съ солью; послѣ того замѣси ложку муки на одномъ яичномъ желткѣ съ прибавкою кусочка масла коровьяго, разведи кипящею осоленою водою, разболтай муповкою и взвари. Супъ сей подаютъ съ поджаренными въ маслѣ коровьемъ ломтями бѣлаго хлѣба: не должно въ подбивку онаго класть много муки; также надлежитъ тщательно разбивать муповкою, чтобъ не осталось комковъ.

Баранина съ соусомъ капперсовымъ.

Опваривай часть баранины (которую можно и въ куски разнять) въ водѣ съ солью; когда она почти поспѣетъ, обжарь немного муки въ свѣжемъ салѣ, разведи опваромъ, положи капер-

совъ, соли, инбиря, перца и немного пепрушки, привари, и, подавая на столъ, облей симъ соусомъ баранину.

СЕНТЯБРЯ 29 ЧИСЛО.

Столъ гостиный.

Супъ съ тиненымъ зайцемъ.

Съ почечной части молодаго зайца обери все мясо; оставшееся на костяхъ и сухихъ жилахъ оскобли ножемъ; очисти обобранное мясо отъ жилочекъ, и изруби очень мягко съ прибавкою соли, лука, малой доли петрушечной травы, драгуна и цибули, также немного наскобленнаго ножемъ ветчиннаго сала, яичницы изъ четырехъ яицъ сдѣланной съ четвертью фунта коровьяго масла; замѣси сіе на двухъ сырыхъ яичныхъ желткахъ. Уклади горшную сковоро-

ду, а по нуждѣ каспрюлю ломпиками ветчиннаго сала; обобранной заячьихъ почекъ оставъ оботри на сухо полотенцемъ, обруби конечныхъ костей сколько, чтобъ заяцъ могъ войтить въ суповую чашу; обложи оставъ приготовленнымъ фаршемъ, и оправь въ прежній видъ заячьихъ почекъ; положи зайца на ломпики ветчиннаго сала, накрой ломпиками же сала, накроши тудаже лука и кореньевъ тоненькими ломпиками, смочи поваренною ложкою мяснаго оп-вара. и запекай въ печи полчаса. Послѣ того обери сало, положи осторожно зайца въ суповую чашу, нѣсколько ломтей бѣлаго хлѣба, и налей крѣпкимъ мяснымъ опваромъ.

Говяжій языкъ съ соусомъ яблочнымъ.

Опвари говяжій языкъ въ водѣ съ солью и пряностями, цѣл-

комъ положенными; когда языкъ сдѣлался мякокъ, облупи съ онаго бѣлую кожу, и разрѣжь языкъ вдоль по срединѣ. Можно сей языкъ подавать съ соусомъ въ семъ состояніи, или обвалять въ истертомъ бѣломъ-хлѣбѣ и обжарить въ маслѣ коровьемъ. Для соуса очисти не мало кисловатыхъ яблоковъ, изрѣжь оныя въ куски, положи каструлю, влей немного воды, и свари яблоки мягко. Послѣ сего протри оныя сквозь сито, разведи краснымъ виномъ, прибавь полосками искрошенной лимонной корки, также сахара, корицы, и увари. Яблоковъ должно употребить къ сему столько, чтобъ соусъ былъ довольно густъ.

Тимбалъ съ цыплятами.

Приготовь глубокую каструлю, вымажь оную толсто масломъ коровьимъ; сдѣлай здобное тѣсто, и раскатай изъ онаго

руками круглыя палочки, толщиною немного больше комля гусинаго пера. На срединѣ дна каспрюли, вымазанной масломъ, положи конецъ первой тѣстяной палочки, и около онаго укладывай вокругъ, пока дно и спѣны каспрюли всѣ закроешь. Далѣе, раскатай изъ тѣста листъ въ обухъ ножевой толщиною, и покрой первое тѣсто, подобіемъ улитки обкладенное. Цыплятъ, кои въ сіе время бываютъ уже немалы, изжарь на вертелѣ, помазывая масломъ коровьимъ. Изжаренныхъ цыплятъ разрѣжь каждаго пополамъ, посыпь потареннымъ порошкомъ или сбитнемъ. Сдѣлай фаршъ изъ куриныхъ печенокъ съ масломъ коровьимъ, истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ и пряностями, на яицахъ; передѣлай оной въ кашышки, уклади сими кашышками дно и около спѣнъ каспрюли, потомъ цыплятъ, и, накрывъ крышкою изъ тогоже тѣста, вымажь яичными желтками, поставь ка-

стрюлю въ печь, и запекай два часа. Подавая на столъ, выпрокинь тимбалъ изъ кастрюли на блюдо, взрѣжь крышку, и влей въ тимбалъ какаго угодно соуса.

Слуки жаренья.

Слукъ ощипли, но не выпотрашивай; головы у нихъ загни, и носы пропкни за одну ногу, чтобъ конецъ вышелъ къ крылу; обверни слукъ въ ломтики ветчиннаго сала, и жарь медленно на вертелѣ. Когда онѣ разгорячатся, проткни въ каждой слукѣ шиломъ маленькую дырочку подъ брюхомъ; подставь сковороду или блюдо, положи на него смоченныхъ ломтей бѣлаго хлѣба, помазывай слукъ горячимъ масломъ коровьимъ, спараясь, чтобъ масло и сокъ изъ внутреннихъ спекали на ломти. Когда слуки зажарились спѣло, поклади на блюдо ломти, на нихъ слукъ, и облей масломъ спекавшимъ съ жа-

ренаго.—Симъ образомъ жарятъ дупелышнеповъ и бекасовъ. — Инымъ образомъ: изъ слукъ вынувъ внутреннія, желудки выкидываютъ, а прочее, изрубивъ и смѣшавъ съ испеpпымъ бѣлымъ хлѣбомъ, кусочкомъ масла коровьяго, намазываютъ на ломти бѣлаго хлѣба, обжариваютъ, и подаютъ вмѣстѣ съ изжаренными слуками.

Салатъ изъ тыквы.

Тыкву очистии, разрѣжь въ куски, ошвари въ водѣ, а изъ оной вынувъ, дай осякнуть; когда куски охолодѣютъ, облей оные обыкновеннымъ салатнымъ соусомъ, изъ масла Прованскаго съ ренскимъ уксусомъ, соли и перца состоящимъ, и посыпь мѣлко искрошенною лимонною коркою.

СЕНТЯБРЯ 30 ЧИСЛО.

Супъ съ маленькими птичками.

Нарѣжь въ тонкіе ломти рѣшетнаго хлѣба, развари оные въ хорошемъ мясномъ отварѣ, поджарь въ маслѣ коровьемъ румяно большую горсть истертаго мякиша бѣлаго хлѣба, засыпь онымъ супъ, приправь перцемъ, положи ломтиками изрѣзанной колбасы, въ жеребейки искрошеннаго телячьяго мяса, маленькихъ изжаренныхъ птичекъ, и привари. Можно въ супъ сей прибавлять выпускныхъ заварныхъ яицъ.

Легкое жареное на рашпарѣ.

Жареное легкое изрѣжь поперегъ въ ломти, избей обухомъ ножа, и посыпь солью. Запеки ломти сіи на рашпарѣ, переложи въ сковороду, налей мясным отваромъ и виноградным

виномъ, и упаривай два часа. Наконецъ подпали нѣсколько ложекъ сметаны съ капersами, и положи тудаже.

---

http://laretz-kulinar... library

ПИРОЖНОЕ

ДЛЯ КАЖДАГО ГОСТИНАГО СТОЛА, И ЗА ПРОСТО, КОГДА РАЗСУДИТСЯ, ВЪ МѢСЯЦѢ СЕНТЯБРѢ.

---

1. *Тортъ со агрестомъ.*

Смѣшай полфунта лучшей крупичатой муки съ четвертью фунта исполченаго и просѣяннаго сахара, подбавь два яичныхъ желтка, изщипли туда же кусочками полфунта вымытаго свѣжаго коровьяго масла, и влей большую рюмку сладкаго вина. Замѣси изъ сего пѣсто, которое потомъ раздѣли; раскатай одну половину въ поддонокъ, и сдѣлай для него слѣдующую начинку. Возьми ягодъ неспѣлаго винограда, выдави изъ нихъ сокъ, дай оному немного отстояться; чистой сокъ сцѣди

сквозь полотенце. Въ сей процѣженой сокъ прибавь исполченыхъ сухарей, сахара, свѣжаго масла коровьяго, и нѣсколько яичныхъ желтковъ; замѣси и увари на углевомъ жару до густоты обыкновенной начинки, приправь корицею, обтертою съ лимона коркою; и дай остынуть. Сію начинку положи въ поддонокъ. Изъ оставшейся половины тѣста сдѣлай крышку съ украшеніями, наложи, обрѣжь кругомъ, и запеки съ осторожностію въ печи. Ежели угодно, можно глазировать сей шортъ, вымазавъ взбитымъ яичнымъ бѣлкомъ съ сахаромъ и лимоннымъ сокомъ.

2. *Толстой дрождяной пирогъ.*

Возьми полфунта изюма, четверть фунта коринки, четверть фунта миндаля, щепть золотника мушкатнаго цвѣта, немного соли и 6 золотниковъ сахара, а ежели угодно, то и больше,—ибо сахаръ никакаго пирожнаго не

портишъ,—12 золотниковъ цукаша; смѣшай все сіе съ тремя фунтами съ половиною крупичатой муки, замѣси въ тѣсто съ полбутылкою сметаны, и, взявъ къ тому же немного больше дрожжей, и полтора фунта масла коровьяго растопленнаго, влей небольшой стаканъ Французской водки, валяй и взбивай крѣпко, чтобъ тѣсто начало пузыриться. Послѣ того поставь тѣсто въ теплое мѣсто, чтобъ взошло; а тогда выложи на пекарной столъ, раскатай тѣсто въ два пальца толщиною, вымажь масломъ коровьимъ, переложи на желѣзной листъ, еще дай подняться, и посади въ печь. Когда пирогъ испечется, должно оному толщиною быть больше трехъ перстовъ; вымажь оной розовою водою и усыпь сахаромъ. Непремѣнно для сего пирожнаго должно имѣть хорошія дрожди.

3. *Снѣговые шарики.*

Приставь въ кастрюлѣ на

огонь два съ половиною спакана воды, положи въ нее кусокъ масла коровьяго въ куриное яйце величиною, вмѣшай крупичатой муки сполько, сколько вода въ себя приняшь можешъ, и при непрестанномъ мѣшаніи ужаривай, пока тѣсто окажется совсѣмъ сухимъ. Тогда, снявъ съ огня, выпусти къ тѣсшу одно яйце цѣлое и три желтка, и перемѣшивай тѣсто, пока оное опъ яицъ сдѣлаешся совсѣмъ мягкимъ. Распусти и разгорячи на огнѣ свѣжаго сала, омочи въ ономъ ложку, ошколупывай оною опъ тѣстпа круглые шарики, обжаривай въ салѣ; а подавая на сполъ, посыпь сахаромъ и корицею.

Можно же сіи снѣговые шарики дѣлапь и слѣдующимъ образомъ: Взявъ по полуфунпу воды и масла коровьяго взвари вмѣспѣ; снявъ съ огня, вмѣшай пудаже полфунпа муки крупичапой, выпускай по одному, продолжая вымѣшиваніе, 9 или 10 яицъ, прибавь исполченой кори-

цы и мушкатнаго цвѣта, вымѣси гораздо, и, опколупывая ложкою тѣсто, шарики запеки въ портной сковородѣ, посыпь оные сахаромъ и корицею.

4. *Сахарныя лепешечки, или брецели.*

Взявъ шесть яичныхъ желтковъ, разтирай оные въ одну сторону, прибавь 3о золотниковъ исполченаго и просѣяннаго сахара, съ куриное яице величиною вымытаго масла коровьяго и полфунта муки крупичатой; замѣси тѣсто, а изъ онаго передѣлай лепешечки желаемой величины, вымажь яицами, посыпь сахаромъ, и испеки въ печи или портной сковородѣ, но такъ, чтобъ не потемнѣли.

ВЕЧЕРНЕЕ КУШАНЬЕ,

или блюда для ужина въ

Сентябрѣ мѣсяцѣ.

СЕНТЯБРЯ 1 ЧИСЛО.

Маленькія птички сѣ яблоками.

Птичекъ, оправя и спрыснувъ солью, изжарь въ маслѣ коровьемъ. Между тѣмъ очисти довольно яблоковъ, изрѣжь оныя въ жеребейки, обжарь въ маслѣ, пересыпавъ сахаромъ и корицею; можно же въ яблоки прибавлять и виноградныхъ ягодъ.

СЕНТЯБРЯ 2 ЧИСЛО.

Клецки изъ грушъ.

Возьми для сего хорошихъ грушъ, не твердыхъ и не полок-

няныхъ, очистии съ нихъ кожу и выкинь сѣмянники; послѣ того изрубивъ мясо мѣлко, склади на блюдо, прибавь столькоже мягко истолченаго миндаля, также истертаго, въ маслѣ коровьемъ обжаренаго и потомъ истыв-шаго бѣлаго хлѣба, также сахара и нѣсколько яицъ; замѣси все сіе, передѣлай въ небольшія круглыя клецки, обваляй въ истертомъ мякишѣ бѣлаго хлѣба, и обжарь въ разгорячennомъ маслѣ коровьемъ.

СЕНТЯБРЯ 3 ЧИСЛО.

Свекла печеная.

Свеклу надлежитъ сперва испечь въ горячей золѣ, послѣ того облупить съ оной кожу, изрѣзать въ ломтики, которые, обмокая въ тѣсто сдѣланное на яицахъ изъ муки съ виномъ, сахаромъ и солью, обжарить въ

маслѣ коровьемъ и подавать на сполъ.

СЕНТЯБРЯ 4 ЧИСЛО.

Телячье сладкое мясо въ сметанномъ соусѣ.

Телячье сладкое мясо, опваря мягко, изрѣжь въ кусочки, положи въ большую и глубокую каспрюлю; разболтай крупичашой муки въ довольномъ количеспвѣ смепаны, приправь нерцемъ и мушкапнымъ цвѣпомъ, разведи мяснымъ опваромъ и уксусомъ, привари, и, не за долго предъ подаваніемъ на сполъ, положи немалой кусокъ масла коровьяго.

СЕНТЯБРЯ 5 ЧИСЛО.

Кисель тыковной.

Тыкву очиспя изрѣжь въ куски, опвари мягко въ водѣ, по-

слѣ дай осякнуть, и разотри въ кисель, подмѣшай испеpпаго бѣлаго хлѣба, смепаны, кусокъ масла коровьяго, сахара и корицы, и увари до надлежащей густоты. Напослѣдокъ облей до темна подпаленнымъ масломъ коровьимъ, или посыпь сахаромъ и корицею.

СЕНТЯБРЯ 6 ЧИСЛО.

Жареные жаворонки — въ соусѣ.

Сперва жаворонковъ изжарь сочно, а потомъ подавай въ слѣдующемъ соусѣ: возьми краснаго вина, искроши миндаля и цукапа мѣлко, приправь корицею, подави тудаже лимоннаго сока, и все сіе взвари въ маленькомъ горшечкѣ; напослѣдокъ прибавь мѣлко изрѣзанной лимонной корки. Жаворонковъ положи въ каспрюлю, на нихъ соусъ, и взвари сильно на углевомъ жарѣ. По-

давая, посыпь корицею и мѣлко искрошенною лимонною коркою.

СЕНТЯБРЯ 7 ЧИСЛО.

Сахарное коренье съ соусомъ Голландскимъ.

Между тѣмъ, какъ сахарное коренье оскабливаешь, искрошиваешь и отвариваешь въ водѣ съ солью, приставь на огонь воды въ каспрюлѣ, положи шафрана, мушкатнаго цвѣта, ренскаго уксуса и сахара, и взвари. Взбей два яичныхъ желтка, сними каспрюлю съ огня, подбей воду оными желтками, положи тудаже сахарное коренье, и непрестанно мѣшая взвари. Подавая на столъ, приправь соусъ лимоннымъ сокомъ.

СЕНТЯБРЯ 8 ЧИСЛО.

Вечерній столъ гостиный.

Супъ съ фисташками.

Смочи бѣлой хлѣбъ въ водѣ, выжми оной, исполки въ игопи двѣ горсти облупленныхъ фиспашекъ, пропри сквозь сито, смачивая куринымъ или каплунным мяснымъ опваромъ, и все сіе вмѣстѣ взвари. Подавай съ ломтями бѣлаго хлѣба; а естьли супъ окажется густъ, то и безъ ломтей.

Утки съ печеницами.

Упокъ, надлежащимъ образомъ оправя, посоли, и съ разными поваренными кореньями, лукомъ, уксусомъ и пряностями, обжарь въ маслѣ коровьемъ или вепчинномъ салѣ до темна. Между тѣмъ очисти печеницъ, разрѣжь оныя въ куски, обжарь въ маслѣ коровьемъ, уксусѣ, вмѣшай къ уп-

камъ, увари соусъ до надлежащаго сгущенія, и подавай.

Султанъ.

Возьми миндаля полфунта сладкаго и 9 золотниковъ горькаго, четверть фунта ядръ фисташечныхъ, исполки крупновато; далѣе; возьми четверть фунта мѣлко искрошеннаго цукаша, 6 золотниковъ корицы, нѣсколько ложекъ розовой воды, фунтъ сахару и фунтъ искрошенныхъ сухарей; все сіе смѣшай. Послѣ того подбавь 10 яичныхъ желтковъ, и бѣлки отъ пяти яицъ въ пѣну взбитые. Выложи смѣсь сію въ блюдо съ высокимъ окрайкомъ, и наскоро запеки.

Голландской карбонадъ.

Возьми телятины изрѣзанной въ ломти, избей оную мягко, вымажь полписповъ бумаги масломъ коровьимъ, и усыпь истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ: въ каж-

дой поллистъ положи по ломию шеляшины, и заверни бумагу. Тогда уклади сіи свертки въ чугунную сковороду, накрой оную, и запеки на умѣренномъ жарѣ.

Компотъ изъ грушъ.

Естьли груши велики, разрѣжь оныя пополамъ, и вари до мѣхъ поръ, пока онѣ давленію пальца будутъ уступать: тогда положи въ холодную воду, чтобъ кожа отстала и легче бы оную содрать было можно. Облупленныя груши опять положи въ холодную воду; между тѣмъ развари сыропа въ сахарѣ, положи въ него груши, и вари до мѣхъ поръ, пока онѣ дадутъ изъ себя сокъ. Ежели надобно, чтобъ груши остались бѣлы, выдави сокъ изъ лимона; а ежели желаешь имѣть оныя красными, то положи двѣ ложки вишеннаго или барбариснаго сока; можно же гру-

ши варить въ сыропѣ до тѣхъ поръ, какъ онѣ потемнѣютъ.

СЕНТЯБРЯ 9 ЧИСЛО.

Телячье легкое ломтями.

Изруби мѣлко телячье легкое съ кускомъ вепчиннаго сала, прибавь мѣлко искрошенныхъ петрушки, лука, лимонной корки, испертаго и въ маслѣ коровьемъ обжареннаго бѣлаго хлѣба, приправь перцемъ, инбиремъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, замѣси на трехъ или на четырехъ яицахъ. Смѣсь сію завяжи въ салфетку, и отваривай въ водѣ полчаса или болѣе; послѣ того вынь, выложи на блюдо и дай остынуть. Тогда разрѣжь сіе пѣльное въ ломти, поклади въ жестяное блюдо, посыпь пряностями, прибавь кусокъ масла коровьяго, смочи мяснымъ опваромъ, и прижарь на жару.

СЕНТЯБРЯ 10 ЧИСЛО.

Виноградной кисель.

Отбери полуспѣлыхъ виноградныхъ ягодъ, и обжарь въ свѣжемъ салѣ съ бѣлымъ хлѣбомъ въ жеребейки изрѣзаннымъ, прибавь сколько надобно воды, и немного сока выдавленнаго изъ неспѣлаго винограда; вари, пока можно будетъ протереть сквозь сито. Протертое съ прибавкою сахара, корицы и лимонной корки, также куска масла коровьяго, увари до надлежащей густоты.

СЕНТЯБРЯ 11 ЧИСЛО.

Дрозды жареные.

Птицъ сихъ ощипли, выпотроши, хлупи нашпекуй, облей не-

много виномъ; изруби внутренія, опкинувъ только пупки, съ прибавкою двухъ голубиныхъ печенокъ и бѣлаго хлѣба, обжарь въ свѣжемъ салѣ, но такъ, чтобъ не вышло слишкомъ жирно; влей ложку виноградnаго вина или розоваго уксуса, прибавь какихъ угодно пряностей, и взвари въ маленькой сковородочкѣ, чтобъ посгустѣло. Послѣ того нарѣжь ломтиковъ здобной булки, обжарь оные въ маслѣ, и потомъ намажь на нихъ вышеписанное. Между тѣмъ изжарь на вертелѣ дроздовъ сочно; подавая, обклади ихъ тѣми ломтиками, и посыпь мѣлко изрубленною лимонною коркою.

СЕНТЯБРЯ 12 ЧИСЛО.

Овсяное коренье во фрикасе.

Овсяные корни очисти, изрѣжь на ломтики, и обжарь съ

двумя луковицами эшалопа въ маслѣ коровьемъ; налей мяснаго отвара, немного уксуса, и дова-ри до спѣла. Подбей для сгуще-нія сокъ, въ которомъ онѣ вари-лись, испертымъ бѣлымъ хлѣ-бомъ, или яичными желтками, и приправь какою угодно пря-ностью.

СЕНТЯБРЯ 13 ЧИСЛО.

Сырныя клецки.

Выпусти четыре или пять яицъ въ 1 фунтъ свѣжаго твo-рога, прибавь сколько надобно муки, присоли немного, положи шафрану, сахара и полфунта распопленнаго масла коровьяго, и съ прибавкою несняпаго моло-ка замѣси въ тѣсто; передѣлай оное въ клецки желаемой вели-чины, уклади клецки на сковоро-ду вымазанную масломъ коровь-имъ, и изпеки въ печи. Сіи клец-

ки можно подавать на столъ сухія, или обливъ смепанным соусомъ.

СЕНТЯБРЯ 14 ЧИСЛО.

Огромное яице.

Возьми для сего 30 яицъ: отъ пятнадцати изъ нихъ бѣлки выпусти въ особливой горшечекъ, а еще изъ пятнадцати въ другой; всѣ желтки выпусти въ третью посудину; послѣ чего каждое разболтай мутовочкою. Далѣе, бѣлки отъ 15 яицъ вылей въ продолговатой мѣшечекъ, и опусти въ горячую воду, пока сварятся. Желтки всѣ также вылей въ мѣшечекъ на бѣлки, и завари. Тогда облей остальными бѣлками сваренные желтки. Разрѣжь мѣшечекъ, выложи яице на блюдо, и облей хорошимъ бѣлымъ соусомъ.

СЕНТЯБРЯ 15 ЧИСЛО.

Вечерній столъ гостиный.

Супъ со мцшеллми.

Мушели очистивъ и обмывъ положи въ каспрюлю съ двумя луковицами и солью. Когда онѣ раза два вскипятъ и черепки у нихъ разкроются, вынувши мясо изъ черепковъ, и сдѣлай изъ онаго бѣлой кулисъ такимъ образомъ: Изруби мѣлко два фунта какаго угодно мяса, яицъ въ густую сваренныхъ, нѣсколько горспей облупленнаго миндаля и размоченнаго бѣлаго хлѣба; исполки все сіе въ иголи въ пѣсто. Послѣ того распусти въ каспрюлѣ немного масла коровьяго, вмѣшай двѣ ложки муки и исполченое, налей мяснымъ отваромъ, взвари и пропусти сквозь сито. Послѣ того у другихъ мушелей обрѣжь прочь жабры или волосень, а мушели положи въ

кулисъ, и приставь близъ огня, чтобъ супъ былъ горячь.

Далѣе, взявъ булку или Французской хлѣбъ, взрѣжь кровельку, выдолби изъ него мякишъ; начини вмѣсто онаго обыкновеннымъ мяснымъ или рыбнымъ фаршемъ, опять наложи крышечку, обмочи хлѣбъ въ яичныхъ желткахъ взбитыхъ съ сметаною, чтобы всюду смокся, и запеки румяно въ печи, помазывая коровьимъ масломъ. Сей чиненой хлѣбъ положи въ суповую чашу, а на него супъ. Въ фаршъ, которымъ начиниваютъ хлѣбъ, можно прибавлять мушелей, или дѣлать оной изъ однихъ мушелей съ масломъ коровьимъ, пряностью, лимономъ, и прибавкою вина и воды.

Телятина съ соусомъ изъ неспѣлаго винограда.

Между тѣмъ, какъ телятина по обыкновенному отвариваетсяся въ водѣ съ солью, ощипли съ гроз-

довъ неспѣлаго винограда ягодъ, развари оныя немного съ виноградным винома, и протри сквозь сито; подбавь испитаго бѣлаго хлѣба, влей немного мяснаго отвара, и увари до сгущенія. Наконецъ подсласти сахаромъ, приправь сокомъ и ломтиками лимона, корицею, и облей симъ соусомъ пеляпину.

Пуддингъ изъ свеклы и каштановъ.

Свеклу испеки въ печи мягко, кожу съ нее облупи, а мясо изотри въ ступкѣ въ тѣсто; послѣ того разотри масла коровьяго въ смешану, вмѣшай шудаже яицъ и свеклу. Далѣе, прибавь бѣлаго хлѣба въ молокѣ смоченнаго и опять выдавленнаго, мѣлко искрошенной лимонной корки, крупно изрубленныхъ каштановыхъ ядръ, посоли; вымажь салфетку масломъ коровьимъ, сложи въ нее приготовленное тѣсто, и вари въ водѣ полтора часа. — Соусъ къ сему сдѣ-

лай изъ краснаго вина, до темна подпаленной муки, масла коровьяго, сахара и лимона. Надлежитъ въ сей пуддингъ класть больше яицъ: иначе не будетъ въ немъ связи.

Дикія утки жареныя.

Утокъ, очистивъ обыкновеннымъ образомъ, нашпекуй вепчиннымъ саломъ, спрысни солью и пряностями, и изжарь на вертелѣ сочно. Ежели угодно, можно подавать къ нимъ слѣдующій соусъ: вари въ каспрюлѣ печеницъ въ виноградномъ винѣ съ нѣсколькими ломпиками лука, гвоздики и перца, пока вина выкипитъ половина; послѣ того процѣди соусъ сквозь сито, прибавь въ него говяжьяго сока; взвари на угляхъ, и облей симъ соусомъ утокъ.

Взваръ гвоздичной.

Искроши нѣсколько яблоковъ и грушъ, развари мягко, прожми

сквозь полотенце. Сего сока пять спакановъ развари въ сыропъ съ фунтомъ сахара, подцвѣти настойкою гвоздики въ виноградномъ винѣ, и еще увари.

СЕНТЯБРЯ 16 ЧИСЛО.

Свекловичные листья гиненые.

Ребра на свекловичныхъ листьяхъ соскобли, но такъ, чтобъ листы осталисъ цѣлыми, и обвари въ горячей водѣ. Послѣ того сдѣлай фаршъ изъ испеpшаго бѣлаго хлѣба на яицахъ съ прибавкою масла коровьяго, ветчинаго сала и мушкатнаго цвѣта; наклади сего фарша на свекловичные листы, заверни и, обвязавъ нитkою, положи въ каспрюлю, налей мяснымъ оттваромъ, прибавь масла коровьяго и пряностей, и свари.

СЕНТЯБРЯ 17 ЧИСЛО.

Яица гиненыя со сметанным соусом.

Свари въ густую сколько угодно яицъ, облупи, разрѣжь каждое пополамъ, желтки вынь, изруби мѣлко; смочи бѣлаго хлѣба въ молокѣ, опять выжми, и смѣшай съ желтками; распусти въ кастрюлѣ немного масла коровьяго, положи въ него желтки смѣщанные съ хлѣбомъ, прибавь корицы, мушкатнаго цвѣта, немного смещаны, выпусти туда же два яица, и, вымѣшивая на огнѣ, позапеки какъ яичницу. Начини сею смѣсью яичныя половинки. Послѣ того сдѣлай на блюдѣ окравкъ изъ здобнаго тѣста, въ средину уклади начиненыя яица, и облей распущеннымъ масломъ, смѣшаннымъ съ сметаною. Далѣе, возьми четыре яичныхъ желтка, сколько сметаны, сколько надобно для соуса, прибавь кусочикъ масла, посыпь муш-

капнымъ цвѣтомъ, приставь на огонь, и непрестанно вымѣшивай. Сей соусъ выложи на яица, и подавай, посыпавъ коринкою и корицею.

СЕНТЯБРЯ 18 ЧИСЛО.

Опенки жареные въ маслѣ коровьемъ.

Опенки очистя изруби мѣлко, положи на сковороду, приставь на огонь и немного пообвяль. Послѣ того подпали въ кастрюлѣ довольно масла коровьяго, изжарь въ немъ опенки; приправь изрубленною правою петрушечною, инбиремъ и перцемъ.

СЕНТЯБРЯ 19 ЧИСЛО.

Снѣдь изъ свѣжихъ сливъ.

Замѣси на бутылкѣ несняпаго молока 12 золотниковъ кру-

ничалой муки, прибавь 14 яичных желтковъ, полфунта искрошенныхъ горькихъ макроновъ, приставь на огонь, и мѣшая дай ссѣсться въ густоту крема; тогда не медля сними съ огня и остуди. Облупи сопню озимыхъ сливъ, разрѣжь пополамъ, вынь косточки. Бѣлки отъ вышеписаннаго числа яицъ взбей въ пѣну съ прибавкою четверти фунта сахара, положи обще съ сливами въ приготовленной кремъ, выложи въ блюдо съ высокимъ окрайкомъ, и запекай часъ.

СЕНТЯБРЯ 20 ЧИСЛО.

Картофели съ маіораномъ и ветчинными саломъ.

Картофели, опваривъ въ водѣ, облупи и изрѣжь въ ломтики. Послѣ того обжарь ветчинаго сала съ ложкою муки, изрубленнымъ маіораномъ и пми-

номъ, разведи мяснымъ опваромъ, и положи шудаже приготовленные карпофели. — Ежели надобно, чтобъ карпофели были темны, по муку въ салѣ надлежитъ подпалить, и подавая посыпать перцемъ.

СЕНТЯБРЯ 21 ЧИСЛО.

Сельди со сметаною и тминомъ.

Вскипяти стакана два или больше сметаны; между тѣмъ разболтай мутовкою четыре яичныхъ желтка со щепотью муки и кускомъ масла коровьяго, вылей къ сему вскипяченную сметану, и вымѣшивай, чтобъ сметана не свернулась; брось шудаже тмина, и держи на огнѣ до тѣхъ поръ, какъ начнетъ сгущаться. Между тѣмъ опвари сельдей, выложи на блюдо, облей сметаннымъ соусомъ, и приправь

на жаровню, чтобъ сельди соусомъ напитались.

СЕНТЯБРЯ 22 ЧИСЛО.

Вечерній столъ гостиный.

Супъ со трюфелями и дроздами.

Дроздовъ изжарь на вертелѣ, желудки изъ нихъ выкинь, а прочее все исполки въ игопи мягко. Далѣе, изрѣжь въ ломтики четверть фунта вешчины, нѣсколько луковицъ и поваренныхъ кореньевъ, положи вмѣстѣ съ исполченными дроздами въ каспрюлю, влей на нихъ нѣсколько ложекъ мяснаго сока, и ужаривай на огнѣ, пока начнетъ прикипать къ каспрюлѣ, тогда прибавь тудаже корки съ двухъ Французскихъ хлѣбовъ, около двухъ штофовъ хорошаго мяснаго отвара, и провари довольно. Теперь облупи 8 хорошихъ трюфелей, и отвари оные въ крѣп-

комъ мясномъ опварѣ. Когда прежде упомянутый супъ полчаса варился, счерпай съ него жиръ, и процѣди сквозь сито, присоли и поставь на горячую золу, чтобъ не остылъ. Опваря прюфели очень мягко, переложи оные въ супъ и съ ихъ опваромъ, взвари до вскипѣнія и подавай. Въ сей супъ можно класть маленькія клецки, сдѣланныя изъ мяса какой нибудь дичины, обжаренныя въ маслѣ коровьемъ; но давъ съ оныхъ маслу совсѣмъ опечь.

Филейная часть дикой козы со перцемъ.

Разними филейную часть дикой козы въ большіе куски, нашпекуй оные крупно ветчинным салом, обваляннымъ въ соли и перцѣ; положи въ каспрюлю въ распопленное ветчинное сало, накапи хорошимъ мяснымъ опваромъ и краснымъ виномъ, прибавь лавроваго листа, лимона,

гвоздики, Англійскаго перца и луку, и вари. Когда мясо поспѣло, подбей сокъ въ каспрюлѣ подпаленною мукою, влей ложку ренскаго уксуса, брось кусокъ сахара, и размѣшавъ соусъ подавай.

Окуни съ виноградомъ.

Рыбу сію, очистивъ и посоливъ, изжарь на рапіарѣ; послѣ того положи въ каспрюлю съ спѣлыми виноградными ягодами и масломъ коровьимъ, и ужарь. Ежели сокъ, которой дадутъ изъ себя ягоды, окажется жидокъ, прибавь столовую ложку истертаго бѣлаго хлѣба, и увари до сгущенія.

Телячьи почки жареныя.

Почки положи въ воду, послѣ того сдѣлай въ нихъ надрѣзы, слупи долой кожицы, нашпекуй почки, посыпь солью и пряностями, взопкни на вертель, изжарь, помажь масломъ коровьимъ,

усынь испеpтымъ бѣлымъ хлѣбомъ, еще пообжарь, и опять облей масломъ, чтобъ сдѣлалась на нихъ корка.

Компотъ изъ Французскаго чернослива.

Черносливъ приставь на огонь въ холодной водѣ, вари два часа; послѣ чего прибавь корицы цѣлкомъ, сахара и лимонной корки. Чѣмъ больше черносливъ варится, тѣмъ лучше распускается; впрочемъ онъ никогда не разваливается, а потому можно сокъ съ нимъ уваривать до сгущенія: тогда соусъ самъ собою превращается въ сыропъ, съ которымъ и подавай сей компотъ, посыпавъ мѣлко искрошенною лимонною коркою.

СЕНТЯБРЯ 23 ЧИСЛО.

Яблочное крошево

Взявъ кислыхъ яблоковъ, изрѣжь оныя въ ломшики, обваляй въ мукѣ и обжарь въ свѣжемъ салѣ; послѣ того изруби ломпики мѣлко, замѣси на прехъ яицахъ съ прибавкою свѣжей смешаны, немного испертаго бѣлаго хлѣба, сахара и корицы. Разгорячи свѣжаго сала, выложи въ него смѣсь, и запеки между двухъ огней или въ печи.

СЕНТЯБРЯ 24 ЧИСЛО.

Колбасы съ соусомъ горчичнымъ.

Колбасы свѣжія обжарь въ маслѣ коровьемъ; послѣ того подпали въ каспрюлѣ масла коровьяго до шемна, положи въ него горчицы, нѣсколько виноградnаго вина, перца, инбиря, сахара, лимонной корки, накапи мясным

ошваромъ, и привари въ семъ соусѣ колбасы.

СЕНТЯБРЯ 25 ЧИСЛО.

Рѣчная рыба отварная.

Взявъ какой угодно бѣлой рѣчной рыбы, очисти и выпотроши оную осторожно, чтобъ не прорвать желчныхъ пузырьковъ, и ошвари въ уксусѣ съ солью. Послѣ того выложи рыбу на блюдо; искроши луку, обжарь оной въ маслѣ коровьемъ, и облей оным рыбу. Далѣе, взогрѣй мясного отвара смѣшаннаго пополамъ съ уксусомъ, выложи на рыбу, и посыпь немного инбиремъ.

СЕНТЯБРЯ 26 ЧИСЛО.

Телячьи ножки въ соусѣ маіоранномъ.

Телячьи ножки, очистивъ сперва надлежащимъ образомъ, опвари мягко, и, каждую разрѣзавъ пополамъ, положи въ глубокую каспрюлю, и наливъ мяснымъ опваромъ приставь на огонь; подпали муки въ свѣжемъ салѣ, разведи опваромъ, въ кошоромъ варяшся ножки, и выложи въ каспрюлю къ ножкамъ, приправь пряностями и сушенымъ мѣлко испершымъ маіораномъ, и еще привари. Наконецъ положи немалой кусокъ масла коровьяго, и извари до вскипѣнія.

СЕНТЯБРЯ 27 ЧИСЛО.

Яичница со копченными сельдями.

Съ сельдей паровыхъ или копченыхъ обдери кожицу, выбери изъ нихъ всѣ косточки, мясо искроши въ кусочки, положи въ сковороду съ немалымъ кускомъ масла коровьяго, и обжарь. Яица вышуспи въ чашку, взбей оныя съ подбавкою свѣжей сметаны, вылей на сельдей, и запеки, подбрасывая по кусочку масла коровьяго. Когда яичница съ одной стороны обжарится, переворошши на другую, и также обжарь.

СЕНТЯБРЯ 28 ЧИСЛО.

Равіоли изъ курицы.

Сваренную курицу разними на части, кости выбери, а мясо съ прибавкою говяжьяго мяса изъ костей изруби мѣлко; обжарь въ

маслѣ коровьемъ петрушки, и прибавь немного испеpпаго бѣлаго хлѣба; смѣшай съ симъ шерпаго сыра, пряностей и два яица. Между тѣмъ пригошовь лапленое тѣсто, раскатай въ листъ, наклади на ономъ вышеписанной смѣси кучками, наложи другимъ листомъ тѣста, сдѣлай равіоли, разрѣжь оныя, склади въ каспрюлю, и вари въ мясномъ опварѣ столько времени, сколько потребно времени къ сваренію яицъ въ густую,

---

СЕНТЯБРЯ 29 ЧИСЛО.

Вечерній столъ гостиный.

Супъ бисквитной.

Возьми обыкновенныхъ сахарныхъ сухарей, изотри оные на теркѣ; обвари миндаля, и облупивъ исполки оной, смачивая коричною водою, или розовою; раз-

мѣшай сухари и миндаль въ молокѣ вскипяченномъ. Сухарей и миндаля должно быпь сполько, чпобъ супъ получилъ довольную гуспопу. Подавая, сей супъ можно посыпашь сахаромъ и корицею.

Курица въ миндальномъ соусѣ.

Обобранное мясо съ курицы исполки въ игопи съ облуплеными миндалемъ и кускомъ размоченнаго бѣлаго хлѣба; испол-ченое, смачивая ошваромъ, въ копоромъ варилась курица, пропри сквозь сипо, разведи немного виноградным вином, приправь имбиремъ, мушкапным цвѣпомъ и корицею, еще взвари, брось немного соли. Между пѣмъ опваривай цѣлую курицу ссобливо, и, когда оная поспѣла, переложи въ миндальной соусъ, еще привари, и подавай на сполъ.

Малые пастетцы съ ветчиною.

Изруби мѣлко вареной ветчины съ прибавкою ветчиннаго

сала, говяжьяго почечнаго сала и телятины; приправь гвоздикою, перцемъ и лимономъ. Сею начинкою наполни паспешныя формы, выложенныя здобнымъ тѣстомъ, наложи на нихъ крышечки изъ тогоже тѣста, укрась узорами, и запеки въ печи.

Дрозды жареные.

Ощипли и очисти сихъ птичекъ, однако не потроши; напри солью, и изжарь на маленькомъ вертелѣ. Когда оныя прожарятся, облей ихъ коровьимъ масломъ, обсыпь испеченымъ хлѣбомъ, имбиремъ и солью, и дожарь спѣло.

Компотъ изъ неспѣлаго винограда.

Неспѣлыя ягоды виноградныя распори съ бока, вынь сѣмечки, и ягоды клади въ закипающую воду. Посматривай, когда ягоды блѣднѣть начнутъ; въ сіе время должно оныя снять съ огня, и

изъ воды кипящей переложить въ холодную, чтобы опять получили свой зеленый цвѣтъ. На фунтъ сихъ ягодъ развари въ сыропъ полфунта сахара съ стаканомъ воды, положи въ него ягоды, вскипяти до двухъ разъ, сними пѣну: послѣ чего компотъ готовъ.

СЕНТЯБРЯ 30 ЧИСЛО.

Груши запеченыя въ тѣстѣ.

Груши для сего надлежитъ отъ кожи очистить, опварить въ виноградномъ винѣ, но столько, чтобъ не размякли; вынь оныя и дай остынуть. Между тѣмъ изготовь пѣспо изъ муки на яицахъ съ сахаромъ и прибавкою виноградnаго вина. Обмочай въ сіе пѣспо одну грушу по другой, и обжаривай въ разтопленномъ свѣжемъ салѣ. Ежели груши велики, можно разрѣзать оныя пополамъ или на чет-

вершины, мочить сперва въ виноградномъ винѣ съ сахаромъ, а потомъ, обмачивая въ тѣсто, обжаривать въ салѣ. Подавая на столъ, посыпь груши сахаромъ и корицею.

---

library.kulinariy.narod.ru
http://laretz.kulinariy.narod.ru

ПОВАРЕННЫЯ ЗАПИСКИ,

относящіяся до заготовленія въ прокъ запасовъ въ мѣсяцѣ Сентябрѣ.

Прочная снѣдь въ запасъ, состоящая въ рулядѣ изъ свиной и говяжей головы.

Оттвари говяжьи губы мягко въ ренскомъ уксусѣ съ лукомъ, солью, приносшями и травами. Изъ свареной свиной головы выбери всѣ кости, послѣ чего распласпай и расправь оную; изрѣжь говяжьи губы въ ломпики, посыпь правнымъ дорошкомъ, перцемъ и изрубленымъ эшалотомъ или лукомъ, потомъ закапай свиную голову въ трубку, заверни въ салфетку, обвяжи нитками, и свари въ коплѣ; вынувъ изъ онаго, положи подъ

гнетъ. Когда оспыло, сними салфетку, и храни къ употребленію въ холодномъ мѣстѣ. Для употребленія надлежитъ сего рулада отрѣзывать ломтями, и подавать, обливъ уксусомъ съ масломъ прованскимъ и перцемъ. Можно же ломти сіи употреблять къ разнымъ соусамъ изъ огородныхъ растѣній.

Свекольной салатъ заготовлять на долго.

Свеклу оттвари, или, еще лучше, изпеки въ печи, чтобъ удобнѣе было облупить съ ней кожу. Изрѣжь свеклу въ ломтики, склади въ посудину, пересыпая нетолченымъ тминомъ и хрѣномъ въ жеребейки искрошеннымъ. Потомъ взвари хорошаго ренскаго уксуса, дай остынуть и взлей на укладенную свеклу, накрой посудину и храни въ холодномъ мѣстѣ. Многіе для сего салата употребляютъ бѣлую и красную свеклу вмѣстѣ: бѣлую облупивъ

опвариваютъ въ водѣ, а потомъ выложивъ на доску завяливаютъ; красную же свеклу пекутъ въ золѣ или въ печи, чрезъ что она удерживаетъ свою сладость. Послѣ того крошатъ подобіемъ бураковъ, пересыпаютъ въ посудинѣ по слоямъ хрѣномъ искрошеннымъ, солью, анисомъ и шминомъ; послѣ чего наливаютъ опварнымъ уксусомъ, и накладываютъ крышечку съ гнетомъ. Уксусъ для сего можно опваривать съ разными пряностями.

Заготовленіе овсяныхъ кореньевъ въ уксусѣ. (Haferwurzel,?

Коренья сіи, очистивъ и оскобливъ, положи въ холодную воду, чтобъ нѣсколько повымокли; послѣ опвари оные, но столько, чтобъ не разварились слишкомъ мягко; выложи на рѣшета, чтобъ осякли, и склади въ банки или горшки. Возьми уксусу, вмѣшай въ него соли и перца, выложи уксусъ на коренья, и за-

лей сверху немного прованскимъ масломъ.

Заготовленіе въ уксусѣ кореньевъ цикорейныхъ.

Коренья сіи, очистивъ и вынувъ изъ нихъ сердцевины или стержни, поклади очищенные въ холодную воду, для того, чтобъ горечь повыпянуло: не худо въ семъ намѣреніи воду нѣсколько разъ перемѣнить. Потомъ коренья отвари и отцкинь на рѣшета, чтобъ осякли. Уклади ошные въ посуднну, и налей уксусомъ, смѣшаннымъсъпрованскимъ масломъ и солью.

Коренья сіи составляютъ очень хорошій зимній, всегда готовый салатъ. Лучше однако подавать сіи коренья съ свѣжимъ салатнымъ соусомъ.

Средство сберегать въ зиму неспѣлой виноградъ.

Употребленіе неспѣлаго винограда въ разныя снѣди сообща-

спѣ онымъ весьма пріятную кислоту: а потому не безполезно запасать оный въ зиму. Въ семъ намѣреніи надлежитъ ягоды съ гроздовъ обобрать, склассть въ бутыль, которую при семъ надлежитъ чаще встряхивать, чтобъ ягоды плотнѣе слегались. Наполнивъ бутыль, поставь оную на подостланномъ сѣнѣ въ котлѣ, наполни котелъ водою, и разведи подъ онымъ огонь. Когда вода начнетъ кипѣть столько, что бутыль будетъ двигаться, тогда погаси огонь, дай водѣ охолодѣть, заткни бутыль и сохраняй въ погребѣ, закопавъ въ песокъ. Къ сему употребляютъ ягоды только бѣлаго винограда.

Заготовленіе аґреста, или вержуса, то есть, сока изъ неспѣлаго винограда.

Для соусовъ и другихъ снѣдей заготовляютъ сокъ. сей безъ сахара; для начинки же пирожна-

го, и употребленія въ напитокъ, съ сахаромъ

Въ первомъ случаѣ надлежитъ ягоды истереть въ ступкѣ, выдавить изъ нихъ сокъ, и дать оному отстояться, чтобъ гуща отсѣла; тогда сцѣдить сокъ сквозь полотенце. Чистой сокъ разлей въ бутылки, и на каждые пять стакановъ онаго положи по столовой ложкѣ соли, по два гвоздка гвоздики, по нѣсколько зеренъ перца; заткни бутылки пробками, засмоли и закопай въ погребѣ въ песокъ.

Приготовляя сей сокъ *съ сахаромъ*, ягоды равномѣрно надлежитъ растереть, сокъ выдавить, дать оному отстояться, и чистое сцѣдить. Въ пособіе сему сокъ выставляютъ въ незакнутыхъ бутыляхъ на солнце, или поодаль у огня: сокъ отлегаетъ, содѣлывается чистъ какъ вода, и легко оной съ поддонковъ сцѣдить. Тогда изруби фунтъ сахара въ куски, положи въ кастрюлю, влей на него три

четверти фунта виноградnаго сока, оботри тудаже кожицу съ одонго лимона, и свари какъ обыкновенной сыропъ. Ежели сокъ сей уваритъ гуще, выдетъ оптмѣнное желе, которое употребляютъ къ украшенію тортовъ, и для поспольниковъ.

Неспѣлой виноградъ, вареной въ сахаръ.

Отбери для сего крупныхъ ягодъ бѣлаго винограда, полагая въ размѣръ на фунтъ ягодъ фунтъ сахара: почему ягоды обобравъ съ гроздовъ должно свѣсить. Каждую ягоду разпори иглою съ бока, вынь искусно съмячки, и клади ягоды въ холодную воду, въ которую брошено соли столько, сколько можно захватить двумя перстами, или вдвое противъ того селитры: сіе удерживаетъ на ягодахъ зеленый цвѣтъ. Отвари ягоды немного въ сей водѣ, сними съ огня, накрой полотенцемъ, и въ семъ

состояніи оставь оныя остынуть. Потомъ выбери ягоды, дай онымъ осякнуть, и тогда положи оныя въ сковородку, въ которую положенъ сахаръ, и смоченъ сокомъ выдавленнымъ изъ неспѣлаго винограда столько, чтобъ могъ распустишься; вари ягоды на жаровнѣ исподволь, и не снимая съ огня: въ противномъ случаѣ ягоды много потеряютъ своей зелености. Когда сахаръ уварится, ягоды выбери и склади въ банку; а сыропъ, ежели окажется не довольно густъ, еще увари и выложи на ягоды.

Когда зимою надобно будетъ ягоды сіи въ компотъ подавать, поставь банку съ этимъ варенъемъ въ теплую воду, чтобъ сажаръ пораспустился, вынь сколько надобно ягодъ и сыропа, положи въ сковородку, взвари; ягоды выложи на тарелку, а сыропъ, ежели нужно, еще увари и вылей на ягоды.

Заготовленіе неспѣлаго винограда въ уксусѣ.

Для сего ягоды обери съ вѣточекъ цѣлыми, чтобъ не были онѣ повреждены или разорваны, обмой и обопри полотенцемъ; склади оныя въ каменную банку и налей взваренымъ уксусомъ и остывшимъ столько, чтобъ рука терпѣть могла. Уксуса должно быть столько, чтобъ ягоды совсѣмъ покрыло,—и наложи дощечку съ гнетомъ. Сіи ягоды служатъ вмѣсто оливокъ въ приправу соусовъ, и проч.

Айвное крошево.

Плодъ сей, вообще извѣстный подъ названіемъ квиповъ, а въ Астрахани — армодовъ, содержитъ въ себѣ нѣкоторый пріятный ароматическій вкусъ и запахъ: въ разсужденіи чего дѣлаютъ изъ онаго въ хозяйствѣ разныя заготовленія.

Айвы изрѣжь въ какіе угодно кусочки, сѣмянники откинь

прочь, искрошенное же вари немного въ виноградномъ винѣ, смѣшанномъ пополамъ съ водою; послѣ того склади въ большую банку, но не накладывай банку полною потому, чтобъ осталось мѣста для отвара, которому должно крошево совсѣмъ покрыть. Послѣ того растопи въ сковородѣ свѣжаго сала, и вылей оное въ банку сверхъ отвара, чтобъ банка наполнилась по самое устье, и поставь банку въ погребѣ на полку. Въ семъ состояніи можетъ крошево сіе стоять цѣлый годъ безъ поврежденія. Когда надобно будетъ вынимать на расходъ, сало сколупай долой, вынь айвнаго крошева сколько надобно, и, растопивъ сняпое сало, опять залей онымъ банку.

Заготовленіе айвъ въ уксусѣ.

Айвы очисти отъ кожи, отвари въ водѣ мягко, и, вынувъ изъ воды, оботри полотенцемъ,

склади въ банки, пересыпая корицею и гвоздикою. На шесть айвъ считая, развари по бутылкѣ уксуса съ полуторымъ фунтомъ сахара, остуди и выложи на айвы въ банки; послѣ чего оныя завяжи.

Айвы сберегать въ собственномъ ихъ сокѣ.

Отбери неповрежденныхъ айвъ, очисти отъ спебельковъ и верхнихъ глазковъ, оботри съ айвъ мошокъ, и уклади слоями въ горшки. Послѣ того возьми сихъ плодовъ дробныхъ и поврежденныхъ, искроши и приставь на огонь, чтобъ дали изъ себя сокъ, которой процѣди и выдави изъ гущи сквозь полотенце. Сей сокъ, когда оной почти остынетъ, вылей на айвы, и употреби онаго столько, чтобъ плоды совсѣмъ покрыло; наложи крышечку съ гнетомъ, завяжи горшокъ, и содержи въ холодномъ и сухомъ мѣстѣ. Когда надобно будетъ въ

послѣдствіи айвы вынимать для повареннаго расхода, надлежитъ доставать оныя ложкою.

Айвы на долго сберегать свѣжими.

Хотя можно бы оныя обще съ другими плодами раскладывать на полкахъ въ овощномъ чуланѣ; но отъ нихъ сообщается другимъ плодамъ, какъ-то яблокамъ и грушамъ, несвойственный запахъ; а притомъ самыя айвы отъ испареній другихъ плодовъ загниваютъ: почему засыпаютъ оныя въ ящикахъ просомъ, мякиною, или соломенною рѣзкою такъ, чтобъ плодъ съ плодомъ не спыкался, и содержатъ въ сухомъ мѣстѣ, въ которомъ свободно проходитъ воздухъ.

Айвы сушеныя.

Изрѣжь айвы очищенныя отъ кожи, или неочищенныя, въ ломшики, сѣмянники выкинь вонъ, и послѣ того засуши на рѣшет-

кахъ въ сушильнѣ, или взнизавъ на нитку, подобно какъ сушатъ и другіе плоды. Сіи сушеныя айвы, когда прибавлены будутъ къ опвариваемымъ другимъ плодамъ, несказанно возвышаютъ вкусъ оныхъ, и сообщаютъ нѣкую аромашность.

Айвной сыръ.

Полику варенье сіе очень уважается въ постольникахъ или дессертахъ, по присовокупимъ здѣсь о приуготовленіи онаго. Айвы для сего надлежитъ опварить, кожу съ нихъ слупить, а мясо оскоблить ножемъ, и оскобленное продавить сквозь полотенце. На каждый фунтъ сей айвной гущи, развари по фунту сахара въ сыропъ, которой увари столько, чтобъ пущенныя на оловянную тарелку капли онаго садились леденцемъ. Снявъ сыропъ съ огня, вмѣшивай въ него айвную гущу, пока совершенно соединится и поверхность

сдѣлается гладка; прибавь въ сіе мѣлко искрошенной лимонной корки и сока изъ свѣжаго лимона, выложи въ смоченную форму, оставь въ покоѣ на сутки; послѣ чего, отдѣливъ отъ формы осторожно ножичкомъ, выпрокинь на чистую бумагу, наружныя стороны напри терназоломъ, чтобъ подкрасились, и потомъ засушивъ сохраняй въ сухомъ мѣстѣ.

Грушевой сокъ, служащій вмѣсто сахарнаго сыропа.

Для сего надлежитъ груши разварить въ водѣ мягко, и потомъ сокъ изъ нихъ выдавить; или сырыя груши истолочь, и также изъ гущи сей выдавить сокъ. Поставь сей сокъ къ сторонѣ, чтобъ гуща изъ него отсѣла; чистой же сокъ сцѣди, и увари въ густоту сыропа, остерегаясь, чтобъ не пригорѣлъ и не попемнѣлъ. Послѣ того разложи сыропъ въ бутылки, и, крѣпко

запкнувъ, сберегай въ холодномъ мѣстѣ. Сокъ сей можно подавать одинъ къ жареному, приправлять онымъ соусы, и варить въ немъ разные плоды. Груши для сего годятся самыя мѣлкія; но должно, чтобъ были онѣ спѣлыя.

Груши сушеныя.

Хотя груши можно засушивать неочищенными, въ кожѣ; но лучше сію съ нихъ очищать, для возвышенія вкуса. Когда кожа съ грушъ будетъ очищена, не должно оныхъ долго держать на воздухѣ, но скорѣе ставить въ горячую печь и засушивать: при чемъ надлежитъ оныя съ осторожностію переворачивать, чтобъ не подгорѣли, или по крайней мѣрѣ сокъ бы изъ нихъ не вышекалъ, отъ чего онѣ дѣлаются тверды и лишаются своего вкуса. Большія груши надлежитъ разнимать на части, или только надрѣзывать на четверо, чтобъ всѣ четвертинки держа-

лись на спебелькѣ. Очищенную кожу не должно бросать, но, разваривъ оную въ водѣ, выдавишь изъ нее сокъ, и уваришь въ густопту папоки.

Приготовленіе грушевыхъ смоквъ.

Грушевыя смоквы, подаваемыя въ числѣ прочихъ конфектовъ въ посгольники, приготовляютъ разными способами.

Во первыхъ, груши очистивъ завяль въ печи, изъ кожи выварн сыропъ, обмочи въ ономъ завяленныя груши, и, давъ соку обпечь, склади на доску и засушивай въ печи: отъ чего онѣ заглассируются и улучшатся во вкусѣ.

Другой способъ. Груши крупныя очистя отъ кожи, и клади въ холодную воду; а ежели онѣ пверды, то дай онымъ въ водѣ вскипѣть раза два: но ежели груши спѣлыя, и притомъ мягкаго рода, то варить оныхъ не надобно. Послѣ сего для назначен-

наго количества грушъ возьми воды сколько надобно, и на четыре спакана воды по полуфунту сахара распусти въ ней, и, поклавъ туда груши, оставь лежать часъ. Потомъ выбери груши, поклади на проволочное сито, и поставь въ печь послѣ вынутія изъ оной хлѣбовъ; оставь въ печи до утра. На другой день положи груши опять на полчаса въ сахарную воду, и опять поставь на рѣшетахъ въ печь. Такимъже образомъ поступи въ третій и четверпый день, и напослѣдокъ досуши.

По *третьему способу* груши надлежитъ очистить, и ежели онѣ велики, то разрѣзать пополамъ, запечь въ печи; вынувъ изъ печи разплющить, и совсѣмъ досушить. Высушеныя груши усыпь съ обѣихъ сторонъ сахаромъ, положи подъ гнетъ, и оставь подъ онымъ на нѣсколько дней. Наконецъ склади сіи смоквы въ банки, или въ коробочки устланныя бумагою. Тѣмъже об-

разомъ укладываютъ смоквы грушевыя, приготовляемыя по двумъ первымъ способамъ.

Наставленіе, какимъ образомъ должно сберегать яица въ зимц.

Поелику куры не въ каждое время года кладутъ яица, по бываемъ мы принуждены зимній нашъ запасъ яичной собирать еще съ осени. Но чтобы производить сіе съ выгодою, надлежитъ оной сберегать отъ повреждения. Между тѣмъ, когда извѣстны причины, навлекающія яицамъ скорое поврежденіе, то можемъ мы употреблять и благонадежныя средства для отвращенія оныхъ и сообщенія запаснымъ яицамъ прочности. Не одни только зимніе морозы для яицъ опасны; теплота вредна и того болѣе, также воздухъ вникающій въ тончашія отверстія яичной скорлупы, и напослѣдокъ великое испареніе, отъ чего яица усыхаютъ. Въ разсужденіи сего

къ сохраненію яицъ должно избирать мѣсто, болѣе холоднова-тое, нежели теплое; разкладывать оныя порознь, и часто переворачивать. Ибо, когда надолго упустишь послѣднее, желтки мало помалу осядутъ къ нижней сторонѣ, а отъ сего вверху произойдетъ пустота, въ которую воздухъ вникая, можетъ наконецъ желтки повредить; желтокъ наконецъ присыхаетъ къ скорлупѣ, и гнилость воспріемлетъ свое начало. Когда же яица часто будутъ поверпываемы, желтки въ нихъ всегда оснанутся въ срединѣ, и скорлупа со внутренней стороны всюду равнообразно будетъ содержана влажною.

Отнюдъ не должно яицъ складывать кучею; и чтобы удобнѣе было оныя поворачивать, то въ запасномъ чуланѣ дѣлаютъ изъ шеса полки изверченныя въ скважины, въ каждую изъ которыхъ спавятъ по яицу. Въ семъ расположеніи удобнѣе свой яичной

запасъ обозрѣвашь, и, въ разсужденіи времени, въ которое сдѣланъ запасъ, старыя яица скорѣе въ расходъ употребляшь. Сверхъ того въ семъ распоряженіи одно яице до другаго не прилыкаетсл.

Когда въ послѣдствіи надобно будетъ яица сберегашь, опъ замерзнувшія, укладываютъ оныя въ ящики, пересыпая деревянными опилками, или соломенною рѣзкою, мякиною, отрубями, золою, пескомъ, и тому подобнымъ; а по наполненіи ящика, закрываютъ плотною крышкою. Ящики должно туго насыпашь, и временемъ переворачивашь съ стороны на сторону кругомъ. Между тѣмъ надлежитъ временемъ яица изъ ящиковъ выбирашь, осматривашь, и поврежденныя откладывашь. Чтобы, при новомъ укладываніи яицъ, не покласть оныхъ прежними сторонами, надлежитъ на концѣ каждаго яица дѣлашь замѣтку карандашемъ; опилки же, рѣзку и прочее, ежели оныя окажутся негодными,

перемѣнять свѣжими сухими. Не все равно и то, какое вещество употреблено будетъ къ пересыпанію яицъ. Солома для оныхъ холодна, а мякина горяча; опилки не рѣдко содержатъ въ себѣ противный запахъ, которой сообщаютъ и яицамъ; соль, песокъ, просо притягиваютъ въ себя сыросить, сообщающуюся и яицамъ. Зола кажется быть для сего лучшею: отъ засыпанія оною происходитъ и та выгода, что зола не допускаетъ въ себя внѣшняго воздуха, удерживаетъ сильное испареніе яицъ, и сохраняетъ оныя отъ замерзанія.

Въ разсужденіи того, что внѣшній воздухъ и сильное испареніе больше всего содѣйствуютъ къ скорому поврежденію яицъ, то помышляли о покрываніи оныхъ непроницаемою обмазкою. На примѣръ, окунывали каждое яице въ растопленномъ бараньемъ салѣ. Другіе дѣлали разсолъ столько насыщенной, что яице въ немъ не тонуло, вмѣшивая

въ него древесной золы столько, что выходило густоватое тѣсто, и онымъ яица обмазывали. Симъ пособіемъ можно яица уберечь два года, безъ малѣйшаго поврежденія.

Нѣкоторые кладутъ яица въ кадку, и наливаютъ холодной воды. Еженедѣльно воду выпускаютъ, и наливаютъ свѣжею. Сей способъ хорошъ, но не безопасенъ отъ мороза.

Еще иные укладываютъ яица въ боченокъ, пересыпая мокрымъ пескомъ, заколачиваютъ втулку, и опускаютъ боченокъ въ колодезь.

Чтобы при выборѣ яицъ быть благонадежну, и умѣть различать свѣжія отъ поврежденныхъ: то, поелику скорлупа закрываетъ внутреннее оныхъ состояніе, должно яица подвергать разнымъ испытаніямъ. Во первыхъ, неповрежденность яицъ показываетъ бѣлизна скорлупы, и свѣтлость въ оныхъ противу свѣта поставленныхъ. Блѣдножелтыя обыкно-

венно бываютъ спары и водяны. Болтающіяся внутри, когда будутъ въ рукѣ, не доказываютъ уже хорошаго своего состоянія. Вѣрнѣе всего испытывать яица концемъ языка, прикладывая оной къ тупому концу яица: ежели ощущается въ семъ мѣстѣ теплота, знакъ, что яице еще свѣже; но ощущаемая тутъ холодность показываетъ противное. Чѣмъ больше языкъ чувствуетъ сей теплоты, или сего холода, тѣмъ благонадежнѣе можно заключать о состояніи яица. Далѣе, свѣжія яица, пущенныя въ воду, немедленно погрязаютъ на дно; поврежденныя же не тонутъ. Когда яице держать противъ свѣчи зажженной, или солнца, и разсматривать: то желтокъ въ срединѣ яица находящійся клуглымъ, бѣлокъ чистой и прозрачной, доказываютъ полную доброту яица; но желтокъ разорвавшійся, а бѣлокъ сгустившійся и сыворотчной, означаютъ яице испортившееся.

По симъ признакамъ должно отбирать яица для запаса въ зиму, и при перекладываніи испытывать, чтобы начавшія портиться скорѣе употребить въ расходъ, а повредившіяся отбрасывать: ибо отъ одного гнилаго и зловоннаго яица весь оныхъ запасъ заразишься можетъ.

Конецъ второй части.

http://laretz-kulina

ПОВАРЕННЫЙ КАЛЕНДАРЬ

ИЛИ

САМОУЧИТЕЛЬ ПОВАРЕННАГО ИСКУСТВА,

Содержащій наставленіе къ приготовленію снѣдей на каждый день въ году, для стола домашняго и гостинаго.

Съ приложеніемъ поваренныхъ записокъ, о заготовленіи разныхъ домашнихъ запасовъ, какъ-то: о соленіи и маринированіи мясъ, рыбъ, огурцовъ и проч., сбереганіи зелени и плодовъ, дѣланіи прочныхъ заготовленій снѣдей и другихъ вещей, для поварни и дома надобныхъ, и проч.

Часть третья.

Изданіе второе.

САНКТПЕТЕРБУРГЪ,
въ типографіи Ивана Глазунова
и его иждивеніемъ,
1828 года.

http://Lariel-kulina.narod.ru

ОГЛАВЛЕНІЕ

содержащагося въ трехъмѣсяцахъ: Ноябрѣ, Октябрѣ и Декабрѣ.

ОКТЯБРЬ.

Столы овѣденные:

	Числ.	Стр.
1.	Супъ водяной съ миндалемъ и изюмомъ	1
	Французская колбаса съ желтымъ соусомъ Робертовымъ	2
2.	Супъ съ просяными крупами .	3
	Говядина подсушеная въ соусѣ	4
3.	Супъ сахарный	5
	Сельди въ масляномъ соусѣ .	6

Столъ гостиный.

4.	Супъ изъ разной дичины . .	7
	Говядина битая по Прусскому приготовленію	8
	Карпы въ душёномъ приготовленіи	10

Числ.		Стр.
	Окорокъ свинины мариниро-ванный и послѣ того изжа-ренный	11
	Салатъ изъ брунжоля . . .	12
5.	Супъ медовый	13
	Трисвенцъ изъ жаренаго сви-наго окорока	—
6.	Уха налимовая	14
	Капуста съ сметаною и гри-бонетами	15
	Грибонеты какъ дѣлать? . .	16
7.	Супъ толченой изъ каплуна .	—
	Говядина съ горчицею . . .	17
8.	Супъ изъ овсянаго коренья съ телячьими рубцами	18
	Ошпотъ изъ телячей и моло-даго барашка грудины съ ко-реньями	19
9.	Супъ молочный съ лукомъ и выпускными яицами . . .	20
	Галимафре изъ бараней ноги .	—
10.	Супъ сырный	21
	Пуддингъ изъ сельдей . . .	22

Столъ гостиный.

11.	Супъ Французскій	25
	Баранья нога, чиненая устри-цами	24
	Пупидонъ по Диссельдорфски .	25
	Заяцъ въ портной сковородѣ .	26
	Салатъ капустный горячій .	27

Числ.		Стр.
12.	Хаберъ-супъ, или супъ съ овсяною крупою	28
	Заяцъ съ кислою капустою .	29
13.	Супъ бисквитный	—
	Лини въ фрикасе	30
14.	Супъ Лотарингскій	31
	Баранья задняя нога по матрозски	32
15.	Супъ анчоусный	53
	Соусъ съ рѣпою	—
16.	Супъ водяной сладкой . . .	34
	Бараньи кишки съ брунколемъ	35
17.	Супъ тыквяной съ макомъ .	36
	Свиныя ребра варенья и на рашпарѣ изжаренныя . . .	—

Столъ гостиный.

18.	Супъ Вурмаеровъ	37
	Гусь въ бѣломъ рагу	39
	Мясной шортъ изъ бараньихъ языковъ	40
	Обложенная задняя нога дикой козы	41
	Салатъ изъ копытчатаго ревеня и свеклы	42
19.	Супъ мясной съ яицами въ смятку	—
	Селлерея съ телячьею грудиною	43
20.	Супъ здоровый	44

Числ.		Стр.
	Телячья голова въ красномъ соусѣ	45
21.	Супъ монастырской	46
	Бефъ-а-ла-модъ, то есть, говядина по модному	47
22.	Супъ молочный съ розовыми хлѣбцами	48
	Жареные головли	—
25.	Супъ съ изрубленною телятиною	49
	Пустарнакъ съ кислымъ яичнымъ соусомъ	50
24.	Супъ съ кудрями	51
	Пшено сарацинское запеканое	—

Столъ гостиный.

25.	Супъ толченой бѣлой . . .	52
	Рагу съ ушками	54
	Пастетъ картофельный съ сельдями	—
	Жареная мягкая говядина съ соусомъ	55
	Салатъ Испанскій	56
26.	Супъ съ манною крупою . .	57
	Говяжьи губы съ пуре бобовымъ	58
	Какъ дѣлать пуре?	—
27.	Супъ изъ винограда	59
	Обжаренныя молодыя куры .	—
28.	Супъ разварной	61
	Баранина съ лукомъ	—

Числ.		Стр.
29.	Супъ рѣпный	62
	Рагу изъ карповъ	—
30.	Супъ съ поджареным̈ъ хлѣбомъ	63
	Жареныя заячьи печенки въ соусѣ	64
31.	Супъ изъ айвы	65
	Печеное съ говяжьимъ мозгомъ	—

О пирожномъ для каждаго гостинаго стола и запросто, когда разсудится, въ мѣсяцѣ Октябрѣ.

1.	Тортъ скорбильный . . .	67
2.	Смешанное пирожное . . .	68
3.	Карлсбадской цукербродъ .	69
4.	Горькія макроны	70

Вечернее кушанье, или блюда для ужина въ Октябрѣ мѣсяцѣ.

Числ.		
1.	Облѣпленныя груши	72
2.	Мозговые пирожки	73
3.	Свекольной густой соусъ . .	74
4.	Кудрявая блюдная снѣдь. . .	75

Числ. Стр.
5. Клецки тыковныя 76
6. Сельди жареныя въ бумагѣ . 77
7. Овсяные корни съ подпаленнымъ масломъ 78

Вечерній столъ гостиный.

8. Супъ съ виномъ и крупяными клецками 79
Котелеты изъ шеляпины по провинціальному 80
Чиненая бѣлая капуста, на вертелѣ жареная 81
Рябцы жареные съ соусомъ . 82
Компотъ изъ барбариса. . . —
9. Яблоки или айвы запеканыя . 83
10. Яичница съ яблоками 84
11. Снѣдь изъ жареной баранины 85
12. Коровье вымя обжареное . . 86
13. Опенки въ кисломъ приготовленіи . . . . . —
14. Клецки изъ бѣлой капусты . 87

Вечерній столъ гостиный.

15. Супъ изъ перловыхъ крупъ съ виномъ 88
Голуби въ вишенномъ соусѣ . 89
Корабельный капитанъ . . . 90
Жареная телячья печень . . —
Взваръ изъ винограда . . . 91

http://starets.narod.ru

Числ.		Стр.
16.	Морковь душёная	92
17.	Крошево изъ карповъ	—
18.	Выпускная яичница съ луковымъ соусомъ	93
19.	Жареныя бараньи почки . . .	94
20.	Соломата изъ бѣлаго хлѣба .	95
21.	Яичница съ яблоками . . .	96

Вечерній столъ гостиный.

22.	Супъ изъ саго, съ сливнымъ ягодникомъ	97
	Чиненыя фрикандо изъ телятины	98
	Яблочное печеное	—
	Голуби чиненые жареные . .	100
	Взваръ орѣховый	—
23.	Телячье сладкое мясо въ успричныхъ черешкахъ	101
24.	Яичныя колбаски	102
25.	Запеканая тыква	—
26.	Кисель изъ спѣлаго винограда	104
27.	Крошево изъ жареной телятины	—
28.	Яичница душая	105

Вечерній столъ гостиный.

29.	Супъ изъ спѣлаго винограда .	106
	Ушки съ Савойскою капустою	107

Числ.		Стр.
	Щука съ кислою капустою	107
	Филейная часть говядины по Бургонски	110
	Компотъ изъ плодовъ кизильника или курослѣпника	—
30.	Колбасы изъ баранины	111
31.	Померанской марципанъ	112

Поваренныя записки, относящіяся до заготовленія въ прокъ запасовъ въ мѣсяцѣ Октяврѣ.

	Присадъ изъ карповъ — прочная холодная снѣдь	113
	Прочной компотъ изъ спѣлаго винограда	114
	Агреспъ, или сокъ изъ неспѣлаго винограда	115
	Виноградъ свѣжимъ надолго сберегать	116
	Тернъ запасать въ сахарѣ	118
	——— кислой	119
	Барбарисъ запасать въ сахарѣ	—
	Барбарисной сокъ запасать	120
	Запасаніе ягодъ шиповника	121
	Шиповниковый кисель	122
	Приготовленіе кислой капусты	123
	Капуста шинкованная	126

Стр.

Еще способъ заготовлять кваше-
ную капусту 129
Масло коровье къ зимѣ очищать
и хранить . . . . . —
Очищаніе масла коровьяго . . . 132
———————— постнаго . . . 136
Показаніе о пастепахъ, сколько
на оные идетъ муки, и сколь-
ко времени потребно для испе-
ченія 138

library.narniy.narod.ru
http://laretz-kulima

МѢСЯЦЪ НОЯБРЬ.

Столы обѣденные:

Числ.		Стр.
1.	Супъ изъ бѣлой капусты	141
	Говядина по Голландски	142
2.	Супъ изъ сухихъ Турецкихъ бобовъ и картофелей	—
	Говяжьи рубцы въ яблочномъ соусѣ	143
3.	Супъ водяной распаренной	144
	Колбасы изъ пшена саранинскаго	145

Столъ гостиный.

4.	Супъ изъ дикихъ утокъ съ синею, капустою	146
	Говядина по Французски	147
	Паштетъ съ карпами	148
	Оленья грудина жареная въ печи	149
	Салатъ селлерейной	—
5.	Супъ картофельный съ молокомъ и клецками	150
	Щука въ Польскомъ соусѣ	151
6.	Супъ рѣпный	—
	Баранина съ укропомъ	152
7.	Супъ сочевичной кислой съ лукомъ	153

Числ.		Стр.
	Говяжье сердце жареное	153
8.	Супъ изъ коринки	154
	Пуддингъ, на блюдѣ приготовленный	155
9.	Супъ Голстинской	156
	Говяжій языкъ съ хрѣномъ	—
10.	Супъ ссорный	157
	Трюфели съ ветчиною	158

Столъ гостиный.

11.	Супъ съ Вѣнскими нокенами	—
	Говядина съ пряностями	160
	Пупидонъ изъ мяса	161
	Глухой тетеревъ жареной	163
	Салатъ изъ гранатныхъ яблоковъ	164
12.	Супъ икряной	165
	Рагу изъ гуся съ яблоками	166
13.	Гусиный потрохъ	167
	Карпы въ черномъ приготовленіи	168
14.	Супъ селлерейной	—
	Говядина съ черносливомъ	169
15.	Супъ пивной	170
	Кислыя клецки	—
16.	Супъ корабельный	171
	Ватерьякъ	—
17.	Супъ манный	172
	Ужаренная кислая капуста	173

Числ. Стр.

Столъ гостиный.

18. Супъ съ запеченными карпами 174
Говяжій языкъ съ соусомъ устричнымъ 175
Пастетъ съ дрохвою 176
Жареная нога баранины . . . 177
Салатъ изъ свекловичныхъ сивольевъ 178
19. Супъ грушевой 179
Сельди съ гороховымъ соусомъ . . . . . —
20. Мясная похлебка съ Голландскими клецками 180
Говядина съ лукомъ . . . . . 181.
21. Супъ съ кореньями 182
Щука съ рѣпою . . . . . —
22. Супъ со пшеномъ 185
Цыплята съ кислою капустою 184
23. Супъ яблочный . . . . . —
Лапша съ сметаною 185
24. Супъ изъ брюквы 186
Говядина съ ржанымъ хлѣбомъ 187

Столъ гостиный.

25. Супъ миндальной съ чиненою телячьею головою . . . . . —

Числ.		Стр.
	Баранья нога въ красномъ соусѣ	189
	Тимбалъ изъ кислой капусты съ свиными ушами	—
	Скапанная говядина жареная	190
	Салапъ изъ сельдей	191
26.	Похлебка мясная съ яицами	—
	Говядина по Гамбургски съ яблоками	192
27.	Супъ пряной	—
	Баранья грудина на рашпарѣ съ кислыми картофелями	193
28.	Супъ золотой	194
	Карпы въ соусѣ гвоздичномъ	195
29.	Супъ гороховой	—
	Теляпина запеканая	196
30.	Супъ черной	197
	Лапшеникъ	198

О пирожномъ для каждаго гостинаго стола, и запросто, когда угодно, въ мѣсяцѣ Ноябрѣ.

1.	Бисквитной портъ	199
2.	Яблочный пирогъ	200
3.	Ульмской хлѣбъ	201
4.	Спружки	203

Стр.
Салатъ лактукъ 269
Крессъ огородный 272
——— ключевой или колодезной . 274
Рѣпу . . . . . —
Картофели 275
Цикорію 277
Петрушку и селлерею 279
Сахарные и овсяные коренья . . 281
Извѣстіе о домашнихъ произрастѣніяхъ, которыми можно замѣнять пряности иностранныя 282

http://library.kulinarniy.narod.ru

XXI

МѢСЯЦЪ ДЕКАБРЬ.

Столы овѣденные:

Числ.		Стр.
1.	Супъ молочный, засыпанный гречневою крупою	285
	Рѣпа съ сельдями	286
2.	Супъ съ телячьимъ сладкимъ мясомъ	287
	Телячья голова чиненая и жареная	288
3.	Овсяная кашица съ картофелями	289
	Вареныя говяжьи губы	290
4.	Супъ чесночный	—
	Ушки съ брюквою	291
5.	Супъ хлѣбный съ яицами	292
	Красная капуспа	—

Столъ гостиный.

6.	Супъ съ гусемъ и Савойскою капуспою	293
	Баранья нога, по Англійски приготовленная	294
	Карпы въ соусѣ вишенномъ	295
	Жареная говядина	296
	Русской салатъ изъ сельдей	297
7.	Супъ орѣховый	298

Числ.		Стр.
	Шарпрезъ	298
8.	Супъ кофейный	299
	Клецки изъ карповъ	300
9.	Супъ изъ сельдей	301
	Теляпина въ соусѣ гвоздичномъ	302
10.	Супъ съ мозгами	—
	Говяжьи кишки	303
11.	Супъ съ легкимъ	304
	Чиненая селлерея	—
12.	Супъ съ ветчиною	305
	Густая снѣдь изъ гороха	306
13.	Супъ съ картофельною мукою	307
	Цыплята въ черномъ соусѣ	—
14.	Супъ съ вермичелями	308
	Говядина съ подпаленнымъ мучнянымъ соусомъ	309

Столъ гостиный.

15.	Супъ съ утками и рѣпою	—
	Говядина, особливымъ образомъ приготовленная	311
	Пастетъ изъ гуся	313
	Жареное съ лукомъ	313
	Салатъ трюфельный	314
16.	Супъ съ обжаренными клецками	—
	Утки въ душёномъ приготовленіи	315

http://kniga.ru

Числ.		Стр.
17.	Супъ водяной съ травою и кореньями петрушки . . .	316
	Баранья нога съ грушами и лукомъ	—
18.	Супъ конопляный	317
	Щука въ сметанномъ соусѣ .	318
19.	Овсяная кашица съ миндалемъ	319
	Пудингъ яблочный	—
20.	Супъ изъ бѣлаго пива . . .	320
	Котелеты изъ свинины съ соусомъ горчичнымъ	321
21.	Супъ луковый	322
	Баранина по Турецки . . .	—
22.	Супъ изъ фиников	323
	Запеканое изъ телячей печенки	—
23.	Супъ поррейной съ рѣпою .	325
	Говядина оливками	—
24.	Супъ маковый	326
	Карпы въ красномъ соусѣ изъ виноградного вина	327

Столъ гостиный.

25.	Супъ Принцессинъ	328
	Индѣйскій пѣтухъ по провинціальному	329
	Паштетъ съ карпомъ, въ которомъ рыбу можно кушать съ костями	330
	Нога баранины жареная . .	331

Числ.		Стр.
	Салатъ луковый	332

Столъ гостиный.

26.	Супъ селлерейный	333
	Говядина по Англійски . . .	334
	Гризепшъ	335
	Индѣйскій пѣтухъ жареный .	337
	Салатъ капersовый	338
27.	Супъ молочной и пивной . .	339
	Клецки дрождяныя	340
28.	Супъ бѣлый гороховый . . .	341
	Бѣлая колбаса	—
29.	Щи изъ кислой капусты . .	545
	Подложной заяцъ	—
30.	Супъ изъ шиповника, особливаго приготовленія	344
	Фрикандо изъ говядины . .	345
31.	Биръ-супъ	346
	Горка изъ щеляшины . . .	—

О пирожномъ для каждаго гостинаго обѣда, и запросто, когда разсудится, въ мѣсяцъ Декабрѣ.

		Стр.
1.	Шеколадный торты	548
2.	Маковое пирожное	349
3.	Лимонный цукербродъ . . .	350
4.	Сахарные прецели	—

---

http://dareet.livejournal.com

Вечернее купанье, или блюда для ужина въ Декабрѣ мѣсяцѣ.

Числ.		Стр.
1.	Телячьи ноги въ темномъ соусѣ съ виноградным ъ виномъ	352
2.	Пирогъ съ рыбьею икрою	355
3.	Взбитая яичница съ яблоками	—
4.	Запеканые каштаны	354
5.	Картофельный кисель	—
6.	Сельди чищеныя	355
7.	Ломти изъ шелячьяго сладкаго мяса	356
8.	Рагу яичное	357

Вечерній столъ гостиный.

9.	Супъ изъ малвазиръ-мадеры	—
	Теляпина, приготовленная по Французски	358
	Печеное яблочное	359
	Говяжій языкъ жареной	360
	Груши въ желе	361
10.	Яица въ сѣпкѣ	562
11.	Телячьи языки	363
12.	Яблочный кисель съ айвами	—
13.	Клецки изъ легкаго	364
14.	Бѣлая колбаса изъ рыбы	565
15.	Телячьи рубцы въ соусѣ луковомъ	366

Числ. Стр.
16. Бѣднякъ 367

Вечерній столъ гостиный

17. Похлебка изъ теляпины въ пуддингѣ . . . . . —
Куры въ сладко-пряномъ соусѣ 368
Карпы по Жидовски 369
Андулепы изъ теляпины на вертелѣ 370
Яблочный компотъ красный . —
18. Яичница съ копченными сельдями 371
19. Сальникъ изъ телячьяго легкаго 372
20. Запеканыя сливки . . . . —
21. Картофели съ маіораномъ и вепчинным салом . . . 374
22. Гусиной пошрохъ . . . . . —
23. Клецки изъ икры карпьей . . 375
24. Пшенные пирожки съ макомъ 376

Вечерній столъ гостиный.

25. Супъ изъ фазана, или тетерева 377
Телячья нога съ капарсами . 378
Тимбалъ изъ кислой капусты, съ лососиною и яблоками 379

Числ.		Стр.
	Гусь жареный чиненый . . .	380
	Салатъ изъ апельсиновъ . .	381

Вечерній столъ гостиный.

26.	Супъ съ устрицами	—
	Гусь съ ветчиною и капустами	382
	Тенсингъ	383
	Спинка шеляпины по Княжески	384
	Взваръ изъ пряника вмѣсто салата	385
27.	Клецки яблочныя	—
28.	Грильядъ изъ гусиныхъ сшегнъ	386
29.	Яичница съ свеклою	387
30.	Запеканая бѣлая капуста . .	388
31.	Чиненые лоншки миндальные .	—

http://laretz.ulmar.narod.ru

XXVIII

Поваренныя записки, относящія-ся до заготовленія въ прокъ запасовъ въ мѣсяцѣ Декабрѣ.

Стр.

Говяжья голова сдавленная, прочная снѣдь въ запасъ 390
Записка, какъ дѣлать ветчинную эссенцію 391
Записка о маринадахъ 392
Маринадъ для цыплятъ и пр. . —
Маринадъ для дичины 395
Маринадъ къ заготовленію нѣкоторыхъ рыбъ въ прокъ . —
Записка ; какъ дѣлать поваренный сбитень 394
Сбитень для пирожнаго . . . —
Записка, какъ дѣлать сосиски во всякое время . . . . . —
О запасѣ зимнемъ плодовъ садовыхъ, какъ должно оные сохранять 395
О сушеніи яблоковъ 406
Яблочныя смоквы 408
Яблоки обсахаренныя сухія . 409
О соленіи рыбъ 410
Щукъ сушить для употребленія вмѣсто трески . . . 418
Домашняя икра . . . . . —
Разныя средства, запасать въ зиму гусиное мясо 414
Гусиные полотки копченые . —

XXIX

Стр.

Гуси запасаемые въ уксусѣ . 416
Гуси жареные, залитые са-
ломъ 417

library
http://laretz-kulinariy.narod.ru

ПОВАРЕННЫЙ КАЛЕНДАРЬ.

МѢСЯЦЪ ОКТЯБРЬ.

Столы овѣденные.

ОКТЯБРЯ 1 ЧИСЛО.

Супъ водяной съ миндалемъ и изюмомъ.

Приставь на огонь полтора шкофа воды, присоли и приправь пряностями, какими угодно; изрѣжь ржанаго хлѣба и облупленаго миндаля продолговашыми кусочками; положи въ суповую чашу слой сего изрѣзаннаго хлѣба, послѣ шого слой миндаля и изюма или коринки, пошомъ еще слой хлѣба,—далѣе, миндаля и коринки, продолжай накладывать

столько, сколько угодно; но послѣдній слой долженъ быть изъ хлѣба. Тогда вылей въ чашу вскипяченную воду, накрой крышкою и приставь чашу на жеровню; облей сверху растопленнымъ свѣжимъ говяжьимъ саломъ; а въ остальномъ салѣ обжарь немного испертаго на теркѣ хлѣба, и подавая выложи въ супъ.

Французская колбаса съ желтымъ соусомъ Робертовымъ.

Возьми для сего лучшей свинины опъ окорока, кожу и жилки сдери, изрѣжь въ куски, послѣ того изруби дробно. Еще возьми свинаго сала, но не подчеревочнаго, и изкроши жеребейками. Отложи 3 части изрубленнаго мяса и двѣ части изкрошеннаго сала; прибавь къ тому размоченнаго въ молокѣ бѣлаго хлѣба, четыре или 5 яичныхъ желтковъ, немного смешаны, мушкатнаго орѣшка или цвѣта, гвоздики, перца, соли, мѣлко испертаго маю-

рана, чебра и базилика; вымѣшай и начини свиныя кишки, кои на слабомъ огнѣ отваривай медленно въ водѣ съ солью.

Робертовъ соусъ: Между шѣмъ обжаривай въ маслѣ коровьемъ до желта луку изрѣзаннаго жеребейками, посыпь немного мукою, положи ломтикъ ветчины, накапли мяснымъ ошваромъ и увари. Тогда положи въ сей соусъ горчицы, сахара, лимоннаго сока и корку съ одного померанца обтертую на сахаръ, также и сокъ изъ него, вымѣшай и облей колбасы, кои прежде того надлежитъ на сковородѣ обжарить въ маслѣ коровьемъ, чтобъ зарумянились.

ОКТЯБРЯ 2 ЧИСЛО.

Супъ со просяными крупами.

На четырехъ человѣкъ надлежитъ взять пшена четверть фунта, обварить кипяткомъ, вымѣшать, воду сію слить, и еще

налить хлѣбцомъ; опять воду сцѣди, и сіе повтори до нѣсколько разъ. Напослѣдокъ, наливъ пшено холодною водою, дай нѣсколько минутъ стоять, и еще воду слей: такимъ образомъ просяныя крупы освободишь отъ непріятнаго и запахлаго вкуса, естьли оный въ нихъ былъ, да и самыя крупы побѣлѣютъ. Присыпавъ на огонь мяснаго ошвара, и, когда закипитъ, выложи въ него пшено, прибавь кусокъ масла коровьяго, и вари. Подавая на столъ, должно сей супъ присолить и приправить мушкатнымъ цвѣтомъ.

Говядина подсушеная въ соусѣ.

Отвари мягко грудину или реберную часть говядины; послѣ того цѣлую, или разнявъ въ куски, обваляй въ мѣлко изрубленныхъ петрушкѣ, лукѣ, капарсахъ смѣшанныхъ съ солью, и обжарь гораздо съ обѣихъ сторонъ на раш-
ѣ. Далѣе, подпали въ каспрю-

лѣ масла коровьяго до темна съ прибавкою малой доли муки, накапи мяснымъ отваромъ, прибавь немного виноградnаго вина, розоваго уксуса, приправь перцемъ, имбиремъ, гвоздикою и мушкатнымъ цвѣтомъ, чтобъ сообщить соусу сладковато-кислой пряной вкусъ: для чего должно прибавить сахара. Привари сей соусъ, и облей онымъ изжаренную на рашпарѣ говядину.

ОКТЯБРЯ 3 ЧИСЛО.

Супъ сахарный.

Обрѣжь съ бѣлаго хлѣба корки; а мякишъ размочи въ сливкахъ, и, когда довольно размякнетъ, протри сквозь сито, влей нѣсколько Малвазирскаго или инаго сладкаго вина, или обыкновеннаго столоваго вина, довольно подслащеннаго сахаромъ; приставь на самой слабой огонь, шакъ, чтобъ супъ былъ только горячь: ина-

че онъ свернется. Сей супъ не долженъ быть жидокъ. Можно же оный подавать и холодный, но обыкновеннѣе подаютъ горячій.

Сельди въ масляномъ соусѣ.

Вымочивъ сельди въ водѣ или молокѣ, отваривай въ водѣ. Въ блюдо, на которомъ оныхъ подавать на столъ, положи полфунта масла коровьяго, посыпь истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, влей немного воды, поклади свареныхъ сельдей, накрой другимъ блюдомъ, и упаривай въ печи довольно долго. Подавая на столъ, посыпь еще мушкатнымъ цвѣтомъ и подави сока изъ лимона.

http://Lavetz.kulinar.ru

ОКТЯБРЯ 4 ЧИСЛО.

Столъ гостиный.

Супъ изъ разной дичины.

Когда есть оленина, или дикой козы мясо, отрѣжь отъ задней ноги или лопашки довольно широкихъ ломшей,—въ недостаткѣ же сей дичины, отъ заячьихъ почекъ филейную часть толстыми ломшями, нашпекуй дробнымъ шпекомъ; далѣе, возьми двухъ дикихъ ушокъ, или тетеревей, оправь оныхъ и также нашпекуй. Послѣ чего подпали въ кастрюлѣ масла коровьяго до темножелтости, дичину посыпь нѣсколько мукою, положи въ масло и обжаривай; послѣ налей мяснымъ отваромъ, и вари. Положи къ тому же въ кастрюлю луковицъ цѣлыхъ, поррею, селлереи и какихъ угодно иныхъ кореньевъ. Варенiе надлежитъ производить, наблюдая того, чтобъ птицы не развварились и не развалились; и

когда поспѣютъ, то вынувъ оныхъ поставишь близъ огня, чтобъ не простыли. Можно въ сей супъ по соизволенію прибавляшь сморчковъ, фисташечныхъ ядръ и тому подобнаго. Отпуская на столъ, должно въ чашу положить ломтей поджареннаго бѣлаго хлѣба, на оные пшицъ, разнявъ порядочно, и куски зайца или иной дичины; супъ процѣдя выложить послѣ: а естьли оный окажется жидковашъ, то можно подбить мукою до щемна подпаленною, и вымѣшать.

Говядина битая по Прусскомц приготовленію.

Отрѣжь хорошую часть говядины опъ ссѣка, изрѣжь оную въ продолговатыя полоски, избей съ обѣихъ сторонъ и соскобли ножемъ мясо съ жилъ, прибавь въ оное мѣлко изрубленной лимонной корки, толченыхъ гвоздики и перца, мѣлко истертаго бѣлаго хлѣба, мѣлко изрубленнаго лу-

ку, вымоченныхъ и также изрубленныхъ анчоусовъ, и на каждый фунтъ мяса по два или по три яица, равнымъ образомъ третью часть свѣжаго мѣлко изкрошеннаго почечнаго говяжьяго сала. Вымѣсивъ сей фаршъ, склади небольшими лепешечками на чистую доску: лепешечки сіи надобно съ доски снимать смоченымъ водою ножемъ. Распусти въ сковородѣ масла коровьяго, и, когда оное закипитъ, клади въ него лепешечки, обжарь съ обѣихъ сторонъ румяно: для чего, когда одна сторона обжарится, должно переворотить на другую.

Когда таковымъ образомъ битое мясо будетъ обжарено, въ кастрюлѣ приставь на жаръ масла коровьяго, положи въ него изрубленныхъ анчоусовъ, мушкатнаго цвѣта, лимона ломтиками, перца, мяснаго отвара и нѣсколько виноградnаго вина, и упаривай; послѣ того положи битое мясо, дай повариться, и потомъ поверни на другую сторону. Есть-

ли соусъ еще не довольно густъ, подбей испертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, и присоли. Битое мясо не должно долго держать въ соусѣ: иначе оное затвердѣетъ. Вмѣсто анчоусовъ, можно употреблять сельди. Подавая на столъ, не худо въ сей соусъ подавить сока изъ померанца.

Карпы въ душёномъ приготовленіи.

Карповъ по обыкновенному ощелуши, выпошроши, и почно тѣмъ образомъ оправь, какъ приготовляютъ ихъ къ жаренію; послѣ чего натри солью, и оставь въ ней лежать часъ, а потомъ омыгни съ нихъ скользкое, и посыпь перцемъ, гвоздикою и мушкатнымъ цвѣтомъ. На дно глубокой сковороды или каспрюли постели сухихъ лавровыхъ листьевъ, на оные положи карповъ, налей уксусомъ, и, накрывъ сковороду, поставь на огонь. Далѣе, развари мякиша бѣлаго хлѣба въ ренскомъ уксусѣ,

разведенномъ водою, пропусти сквозь сито и вылей на карповъ,— сего взвара-должно быть не мало, чтобъ карповъ всѣхъ онымъ покрыло—и вари. Послѣ того взогрѣй масла прованскаго или коровьяго, и обвари онымъ карповъ, посыпь хорошими пряностями и, накрывъ черепню, упаривай; встряхивай временемъ кастрюлю, чтобъ не пригорѣло. Когда карпы почти поспѣютъ, положи не мало лимона изрѣзаннаго въ кружки, также мѣлко изкрошенной лимонной корки, и еще разъ дай вскипѣть. Наконецъ выложи карповъ на блюдо, вылей на нихъ сокъ, въ которомъ они варились; края блюда уложи зелеными листьями, а рыбъ обсыпь изрубленными розмариномъ и лимонною коркою.

Окорокъ свинины маринированный и послѣ того изжаренный.

Положи окорокъ на нѣсколько дней въ уксусъ съ разными пря-

ностями, травами и лукомъ. По вынутіи изъ маринада, положи окорокъ въ глубокую сковороду, налей воды и поставь въ печь; какъ скоро сокъ изъ мяса и вышопившееся сало къ ней присоединится, тогда прибавь уксусу, и оставь окорокъ, чтобъ изжарился спѣло. Кожа оставляется на окорокѣ, пока оный почти совсѣмъ поспѣетъ; тогда оную подлупи и сними долой, а окорокъ надрѣжь въ разныхъ мѣстахъ, усыпь истертымъ ржанымъ хлѣбомъ, сахаромъ и мѣлко изрубленною лимонною коркою; хлѣба должно быть на окорокѣ на палецъ толщиною; запекай, часто поливая сокомъ съ сковороды, пока окорокъ зарумянится.

Салатъ изъ брюколя.

Стебли сей капусты очисти, но такъ, чтобъ они остались цѣлы; перемой оные, и отвари въ водѣ съ солью мягко. Выложи на рѣшето, чтобъ осякли; окапи

оные холодною водою, и подавай, обливъ обыкновеннымъ салашнымъ соусомъ.

ОКТЯБРЯ 5 ЧИСЛО.

Супъ медовой.

Разболтай два яичныхъ желтка, разведи бутылочнымъ медомъ, приставь на огонь, мѣшай мутовкою, дай взогрѣться, и, не допуская до ескипѣнія, выложи въ чашу на ломти бѣлаго хлѣба, и посылай на столъ.

Трисенетъ изъ жаренаго свинаго окорока

Съ остатковъ жаренаго окорока нарѣжь маленькихъ ломтиковъ, и положи на блюдо съ обжаренными ломтиками бѣлаго хлѣба, кои натри лимонною коркою, облей виномъ подслащеннымъ сахаромъ, и дай мокнуть. Послѣ того взявъ блюдо, на которомъ

давать, положи слой мясныхъ ломшиковъ, на оный слой хлѣбныхъ ломшиковъ, и такъ продолжай попеременно, пока блюдо наполнишь. Напослѣдокъ облей сіе бѣлымъ виномъ, усыпь сахаромъ, коринкою, крошенымъ миндалемъ или фисташками, и посылай на столъ холодное.

ОКТЯБРЯ 6 ЧИСЛО.

Уха налимовая.

Очищенныхъ и выпотрошенныхъ налимовъ перемой въ холодной водѣ, положи въ кастрюлю и, наливъ виноградным виномъ, приставь на огонь. Между тѣмъ когда они варятся, подпали въ маслѣ коровьемъ муки, разведи отваромъ, въ которомъ варятся налимы, и вылей къ нимъже, приправь солью, перцемъ, петрушкою, эшалотомъ, или въ недостаткѣ онаго обыкновеннымъ лу[illegible]къ, коркою свѣжаго лимона,

разными пряностями и травами, и оставь исподволь варяться. Въ продолженіи сего обжарь въ маслѣ коровьемъ полосками изрѣзанныхъ печерицъ, налей мяснымъ опваромъ, положи пучокъ поваренныхъ травъ, вари на маломъ огонькѣ, счерпай жиръ; размочи въ суповой чашѣ ломшей бѣлаго хлѣба, положи на оный налимовъ, а печенки налимовыя къ печерицамъ въ опварѣ, смѣшай съ ухою и продолжай варевіе; наконецъ подбей немного до темна подпаленною мукою, и выложи въ чашу на рыбу.

Капуста съ сметаною и грибоне-тали.

Вырѣзавъ конъ изъ кочня бѣлой капусты кочерыгу, самую капусту перебери, перемой, отвари въ водѣ съ солью мягко, выжми воду и изрѣжь капусту дробно. Положи въ каспрюлю большой комъ масла и нѣсколько мушкатнаго цвѣта, также горсть мука,

ужарь; подбавь сахара, разведи смешаною или хорошимъ взваренымъ молокомъ, положи капусту и упаривай. Другіе вмѣсто муки кладутъ яичныхъ желтковъ въ молоко, и, разболтавъ муповкою, обливаютъ капусту; прибавляютъ же къ сему и миндаля, полосками изрѣзаннаго.

Грибонеты дѣлаютъ такимъ образомъ: Взявъ ломшей теляпины, соскобли ножемъ мясо съ жилъ, сваляй изъ онаго кусочки въ вершокъ шириною и въ палецъ длиною, избей ножевымъ обухомъ слегка, обмочи въ разболтанныхъ яицахъ, обваляй въ истертомъ бѣломъ хлѣбѣ, и обжарь въ коровьемъ маслѣ.

ОКТЯБРЯ 7 ЧИСЛО.

Супъ толченой изъ каплуна.

Остатки отъ каплуна изруби дробно и исполки въ игоши вмѣстѣ съ размоченнымъ бѣлымъ

хлѣбомъ, положи въ горшокъ, налей кипящимъ отваромъ говядины, привари, процѣди сперва сквозь суконную цѣдилку, а потомъ сквозь сито; послѣ того еще привари, приправя пряностями по соизволенію, и подавай съ размоченными ломтиками бѣлаго хлѣба.

Говядина со горчицею.

Когда мясо сварено будетъ до полуспѣлости, изкроши дробно базилика, шиміана или шимона, эшалоша, луку, петрушки и каперсовъ, обжарь въ свѣжемъ маслѣ коровьемъ въ той посудинѣ, въ которой сваренную говядину будешь обжаривать, или, лучше сказать, упаривать. Упаренной сей соусъ разведи сокомъ мясным; а предъ тѣмъ, какъ подавать, подбей горчицею, уксусомъ, лимоннымъ сокомъ; естьли угодно, можно подбавить и кусокъ сахара.

ОКТЯБРЯ 8 ЧИСЛО.

Супъ изъ овсянаго коренья (Haferwurzel), *съ телячьими рубцами.*

Оскобли 15 большихъ овсяныхъ кореньевъ, и, чтобы не потемнѣли, положи оные въ холодную воду, изрѣжь корни въ продолговатые кусочки, шпердую ихъ сердцевину выкинь, и, приставя на огонь, взвари до нѣсколькихъ вскипѣній въ водѣ. Между тѣмъ развари телячьи рубцы мягко, вычисти со тщаніемъ, изрѣжь въ кусочки и положи въ суповую чашу. Распусти четверть фунта масла коровьяго, подпали въ ономъ 15 золотниковъ муки крупичатой и разведи штофомъ мяснаго отвара. Положи въ сей супъ опваренные овсяные коренья, и вари полчаса; послѣ присоли, счерпавъ пѣну и жиръ. Можно подбить супъ яичными желтками; и выложить на телячьи рубцы и гренки бѣлаго хлѣба.

Опотъ изъ телячей и молодаго барашка грудины съ кореньями:

Грудину надлежишъ вымочишь въ водѣ очень бѣло, взваришь до одного вскипѣнія въ кастрюлѣ въ мясномъ отварѣ съ луковицами, изрѣзанными въ кружечки. Послѣ того накроши продолговатыми кусочками моркови, селлереи, рѣпы и другихъ кореньевъ, какихъ угодно, отвари въ водѣ, откинь на рѣшето, чтобъ осякли, и покладди въ кастрюлю около грудины; прибавь два ломтика вешчины, нѣсколько ложекъ мяснаго отвара; вари на сильномъ огнѣ, а потомъ поставь въ печь на три часа. Далѣе, обваляй въ мукѣ кусокъ масла коровьяго, положи съ ломтикомъ вешчины, ужарь грудину; выложи на блюдо, около оной коренья, и облей симъ соусомъ.

ОКТЯБРЯ 9 ЧИСЛО.

Супъ молочный съ лукомъ и выпускными яицами.

Вэвари молока, сколько надобно для супа; изрѣжь двѣ большихъ луковицы въ кружечки, обжарь въ коровьемъ маслѣ, положи въ молоко, и продолжай варить. Далѣе, завари въ кипяшкѣ выпускныя яица. Въ суповую чашу положи ломтей бѣлаго хлѣба; предъ опусканіемъ на столъ, молоко присоли, выложи на ломти, поставь надъ жаромъ, чтобъ разгорячилось, и тогда положи въ супъ выпускныя яица.

Галимафре изъ бараней ноги.

Заднюю ногу баранины опваривъ, обрѣжь съ ней мясо ломтями. Въ кастрюлю положи нѣсколько ломтиковъ ветчины и телятины, обжарь оные, накапи мяснымъ опваромъ, чтобъ прикипѣвшіе ломтики отстали,

прибавь немного до темна подпаленной муки, привари и сокъ изъ каспрюли процѣди сквозь сито. Процѣженной сей кулисъ вылей въ каспрюлю, положи луку изрѣзаннаго ломтиками, каперсовъ, перца и соли, также баранину въ ломти изрѣзанную, и привари. Отпуская на столъ, укладй порядочно ломти въ блюдо, лукъ выкинь, а соусъ выложи на ломти.

ОКТЯБРЯ 10 ЧИСЛО.

Супъ сырный.

Размочи мяснымъ отваромъ бѣлаго хлѣба изрѣзаннаго въ ломти, налей на нихъ мяснаго отвара и посыпь истертымъ Пармскимъ сыромъ; поставь каспрюлю или горшокъ на жаръ, сверху также насыпь жара, или поставь въ печь, чтобъ немного приварилось и получило цвѣтность.

Пуддингъ изъ сельдей.

Шесть соленыхъ сельдей вымачивай въ водѣ сутки; послѣ того обвяливай два дни безъ воды, тогда мясо обери съ костей, очисти кожицы и изруби дробно. Между тѣмъ три четверти фунта пшена сарацинскаго размачивай въ мясномъ опварѣ; изотри 36 золошниковъ масла коровьяго въ сметану, выпусти тудаже 9 яицъ, но изъ трехъ изъ оныхъ бѣлки отложи особливо; обжарь въ маслѣ коровьемъ мѣлко изрубленнаго лука, положи оный тудаже, обще съ 12-ю золотниками почечнаго сала, четвертью фунта коринки, изрубленной лимонной корки и съ размоченнымъ пшеномъ, и вымѣси. Послѣ того намажь салфетку коровьимъ масломъ, посыпь по оному половину изрубленныхъ сельдей, выложи смѣсь пуддинговую, остатки сельдей изрубленныхъ положи сверху, завяжи салфетку и вари полтора часа въ мясномъ опва-

рѣ: — Для соуса къ пудингу, положи въ каспрюлю кусокъ масла коровьяго обвалянnаго въ мукѣ, разведи мяснымъ опваромъ, прибавь мѣлко изрубленныхъ сельдей, эшалопа или лука, печерицъ и соли, увари, подбей яичными желтками, и подави сока изъ свѣжаго лимона.

ОКТЯБРЯ 11 ЧИСЛО.

Столъ гостиный.

Супъ Французскій.

Разваривай добрую часть говядины, или старую курицу, чтобъ вышелъ хорошій мясной отваръ, и выложи оный на размоченные въ немъже ломти бѣлаго хлѣба, кои укладены уже въ суповой чашѣ. Между тѣмъ начини мяснымъ фаршемъ кочанъ капусты, одинъ большой или нѣсколько маленькихъ, располагая по числу гостей, прибавь къ сему раковыхъ вылу-

щеныхъ шеекъ, сморчковъ, чашечекъ артишочныхъ, разныхъ кореньевъ, цибули, или что по состоянію годоваго времени быть можетъ; отвари, выложи въ супъ и привари немного на жаровнѣ.

Баранья нога, тиненая устрицами.

Баранью заднюю ногу обверни въ салфешку, и избей мягко повареннымъ молоткомъ; въ толстой части ноги разрѣжь и вынь сколько надобно мяса, но такъ, чтобъ не проколоть ноги ни въ верхней, ни въ нижней сторонѣ. Вынутое мясо изруби дробно съ прибавкою четверти фунта почечнаго сала, дюжины вылущеныхъ и вымоченныхъ устрицъ, кои разрѣжь на четверо, трехъ яичныхъ желтковъ и потребныхъ пряностей; сдѣлай изъ сего фаршъ и начини онымъ прорѣзъ въ бараней ногѣ, и зашей; обмой ногу въ горячей водѣ, вари въ мясномъ отварѣ съ прибавкою пучка травъ, лавроваго листа, розмарина и

шалфеи. Когда баранина поспѣетъ, влей на нее рюмку виноградnаго вина, немного мяснаго отвара, положи 20 въ коровьемъ маслѣ обжаренныхъ устрицъ, выдави сокъ изъ нѣсколькихъ лимоновъ, приправь мушкатнымъ цвѣтомъ, и подбей подпаленною мукою; привари и подавай, уклавъ баранину лимономъ въ кружечки изрѣзаннымъ.

Пупидонъ по Диссельдорфски.

Отвари мягко коровье вымя, изрѣжь оное въ ломти; обжарь жеребейками изкрошенной ветчины въ раковомъ маслѣ съ прибавкою моркови и муки, дополни мяснымъ сокомъ, пусти капли двѣ бергамотнаго масла, и пропусти сквозь сито. Въ процѣженное положи ломти вымя съ отваренными сморчками; подбей наконецъ сей соусъ яичными желтками и выдави сокъ изъ одного лимона. Между тѣмъ развари три четверти фунта пшена са-

рацинскаго въ молокѣ съ кускомъ сахара; когда разваренное пшено остынетъ, вмѣшай въ него два яичныхъ желтка, 9 золотниковъ раковаго масла. Напослѣдокъ вымажь окраекъ блюда яичными желтками, выложи въ оное рагу съ вымемъ, и запекай часъ времени въ печномъ вольномъ духу.

Заяцъ въ тортной сковородѣ.

Сдѣлай фаршъ изъ мяса дикой козы, а въ недостаткѣ онаго изъ телятины или инаго мяса, изруби оное съ прибавкою ветчиннаго сала дробно, приправь солью, перцемъ, разными травами и пряностями, прибавь печеницъ или трюфелей, 3 или 4 яичныхъ желтка и бѣлаго хлѣба, въ молокѣ размоченнаго. Подрѣжь у заячьихъ почекъ филейную часть, по есть, по обѣ стороны спинной кости находящееся мягкое мясо, но такъ, чтобъ оное на обѣихъ концахъ держалось; нашпекуй оное дробнымъ шпекомъ, помажь спин-

ку у почекъ заячьихъ яичнымъ желткомъ, и начини фаршемъ на равнѣ съ спинкою; послѣ шого прижми филейныя часши, усыпь мѣлко испертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, накрой полосками ветчиннаго сала, и положи зайца въ тортную сковороду, которой дно устлано ветчиннымъ же саломъ; запекай въ печи, помачивая временемъ сокомъ мяснымъ и ренскимъ уксусомъ. Можно къ сему зайцу подавать соусъ эшалотный.

Салатъ капустный горячій.

Капусту изпроши и пересыпь солью; положи въ кастрюлю съ коровьимъ масломъ или ветчиннымъ саломъ, или гусинымъ саломъ, и обжарь; по нѣсколькомъ времени влей уксуса, приправь перцемъ, подбей мукою разболтанною на уксусѣ или водѣ, и ужарь. Кто любитъ салатъ сладковатой, можетъ прибавить сахару.

ОКТЯБРЯ 12 ЧИСЛО.

Хабер-супъ, или супъ съ овсяною крупою.

Овсяную крупу подсѣй сишомъ, чтобъ крупное отдѣлить; высѣянное мѣлкое или мучнистое обжарь въ маслѣ коровьемъ, налей мяснымъ отваромъ, прибавь ренскаго уксуса, инбиря, перца, а кому вкусъ шафрана не противенъ, то и онаго; вари столько времени, сколько потребно для сваренія яица въ густую, и подавай съ бѣлымъ хлѣбомъ, сухариками изкрошеннымъ. — Въ другое время можно варить овсяную крупу не подсѣвая, на мясномъ отварѣ; и, когда немного покипитъ, пропустить сквозь сито, прибавить немного сахара, коринки, и подавать съ сухариками бѣлаго хлѣба, въ маслѣ коровьемъ обжаренными.

Заяцъ съ кислою капустою.

Изруби капусту точно такъ, какъ крошатъ оную для кваше-нія, и обжарь въ маслѣ коровь-емъ. Между тѣмъ накроши луку ломтиками, обжарь въ маслѣ, по-ка потемнѣешъ, прибавь муки, и наконецъ разведи мяснымъ отва-ромъ. Далѣе, положи сахару, муш-катнаго орѣшка и немного бѣла-го вина, увари до сгущенія, и пропусти сквозь сито. Процѣ-женное выложи въ капусту, и еще ужаривай. Возьми кусковъ, отъ заячьяго жаренаго оспав-шихся, обжарь въ маслѣ, и, пода-вая капусту, уклади сими куска-ми зайца.

ОКТЯБРЯ 13 ЧИСЛО.

Супъ бисквитный.

Бисквиты разрѣжь на куски, налей бѣлымъ пивомъ и вари полчаса; тогда прибавь шолчена-

го сахара, корицы, мѣлко изрубленной лимонной корки и лимона кружечками нарѣзаннаго. Когда довольно уварится, подбей яичными желтками, и положи кусокъ масла коровьяго.—Въ другомъ приготовленіи, вмѣсто пива, можна взять бѣлаго вина; а въ прочемъ супъ варишь тѣмъже образомъ.

Лини въ фрикасе.

Сбивъ съ линей слизь, выпотроши оныхъ, распластай каждаго, изрѣжь въ куски, обмой и оботри. Послѣ того растопи въ кастрюлѣ масла коровьяго, положи въ него рыбу, печеницъ, приправь солью, перцемъ и одною нашыканною гвоздикою луковицею; прибавь немного муки, и естьли надобно, то и горячей воды. Далѣе, вскипяти полбутылки виноградnаго вина, и выложи тудаже. Когда рыба сварится и соку останется немного, разболтай 3 или 4 яичныхъ желтка въ ренскомъ уксусѣ или винѣ, подбей

оными соусъ, приправь мѣлко изрубленною шравою шепрушкою и мушкатнымъ орѣшкомъ, положи кусокъ сахару; и подавай на столъ, сколько можно, горлчѣе, обсыпавъ мѣлко изкрошенными и въ маслѣ коровьемъ обжаренными сухарьками бѣлаго хлѣба.

ОКТЯБРЯ 14 ЧИСЛО.

Супъ Лотаринескій.

Взвари полшора шшофа хорошаго мяснаго ошвара въ кастрюлѣ; вмѣшай въ него шри яица цѣлыхъ и три желшка, разболшанныхъ съ суповою ложкою холоднаго мяснаго ошвара; пропусти сквозь сито предъ шѣмъ, какъ на столъ подавашь, и непресшанно мѣшай, пока яица совершенно съ супомъ соединяшся. Присоли супъ, и посылай на столъ.

Баранья задняя нога по матрозски.

Сперва ногу мягко избей, и вмѣсто ветчиннаго сала нашпекуй померанцовою коркою, и жарь на вертелѣ. Между шѣмъ обжарь въ коровьемъ маслѣ луку, положи тудаже двѣ сполових ложки муки, ломоть не жирной ветчины, бутылку Французскаго вина, полбутылки мяснаго отвара, полчашки чайной уксуса эстрагоннаго и лавроваго листа. Сними съ вертеля изжаренную ногу; не давая осыпать, положи въ кастрюлю имѣющую крышку, положи лимона кружками, толченой гвоздики, вылей приготовленный соусъ, наложи крышку, и загреби кастрюлю въ жаръ, чтобъ упрѣвала; временемъ снимая крышку, поливай баранину соусомъ, чтобъ была сочна. Напослѣдокъ положи изрубленных анчоусовъ, померанцоваго сока, и подавай на столъ сколько можно горячѣе.

ОКТЯБРЯ 15 ЧИСЛО.

Супъ анчоусный.

Анчоусовъ перемой въ водѣ со щщаніемъ, и вари въ виноградномъ винѣ съ размоченнымъ хлѣбомъ, пропусти и протри сквозь цѣдилку, прибавь еще немного вина, приправь мушкатнымъ цвѣтомъ, инбиремъ и перцемъ, брось кусокъ масла коровьяго; выложи сей супъ на бѣлой хлѣбъ, жеребейками искрошенной и въ маслѣ коровьемъ обжаренной, и посыпь дробно изрубленною лимонною коркою. Кому угодно, можно остроту вкуса посмягчить подбавкою сахара.

Соусъ съ рѣпою.

Рѣпу очистя изрѣжь въ продолговатыя полоски, опвари въ мясномъ опварѣ, пополамъ съ водою смѣшанномъ, и, чтобъ соусъ огустить, подбавь истертаго и въ свѣжемъ салѣ обжареннаго ржа-

наго хлѣба, и уваривай. Хотя можно соусъ сей подбивать и мукою, до шемна въ маслѣ коровьемъ подпаленною; однакожъ съ хлѣбомъ рѣшетнымъ соусъ сей бываетъ вкуснѣе. Напослѣдокъ соусъ сей приправь пряностями, и подавай, съ какимъ угодно мясомъ, или съ котелетами, гриль-ядомъ, бриссолями, и проч.

Рѣпа впрочемъ бываетъ вкуснѣе, когда оную вмѣсто варенія обжаришь до темна въ маслѣ коровьемъ, пересыпавъ немного мукою и сахаромъ; послѣ чего накапишь хорошимъ мяснымъ опваромъ и уваришь, пока соусъ сгуститъ.

ОКТЯБРЯ 16 ЧИСЛО.

Супъ водяной сладкой.

Взвари воды столько, сколько потребно для супа, съ двумя или тремя кусочками мушкатнаго цвѣта, столькимиже корицы и

кускомъ верхней корки съ рѣшетнаго хлѣба, который прежде должно изрѣзать въ полоски и до румяности обжарить въ коровьемъ маслѣ; когда корка разварится, пропусти супъ протирая сквозь сито, и опять приставь на огонь. Смѣшай два яица, кусокъ масла коровьяго величиною въ куриное яице, и сахара сколько угодно, въ кипящей водѣ, и положи въ супъ, Подавай съ размоченными ломтиками хлѣба, посыпавъ сахаромъ и корицею.

Бараньи кишки съ брунколемъ.

Кишки бараньи вычистивъ натри солью, вымой и вари въ водѣ съ солью. Продолжая варенiе полчаса, выложи кишки въ холодную воду, распори и еще очисти; опять приставь на огонь въ холодной водѣ съ солью, и еще вари часовъ 5 или 6, пока развaрятся мягки. Отвари въ водѣ съ солью брунколя, положи сію капусту вмѣстѣ съ кишками въ ка-

спрюлю, вылей и отваръ, въ которомъ варились кишки, продолжай варенiе часъ, чтобъ отваръ повыкипѣлъ, и наконецъ подбей испертымъ бѣлымъ хлѣбомъ. Подавай, приправя инбиремъ и мушкатнымъ цвѣтомъ.

ОКТЯБРЯ 17 ЧИСЛО.

Супъ тыквяной съ макомъ.

Тыкву облупя, внутренность или сѣмянникъ изъ ней выкинь, пѣло же изрѣжь въ кусочки, приставь въ водѣ на огонь и развари мягко; послѣ чего тыкву разотри и смѣшай съ отваромъ. Изотри въ ступкѣ мака съ молокомъ, влей въ супъ, и привари.

Свиныя ребра вареныя и на рашпарѣ изжаренныя.

Свиную реберную часть отвари въ водѣ, и, когда оная поспѣетъ, вынь, и разрѣзавъ обваляй

въ испеченомъ бѣломъ хлѣбѣ, смѣшанномъ съ солью, перцемъ и мѣлко изрубленною шалфеею, положи на рашпаръ и обжарь румяно. — Соусъ къ онымъ: Возьми подпаленой муки, уксуса, мяснаго отвара, мѣлко изрубленнаго луку, перцу, соли, немного растопленнаго ветчиннаго сала, или масла коровьяго до темна подпаленнаго. Выложи соусъ на блюдо и поклади ребра. — Такимъ образомъ обжаренныя ребра можно подавать къ разнымъ густымъ соусамъ изъ кореньевъ и травъ, или съ однимъ густымъ луковымъ соусомъ.

ОКТЯБРЯ 18 ЧИСЛО.

Столъ гостиный.

Супъ Вурмзеровъ.

Возьми полфунта телятины и четверть фунта говяжьяго мозга изъ костей, изруби дробно и въ горшки исшолки въ тѣсто; ис-

толченное выложи на блюдо, посыпь мушкатнымъ цвѣшомъ, инбиремъ, солью и маіораномъ, выпусти шудаже одно яице цѣлое и одинъ желтокъ, мѣшай руками валяя какъ тѣсто, или перетирай деревянною ложкою, въ продолженіи четверти часа. — Послѣ того сдѣлай здобное тѣсто, раскатай оное въ обухъ ножевой толщиною, и вырѣжь изъ него кольцо, величиною и шириною соразмѣрно краямъ той миски, въ которой супъ сей подавать. Обложивъ края миски тѣстянымъ кольцомъ, обведи по оному двѣ узкихъ полоски—по наружному и внутреннему краю, а между оныхъ наклади вышепомянутаго фарша изъ шеляшины, наложи на окраекъ крышку изъ тогоже тѣста, прилѣпи оную, и посрединѣ прорѣжь насквозь излучиною вокругъ, поставь блюдо въ печь и запеки спѣло.

Вынувъ миску изъ печи, вымажь окраекъ яичнымъ желткомъ и усыпь мѣлко изрубленными ци-

булею и лимонною коркою. — Между тѣмъ, для супа, вари хорошую курицу и часть говядины; обжарь ломтей бѣлаго хлѣба, уклади оные въ миску, на которой запечень окраекъ; курицу положи посрединѣ миски, голову у курицы загни вверхъ, чтобъ она выставилась изъ супа; въ носъ ей должно вложишь пучечекъ травы петрушки; самую курицу усыпь мѣлко изрубленною петрушкою, и послѣ того выложи супъ, но такъ, чтобъ оный не захватилъ окрайка.

Гусь въ бѣломъ рагу.

Гуся отвари въ водѣ съ солью, положивъ тудаже луковицъ, лаврового листа, цѣлкомъ перца, гвоздики и инбиря. Возьми телячьяго сладкаго мяса, сморчковъ, маленькихъ фрикандолей, артишочныхъ чашечекъ, и еще какія случатся мѣлочи, мѣлко изкрошеннаго луку, мушкатнаго цвѣта и перцу цѣлкомъ, обжарь въ

коровьемъ маслѣ, накапи мяснымъ ошваромъ, привари, приправь лимоннымъ сокомъ, и подавай съ симъ рагу гуся цѣлаго.

Мясной тортъ изъ бараньихъ языковъ.

Языки сперва свари мягко; послѣ того обжарь въ кастрюлѣ въ распопленномъ ветчинномъ салѣ. Приготовь между тѣмъ хорошее здобное или слоеное тѣсто, раскашай изъ онаго поддонокъ, и языки положи на срединѣ онаго. Остатокъ тѣста заклади печерицами, прюфелями, маленькими кусочками свѣжаго коровьяго масла, посыпь солью, перцемъ, гвоздикою и прянымъ порошкомъ. Вмѣсто масла коровьяго, можно положить истолченаго ветчинаго сала. Послѣ того наложи на тортъ крышку изъ тогоже тѣста, запекай въ печи цѣлый часъ. Отпуская на столъ, подави въ тортъ лимоннаго сока, и по-

давай къ нему анчоусный соусъ въ особливой соусницѣ.

Обложенная задняя нога дикой козы.

Взявъ заднюю ногу дикой козы, а въ недостаткѣ оной можно употребить къ сему ногу кладенаго барана,—очисти ногу опъ кожицъ, обери съ нея мясо и съ прибавкою ветчины, мѣлко изрубивъ, обжарь на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ. Когда остынетъ, вмѣшай въ крошево сіе яицъ, приправь солью и перцемъ. Симъ фаршемъ обложи обобранныя кости въ прежній видъ ноги, обмажь коровьимъ масломъ, положи на большую сковороду въ растопленное коровье масло; накрой бумагою, и поставя въ печь запеки. Отсылая на столъ, уложи ногу ломтиками лимона, и подавай къ ней красной соусъ, приправленной изрубленными лимонною коркою и каперсами.

Салатъ изъ копытнаго ревеня и свеклы. Сей салатъ слабитъ.

Свеклу надлежитъ испечь либо въ горячей золѣ, или положа въ горшокъ и поставя въ печь. Ревень очистить, обмыть и отварить въ водѣ съ солью мягко, и послѣ того выложить въ холодную воду. Изрѣжь потомъ свеклу и ревень въ тонкіе ломтики, уклади въ салатницѣ пакъ, чтобы пестрѣлось, и облей обыкновеннымъ салатнымъ соусомъ съ прибавкою перца и горчицы.

ОКТЯБРЯ 19 ЧИСЛО.

Супъ мясной со яицами во смятку.

Обжарь ломтей бѣлаго хлѣба въ маслѣ коровьемъ, свари сколько надобно яицъ въ смятку; уклади ломти въ суповую чашу, выложи чайною ложечкою изъ яицъ на ломти, и налей кипящимъ мяснымъ отваромъ, которой прежде

надлежитъ подбить до желта подпаленною мукою и припра-вить мушкатнымъ орѣшкомъ.

Селлерея съ телячьею грудиною.

Опобравъ крупныхъ бѣлыхъ ко-реньевъ селлереи, изрѣжь оныя большими ломтиками, отвари-вай въ нѣсколькихъ водахъ, каждый разъ отваръ сцѣживая и наливая свѣжею водою. Въ послѣдній разъ воду сцѣдивъ, налей на селлерею мяснаго отвара, положи кусокъ масла коровьяго обваляннаго въ крупичатой мукѣ, положи пу-чокъ травъ, немного соли и про-должай варить до тѣхъ поръ, какъ отпускать на столъ. Меж-ду тѣмъ телячью грудину вымой, начини фаршемъ изъ истерта-го бѣлаго хлѣба, и зажарь на вертелѣ, или въ брезе. Когда гру-дина и селлерея поспѣютъ, изру-би ломтикъ ветчины, горсть сел-лерейной травы и нѣсколько яицъ сваренныхъ въ густую, при-бавь къ тому гренковъ бѣлаго

хлѣба, обжарь въ маслѣ коровьемъ, накапи мяснымъ отваромъ, въ которомъ варится селлерея, увари и процѣди сквозь сито. На блюдо положи грудину, около оной ломтики селлереи; и облей соусомъ.

ОКТЯБРЯ 20 ЧИСЛО.

Супъ здоровый.

Оправя цыплятъ обыкновеннымъ образомъ, вари въ мясномъ отварѣ, и, когда они почти поспѣютъ, положи въ супъ щавеля, соли и немного муки. Между тѣмъ очисти пустарнака, выкинь изъ онаго сердцевины, изрѣжь въ куски, налей немного отваромъ отъ цыплятъ, положи кусокъ масла коровьяго, и свари до спѣла, а потомъ выложи пустарнакъ въ супъ къ цыплятамъ. Положи въ суповую чашу размоченныхъ супомъ ломтей бѣлаго хлѣба, на нихъ цыплятъ, а потомъ выло-

жи супъ и пустарнакъ, и приправь мушкатнымъ орѣшкомъ.

Телячья голова въ красномъ соусѣ.

Обваренную и очищенную телячью голову отваривай въ водѣ съ солью, тщательно снимая пѣну; положи нетолченаго имбиря, Англійскаго перца и нѣсколько лавроваго листа. Послѣ того голову вынувъ взломай, моягъ разотри, присоли, посыпь мушкатнымъ орѣшкомъ, смѣшай съ истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, и опять укладй въ голову. — Между тѣмъ приготовь къ ней слѣдующій соусъ: подпали въ маслѣ коровьемъ муки, прибавь коринки, лимона кружками, накати отваромъ, въ которомъ варилась голова, увари до сгущенія, и сообщи соусу кисловатость подбавкою ренскаго уксуса. Отпуская на столъ, облей голову соусомъ и обсыпь бѣлымъ хлѣбомъ, въ сухарики изрѣзаннымъ и въ маслѣ коровьемъ обжареннымъ.

ОКТЯБРЯ 21 ЧИСЛО.

Супъ монастырской.

Изкроши разныхъ кореньевъ, обыкновенно въ супъ употребляемыхъ, въ продолговатыя полоски, столько тонкія, какъ лапша; прибавь изрубленной травы петрушки, поррею и свареной свеклы, обжарь все сіе въ маслѣ коровьемъ, налей кипящею водою и вари. Между тѣмъ очисти щуку, завари въ кипяткѣ, обери мясо такъ, чтобъ голова, хребетная костьи хвостъ осталисьцѣлы. Изъ обобраннаго мяса выбери косши, изруби оное, смѣшайсъ испеченымъ бѣлымъ хлѣбомъ, масломъ коровьимъ, яицами, петрушкою, тимономъ, маіораномъ и базиликомъ, взявъ овыхъ по немногу; можно прибавить къ сему эшалота, или простаго лука. Спинную щучью кость, обобравъ съ ней мѣлкія косточки, вымажь яицемъ, облѣпи приготовленнымъ фаршемъ, подобіемъ тѣла щучь-

яго, угладь горячимъ ножемъ, обваляй въ мукѣ, обжарь до румяности въ маслѣ коровьемъ; положи сію щуку въ супъ, привари, подбей оный двумя яичными желтками, приправь солью и мушкатнымъ орѣшкомъ, и подавай сей супъ съ обжаренными въ маслѣ ломтями бѣлаго хлѣба.

Бефъ-а-ла-модъ, то есть, говядина по модному.

Часть говядины нашпекуй крупнымъ шпекомъ, обваляннымъ въ пряностяхъ и травномъ порошкѣ, положи говядину въ каспрюлю, налей ренскимъ уксусомъ, прибавь соли, луку, пряностей, лимона кружечками, почечнаго сала и виноградnаго вина; замажь крышку на каспрюлѣ по шву, и на слабомъ огнѣ упаривай. Между шѣмъ подпали до темна муки въ маслѣ коровьемъ, прибавь изрубленныхъ анчоусовъ и сока отъ мяса изъ каспрюли, снявъ съ онаго жиръ, привари и процѣди сквозь

сито; облей симъ соусомъ говядину, выложенную на блюдо.

ОКТЯБРЯ 22 ЧИСЛО.

Супъ молочный съ розовыми хлѣбцами.

Присшавь на огонь молока съ кускомъ сахара, и кускомъ корицы; исполки сколько надобно розовыхъ хлѣбцовъ (смотри въ Поваренныхъ Запискахъ Маія мѣсяца, о сиаржевыхъ хлѣбцахъ), исполки въ игошки, выложи въ молоко, и вымѣшавъ привари. Процѣди сквозь сито; процѣженное присшавь на огонь, подбей яичными желтками; а посылая на сполъ, посыпь сахару и корицы.

Жареные головли.

Рѣчную сію рыбу, очисшя и выпотроша, обсыпь солью, дай лежашь часъ; а потомъ цѣлыми, не разнимая на часши, обваляй въ

истертомъ бѣломъ хлѣбѣ, или хотя въ мукѣ, и жарь въ коровьемъ маслѣ на сковородѣ, или на рашпарѣ, помазывая коровьимъ масломъ. — Къ сей рыбѣ подаютъ какой угодно салашъ, или густой соусъ изъ сахарныхъ кореньевъ, овсяныхъ кореньевъ, рѣпы, кислой капусты, и проч.

Тѣмъже образомъ приготовлять можно и разную другаго рода рыбу.

ОКТЯБРЯ 23 ЧИСЛО.

Супъ съ изрубленною телятиною.

Свари фунтъ или больше телятины, изруби очень дробно; съ бѣлаго хлѣба обошри теркою корку, мякишъ же размочи въ молокѣ, прибавь горсть облупленнаго миндаля, и исполки мягко. Распусти въ сковородѣ кусочикъ масла коровьяго, положи въ него мясо, хлѣбъ и миндаль и обжарь, съ приливаніемъ вымѣшивая, чтобъ

не пригорѣло. Посыпь на сіе немного крупичатой муки, еще прижарь, сложи въ каспрюлю, разведи мяснымъ отваромъ, вымѣшай, привари, приправь пряностями, и подавай съ размоченными ломтями бѣлаго хлѣба.

Пустарнакъ съ кислымъ яичнымъ соусомъ.

Пустарнакъ очистивъ изрѣжь въ продолговатые куски, обмой и отваривай въ водѣ съ солью. Когда коренья разварятся мягко, воду слей, вмѣсто оной налей мяснаго отвара пополамъ смѣшаннаго съ уксусомъ, положи небольшой кусокъ масла коровьяго, мушкатнаго цвѣта, истертаго бѣлаго хлѣба, и увари. Напослѣдокъ подбей соусъ яичными желтками. — Къ сему соусу можно подавать разное обжаренное мясо, ветчину, птицъ, и тому подобное.

ОКТЯБРЯ 24 ЧИСЛО.

Супъ со кудрями.

Замѣси въ блюдѣ муки крупичашой на молокѣ холодномъ и продолжай вымѣшиваніе, пока муки совсѣмъ будетъ непримѣтно; тогда подбавь яицъ, немного сала, корицы и сахару, чтобъ вышло жидковатое тѣсто; пускай оное изъ лейки въ растопленное свѣжее сало, и обжарь шѣмъже самымъ образомъ, какъ пирожное называемое кудрями. Когда кудри остынутъ, изрѣжь оныя въ кусочки, налей кипящимъ мяснымъ отваромъ, приправь мушкатнымъ цвѣтомъ, положи кусочикъ масла коровьяго, привари и подавай.

Пшено сарацинское запеканое.

Разваривай три четверти фунта пшена сарацинскаго въ сметанѣ или несняшомъ молокѣ, наливъ столько, чтобъ было довольно густо; когда пшено раз-

варится, вмѣшай въ него сахару, корицы и розовой воды, выложи на чистую поваренную доску, разровняй, разрѣжь въ продолговатые кусочки въ палецъ величиною, обваляй въ мукѣ и обжарь румяно въ разгоряченномъ свѣжемъ салѣ. — Соусъ къ сему: общипли виноградныхъ ягодъ со спебельковъ, обмой, исполки въ иготи, продави сквозь полотенцо; выдавленной сокъ, прибавя сахару, приставь на огонь и вари; обжарь въ маслѣ истертаго бѣлаго хлѣба, положи въ сокъ, прибавь коринки, гвоздики, корицы и обтертой лимонной корки, и вари четверть часа. Облей симъ соусомъ запеканое пшено.

ОКТЯБРЯ 25 ЧИСЛО.

Столъ гостиный.

Супъ толченой бѣлой.

Вымажь сковороду масломъ коровьимъ, накроши въ него луко-

вицъ ломтиками, селлереи, моркови, шелянины или ногъ телячьихъ, что случится, и старую курицу; налей одну чумичку отвара говьжьяго, накрой сковороду и упаривай; временемъ сковороду встряхивай, пока упрѣетъ; дополняй мяснымъ отваромъ, чтобъ не пригорѣло. Напослѣдокъ разведи мяснымъ отваромъ, сколько надобно для супа. Далѣе, нарѣжь ломтей бѣлаго хлѣба, возьми 6 въ густую сваренныхъ яицъ, желтки оныхъ истолки въ иголи съ четвертью фунта миндаля, выложи въ супъ и привари. Наконецъ истолки мясо и курицу вынувъ изъ супа, протри сквозь сито, разведи супомъ, приправь солью и мушкатнымъ цвѣтомъ, поставь на огонь, чтобъ только не остыло, и подавай съ размоченными ломтями бѣлаго хлѣба. — Въ другой разъ можно супъ сей подавать съ мягко разваренным пшеномъ сарацинскимъ, и, вмѣсто ломтей бѣлаго хлѣба, съ

бѣлымъ куринымъ мясомъ, изрѣзаннымъ на подобіе лапши.

Рагу съ утками.

Утокъ жарь на вершелѣ; а между тѣмъ приготовь рагу изъ сосисокъ, артишочныхъ чашечекъ, сморчковъ, огурчиковъ и другихъ наборовъ, какіе случатся, съ прибавкою крошенаго лука, мушкатнаго цвѣта, гвоздики, тимона, базилика и лаврованаго листа, кои должно обжарить въ коровьемъ маслѣ, накапнивъ мяснымъ отваромъ и уварить. Напослѣдокъ положи въ рагу изжаренныхъ утокъ, разрѣзанныхъ въ части, подбей немного мукою до цвѣта подпаленною, и привари вмѣстѣ.

Пастетъ картофельный съ сельдями.

Изготовь для онаго тѣсто здобное или слоеное. Облупленные картофели изрѣжь ломтиками, обжарь съ лукомъ и пер-

цемъ въ маслѣ коровьемъ, и послѣ того опять оспуди. Вымочи двухъ или трехъ сельдей, облупи съ нихъ кожу, разпластай, выбери косши, каждую половинку закатай въ трубочку. Сдѣлай изъ тѣста поддонокъ съ окрайкомъ, уклади картофели, а на нихъ сельдей, вылей бутылку сметаны, подбитую четырьмя яичными желтками, прибавь масла коровьяго, сдѣлай напастепъ крышку, и изпеки въ печи. Отпуская на столъ, положи въ пастепъ слѣдующій соусъ: изрубленныхъ луку, анчоусовъ и лимонной корки, обжарь въ маслѣ коровьемъ, накаши бульёномъ (шо есть, мясным отваромъ) и подбей яичными желтками.

Жареная мягкая говядина съ соусомъ.

Филейную часть говядины, обобравъ съ ней кожицы, нашпекуй самымъ дробнымъ шпекомъ, положи на нѣсколько дней въ мари-

надъ, состоящій изъ уксуса съ пряностями и лукомъ; изжарь на вертелѣ, часто обливая масломъ коровьимъ. Предъ опусканіемъ на столъ, облей еще масломъ и попруси говядину мукою, смѣшанною съ солью: послѣ чего не должно уже оную обливать. Потомъ возьми масла изъ сковороды сшо-явшей предъ говядиною, положи въ него мѣлко изрубленныхъ луку, анчоусовъ, лимона кружечками, сахару и ренскаго уксуса, взвари на углевомъ жару, пропусти сквозь сито, и подавай соусъ къ жаре-ному.

Салатъ Испанскій.

Отвари нѣсколько морковей, свеклы, селлерейныхъ кореньевъ, молодой кольрабіи и картофелей въ водѣ. Послѣ того вари горсть пеструшки, верхушекъ спаржи (разумѣется весною; а въ нынѣш-нее время заготовленныхъ въ ук-сусѣ, или инымъ образомъ), и вы-ложи въ холодную воду. Морковь

разрѣжь вдоль пополамъ, но такъ, чтобы половинки между собою держалися; прочіе коренья кружками, разрѣзывая оные поперегъ, уклади такъ, чтобъ неспрѣлось; а моркови положи сверху крестообразно. Края блюда уклади оливками и анчоусами, и облей салатъ обыкновеннымъ салатнымъ соусомъ.

ОКТЯБРЯ 26 ЧИСЛО.

Супъ съ манною крупою.

Манную крупу обвари сперва, какъ и просшую, и дай въ водѣ однажды вскипѣть; воду сію сцѣди, и налей вмѣсто того молока, положи кусокъ масла коровьяго, и свари до спѣлосши; напослѣдокъ приправь сей супъ сахаромъ и корицею; и естьли супъ окажется гусшъ, що разведи молокомъ.

Говяжьи губы со пуре бобовымъ.

Отвареныя говяжьи губы очисти съ возможнымъ щщаніемъ, начини оныя фаршемъ изъ телятины съ довольною прибавкою анчоусовъ: фарша набить должно столько, чтобъ съ задней стороны выравнилось и сгладилось. Въ отверстіе рта вложи кончикъ отвареннаго и очищеннаго говяжьяго языка; къ фаршу же между губъ вложи кусокъ яичницы, изъ бѣлковъ однихъ сдѣланной. Послѣ сего положи начиненыя губы въ кастрюлю, налей мяснымъ отваромъ, прикрой бумагою, и поставь въ горячую пекарную печь, держи въ оной часъ, временемъ обливая губы отваромъ, чтобъ не осыхали.

Для сдѣланія *пуре*, то есть, киселеватой жидкости, возьми горсть сухихъ синихъ бобовъ, развари мягко въ водѣ съ горстью правы петрушки, протри бобы и праву сквозь сито, разведи мяснымъ сокомъ столько, чтобъ

соусъ получилъ надлежащую жидкость, присоли и подави лимоннаго сока. Отпуская на столъ, выложи съ осторожностію губы въ блюдо, и вылей на оное пуре.

ОКТЯБРЯ 27 ЧИСЛО.

Супъ изъ винограда.

Обери съ гроздовъ ягоды и вари въ бѣломъ винѣ, прибавя, естьли угодно, сахару и корицы, чтобъ супъ имѣлъ довольную сладость; выложи оный на бѣлой хлѣбъ, жеребейками изрѣзанной и обжаренной, ягоды поклади въ супъже, и подавай, еще посыпавъ сахаромъ и корицею.

Обжаренныя молодыя куры.

Большихъ цыплятъ, оправя и вымывъ надлежащимъ образомъ, разними на части, приставь на огонь въ кипящей водѣ, положи соли и пряностей цѣлкомъ и ва-

ри, пока мясо поспѣетъ. Вынувъ изъ воды, положи на блюдо, дай отечь и немного обвянуть. Между тѣмъ выпусти и разболтай нѣсколько яицъ, прибавь достаточно истертаго бѣлаго хлѣба и пряностей, чтобъ вышло густоватое тѣсто, которое могло бы къ мясу прильнуть. Обложи симъ тѣстомъ части цыплятъ, и обжарь въ коровьемъ маслѣ румяно. Можно сихъ обжареныхъ цыплятъ подавать съ салатомъ, компотомъ, или киселемъ изъ испольченыхъ плодовъ. Блюдо сіе выдетъ еще вкуснѣе, когда цыплятъ, разнявъ на части, положить на полчаса въ осоленую воду, послѣ того отереть полотенцемъ, смочить во взболтанныхъ муковкою яицахъ, обвалять въ истертомъ бѣломъ хлѣбѣ, и наконецъ обжарить въ свѣжемъ салѣ.

ОКТЯБРЯ 28 ЧИСЛО.

Супъ развариой.

Возьми горсть щавеля, столькоже кервеля и листьевъ портулака, обобранныхъ съ стебельковъ, кустокъ селлереи, двѣ моркови, два корня петрушки и кустъ поррея, изкроши крупно и вари въ хорошемъ мясномъ опварѣ. Между тѣмъ выпусти въ горшокъ два яица цѣлыхъ и два желтка, прибавь достаточно масла коровьяго, около 56 золотниковъ истертаго бѣлаго хлѣба, нѣсколько мушкатнаго орѣшка, и вымѣшай; прибавь къ сему нѣсколько ложекъ опъ варящагося супа, взбей мутовкою и мало помалу вливай въ супъ, и привари.

Баранина со лукомъ.

Баранину отваривъ до полуспѣлости, изрѣжь въ небольшіе четвероугольные кусочки, положи въ кастрюлю, накроши много луку

ломтиками, прибавь тудаже горсть тмина, мяснаго отвара, и увари. Напослѣдокъ подбей соусъ истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, и въ прочемъ приправь, какъ угодно.

ОКТЯБРЯ 29 ЧИСЛО.

Супъ рѣпный.

Для сего супа надлежитъ взять рябчиковъ, или утокъ, обжарить до румяности въ маслѣ коровьемъ, развести мяснымъ отваромъ и уварить до спѣлости. Рѣпу очищенную и въ ломти изрѣзанную равномѣрно обжарить въ маслѣ съ прибавкою кусочка сахара; выложи тудаже птицъ съ супомъ, и привари. Размочи ломтей бѣлаго хлѣба, положи въ суповую чашу, на оные рябцовъ или утокъ, а потомъ рѣпу, и, вылив супъ, отпускай на столъ.

Рагу изъ карповъ.

Ощелуша и выпотроша карповъ, разрѣжь на части; вымажь

кастрюлю коровьимъ масломъ, положи въ нее рыбу, посыпь солью, перцемъ, инбиремъ, мушкатнымъ цвѣтомъ и изрубленною лимонною коркою, и обжаривай. Между тѣмъ въ другой кастрюлѣ подпали до желта муки, положи луку, ренскаго уксуса, тимона, базилика и пешрушки, вари и пропусти сквозь сито. Процѣженное выложи на рыбу въ кастрюлю, прибавь сморчковъ и мѣлко изрубленныхъ анчоусовъ, и еще прівари.

ОКТЯБРЯ 30 ЧИСЛО.

Супъ съ поджареными хлѣбомъ.

Небольшой ситной хлѣбъ изрѣжь въ самые тоненькіе ломшики, обжарь оные до желта въ маслѣ коровьемъ, выложи въ суповую чашу, налей вскипяченнаго мяснаго отвара, посыпь мушкатнымъ орѣшкомъ, мѣлко изрубленною петрушкою, и положи въ

супъ столько выпускныхъ яицъ, сколько числомъ людей за столомъ будетъ.

Жареныя заячьи печенки въ соусѣ.

Возьми заячьихъ печенокъ, а въ недостаткѣ оныхъ хотя телячью печенку, обмой и изрѣжь въ ломтики или куски, пересыпь солью, обваляй въ мукѣ, и обжарь въ подпаленномъ до темна маслѣ коровьемъ съ обѣихъ сторонъ; послѣ чего, вынувъ печенки, на мѣсто оныхъ положи мѣлко изкрошеннаго луку, пообжарь, накаши добрымъ мяснымъ отваромъ съ малою прибавкою ренскаго уксуса, держи на огнѣ, чтобъ отварилось прикипѣвшее къ кастрюлѣ положи опять печенки и дай нѣсколько разъ вскипѣть, присоли, буде надобно., брось кусочикъ сахару и подавай. Дабы сообщить лучшій вкусъ сему соусу, можно подбавлять въ него изкрошенныхъ каперсовъ, анчоусовъ и лимоннаго сока.

ОКТЯБРЯ 31 ЧИСЛО.

Супъ изъ айвы.

Какъ скоро сей плодъ, растущій въ южныхъ частяхъ Россіи и къ яблоку сходствующій, улежится, вари онаго въ водѣ, протри сквозь сито, разведи виноградным виномъ, приправь сахаромъ, корицею и лимонною коркою и подавай, выложивъ на сахарные сухари.

Печеное со говяжьимъ мозгомъ.

Изкроши фунтъ говяжьяго мозга изъ голяшекъ, прибавь десять яицъ, очень тщательно взбитыхъ мутовкою, положи мозгъ и яица въ ступку и растирай, пока все соединится. Выпусти тудаже еще 12 яицъ, и продолжай со тщаніемъ треніе. Далѣе, изкроши облупленнаго миндаля и свѣжей лимонной корки, прибавь перемытой коринки, четверть фунта истолченаго сахара и бѣ-

лаго — молокомъ напитаннаго и опять выжатаго хлѣба; продолжай смѣшиваніе еще четверть часа. Наконецъ выложи сію смѣсь въ блюдо съ высокимъ окрайкомъ, коровьимъ масломъ вымазанное, запеки въ печи, и подавай на столъ, сколько можно, горячее.

library.kulinarniy.narod.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru

ПИРОЖНОЕ

ДЛЯ КАЖДАГО ГОСТИНАГО СТОЛА И ЗА ПРОСТО, КОГДА РАЗСУДИТСЯ, ВЪ МѢСЯЦѢ ОКТЯБРѢ.

1. *Тортъ скорбильный.*

Возьми фунтъ исполченаго и просѣяннаго сахара, высыпь въ ступку, выпусти тудаже 16 яичныхъ желтковъ, прибавь на сахаръ обшертой корки съ лимона, нѣсколько корицы, гвоздики, и спирай сіе съ добрыхъ полчаса. Потомъ вмѣшивай тудаже мало помалу фунтъ лучшей скорбильной (крухмальной) муки; бѣлки яичные взбей въ пѣну и вмѣшай тудаже. Напослѣдокъ вылей сіе въ форму, масломъ коровьимъ вымазанную, и запеки. Тортъ сей можно подавать просто, или на-

водишь на немъ ледъ и украсишь варенъемъ.

2. *Сметанное пирожное.*

Возьми три стакана густой кислой сметаны, выпусти въ нее 8 яицъ цѣлыхъ и 8 желтковъ, прибавь сахару сколько угодно, крошечку соли и съ ползолотника мушкатнаго цвѣта, и съ двумя фунтами крупичатой муки, или сколько оной нужно, замѣси рыхлое тѣсто. Послѣ сего два фунта коровьяго масла вымытаго изрѣжь въ тонкіе листочки, поклади на тѣсто, переминай и валяй; положи на пирожную доску, посыпанную слегка мукою, раскатай тѣсто, сдѣлай пирогъ, которой не медля положи на листъ бумаги, масломъ вымазанной, и запеки исподволь. Тѣсто не должно раскатывать толсто, и сажать въ печь не очень горячую: иначе пирожное сіе подгоритъ.

3. *Карлсбадской цукербродъ.*

Три цѣлыхъ яица разболтай въ горшкѣ, высыпь тудаже 18 золотниковъ исполченаго и просѣяннаго сахара, и сбивай непрестанно въ одну сторону, пока сгуспится: совершится сіе скорѣе, естьли работа сія производится въ тепломъ покоѣ. Потомъ всыпь 9 золотниковъ крупичатой муки, или скорбила, приставь посудину, въ которой замѣшено тѣсто, на углевой жаръ, и держи, пока изъ посудины начнутъ исходить пары; послѣ чего опять взбивай, пока остынетъ. Разрѣжь листъ бумаги по длинѣ на четыре части, захвати суповою ложкою тѣста, и пускай онаго на бумажныя полоски лепешечками, на полвершка одна отъ другой отстояніемъ; положи полоски съ цукербродомъ на желѣзный листъ, поставь въ печь не очень горячую, дай нѣсколько печься; поглядывай между тѣмъ, но не на долго отпкрывая печь,

чтобы не допустить холоднаго воздуха; переверни листъ другимъ концемъ къ себѣ, и, когда зарумянится, вынь и срѣжь цукербродцы ножемъ съ бумаги. Когда желѣзный листъ остынетъ, сажай въ печь другіе цукербродцы, поспѣшая работою: ибо тѣсто сіе, долго постоявъ, содѣлывается жидко и расплекается.

4. *Горькія макроны.*

Надобно для сего взять четверть фунта миндаля горькаго и полфунта сладкаго, облупить, высушить, положить на бумагу на печь. Послѣ того исполки миндаль, смачивая малымъ количествомъ яичнаго бѣлка, очень мягко; прибавь 1 фунтъ истолченаго сахара, и со щаніемъ перемѣшай съ миндалемъ. Тогда выложи сіе тѣсто въ сковородку, приставь на жаръ и мѣшай до тѣхъ поръ, пока тѣсто отъ стѣнъ сковородки будетъ отставать. Сними тогда съ огня, выложи тѣ-

сто въ чашу, въ которой взбито въ пѣну б яичныхъ бѣлковъ, прибавь обтертую корку съ одного лимона, вымѣшай; клади тѣсто на листы бумаги кругленькими или продолговатыми лепешечками, и запеки въ печномъ вольномъ духу. Вынувъ изъ печи, помажь бумагу снизу мокрою губкою, и дай немного полежать: отъ сего макроны сойдутъ съ бумаги хорошо. Послѣ того подсуши макроны еще въ печи, и сохраняй въ коробочкѣ въ сухомъ мѣстѣ.

http://laretz-kulinar.narod.ru

ВЕЧЕРНЕЕ КУШАНЬЕ,

или блюда для ужина въ Октябрѣ мѣсяцѣ.

ОКТЯБРЯ 1 ЧИСЛО.

Облѣпленныя груши.

Возьми крупныхъ грушъ и очисти съ нихъ кожу, самыхъ грушъ не разрѣзывая, кромѣ верхнихъ глазковъ, кои должно вырѣзать; свари груши въ водѣ, смѣшанной пополамъ съ виноградным виномъ. Послѣ того, вынувъ груши изъ воды, оскобли съ нихъ мясо по самой сѣмянникъ и стержень, смѣшай съ истертымъ и въ маслѣ коровьемъ обжареннымъ бѣлымъ хлѣбомъ, коринкою, истолченымъ миндалемъ и мѣлко изрубленною, или, лучше еще, на сахаръ

обтертою лимонною коркою, приправь сахаромъ и корицею, и замѣси на одномъ яицѣ цѣломъ и одномъ желткѣ. Оскобленный оставъ вымажь яичнымъ бѣлкомъ и приготовленнымъ фаршемъ, облѣпи такъ, чтобъ груши получили прежній видъ; далѣе, облѣпи оные истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ. Сдѣлай тѣсто изъ муки на яицахъ, бѣломъ винѣ съ прибавкою сахара; обмакивай въ сіе тѣсто груши, обжарь въ свѣжемъ салѣ и подавай горячія, посыпавъ сахаромъ и корицею.

ОКТЯБРЯ 2 ЧИСЛО.

Мозговые пирожки.

Вынь мозгъ изъ телячей головы, обери сколько можно съ онаго жилочки, спрысни солью, перцемъ, инбиремъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, прибавь немного истертаго бѣлаго хлѣба, вымѣшай, намажь на ломти бѣлаго хлѣба, за-

пеки каждый ломоть сперва особливо; послѣ чего сложи по два ломтя вмѣстѣ, омочи во взбитыхъ яицахъ, обжарь въ свѣжемъ салѣ; а подавая смочи мяснымъ густымъ, отъ жаренаго собираемымъ сокомъ.

---

3 ОКТЯБРЯ 3 ЧИСЛО.

Свекольной густой соусъ.

Свеклу очистивъ изрѣжь продолговатыми кусочками, точно какъ крошатъ бураки, обжарь оную въ маслѣ коровьемъ, и когда потемнѣетъ и сдѣлается мягка, то накати добрымъ мяснымъ отваромъ, приправь перцемъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, и довари. Къ сему блюду можно подавать ветчину, остатки жаренаго мяса, разныя колбасы, и проч.

ОКТЯБРЯ 4 ЧИСЛО.

Кудрявая блюдная снѣдь.

Взбей нѣсколько яицъ; распопи на сковородѣ нѣсколько сала, вылей на сковороду ложку взбитыхъ яицъ, и поверпи сковороду, чтобъ яица растеклись по всей сковородѣ. Таковыхъ яичныхъ блинковъ напеки столько, сколько выдешъ изъ взбитыхъ яицъ. Послѣ того сложи одинъ блинокъ на другой, закатай въ трубку, и изкроши тонкими полосочками—тѣмъже образомъ, какъ крошатъ шинпкованную капусту. Размочи ломтей бѣлаго хлѣба въ сливкахъ; вымажь оловянное блюдо масломъ коровьимъ, поклади въ него ломти хлѣба, а на оные изкрощенную яичницу, и посынь сахаромъ съ корицею. Тогда разболтай еще четыре яица въ смепанѣ, которую поджелти шафраномъ, подсласти сахаромъ, и вылей на яичное крощево. Наконецъ все сіе

*

запеки надъ жаромъ, чтобъ ссѣлось, и усыпь коринкою.

ОКТЯБРЯ 5 ЧИСЛО.

Клёцки тыквенныя.

Тыкву очистивъ свари и мясо ея разотри ложкою. Развари особливо просяныхъ крупъ въ молокѣ съ прибавкою сахара, корицы и лимонной корки. Выложивъ сію кашу и давъ оной остынуть, вмѣшай въ нее масла коровьяго, яицъ, соли, и наконецъ тыквенную гущу; замѣси сіе въ тѣсто столько густое, чтобъ можно было изъ него дѣлать клёцки желаемой величины. Вымажь сковороду масломъ коровьимъ и усыпь истертымъ мякишемъ бѣлаго хлѣба, покладди на оную клёцки, еще посыпь хлѣбомъ и обжарь.—Для соуса къ симъ клёцкамъ, возьми сметаны; всыпь въ нее немного муки, выпусши нѣсколько яичныхъ желтковъ, взбей муповкою,

приправь сахаромъ съ лимонною коркою, выложи на клёцки и, вымѣшавъ на огнѣ, посылай на столъ.

ОКТЯБРЯ 6 ЧИСЛО.

Сельди жареныя во бумагѣ.

Отбери для сего хорошихъ сельдей, вымачивай оныхъ нѣсколько дней, опрѣжь головы и хвостовыя перья. Послѣ сего на каждую сельдь возьми полліста бумаги, намажь толсто масломъ коровьимъ; на каждой положи сельдь, загни бумагу, и по краямъ заверни; бумагу еще вымажь снизу и сверху масломъ коровьимъ, положи на рашпаръ и зажарь надъ углевымъ жаромъ. Таковымъ образомъ приготовленныхъ сельдей можно подавать къ густому соусу, сдѣланному изъ гороха, или капусшы и проч.

ОКТЯБРЯ 7 ЧИСЛО.

Овсяные корни съ подпаленнымъ масломъ.

Корни сіи облупивъ изрѣжь либо поперегъ ломтиками, или въ продолговатые кусочки, и ошвари въ водѣ съ солью. Когда поспѣютъ, выложи оные на блюдо, и облей коровьимъ до темна подпаленнымъ масломъ, въ которое положено было испершаго бѣлаго хлѣба и мушкатнаго цвѣта. Можно сіи коренья подавать цѣльные наподобіе спаржи, обливая тѣмъже соусомъ, какой подаютъ къ спаржѣ: по виду каждый сочтетъ ихъ за спаржу.

ОКТЯБРЯ 8 ЧИСЛО.

Вечерній столъ гостиный.

Супъ со виноломъ и крупянымиклецками.

Взвари бутылку молока, положи въ него 36 золотниковъ манныхъ или смоленскихъ крупъ, и вари нѣсколько минутъ непрестанно мѣшая, чтобъ вышла густая каша, но такъ, чтобъ крупы не совсѣмъ разкипѣли. Послѣ чего положи шудаже 18 золотниковъ масла коровьяго, остуди сію кашу, вмѣшай въ нее три яица цѣлыхъ и три желтка, и перемѣшай со тщаніемъ; брось шудаже маленькую щепотъ соли; передѣлай кашу сію въ малыя клёцки съ голубиное яицо величиною, и завари въ водѣ. Между тѣмъ приставь на огонь двѣ бутылки Французскаго вина съ кускомъ корицы и лимонною коркою, прибавь кусочикъ коровьяго масла, полфунта сахара и крошечку со-

ли; когда вино закипитъ, подбей шесіпью яичными желтками; процѣди супъ сквозь сито въ суповую чашу, и положи въ него клёцки.

Котелеты изъ телятины по провинціальному.

Ребра шелячьи приготовя по обыкновенному, избей на нихъ мясо, обваляй въ мукѣ, положи на сковороду въ растопленное и до темна подпаленное масло коровье, прибавь соли, перцу, луку, лаврованаго листа и тимона, и обжарь съ обѣихъ сторонъ румяно. Послѣ того вылей на нихъ стаканъ вина, нѣсколько сока мяснаго, и вари медленно, пока поспѣютъ; наконецъ выложи котелеты въ кастрюлю, съ соуса счерпай жиръ, и процѣди соусъ сквозь сито на котелеты. Отпуская на столъ, котелеты взвари и приправь сокомъ изъ свѣжаго лимона.

Чиненая бѣлая капуста, на вертелѣ жареная.

Очисти для сего два кочня бѣлой капусты, и ошвари въ мясномъ хорошемъ отварѣ; потомъ вынувъ ошвороши листъ отъ листа, но такъ, чтобъ отъ кочарыги не отвалились; за каждый листъ полѣжи по ложкѣ или по двѣ слѣдующаго фарша: возьми истертаго бѣлаго хлѣба, яицъ; масла коровьяго, сметаны и пряностей,—къ сему для вкуса надобно прибавлять изрубленнаго мяса, какое случится, телятины, курицы, немного ветчины, луку, петрушки, печерицъ, сморчковъ, раковыхъ шеекъ и подобнаго, соображаясь времени года. Начинивъ симъ фаршемъ капусту, обложи оную ломтями вешчиннаго сала, обвяжи крѣпко нитками, и жарь полтора часа на вертелѣ: чтобъ капуста не изсохла, надлежитъ оную помазывать масломъ коровьимъ и обвертывать въ бумагу. Къ капустѣ сей мож-

но подавать приличный соусъ, какъ-то винной, смешанной, раковой, и тому подобные.

Рябцы жареные съ соусомъ.

Изжаря рябцовъ обыкновеннымъ образомъ, разрѣжь каждаго на четверо, натыкай корицею и гвоздикою и поклади на блюдо; послѣ того выдави на нихъ сокъ изъ померанца или лимона, посыпь сахаромъ, корицею и перцемъ, влей немного вина и лимоннаго уксуса, накрой блюдо и на жару взвари, поливая ихъ сокомъ, находящимся въ блюдѣ. Подавая, уклади лимономъ изрѣзаннымъ въ ломтики, и посыпь изрубленною лимонною коркою.

Компотъ изъ барбариса.

Ощипли съ вѣточекъ самыхъ свѣжихъ ягодъ барбарисныхъ, разрѣжь маленькимъ ножичкомъ, выбери сѣмена, и чистыя ягоды положи въ сковородку, въ которой

разварено сахара съ небольшимъ количествомъ воды въ сыропъ, и вари снимая пѣну. Когда сыропъ отъ барбариснаго сока покраснѣетъ и довольно густо уварится, можно компотъ подавать. Но естьли ягоды окажутся мягки, а сыропъ будетъ еще жидокъ, то надобно, ягоды выбравъ вонъ, сыропъ уваришь. Поелику ягоды сіи очень кислы, то сахара должно класть почти вдвое прошивъ вѣса въ оныхъ.

ОКТЯБРЯ 9 ЧИСЛО.

Яблоки или айвы запеканья.

Съ яблоковъ, или айвъ очисти кожу, изрѣжь оныя въ ломтики, сѣмянники же отрѣзавъ, послѣ того ужаривай въ свѣжемъ салѣ на слабомъ огонькѣ цѣлый часъ. Между тѣмъ сдѣлай тѣсто изъ муки, сахара, на виноградномъ винѣ и яицахъ; обмакивай въ сіе тѣ-

сто яблочные ломшики, и обжаривай въ свѣжемъ салѣ.

Яблоки, особливо же айвы выходятъ еще вкуснѣе, когда оныя, послѣ изрѣзанія въ ломшики, пересыпать много сахаромъ и корицею и оставить на полчаса. Тѣсто къ запеканію оныхъ надлежитъ замѣсить жидко изъ муки на пивѣ и нѣсколькихъ яичныхъ бѣлкахъ, омочить ломшики въ сіе тѣсто, и, обжаривъ въ свѣжемъ салѣ, посылать на столъ, посыпавъ довольно сахаромъ и корицею.

ОКТЯБРЯ 10 ЧИСЛО.

Тартица со яблоками.

Очисти кожу съ самыхъ спѣлыхъ яблоковъ, разрѣжь каждое на четверо, сѣмянники выкинь, и потомъ изрѣжь яблоки въ тоненькіе ломшики, обжарь въ небольшомъ количествѣ масла коровьяго, пересыпавъ сахаромъ, по-

ка сдѣлаются мягки. Послѣ того выпусти въ кастрюлю сколько ницъ, сколько надобно; прибавь кусокъ масла коровьяго, вымѣшай, сдѣлай обыкновенную яичницу; положи въ нее яблоки, и еще вымѣшай.

ОКТЯБРЯ 11 ЧИСЛО.

Снѣдь изъ жареной баранины.

Жареную баранину разними въ порядочные куски, положи оные въ глубокую кастрюлю, налей мяснаго ошвара, уксуса и немного воды, приправь имбиремъ, перцемъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, или травнымъ порошкомъ; подпали немного муки до темна, и увари, чтобъ вышло густовато. Наконецъ, взявъ очищенныхъ и въ полоски изрѣзанныхъ солеными огурцовъ, вари въ водѣ, положи къ мясу, привари и подавай.

ОКТЯБРЯ 12 ЧИСЛО.

Коровье вымя абжареное.

Вымя обмывъ вари въ водѣ съ солью, пока сдѣлается мягко; тогда вынувъ очисти оное, изрѣжь въ ломтики, обжаривай переворачивая въ коровьемъ маслѣ, въ которомъ положено изкрошенных пепрушки, луку и лимонной корки; прибавь два взбитыхъ яица, подбей не медля, усыпь истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, выложи ломтики въ сковороду масломъ вымазанную, и запеки съ обѣихъ сторонъ румяно.

ОКТЯБРЯ 13 ЧИСЛО.

Опенки въ кисломъ приготовленіи.

Сіи къ осени появляющіеся грибы, очистя и обмывъ, положи въ кастрюлю съ кускомъ масла коровьяго, накрой, и присыпая на огонь ужаривай. Послѣ того на-

лей мясным отваромъ и ренскимъ уксусомъ, продолжай варить; подбей до шемна подпаленною мукою, приправь инбиремъ, перцемъ и солью, и, когда посгуспѣетъ, подавай.

ОКТЯБРЯ. 14 ЧИСЛО.

Клецки изъ бѣлой капусты.

Отбери лучшихъ и свѣжихъ листьевъ бѣлой капусты, изруби оные дробно, спрысни солью, оставь на два часа; послѣ того выжми, посыпь пряностями и обжарь въ коровьемъ маслѣ. Далѣе, разопри масла коровьяго въ сметану, выпусти пудаже нѣсколько яицъ, приправь перцемъ, мушкатнымъ цвѣтомъ, и, естьли кто желаетъ, то и тминомъ истолченымъ; замѣси на этомъ изрубленную капусту съ прибавкою истертаго бѣлаго хлѣба и двухъ горстей крупичатой муки, въ шѣстко, которое передѣлай въ клёц-

http://arctic.ulmart.ru

ки, и отвари въ мясномъ отварѣ. Вареніе сіе должно производишь въ пространной посудинѣ и не накрывая оной: иначе клёцки разварятся. Поспѣвшія клёцки выложи на блюдо сухія, и подавай къ нимъ какой угодно соусъ, или облей оныя масломъ коровьимъ до темна подпаленнымъ. — Можно также взять нѣсколько отвара, въ которомъ онѣ варились, подбить яичными желтками, или испертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, уварить, положишь изрубленной петрушки; либо подбить подпаленною до желта мукою, и приправишь мѣлко изрубленнымъ лукомъ.

ОКТЯБРЯ 15 ЧИСЛО.

Вечерній столъ гостиный.

Супъ изъ перловыхъ крупъ съ виномъ.

Перловыя крупы, очистя и перебравъ, развари въ водѣ мягко;

вымѣшивай притомъ, чтобъ не пригорѣли: для чего должно класть кусочикъ коровьяго масла. Послѣ того переложи крупы въ горшокъ побольше прежняго, налей виноградным виномъ, прибавь изрубленной лимонной корки, корицы, кардамона; подсласти, естьли угодно, сахаромъ и привари. Когда супъ окажется жидокъ, можно подбить оный яичными желтками.

Голуби въ вишенномъ соусѣ.

Голубей (но еще лучше, тетеревей) приставь на огонь въ водѣ съ солью; или обжарь въ каспрюлѣ въ маслѣ коровьемъ, прибавь немного мяснаго отвара, и свари спѣло. Послѣ того возьми сушеныхъ вишенъ, исполки въ нихъ и съ косточками, налей немного воды, и развари; процѣди сквозь сито, прибавь рюмку виноградного вина, гвоздики, корицы, обтертой на сахаръ корки съ лимона, также и сахара, ува-

ри до сгущенія, положи въ него голубей, и привари.

Корабельный капитанъ.

Развари мягко фунтъ сарацинскаго пшена въ красномъ винѣ съ прибавкою корицы, гвоздики, вареной въ сахарѣ померанцовой корки, цуката, аниса и сахара, и подбей десятью яичными желтками. Все сіе выложи въ каспрюлю, толсто намазанную коровьимъ масломъ, и усыпанную всюду испертымъ бѣлымъ хлѣбомъ; послѣ чего изпеки въ печи. — *Для соуса*, развари въ красномъ винѣ саго съ пѣмиже приправами, какъ и пшено; протри сквозь сито и выложи на пшено, которое прежде посыпь корицею и гвоздикою.

Жареная телячья печень.

Печень обмой, очисти отъ кожицъ, нашпекуй дробнымъ шпекомъ, посыпь солью, перцемъ и гвоздикою, заверни въ телячій

сальникъ и жарь на вертелѣ. Но какъ печень не льзя къ вертелю прикрѣпить деревянными спичками; ибо печень разпадется и съ вертеля свалится: то должно вертель разкалить и печень на оный взоткнуть; послѣ чего будетъ оная на вертелѣ держаться крѣпко. Въ продолженіи жаренія надлежитъ печень помазывать коровьимъ масломъ, чтобы она осталась сочною. — Можно сію печень подавать на столъ и съ соусомъ: подпали немного муки въ маслѣ коровьемъ, накапи виноградным виномъ и ренскимъ уксусомъ, разведи немного водою, прибавь лимона, коринки или изюма, гвоздики, корицы, соли, кусокъ сахару, и привари.

Взваръ изъ винограда.

Ягоды, обобравъ съ вѣшочекъ, развари въ виноградномъ винѣ и протри сквозь сито; приправь сахаромъ, корицею, гвоздикою, и увари до надлежащей густоты.

ОКТЯБРЯ 16 ЧИСЛО.

Морковь душеная.

Изрѣжь морковь продолговашыми кусками, и обжарь въ каспрюлѣ въ коровьемъ маслѣ или говяжьемъ салѣ, кои прежде надлежитъ разгорячишь, а потомъ класть морковь, и ужаривать исподволь, чтобъ не пригорѣла. Когда обжарится, накапи мяснымъ отваромъ; прибавь истершаго бѣлаго хлѣба и мушкатнаго цвѣта, и приварн. — Къ сему можно подавать ветчину, копченыя колбасы, солонину, паровыхъ и копченыхъ рыбъ, и проч.

ОКТЯБРЯ 17 ЧИСЛО.

Крошево изъ карповъ

Обобравъ мясо съ одного или нѣсколькихъ карповъ, положи къ нему молоки карпьи, печеницъ, и изруби дробно; приправь солью,

http://laretz-kulma.ru

перцемъ и травнымъ порошкомъ; обжарь въ каспрюлѣ въ маслѣ коровьемъ, но шакъ, чтобъ мясо не пошёмнѣло; послѣ чего накапи мяснымъ опваромъ, или жидкимъ протертымъ разваренным горохомъ, и увари на жару. Подавая на столъ, подави лимоннаго сока, и приправь изрубленными каперсами и анчоусами.

ОКТЯБРЯ 18 ЧИСЛО.

Выпускная яичница со луковымъ соусомъ.

Въ большой сковородѣ подпали до темна масла коровьяго, выпусти 12 яицъ или болѣе, но шакъ, чтобъ желтковъ не прорвать, и води надъ оными раскаленною желѣзною лопашкою, чтобъ яица запеклись. Между шѣмъ сдѣлай соусъ изъ мѣлко изрубленнаго лука, подпаленой муки, ренскаго уксуса, пополамъ съ водою смѣшаннаго, соли и перца, и увари до

сгущенія; чтобы посмягчить кислоту соуса, подбавь въ него кусокъ сахара. Напослѣдокъ выложи соусъ въ блюдо, а на оный яичницу.

ОКТЯБРЯ 19 ЧИСЛО.

Жаренья бараньи почки.

Положи почки на нѣсколько времени въ воду; послѣ того разрѣжь въ ломтики, нашпекуй, облупи съ нихъ кожицу, посыпь солью и перцемъ, взоткни на спички, покапай на нихъ растопленнымъ свѣжимъ саломъ, а послѣ того масломъ коровьимъ; обваляй истертымъ ржанымъ хлѣбомъ, обжарь, и, отпуская на столъ, облей шѣмъ масломъ, которое стекало съ нихъ во время жаренія.

ОКТЯБРЯ 20 ЧИСЛО.

Соломата изъ бѣлаго хлѣба.

Возьми гренковъ бѣлаго хлѣба, исшолки въ игопи и просѣй сквозь сито; или искершой бѣлой хлѣбъ обжарь въ маслѣ коровьемъ, подбавь сахару, корицы, ежели есть, то и корки оберстой съ померанца; разведи вышесказанное вскипяченнымъ молокомъ или сметаною, прибавь кусокъ свѣжаго масла коровьяго и нѣсколько яичныхъ желтковъ, выложи въ блюдо, масломъ коровьимъ вымазанное, облей сверху еще двумя взбитыми яичными желтками, приставь на жаръ, накрой опрометкою, на которую насыпь жару, чтобъ и сверху запеклось. Отпуская на столъ, посыпь сахаромъ и корицею.

ОКТЯБРЯ 21 ЧИСЛО.

Яичница съ яблоками.

Изъ яицъ, муки, сметаны, растопленнаго масла коровьяго и сахара, сдѣлай яичной растворъ. Очисти кожу съ нѣсколькихъ яблоковъ, изрѣжь оныя въ ломтики, выкинь сѣмянники, и пересыпавъ сахаромъ, дай полежать нѣсколько времени. Послѣ того распусти на сковородѣ масла, какъ для яичницы обыкновенно поддѣлаютъ, вылей половину раствора, и запеки; потомъ уклади на яичницу яблоки, вылей осталь-ную половину раствора и запеки. Напослѣдокъ уклади яичницу листками коровьяго масла, посыпавъ надъ сковородою крышку съ жаромъ, чтобъ зарумянилось; чрезъ полчаса поверни яичницу другою стороною, помажь масломъ и также подрумянь. Отпуская на столъ, посыпь сахаромъ и корицею.

ОКТЯБРЯ 22 ЧИСЛО.

Вечерній столъ гостиный.

Супъ изъ саго съ сливнымъ ягодникомъ.

Полфунта саго перемой въ нѣсколькихъ водахъ, приставь на огонь, наливъ двумя шпофами воды, положи тудаже корку съ одного лимона, самаго лимона нѣсколько ломтиковъ и корицы кусочками. Саго надлежитъ варить два часа; послѣ того влить въ него нѣсколько краснаго вина, и положить четыре ложки въ сахарѣ варенаго сливнаго ягодника: отъ сего супъ повраснѣетъ и получитъ пріятной вкусъ. — Еще лучше выдетъ сей супъ, когда саго сварить въ виноградномъ винѣ красномъ, смѣшанномъ пополамъ съ бѣлымъ, безъ прибавки воды, и подсластить сколько надобно сахаромъ.

Чиненыя фрикандо изъ телятины.

Нарѣжь отъ задней ноги телятины ломтиковъ мяса въ палецъ толщиною, нашпекуй, порѣжь въ средину и начини слѣдующимъ фаршемъ: Возьми жареной телятины и почечнаго сала, немного ветчины, изруби дробно, истолки въ иготи, прибавь въ молокѣ размоченнаго бѣлаго хлѣба, два или три яичныхъ желтка, смочи сливками, замѣси, и начини сего фарша въ ломти телятины, и обжарь въ кастрюлѣ въ коровьемъ маслѣ румяно. Послѣ того фрикандо вынь, а въ кастрюлю прибавь мяснаго сока, истертаго бѣлаго хлѣба, лимона и пряностей; привари, процѣди сквозь сито въ другую кастрюлю; положи въ процѣженное фрикандели, и увари.

Яблочное печеное.

Три десятка хорошихъ яблоковъ изотри на теркѣ; истолки

полтора фунта сухарей бѣлаго хлѣба самыхъ сухихъ, и просѣй сквозь сито. Сыворожь два шпофа молока, вливъ въ него немного ренскаго уксуса; сыворошку сцѣди, а шворогъ, сгнетя руками, положи въ игопь съ полфунтомъ масла коровьяго, и перешолки; выложи въ чашу и растирай, пока вспѣнишся. Къ сему подбавляй мало помалу 12 яичныхъ желтковъ и 6 яицъ цѣлыхъ, и вымѣшивай цѣлыхъ три четверти часа. Потомъ исполки полфунта миндаля мягко, также корку съ двухъ свѣжихъ лимоновъ, и собранные отъ двенадцати яицъ бѣлки взбей въ пѣну. Вмѣшай сіе съ прибавкою сахара и корицы къ истертымъ яблокамъ, а миндаль и сухари къ твороту въ чашу; наконецъ положи тудеже и яблоки со взбитыми бѣлками; вымѣшай все со шщаніемъ, выложи въ блюдо жестяное съ высокимъ окрайкомъ, и запекай въ печи посредственно жаркой, полпора часа.

*

Голуби чиненые жареные.

Ощипавъ голубей не обваривая, чтобъ мясо осталось бѣло, выпотроши; внутри натри оныхъ пряностями, а хлупи нашпекуй. Послѣ того печенки ихъ изруби съ прибавкою ветчины, сала ветчиннаго, печериць и трюфелей, приправь солью, травнымъ порошкомъ, пряностями, также мѣлко изрубленными петрушкою и лукомъ, исполки все въ игопи съ подбавкою двухъ яицъ. Начини симъ фаршемъ голубей, взоткни на вертель, обверни тоненькими ломтиками теляпины и сала ветчиннаго, а потомъ въ бумагу, и изжарь. Отпуская на столъ, всѣ обертки должно снять.

Взваръ орѣховый.

Обвари горячею водою ядеръ орѣховыхъ грецкихъ, или хотя лѣсныхъ, облупи, исполки въ игопи съ бѣлками яицъ въ густую сваренныхъ, шолченымъ и просѣ-

яннымъ пшеничнымъ сухаремъ, разведи виноградным виномъ, приправь сахаромъ и пряностями, и подавай на столъ къ жаренному.

ОКТЯБРЯ 23 ЧИСЛО.

Телячье сладкое мясо въ устричныхъ черепкахъ.

Сладкое телячье мясо свари, изрѣжь въ маленькіе кусочки; отбери черепковъ крупныхъ устрицъ, вымажь коровьимъ масломъ, положи въ каждой по куску сладкаго мяса, и прижарь на рашпарѣ надъ жаромъ; подави лимоннаго сока, влей по немногу мяснаго отвара, прибавь по кусочку сушеныхъ устрицъ, или устричнаго порошка,—въ недостаткѣ же сего по немногу виноградная вина, и ужарь. Когда устричныхъ раковинъ не случится, то сладкое мясо обжарь съ коровьимъ масломъ въ кастрюлѣ, накаши немного мяснымъ отв-

варомъ, положи лимонной корки и лимона кружками, мушкатнаго цвѣта, терпаго бѣлаго хлѣба, и увари.

ОКТЯБРЯ 24 ЧИСЛО.

Яичныя колбаски.

Свари нѣкоторое количество яицъ въ гуспую, изрѣжь въ полоски; сдѣлай соусъ изъ масла коровьяго съ истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, мяснымъ ошваромъ и мушкатнымъ цвѣтомъ; когда соусъ сгуститѣетъ, положи въ него яица и подержи на огнѣ, чтобъ прикипѣло.

ОКТЯБРЯ 25 ЧИСЛО.

Запеканая тыква.

Сперва тыкву свари, послѣ того разотри оную съ кускомъ масла коровьяго, истертымъ бѣ-

лымъ хлѣбомъ, сахаромъ и корицею; смѣшай съ яичными въ пѣну взбитыми бѣлками, и запеки въ формѣ.

Еще можно приготовлять тыкву слѣдующимъ образомъ: тыкву отвари въ водѣ, и въ тоже время въ другой посудинѣ развари въ молокѣ простыхъ круп, или пшена сарацинскаго. Когда то и другое поспѣешь, вылей отъ тыквы излишнюю воду, и дай какъ оной, такъ и пшену немного остынуть; между тѣмъ разотри масла въ сметану, вмѣшай въ него дюжину яичныхъ желтковъ, сахара и корицы, а наконецъ тыкву и пшено, но все прежде растерши мягко. Напослѣдокъ вмѣшай яичные бѣлки въ пѣну взбитые, выложи потчасъ въ форму, и запеки.

ОКТЯБРЯ 26 ЧИСЛО.

Кисель изъ спѣлаго винограда.

Ягоды, разваря въ виноградномъ винѣ, протереть сквозь сито; въ протертое прибавить истертаго бѣлаго хлѣба, сахара, корицы и гвоздики, и уваришь до надлежащаго сгущенія.

ОКТЯБРЯ 27 ЧИСЛО.

Крошево изъ жареной телятины.

Обобравъ мясо, изруби поваренным ножемъ очень дробно. Подпали муки въ коровьемъ маслѣ, прибавь двѣ мѣлко изрубленныхъ луковицы, соли и очень мало ренскаго уксуса, накапли мяснымъ опваромъ, присоли и увари въ густошу соуса; тогда положи изрубленную телятину съ сокомъ мяснымъ, собраннымъ отъ жаренаго, и подбей яичными желтками. Къ улучшенію сего блюда,

можно оное приправить изкрошенною лимонною коркою, капер-сами и анчоусами.

ОКТЯБРЯ 28 ЧИСЛО.

Яичница дутая.

Выпусти въ посудину 15 яичныхъ желтковъ, и разболтай оныя мутовкою. Бѣлки отъ сихъ яицъ особливо взбей въ пѣну; послѣ чего смѣшай съ желтками, и продолжай взбивать. Положи на сковороду хорошаго масла коровьяго, разгорячи, и, зачерпнувъ чумичкою взбитыхъ яицъ, вылей на сковороду, разровняй ложкою, и, расправя желаемою фигурою, круглою или продолговатою, изжарь румяно. Тогда выложи яичницу на блюдо—зарумянившеюся стороною внизъ, посыпь сахаромъ, и покапай на нее лимоннаго сока. Таковыхъ яичницъ напеки сколько, сколько станешъ яичнаго раствора. Послѣднюю яичницу, ко-

шорэй должно быть на верху, обжарь съ обѣихъ сторонъ. Складя яичницы одну на другую, перекладывая, ежели угодно, между каждою вареньемъ. Верхнюю яичницу усыпь много сахаромъ, смочи лимоннымъ сокомъ, и загласси-руй, водя надъ оною раскаленною лопашкою.

ОКТЯБРЯ 29 ЧИСЛО.

Вечерній столъ гостиный.

Супъ изъ спѣлаго винограда.

Ягоды, обобравъ съ стебельковъ и раздавивъ, взвари съ виноградным виномъ, и протри сквозь сито; прибавь сколько нужно обжаренаго бѣлаго хлѣба, который истолченъ въ ихопи, приправь корицею и гвоздикою, подсласти достаточно сахаромъ, и увари. Отпуская на столъ, надлежитъ супъ процѣдить въ суповую ча-

шу на размоченные ломти бѣлаго хлѣба.

Утки съ Савойскою капустою.

Ушокъ изжарь до полуспѣла на вертелѣ; а капусту отвари въ водѣ съ солью. Первую воду съ капусты слей, и вмѣсто оной налей мяснымъ отваромъ. Когда капуста почти совсѣмъ поспѣетъ, переложи оную въ большую кастрюлю, тудаже и ушокъ; прибавь сокъ собранный отъ жаренаго, приправь мушкатнымъ цвѣтомъ, перцемъ, подбей мукою въ маслѣ коровьемъ подпаленною, и ужарь.

Щука съ кислою капустою.

Вопервыхъ кислую капусту надлежитъ отварить въ водѣ, и, когда сдѣлается мягка, воду съ оной сцѣдить должно. Обжарь послѣ того полную горсть луку, или, еще лучше, эшалоту въ полфунтѣ коровьяго масла, но такъ,

чшобъ лукъ остался бѣлымъ; прибавь двѣ рюмки ренскаго, а въ недоспашкѣ онаго, хотя Французскаго вина; выложи все сіе на капусту, и упаривай. Щуку отвари въ водѣ съ солью, выбери изъ нее костки и поставь у огня, чшобъ не остыла. Между тѣмъ сдѣлай здобное тѣсто, уложи изъ онаго на блюдѣ окраекъ; на дно блюда наложи слой капусты, на оной нѣсколько к усочковъ ращипанной щуки, прикрой масломъ коровьимъ въ лисшочки изрѣзаннымъ, посыпь мушкашнымъ цвѣтомъ и изрубленною лимонною коркою; опять наложи слой капусты, щуки, и прочаго; и шаковымъ образомъ продолжай, пока блюдо наполнишь. Выпусти два яица цѣлыхъ и два желшка и сбей; влей шудаже два спакана кислой сметаны, и выложи сіе въ блюдо на капусту, которая должна сосшавлять верхній слой; поставь на полчаса въ горячую печь, и послѣ шого посылай на столъ. Чшобъ блюду сему при-

дашь великолѣпія, можно сдѣлашь *рагу изъ устрицъ*, и уклась оное между слоевъ капусты. Для сего должно выколупить 50 устрицъ въ кастрюлю и воду ихъ выпусмишь шудаже, выдавишь сокъ изъ одного лимона, приставить на огонь, чтобъ устрицы поотвердѣли, но не заварились бы. Тогда очисти у нихъ волосень, сокъ процѣди сквозь сито, чтобъ былъ чистъ. Подпали немного муки въ коровьемъ маслѣ, но не до желта; положи сокъ устричный, привари, и снявъ съ огня вмѣшай въ сіе и устрицъ.

Въ снѣди сей, приготовляемой за просто, устричное рагу можно оставишь; также, не дѣлая на блюдѣ окрайка, употребить къ сему простое жестяное блюдо, и, поставя на жаръ, наложишь на него опромешку съ насыпаннымъ жаромъ, чтобъ сверху и снизу пропекло.

Филейная часть говядины по Бургонски.

Филейную часть положи въ маринадъ, состоящій изъ уксуса, съ пряностями и травами, и дай напитаться; послѣ того взопрѣвни на вертель и жарь, поливая маринадомъ. Когда поспѣетъ, сдѣлай къ жареному слѣдующій соусъ: подпали муки въ маслѣ коровьемъ, дополни сокомъ, которой стекалъ съ жарившейся филейной части, положи капперсовъ, перца, уксуса и лимоннаго сока. Симъ образомъ готовятъ и дичину, какъ-то оленину, лосину и проч.

Компотъ изъ плодовъ кизильника или курослѣпника.

Дерево носящее сіи плоды, иначе *лисоплевымъ* называемое, растетъ въ южныхъ частяхъ Россіи. Возьми самыхъ спѣлыхъ плодовъ сихъ, обрѣжь у нихъ крылышки, и обжарь самые плоды на

сковородѣ въ коровьемъ маслѣ. Когда прожарятся, влей стаканъ краснаго вина, и увари до сгущенія сока. Подавая на столъ, посыпь много сахаромъ.

ОКТЯБРЯ 30 ЧИСЛО.

Колбасы изъ баранины.

Отъ задней ноги баранины наскобли ножемъ мяса съ жилъ, жиръ отбрось, а прочее съ прибавкою ветчиннаго сала изруби очень дробно: на фунтъ мяса полагай четверть фунта ветчиннаго сала. Положи тудаже крупно истолченаго перцу, нѣсколько рюмокъ виноградnаго вина, изрубленную корку съ одного лимона, нѣсколько тмина и травнаго порошка, перемѣшай со щщаніемъ, и начини симъ фаршемъ тонкія свиныя кишки. Вымажь оныя масломъ коровьимъ, и жарь на рашпарѣ надъ умѣреннымъ жаромъ. Къ симъ колбасамъ можно

подавать кисловатой соусъ, также луковой соусъ, иногда же изъ свѣжей, или кислой капусты.

ОКТЯБРЯ 31 ЧИСЛО.

Померанской марципанъ.

Нарѣжь ломшиками хорошихъ яблоковъ, и свари въ виноградномъ винѣ или арракѣ съ прибавкою сахара, корицы и лимонной корки. Послѣ того вымажь блюдо съ высокимъ скрайкомъ гораздо толсто коровьимъ масломъ; на дно онаго наклади слой ломшиковъ яблочныхъ, впорой слой насыпь истертымъ ржанымъ или рѣшетнымъ хлѣбомъ, съ сахаромъ и корицею смѣшаннымъ; и такъ послойно наполни блюдо до верха. Послѣдній слой долженъ состоять изъ хлѣба, и быть покрытъ листочками масла коровьяго. Посыпь наконецъ много сахаромъ и корицею, и изпеки въ горячей печи.

локо. Въ семъ состояніи привѣшиваютъ виноградъ на растянутыхъ въ овощницѣ снурахъ, осматриваютъ, и загнившія ягоды обираютъ, чтобы не заразили прочихъ.

Еще долѣе виноградъ можно сберечь свѣжимъ, уклавъ его въ кадочки слоями, пересыпанными соломенною рѣзкою, и содержавъ въ холодноватомъ мѣстѣ —*Или:* можно дно кадочки усыпать сухимъ пескомъ, на которой настлать виноградныхъ листьевъ, и покласть слой гроздовъ; сей слой опять прикрыть виноградными листьями, еще засыпать пескомъ пальца на два толщиною, и такъ продолжать укладывать, пока кадка наполнится. Однакожъ не должно избирать къ сему кадокъ высокихъ для того, чтобъ грузъ верхнихъ слоевъ, нижнихъ гроздовъ не передавилъ. Хотя при семъ и оказывается, что при вынманіи изъ песку въ нѣкоторыхъ гроздахъ оказывается гниль, но оная удобно споласкивается

долой, когда грозды положишь на малое время въ воду. —Почему слѣдующій способъ къ сбереганію виноградa преимущественнѣе: внутри большой кадки, въ нѣкоторомъ между собою отстояніи, прибить обручи, и къ кадкѣ придѣлать плотно закрывающуюся крышку; на обручи покласть палочки съ привѣшенными къ нимъ гроздами; а потомъ промежки засыпать сухимъ просомъ.

Тернъ запасать въ сахарѣ.

Отъ шерновыхъ ягодъ осторожно отвернуть стебельки, уклaсть ягоды въ посудины къ тому назначенныя, пересыпать по слоямъ корицею, гвоздикою и мушкатнымъ цвѣтомъ, крупно истолченными. Тогда развари сахара въ сиропъ—погуще патоки, употребя онаго на каждый фунтъ ягодъ по полуфунту, и въ-прогоречь еще вылей на ягоды столько, чтобъ ягоды покрыло, и сберегай въ хлодномъ мѣстѣ. Чрезъ

нѣсколько дней сыропъ втягиваетъ въ себя изъ терна сокъ. Ежели сокъ ошжидѣетъ, и есть опасность, что можетъ онъ окиснуть; то можно прибавить толченаго сахара. Сей тернъ подаютъ къ жареному вмѣсто салата; а сокъ употребляютъ въ приправу соусовъ и другихъ снѣдей.

Тернъ запасать кислой.

Въ глиняномъ горшкѣ наклади слоями шерновыхъ ягодъ, пересыпая слои зернами горчицы и лавровымъ листомъ. Взвари пива или виноградная вина пополамъ съ простымъ уксусомъ, и налей тернъ.

Барбарисъ запасать въ сахарѣ.

Изъ ягодъ барбарисныхъ, разрѣзавъ оныя острымъ ножичкомъ, выбрать сѣмечки и, слоями укладывая въ банки стеклянныя, пересыпать толченымъ сахаромъ. Послѣ того поставить ихъ дней

на шесшь въ горницѣ теплой, или на солнцѣ, чшобъ сахаръ разшелся. Можно къ сему сахаръ разваришь въ сыропъ, и осшудя наливзшь на ягоды. Поелику ягоды сіи очень кислы, шо сахару исходишъ на нихъ много. Симъ образомъ приготовленный барбарисъ подаюшъ вмѣсшо компота къ жареному.

Барбарисной сокъ запасать.

Когда ягоды сіи поспѣюшъ, и будешъ уже нѣсколько ночныхъ морозовъ, шогда должно оныя собирашь, выдавишь изъ нихъ сокъ, слишь въ чашу и поставишь къ сторонѣ, чшобы нечистоша отсѣла. Тогда сокъ съ осторожносшію сцѣдишь съ подонковъ, разложишь въ бушылки, и сверху залишь прованскимъ масломъ: шаковымъ образомъ можно оный уберечь чрезъ нѣсколько лѣшъ. Въ недосшашкѣ лимоннаго сока, барбарисный сокъ можешъ оный замѣнишь совершенно, и очень спо-

собенъ для пунша. Можно же барбарисный сокъ подваривать и съ сахаромъ.

Запасаніе ягодъ шиповника.

На 2 фунта ягодъ шиповника возьми три чешверти фунта сахару, бутылку ренскаго уксуса и ползолотника корицы. Шиповникъ надлежитъ очистить, и, положа въ конфектную сковородку съ сахаромъ, уксусомъ и корицею, варить чешверть часа. Снявъ съ огня, сложить въ какую нибудь посудину и оставить на сутки. На другой день еще варить чешверть часа, и тогда, съ прибавкою дробно изкрошенной гвоздики, скласть въ банки; естьли же сыропъ окажется не довольно густъ, то оный еще подварить. Нѣкоторые не варятъ ягодъ шиповника въ уксусѣ съ сахаромъ, но выливаютъ на нихъ уже свареный сыропъ.

Шиповниковый кисель.

Набравъ много шиповниковыхъ ягодъ, и вычистивъ изъ нихъ сѣмечки, поставь въ погребъ, или иное холодное мѣсто, пока совсѣмъ размякнутъ и сдѣлаются какъ тѣсто; тогда протри сквозь сито. На фунтъ сего протертаго киселя возьми по три четверти фунта толченаго сахару, и вмѣшивай сахаръ въ кисель по ложкѣ, и соединяй. Когда главное намѣреніе состоитъ въ томъ, чтобъ кисель сей удержалъ свой красивой алой цвѣтъ, надлежитъ наблюдать то, чтобъ стираніе ложкою всегда производить въ одну сторону; потому что, когда стираніе производить въ разныя стороны, цвѣтъ киселя тотчасъ побѣднѣетъ. Когда сахаръ съ шиповникомъ соединится, сложи сей кисель въ банки стеклянныя, завяжи налощеною бумагою, и сохраняй въ холодноватомъ мѣстѣ. Къ употребленію зимою разводятъ сей кисель виноград-

нымъ виномъ и лимоннымъ сокомъ, приправляютъ немного сахаромъ, корицею и лимоннымъ сокомъ.

Приготовленіе кислой капусты.

Сколько ни обыкновенно и всеобще знакомо сіе приготовленіе, случается однако, что въ нѣкоторыхъ хозяйствахъ дѣлаютъ въ семъ случаѣ погрѣшности, по незнанію первыхъ правилъ и уловокъ: а потому не считаю излишнимъ производство квашенія капусты обстоятельно здѣсь описать.

Прежде приступленія къ самому дѣлу, должно помыслить о потребной къ тому посудѣ и орудіяхъ. Первая состоитъ въ бочкахъ и кадкахъ, въ которыя должно складывать капусту. Всего удобнѣе къ сему бочки, бывшія съ виноградным ъвином ъ, также бывшія съ бѣлымъ пивомъ; бочки же, въ коихъ было красное вино, потому для сего не годятся, что

капуста въ нихъ краснѣетъ. Въ небольшихъ домоводствахъ лучше всего для капусты употреблять небольшія кадочки: ибо капуста въ початой кадкѣ держится уже не такъ прочно. Когда есть старыя капустныя кадки, то надлежитъ оныя съ великимъ тщаніемъ вычистить и выпарить, чтобы не сообщали онѣ капустѣ гнилаго запаха. Въ разсужденіи чего, какъ скоро кадка опорожнится, должно оную налить водою, вымачивать и воду перемѣнять до тѣхъ поръ, какъ уже не будетъ въ ней противнаго запаха. Приготовляя кадки для капусты, въ семъ мѣсяцѣ надлежитъ оныя опять вымачивать водою; производится сіе не токмо для надлежащаго очищенія, но чтобъ и увидѣть, не течетъ ли гдѣ кадка. Въ послѣднемъ случаѣ надлежитъ ихъ отдать починить; ибо капуста, естьли сокъ изъ нее вытечетъ, неминуемо должна провонять.

Сѣчки, употребляемыя къ крошенію капусты, должны быть остры и хорошо насажены на свои черенки: ибо и отъ сего не мало зависитъ доброта капусты.

Припася все нужное, надлежитъ привезти и самую капусту. Сія не должна быть вялая и изсохшая, но спѣлая и сочная: почему привезенную съ огорода капусту слѣдуетъ не медля крошить и прибирать. Надлежитъ отобрать кочни шуго свернувшіеся, и смотрѣть того, чтобъ не было въ нихъ поврежденныхъ морозомъ. Во время крошенія должно кочарыги со тщаніемъ изъ кочней вырѣзывать, также и наружные листья отщипывать: иначе крошево не все мягко будетъ.

Осталось теперь сказать о томъ, что надлежитъ въ капусту класть для сообщенія вкуса, и къ ускоренію заквашиванія. Соль въ разсужденіи сего необходимѣе всего другаго. Но сколько оной класть, того въ точности опре-

дѣлишь не можно: сему научаетъ опытность и языкъ. Недовольное осоленіе кислой капустѣ сообщаетъ прѣсность; а пересолъ вреденъ потому, что мѣшаетъ закисанію. Нѣкоторые подмѣшиваютъ въ капусту шминныхъ или укропныхъ сѣмянъ, также можжевеловыхъ ягодъ, либо истолченой горчицы: что и не худо. Старыя капустныя кадки не требуютъ заквасы, ибо онѣ кислотою уже напитаны; для новыхъ же кадокъ лучшую заквасу. составляетъ окислое виноградное вино, или ренской уксусъ смѣшанный съ водою, въ которыхъ распускаютъ соли и кислаго щѣста; надлежитъ симъ кадки довольно ополаскивать и напитывать. Въ пособіе закисанію надлежитъ кадки съ капустою поставить въ тепловатомъ мѣстѣ, для того, что холодъ окисаніе замедливаетъ; доброта же капусты зависитъ отъ скораго заквашенія. Теплой подвалъ или выходъ для сего удобнѣйшее мѣ-

сто; въ недостаткѣ же онаго принуждено кадки сперва держать въ тепломъ мѣстѣ, на примѣръ, въ черной избѣ, пока закиснутіе кончится.

Въ нѣкоторые годы капуста, туго въ кадки набитая, много даетъ изъ себя сока; въ другіе же бываетъ очень суха. Въ первомъ случаѣ надлежитъ сока отчерпывать и сберегать для дополненія кадокъ; во второмъ напротивъ дополнять водою осолелою: ибо разсолу надлежитъ въ кадкѣ стоять всегда выше капусты, чтобъ не потеряла цвѣта и не повредилась. Когда капуста въ кадки будетъ туго набита, должно наложить плотно приходящую крышку, а на оную гнетъ, состоящій изъ камней. Многіе заключаютъ, что капусту непремѣнно надлежитъ набивать очень туго, что несправедливо; напротивъ капусту надлежитъ мало помалу отъ груза облегчать, и не столько сгнетать по мѣрѣ того, какъ она

выбирается. Когда капуста совсѣмъ закиснетъ, можно начать оную употреблять; но, вынимая капусту, всегда счищать съ нее нечистое или ослизнувшее, и послѣ того поверхность разравнивать. — Есть еще и слѣдующіе способы капусту квашеную заготовлять.

Капуста шинкованная.

Для оной отбираютъ маленькіе кочанки отъ поздней капусты. Очистивъ оные отъ твердыхъ наружныхъ листьевъ и кочарыжекъ, должно изкрошить полосочками, какъ бы лапшу; ошпарить въ водѣ, и по вынутіи, когда немного осякнетъ, укласть еще теплую въ кадочку, пересыпая тминомъ, укропомъ и солью, и налить слабымъ разсоломъ. Послѣ того наложить гнетъ и дать закиснуть. Въ варенiи сія капуста не столько требуетъ сала, какъ обыкновенная квашеная.

Еще способъ заготовлять кваше-нцую капусту.

Отобравъ маленькихъ кочанковъ, очистить обыкновеннымъ образомъ, разрѣзать каждой на четверо, ребра и кочарыги вырѣзать вонъ, а оставшее обварить горячею водою. Уклади сіи четвертинки въ боченокъ, и, когда онъ будетъ полонъ, заколоти дно втулкою; налей въ боченокъ виноградная вина, смѣшаннаго пополамъ съ водою, въ которыхъ распущено немного соли и кислаго шѣсша; заколоти втулку и поставь въ погребъ на песокъ. Боченокъ сей должно ежедневно переворачивать, и ставить то на одно дно, то на другое. Начавъ сію капусту, должно скорѣе издерживать: ибо оная прочно стоять уже не можетъ.

Масло коровье къ зимѣ очищать и хранить.

Поелику не въ каждомъ хозяйствѣ довольствуются масломъ

домашнимъ, но зимній запасъ составляетъ масло покупное: то и нужно сказать здѣсь о томъ, какъ надлежитъ оное очищать и сохранять. Вопервыхъ должно стараться масло покупать лучшей доброты. Признаки же такаго масла: равнообразная желтость, пріятный запахъ и вкусъ, сходствующій къ миндалю.

По нѣкоторомъ времени послѣ покупки оказывается то, что масло ссѣдается, и отъ стѣнъ посуды, въ которую сложено, отстаетъ; а чрезъ сіе воздухъ получаетъ доступъ, вникаетъ и масло повреждаетъ. Сіе неудобство надлежитъ предотвращать тѣмъ, чтобъ не медля сдѣлать крѣпкой разсолъ, въ которомъ пущенное яице не тонетъ, процѣдить, и, когда отстоится, вылить на масло—столько, чтобъ масло совсѣмъ покрыло. Вливать же разсола должно по немногу, потряхивая горшокъ или кадочку, чтобы разсолъ всюду налился, и наконецъ сталъ бы на полвершка

выше поверхности масла. Не худо и въ средину масла натыкать дыры, чтобъ и въ нихъ разсола налилось. Такимъ способомъ можно масло неперетопленное сохранишь на долгое время безъ поврежденія.

Нѣкоторые сверхъ сего заливаютъ масло воскомъ растопленнымъ: въ семъ случаѣ разсолъ не долженъ покрывать поверхность масла. Симъ способомъ доступъ воздуха еще болѣе возбраняется: ибо всѣ трещины запыкаются, и масло отъ перемѣны погодъ не можетъ потерять своего вкуса и подвергнуться повреждению.

Всего лучше однако, кто имѣетъ коровье масло домашнее, вынуть оное изъ посуды, перемышь начисто и вновь осолишь. Горшки выполоскать осоленою водою, но смотрѣть, чтобъ посуда не имѣла въ себѣ ни малаго защхлаго запаха. Дно посудины должно усыпать немного солью, и напоптать масло очень туго, чтобы нигдѣ не осталось воздуху и пу-

стопы. Особливо же поверхность масла должно выравнять, утоптать и не оставлять промежка между масломъ и стѣнами посуды. Масло, назначенное въ расходъ чрезъ скорое время, накрываютъ деревяннымъ кружкомъ, и обвязываютъ бумагою; назначенное же въ прокъ, усыпаютъ сверху солью, крышку замазываютъ сверху воскомъ, и, наложивъ бумагу, завязываютъ.

Очищаніе масла коровьяго.

Поелику масло коровье въ своемъ естественномъ состояніи содержитъ въ себѣ не мало слизистаго вещества, которое удобнѣе подвергается гнилости, нежели чистыя масличныя части: то, посредствомъ предваритѣльнаго очищанія масла, всего скорѣе можно поспѣшествовать его прочности и сообщенію оному лучшаго вкуса.

Въ семъ намѣреніи, свѣжее спахтанное масло надлежитъ поло-

жить въ каменную или фаянсовую посудину такую, въ которой бы между масломъ и стѣнами посудины осталось нѣсколько порожжаго мѣста. Поставь посудину съ масломъ въ другую большую посудину, налей оную водою столько, чтобъ вода стала выше масла на столькоже, или еще выше, нежели сколько толщиною масло; посудину съ масломъ накрой крышкою и наложи грузъ, чтобъ посудина съ масломъ не могла опрокинуться. Ежели къ сему употреблена вода холодная, то подъ наружную посудину подставь жаровню, и нагрѣвай такъ, чтобъ вода часа слишкомъ два была, какъ парное молоко. Естьли же вода налита теплая, то надобно стараться воду, чрезъ все время дѣйствія сего, поддерживать въ равномъ степени теплоты: горячѣе же парнова молока быть оной не должно. Когда работа сія производится въ поварнѣ, то большую посудину можешь составлять большой котелъ, и

подъ онымъ стараться огнемъ управлять такъ, чтобъ вода во все время оставалась не горячѣе парнова молока. Когда же отправляется сіе распусканіе масла въ другомъ мѣстѣ, то должно имѣть въ запасѣ горячую воду, и оной по временамъ подливать, чтобъ вода непрестанно имѣла упомянутый степень теплоты. Чрезъ два часа масло начнетъ распрапляться, а чрезъ пять часовъ все распустится, и сдѣлается видомъ, какъ бѣлое деревянное масло; мало помалу нечистоты начнутъ осѣдать на дно, и масло содѣлается чисто и прозрачно; на девятомъ часу вся работа оканчивается. Во изумленіе приводитъ то, сколько изъ лучшаго масла отсѣдаетъ на дно нечистоты. Послѣ сего надлежитъ посудину съ масломъ изъ воды вынуть, на короткое время поставить въ холодное мѣсто, и въ продолженіи минутъ шести по посудинѣ постукивать, чтобъ

нечистоты тѣмъ лучше отдѣлялись и осѣдали. Наконецъ процѣди масло не спѣшивъ сквозь чистое полотенце въ другую чистую посудину. Когда сіе процѣженное масло остынетъ, должно оное присолить, и съ осторожностію натопить: послѣ чего удержится оное нѣсколько лѣтъ безъ поврежденія. Когда сѣсимъ масломъ поступлено будетъ точно по предписанію, можно изъ него приготовлять отмѣнное соловое масло: стоитъ только оное перемять съ прибавкою свѣжей сметаны, и вновь осолить.

Неоспоримо, что при такомъ очищаніи масла много онаго убываетъ; но и то правда, что тучность очищеннаго масла убыль сію замѣняетъ, и потребно уже бываетъ онаго третьею долею меньше класть въ снѣди. Можно же будетъ масло сіе употреблять въ салаты вмѣсто деревяннаго, распуская оное на разгоряченной тарелкѣ.

Процѣживая масло не должно быть скупу: иначе много еще останется нечистоты. Самыя подонки не пропадаютъ, но послѣ процѣженія могутъ въ скоромъ времени издержаны быть въ поварнѣ. — Не должно однако сего очищеннаго масла считать съ саломъ (о заготовленіи котораго для поварни сказано въ другомъ мѣстѣ сего Календаря); ибо сіе масло приготовляется совсѣмъ инымъ образомъ.

Очищаніе масла постнаго.

Вышесказаннымъ же образомъ можно очищать и разнаго рода масла постныя. Но въ семъ случаѣ вода, въ которую масло спавятъ, должна содержать въ себѣ теплоты еще меньше; ибо постныя масла жидки: но къ очищенію оныхъ потребно больше часовъ времени. Когда сіи масла будутъ совершенно очищены, могутъ стоять лѣтъ десять безъ поврежденія. — Подонки, оставаю-

щіяся при очищаніи постныхъ маслъ, также не пропадаютъ: онѣ идутъ для домашняго мыловаренія.

---

http://laretz-kulinariy.narod.ru library

ПОКАЗАНІЕ

О пастетахъ, сколько на оные идетъ муки, и сколько времени потребно для испеченія.

Для пастета.	потребно муки фунтов.	часовъ для испеченія.
Изъ 3-хъ каплуповъ потребно	4	3
— 6-ти цыплятъ	4	2½
—6-ти индѣйскихъ цыплятъ	5	3½
— индѣйки старой	4	3
— фазана	4	2½
— глухова тетерева	5	4
— полеваго тетерева	2	2
— рябцовъ	2	2½
— куропатокъ	3	2
— бекасовъ	2	3½
— ноги дикой козы	4	3

http://Lavkalibrary.narod.ru

Для пастета.	потребно муки фунтов.	часовъ для испеченія.
Изъ зайца	3	2
— утокъ дикихъ	2	2 1/2
— гуся дикаго	3	3 1/2
— 6-ти голубей	3	1 1/2
— 30-ти жаворонковъ	2	1
— телячей ноги въ 16 ф. вѣсомъ	6	4
— поросенка въ 10 фунтовъ	6	3
— 3 фунтовъ карповъ	3	1
— 1 1/2 фун. трески	2	1 1/2
— 3 фунт. бѣлуги	3	2 1/2
— 300 устрицъ	1	1/2
— 3 фунт. раковъ	1	1/2
— 300 улитокъ	1	1/2
— 3 фунт. кашпановъ	1	3/4
— яичнаго сыра	1	3/4

http://retz.kulinar.ru

Для пастета.	потребно муки фунтов.	часовъ для испеченія.
Изъ олла потрида	2	2
— полфунта говяжьяго мозга	1	½

http://laretz-kulinar... library.narod.ru

ПОВАРЕННЫЙ КАЛЕНДАРЬ.

МѢСЯЦЪ НОЯБРЬ.

Столы обѣденные.

НОЯБРЯ 1 ЧИСЛО.

Супъ изъ бѣлой капусты.

Два кочня бѣлой капусны, по вырѣзаніи изъ нихъ кочарыгъ, изруби дробно, обмой и развари въ мясномъ отварѣ мягко. Прибавь еще мяснаго отвара, и дай съ онымъ еще нѣсколько разъ вскипѣть; подбей мукою подпаленною въ маслѣ. Напослѣдокъ поджарь нѣсколько ломтей бѣлаго хлѣба, натри оные мушкатнымъ орѣшкомъ, и выложи на нихъ супъ.

Говядина по Голландски.

Отваривай говядину въ водѣ съ солью; когда оная поспѣвать будешъ, очисти кореньевъ петрушки, моркови и пуспарнака; изрѣжь оные въ продолговашые ломтики, и положи къ говядинѣ. Напослѣдокъ прибавь немного подпаленной муки, перца, мушкатнаго цвѣша, соли и изрубленной правы петрушки, привари, и подавай говядину съ кореньями.

НОЯВРЯ 2 ЧИСЛО.

Супъ изъ сухихъ Турецкихъ бобовъ и картофелей.

Для двухъ шшофовъ супа развари двѣ горсши сухихъ Турецкихъ бобовъ въ шшофѣ воды мягко; разрѣжь восемь картофелей, корень селлереи, одинъ же корень пешрушки и изкроши горсть ея правы, прибавь къ шому полфунша вешчины и чешы-

ре луковицы, обжаривай въ кастрюлѣ съ чешвертью фунта масла коровьяго, пока масло вспѣнится; налей мяснаго отвара, положи и развареные бобы, и вари. Когда коренья поспѣютъ, пропусти и протри супъ сквозь сито, и поставь близъ огня, чтобъ не простылъ. Между тѣмъ очисти пригоршни маленькихъ картофелей и луковокъ, кои не были бы больше лѣснаго орѣха, и вари въ процѣженномъ супѣ присоля. Отпуская на столъ, положи картофели и луковки въ суповую чашу, а на нихъ выложи супъ. Можно сей супъ приправлять лимоннымъ сокомъ, также подавать съ обжареннымъ въ маслѣ коровьемъ ломтями бѣлаго хлѣба.

Говяжьи рубцы въ яблочномъ соусѣ.

Когда очищенные и со щащіемъ вымытые говяжьи рубцы разварены будутъ мягко, изрѣжь оные въ четвероугольные куски

обжарь въ маслѣ коровьемъ и переложи въ кастрюлю. Очисти кисловашыхъ яблоковъ, изруби дробно, положи къ рубцамъ, прибавь истертаго бѣлаго хлѣба, и ужаривай. Накаши мясным отваромъ, приправь по соизволенію, и немного привари.

НОЯБРЯ 3 ЧИСЛО.

Супъ водяной распаренной.

Размоченныхъ ломтей бѣлаго хлѣба положи въ чашу суповую, налей сколько надобно горячей воды, прибавь небольшой кусокъ масла коровьяго, нѣсколько имбиря и соли. Смѣшай кусокъ масла коровьяго величиною съ куриное яице съ двумя яицами, положи немного цибули или петрушки, и выложи въ чашу, которую посыпавь на горячую золу, накрой желѣзною крышкою, на сію насыпь жара, чтобъ супъ только поразварился, а не кипѣлъ; и какъ

скоро супъ начнетъ желтѣть, ошпускай оный на столъ.

Колбасы изъ пшена сарацинскаго.

Пшено налей кипяткомъ и дай оному разбухнуть. Въ тоже время ошвари свинины, изкроши оную жеребейками, прибавь смѣтаны, толченыхъ перца, гвоздики и соли, вмѣшай въ пшено; начини эпимъ тонкія говяжьи или свиныя кишки, и, помазывая масломъ коровьимъ, изжарь на рашпарѣ. — Съ сими колбасами можно, по произволенію, подавать какой нибудь пряной соусъ, либо съ брунколемъ, кислою капустою, пустарначными кореньями, и тому подобнымъ.

НОЯБРЯ 4 ЧИСЛО.

Столъ гостиный.

Супъ изъ дикихъ утокъ съ синею капустою.

Ушокъ дикихъ вари въ мясномъ отварѣ; капусту изрѣжь въ куски, обвари въ горячей водѣ, переложи въ холодную, выжми и положи къ уткамъ, прибавь кусокъ ветчиннаго сала, отъ подчеревка съ проростью мяса, немного соли, перца, подпаленной до темна муки, и продолжай варенiе. Когда супъ поспѣетъ, укладди блюдо ломтями бѣлаго хлѣба, налей немного супомъ и, присыпавя на жарокъ, дай ломтямъ взбухнуть. Наконецъ выложи на ломти утокъ, капусту къ окрайку блюда, также ломтиками изрѣзанное ветчинное сало; вылей супъ и посыпь мушкатнымъ орѣшкомъ.

Говядина по Французски.

Взявъ часть отъ говяжей грудины, посыпь солью и разными смѣшанными пряностями, нашпекуй ветчинным саломъ; дно кастрюли устели широкими ломтями ветчины, посыпь солью, перцемъ, кубебою и травнымъ порошкомъ; положи на сіе говядину, закрой лавровымъ листомъ, влей два стакана краснаго вина, и крѣпкаго мяснаго отвара; наложи крышку, обмажь по швамъ пѣстомъ, и упаривай на углевомъ жару два часа. Между тѣмъ, взявъ устрицъ, выколупи оныхъ изъ черепковъ, обрѣжь оливокъ съ косточекъ, изрѣжь печерицъ и, прибавя капперсовъ и щепоть муки, обжаривай въ свѣжемъ салѣ или коровьемъ маслѣ, накати нѣсколькими ложками мяснаго отвара и привари.

Съ симъ соусомъ подавай поспѣвшую говядину.

Пастетъ съ карпами.

Карповъ, очистивъ и выпотрощивъ, обмой, положи на блюдо и налей уксусомъ. Давъ онымъ нѣсколько времени въ уксусѣ полежать, должно ихъ посыпать солью и оставишь еще на нѣсколько времени; послѣ того обтерши карповъ, подавишь на нихъ съ наружности и внутрь соку изъ лимона. Сдѣлай какое угодно пастетное тѣсто—здобное, или слоеное, а изъ онаго изогнутые поддонки, въ подобіе карповъ. На поддонки посыпь нѣсколько истертаго бѣлаго хлѣба, поклади рыбъ и закрой начинкою. Карповъ должно поставишь спинками вверхъ, какъ они естественно въ водѣ плаваютъ. Сверху заложи карповъ ломтиками лимона, посыпь изрубленною лимонною коркою, пряностями, и заложи листками коровьяго масла. Сдѣлай изъ тогоже тѣста крышечки, стараясь представить подобіе рыбы. Надлежитъ замѣ-

пить, что карповъ, не клавъ еще въ пасшеты, надлежитъ надрѣзать, на какіе куски послѣ разнять будетъ надобно. Послѣ испеченія сихъ пастеповъ, предъ отпусканіемъ на столъ, должно положить въ нихъ соуса капперсоваго, или анчоуснаго, или лимоннаго.

Оленья грудина жареная въ печи.

Напри оленью грудину солью, перцемъ, гвоздикою, лукомъ и тимономъ, поставь въ печь и изжарь. Когда поспѣетъ, усыпь на палецъ толщиною истертымъ хлѣбомъ, смѣшаннымъ съ сахаромъ, корицею и лимонною коркою, облей масломъ коровьимъ и запеки румяно. Къ сему обыкновенно подаютъ вишенной, или иной кислой соусъ.

Салатъ селлерейной.

Очистивъ коренья и изрѣзавъ въ тонкіе ломтики, изкроши

сельдь въ маленькіе жеребейки, подбавь мѣлко изкрошеннаго луку, смѣшай все, посыпь перцемъ, облей сперва прованскимъ масломъ, а послѣ того ренскимъ уксусомъ. Сей салатъ можно подавать и безъ сельди.

НОЯБРЯ 5 ЧИСЛО.

Супъ картофельный со молокомъ и клёцками.

Облупи самыхъ маленькихъ картофелей, которыя въ варенiи не разламываются, и положи въ холодную воду; послѣ того приставь на огонь молока съ кусочкомъ корицы и прибавкою масла коровьяго. Когда молоко закипитъ, вари въ немъ маленькихъ клёцокъ, на яицахъ замѣшенныхъ; а напослѣдокъ положи тудаже и картофели, присоли и приправь пряностями. Но какъ картофели удобно разламываются, то лучше оныя сварить особливо, и потомъ класть въ супъ.

Щука во Польскомъ соусѣ.

Очищенную надлежащимъ образомъ щуку ошвари въ уксусѣ съ солью; сцѣди съ ней уксусъ; очисти по нѣскольку луковицъ и яблоковъ, изкроши оныя дробно, положи съ ломтемъ размоченнымъ бѣлаго хлѣба въ горшечекъ, налей виноградным виномъ съ прибавкою малой доли воды, взвари и пропри сіе сквозь сито; приправь мушкатнымъ цвѣтомъ, немного шафраномъ, сахаромъ и облей симъ соусомъ щуку на блюдѣ. Приставь блюдо на жаровню, взвари до одного вскипѣнія, и, посыпавъ мѣлко изкрошенною лимонною коркою, подавай на столъ.

НОЯБРЯ 6 ЧИСЛО.

Супъ рѣпный.

Рѣпу очистивъ изрѣжь въ ломтики и вари въ кипящей водѣ, пока сдѣлается мягка. Послѣ по-

го подпали муки въ коровьемъ маслѣ, налей хорошимъ мяснымъ отваромъ, и съ онымъ привари. Наконецъ положи въ суповую чашу ломшей бѣлаго хлѣба, смочи сыромъ, приставь на горячую золу, чтобъ хлѣбъ поразбухъ; положи на ломти рѣпу, и вылей супъ. Естьли супъ окажется не довольно жиренъ, можно подбить оный подпаленнымъ до цвѣта масломъ коровьимъ.

Баранина съ укропомъ.

Вымывъ баранину надлежащимъ образомъ, приставь на огонь въ водѣ съ солью; прибавь имбиря, соли, луку и поваренныхъ травъ, и вари снимая пѣну, пока вода почти вся выкипитъ. Тогда положи пучокъ укропа, перца цѣлкомъ, кусокъ масла коровьяго, и упаривай. Ежели соусъ окажется жиренъ, надлежитъ жиръ счерпать. Къ сей баранинѣ подаютъ рѣпской уксусъ.

НОЯБРЯ 7 ЧИСЛО.

Супъ сочевичной кислой съ лукомъ.

Сочевицу или чечевицу надлежитъ перебрать, перемыть и приставить на огонь варишься въ водѣ; когда сочевица разварится, воду сцѣди, а вмѣсто оной налей мяснымъ отваромъ, приправь инбиремъ и перцемъ; подпали муки и мѣлко изрубленнаго луку въ маслѣ коровьемъ, подбей супъ, уваря и пропусти сквозь сито. Подавая на столъ, положи въ супную чашу поджаренныхъ въ маслѣ коровьемъ ломтей бѣлаго хлѣба, а на оные выложи супъ съ сочевицею. Можно приправлять супъ сей и уксусомъ.

Говяжье сердце жареное.

Сердце вымывъ прорѣжь въ него сверху крестообразно прорѣзъ; изруби кусокъ ветчины и горсть можжевеловыхъ ягодъ, приправь перцемъ и солью, смѣшай и начи-

ни сердце; зашей разрѣзъ, нашпекуй сердце, и изжарь на вертелѣ. Положи въ кастрюлю мяснаго отвара, перцу и вешчины изрубленной, взвари и, подавая на сполъ, облей сердце симъ соусомъ.

НОЯБРЯ 8 ЧИСЛО.

Супъ изъ коринки.

Смочи виноградным виномъ ломтей бѣлаго хлѣба, выжми оные, прибавь горсть полную коринки и исполки въ иготи; послѣ того, смачивая тѣмъже виномъ, протри сквозь сито. Процѣженное разведи виномъ еще больше, приправь сахаромъ, корицею, и привари. Подавай сей супъ съ ломтями бѣлаго хлѣба, въ немъ же размоченными, и положи въ него еще коринки.

Пудингъ, на блюдѣ приготовленный.

Возьми довольное количество говяжьяго мозга изъ костей, изруби оный дробно, положи онаго нѣсколько въ блюдо съ высокимъ окрайкомъ; тонкихъ ломтиковъ бѣлаго хлѣба смочи въ молокѣ и поклади въ блюдо; послѣ того покроши въ сахарѣ вареной померанцовой корки, или цуката, и съ прибавкою коринки разкидай по хлѣбу. Далѣе, положи еще слой состоящій изъ говяжьяго мозга, ломтиковъ хлѣба и прочаго; и таковымъ образомъ продолжай, пока блюдо наполнится. Верхній слой долженъ состоять изъ говяжьяго мозга. Естьли въ блюдѣ окажется жидкое молоко, вышекшее изъ хлѣба, должно оное сцѣдить. Сбей хорошихъ сливокъ съ сахаромъ и яичными желтками, облей пудингъ и запеки въ тортной сковородѣ, или въ печи не очень горячей.

НОЯБРЯ 9 ЧИСЛО.

Супъ Голстинской.

Возьми брунколи, сколько можно захватишь въ двѣ горсти, изруби оную дробно, и обжарь оную въ коровьемъ маслѣ, котораго должно для сего употребить поболѣе четверти фунта, съ прибавкою трехъ золотниковъ овсяныхъ крупъ и шести золотниковъ муки: обжариваніе производи медленно. Разведи сіе двумя шкофами хорошаго мяснаго отвара, и вари медленно, пока капуста поспѣетъ. Чтобы супъ сей улучшить, можно прибавить въ него облупленныхъ каштановъ и вмѣстѣ варить; или положить въ супъ сосисокъ, либо Италіянской колбасы, ломтиками изрѣзанной. Отпуская на столъ, приправляется сей супъ мушкатнымъ цвѣтомъ.

Говяжій языкъ съ хрѣномъ.

Языкъ должно отварить въ водѣ съ солью, бѣлую кожу съ него

ободрать, и распластать вдоль на двое. Тогда натерешь хрѣну, подмѣшать въ него шолченаго миндаля, посыпать мушкатнымъ цвѣтомъ и инбиремъ, развести мяснымъ отваромъ и варишь. Естьли угодно, то можно въ хрѣнъ подбавить сахара и изюма. Подавая языкъ, облей симъ хрѣновымъ соусомъ.

НОЯБРЯ 10 ЧИСЛО.

Супъ ссорный.

Растопи свѣжаго сала, подпали въ немъ немного муки, взбей въ горшечкѣ 3 или 4 яица; разведи подпалку шакимъ количествомъ воды, сколько надобно супа; прибавь тмина, соли, и вари. Не задолго предъ опусканіемъ на столъ, вылей горячій супъ на взбитыя яица сквозь сито, и вымѣшай. Послѣ того выложи супъ въ каструлю, дай оному немного постоять на огнѣ, чтобъ посвер-

нулся; а потомъ, разбивъ мутовкою, посылай на столъ.

Трюфели съ ветчиною.

Очисти дюжину трюфелей, или и больше, въ разсужденіи величины оныхъ; налей въ кастрюлѣ отваромъ телячьяго мяса, или сокомъ собраннымъ отъ жаренаго, и вари. Когда трюфели поспѣютъ, въ другой кастрюлѣ разтопи ломтей ветчины, прибавь растопленнаго ветчиннаго сала и муки, подпали оную, разведи отваромъ изъ телятины, положи трюфели, и увари до сгущенія.

НОЯБРЯ 11 ЧИСЛО.

Столъ гостиный.

Супъ съ Вѣнскими покеналы.

Свари обыкновенной красной супъ, и, чтобъ оный былъ чище,

счерпай съ него весь жиръ, и присоли. Возьми 3о золотниковъ коровьяго масла, очищеннаго по сказанному въ Октябрѣ (смотри въ Поваренныхъ Запискахъ сего мѣсяца), разотри оное въ кастрюлѣ въ смешану, прибавляй мало помалу два яичныхъ желтка и два яица цѣлыхъ, чтобъ каждое яицо порознь было соединено съ масломъ; всыпь тудаже около 18 золотниковъ крупичатой муки, положи три ложки хорошей сметаны и немного соли, замѣси и отколупывай столовою ложкою малыя клёцки, поклади въ кипящую воду и завари. При семъ должно смотрѣть того, связно ли въ клёцкахъ пѣсто. Естьли оное разваливается, прибавь муки немного; а ежели очень круто, то масла коровьяго, и перемѣшай. Тогда намажь сими заваренными клёцками, на опрокинутомъ оловянномъ блюдѣ, слой въ палецъ толщиною, и снеси въ погребъ, чтобъ отвердѣло. Не задолго предъ тѣмъ, какъ супъ от-

сылашь на столъ, взвари въ кастрюлѣ штофъ мяснаго отвара, смѣшаннаго съ штофомъ воды, и присоли. Отрѣзывай наскоро ножемъ, нагрѣтымъ въ горячемъ отварѣ, небольшіе куски съ блюда, клади въ горячій отваръ, и вари минутъ восемь. Разогрѣй приготовленный красный супъ, выложи въ суповую чашу, а потомъ вылови уполовною ложкою куски и поклади въ супъ. Надлежитъ наблюдать время, чтобъ супъ не долго на столѣ стоялъ до раздачи: иначе много потеряетъ онъ своей доброты.

Говядина со пряностями.

Говяжей грудины часть отвари очень мягко, и приготовь къ ней слѣдующій соусъ: въ кастрюлѣ подпали до темна муки въ коровьемъ маслѣ, разведи мяснымъ отваромъ, виноградным виномъ и уксусомъ, приправь имбиремъ, перцемъ, гвоздикою и лимонною коркою, прибавь по четверти

фунта изюма, коринки и миндаля облупленнаго и изрѣзаннаго въ полоски, и четверть же фунта сахара; все сіе увари въ густоту соуса. Напослѣдокъ положи въ сей соусъ сваренную говядину, и накрывъ подержи на огнѣ, чтобъ вкусомъ соуса напиталась. Подавая на столъ, выложи говядину на блюдо, облей соусомъ съ приправами, и посыпь мѣлко изкрошенною лимонною коркою.

Пупидонъ изъ мяса.

Надлежитъ сдѣлать фрикасе изъ цыплятъ или голубей. Разними оныхъ на части, отвари до полуспѣла въ водѣ; послѣ того обжаривай въ кастрюлѣ въ коровьемъ маслѣ, накапи мяснымъ отваромъ, положи ошпаренныхъ щелячьяго сладкаго мяса и сморчковъ, артишочныхъ стволовъ, печериць, съ прибавкою перца, мушкатнаго цвѣта и рюмки вина или ренскаго уксуса, и увари; подпослѣдокъ прибавь тудаже

истертаго бѣлаго хлѣба и раковаго масла, еще увари и выдави сокъ изъ одного лимона. Сему фрикасе должно дать остынуть; а между тѣмъ сдѣлай извѣстнымъ образомъ фаршъ изъ телятины. Наклади изъ онаго въ блюдѣ окраекъ, угладь, вымажь яичнымъ желткомъ, и положи въ него цыплятъ и фрикасе. Послѣ того листъ бумаги намажь толсто коровьимъ масломъ, далѣе — фаршемъ, наложи на окраекъ блюда и приклѣпи; води раскаленною желѣзною лопашкою, на палецъ отстоянiемъ отъ бумаги, чтобъ масло растопилось и бумагу можно было бы снять; угладь все ножемъ и сравняй съ краями, чтобъ похоже было на паштетъ; усыпь истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, и наклади на оной маленькихъ кусочковъ бѣлаго хлѣба, и не медля поставь въ печь и запекай. Дно блюда надлежитъ натереть солью, чтобъ въ блюдѣ не потѣло; наложи желѣзную крышку, насыпь жару, и чрезъ то произведи силь-

нѣйшій жаръ сверху. Поелику соуса фрикасейнаго всего въ блюдо умѣстить не можно, то подавай оный въ особливой соусницѣ къ сему пупидону.

Глухой тетеревъ жареной.

Выпотроша и надлежащимъ образомъ оправя глухаго тетерева, надлежитъ онаго крѣпко избить поваренным деревяннымъ молоткомъ, съ наружности и внутри наперетъ солью, перцемъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, а потомъ смочить крѣпкимъ ренскимъ уксусомъ, и оставить въ семъ уксусѣ на сушки въ холодномъ мѣстѣ. Послѣ чего тетерева обмыть и много нашпековать. Внутренія тетерева, какъ-то сердце, пупокъ и печень, должно мѣлко изрубить и обжарить въ маслѣ коровьемъ; когда остынетъ, вмѣшать тудаже истертаго бѣлаго хлѣба, мушкатнаго цвѣта, гвоздики и два взбитыхъ яичныхъ желтка, хорошо вымѣсить, на-

чинишь симъ шетерева и жаришь медленно на вертелѣ. Поелику мясо сей птицы естественно очень твердо и вязко, то должно стараться всячески умягчить оное въ приготовленіи. Въ семъ намѣреніи, послѣ выпотрошенія кладутъ сего шетерева въ кипящую воду, варятъ нѣсколько, не медля перекладываютъ въ холодную воду, а потомъ уже напираютъ солью и пряностями. Во время самаго жаренія нѣкоторые поливаютъ сего шетерева вскипяченнымъ бѣлымъ виномъ и масломъ коровьимъ. Подавая на столъ, выдавливаютъ на него сокъ изъ лимона.

Салатъ изъ гранатныхъ яблоковъ.

Взявъ гранатныхъ яблоковъ, имѣющихъ красныя сѣмечки, разрѣжь каждое на четверо, сѣмечки выбери, поклади съ мясомъ ихъ на блюдо, прибавь обмытой и осушеной коринки, или свѣжаго винограда, также мѣлко изкро-

шеннаго цуката. Напослѣдокъ смочи сей салатъ Малвазиръ-мадерою или инымъ сладкимъ виномъ, но сшолько, чшобъ не сдѣлалось жидко; посыпь сахаромъ, изкроши полосками фисшашечныхъ ядръ, и обклади сей салашъ.

НОЯБРЯ 12 ЧИСЛО.

Супъ икряной.

Петрушки накроши въ горшокъ, налей водою и вари; когда сдѣлаепся мягка, шогда подпали муки въ маслѣ коровьемъ, прибавь мѣлко изрубленнаго луку, и подбей опваръ пешрушечной, но шакъ, чшобъ не сдѣлался очень гуспъ, попому чшо опъ икры получаепъ онъ еще больше сгущенія. Возьми икры карпьей, изрѣжь въ куски и осоли; положи въ супъ, приправь инбиремъ, солью и мушкашнымъ цвѣшомъ, и доверши варенie.

Рагу изъ гуся съ яблоками.

Гуся, разнявъ на части, вымочи довольно въ водѣ, и привари въ немногомъ количествѣ оной съ прибавкою луковицъ, напыканныхъ гвоздикою, лавроваго листа и поваренныхъ правъ, такъ, чтобъ вода почти вся выкипѣла. Послѣ того подпали немного муки въ коровьемъ маслѣ до шемна, положи въ сіе части гуся съ очищенными и въ жеребейки изрѣзанными яблоками, съ прибавкою корицы и сахара, также въ полоски изрѣзанныхъ миндальныхъ ядръ. Когда уваришся, жиръ счерпай; остатки перваго отвара, въ которомъ гусь варился, влей тудаже сквозь сито, привари, чтобъ соуса осталось немного, и естьли надобно, то присоли.

НОЯБРЯ 13 ЧИСЛО.

Гусиный потрохъ.

Возьми гусиныхъ шей, папоротокъ отъ крылъ, пупковъ, печеновъ и лапъ, приставь на огонь въ хорошемъ мясномъ отварѣ и увари, пока потрохи поспѣютъ. Тогда выбери потрохи вонъ, съ похлебки счерпай жиръ, и отваръ процѣди сквозь сито; между тѣмъ, когда процѣженное опять поставлено будетъ на огонь, подпали муки въ коровьемъ маслѣ, прибавь мѣлко изрубленной петрушки, поррею и другихъ травъ, какихъ за благо усмотришь; подбей сею подпалкою похлебку, присоли, положи кубебы, мушкатнаго орѣшка, и привари. Напослѣдокъ подбей нѣсколькими яичными желтками; положи въ суповую чашу обжаренныхъ въ маслѣ коровьемъ ломтей бѣлаго хлѣба, на нихъ гусиные потрохи, и выложи похлебку.

Карпы въ черномъ приготовленіи.

Карповъ обмывъ, выпотрошивъ, собери изъ нихъ кровь и смѣшай съ уксусомъ; карповъ разними на часши, и спрысни солью. Чрезъ два часа подпали муки въ коровьемъ маслѣ до шемна съ прибавкою изкрошеннаго лука, обопри карповъ, положи лаврового листа, лимона и гвоздики, краснаго вина и собранную карпену кровь,— можно подлить и немного воды; накрой кастрюлю, вари на сильномъ огнѣ, вспряхивая кастрюлю, чтобъ не пригорѣло, пока поспѣетъ.

НОЯБРЯ 14 ЧИСЛО.

Супъ селлерейной.

Возьми хорошаго мяснаго отвара изъ шеляшины или курицы; очисши двѣ кореневыхъ булавицы селлереи, изрѣжь въ продолговатые кусочки, и развари въ помя-

нушомъ ошварѣ мягко. Между шѣмъ подпали въ маслѣ коровьемъ муки до желта, подбей супъ и привари. Въ суповую чашу положи ломшей бѣлаго хлѣба, размочи оные супомъ, который подбивъ яичными желтками, выложи на ломщи хлѣба, обще и съ селереею.

Говядина со черносливомъ.

Сваренную говядину изрѣжь въ чешвероугольные ломшики, и обжарь въ маслѣ коровьемъ; въ ше же время въ кастрюлѣ развари мягко чернослива, положи оный съ прибавкою лимонной корки, гвоздики, ложку уксуса, немного соли, сахару и испершаго бѣлаго хлѣба къ обжаренымъ ломтямъ, привари, и, посылая на сполъ, посыпь немного корицею и сахаромъ.

НОЯБРЯ 15 ЧИСЛО.

Супъ пивной.

Приставя на огонь хорошаго пива, положи въ него истертаго хлѣба ржанаго и вари, пока сдѣлается густовато; напослѣдокъ приправь лимономъ, и подбей яичными желтками. Подавай съ бѣлымъ хлѣбомъ, въ сухарики изрѣзанными и въ маслѣ коровьемъ обжаренными.

Кислыя клёцки.

Обжарь въ маслѣ коровьемъ бѣлаго хлѣба изкрошеннаго въ жеребейки, чтобъ зарумянѣлъ, и, когда остынетъ, разошри оный съ прибавкою нѣсколькихъ яицъ, молока, муки, мушкатнаго цвѣта, коринки и изрубленнаго лука, и замѣси въ тѣсто довольно крутое. Послѣ того взвари уксуса съ прибавкою сахара, и, опиколупывая ложкою клёцки отъ замѣшеннаго тѣста, клади въ уксусъ;

но не допускай онаго сильно кипѣть. Въ тоже время въ особливомъ горшечкѣ, развари въ водѣ сушеныхъ овощей, на примѣръ, яблоковъ, чернослива и подобныхъ; соусъ сей подбей кускомъ истертаго пряника, и подавай съ клёцками. Можно къ симъ клёцкамъ подавать разное мясо.

НОЯБРЯ 16 ЧИСЛО.

Супъ корабельный.

Развари нѣсколько шафрана въ молокѣ, подбей оное яичными желтками, ложкою муки, положи крошечку соли, приправь сахаромъ, и корицею, прибавь изюма и коринки, изкрошеннаго въ полоски миндаля, и подавай, выложивъ супъ на обжаренные ломшики бѣлаго хлѣба.

Ватерьякъ.

Съ жареной ноги баранины оскобли пошемнѣвшую наружность.

мясо обрѣжь въ тонкіе продолговатые куски, положи въ кастрюлю, налей нѣсколько суповыхъ ложекъ мяснаго сока, положи крупно истолченаго перца, чайную ложечку соя (*), или печеричнаго сока (**), лимонной корки и сока, также немного соли, и взвари горячо, однакожъ не допуская до вскипѣнія: иначе сокъ сдѣлается мутенъ.

НОЯБРЯ 17 ЧИСЛО.

Супъ манный.

Приставь на огонь мяснаго отвара; манную крупу обвари горячею водою, а сію сцѣдя охолоди

(*) *Соя*—родъ холоднаго соуса, привозимаго изъ Англіи; но о домашнемъ составленіи онаго объяснено будетъ въ семъ мѣсяцѣ, въ Повареиныхъ Запискахъ.

(**) О пригоповленіи сего сока также сказано будетъ.

водою холодною, и дай нѣсколько постоять, чрезъ что изъ крупы весь противный вкусъ будетъ извлеченъ. Вмѣшай послѣ сего крупу въ варящійся мясный отваръ, дай покипѣть, и подавая приправь мушкатнымъ цвѣтомъ.

Ужаренная кислая капуста.

Подпали въ глубокой сковородѣ довольно свѣжаго сала съ кускомъ сахара до шемна, положи въ него капусту, ужарь, пока сдѣлается мягка; прибавь двѣ ложки муки и еще ужаривай. Послѣ того накаши мяснымъ отваромъ, чтобъ не осохло, и провари. Къ сему соусу можно подавать какое угодно свѣжее мясо, ветчину, колбасы, копченое мясо, грильяды и проч.

НОЯБРЯ 18 ЧИСЛО.

Столъ гостиный.

Супъ съ запеченными карпами.

Выбравъ карповъ желаемой величины, очисти, выпотроши и вырѣжь вонъ брюховины. Сдѣлай здобное тѣсто; раскатай оное по величинѣ карповъ, поклади оныхъ на тѣсто, но такъ, чтобъ впереди голова, а назади хвостъ выставились, а спинками спояли бы оные вверхъ, и облѣпи оныхъ тѣстомъ. Съ наружности тѣста можно ножемъ начертать подобіе шелухи, а потомъ поставить для запеченія въ печь не очень горячую. Естьли угодно, то можно рыбъ съ тѣстомъ загнуть, и такъ запечь. Далѣе, окраекъ суповаго блюда обложи облатками, на оные намажь оставшагося тѣста на палецъ толщиною, и равномѣрно запеки въ печи. По вынутіи изъ печи, вымажь запеченое раковымъ масломъ, чтобъ

получило лоскъ. Между тѣмъ ошвари добраго мяснаго отвара съ разными кореньями, и подбей яичными желтками. Подавая на столъ, въ средину блюда положи обжаренныхъ въ маслѣ ломтей бѣлаго хлѣба, на нихъ запеченыхъ рыбъ, выложи послѣ того супъ и посыпь мушкатнымъ цвѣтомъ.

Говяжій языкъ со соусомъ устричнымъ.

Говяжій языкъ отвари въ водѣ съ солью мягко, облупи съ него кожу и распластай по срединѣ вдоль. Выколупи изъ черепковъ нѣсколько устрицъ, обмой чисто, и волосень или жабры обрѣжь прочь; далѣе, изотри оныхъ въ ступкѣ, пропусти сквозь сито, прибавь нѣсколько ложекъ краснаго соуса, накапи немного говяжьимъ мяснымъ ошваромъ, прибавь имбиря, мушкатнаго цвѣта, лимонной корки и кусокъ масла коровьяго, и вари, и выложи сей соусъ на языкъ. Можно въ сей

соусъ положишь устрицъ и цѣлкомъ, но обмывъ оныхъ прежде виноградным виномъ, и положивъ на мгновеніе въ кипящее масло коровье; но должно оныхъ тотчасъ обратно изъ масла вынуть.

Пастетъ со драхвою.

Мясо драхвиное обобравъ съ костей, положишь на ночь въ маринадъ, состоящій изъ уксуса съ прованскимъ масломъ и поваренными травами. Должно сдѣлать между тѣмъ фаршъ изъ телятины, почечнаго или ветчиннаго сала, сырыхъ яицъ, истертаго бѣлаго хлѣба, приправишь пряностями и замѣсишь на сметанѣ. Драхвиное мясо, вынувъ изъ маринада, изрѣзать въ тонкіе ломтики, избить мягко, наложить на нихъ фарша, и закатать въ трубочки. Сдѣлавъ пастетъ изъ какаго угодно тѣста, покладя въ него трубочки, посыпь солью и пряностями, влей

чашку чайную драгуннаго уксуса, прибавь обжаренныхъ въ маслѣ печерицъ и сморчковъ, наложи на пастетъ изъ того же тѣста крышку, и запекай въ печи 4 часа. Въ продолженіи запеканія влей въ пастетъ, посредствомъ лейки, бутылку Французскаго вина; а подавая, влей еще какаго нибудь прянаго соуса.

Жареная нога баранины.

Сперва избей ногу повареннымъ молоткомъ мягко, послѣ того обмой чисто, посыпь солью, и дай ей съ солью лежать нѣсколько часовъ, то сдѣлается оная совершенно мягка; между тѣмъ влей въ горшечекъ уксуса, положи немного можжевеловыхъ ягодъ, крупно исполченаго перца, мѣлко искрошенныхъ листочковъ розмарина, нѣсколько зубковъ чесноку, и взвари. Съ начала вылей сей соусъ на баранину, и дай ей полежать въ немъ нѣсколько. Послѣ того уксусъ или соусъ сей слей

обратно въ горшечекъ, взвари, опять вылей на баранину, и оставь еще на нѣсколько, обливая оную временемъ симъ уксусомъ. Когда пролежитъ она съ уксусомъ два часа, взоткни на вертель, и жарь; сперва помажь баранину кислою сметаною, а напослѣдокъ масломъ коровьимъ. Наконецъ посыпай оную истертымъ рѣшетнымъ хлѣбомъ, смѣшаннымъ съ розмариномъ.

Салатъ изъ свекловичныхъ стволъевъ.

Отбери самыхъ толстыхъ свекловичныхъ стволъевъ, облупи оные, изрѣжь въ куски по пальцу длиною, и оппари въ водѣ съ солью; вынувъ изъ воды, когда оная стечетъ, подавай, обливъ обыкновеннымъ салатнымъ соусомъ.

НОЯБРЯ 19 ЧИСЛО.

Супъ грушевой.

Очистивъ съ грушъ кожу, отвари въ водѣ съ прибавкою корицы, лимонной корки и сахара. Послѣ того подпали до желта муки въ коровьемъ маслѣ, разведи виноградимымъ виномъ, положи въ сіе груши, развари оныя, и пропусти проширая сквозь сито. Можно въ сей супъ класть клёцки, сдѣланныя изъ испертаго бѣлаго хлѣба или муки; а подавая супъ, посыпать сахаромъ и корицею.

Сельди съ гороховымъ соусомъ.

Сельдей вымочивъ очисти и свари. Горохъ развари въ водѣ мягко, разбей мутовкою, пропусти сквозь сито въ кастрюлю; прибавь густой сметаны, кусокъ масла коровьяго, мушкатнаго цвѣта и инбиря, вымѣшай, и увари на углевомъ жару. Положи въ сей

соусъ свареныхъ сельдей, и дай онымъ въ соусѣ прикипѣть. Изрѣжь бѣлаго хлѣба жеребейками, и обжарь румяно въ коровьемъ маслѣ. Подавая сей соусъ, разклади на немъ сіи сухарики. Можно прибавлять къ сему и ветчины съ жеребейками обжареной. Можно же съ гороховымъ соусомъ подавать и сырыхъ соленыхъ сельдей, однако лучше свареныхъ или изжареныхъ.

НОЯБРЯ 20 ЧИСЛО.

Мясная похлебка съ Голландскими клецками.

Отваривъ разныхъ кореньевъ и приправъ въ хорошемъ мясномъ отварѣ, сдѣлай къ сей похлебкѣ слѣдующія клёцки: возьми 6 яицъ, двѣ чайныхъ чашки молока, сколькоже крупичашой муки, нѣсколько растопленнаго масла и мушкатнаго цкѣта, и замѣси все въ тѣсто; присшавь кастрюлю съ

симъ тѣстомъ на жаръ, и при непрестанномъ мѣшаніи вари до тѣхъ поръ, какъ оное отъ спѣнъ кастрюли будетъ отставать. Тогда остуди тѣсто, передѣлай въ малыя клёцки и отвари оныя въ мясной похлебкѣ, которую, какъ скоро клёцки поспѣютъ, подбивъ яичнымъ желткомъ, подавай.

Говядина со луком.

Нарѣжь ломтей говядины мягко сваренной, и поджарь оные на рашпарѣ, или на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ. Послѣ того обжарь мѣлко изрубленнаго луку и петрушки въ маслѣ же коровьемъ съ прибавкою малой доли муки, накапи немного уксусомъ и мяснымъ отваромъ, привари, подбей соусъ яичными желтками, приправь имбиремъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, и выложи сей соусъ на обжаренную говядину.

НОЯБРЯ 21 ЧИСЛО.

Супъ со кореньями.

Накроши разныхъ кореньевъ, какъ-то селлерейныхъ, петрушечныхъ, морковныхъ, сахарнаго коренья и подобныхъ, обжарь оные въ маслѣ коровьемъ съ двумя ломтями ветчины, пересыпь пшеничною мукою; послѣ чего налей добрымъ мяснымъ отваромъ, и приправь пряностями. Сей супъ переложи въ иную кастрюлю на обжаренныя корки хлѣба, привари, пропусти сквозь сито, и выложи въ суповую чашу на сваренныя особливо и дробно изкрошенныя свиныя уши, или свиной подчеревокъ, и обжаренные въ маслѣ ломти бѣлаго хлѣба.

Щука со рѣпою.

Отбери маленькихъ рѣпокъ, очисти, изкроши оныя и вари въ хорошемъ мясномъ отварѣ,— равнымъ образомъ и щуку особ-

ливо въ водѣ съ солью. Когда щука поспѣешъ, обери мясо ея съ костей кусками и положи къ рѣпѣ; естьли отвара много, то отлей, подбей испертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, привари и приправь мушкатнымъ цвѣтомъ.

НОЯБРЯ 22 ЧИСЛО.

Супъ со пшеномъ.

Пшена сарацинскаго взявъ развари въ водѣ мягко; послѣ того переложи пшено въ просторнѣйшій горшокъ, перемѣшай съ кускомъ масла коровьяго такъ, чтобъ пшено все смаслилось; разведи, сколько надобно для супа, отваромъ, въ которомъ разварена курица, и доверши варенiе. Потомъ оспачокъ отвара взвари въ каспрюлѣ, подбей тремя яицами, и вылей сіе осторожно и мало помалу въ горшокъ ко пшену, но не вымѣшивая, иначе яица свернутся комомъ. Подавая, при-

правь сей супъ лимоннымъ сокомъ, и посыпь обшерпою съ лимона коркою.

Цыплята со кислою капустою.

Цыплятъ, кои осенью бываютъ уже велики, ошвари въ водѣ съ солью. Между тѣмъ приставь на огонь кислую капусту, наливъ водою, свари мягко, и послѣ того воду сцѣди; капусту переложи въ каспрюлю, налей кислою сметаною, прибавь хорошій кусокъ масла коровьяго, мушкатнаго цвѣта, наконецъ положи шудаже цыплятъ, и упарь. Вмѣсто сметаны, можно положить рюмки двѣ вина виноградnаго и лимона ломтиками.

НОЯБРЯ 23 ЧИСЛО.

Супъ яблочный.

Яблоки очистивъ и изрѣзавъ въ ломтики, налей водою съ при-

бавкою стакана виноградnаго вина, и вари, пока сдѣлаются мягки; тогда протри оныя сквозь чистое сито. Протертое разведи виномъ и розовою водою, прибавь сахару, корицы и обтертой съ лимона корки; подбей супъ двумя яичными желтками и выложи на бѣлой хлѣбъ, въ жеребейки изрѣзанный и въ маслѣ коровьемъ обжаренный. Можно въ сей супъ прибавлять и коринки.

Лапша со сметаною.

Возьми кислой сметаны, выпусти въ овую три яица, присоли и положи тудажѐ муки крупичатой столько, чтобъ вышло тѣсто не очень крутое. Тогда вскипѣти прѣснаго молока въ каструлѣ; возьми нѣсколько тѣста, положи на поваренную доску, и, отрѣзывая продолговатые куски, клади въ молоко. Когда лапша сварится, вымажь кастрюлю коровьимъ масломъ, влей въ нее молоко и вскипѣти; наконецъ поло-

жи въ оное лапшу, накрой крышкою, поставь на жаръ, и на крышку паkже насыпь жара, чтобъ лапша зарумянилась. Подавая, посыпь сахаромъ и корицею.

НОЯБРЯ 24 ЧИСЛО.

Супъ изъ брюквы.

Брюкву очистивъ изрѣжь въ тонкіе ломшики, положи въ кипящую воду и вари цѣлый часъ; послѣ чего протри сквозь сито, разведи протертое жирнымъ мяснымъ ошваромъ, приправь перцемъ, инбиремъ и мушкатнымъ цвѣтомъ. Отпуская на столъ, положи въ суповую чашу корокъ бѣлаго хлѣба, влей нѣсколько супа, и приставь чашу на горячую золу, чтобъ корки разбухли; выложи супъ, и брызгни на него подпаленнымъ до темна коровьимъ масломъ.

Говядина со ржанымъ хлѣбомъ.

Часть говядины положи въ кастрюлю, посыпь солью, перцемъ, инбиремъ и мушкатнымъ орѣшкомъ; прибавь петрушки, налей водою, и, наложа крышку, упаривай. Когда говядина сдѣлается мягка, положи сколько надобно истертаго рѣшетнаго хлѣба, увари соусъ до сгущенія, и приправь каперсами и анчоусами.

НОЯБРЯ 25 ЧИСЛО.

Столъ гостинный.

Супъ миндальнрй со тиненою телячею головою.

Съ обваренной телячей головы слупи кожу такъ, чтобъ оная осталась цѣлою. Послѣ того изруби теляшины и почечнаго говяжьяго сала очень дробно, приправь перцемъ, мушкатнымъ цвѣтомъ, тимономъ, петрушкою,

гвоздикою и солью, и, зашивъ у кожи ротъ, начини симъ фаршемъ, и оправь голову въ надлежащій видъ. Тогда сію голову съ очищенными телячьими ногами и языкомъ, обмывъ горячею водою, вари въ мясномъ отварѣ, снимай пѣну, присоли и, разрѣзавъ поспѣвшую телячью голову, налей приготовленнымъ миндальнымъ супомъ. Сей супъ дѣлается такимъ образомъ: на каждый штофъ мяснаго отвара возьми по 9 золотниковъ миндаля сладкаго и по 3 золотника горькаго, истолченыхъ сколько можно мягче; вмѣшай, разбивая мутовкою, 3 золотника масла коровьяго, по чайной ложечкѣ муки, сахара, корицы и соли, вмѣшай въ варящійся отваръ мясной, дай нѣсколько прикипѣть, подбей яичными желтками; положи въ суповую чашу гренковъ бѣлаго хлѣба, на оные телячью голову съ прочимъ, и вылей на сіе супъ.

Баранья нога въ красномъ соусѣ.

Ногу баранины изжарь на вертелѣ, послѣ того положи въ каспрюлю, налей мяснымъ опваромъ съ прибавкою бѣлаго вина, каперсовъ, лимона ломтиками, мѣлко изрубленныхъ анчоусовъ, нѣсколько оливокъ обрѣзанныхъ съ косточекъ, двѣ луковицы, мушкатнаго орѣшка, перца, и вари. Между тѣмъ подпали до шемна муки въ коровьемъ маслѣ, подбей соусъ, и увари.

Тимбалъ изъ кислой капусты съ свиными ушами.

Кислую капусту, разваривъ въ водѣ мягко, откинь на рѣшето, потомъ обжарь въ маслѣ коровьемъ съ прибавкою нѣсколькихъ ложекъ кулиса, или въ недостаткѣ онаго подпаленной до желта въ маслѣ коровьемъ муки и съ бутылкою виноградnаго вина увари, пока сока останется мало. Свиныя уши ошвари мягко въ мясномъ ошварѣ. Когда то и другое по-

сѣчень, выложи кастрюлю или форму здобнымъ тѣстомъ, помажь коровьимъ масломъ, размочя бѣлаго хлѣба въ водѣ и опять выжми, положи оный въ выложенную тѣстомъ форму, накрой форму, и запекай часъ. Послѣ того бѣлой хлѣбъ вынувъ, положи на мѣсто онаго кислую капусту съ свиными ушами, и запекай четверть часа въ печи не очень жаркой.

Скатанная говядина жареная.

Отрѣжь часть мягкой говядины отъ ссѣка, или паховины, тонкимъ продолговашымъ ломтемъ, избей и положи на день или на два въ уксусъ; послѣ того посыпь перцемъ и изрубленнымъ ветчинным салом, закатай въ трубку, свяжи ниткою, положи въ сковороду съ прибавкою малой доли розмарина и лаврового листа, также вина съ водою, и зажарь въ печи.

Салатъ изъ сельдей.

Вымачивай сельдей два часа въ водѣ, послѣ того изрѣжь оныхъ въ жеребейки, равнымъ образомъ жареной телятины, яблоковъ, и тудаже подмѣшай каперсовъ. Послѣ того сбей уксуса съ прованскимъ масломъ, облей вышеписанное, посыпь перцемъ, и вымѣшай. Естьли дѣлать салатъ сей по Польски, то вмѣсто телятины изкроши въ жеребейки луку или рѣдьки.

НОЯБРЯ 26 ЧИСЛО.

Похлебка мясная съ яицами.

Отвари изъ говядины крѣпкой отваръ съ какими угодно кореньями, и предъ тѣмъ, какъ оппускать на столъ, возьми на каждой шлофъ отвара по 3 яица, замѣси на оныхъ муки столько, чтобъ вышло густоватое жидкое мѣсто, вылей оное въ варящую-

ся похлебку и вари, пока закипитъ; приправь мушкатнымъ цвѣтомъ, и подавай.

Говядина по Гамбургски со яблоками.

Говядину свѣжую, или солонину обыкновенную, хотя копченую, отвари мягко и остуди, изрѣжь въ тонкіе ломти, которые обжарь въ маслѣ коровьемъ. Потомъ очисти яблоки, изрѣжь въ жеребейки или ломтики, положи къ говядинѣ съ прибавкою обмытой коринки, гвоздики, уксуса, и увари.

НОЯБРЯ 27 ЧИСЛО.

Супъ пряной.

Возьми часть въ ломти изрѣзаннаго рѣшетнаго хлѣба, и обжарь надъ жаромъ до румяности. Гренки сіи, какъ скоро остынутъ, изломай въ кусочки, при-

бавь много корицы и немного кардамона, налей холодною водою, и вари до тѣхъ поръ, пока хлѣбъ можно будетъ протереть сквозь сито. Тогда протертое и съ отваромъ опять приставь на огонь, прибавь изкрошенной или обтертой лимонной корки, сахара, масла коровьяго и соли, разведи немного виноградным виномъ, взвари, и наконецъ подбей яичными желтками. Можно подавать сей супъ съ гренками бѣлаго или ржаного хлѣба.

Баранья грудина на рашпарѣ со кислыми картофелями.

Отваривъ грудину, обваляй оную въ истертомъ бѣломъ хлѣбѣ, смѣшанномъ съ перцемъ и солью, и зажарь на рашпарѣ надъ углями. Между тѣмъ облупи сваренные картофели, сдѣлай изъ обжареннаго рѣшетнаго хлѣба съ уксусомъ и лукомъ смѣсь, и взвари. Положи въ сіе картофели, дай напитаться соусомъ, и при-

вари. Соусъ сей можно приправить желаемою пряностію. Подавая на столъ, положи на блюдо картофели, а на нихъ грудину.

НОЯБРЯ 28 ЧИСЛО.

Супъ золотой.

Наръжь ломтей мягкаго бѣлаго хлѣба, края оныхъ смочи въ розовой водѣ, а потомъ положи во взбитыя яица, чтобъ напитались и размякли; тогда распусти свѣжаго сала и въ горячемъ обжаривай наскоро, не допуская ошвердѣть, и клади въ салфетку, чтобъ не остыли, и сало вытянуто было бы салфеткою. Между тѣмъ сдѣлай супъ изъ розовой воды съ сахаромъ и корицею; ломти поклади въ суповую чашу, приставь на жаровню и привари. Отпуская на столъ, посыпь сахаромъ и корицею.

Карпы въ соусѣ гвоздичномъ.

Карповъ, ошелушивъ и выпотрошивъ, обмой виноградным виномъ, и вино сіе отцѣди къ сторонѣ. Послѣ сего разними карповъ на части, отвари въ винѣ пополамъ съ уксусомъ смѣшанномъ, присоли, и, когда поспѣютъ, отваръ слей. Процѣди прежде упомянутое вино, которымъ обмываны были карпы, сквозь чистое полотенце въ кастрюлю на карповъ, взлей вскипяченнаго масла коровьяго, приправь гвоздикою съ малою долею перца и мушкатнаго орѣшка, и еще привари.

НОЯБРЯ 29 ЧИСЛО.

Супъ гороховой.

Развари гороха мягко, но густо, чтобъ кожицы соскочили, и протри сквозь сито. Между тѣмъ обжаривай въ маслѣ коровьемъ двѣ луковицы въ ломтики изрѣзан-

ныя, корней селлереи и петрушки, прибавь перцу, соли, а естьли угодно, и тимона; накати мясным отваромъ и протри сквозь сито. Послѣ того нарѣжь тонкими ломтиками колбасы, свиныхъ ушей, ветчины, и тому подобнаго, и положи въ протертой горохъ; обжарь въ маслѣ накрошеннаго въ жеребейки бѣлаго хлѣба, привари въ супѣ и подавай.

Телятина запеканая.

Грудину телятины, или иную часть отвари въ водѣ съ солью; положи въ маринадъ, состоящій изъ уксуса съ перцемъ. Сдѣлай тѣсто изъ пшеничной муки на яицахъ, разведи пивомъ жидковато, и приправь мушкатнымъ цвѣтомъ; омочи въ семъ тѣстѣ телятину, обжарь въ маслѣ коровьемъ, и подавай съ мяснымъ сокомъ, или съ какимъ нибудь густымъ соусомъ изъ зелени.

НОЯБРЯ 30 ЧИСЛО.

Супъ черной.

Взявъ гусиный потрохъ, очисти и вымой, съ шеекъ гусиныхъ слупи кожу, и приставь вариться сей потрохъ въ водѣ, снимай пѣну, и положи тудаже кусокъ масла коровьяго, немного имбиря, луку, и вари. Между тѣмъ исполки въ игопи гусныхъ печенокъ съ прибавкою испершаго бѣлаго хлѣба, одного яица, двухъ ложекъ молока, столькоже распущеннаго коровьяго масла, также перца, гвоздики, эшалота, сахара и соли; начини симъ фаршемъ слупленныя съ шеекъ кожи, зашей съ обѣихъ концовъ и положи къ прочему. Когда шейки сварятся, вынь оныя; супъ подбей собранною и уксусомъ разведенною гусиною кровью, смѣшанною съ мукою, и привари супъ непрестанно мѣшая; приправь еще, когда надобно, уксусомъ и солью, также гвоздикою, и подавай съ раз-

моченными ломтями бѣлаго хлѣба и гусинымъ потрохомъ.

Лапшенкъ.

Сдѣлавъ лапшу обыкновеннымъ образомъ, отвари оную въ водѣ, выложи на рѣшето, чтобы осякла. Выпусти два яица, взбей, смѣшай съ лапшею, и запеки въ коровьемъ маслѣ подобно, какъ яичницу. Когда лапшенкъ съ одной стороны зарумянится, переверти на другую. Подавая на столъ, посыпь сахаромъ и корицею.

http://laretz-kulinar

ПИРОЖНОЕ

для каждаго гостинаго стола и за просто, когда разсудится, въ мѣсяцѣ Ноябрѣ.

1. *Бисквитной тортъ.*

Выпусти 16 яицъ, бѣлки въ чистую ступку, а желтки особливо, первые взбей въ пѣну такъ, чтобъ стояли горою, вмѣшай тудаже желтки, фунтъ толченаго сахара, и взбивай сію смѣсь непрестанно цѣлый часъ въ одну сторону, пока окажется, что взбиваемое густѣетъ. Тогда прибавь обтертой на сахаръ лимонной корки, еще немного взбивай, и съ осторожностію вмѣшивай при четверти фунта крупичатой муки одной, или пополамъ съ мукою скорбильною (крухмаль-

кою). Выложи сей растворъ въ форму, вымазанную масломъ коровьимъ, и запеки. Вынувъ изъ печи, когда простынетъ, наведи ледъ, вымазавъ яичнымъ бѣлкомъ и усыпавъ истолченымъ сахаромъ, запеки въ печи. Можно тортъ сей украшать варенъемъ, цвѣтами, и проч.

2. *Яблочный пирогъ.*

Возьми полфунта масла коровьяго, стаканъ или два сметаны, нѣсколько яицъ, соли, толченаго мушкатнаго цвѣта, четверть фунта сахара и четыре ложки дрожжей; замѣси на семъ съ прибавкою потребнаго количества муки тѣсто, поставь оное въ теплое мѣсто, чтобъ взошло; потомъ раскатай поддонокъ, и сдѣлай на немъ окраекъ, уклади пирогъ очищенными и пополамъ разрѣзанными яблоками, посыпь сахаромъ, уклади миндалемъ въ полоски изрѣзаннымъ, также коринкою, и запеки. По вынутіи

изъ печи, усыпь много сахаромъ и корицею.

Пирогъ выдетъ еще вкуснѣе, когда вмѣсто тѣста опарнаго употребишь здобное: замѣси на полфунтѣ вымышаго коровьяго масла фунтъ муки, и вымѣшивай, пока масла совсѣмъ будетъ не видно; къ тому же взбей пять яицъ, вмѣшай въ тѣсто, раскатай оное и сдѣлай пирогъ съ окрайкомъ. Яблоки, не укладывая еще оныхъ въ пирогъ, можно приварить въ небольшемъ количествѣ виноградnаго вина, разведеннаго водою, съ сахаромъ и корицею, но столько, чтобъ не развалились. Послѣ того уклади оныя въ пирогъ, посыпь истертымъ цукербродомъ и лимонною коркою, и запеки.

3. *Ульмской хлѣбъ.*

Замѣси тѣсто изъ фунта муки на полубутылкѣ парнаго молока съ прибавкою дрождей — густотою, какъ то тѣсто, изъ ко-

тораго дѣлаютъ пирожное, кудри называемое; накрой полотенцемъ и поставь въ теплое мѣсто, чтобъ взошло. Тогда надлежитъ, не упуская времени, оное выдѣлать, пока не опало. Для сего 60 золотниковъ мѣлкаго просѣяннаго сахара, три яица цѣлыхъ и четыре желтка вмѣшай въ сіе тѣсто; далѣе, 12 золотниковъ аниса, 6 золотниковъ укропа, полтора золотника корицы, мушкатнаго цвѣта и кардамона по полузолотнику и 12 золотниковъ изкрошеннаго миндаля—мѣси таковымъ образомъ: сперва яица съ сахаромъ, послѣ того сіе съ тѣстомъ, и подбавляй муки, чтобъ тѣсто вышло крутое, а потомъ уже вмѣшивай пряности. Можно прибавить 12 золотниковъ распущеннаго масла коровьяго и рюмочку сладкаго вина; далѣе, вмѣшивай еще муки, чтобъ вышло какъ булочное тѣсто, которое сваляй въ подобіе продолговатаго хлѣба, дай оному взойти, над-

рѣжь по срединѣ, и запекай въ печи полчаса.

4. *Стружки.*

Возьми миндаля полфунта сладкаго и 12 золотниковъ горькаго, облупи и исполки мягко, смачивая немного розовою водою. Между шѣмъ взбей бѣлки отъ пяти яицъ въ пѣну, въ миндаль прибавь полфунта исполченаго сахара, и смѣшай тщательно съ бѣлками. Листъ желѣзный нагорячи, намажь тонко воскомъ, послѣ того приготовленнымъ шѣстомъ, и запеки немного надъ жаромъ; тогда разрѣжь шѣсто въ полоски, кои закатай на скалку подобіемъ стружекъ, сними и изпеки на желѣзномъ листѣ. Отпуская на столъ, посыпь сахаромъ и корицею.

ВЕЧЕРНЕЕ КУШАНЬЕ,

или блюда для ужина въ Ноябрѣ мѣсяцѣ.

НОЯБРЯ 1 ЧИСЛО.

Яблоки запеченныя въ тѣстѣ.

Яблоки очистивъ изрѣжь въ ломтики, вынь сѣмянники прочь, положи на нѣсколько часовъ въ маринадъ, состоящій изъ рюмки Французскаго вина, толченаго сахара и корицы. Послѣ того сдѣлай жидкое пѣсто изъ муки и сахара на винѣ и яицахъ, омакивай въ оное яблоки, и обжаривай въ свѣжемъ салѣ. Подавай на столъ горячія, посыпавъ сахаромъ.

НОЯБРЯ 2 ЧИСЛО.

Чиненые картофели.

Картофели свари въ кожѣ, послѣ того оную облупи, обошри каждой картофель на шеркѣ такъ, чтобъ осталось онаго въ мезинецъ ручной толщиною; изъ полуфунта истершыхъ картофелей, съ 12-ю золошниками въ смешану растертаго коровьяго масла и шестью яичными жалшками, сдѣлай фаршъ, который прежде надлежитъ испышать въ кипящей водѣ, не будетъ ли разваливашься,—иначе должно прибавить еще нѣсколько желшковъ; когда же фаршъ очень крупъ, то подложить еще смешаны. Симъ фаршемъ облѣпи картофели, чтобъ получили прежнюю свою величину, и отвари въ мясномъ отварѣ. — Соусъ къ онымъ: обжарь полфунша вешчины съ лукомъ, кореньями, травами, ложкою муки, въ маслѣ коровьемъ, накапи мяснымъ отваромъ, исполки 4

желтка яицъ въ густую сваренныхъ, и съ прибавкою изрубленныхъ анчоусовъ положи тудаже; пропусти наконецъ сей соусъ сквозь сито, и приправь лимоннымъ сокомъ. — Въ иное время картофели можно, обвалявъ въ яицахъ и истертомъ бѣломъ хлѣбѣ, обжаривать въ салѣ, и горячіе подавать.

НОЯБРЯ 3 ЧИСЛО.

Ветчина со яблоками и яицами.

Вымажь блюдо масломъ коровьимъ, положи на оное тонко изрѣзанныхъ ломтей ветчины, на нихъ яблоковъ также ломтиками. Послѣ сего взбей яицъ съ прибавкою малой доли муки, вылей на ветчину и яблоки, и запеки въ печи.

НОЯБРЯ 4 ЧИСЛО.

Грушевой кисель.

Груши испеки въ горячей золѣ, и облупи съ нихъ кожу; между тѣмъ размочи ломшей бѣлаго хлѣба, и развари обще съ грушами въ виноградномъ винѣ; послѣ того протри сквозь сито, приправь сахаромъ и корицею, положи кусокъ масла коровьяго, и взвари.

НОЯБРЯ 5 ЧИСЛО.

Бараньи ноги въ сметанномъ соусѣ.

Отвари бараньи ноги, и послѣ того выложи въ холодную воду, очисти оныя со тщаніемъ. Въ каспрюлѣ растопи кусокъ несоленаго масла, обжарь въ немъ изрубленныхъ эшалоша или лука, петрушки; положи тудаже ноги, посыпь немного мукою, налей сме-

планою, и вари часъ на умѣренномъ огнѣ; приправь мушкатнымъ орѣшкомъ, и наблюдай, чтобъ смешана не створожилась. Въ разсужденіи сего кастрюлю надлежитъ непрестанно вспряхивать, и, когда поспѣетъ, подави сока изъ лимона, присоли, и подавай сколько можно горячѣе.

НОЯБРЯ 6 ЧИСЛО.

Клецки изюмныя.

Возьми коринки, обмой и осуши оную, изруби вмѣстѣ съ облупленнымъ миндалемъ очень дробно, и спрысни виномъ виноградным. Обжарь между тѣмъ въ маслѣ коровьемъ до румяности бѣлаго хлѣба, въ жеребейки изкрошеннаго, выложи на блюдо, изошри и смѣшай вмѣстѣ съ изрубленнымъ—съ прибавкою яицъ, муки, толченаго мушкатнаго цвѣта и лимонной корки, чтобъ вышло клецочное тѣсто; передѣлай

оное въ клецки, и обжарь въ коровьемъ маслѣ. Послѣ того сдѣлай сокъ изъ малой доли виноградnаго вина, яицъ, сахара и корицы, и облей онымъ клецки.

НОЯБРЯ 7 ЧИСЛО.

Снѣдь изъ сельдей.

Сельдей, обмывъ и очистивъ, положи на три дни въ прѣсное молоко, и ежедневно молоко перемѣняй свѣжимъ. Послѣ того обмой сельдей въ водѣ, разрѣжь по спинѣ, вынь внутренія, и вмѣсто оныхъ начини изрубленною лимонною коркою съ масломъ коровьимъ; оловянное или жестяное блюдо намажь толсто масломъ коровьимъ, положи на оное сельдей, еще прибавь масла, мушкатнаго цвѣта и испертаго бѣлаго хлѣба, и прижарь на угленомъ жиру.

НОЯБРЯ 8 ЧИСЛО.

Вечерній столъ гостиный.

Супъ каштанной.

Отвари каштаны въ водѣ мягко, облупи чисто, чтобъ остались однѣ бѣлыя ядра, потомъ истолки въ игошки мягко; послѣ чего, смачивая сливками или виноградным ъ виномъ, протри сквозь сито, приправь сахаромъ, корицею и розовою водою, взвари, и подавай, выложивъ супъ на размоченные ломти бѣлаго хлѣба.

Фрикандели изъ оленины.

Оскреби ножемъ мясо съ задней оленьей ноги такъ, чтобъ жилъ съ мясомъ не попало; и когда мяса сего заготовишь довольно, то изкроши въ жеребейки полфунта или больше ветчиннаго сала и нѣсколько луковицъ, изруби сіе мягко, положи въ каспрюлю, замѣси на двухъ яицахъ

цѣлыхъ и четырехъ желткахъ, приправь перцемъ, солью, мушкатнымъ цвѣтомъ, и, ежели кто желаетъ, можно прибавить немного чесноку; передѣлай сей фаршъ въ шарики, величиною въ лимонъ. Подпали въ кастрюлѣ полфунта масла коровьяго до темно-желта, положи въ него шарики, накрой кастрюлю, и упаривай четьверть часа на огнѣ не очень сильномъ. Между тѣмъ обжарь въ маслѣ коровьемъ изрубленнаго эшалота, прибавь лимоннаго сока, столовую ложку муки и суповую ложку мяснаго сока (см. въ Запискахъ Поваренныхъ), или въ недостаткѣ онаго добраго мяснаго отвара; вымѣшивай, пока варится; прибавь чайную ложечку горчицы, присоли; выложи фрикандели на блюдо, и облей оныя симъ соусомъ.

Можно сіи фрикандели дѣлать изъ зайчины.

Лосось въ соусѣ кисломъ.

Въ недостаткѣ лососины свѣ-

жей можно употреблять къ сему и соленую, также семгу. Свѣжую лососину, нарѣзавъ звеньями, надлежитъ отварить въ водѣ съ солью; соленую же также, вымочивъ въ водѣ или молокѣ, изрѣзать въ тонкія звенья. — Въ кастрюлю положи кислой сметаны, мяснаго отвара, обжаренныхъ въ маслѣ ломтей бѣлаго хлѣба, полченаго мушкатнаго цвѣта и масла коровьяго; увари, подбей яичными желтками, и пропусти сквозь сито; привари въ соусъ лососину.—Такимъ образомъ можно приготовлять осетрину, бѣлужину, и проч.

Фазанъ жареной.

Оправя надлежащимъ образомъ фазана (или хотя тешерева) къ жаренію, напри онаго солью и пряностями, какъ-то перцемъ, гвоздикою и мушкатнымъ цвѣтомъ, жарь на вертелѣ помазывая горячимъ коровьимъ масломъ. Когда онъ почти со-

всѣмъ изжарится, нашыкай въ хлупь его полосочками разрѣзанныхъ гвоздики и корицы Можно фазана и сыраго еще нашпековать—именно, правую сторону хлупи и лѣвую ногу вешчиннымъ саломъ, а лѣвую сторону хлупи и правую ногу упомянутыми пряностями. Ежели надобно фазана изжарить желтовато и сочно, то должно завернуть онаго въ бумагу, вымазанную коровьимъ масломъ, и напослѣдокъ уже сняшь, чтобъ только позарумянился.

Когда угодно подашь къ нему соусъ, но нижеписанный къ шому лучшій: исполки въ игопи жаренаго рябца, влей одну часпь мяснаго ошвара и двѣ часпи виноградnаго вина, привари и процѣди соусъ сквозь сито; приправь сахаромъ и пѣми пряностями, которыми былъ фазанъ. наширанъ, привари и подавай.

Взварецъ миндальной вмѣсто салата къ жаренолиц.

Миндаль облупивъ исполки мяг-

ко, протри сквозь сито, смачивая виноградным виномъ или уксусомъ, подбавь сахара и бѣлаго истертаго хлѣба, и еще протри смачивая мяснымъ отваромъ.

НОЯБРЯ 9 ЧИСЛО.

Миндальныя оладьи.

Взявъ верхомъ ложку крупичатой муки, замѣси оную на молокѣ съ прибавкою сахара; послѣ того всыпавъ крупновато 12 золотниковъ облупленныхъ миндальныхъ ядръ, вмѣшай шудаже, и на трехъ яицахъ замѣси довольно жидкое тѣсто, которое можно разводить молокомъ. Изъ сего тѣста пеки небольшія оладьи, кои можно подавать съ соусомъ сметаннымъ, или съ инымъ приличнымъ.

НОЯБРЯ 10 ЧИСЛО.

Чиненая морковь.

Отобравъ большихъ морковей, головки съ нихъ срѣжь и средину выдолби. Вынутое изъ морковей изруби мѣлко, замѣси на молокѣ, маслѣ коровьемъ, нѣсколькихъ яицахъ, съ прибавкою истертаго бѣлаго хлѣба и толченаго мушкатнаго цвѣта; начини симъ фаршемъ морковки, наложи и прикрѣпи крышечки. Послѣ того положи морковки въ кастрюлю, налей мяснымъ отваромъ, который приправь мушкатнымъ цвѣтомъ, также прибавь истертаго бѣлаго хлѣба,. и свари спѣло. Изъ остатковъ отвара морковнаго сдѣлай соусъ, съ какими ни есть прибавками, и подавай въ немъ морковки.

НОЯБРЯ 11 ЧИСЛО.

Рагу изъ картьей икры.

Ополоснувъ и очистивъ икру отъ слизи, вари въ кастрюлѣ съ агрестомъ, то есть, сокомъ неспѣлаго винограда, солью, перцемъ и луковицами нашыканными гвоздикою. По свареніи остывъ постоять икру въ семъ сокѣ, чтобъ напиталась солью; вынувъ слупи съ икры кожицу. Сдѣлай соусъ изъ подпаленной въ маслѣ коровьемъ муки съ прибавкою ренскаго, уксуса, сахара, пряностей, или правнаго порошка, и облей икру. Въ недостаткѣ агреста, можно употреблять бѣлое вино, смѣшанное съ малою долею воды и лимоннымъ сокомъ.

НОЯБРЯ 12 ЧИСЛО.

Пшено сарацинское запеканое.

Пшено перебравъ, исполки онаго полфунта, и вари въ молокѣ

Далѣе, истолки горсть облупленнаго миндаля, положи къ пшену, перемѣшай, выложи на блюдо, прибавь осьмую долю фунта масла коровьяго, немного розовой воды, сахара; шесть яицъ положи въ горячую воду, выпускай оныя одно по другомъ въ пшено, прибавляй молока, и вымѣси. Распусти въ оловянномъ блюдѣ свѣжаго сала, выложи пшено; поставь блюдо на горячую золу, съ жаромъ смѣшанную, накинь опрометку, насыпь на нее жару, и запеки румяно. Подавая на столъ, посыпь сахаромъ и корицею.

НОЯБРЯ 13 ЧИСЛО.

Гороховые пирожки.

Развари гороха густо, и потомъ почти сухой протри сквозь сито; обваляй руки мукою, и передѣлай протертой горохъ въ клецки. Послѣ того приготовь жидковатое тѣсто изъ муки.

лицъ и сметаны; омакивай въ сіе тѣсто клецки, и обжаривай румяно въ растопленномъ коровьемъ маслѣ.

НОЯБРЯ 14 ЧИСЛО.

Гусиныя печенки, жаренныя на рашпарѣ.

Печенки гусиныя обмой, и дай онымъ опять высохнуть, посыпь солью и перцемъ; а потомъ каждую порознь омакивай въ разболтанныхъ яицахъ, обваляй въ истертомъ бѣломъ хлѣбѣ, посыпь солью и перцемъ, и зажарь на рашпарѣ.

НОЯБРЯ 15 ЧИСЛО.

Вечерній столъ гостиный.

Супъ съ цареми.

Снявъ съ угря кожу, разрѣжь онаго въ продолговатые куски,

вари въ кастрюлѣ съ поваренными травами и хорошими приправами; послѣ шого переложи въ горшокъ, налей мяснымъ тонкимъ отваромъ, и продолжай варенiе. Послѣ шого положи въ суповую чашу хлѣбныхъ корокъ или гренковъ бѣлаго хлѣба, смочи немного супомъ, присшавь на горячую золу, чшобъ хлѣбъ разбухнулъ; обжаривай между шѣмъ изрѣзанныхъ печерицъ въ коровьемъ маслѣ, прибавь щепошь муки, накаши супомъ опъ угря, привари и приправь лимоннымъ сокомъ. Напослѣдокъ положи угря на размоченные ломши бѣлаго хлѣба въ суповую чашу, выложи на него печеричное рагу, а пошомъ супъ.

Статилв изв бараньихв языковв.

Бараньи языки отваривъ въ водѣ съ солью, слупи съ нихъ кожу, и разрѣжь каждой вдоль на чепыре или на пяпь полосокъ; далѣе, обжарь въ маслѣ коровьемъ мѣлко изрубленнаго луку съ при-

бавкою немного муки, накапи мяснымъ отваромъ, выдави сокъ изъ одного лимона, положи въ сіе изрѣзанные языки, и привари. Послѣ того изруби нежирной теляшины, смѣшай съ мѣлко изрубленными лукомъ или эшалотомъ, петрушкою, драгуномъ и четвертью фунтомъ анчоусовъ и съ прибавкою 36 золотниковъ масла коровьяго и 8 яицъ, сдѣляй яичницу, вмѣшай въ нее изрубленное мясо и прочее, прибавь соли и жира съ мяснаго отвара, или, въ недостаткѣ онаго, еще масла коровьяго, и испытай въ кипящей водѣ—не разваливается ли сей фаршъ. Тогда изъ сего фарша сдѣлай на блюдѣ окраекъ, обложи оный узорно яицами, въ густую сваренными и разрѣзанными, каперсами, трюфелями и петрушкою; положи въ средину языки. Потомъ нѣсколько ложекъ того же фарша разведи кулисомъ или крѣпкимъ мяснымъ отваромъ, чтобъ сдѣлался пожиже, покрой онымъ языки и разгладь; наложи

масломъ коровьимъ вымазанною бумагою, и запеки. Подавай къ сему спатиму соусъ, растворенной изъ тогоже фарша, въ особливой соусницѣ.

Брунколь съ колбасками изъ зайца.

Капусту сію, осмыгнувъ съ листовыхъ ребръ, перемывъ и обваривъ кипяткомъ, отваривай въ водѣ; когда же сдѣлается мягка, первую воду сцѣди, и капусту искроши нѣсколько крупновашно; послѣ чего приставь въ кастрюлѣ на жаръ масла коровьяго или жира, брось кусокъ сахара, ужаривай въ этомъ капусту, накаши сколько нужно мяснымъ отваромъ, и упаривай капусту нѣсколько времени; обжарь наконецъ въ коровьемъ маслѣ или салѣ истертаго бѣлаго хлѣба, смѣшавъ пополамъ съ мукою, и приправь для вкуса, чѣмъ заблагоразсудишь. Можно облупленныхъ каштановыхъ ядръ обжарить въ маслѣ, или въ мясномъ сокѣ съ сахаромъ до того,

чтобъ онѣ оглассировались (какъ бы леденцомъ покрылись), и вмѣшать въ капусту. Въ недостаткѣ каштановъ, можно обжарить пѣмъже образомъ маленькихъ картофелей. —Для сдѣланія колбасокъ къ сему соусу: возьми двѣ третьихъ доль заячьяго мяса, очищеннаго отъ жилокъ, одну третью долю ветчиннаго сала, далѣе—двѣ или три луковицы, полшора золотника перцу, мушкатной орѣхъ и соли, изруби и изотри все, смочи двумя рюмками малаги, и начини вычищенныя свиныя кишки. Сіи колбаски обжарь въ коровьемъ до темна подпаленномъ маслѣ, и уклади оными капусту. Ежели такихъ колбасокъ надѣлаешь много, можно оныя прокоптить: послѣ чего могутъ онѣ мѣсяца два держаться безъ поврежденія.

Цыплята жареные такъ, чтобъ остались бѣлы.

Обваривъ и оправя цыплятъ, возьми четверть фунта коровь-

яго масла, посыпь солью и пряностями и сгнети; начини этимъ цыплятъ, зашей, спрысни солью, и взошкни на вертель. Послѣ того обверни цыплятъ шелячьимъ сальникомъ и зашей такъ, чтобъ цыплятъ нигдѣ видимо не было. Зашиваніе сіе надлежитъ производить не стягивая сальника, но такъ, чтобъ цыплята осталисъ на свободѣ: ибо сальникъ во время жаренія и безъ того ссядется; и ежели шуго обвернуто, то лопнетъ. Когда во время жаренія сальникъ начнетъ темнѣть, значитъ, что цыплята изжарились надлежащимъ образомъ. Чрезъ способъ сей цыплята останутся бѣлы, но изжарены будутъ сочно. Можно же въ семъ намѣреніи жарить оныхъ, обложивъ ветчинным саломъ.

Компотъ изъ шиповника.

Изъ шиповниковыхъ ягодъ вычисти вонъ сѣмечки и мошокъ, положи ягоды въ кипяткъ, чтобъ

нагорячѣли; пошомъ опкинь на рѣшето, и дай осякнушь. Въ сковородку положи стаканъ виноградnаго вина, сахара, корицы, лимонной корки, и свари въ густошу сыропа. Далѣе, выбери сѣмечки изъ четверши фунша крупнаго изюма, и положи оный вмѣстѣ съ шиповникомъ въ сыропъ, привари на сильномъ огнѣ, пока сахаръ начнешъ садиться; шогда снявъ съ огня, выбери лимонную корку и корицу, и подавай.

НОЯБРЯ 16 ЧИСЛО.

Пшено сарацинское сѣ яблоками.

Очистивъ съ яблоковъ кожу, каждое разрѣжь пополамъ, вырѣжь сѣмянники, и обжарь яблоки въ маслѣ коровьемъ съ сахаромъ, корицею и стаканомъ виноградnаго вина. Въ шоже время въ полуторѣ штофѣ молока разваривай полфунта пшена сарацинскаго, пока сдѣлается какъ гу-

стой кисель; наконецъ положи въ него четверть фунта коровьяго масла. Когда пшено остынетъ, вмѣшай въ него 12 яичныхъ желтковъ, прибавь четвершь фунта сахара, корку обшертую съ двухъ лимоновъ, полтора золошника корицы, нѣсколько мѣлко изкрошеннаго цуката, и напослѣдокъ бѣлки взбитые въ пѣну. Сей смѣси намажь въ блюдо съ высокимъ окрайкомъ, масломъ коровьимъ вымазанное, на палецъ толщиною, уклади на нее приготовленныхъ яблоковъ; еще намажь смѣсью, положи слой яблоковъ, и такъ продолжай, пока довольно выведешь слоевъ, изъ которыхъ верхній долженъ состоять изъ пшена. Запекай съ четвертью часъ въ печи, и подавай посыпавъ сахаромъ.

http://liber-kulinarius.narod.ru

НОЯБРЯ 17 ЧИСЛО.

Сельди запеканыя.

Обрѣзавъ у сельдей плавильныя перья и выбравъ главныя кости, также молоки и икру, вымачивай сельдей 3 или 4 часа въ молокѣ; вынувъ изъ молока оныхъ оботри. Сдѣлай шѣсто жидкое изъ муки на винѣ и яицахъ съ прибавкою сахара; обмочи сельдей въ сіе шѣсто и обжарь въ коровьемъ маслѣ.

НОЯБРЯ 18 ЧИСЛО.

Снѣдь, называемая супружество, которое полусладко, полукисло.

Отвари свиное рыло, уши и ноги; послѣ того изкроши какъ лапшу, и положи въ кастрюлю. Распусти въ другой кастрюлѣ масла коровьяго, подпали въ немъ ложку муки крупичатой до желта, разведи виноградным винома,

мяснымъ отваромъ и прибавь немного вина, также развареныхъ сморчковъ, а когда можно имѣшь, то и раковыхъ шеекъ; можно положить и лимона ломтиками; приварн въ этомъ изкрошенную свинину, и подавай.

НОЯБРЯ 19 ЧИСЛО.

Мясныя клецки.

Возьми осташковъ вареной говядины или пеляпины, и очень мѣлко изруби. Послѣ того прибавь тудаже нѣсколько мѣлко изкрошеннаго ветчиннаго сала, луку, петрушки и мушкатнаго цвѣта, вымѣшай; прибавь нѣсколько яицъ, истертаго бѣлаго хлѣба, гвоздики и соли. Передѣлай сей фаршъ въ клёцки, и обжарь оныя въ коровьемъ маслѣ. Сіи клёцки можно подавать съ соусомъ вишеннымъ, или сливнымъ, или только съ подпаленнымъ до темна масломъ коровьимъ.

НОЯБРЯ 20 ЧИСЛО.

Колбаски, начиненыя печенками гусиными и другихъ домовыхъ птицъ.

Изруби печенки съ прибавкою малой доли ветчиннаго сала, также размоченнаго въ смепанѣ и опять выжатаго бѣлаго хлѣба, положи перцу, инбиря, гвоздики, мушкатнаго цвѣта и соли, разведи яицами. Изрѣжь сальникъ въ желаемые куски, сшей куски подобіемъ колбасокъ, начини приготовленнымъ фаршемъ, положи въ каспрюлю, накрой, нѣсколько пораспарь, и наконецъ съ прибавкою масла обжарь нѣсколько румяно. Колбаски сіи можно подавать съ какимъ угодно соусомъ, или съ густымъ соусомъ изъ огородныхъ кореньевъ и травъ.

НОЯБРЯ 21 ЧИСЛО.

Селлерея со нашпекованными яицами.

Селлерейные коренья изрѣжь въ ломтики, обвари кипяшкомъ, и съ малою долею селлерейной правы вари въ мясномъ отварѣ; подбей сей соусъ испертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, и приправь мушкатнымъ цвѣтомъ. Далѣе, свари нѣсколько яицъ въ густую, облупи и обжарь въ маслѣ коровьемъ, чтобъ совсѣмъ потемнѣли; когда яица остынутъ, нашпекуй оныя дробнымъ шпекомъ, и еще пообжарь въ маслѣ, чтобы и употребленное въ шпекъ вешчинное сало пропеклось. Напослѣдокъ изрѣжь сельдь въ тоненькія полоски, продерни и оными яица между шпекомъ, взопкни на тоненькую спичку, посыпь мукою и, помазывая коровьимъ масломъ, позапеки. Когда запекаемыя яица начнутъ пѣниться, знакъ ихъ спѣ-

лосши, и шогда можно подашь оныя въ соусѣ селлерейномъ.

НОЯБРЯ 22 ЧИСЛО.

Вечерній столъ гостиный.

Вейнъ-супъ съ бисквитами.

Разболтай 15 яицъ въ двухъ или трехъ бутылкахъ виноградного вина, положи по куску сахара и корицы, привари до одного вскипѣнія, непрестанно мѣшая, чтобъ яица не свернулись. Можно въ супъ сей подбавишь и воды. Наконецъ положишь въ суповую чашу бисквитовъ, и на оные вылишь супъ.

Цыплята вмѣсто пастета.

Цыплятъ сперва отвари въ водѣ до полуспѣла. Положи въ кастрюлю виноградного вина, мѣлко изкрошеннаго миндаля, корички, сахара, корицы, мушкатнаго

цвѣта, лимонной корки и соли, взвари, положи тудаже цыплятъ, вари, и для сгущенія соуса подбавь разваренныхъ и прошертыхъ сквозь сито сухихъ вишенъ, и узари цыплятъ до спѣлости, а потомъ подавай оныхъ въ семъ соусѣ.

Снѣдь изъ брунколя.

Возьми два кочня брунколи, отвари въ водѣ мягко, по вынутіи выжми и изруби сколько можно дробнѣе; между тѣмъ облупи четверть фунта миндаля сладкаго и съ прибавкою ложки воды истолки. Размочи въ молокѣ бѣлаго хлѣба, разопри въ сметану масла коровьяго, вмѣшай въ оное размоченной и выжатой бѣлой хлѣбъ, выпустии шесть яицъ цѣлыхъ и 8 желтковъ, прибавь сахару и лимонной корки. Вымѣшай со тщаніемъ все приготовленное, и запеки въ жестяномъ блюдѣ съ высокими окрайками, вымазанномъ коровьимъ масломъ.

*

Заяцъ въ снѣговомъ домѣ.

Заячьи почки, изжаривъ въ сметанѣ, или упаривъ въ березѣ, выложи порядочно на блюдо. Послѣ того изъ 16 или 18 яичныхъ бѣлковъ взбей крѣпкую пѣну, покрой оною почки горкою, угладь ножемъ и запеки въ печи, однакожъ такъ, чтобъ бѣлки не зарумянились, но осталисъ бы бѣлы. Отпуская на столъ, сдѣлай вверху отверстіе, влей въ оное вишневаго соуса, и подавай горячее. Окраекъ блюда можно уклассть маленькими шортами.

Компотъ яблочный.

Возьми хорошихъ яблоковъ, очисти съ нихъ кожу, разрѣжь пополамъ, сѣмянники выкинь, уклади половинки на блюдѣ, смочи бѣлымъ виномъ, положи коринки и корицы, усыпь сахаромъ, и запекай медленно въ портной сковородѣ.

НОЯБРЯ 23 ЧИСЛО.

Запеченый яблочный кисель.

Яблоки очистивъ изруби дробно и обжаривай въ свѣжемъ салѣ *), пока можно будетъ оныя расшеребь въ кисель; сдѣлавъ послѣднее, вмѣшай въ яблочный кисель сахара, и дай остынуть. Между тѣмъ выпусти нѣсколько яицъ, взбей, вмѣшай сперва истертаго бѣлаго хлѣба, а потомъ яблочный кисель. Наконецъ оттрѣжь ломтей бѣлаго хлѣба, намажь оные съ одной стороны яблочнымъ киселемъ, наложи одинъ на другой: можно такимъ обра-

---

*) Поелику свѣжее сало часто въ семъ Календарѣ упоминается, и множественно въ поварнѣ употребляется; то должно вѣдать, что оное есть свиное. Какимъ же образомъ оное въ прокъ заготовляется, о томъ сказано будетъ въ Поваренныхъ Запискахъ сего и Генваря мѣсяца.

зомъ сложишь по четыре и по шести ломтей, перевязашь ниткою крестъ на крестъ, и, омочивъ во взбитыхъ яицахъ, обжаришь медленно въ свѣжемъ салѣ.

НОЯБРЯ 24 ЧИСЛО.

Соусъ картофельный.

Картофели, отваривъ въ водѣ, облупи, обжарь съ прибавкою поваренныхъ травъ въ коровьемъ маслѣ; накапи мяснымъ сокомъ, или хорошимъ мяснымъ отваромъ, и наконецъ, снявъ съ огня, подбей яичными желтками, разболтанными съ ренскимъ уксусомъ.

НОЯБРЯ 25 ЧИСЛО.

Свиныя ноги, жареныя на рашпарѣ.

Взявъ очищенныхъ свиныхъ ногъ свѣжихъ, или соленыхъ изъ разсола, обверти сперва нитка-

http://Laretz-kitay.narod.ru

ми, чтобъ во время варенія не развалились, и отваривай въ водѣ 4 часа. Давъ онымъ остынуть въ отварѣ своемъ, выложи оныя въ кастрюлю, прибавь шудаже довольно говяжьяго сала, бутылку Французской водки, мушкатнаго цвѣта, гвоздики, перцу и лавровыхъ листьевъ; кастрюлю, наложа холстину или листъ бумаги, замажь по краю мукою, разведенною водою, такъ, чтобъ изъ ней почти ничего не выпаривалось, и поставь въ печь, либо на слабой огонь, и упаривай чрезъ 12 часовъ. Послѣ того вынувъ ноги изъ кастрюли, остуди, сними съ нихъ нитки, обваляй въ истертомъ бѣломъ хлѣбѣ, посыпь солью и перцемъ, и изжарь на рашпарѣ. Ноги свиныя въ семъ приготовленіи выдутъ столькоже мягки, какъ самое нѣжное мясо.

НОЯБРЯ 26 ЧИСЛО.

Колбасы изъ бѣлаго хлѣба.

Разопри въ смешану кусокъ масла коровьяго, въ яицо куриное величиною, прибавь въ него четыре яица и столько истертаго бѣлаго хлѣба, чтобъ вышло крутое тѣсто, которое можнобъ было передѣлать въ подобіе колбасъ. Сіи колбасы обжарь въ коровьемъ маслѣ, и привари въ соусѣ вишенномъ, или молочномъ, подавай. Можно въ сіи колбасы вмѣшивать коринки и корицы.

НОЯБРЯ 27 ЧИСЛО.

Равіоли изъ коровьяго вымя.

Коровье вымя ошвари въ водѣ мягко, и съ прибавкою говяжьяго мозга изъ костей изруби очень дробно; послѣ того обжарь въ коровьемъ маслѣ истертаго бѣлаго хлѣба, изкрошенной травы

пешрушки, или шпината; вмѣшай въ изрубленныя вымя и мозгъ, приправь имбиремъ, перцемъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, и вымѣшай. Сдѣлай извѣстное равіольное тѣсто (смотри Апрѣля 20 число въ вечернихъ блюдахъ), раскатай оное, положи приготовленнаго фарша, передѣлай въ равіоли, и обжарь въ коровьемъ маслѣ. Можно сіи равіоли подавать съ какимъ угодно соусомъ.

НОЯБРЯ 28 ЧИСЛО.

Печеное изъ тыквы.

Тыкву, очистивъ и разрѣзавъ въ куски, отвари мягко; послѣ того разотри съ кускомъ масла коровьяго, истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, прибавкою яицъ, сахара и корицы; вмѣшай туда яичныхъ бѣлковъ взбитыхъ въ пѣну, и, выложивъ въ форму, изпеки.

НОЯБРЯ 29 ЧИСЛО.

Вечерній столъ гостиный.

Супъ сметанный.

Возьми сметаны пополамъ съ хорошимъ молокомъ, прибавь сахара и корицы, и вари. Далѣе, на каждой штофъ супа считая, взбей съ сливками по три яичныхъ желшка, подбивай эшимъ во время варенія, и при непрестанномъ мѣшаніи дай супу еще вскипѣть; подавай оный съ размоченными ломпями бѣлаго хлѣба.

Утка съ каштанами.

Вопервыхъ утокъ надлежитъ сварить въ водѣ; послѣ того подпалить въ маслѣ коровьемъ муки до желта, прибавить виноградного вина, ренскаго уксуса, гвоздики, лимона ломтиками, облупленыхъ и изрубленыхъ каштановъ довольно, и вари на слабомъ углевомъ жару. Ежели соусъ вы-

детъ очень кисль, можно прибавить немного сахара: надлежишъ однако мѣшать во время варенія, чтобъ не пригорѣлъ. Напослѣдокъ положи въ сей соусъ упокъ, и привари, чтобъ напитался вкусомъ соуса. Можно въ семъ соусѣ подавать упокъ и жареныхъ.

Паша.

Отвари мягко 6о крупныхъ луковицъ, или изпеки въ горячей золѣ; послѣ того разотри мягко съ прибавкою масла коровьяго, изрубленныхъ прюфелей, анчоусовъ, капersовъ, мѣлко изкрошенной лимонной корки, перца, сморчковъ и оливокъ; перемѣшай все со шщаніемъ. Далѣе, прибавь три горсти искрошаго бѣлаго хлѣба, пять яичныхъ желтковъ, и бѣлки ошъ оныхъ въ пѣну взбитые, и запеки сіе въ блюдѣ съ высокими окрайками, вымазанномъ масломъ коровьимъ. Къ сему подаютъ соусъ анчоусной, либо усприч-

ной, съ печерицами, пряностями и уксусомъ сдѣланной.

Телячья грудина гиненая.

Телячью грудину оправя надлежащимъ образомъ, возьми жирнаго мяса, изруби оное, смѣшай съ шимономъ, маіораномъ, перпрушкою и другими поваренными правами; далѣе, выпусти шудаже четыре яица, положи перца, инбиря, соли, и, замѣсивъ фаршъ, начини онымъ грудину, зашей, положи въ кипящій мясной отваръ, накрой посудину, и немного повари. Между шѣмъ нарѣжь шпека изъ ветчиннаго сала, нашпекуй грудину, взопкни на вертель, и изжарь сочно. Когда почти поспѣетъ, помажь коровьимъ масломъ, и дожарь.

Салатъ изъ яблоковъ.

Яблоки очисти и выкинь изъ нихъ сѣмянники; а чтобы яблоки не потеряли своей бѣлизны, дер-

жи оныя въ холодной водѣ; послѣ щого отвари въ водѣ съ сахаромъ. Вынувъ изъ воды, уклади на салатное блюдо, покапь лимоннымъ сокомъ. Вари въ малой долѣ воды обрѣзанную съ лимона желтую кожицу съ двумя гвоздками гвоздики, и отваръ процѣди сквозь сито на яблоки. Можно сей салатъ украсить разнымъ варенъемъ, и холодной подавать на столъ.

НОЯБРЯ 30 ЧИСЛО.

Маленькія птички въ соусѣ.

Птичекъ, ощипавъ и очистивъ, отвари въ водѣ съ солью. Между тѣмъ подпали до темна муки въ маслѣ коровьемъ, прибавь винограднаго вина и ренскаго уксуса, мушкатнаго цвѣта, перца, гвоздики, лимонной корки, коринки и сахара, и продолжай варенiе. Напослѣдокъ переложи сюдаже птичекъ, и привари.

ПОВАРЕННЫЯ ЗАПИСКИ,

ОТНОСЯЩІЯСЯ

ДО ЗАГОТОВЛЕНІЯ ВЪ ПРОКЪ ЗАПАСОВЪ ВЪ МѢСЯЦѢ Ноябрѣ.

Клецки изъ свинины, прочая холодная снѣдь.

Выбравъ не самую жирную свиную голову, очисти съ великимъ тщаніемъ, натри много солью, и отвари въ водѣ. Когда сварится до полуспѣла, вынь голову вонъ, и съ осторожностію отдѣли мясо отъ костей. Ежели окажется много жира, обрѣжь оный прочь; обобранное же мясо положи въ отваръ, прибавь бутылку вина виноградnаго, шесть или семь лавровыхъ листьевъ, три вѣточки розмарина, столькоже ломтиковъ

лимона и померанцовой корки; послѣ чего вари на сильномъ огнѣ. Когда свинина уваришся почти мягко, должно оную вынуть. Въ средину чистой салфетки положи лавровыхъ листьевъ, розмарина, посыпь перца, мушкатнаго цвѣта и мѣлко изкрошенной лимонной корки; потомъ слой мяса отъ свиной головы, и еще посыпь пряностями. Послѣ того положи обобранныхъ и виноградным виномъ обмытыхъ анчоусовъ, слой въ соли отвареннаго мяса, потомъ слой свиной головы, и такъ продолжай далѣе, пока станетъ мяса. Между каждымъ слоемъ мяса отъ свиной головы должно перекладывать лавровымъ листомъ и розмариномъ. Сложи наконецъ салфетку, сообщи находящемуся въ ней четвероугольную форму. Положи на деревянную дощечку, сверху наложи такуюже дощечку и гнетъ, состоящій изъ камней, и держи подъ гнетомъ дни три. Сей запасъ надлежитъ хранить въ хо-

лодномъ мѣстѣ. Когда должно подавать сію снѣдь на столъ, опрѣжь оной ломшиками, облей прованскимъ масломъ сбитымъ съ уксусомъ, посыпь перцемъ и мѣлко изкрошенною лимонною коркою.

Свѣжее сало.

Къ обжариванію мясъ, разныхъ другихъ вещей и пирожнаго, въ поварняхъ большею частію употребляютъ, подъ названіемъ свѣжаго сала, свиное сало, которое для прочности перетапливаютъ: и для сего берутъ сало подчеревочное. Надлежитъ оное изрѣзать въ куски, приставить на слабой огонь, изъ опасенія, чтобъ не пригорѣло, и, растопивъ, наливать сквозь сито въ муравленые горшки. Когда сало застынетъ, должно завязать горшки бумагою и хранить въ холодномъ мѣстѣ, въ лѣтнее же время на льду. Для прочности сало сіе слегка присаливаютъ.

Наставленіе, какимъ образомъ должно заготовлять разные кулисы.

Кулисъ говяжій. Возьми часть говядины отъ ссѣка, зажарь оную на вертелѣ сочно, изрѣжь, исполки въ игопіи горячее еще, съ прибавкою размоченныхъ и опять выжатыхъ корокъ бѣлаго хлѣба; можно прибавить къ сему кастрецовъ куриныхъ. Послѣ истолченія, смочи мяснымъ отваромъ, выложи въ кастрюлю, приправь разными травами и пряностями, дай вскипѣть разъ пять, и, процѣдивъ сквозь сито, храни для приправы суповъ и другихъ снѣдей.

Кулисъ изъ телятины и ветчины. Отрѣжь мякоти отъ телячей задней ноги, и въ половину пропиву оной кусокъ нежирной ветчины; изрѣжь въ ломти, положи въ кастрюлю съ прибавкою сока и отвара мяснаго, упаривай на слабомъ огнѣ. Когда мясо поспѣетъ, истолки оное, подбавь корокъ бѣлаго хлѣба, размочен-

ныхъ въ мясномъ опварѣ, цибули, петрушки, базилика и гвоздики, накапи еще мяснымъ опваромъ; поувари, чтобъ сокъ сей вышелъ густъ, и процѣди сквозь сито.

Кулисъ изъ каплуна. Жаренаго каплуна истолки въ игоши сколько можно мягче. Обжарь въ растопленномъ ветчинномъ салѣ корокъ бѣлаго хлѣба, и, когда оныя зарумянятся, положи тудаже изрубленныхъ петрушки, цибули, базилика, грибовъ, оленки называемыхъ, столченаго каплуна, и держи на жаровнѣ; прибавь сколько нужно хорошаго мяснаго опвара, и процѣди сквозь сито.

Кулисъ изъ рябцовъ. Двухъ жареныхъ рябцовъ истолки въ игоши съ прибавкою сала ошъ ветчины свареной. Возьми щепоть изкрошенныхъ трюфелей, столькоже печеницъ свѣжихъ, обжарь въ растопленномъ ветчинномъ салѣ съ приправою разныхъ пожаренныхъ травъ; послѣ вмѣшай тудаже истолченыхъ рябцовъ съ

двумя ложками сока изъ шелятины, и сквозь сито процѣди.

Кулисъ бѣлый. Съ жареной на вершелѣ жирной курицы обери бѣлое мясо, исполки въ иготи съ прибазкою куска вареной шелятины, четверти фунта облупленнаго сладкаго миндаля, мякоти бѣлаго хлѣба, смоченнаго мяснымъ отваромъ; выложи въ каспрюлю, разведи хорошимъ мяснымъ отваромъ, привари и процѣди сквозь сито разъ до двухъ, подбавляя по немногу сливокъ.

Кулисъ сочевичный. Обжарь въ маслѣ коровьемъ корокъ бѣлаго хлѣба, моркови, пустарнака, немного кореньевъ петрушки и луковицъ изрѣзанныхъ въ ломтики; ужаривай, пока начнетъ прикипать къ каспрюлѣ; прибавь сочевицы, разваренной въ мясномъ отварѣ. Давъ вскипѣть разъ пять, продѣди сквозь сито. Кулисъ сей служитъ въ приправу для многихъ снѣдей, особливо же пожлебокъ изъ дичины.

Кулисы постные.

Сіи кулисы придаютъ отмѣнной вкусъ, когда оными приправляютъ постныя снѣди.

Кулисъ постный бѣлый. Возьми облупленнаго сладкаго миндаля сколько угодно, исполки въ игомти; прибавь бѣлаго хлѣба, кусочковъ жареной рыбы, печерицъ, шрюфелей, базилика, цибули, ухи рыбной, вари съ чешверть часа, и процѣди.

Кулисъ постный красный. Обжарь луковицъ и моркови съ прибавкою провансkаго или инаго постнаго масла и кислыхъ яблоковъ; когда лукъ потемнѣетъ, прибавь горсть изрубленной травы петрушки, немного базилика, гвоздики, корокъ бѣлаго хлѣба; разведи ухою, увари на маломъ огнѣ и процѣди.

Кулисъ полупостный изъ кореньевъ. Возьми моркови, кореньевъ петрушки, пуспарнака и луковицъ изрѣзанныхъ въ ломтики, обжарь все въ настрюлѣ въ ма-

слѣ коровьемъ; послѣ того исполки съ прибавкою бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ гущѣ зеленаго развареннаго и пропертаго гороха; приправь пряностями, и употребляй сей кулисъ въ подбавку постныхъ снѣдей.

Кулисъ раковый. Отвари раковъ въ водѣ; шейки вылущи и отложи для другаго употребленія; а остатки исполки въ игоши съ прибавкою корки бѣлаго хлѣба, разведи мяснымъ отваромъ, или въ постное время рыбною ухою, и прожми сквозь сито.

Сое, или холодный соусъ для разныхъ снѣдей.

Возьми стаканъ агреста, то есть, сока изъ неспѣлаго винограда, или въ недостаткѣ онаго, краснаго, иначе чернымъ называемаго сока, который продаютъ во всѣхъ городахъ; далѣе, возьми рюмку ренскаго уксуса и рюмки полторы или двѣ виноградnаго вина; слей сіе въ муравленую но-

вую посудину, имѣющую плотно закрывающуюся крышку. Тудаже положи четвершь фунша соли, подкаленой на разожженной желѣзной лопашкѣ, 16 золотниковъ перца, два золотника испертаго мушкатнаго орѣшка, столькоже гвоздики, ползолотника исполченаго инбиря, кусокъ сухой корки померанцовой, восемь золотниковъ зернъ горчичныхъ полу растолченыхъ, 6 луковокъ эшалота, или въ недосташкѣ онаго три луковицы небольшихъ обыкновенныхъ (еслиже кто желаетъ, то три зубка чесноку) раздавленныхъ, десять листовъ лавровыхъ, щепоть базилика, вѣточку тмина и нѣсколько корицы. Когда есть порошокъ печеричный и сморчковый, оныхъ такожде прибавь. Наложи на горшечекъ или иную посудину, въ которой сіе приготовляешь, крышку, поставь настаиваться на сутки на горячую печь или золу; по прошествіи сего времени, процѣди настойку сквозь салфетку, сколько

можно больше выжимая, и, сложивъ въ бутылку, крѣпко заткни. — Можно сіе *сое* дѣлать на одной водѣ, на одномъ уксусѣ, или винѣ виноградномъ и на лимонномъ сокѣ. Сдѣланное на одной водѣ не портится мѣсяцъ, на красномъ сокѣ три мѣсяца, на уксусѣ и винѣ годъ, на лимонномъ же сокѣ побольше мѣсяца.

О сокахъ поваренныхъ.

Въ приготовленіи разныхъ снѣдей не рѣдко употребляются разные соки, какъ-то: сокъ печеричный, сокъ мясной, который у Французскихъ поваровъ называется *жюсъ*, и иные. Почему къ составленію оныхъ можешь служить слѣдующее предписаніе.

Сокъ печеричный. Свѣжіе печерицы, облупивъ и перемывъ, присправь на огонь въ кастрюлѣ съ кускомъ ветчиннаго сала, или коровьяго масла, и ужаривай, пока прикипитъ ко дну кастрюли; брось на нихъ немного муки, еще

ужаривай, влей мяснаго отвара, и привари; сокъ изъ кастрюли сложи въ горшечекъ, положи кусокъ лимона, также соли, и храни для приправы снѣдей.

Сокъ мясной обыкновенный. Возьми большихъ ломшей говядины, вырѣзанныхъ поперегъ изъ ссѣка, толщиною въ большой ручной палецъ, избей оные повареннымъ молоткомъ, или обухомъ ножевымъ. Въ кастрюлю положи нѣсколько ломтиковъ ветчиннаго сала, на оные уклади говядину, луку нарѣзаннаго въ ломтики, скрошенныхъ въ ломтики же моркови и пустарнака; приставь кастрюлю на средственной жаръ, и, когда окажется сокъ, то прибавь огня, чтобы сокъ покипѣлъ и сгустился: при чемъ должно помѣшивать, чтобы сокъ покраснѣлъ. Накапи мяснымъ отваромъ, держи на огнѣ около получаса, пока поцвѣтнѣетъ. Въ продолженіи варенія брось въ кастрюлю гвоздковъ шесть гвоздики, петрушки и луковицъ цѣлкомъ. Про-

цѣди сокъ сквозь сито, и сберегай для повареннаго употребленія.

Сокъ мясной изъ телятины. Заднюю ногу телятины разруби поперегъ въ толстые ломти и уклади въ кастрюлю, на оные положи изкрошенныхъ луку, моркови и пустарнака; накрой кастрюлю плотно, приставь на слабой огонь, чтобъ прѣло. Когда телятина дастъ сокъ, прибавь огня и ужаривай, пока прикипитъ къ кастрюлѣ. Тогда смочи мяснымъ отваромъ, прибавь немного петрушки, цибули цѣлкомъ и четыре гвоздка гвоздики; накрой кастрюлю, держи на огнѣ около трехъ четвертей часа; процѣди сокъ сквозь салфетку, и храни къ употребленію.

Сокъ мясной изъ рябцовъ. Зажаривъ рябцовъ двухъ сочно, исполки, и, смочивъ ложкою мяснаго отвара, выдави сокъ. Служитъ оный въ подбивку соусовъ и суповъ.

Сокъ рыбный. Возьми карасей, или карповъ, также линей; съ послѣднихъ сбей слизь уксусомъ, ошелущи, обери все мясо, и ужаривай въ кастрюлѣ съ кусочкомъ масла коровьяго. Поужаривъ, посыпь немного мукою, накапи мяснымъ отваромъ, или ухою, или гороховымъ протертымъ отваромъ, и прожми сквозь салфетку. Во время варенія должно положить пучокъ травъ, соли и свѣжаго лимона, нашыкованаго гвоздикою. — Сокъ сей употребляется въ приправу постныхъ снѣдей.

Записка о томъ, какъ должно варить бульёнъ, то есть, мясной отваръ.

Поелику бульенъ, который я въ семъ Поваренномъ Календарѣ всюду называю *мяснымъ отваромъ*, въ приготовленіи снѣдей составляетъ вещь необходимую, и въ поварнѣ должно имѣть оный всегда въ запасѣ: то прилично здѣсь упомянуть о приготовленіи онаго.

Отваръ или бульёнъ мясной. Нарѣжь ломпей говядины отъ ссѣка, также телятины и другаго мяса, на примѣръ, баранины, курицу и проч., покладя въ горшокъ, присоли, прибавь поваренныхъ правъ и кореньевъ, перца и гвоздики цѣлкомъ, налей водою и вари. Когда мясо разварится, отваръ съ него процѣди сквозь салфетку, выжимая и мясо. Осшапки мяса еще налей водою, и вари на сильномъ огнѣ; послѣ чего также процѣди, и сберегай.— Первый мясной отваръ употребляется на дѣланіе кулисовъ и въ приправы соусовъ; а послѣдній къ варенію въ немъ куръ, другихъ птицъ, и разныхъ зеленей и кореньевъ.

Отваръ рыбный. Возьми остапки жареныхъ рыбъ, головы, куски мяса ихъ и костп, изрѣжь въ куски угря; налей все сіе водою, въ горшкѣ приличной величины, положи соли, перца, поваренныхъ правъ, луковицу напыканную гвоздикою; отвари крѣпко, и про-

цѣженной отваръ употребляй къ разнымъ приготовленіямъ постнаго стола.

Наставленіе, какимъ образомъ сберегать въ зимѣ и имѣть свѣжіе разныя зелени.

Хотя въ мѣсяцахъ предшедшихъ мы довольно уже позапасли разныхъ припасовъ, однакожъ осенью оспается еще великой сборъ, котораго не должно упускать, чтобъ имѣть зимою зелени, и стараться прочность оныхъ въ свѣжемъ состояніи продолжать. Стараніе можно простирать еще и далѣе, такъ, чтобъ, не имѣвъ оранжереи и теплицъ, производить зимнее огородничество, которое съ небольшимъ трудомъ и издержками можетъ въ хозяйствѣ доставить выгоды и удовольствіе. Въ семъ намѣреніи вопервыхъ надлежитъ стараться имѣть къ сему способное мѣсто, которое удобнѣе

всего можетъ быть въ погребѣ и подвалѣ.

Морозъ и сырость составляютъ главныхъ враговъ нашего зимняго запаса, кои не рѣдко въ короткое время несказанной вредъ приключаютъ: а посему должно постараться, чтобъ мѣста сіи были отъ оныхъ безопасны. Къ удержанію мороза, надлежитъ поваренной погребъ снабдить двойными дверями и оконницами, такжe ставнями, и во время великаго холода сверхъ того имѣть для оныхъ войлочныя или соломенныя полсти, коими защищать двери и окна по крайней мѣрѣ на ночь. Обыкновенно погребныя отдушины зимою закладываютъ конскимъ навозомъ; но сколько сія защита съ одной стороны къ удержанію мороза ни полезна, столько съ другой стороны можетъ быть и вредна: ибо зловонные пары легко могутъ вобраться въ погребъ и въ растѣніяхъ произвести гнилость. Почему отдушины погребныя луч-

ще запыкать свершками соломы. Когда же такихъ предосторожностей, къ недопущенію мороза въ зимы жестокія, будетъ недостаточно, то непремѣнно должно погребъ пропапливать. Къ сему намѣренію, по срединѣ или въ иномъ мѣстѣ погреба, гдѣ бы огнь не могъ произвести какаго нибудь вреда, дѣлаютъ изъ кирпичей горнъ, въ которомъ раздуваютъ огонь изъ углей. Однакожъ такое протапливаніе должно производить только въ крайней нуждѣ: потому что дымъ и чадъ отъ углей растѣніямъ не менѣе производитъ вреда; поелику побуждаютъ растѣнія производить ростъ, что въ семъ мѣстѣ для нихъ очень вредно. Чтобы улучать надлежащій степень теплоты въ нагрѣваніи, почти необходимо имѣть въ зеленномъ погребѣ тепломѣръ, и по оному наблюдать, чтобъ теплота въ погребѣ не простиралась 6-ти градусовъ выше точки замерзанія. Между тѣмъ, воспящая доступъ

одному непріятелю, отверзать можемъ входъ другому — именно, удерживая доступъ воздуха наружнаго, можемъ произвесть гнилость и сырость въ воздухѣ внушреннемъ: почему не безполезно во время оттепелей днемъ окна отворять, и сверхъ того имѣть въ погребѣ отдушники, посредствомъ коихъ могли бы по временамъ воздухъ очищать. Не должно же упускать и того, чтобъ по крайней мѣрѣ однажды въ недѣлю сохраняемыя растѣнія осматривать, и притомъ поврежденныя и загнившія выкидывать, чтобъ оныя воздуха въ погребѣ и здоровыхъ расшѣній не заражали.

Поелику во время зимы поваренные коренья подвержены бываютъ не токмо опасности замерзнушія и согнишія, но и увянушія, отъ котораго не одинъ свой вкусъ тратятъ, но и содѣлываются вязки, безсочны и неспособны въ снѣдь: то въ разсужденіи сего надлежитъ для нихъ

въ погребѣ приготовить мѣсто, въ которомъ они находясь были какъ бы въ собственной своей стихіи, и осталисъ свѣжими и сочными.

Въ семъ намѣреніи производится слѣдующее распоряженіе: По срединѣ погреба дѣлаешся изъ досокъ огородка или родъ ящика шириною въ сажень, а длины произвольной, или какъ дозволитъ пространство погреба. Сдѣлавъ сію огородку, на полу погреба должно насыпать въ нее вершка на четыре толщиною земли. Наблюдать надлежитъ и то, чтобъ земля сія не была слишкомъ мокра: потому что земля въ погребахъ и безъ того втягиваетъ въ себя много сыростии. Въ разсужденіи чего землю къ сбереганію кореньевъ лучше брать такую, которая была бы почти сухая.

Насыпавъ, какъ уже сказано, земли вершка на четыре толщиною, покладя коренья рядами плотно между собою, притомъ

наблюдая, чтобъ коренья длинные, каковы морковь, пустарнакъ, петрушка, хрѣнъ и подобные, класть на землю выставляя головки ихъ съ правою вверхъ, а концами къ срединѣ гряды плашмя. Насшлавъ первый рядъ кореньевъ, насыпь на нихъ земли на вершокъ съ небольшимъ; и послѣ того накладывай на него второй слой, также головки съ правою выставляя вонъ, и засыпь землею: такимъ образомъ возвышай гряду, пока коренья всѣ приберешь. Гряда сія можетъ насыпана быть до двухъ и трехъ аршинъ вышиною, безъ опасенія, чтобъ могла она обсыпаться: ибо коренья сообщаютъ грядѣ связь, естьли положены они между собою очень плотно.

По срединѣ сей гряды—именно, гдѣ коренья концами своими лежатъ другъ къ другу, оставляется порожжаго мѣста четверти на три аршина: тутъ можно класть картофели, брюквы и подобныя, кои безвредно могутъ лежать во-

рохомъ, безъ пересыпки слоевъ землею; также нѣтъ надобности оною и сверху ихъ засыпать.

Укладывая коренья, составляющіе головками своими сшѣны гряды, должно наблюдать то, чтобъ разные роды оныхъ укладывать въ каждомъ слоѣ, или поперемѣнно. Именно, когда накладешь, на примѣръ, на аршинъ въ ширину моркови, кладя на столькоже въ ширину пустарнаки, или хрѣна. Сіе дѣлается томъ намѣреніи, чтобъ, вынимая коренья для расхода, не было надобности выпаскивать нѣкоторыхъ изъ нижнихъ слоевъ. Съ такимъ распоряженіемъ можно будетъ изъ верхняго слоя выдергивать коренья въ разныхъ мѣстахъ по одиначкѣ, безъ вреда устроенію грядъ. По многимъ опытамъ въ такихъ грядахъ коренья держатся несравненно прочнѣе, нежели складываемые въ погребахъ безъ разбора въ кучу.

Кромѣ сего кореневаго хранилища, надлежитъ въ зимнемъ ма-

газинѣ находишься гдѣ нибудь въ углу мѣсто, куда солнечные лучи не достигаютъ; насыпать кучу сухаго песку для хранения въ оном въ бутылкахъ соковъ, уксусовъ, и шому подобнаго: бутылки должно закопывать въ песокъ по самое устье.

Для лучшаго обозрѣнія, предложено здѣсь подробное наставленіе къ сбереженію во время зимы свѣжими извѣстнѣйшихъ огородныхъ растѣній. Въ числѣ оныхъ безъ сомнѣнія первое мѣсто занимаетъ любимая и почти всѣми уважаемая

Спаржа.

Поелику составляетъ она произведеніе весеннее, по зимою не можемъ мы оной отнюдь имѣть свѣжей безъ помощи садовническаго искусства. Почему имѣющіе у себя въ дачахъ спаржу тихо растущую, или въ огородахъ, могутъ поступать такимъ образомъ, ежели пожелаютъ выгонять

спаржу, начавъ съ Генваря до самой весны. На огородѣ, съ обѣихъ сторонъ спаржевой гряды, надлежитъ выкопать ровки, въ аршинъ съ четвертью глубиною и въ 12 или 13 вершковъ шириною. Сіи ровки должно набить свѣжимъ конскимъ навозомъ. Послѣ того, спаржную гряду на поверхности земли ослонить досками, кои должно укрѣпить кольями, чтобъ не повалились. На сію обгородку слѣдуетъ наложить ящикъ, сбитой изъ досокъ, и въ него также набить свѣжаго навоза на поларшина, или, по состоянію холода, и болѣе; въ недостаткѣ навоза можно употребить листъ древесной, лишь бы только навозъ не могъ до гряды проникнуть. Когда морозы усиляшся, тогда надлежитъ въ ровки и въ ящики навоза прибавить, и къ обгородкѣ онаго привалить. Дней чрезъ 16 или 20 ящикъ можно снять, и спаржу выросшую срѣзать: однакожъ тотчасъ должно ящикъ опять наложить и на-

возъ съ прибавкою свѣжаго напоптать. Такимъ образомъ чрезъ каждыя два дня можно будешь спаржу срѣзывать. Не худо гряду сверхъ сего прикрывать рогожами, или соломенными полстями.

Не имѣющимъ у себя спаржи въ огородѣ, можно сдѣлать навозную гряду въ подвалѣ, но заблаговременно: посадить въ нее старыхъ гнѣздъ спаржевыхъ. Присмотръ за нею состоитъ только въ томъ, чтобъ гряду довольно часто поливать теплою водою. Однакожъ обоими сими способами выгоняемая спаржа не имѣетъ своего естественнаго вида, каковъ бываетъ у ней весною. Можно впрочемъ сообщать срѣзанной спаржѣ и сію цвѣтность, впыкая оную до половины въ ящики, насыпанные свѣжею землею и выставляя къ окну, гдѣ бы спаржу могло освѣщать солнце.

Артишоки.

Къ сему надлежитъ первое приготовленіе начинать еще въ Ію-

нѣ. Именно: молодые артишочные кусты, кои осенью шишекъ принесть не могутъ, должно выкопать, посадить въ лукошки, или плешушки изъ язовыхъ прутьевъ, довольно глубокіе, и со тщаніемъ поливать. Предъ наступленіемъ зимы лукошки должно перенесть въ погребъ, продолжать временемъ поливаніе, иногда допускать къ нимъ свѣжаго воздуха, и въ прочемъ имѣть за ними прилѣжное надзираніе. Завязавшіяся на сихъ растѣніяхъ шишки достигнутъ своего совершенства и зимою.

Цвѣтная капуста.

Для перваго зимняго расхода, не нужно болѣе, кромѣ того, что усовершившіеся кочни, отъ сѣмянъ высѣянныхъ въ Маіѣ, и въ надлежащую пору пересаженные, въ Сентябрѣ изъ земли съ корѣньями вынуть, корни до половины обрѣзать, листьевъ укоротить, и кочни, привязавъ къ растяну-

ными высокошнурамъ, привязать такъ, чтобъ кочни, не стыкаясь между собою, висѣли головицами внизъ. Ежели на листьяхъ окажутся гнилыя пятна, должно оныя вырѣзывать.

Другіе кусты, кои осенью еще не усовершились, должно изъ земли вынуть, наружные листья до половины обломать, и посадить въ погребѣ рядами въ гряду, сдѣланную изъ земли, или песка; землю или песокъ около кореньевъ утаптать, и временемъ поливать. Но въ семъ случаѣ надлежитъ поступать съ великою осторожностію, чтобъ поливаніемъ не навлечь растѣніямъ гнилости. Сажать оные должно въ такомъ между собою отстояніи, чтобъ листья одинъ другаго не касались, и поливая остерегаться, чтобъ не смочить самыхъ кочней и цвѣтовъ. Далѣе, надлежитъ къ растѣніямъ иногда допускать свѣжаго воздуха, и, ежели холодъ не позволяетъ, то дѣлать сіе хотя на малое время.

*

Кольрабія или брюква сверх-земная.

Сія въ погребѣ вкопывается кореньями въ гряду между цвѣтною капустою. Оная скоро отпустишъ отъ себя побѣги, кои, потому что имѣютъ къ спаржѣ сходный вкусъ, можно зимою употреблять въ соусахъ и салатахъ. Прочую кольрабію пообрѣзавъ, можно кореньями вшыкать въ песокъ, или раскласпь на доскахъ.

Савойская и другая капуста.

Подобнымъ образомъ можно сохранять и всѣ другихъ родовъ капусты. Ежели же не можно оныхъ умѣстишь въ грядѣ, то надлежишъ оныя, по отрѣзаніи прочь кореньевъ и наружныхъ листьевъ, раскласть на доски, оборошивъ кочарыгами вверхъ, чтобъ опирались онѣ на своихъ кочнях.

Эндивія.

Къ сбереженію эндивіи въ эиму, надлежитъ оную осенью съ кореньями изъ земли вынуть, и тѣ кусты, кои назначены къ скорому употребленію въ расходъ, положить недѣли на двѣ въ сухомъ мѣстѣ, чтобъ позавяли; послѣ чего надобно оные очистить, связать и посадить въ погребъ въ сырой песокъ. Прочіе раскласть въ погребъ на доскахъ рѣдко между собою, и оставить лежать до тѣхъ поръ, какъ первая эндивія издержана будетъ; тогда и сію посадить въ песокъ, тѣмъже образомъ, какъ и первую. Поелику эндивія, хотя бы всю зиму пролежала безъ земли, никогда не портится, то можно оную имѣть для салашовъ до самой весны.

Салатъ лактукъ.

Кочаннаго салата зимою произрастить, кромѣ теплицы, от-

нюдь не можно: а потому должны мы имѣть терпѣніе, и довольствоваться зимою простымъ лактукъ-салатомъ. Къ сему намѣренію надлежитъ обыкновенные цвѣточные горшки наполнить хорошею землею, и внести въ покои. Въ землю должно подмѣшать извести, или камфарной земли, посѣять салатныя сѣмена, поставить горшки на горячую золу: по чрезъ нѣсколько часовъ будешь имѣть салатные листы.

Или: осенью еще смѣшай хорошо перегнившаго навоза съ золою изъ древеснаго моха, поливая тщательно навозною жижею, и землю сію высуши на солнцѣ. Чрезъ частое повтореніе сей работы получишь добрую, тучную землю, которую надлежитъ сберегать къ сему намѣренію. Желая сдѣлать изъ земли сей употребленіе, должно оной насыпать въ горшокъ, перемѣшать руками, и смочивъ посѣять салатныя сѣмена, намоченныя за

нѣсколько часовъ въ навозномъ сокѣ, и поставишь горшокъ на горячую золу смѣшанную съ жаромъ. Естьли земля сверху просохнетъ, смочи до тепла согрѣтою дождевою водою, и чрезъ два часа получишь салатъ, годный къ употребленію.

Въ сей землѣ можно произращать поршулакъ, и прочее.

Когда же въ скоромъ произращеніи салата нѣтъ надобности, можно салатныя сѣмена посѣять въ ящикѣ наполненномъ землею, и поставишь у окна въ такомъ покоѣ, который ежедневно топятъ. Сѣмена надлежитъ густо разсѣять по поверхности, засыпать слегка песчаною землею, и ежедневно спрыскивать разъ или два теплою. водою Какъ же скоро салатъ взойдетъ и молодые листы изъ земли окажутся, тогда спрыскиваніе должно оставить. Ежели ящикъ поставленъ будетъ на мѣстѣ умѣренно тепломъ, то дней чрезъ 10, или двѣ

недѣли, салатъ поспѣетъ къ употребленію.

Ящики такіе не требуютъ многихъ издержекъ; два или больше оныхъ выдетъ изъ шести вершковой шириною тесницы. Ежели въ каждомъ мѣсяцѣ засѣваемо будетъ по такому ящику, то всегда можно имѣть свѣжій салатъ.

Крессъ огородный.

Въ такомъже ящикѣ можно произращать и крессъ-салатъ; но оный можно имѣть и еще легчайшимъ способомъ. Ибо сѣмена стоитъ только втереть въ кусокъ мокраго войлока, и положить оный въ тепломъ мѣстѣ: чрезъ нѣсколько дней салатъ сей можно срѣзать.

Иной способъ: Возьми квадратную дощечку, вершковъ семи шириною; на углахъ ея проверни дыры, въ кои воткни тоненькія палочки, аршина полутора длиною. Сіи четыре палочки вверху свяжи снуркомъ, и оплети около

оныхъ стѣнки соломою веревочною свитою. Возьми глины, разведи оную жидковато водою, и намажь соломенныя стѣнки довольно толсто. Глиняную пирамиду сію облѣпи кресс-салатными сѣменами густо со всѣхъ сторонъ, и поставь въ топленомъ покоѣ у окна. Спрыскиваніе водою должно производить однакожъ съ осторожностію, чтобъ сѣменъ долой не смыть; и спрыскиваніе надлежитъ уменьшить, когда сѣмена прорастутъ. Срѣзавъ сей салатъ, пирамиду можно, спрыснувъ водою, опять повалить на бокъ, и, переверпывая всѣ ея стороны, облѣпить вновь сѣменами.

Еще иное средство: Осенью должно нарѣзать дернинъ произвольной величины, и покласть въ комнатѣ на доски, повернувъ травою внизъ, а землею вверхъ. На сей землѣ налѣпляй кресс-салатныхъ сѣменъ, и такимъ образомъ во всю зиму будешь имѣть сей салатъ.

Крессъ ключевой или колодезной.

Сей салатъ можно уберечь чрезъ всю зиму и въ весну до того времени, когда появится новый. Стоитъ только вѣточки сего кресса поставить въ посудину, наполненную водою, въ комнатѣ прошапливаемой. Ежели по близости находятся родники, въ истокахъ коихъ крессъ сей произрастаетъ, то можно кресса сего надергать съ кореньями; въ лахань насыпать земли немного, воткнуть въ оную крессовые корешки и налить водою. Салатъ сей будетъ расти во всю зиму; надлежитъ только воду еженедѣльно перемѣнять.

Рѣпа.

Когда рѣпу насыпать ворохомъ въ погребѣ, то она вскорѣ завянетъ, или загніетъ: почему къ сохраненію оной за лучшее найдено слѣдующее средство. По прошествіи нѣсколькихъ недѣль,

со времени, когда рѣпа будетъ изъ земли выкопана и трава съ ней обрѣзана, надлежитъ оную уклaсть въ кадки. Къ сему употребленію лучше всѣхъ бочки и кадки, бывшія съ солью. Насыпь въ кадку на вершокъ сухаго песку, и уклади слой рѣпъ; опять насыпь песку, еще положи слой рѣпъ, и такъ наполни кадку: верхній слой долженъ состоять изъ песка. Кадки съ рѣпою надлежитъ содержать въ такомъ мѣстѣ, которое ни очень сухо, ни слишкомъ сыро, чтобъ рѣпа не завяла и не загнила.

Картофели.

Способъ къ сбереганію оныхъ очень простъ. Картофели, кои не умѣстятся въ погребѣ на грядѣ, въ которой засыпаны коренья, надлежитъ въ ономъ засыпать въ сухой песокъ. Весною же, когда они начнутъ пускать росшки, и нѣтъ уже опасенія отъ ночныхъ морозовъ, надлежитъ картофели

перенесть въ житницу, или чуланъ, и разсыпать на полу, къ которому-бы свѣжій воздухъ хотя и доходилъ, но солнцемъ онаго отнюдь бы не освѣщало. Такимъ образомъ можно сберечь оные въ Іюнь и Іюль мѣсяцы. Картофели, прежде внесенія въ погребъ для зимняго сбереженія, надлежитъ пообвалять, разсыпавъ оные въ сухомъ мѣстѣ, недѣли на двѣ или на три; причемъ должно ихъ часто переворачивать, и тѣмъ освободишь отъ прильнувшей къ нимъ земли. Нѣкоторые въ семъ намѣреніи картофели обмываютъ и даютъ оными обсохнуть.

Послѣ сего можно насыпать оные въ кадки тѣмъже образомъ, какъ рѣпу; но содержать уже не въ погребѣ, а въ чуланѣ, постлавъ кадки на измятую солому, и свершками оной всѣ кадки съ наружности обвертѣть и накрыть, дабы чрезъ то сберечь отъ промерзанія. — При великомъ урожаѣ картофелей, можно сбере-

гашь ихъ и еще легчайшимъ образомъ. Надлежитъ въ землю вкопашь четыре сполба и въ оныхъ провершутъ скважины, для вложенія жердей. Сіи жерди должны опстоять между собою на четверть аршина, и быть плотно проплешены соломенными веревками. На дно настилаютъ довольно соломы, на оную кладутъ картофелей по самую жердь; еще настилаютъ соломы, опять накладываютъ картофелей, и такъ далѣе до самаго верха, которой прикрываютъ толсто соломою. Сей родъ ящика должно однако дѣлать не на опкрытомъ воздухѣ, но въ плотномъ сараѣ. Для вынимянія картофелей на расходъ, должно одну жердь вытащить, и, по вынутіи картофелей, оп-верстіе опять зашыкать соломою.

Цикорія.

Хотя сіи коренья лучше всего сберегать въ прежде упомяну-

[illegible] Съ прочими корешками; въ нихъ земля [illegible] или древесныя [illegible], [illegible] Съ осени еще надлежитъ засыпать сверху кадки [illegible]; и лучше всего каждую [illegible] ну, начиная съ низу, наваливая по корню цикорія, и головка онаго высовываться [illegible]. По мѣрѣ [illegible] корешки въ нижнія скважины, засыпавши оныя въ кадкѣ землею, и такъ продолжать, пока всѣ скважины будутъ заняты и кадка полна насыпана землею, смѣшанною съ пескомъ. Кадку сію надлежитъ накрыть и содержать въ холодноватомъ мѣстѣ, и лучше всего въ поварнѣ: она чрезъ всю зиму будетъ снабжать салатомъ. Съ начала землю въ кадкѣ смачивать много не должно; но когда покажутся росшки, тогда надлежитъ поливать чаще, и крышку съ кадки снять.

Петрушка и селлерея.

Коренья обоихъ сихъ растѣній сберегаются въ преждеупомянутой грядѣ; но, чтобъ имѣть отъ нихъ зимою зелень въ приправу суповъ и другихъ онѣдей, то осенью еще надлежитъ выкопать потребное количество кореньевъ петрушки, или самые тѣ, съ которыхъ трава вся срѣзана (оные для сего удобнѣе) и посадить въ ящики, изъ досокъ сбитые. Ящики сіи могутъ быть произвольной длины и ширины, но вышиною непремѣнно въ шесть вершковъ. Наполнить ящики сіи садовою землею, и посадить въ нихъ петрушку, разстоянiемъ корень отъ другаго вершка на два. Ящики сіи сначала могутъ стоять въ запасномъ чуланѣ; но съ пріумноженiемъ холода надлежитъ оные перенесть въ такое мѣсто, въ которомъ было бы отъ 6 до 8 градусовъ тепла по Реомюрову тепломѣру. Естьли петрушка будетъ временно поливаема, то

во всю зиму недостатка въ свѣжей петрушечной травѣ не случится.

Такимъже образомъ поступаютъ и съ селлереею.

Естьли же случится, что на посаженныхъ въ ящики корень-яхъ петрушечныхъ зелени еще нѣтъ, а надобно будетъ оную имѣть наскоро, то въ обстоятельствѣ семъ должно поступить такимъ образомъ:

Расморяженіе къ сему должно начать заранѣе: потому что сѣмена петрушечныя надлежитъ размачивать 24 дня въ хлѣбномъ винѣ; равнымъ образомъ запастись золою изъ гороховыхъ и бобовыхъ спеблей. Золу сію надобно смѣшать съ доброю огородною землею — именно, взять одну часть земли и двѣ части золы; послѣ того посѣять въ нее размоченныя въ винѣ сѣмена; впрочемъ, въ разсужденіи поливанія и согрѣванія, поступать тѣмъже образомъ, какъ сказано выше о лакшукъ-салатѣ. Степень теплоты

въ землѣ долженъ быть таковъ же, какъ въ Іюлѣ мѣсяцѣ во время солнечнаго жара, а не больше и не меньше.

Сахарные и овсяные коренья.

Сіи коренья равномѣрно сберегаютъ въ грядѣ, дѣлаемой въ погребѣ, обще съ прочими поваренными кореньями. Травы и головокъ у кореньевъ сихъ отнюдь обрѣзывать не должно: потому что отъ того дѣлаются въ кореньяхъ раны и оные загниваютъ. Надлежитъ же у нихъ обламывать только самые большіе и пожелтѣвшіе листья. Надлежитъ же коренья сіи и съ травою гораздо пообвалять предъ тѣмъ, какъ укладывать оные въ погребную гряду.

ИЗВѢСТІЕ

о домашнихъ произрастѣніяхъ, которыми можно замѣнять пряности иностранныя.

Домашнія припра-вы замѣняютъ:	*Пряности иностранныя:*
Барбарисной сокъ	Лимоны.
Агресшъ	
Сѣмена чернушки	Кардамонъ, Англ. перецъ.
Пуколки цвѣточныя шильника, капуциновъ и зеленыя бузинныя ягоды	Каперсы.
Листья персиковъ	Миндальное молоко.
Ядра орѣховъ и тыковныхъ сѣмянъ, также земляной миндаль	Миндаль въ пирожномъ.

Домашнія припра-вы замѣняютъ:	*Пряности иностранныя:*
Масло маковое, орѣховое, изъ тыковныхъ сѣмянъ, горчичное, и сѣмянъ Китайской рѣдьки	Масло провансское.
Чебръ и дикой перецъ	Перецъ.
Селлерея, петрушка	Мушк. орѣхъ.
Сыропъ маковый, грушевый и свекловичный сахаръ	Сахаръ.
Травной порошокъ, печерицы . . .	Сбишень изъ иностранныхъ пряностей.

http://laretz-kuban.narod.ru

ПОВАРЕННЫЙ КАЛЕНДАРЬ.

МѢСЯЦЪ ДЕКАБРЬ.

Столы обѣденные.

1 ДЕКАБРЯ 1 ЧИСЛО.

Супъ молочный, засыпанный гречневою крупою.

Приставь на огонь воды, и, когда оная закипитъ, всыпь крупы и вари; къ чему подъ конецъ прибавь масла коровьяго, и послѣ того почасту вымѣшивай. Между тѣмъ вскипяти молока, влей оное въ кашицу тогда, когда всѣ крупы разварятся и разбухнутъ, и привари. — Въ иное время можно супъ сей приготовить такимъ

образомъ: когда крупа разварится, сославъ съ огня, воду сцѣди, сколько можно, и дай крупѣ остынуть; погда ложкою расколупай ее въ маленькіе кусочки, и поклади оные во взваренное и остывшее молоко; приставь оное на огонь и вари. Предъ шѣмъ, какъ супъ сей отпускать на столъ, немного присоли: на огнѣ же соли класть не должно для того, что молоко свернется. Кому угодно, можетъ супъ сей посыпать сахаромъ и корицею.

Рѣпа со сельдями.

Чтобы у сельдей отнять соленость, надлежитъ оныхъ вымачивать въ молокѣ нѣсколько дней, и ежедневно два раза молоко перемѣнять свѣжимъ; послѣ того сельдей распластай, молоки и икру вынь вонъ, и, распяливъ сельдей лучинками, копти въ дыму недѣлю. Когда надобно употребить сихъ сельдей, очищенную и изкрошенную рѣпу отвари въ мяс-

номъ отварѣ, разведенномъ пополамъ съ водою, и, когда рѣпа почти поспѣла, положи сельдей и продолжай варенiе. Напослѣдокъ, отбавя отвара, остатокъ подбей истертымъ и въ маслѣ коровьемъ обжаренным бѣлымъ, а еще и того лучше—рѣшетнымъ хлѣбомъ, приправь мушкатнымъ цвѣтомъ, и привари.—Въ другое время, можно копченыхъ сихъ сельдей обжарить въ маслѣ коровьемъ, и, подавая рѣпу, обложить оными вокругъ по краямъ блюда.

ДЕКАБРЯ 2 ЧИСЛО.

Супъ съ телятымъ сладкимъ мясомъ.

Возьми два или три куска телячьяго сладкаго мяса, отвари оное, потомъ остуди и съ прибавкою петрушки изруби дробно. Въ кастрюлѣ распусти немалой кусокъ коровьяго масла, положи

въ него изрубленное, ложку муки, и ужарь; разведи вскипяченнымъ мяснымъ отваромъ, приправь мушкатнымъ цвѣтомъ и инбиремъ, и привари. Между тѣмъ размочи въ суповой чашѣ ломтиковъ бѣлаго хлѣба, смочивъ немного супомъ, и посыпавь на горячую золу, чтобъ разбухли. Супъ подбей яичными желтками, и выложи на ломти.

Телячья голова тушеная и жареная.

Телячью голову, очистивъ и обмывъ въ нѣсколькихъ водахъ, отвари въ водѣ съ солью. Послѣ того вынувъ изъ отвара, сдѣлай сверху въ головѣ малое отверстіе, которымъ бы можно было вынуть мозгъ. Обери съ онаго жилки и кожицы, послѣ чего разотри оный, примѣшай къ нему обжареннаго въ маслѣ коровьемъ истертаго бѣлаго хлѣба, изюма, миндаля и пряностей, замѣси на нѣсколькихъ яицахъ, и симъ фаршемъ опять начини голову, обвя-

жи крѣпко и жарь на вертелѣ, помазывая часто коровьимъ масломъ. Напослѣдокъ усыпь голову истертымъ бѣлымъ, или сипнымъ хлѣбомъ, и продолжай жареніе не меньше двухъ часовъ. Подавая на столъ, воткни въ глаза и ротъ зеленыя розмариновыя вѣпочки.

ДЕКАБРЯ 3 ЧИСЛО.

Овсяная кашица съ картофелями.

Приставь на огонь мяснаго отвара, и, когда оный закипитъ, положи въ него цѣлую горсть овсяныхъ крупъ и кусочикъ масла коровьяго; и, когда опять закипитъ, положи въ него облупленныхъ и два часа въ водѣ вымачиванныхъ картофелей, присоли и продолжай варенiе. Подавая на столъ, посыпь мушкатнымъ цвѣтомъ.

Вареныя говяжьи губы.

Отваривъ губы въ водѣ, облупи съ нихъ кожу, напыкай въ губы мѣстами полосокъ чесноку. Въ кастрюлѣ растопи масла коровьяго, положи въ оное губы, посыпь перцемъ и солью, и обжаривай. Когда довольно ужарятся, положи шудаже нѣсколько ломшиковъ мякиша хлѣбнаго, и, когда хлѣбъ зарумянится, подавай губы, поклавъ на нихъ обжаренной хлѣбъ. Можно подавать къ нимъ какой угодно соусъ, или только уксусъ и перецъ.

ДЕКАБРЯ 4 ЧИСЛО.

Супъ чесночной.

Нѣсколько зубковъ чесноку очистивъ положи въ уксусъ такъ, чтобъ оные уксусомъ покрыло. Когда чеснокъ довольно вымокнетъ, истолки оный съ прибавкою миндаля, разведи мяснымъ

отваромъ, прибавь крошечку шафрана, сахара и перца, приправь немного виномъ, и подавай съ размоченными ломтями бѣлаго хлѣба.

Утки съ брюквою.

Утокъ изжарь до полусѣла на вертелѣ; между тѣмъ очисти брюкву, изрѣжь въ продолговатые ломтики, разгорячи въ каспрюлѣ масла коровьяго, брось въ него кусокъ сахара, которой долженъ превратиться въ молодиспую пѣну; но должно наблюдать, чтобъ сія молодь не пригорѣла. Положи въ масло изрѣзанную брюкву, и вымѣшивая обжаривай полчаса. Тогда накапи мяснымъ отваромъ; положи тудаже утокъ, приправь перцемъ, кубебою и мушкатнымъ орѣшкомъ, подбей до темна подпаленною мукою, и, нѣсколько приваривъ, опускай на столъ.

ДЕКАБРЯ 5 ЧИСЛО.

Супъ хлѣбный съ яицами.

Изрѣжь бѣлой хлѣбъ въ ломти, размочи оные и уклади въ суповую чашу, или въ большое глубокое блюдо, посыпь немного инбиремъ; вскипяти воды и налей оной на ломти столько, чтобъ ломти не могли плавать. Послѣ того выпусти на ломти яицъ (каждое особливо) столько, сколько будетъ за столомъ людей, и присоли. Наконецъ распусти комъ масла коровьяго, обжарь въ немъ испертаго бѣлаго хлѣба, пока зарумянѣетъ, и, выложивъ масло съ хлѣбомъ въ супъ, опускай на столъ.

Красная капуста.

Кочень красной капусты изрѣжь въ полоски, подобно какъ крошатъ изъ капусты салатъ. Между тѣмъ обжарь мѣлко изкрошеннаго луку въ маслѣ коровьемъ,

пока пожелтѣетъ; положи туда-же красную капусту, и упаривай на слабомъ огонькѣ; напослѣдокъ накапи немного мяснымъ отваромъ, уксусомъ и краснымъ виномъ, и продолжай упаривать. Въ семъ соусѣ подаютъ карбонадъ, колбасы или сосиски. Можно же украшать сію снѣдь обжаренными и заглассированными яблоками.

ДЕКАБРЯ 6 ЧИСЛО.

Столъ гостиный.

Супъ съ гусемъ и Савойскою капустою.

Гуся очистивъ и разнявъ на части, хлупь онаго обжарь въ маслѣ коровьемъ, пока зарумянѣетъ; тогда положи оную съ прочими частями гуся въ горшокъ, налей водою, или, еще лучше, мяснымъ отваромъ, и вари. Послѣ того обвари въ кипяткѣ свѣжа-

го, только что изъ копченія вышедшаго свинаго подчеревочнаго сала кусокъ, очисти оной, и положи къ гусю. Возьми нѣсколько кочней Савойской капусты, каждый разрѣжь на четверо, ошпаривай въ водѣ съ солью, и, когда сварится болѣе, нежели до полуспѣла, вынь оную, остуди и выжми изъ ней воду начисто. Потомъ пересыпь капусту мукою и обжарь въ кастрюлѣ въ маслѣ коровьемъ, разведи мяснымъ отваромъ, и довари до спѣлости. Отпуская на столъ, положи капусту въ глубокое блюдо около краевъ, гуся по срединѣ, и наконецъ вылей супъ. Можно подавать сей супъ съ обжаренными ломтями бѣлаго хлѣба, и, естьли супу окажется немного, дополнить оный хорошимъ мяснымъ отваромъ.

Баранья нога, по Англійски приготовленная.

Заднюю ногу баранины избей поваренным молошкомъ очень

мягко, вымочи, облупи съ ней кожицу, и нашпекуй ногу шалфеею и лавровыми листьями. Жарь на вертелѣ; сперва во время жарснія облей ногу до нѣсколько разъ кипящею водою; продолжая жареніе часъ, подпали масла коровьяго до темна, и обливай онымъ: при чемъ ногу должно напыкать ножемъ, чтобъ лучше масломъ напиталась. Послѣ сего подпали муки и эшалота, или проспаго луку, въ маслѣ стекавшемъ съ жаренаго; влей бѣлаго вина, выдави сокъ изъ кислаго померанца, приправь мушкатнымъ цвѣтомъ и перцемъ; положи въ сіе изжаренную баранину, и упарь.

Карпы въ соусѣ вишенномъ.

Очищенныхъ и выпотрошенныхъ карповъ положи на блюдо, облей вскипяченнымъ реньскимъ уксусомъ съ солью; послѣ того вари въ бѣломъ винѣ съ прибавкою соли, перца, гвоздики, мушкатнаго орѣшка, одной большой

луковицы и сухой померанцовой корки. Между тѣмъ положи въ особливой горшечекъ испершаго пряника, налей виноградным винома и уксусомъ, вмѣшай мѣлко изкрошеннаго и въ маслѣ коровьемъ обжареннаго луку, процѣди сквозь сито, приправь корицею и мушкатнымъ орѣшкомъ, и взвари; далѣе, положи лимоннаго сока и сахара, и, облив сим соусомъ карповъ выложенных въ соусникъ, посыпь изрубленною лимонною коркою.

Кареная говядина.

Возьми часть говядины съ проростью, то есть, чтобъ между слоями мяса имѣла оная жиръ, но чтобъ не было въ ней костей; нашпекуй вешчинным саломъ и положи въ маринадъ, составленный изъ ренскаго уксуса съ базиликомъ, драгуномъ, солью, перцемъ зернами, кубебою и крупно разшолченными можжевеловыми ягодами, мочи 8 дней, перевора-

чивая ежедневно, чтобъ напиталась и сдѣлалась мягка. Наконецъ изжарь на вертелѣ сочно. Во время жаренія часто поливай маринадомъ. Можно подавать сію говядину одну, или съ соусомъ, сдѣланнымъ изъ уксуса съ пряностями, лимоннымъ сокомъ и вышеписаннымъ маринадомъ.

Русской салатъ изъ сельдей.

Сельдей обмой со тщаніемъ, очисти и изруби поваренным ножемъ и съ костями очень дробно; возьми сырой кислой капусты, выдави изъ ней сокъ, также изруби дробно; вмѣшай въ нее сельдей, капersовъ, и облей виноградным виномъ, смѣшаннымъ съ прованскимъ масломъ и уксусомъ; перемѣшай, дай постоять, и подавай къ жареному.

ДЕКАБРЯ 7 ЧИСЛО.

Супъ орѣховый.

Ядра вылущенныхъ грецкихъ орѣховъ положи въ горячую воду, облупи съ нихъ кожицу, какъ бы съ миндаля; очищенныя ядра клади въ холодную воду, и наконецъ исполки въ игопи; послѣ того положи оныя въ варящееся молоко или сметану, прибавь нѣсколько розовой воды, сахара и корицы, и увари. Подавай супъ сей съ размоченными ломтями бѣлаго хлѣба. Можно въ супъ сей прибавляшь и коринки.

Шартрезъ.

Возьми какихъ угодно кореньевъ поваренныхъ, изкроши оные въ полоски, и каждаго рода сіи коренья ошвари порознь; послѣ того уклади въ кастрюлю съ отваренною кочанною капустою слоями, прибавляя по соизволенію сосисокъ, хлупей птичьихъ, пет-

чиннаго сала, или того, что случится въ запасѣ; влей чумичку жирнаго мяснаго отвара, и подобно, какъ дѣлаютъ шимбалъ, запеки въ печи. Оппуская на сполъ, сцѣди сперва сокъ изъ каспрюли начисто; подпали нѣсколько муки въ маслѣ коровьемъ до желта, разведи сцѣженнымъ сокомъ въ соусъ жидковатой, приправь изрубленною травою петрушкою и мушкатомъ. Выпрокинь на блюдо изъ каспрюли коренья, и облей соусомъ.

ДЕКАВРЯ 8 ЧИСЛО.

Супъ кофейный.

Возьми четверпь фунта кофейныхъ бобковъ, по столькуже сушеныхъ цикорныхъ кореньевъ и пшеничныхъ зернъ, изжарь по обыкновенному, какъ жарятъ кофе, только до темна; смѣли или исшолки, и высыпь въ варящееся молоко. Послѣ того процѣди

сквозь сито, приставь супъ сей опять на огонь, подбей яичными желтками, приправь сахаромъ, корицею и лимонною коркою. Подавай, выложивъ на гренки бѣлаго хлѣба.

Клецки изъ карповъ.

Отвари карповъ въ водѣ съ солью, выбери изъ нихъ косточки и изруби дробно мясо; прибавь здобнаго хлѣба истертаго—половину обжаривъ въ маслѣ, а другую такъ, еще пятокъ яицъ, мушкатнаго цвѣта и маіорана, перемѣшай и сваляй; передѣлай въ клёцки, обваляй въ мукѣ и обжарь въ коровьемъ маслѣ. Между тѣмъ для соуса промой въ водѣ масла коровьяго, половину онаго положи въ кастрюлю, влей двѣ или три ложки воды, брось щепоть муки и вымѣшай, державъ на слабомъ огонькѣ, и встягивай ложкою масло вверхъ. Потомъ положи осталную половину масла, и, когда оное растопится и

соусъ сгуститѣешъ, сними тотчасъ съ огня, чтобъ не створожился, и облей онымъ клёцки.

ДЕКАБРЯ 9 ЧИСЛО.

Супъ изъ сельдей.

Развари пригоршни мѣлко изкрошеннаго луку мягко, и протри сквозь сито, прибавь штофъ воды или мяснаго отвара, положи не малой кусокъ масла коровьяго, лавровой листокъ, перца, нѣсколько гвоздковъ гвоздики, и вари. Послѣ того положи въ суповую чашу испитаго и въ коровьемъ маслѣ крѣпко обжареннаго ржанаго хлѣба; очищенныхъ сельдей изрѣжь въ тоненькія полоски и поклади на хлѣбъ. Напослѣдокъ влей въ супъ двѣ ложки ренскаго уксуса, и кипящій еще выложи въ чашу. Ежели супъ окажется жидокъ, подбей яичными желтками.

Телятина во соусѣ гвоздичномъ.

Отвари теляшину въ водѣ съ солью. Между шѣмъ положи въ кастрюлю испершаго ржанаго хлѣба, влей нѣсколько мяснаго отвара и уксуса, приправь перцемъ, инбиремъ и много гвоздикою, уваривай гораздо, и положи шудаже не малой кусокъ масла коровьяго. Напослѣдокъ положи въ соусъ шеляшину, и дай прикипѣшь.

ДЕКАБРЯ 10 ЧИСЛО.

Супъ со мозгами.

Запасшись потребнымъ количествомъ шелячьихъ мозговъ, отвари оные въ водѣ, послѣ того обжарь въ маслѣ коровьемъ, положи въ горшокъ, прибавь два размоченныхъ ломтя бѣлаго хлѣба и горсть исполченаго миндаля, налей мяснымъ отваромъ, приварь довольно; напослѣдокъ супъ про-

цѣди сквозь сито, прибавь въ него кусочикъ масла коровьяго, и подавай съ обжаренными ломтями бѣлаго хлѣба.

Говяжьи кишки.

Вычистивъ и выполоскавъ оныя надлежащимъ образомъ, вари въ водѣ 6 часовъ; вынувъ послѣ того изъ отвара, еще перечисти, изрѣжь въ малые кусочки, положи въ кастрюлю, налей мяснымъ отваромъ, прибавь уксуса, перца, инбиря и мушкатнаго орѣшка, изрубленнаго луку и масла коровьяго, или жира, и уваривай. Подбей соусъ истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, или подпаленною мукою, также большою ложкою сметаны.

---

http://Lactis-kulinar.ucoz.ru

ДЕКАБРЯ 11 ЧИСЛО.

Супъ съ легкимъ.

Телячье легкое сперва увари мягко, потомъ изкроши въ маленькія полосочки, обжарь въ маслѣ коровьемъ обсыпавъ мукою, разведи крѣпкимъ мяснымъ отваромъ, положи шудаже изкрошенное легкое, кореньевъ изрѣзанныхъ подобіемъ лапши, зеленой травы петрушечной, и вари нѣсколько времени. Напослѣдокъ подбей супъ сей нѣсколькими яичными желтками, приправь мушкатнымъ орѣшкомъ, и подавай съ обжаренными ломтями бѣлаго хлѣба.

Чиненая селлерея.

Очисти столько булавицъ селлереи, сколько надобно; взрѣжь сверху крышечки, послѣ чего всю средину въ нихъ выдолби, и начини нижеслѣдующимъ фаршемъ: изруби бѣлаго мяса съ куриныхъ

хлупей съ прибавкою эшалопа и петрушки, прибавь четвершь фунта масла коровьяго, два яица цѣлыхъ и два желтка, и замѣсивъ начини селлерею; наложи крышечки и прикрѣпи, положи въ брезъ, и упарь въ ономъ. Напослѣдокъ сдѣлай къ селлереѣ *соусъ бешамелевъ*: обжарь въ коровьемъ маслѣ изкрошеннаго луку съ прибавкою перца зернами, шакже малой доли муки, разведи хорошимъ молокомъ или сметаною, и при непрестанномъ мѣшаніи увари въ соусъ густоватой; наконецъ пропусти соусъ сквозь сито, и облей онымъ селлерею, выложенную на блюдо. Можно подавать къ сему ветчину, нарѣзанную ломшиками.

ДЕКАБРЯ 12 ЧИСЛО.

Супъ съ ветчиною.

Присоливъ воду вскипяти, вылей на ломти рѣшетнаго хлѣба, приставь на жаръ, чтобъ лом-

ти разбухли; накроши ветчины жеребейками, поджарь оную немного въ сковородочкѣ, и горячую съ вышопившимся изъ ней саломъ выложи въ супъ.

Густая снѣдь изъ гороха.

Горохъ вари въ водѣ до тѣхъ поръ, какъ кожицы съ него соскочатъ, которыя счерпай и выкинь вонъ, а горохъ опкинь на рѣшето и дай оному обсохнуть. Послѣ того истолки горохъ въ ступи мягко, выложи въ чашу, сопри съ нимъ кусокъ масла коровьяго и обжареннаго въ маслѣ коровьемъ бѣлаго хлѣба; выпусти тудаже десять яицъ, перетри еще со тщаніемъ. Напослѣдокъ прибавь въ горохъ восемь яичныхъ желтковъ, фунтъ истолченнаго и просѣяннаго сахара, и продолжай вымѣшивать, пока все соединится. Выложи сію смѣсь въ жестяное съ высокими окрайками блюдо, и запеки въ печи.

Надлежитъ снѣдь сію подавать на столъ горячую.

ДЕКАБРЯ 13 ЧИСЛО.

Супъ съ картофельною мукою.

Приставь на огонь бѣлаго пива, смѣшаннаго пополамъ съ бѣлымъ виномъ, лимонною коркою и сахаромъ; когда закипитъ сильно, вмѣшай нѣсколько ложекъ картофельной муки въ холодное пиво, и вылей въ пиво варящееся, привари и подавай, посыпавъ сахаромъ и корицею. Естьли супъ не будетъ имѣть довольной густоты, можно положить въ него бѣлаго хлѣба, въ жеребейки изрѣзаннаго и въ маслѣ коровьемъ обжареннаго.

Цыплята въ черномъ соусѣ.

Цыплятъ, кои въ сіе время бываютъ почти съ старую курицу, закалывая, собери кровь; послѣ того, очистивъ и выпотрошивъ,

разними на части; изруби ветчиннаго сала столько, чтобъ вышла горсть; положи сало на сковороду, и обжаривай въ немъ цыпляшъ. Прибавь къ сему лимона, травы петрушечной и кореньевъ, гвоздики и перцу; поджарь ржаного хлѣба и положи тудаже; собранную кровь разведи уксусомъ, пропусти сквозь сито, подбей соусъ, накати мяснымъ отваромъ, и увари до сгущенія.

ДЕКАБРЯ 14 ЧИСЛО.

Супъ съ вермичелями.

Обжарь въ 12-ти золотникахъ масла коровьяго—12 золотниковъ крупичатой муки, разведи полупорымъ штофомъ мяснаго отвара, и вари. Между тѣмъ изкроши луку порея, развари съ стакаиомъ мяснаго отвара мягко, положи въ супъ, прибавь 12 золотниковъ вермичелей изкрошенныхъ,

приправь мушкатнымъ орѣшкомъ и солью, и привари.

Говядина съ подпаленнымъ мучнымъ соусомъ.

Свари часть говядины обыкновеннымъ образомъ; послѣ того подпали до темна муки, положи нѣсколько въ ломтики изрѣзанныхъ луковицъ, лавровыхъ листьевъ, двѣ вѣточки тимона, вымѣшай, подбавь нѣсколько сливокъ, добраго мяснаго отвара, кусокъ масла и нѣсколько ренскаго уксуса; ужаривъ, пропусти сквозь сито, и, подавая говядину, облей симъ соусомъ горячимъ.

ДЕКАБРЯ 15 ЧИСЛО.

Столъ гостиный.

Супъ съ утками и рѣпою.

Утокъ очистивъ и къ варенію надлежащимъ образомъ пригото-

вивъ, хлупи оныхъ должно обжарить въ маслѣ до темна; послѣ того налить на нихъ горячей воды, или, еще лучше, мяснаго отвара, прибавить селлереи, петрушки, соли, и варить, пока утки поспѣютъ. Для подкрѣпленія супа, можно прибавить мозговыхъ костей, или какаго угодно мяса. Между тѣмъ взявъ хорошей рѣпы, изкрошить оную въ куски или полоски, съ прибавкою малой доли муки обжарить въ маслѣ коровьемъ до темна, накапить мяснымъ отваромъ, сколько нужно къ сваренію оной, и прибавить цѣлкомъ перцу и кубебы. Когда и рѣпа поспѣетъ, сдѣлай гренковъ изъ бѣлаго хлѣба, положи оные въ суповую чашу, смочи супомъ утинымъ, поставь на горячую золу, чтобъ гренки разбухли; выложи на нихъ утокъ и рѣпу, а потомъ супъ. Рѣпу не худо прежде пообварить въ водѣ, чтобъ не осталось въ ней горечи.

Говядина, особливымъ образомъ приготовленная.

Часть говядины избей поваренымъ молоткомъ мягко, нашпекуй крупно ветчинымъ саломъ, и мочи нѣсколько дней въ ренскомъ уксусѣ. Напослѣдокъ положи говядину въ кастрюлю, приправь немного перцемъ и гвоздикою, присоли, но ничего не наливай: потому что говядина сама изъ себя дастъ сокъ. Кастрюлю, наложивъ на нее крышку, замажь тѣстомъ, поставь на умѣренной углевой жаръ, а на ночь на горячую золу, или въ печной вольной духъ. Рано по утру переставь на жаръ и продолжай упариваніе, и не открывай кастрюли прежде, пока, по заключенію, должна будетъ оная довольно упрѣть. Тогда выложи говядину и съ находящимся въ кастрюлѣ сокомъ. Можно къ сей говядинѣ подавать какой угодно соусъ, или огурцы.

Пастетъ изъ гуся.

Гуся очисшивъ и оправивъ надлежащимъ образомъ, раздроби поваренным молоткомъ во всемъ оном косши, однакожъ шакъ, чшобъ не разорвашь кожи; спрыснуть солью и на рашнарѣ немного обжаришь, послѣ того нашпековашь вешчинным саломъ, посыпанным разными пряносшями. Далѣе, сдѣлашь фаршъ изъ гусиных печенокъ съ масломъ коровьимъ, яицами, исшершым бѣлым хлѣбомъ, сметаною, прибавь пряносшями, и начиняшь оным гуся. Потомъ замѣси шѣсто изъ пшеничной муки: насыпь оной на столъ, брось горсшь муки, влей горячей воды и вымѣшивай, пока столько сваляешь, чшо можно будетъ раскашашь оное скалкою. Вопервыхъ сдѣлай поддонокъ, вымажь оной яицами, выведи окрекъ столько высокой, чшобъ гусь могъ бышь уложенъ въ пастешъ. Уклади поддонокъ ломтями вешчинаго сала, посыпь пряносшя-

ми или правнымъ порошкомъ, уложи въ пастешъ гуся, прибавь лимона ломшиками и лимонной корки; наложи крышку изъ того-же тѣста, и укрась пастешъ, какъ угодно; вымажь взбитымъ яицемъ, и запекай въ печи. Когда пастешъ пробудетъ въ печи четверть часа, прорѣжь въ немъ маленькое отверстіе, влей способомъ лейки бутылку хорошаго краснаго вина, и поспавь на два часа въ печь. Между тѣмъ подпали до темна муки въ коровьемъ маслѣ, разведи краснымъ виномъ, прибавь капersовъ, отваренныхъ и мѣлко изкрошенныхъ печерицъ, привари и, отпуская на столъ, влей въ пастетъ, копораго наружность вымажь растопленнымъ вешчинnымъ саломъ, укрась цвѣтками, и присовокупя другія, какія угодно, украшенія.

Жареное со лукомъ.

Заднюю ногу телятины осоливъ изжарь на вертелѣ. Между

шѣмъ изруби луку сколько можно мѣлче, положи на блюдо, влей немного мяснаго отвара и сокъ, собранный на сковороду подставленную подъ жарящуюся телятину. Когда телятина поспѣетъ, положи оную на блюдо въ соусъ, посыпь немного перцемъ, и, поставя на канфорку, взвари.

Салатъ трюфельный.

Трюфели отвари, облупи съ нихъ кожу, изрѣжь въ ломтики, и, когда остынутъ, облей оные обыкновеннымъ салатнымъ соусомъ — изъ провансkаго масла съ ренскимъ уксусомъ и перцемъ.

ДЕКАБРЯ 16 ЧИСЛО.

Супъ съ обжаренными клецками.

Въ кастрюлю положи муки, немного масла коровьяго и молока или мяснаго отвара, и завари въ пѣсно столькоже густое, какъ для

дѣланія пирожнаго, кудриназываемаго. Когда тѣсто остынетъ, смѣшай въ него поравну — сколько яицъ цѣлыхъ, то есть, съ бѣлками, сшолькоже желтковъ, и вымѣси. Послѣ сего откалупывай копъ тѣста сего ложкою клёцки, и обжаривай оныя въ коровьемъ маслѣ. Приготовь доброй мясной отваръ съ кореньями и петрушкою, подбей либо яицами, или подпаленною въ маслѣ лукою. Клёцки къ сему супу подаютъ на особливой тарелкѣ.

Утки въ душёномъ приготовленіи

Очищенныхъ и оправленныхъ уток нашри солью и пряностями, положи въ глубокую каструлю, налей горячимъ масломъ коровьимъ, накрой каструлю, и упарь утокъ, пока зарумянѣютъ и сдѣлаются мягки. Послѣ того изруби ветчиннаго сала, немного луку, маіорана, розмарина и шимона, прибавь истертаго сишнаго хлѣба, перемѣшай, разведи ук-

сусомъ и мяснымъ отваромъ, приправь перцемъ, инбиремъ, гвоздикою, лавровымъ листомъ, кубебою и лимономъ; привари въ семъ сокусѣ приготовленныхъ ушокъ, и отпускай на столъ.

ДЕКАБРЯ 17 ЧИСЛО.

Супъ водяной съ травою и кореньями петрушки.

Наклади въ посудину обжаренныхъ ломтей бѣлаго хлѣба, прибавь пучокъ петрушки травы и кореньевъ, кусокъ масла коровьяго и нѣсколько соли, налей кипящею водою и вари, пока все раскипитъ; тогда пропусти сквозь сито, взогрѣй, подбей яичными желтками, и положи изрубленной травы петрушки.

Баранья нога съ грушами и лукомъ.

Заднюю ногу баранины вари въ водѣ съ солью до шѣхъ поръ, по-

ка онаѧ сдѣлается почти совсѣмъ мягка. Вынь погда ногу и переложи въ глубокую кастрюлю, прибавь истертаго рѣшетнаго хлѣба, мѣлко изкрошенныхъ грушъ и луку: груши однако, есшьли оныя велики, надлежитъ прежде оппарить особливо. Налей мяснымъ ошваромъ, водою и уксусомъ, и вари. Есшьли угодно, можно прибавить къ сему немного грушеваго сока. Напослѣдокъ наложи на кастрюлю сковороду съ жаромъ, чшобъ баранина сверху позарумянилась. Опшуская на столъ, выложи ногу на блюдо, а на оную груши и лукъ.

ДЕКАБРЯ 18 ЧИСЛО.

Супъ конопляный.

Отвари въ водѣ очищеннаго и перемытаго коноплянаго сѣмени, исполки въ иголи мягко, протри сквозь сито, смачивая мяснымъ опваромъ и виноградным ъ виномъ,

прибавь мѣлко изрубленнаго луку, приправь пряностями, подцвѣти, естьли угодно, шафраномъ, и взвари; обжарь въ свѣжемъ салѣ ломтей бѣлаго хлѣба, и подавай съ оными супъ.

Щука въ сметанномъ соусѣ.

Щуку сперва оптвари въ водѣ съ солью, вынувъ изъ воды дай остынуть, обери мясо съ костей, разщепи оное въ дробные кусочки; взвари бутылку сметаны, но остерегаясь, чтобъ не створожилась; прибавь немного соли, масла коровьяго, мѣлко изрубленной травы петрушки, мушкатнаго орѣшка и инбиря; положи туда же мясо щучье, и привари. Обжарь до суха въ маслѣ коровьемъ бѣлаго хлѣба, въ сухарики изкрошеннаго; выложи щуку съ соусомъ, и посыпь сими сухариками.

ДЕКАБРЯ 19 ЧИСЛО.

Овсяная кашица сѣ миндалемѣ.

Приставь на огонь воды, засыпь хорошими овсяными крупами, развари довольно, и протри сквозь сито. Послѣ того исполки въ игошки сладкаго миндаля, смачивая холодною водою и сквозь салфетку процѣживая въ овсяную кашицу, выжимай до тѣхъ поръ, какъ молока изъ миндаля истекать уже не будетъ. Приставь кашицу на огонь, и варящуюся подбей яичными желтками. Напослѣдокъ положи въ кашицу лимона, въ ломтики изрѣзаннаго; бѣлки яичные взбей въ пѣну, и, выложивъ кашицу въ блюдо глубокое, покладди на окраекъ онаго бѣлки, и посыпь сахаромъ смѣшаннымъ съ корицею.

Пудингъ яблочный.

Выпусти десять яицъ цѣлыхъ, прибавь сметаны, масла коровья-

го, сахара, соли, корицы и, сколько надобно, истертаго бѣлаго хлѣба, или, еще лучше, исполченыхъ сухарей, замѣси въ надлежащую густоту. Очисти 8 яблоковъ, каждое разрѣжь на восмеро, и ужарь мягко съ прибавкою полуфунта сахара въ коровьемъ маслѣ. Послѣ того вымажь форму масломъ коровьимъ, положи въ нее половину тѣста, уклади обжаренныя яблоки, выложи остальное тѣсто, и запеки въ печи умѣренно горячей.

ДЕКАБРЯ 20 ЧИСЛО.

Супъ изъ бѣлаго пива.

Взвари бѣлаго пива съ прибавкою сахара и нѣсколько лимонной корки, и подбей яицами. Выложи супъ въ чашу на истертой и въ маслѣ коровьемъ обжаренной бѣлой хлѣбъ, посыпь сахаромъ и корицею. Бѣлой хлѣбъ надлежитъ подсушить гораздо, чтобъ, по вы-

литіи на него супа, не такъ скоро оный размякъ.

Котелеты изъ свинины съ соусомъ горчичнымъ.

Взявъ реберную часть свинины, сдери съ оной кожу, разрѣжь по ребрамъ, избей мясо и оправь по обыкновенному, какъ дѣлаютъ котелеты; посыпь оныя изрубленною травою перпрушкою, шимономъ, перцемъ, солью и истертымъ ситнымъ хлѣбомъ, и обжарь на сковородѣ до румяности. Далѣе, влей въ каспрюлю хорошаго мяснаго отвара, положи нѣсколько ложекъ горчицы, мѣлко изрубленнаго эшалота, или хотя обыкновеннаго луку, и вари; подбей соусъ мукою въ маслѣ коровьемъ подпаленною, и приправь немного уксусомъ. Приправь соусъ еще, выложи, въ соусникъ, и на него котелеты.

ДЕКАБРЯ 21 ЧИСЛО.

Супъ луковый.

Изкроши луку мѣлко, обжарь оный въ коровьемъ маслѣ, разведи мясным отваромъ, и доверши вареніе. Между тѣмъ завари выпускныя яица; положи въ суповую чашу ломшей ржанаго хлѣба, на оные выпускныя яица, а потомъ супъ.

Баранина по Турецки.

Баранину изрѣжь въ ломти и обмой въ ренскомъ уксусѣ, послѣ того положи въ кастрюлю со пшеномъ сарацинскимъ, двумя или тремя большими луковицами и перцемъ, прибавь сколько надобно воды, и исподволь упаривай, снимая со піцаніемъ пѣну. Когда уварится довольно мягко, вынь луковицы, положи оныя на окраекъ блюда, между оными кусочковъ размоченнаго хлѣба; а потомъ

выложи въ блюдо баранину и пшено.

ДЕКАБРЯ 22 ЧИСЛО.

Супъ изъ финиковъ.

Финики, по вынутіи изъ нихъ косточекъ, изруби мѣлко, развари въ виноградномъ винѣ мягко и прошри сквозь сито; прибавь кусочикъ масла коровьяго, подсласти сахаромъ, приправь корицею и мушкатнымъ цвѣтомъ. Послѣ того выложи супъ на размоченный хлѣбъ, посыпь корицею, или присенетомъ *).

Запеканое изъ телячей печенки.

Ошвари двѣ телячьихъ печенки, и опять ошпуди, изошри

---

*) Какъ дѣлается присенетъ, о томъ объявлено будетъ въ Поваренныхъ Запискахъ Марта мѣсяца.

оныя на теркѣ, положи въ кастрюлю, выпусти нѣсколько яицъ, и, приставя на огонь, вымѣшивай, чтобъ яица съ печенкою смѣшались и запеклись. Выложи сіе въ ступку и съ прибавкою 12-ти яицъ перетри; прибавь растопленнаго масла коровьяго, и еще перетирай съ возможнымъ пищаніемъ: ибо доброта сей снѣди зависитъ отъ шренія. Потомъ прибавь тудаже 10 или 12 желтковъ, вымѣшивай четверть часа, прибавь пряностей и довольно сахара. Выложи стертое въ жестяное блюдо съ высокими окрайками, запекай въ печномъ вольномъ духу. Подавай на столъ, сколько можно, горячее: потому что снѣдь сія, остывая, швердѣетъ и дѣлается не столько пріятною.

ДЕКАБРЯ 23 ЧИСЛО.

Супъ поррейной съ рѣпою.

Изруби мѣлко нежирной вешчины, кореньевъ, особливо же луку поррея, прибавъ бѣлаго перца, и обжарь въ маслѣ коровьемъ; брось щепоть муки, и разведи добрымъ мяснымъ опваромъ. Между тѣмъ очищенныхъ маленькихъ рѣпокъ отвари мягко въ мясномъ опварѣ, и протри сквозь сито въ супъ. Можно въ сей супъ прибавлять гуся или утки, изрѣзанныхъ въ ломтики, или подавать съ ломтями бѣлаго хлѣба, въ маслѣ коровьемъ обжаренными.

Говядина оливками.

Нарѣжь тонкими ломтями говядины отъ ссѣка, въ четверть вершка толщиною, въ пядень длиною и вершковъ около трехъ шириною; избей ломти немного, и вымажь съ обѣихъ сторонъ яичнымъ желткомъ; обваляй въ ис-

тертомъ хлѣбѣ, смѣшанномъ съ изрубленною травою петрушки, обтертою коркою съ лимона, перцемъ и солью, мушкатнымъ орѣшкомъ и почечнымъ изрубленнымъ саломъ, или говяжьимъ мозгомъ изъ костей. Закатай ломти въ трубку, скрѣпи деревянными спичками и обжарь на сковородѣ, или въ печи. Послѣ того положи въ кастрюлю, влей мяснаго отвара, прибавь печериць, кои запасены въ уксусѣ; подбей до темна поджаленною мукою, и приправь лимоннымъ сокомъ, или экстрактомъ грецкихъ орѣховъ. (Смотри Поваренныя Записки Іюня мѣсяца).

ДЕКАБРЯ 24 ЧИСЛО.

Супъ маковый.

Макъ для сего должно намочить на ночь, послѣ чего истереть оный въ ступкѣ, съ прибавкою воды, въ молоко; послѣ того

облупи миндаля, исполки въ игопи мягко, вмѣшай въ маковое молоко, подсласти сахаромъ, и взвари. Подавай сей супъ съ ломтями бѣлаго хлѣба, въ маслѣ коровьемъ обжаренными, посыпавъ сахаромъ и корицею.—Лѣтомъ можно сей супъ подавашь холодный.

Карпы въ красномъ соусѣ изъ виноградnаго вина.

Отвари карповъ въ водѣ съ солью, и подавай съ слѣдующимъ соусомъ: возьми стакана два хорошаго краснаго вина и стаканъ воды, прибавь 12 золотниковъ объ лимонъ истертаго сахара и 5 яичныхъ желтковъ, взбей мутовкою, приставь на жаръ, продолжай взбивать мутовкою, и, какъ скоро закипитъ, облей симъ соусомъ отваренныхъ карповъ, и подавай.

ДЕКАБРЯ 25 ЧИСЛО.

Столъ гостиный.

Супъ Принцессинъ.

Двухъ очищенныхъ куръ исполки въ игоши, сколько можно мягче; возьми три осьмухи фунта перловыхъ крупъ съ кускомъ масла коровьяго и малымъ количествомъ воды, выложи въ горшокъ и разваривай; прилей мало помалу два шпофа мяснаго ошвара, и продолжай варенiе. Тогда искроши полфунта сырой ветчины, нѣсколько селлереи, корень-евъ петрушки и нѣсколько луковицъ ломшиками; обжаривай сiе, вмѣстѣ съ исполченными курами въ четверти фунта масла коровьяго, пока начнетъ пѣнишься; выложи на зiпо ошваръ перловыхъ крупъ сквозь сито, протерши и все густое; вари на слабомъ жару, пока все сдѣлается мягко. Тогда счерпай жиръ, и еще пропусти супъ сквозь сито. Ра-

зопри 8 въ густую сваренныхъ яичныхъ желтковъ съ нѣсколькими ложками смешаны; подбивай симъ мало помалу супъ, вздымая ложку, и подавай горячій. Можно въ сей супъ класть клёцки изъ куринаго фарша, или подавать оный съ гренками бѣлаго хлѣба, также и съ сарацинскимъ пшеномъ, разваренным особливо въ мясномъ опварѣ.

Индѣйскій пѣтухъ по провинціальному.

Индѣйскаго пѣтуха надлежащимъ образомъ оправленнаго, обложивъ всю хлупь ломшиками ветчиннаго сала, жарь на вертелѣ. Сдѣлай рагу изъ печенокъ, телячьяго сладкаго мяса, съ петрушкою, солью, перцемъ и пряностями; обжарь все сіе въ кастрюлѣ въ ветчинномъ салѣ съ прибавкою малой доли муки, стакана виноградного вина, анчоусовъ и срѣзанныхъ съ косточекъ оливокъ, пучка шравъ и кулиса говяжьяго.

Когда рагу поспѣетъ, положи индѣйскаго пѣтуха на блюдо, на него рагу, и подави лимоннаго сока.

Пастетъ съ карпомъ, въ которомъ рыбу можно кушать со костями.

Выбравъ большаго карпа, ошелуши, выпотроши, спрысни солью, надрѣжь по немъ крестъ-на-крестъ малые разрѣзы, вылей на него три ложки простой водки, оставь напитываться три часа, и послѣ того облей уксусомъ. Послѣ того взогрѣй уксуса особливо, вмѣшай въ него перца, инбиря и гвоздики столько, чтобъ уксусъ нѣсколько сгустился, и горячимъ еще вымажь карпа внутри и съ наружности. Потомъ спрысни онаго еще водкою, и накрывъ оставь на ночь. По утру, сдѣлавъ изъ хорошаго пастетнаго тѣста поддонокъ и окраекъ, рыбу сперва облей со сторонъ горячимъ коровьимъ масломъ, особливо же голову; послѣ того поддонокъ

пастешной укладя много коровьимъ масломъ и пряностями, въ которыхъ карпъ маринировался, также мѣлко изкрошенною лимонною коркою; уложи карпа, накрой изъ тогоже тѣста крышкою, укрась какъ угодно, и запекай часа два или три, сообразно тому, каковъ величиною карпъ. Въ каждой часъ, во время запеканія, вливай въ пастешъ, способомъ леечки, масла коровьяго.

Нога баранины жареная.

Взявъ заднюю ногу баранины, облупи съ нее кожицы, нашпекуй довольно ветчинным салом, натыкай корицею и гвоздикою, и жарь на вертелѣ. Между тѣмъ взявъ еще баранины, изруби оную мѣлко, прибавь петрушки, шимона, маіорана, мелиссы, или какихъ угодно душистыхъ травъ, также имбиря, корицы, гвоздики и мушкатнаго цвѣта, несоленаго масла коровьяго, двѣ ложки сока изъ виноградныхъ ягодъ, капер-

совъ и виноградnаго вина, и взвари. Не задолго предъ тѣмъ, какъ отпускать на столъ, изруби мѣлко два яица въ густую сваренныхъ; вмѣшай съ истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, положи въ соусъ, дай оному вскипѣть, облей оным жарящуюся баранину, посылай на столъ, выложи на нее весь соусъ.

Салатъ луковый.

Луковицы изпеки въ золѣ, очисти и изкроши; выложи въ салатникъ, налей виноградным виномъ столько, чтобъ луковицы онымъ покрыло, присоли, облей прованскимъ масломъ, посыпь сахаромъ, и, естьли угодно, корицею, и поставь на горячую золу; вари столько, сколько потребно времени къ сваренію яицъ въ густую. Салатъ сей должно подавать горячій.

ДЕКАБРЯ 26 ЧИСЛО.

Столъ гостиный.

Супъ селлерейный.

Возьми курицу, или телятины, налей мяснымъ отваромъ и вари. Послѣ того, очистивъ селлереи, изрѣжь оную въ продолговатые куски, въ палецъ толщиною, положи къ мясу, и продолжай варенiе. Подпали до желта нѣсколько муки въ маслѣ коровьемъ, накати немного мяснымъ отваромъ и выложи въ варящiйся супъ. Напослѣдокъ нарѣжь говядины ломтями въ ладонь величиною, но сколько можно тонкихъ; избей оные довольно, изкроши полфунта ветчины въ жеребейки, положи въ сковороду, еще корку бѣлаго хлѣба, а потомъ ломти говядины, и обжарь до румяности. Когда говядина поспѣетъ, влей на нее супа, въ которомъ варился селлерея; прибавь петрушки, пимона и мушкатнаго цвѣта, и

дай вскипѣть. Напослѣдокъ положи въ суповую чашу размоченныхъ ломпей бѣлаго хлѣба, на оные уклади говядину, послѣ того супъ, пропустя оный сквозь цѣдилку, добавь еще другимъ мяснымъ отваромъ, а потомъ оставшееся въ супѣ мясо и селерею.

Говядина по Англійски.

Говяжью грудину ошвари по обыкновенному. Изруби смерчковъ, печерицъ, нѣсколько анчоусовъ, петрушки, капперсовъ и два ломтя вареной, послѣ того въ маслѣ коровьемъ обжаренной ветчины; обжарь все сіе въ маслѣ коровьемъ или прованскомъ съ прибавкою малой доли муки; накаши мяснымъ отваромъ столько, чтобъ вышелъ густоватой соусъ, и взвари. Когда говядина поспѣешь, выложи оную на блюдо; вымажь оную соусомъ, котораго нѣсколько для сего должно приварить погуще, усыпь искрытымъ рѣ-

шепнымъ хлѣбомъ, и запеки въ печи румяно. Прочій соусъ, который пожиже, выдавя въ него сокъ изъ одного лимона и послѣ слитія съ блюда жира, выложи на говядину.

Гризетъ.

Вопервыхъ изжариваютъ для онаго заднюю ногу шелятины, и, когда остынетъ, обрѣзываютъ потемнѣвшую поверхность тоненько; прочее же мясо обрѣзавъ изрубаютъ поваренным ножемъ очень мѣлко, прибавляютъ къ тому три четверти фунта почечнаго сала, толкутъ въ игоши съ прибавкою смоченнаго въ молокѣ и опять выжатаго бѣлаго хлѣба, мушкатнаго цвѣта, инбиря, шести яичныхъ желтковъ и двухъ яицъ съ бѣлками, соли и корки съ свѣжаго лимона, такъ, чтобъ съ прибавкою трехъ или четырехъ ложекъ сметаны вышло какъ тѣсто. Вымажь приличную кастрюлю коровьимъ масломъ; рас-

катай изъ здобнаго тѣста листъ, полщиною въ обухъ ножевой, уложи онымъ кастрюлю внутри, и поверхность тѣста вымажь взбитыми яичными желтками. Послѣ того, вынувъ изъ иготи фаршъ, намажь онымъ на тѣстѣ слой, въ мезинецъ ручной толщиною, такъ, чтобъ тѣста совсѣмъ было не видно. Теперь должно имѣть какое нибудь приготовленное рагу, которымъ бы можно было наполнить половину кастрюли. Можно сіе рагу приготовлять изъ цыплятъ, голубей, вешчины или теляшины: пшицъ надлежитъ разнять каждую на четверо, и нашпековать; вешчину же, или теляшину изрѣзать въ ломти, обвалять въ мукѣ немного, и обжарить въ коровьемъ маслѣ или вешчинномъ салѣ, накапить мяснымъ отваромъ, прибавить пряностей, травнаго порошка, печериць, сморчковъ и тому подобнаго, а наконецъ приправить лимоннымъ сокомъ. Выложивъ въ гризетть сіе рагу, на-

питай листъ бумаги коровьимъ масломъ, наложи на оный фарша, толщиною поже въ мезинецъ ручной, и чрезъ то сдѣлай на гризетшъ какъ бы крышку :листъ должно прежде обрѣзать по величинѣ каспрюли, чтобъ въ оную вошелъ. Наложи въ каспрюлю сей листъ—фаршемъ внизъ, и края онаго прилѣпи къ стѣнамъ каспрюли. Возьми раскаленную желѣзную лопашку, води оною надъ бумагою, чтобы отстала, и сними долой. Раскашай еще листъ здобнаго пѣсша, вымажь оный яичными желтками, наложи на гризетшъ, прилѣпи къ стѣнамъ каспрюли, и запеки въ печи, но шакъ, чшобъ не пригорѣло. Оппуская на столъ, выпрокинь гризетшъ изъ каспрюли на блюдо, и украсъ оный по произволенію.

Индѣйскій пѣтухъ жареный.

Индѣйскаго пѣшуха, оправя надлежащимъ образомъ, должно нашпековашь по хлупи и ногамъ дроб-

но изрѣзаннымъ ветчиннымъ саломъ, и положишь на ночь въ воду; и на другой день посолишь его съ наружности и внутри, посыпавъ инбиремъ, перцемъ и мушкатнымъ орѣшкомъ, и дашь нѣсколько полежать, чтобъ напитался пряностями; наконецъ, взоткнувъ на вертель, жаришь. Когда онъ немного позапечется, помажешь его горячимъ свѣжимъ саломъ, въ душку всунуть кусокъ масла коровьяго, и продолжать исподволь жарить часа 3 или 4, такъ, чтобъ остался сочекъ.

Салатъ капересовый.

Каперсы, ощипавъ у нихъ стебельки, положи на ночь въ холодную воду; сцѣди съ нихъ воду, налей еще свѣжею, прибавь уксуса, и кто желаетъ сладковатость, то и сахара. Далѣе, ополосни винограда свѣжаго, или крупнаго размоченнаго и отъ съмячекъ освобожденнаго изюма, накрши полосками облупленнаго

миндаля, изрубленной лимонной корки, прибавь масла прованскаго, и вымѣшай. Сложи наконецъ въ салапникъ горкою, посыпь лимонною изрубленною коркою и сахаромъ. Можно масла не класть, и, уксусъ сцѣдивъ, налить виноградным виномъ.

ДЕКАБРЯ 27 ЧИСЛО.

Супъ молочной и пивной.

Приставь на огонь шлофъ или три четверти шлофа пива съ прибавкою лимонной корки и куска масла коровьяго, въ пол-яица куринаго величиною. Въ другой кастрюлѣ приставь столькоже молока, или лучше свѣжей сметаны, съ прибавкою 12 золотниковъ сахара, немного корицы, и вари. Послѣ того влей сметану въ пиво, подбей шестью яичными желтками, процѣди сквозь сито и подавай, выложивъ на ломти бѣлаго хлѣба.

*

Клёцки дрождяныя.

Возьми пригоршни двои пшеничной муки, замѣси на полупорѣ стаканѣ молока, съ шестью ложками пивныхъ дрождей, тѣсто, въ которое выпусти 4 яица, прибавь 12 золотниковъ масла коровьяго, и, обвалявъ тѣсто мукою, поставь въ теплое мѣсто, чтобъ взошло. Тогда выложи тѣсто на столъ, прибавь немного муки, еще переваляй и передѣлай въ клёцки. Между тѣмъ разгорячи въ сковородѣ сметаны, клади въ оную клёцки—одну по другой, пока сковорода наполнится. Поставь сковороду въ печь, и дай запечься, пока клёцки пожелтѣютъ. Ежели молоко или сметана укипитъ, должно оныхъ вновь добавлять. Подавай, еще обливъ горячею сметаною.

ДЕКАБРЯ 28 ЧИСЛО.

Супъ бѣлый гороховый.

Разваренной до мягкости горохъ исполки въ игопи, протри сквозь сито, разведи хорошими сливками въ густопту супа. взвари, и подавай съ размоченными ломтями бѣлаго хлѣба; посыпь сей супъ корицею, и, естьли угодно, прибавь въ него свѣжаго винограда или изюма. Вкусъ сего супа очень сходенъ съ супомъ миндальнымъ.

Бѣлая колбаса.

Изруби для сей колбасы бѣлаго мяса опъ жаренаго Индѣйскаго пѣтуха или каплуна; изрѣжь въ кусочки сала, положи въ каспрюлю съ двумя испеченными въ золѣ луковицами, кои исполки въ игопи .съ прибавкою правнаго порошка и петрушки. Прибавь въ сіе перца, мушкатнаго цвѣта и взбитые бѣлки опъ двухъ или

трехъ яицъ. Сверхъ того разболтай въ полустаканѣ сметаны два яичныхъ желтка и свари, чтобъ сѣла, какъ яичница; перемѣшай все и взвари такъ, чтобъ начинка вышла не густа и не жидка. Очищенную кишку начини сею начинкою, завяжи съ обоихъ концовъ, и пропкни въ разныхъ мѣстахъ булавкою, чтобъ воздухъ вышелъ. Послѣ сего отвари колбасу въ молокѣ съ водою смѣшанномъ, выложи на салфетку, и дай обсынуть. Предъ тѣмъ, когда опускашь на сполъ, положи колбасу въ бумажную коробочку и поджарь на рашпарѣ надъ умѣреннымъ жаромъ, чтобы не преснула. Колбасу должно помазать немного саломъ. Можно подавать къ ней лимонной соусъ.

ДЕКАБРЯ 29 ЧИСЛО.

Щи изъ кислой капусты.

Кислую капусту надлежит сперва отворить въ водѣ съ при бавкою соли, пока сдѣлается мя ка; послѣ чего воду слить и ка пусту выжать, а потомъ поло жить въ другой горшокъ, налит мяснымъ отваромъ, положить же ребейками изрѣзанной ветчины приправить перцемъ и мушкат нымъ цвѣтомъ, приварить гораз до, накрывъ горшокъ, и подават съ сухариками рѣшетнаго или ситнаго хлѣба.

Подложной заяцъ.

Возьми говяжье сердце, распори оное, обмой и обрѣжь прочь находящіяся у онаго уши. Сдѣлай какой угодно фаршъ, начини онымъ сердце, опять сложи вмѣстѣ, обверни въ телячій сальникъ, или въ недостаткѣ онаго бумагою, чтобъ начинка не вы-

пала. Но прежде нашпекуй сердце ветчинным салом, взошви на вертель, и жарь полтора часа, обливая красным вином. Стекающее въ подставленную сковороду вино выложи въ кастрюлю, счерпай съ него жиръ, прибавь еще вина, и, положивъ ложку ягодника красной смородины, взвари; и, подавая сердце на столъ, облей симъ соусомъ.

ДЕКАВРЯ 30 ЧИСЛО.

Супъ изъ шиповника, особливаго приготовленія.

Полагая на каждаго человѣка, сколько будешъ за столомъ, возьми по горсти сушеныхъ ягодъ шиповника, развари оныя въ виноградномъ винѣ пополамъ съ водою мягко, протри ягоды сквозь сито, пропуская притомъ и отваръ; процѣженное опять поставь на огонь, приправь гвоздикою, корицею, сахаромъ и лимон-

ною коркою. Естьли супъ ок
жется жидокъ, подбей его н
много мукою, разведенною въло
кѣ виноградnаго вина. Обжарь в
маслѣ коровьемъ въ жеребейк
изкрошеннаго бѣлаго хлѣба, пол
жи въ суповую чашу, вылож
супъ съ ягодами, и посыпь саха
ромъ и корицею.

Фрикандо изъ говядины.

Говядины нарѣжь въ ломти, в
мезинецъ ручной толщиною, на
шпекуй ветчинnымъ саломъ, по
сыпь мукою и обжарь на силь
номъ огнѣ, чтобъ ломти попем-
нѣли. Сдѣлай доброй соусъ с
смородками и лимономъ, упарь в
ономъ фрикандо; подбей соус
подпаленною въ маслѣ мукою
приправь лимоннымъ сокомъ, пер
цемъ и кубебою.

ДЕКАБРЯ 31 ЧИСЛО.

Бирѣ-супъ.

Вскипяши пиво съ прибавкою сахара, корицы и масла коровьяго; разболтай два или три яица въ холодномъ пивѣ, подбей супъ, и дай оному немного приварившься. Подавай сей супъ съ ломтями бѣлаго хлѣба, въ сметанѣ обжаренными.

Горка изъ телятины.

Изжарь заднюю ногу телятины до полуспѣла, разрѣжь оную на шесть частей, посыпь солью, инбиремъ и мушкатнымъ орѣшкомъ. Далѣе, развари мягко фунтъ пшена сарацинскаго въ мясномъ отварѣ съ солью и мушкатнымъ орѣхомъ, и, вынувъ пшено, вмѣшай въ него 6 яичныхъ желтковъ. Потомъ вымажь глубокое блюдо масломъ коровьимъ; дно онаго покрой пшеномъ, мясо склади горкою, и совсѣмъ закрой пше-

номъ; угладивъ оное, вымажь яи
ными желшками, и запекай въ п
чи полтора часа. Наконецъ сд
лай доброй соусъ съ кореньями
правами, прибавь въ него кусо
раковаго масла, подбей соусъ по
паленною мукою; сдѣлай въ го
къ отверстіе сверху, и влей сі
соусъ сквозь сито.

library.kulinariy.narod.ru
http://laretz-kulinariy.narod.ru

ПИРОЖНОЕ

ДЛЯ КАЖДАГО ГОСТИНАГО СТОЛА И ЗА ПРОСТО, КОГДА РАЗСУДИТСЯ, ВЪ МѢСЯЦѢ ДЕКАБРѢ.

1. *Шоколадный портъ.*

Изотри четверть фунта шоколада мягко; выпусти въ горшокъ 16 яичныхъ желтковъ, положи пудаже при четверти фунта сахара, обтертую корку съ одного лимона, и спирай сіе со щаніемъ цѣлый часъ. Между тѣмъ взбей и бѣлки отъ вышесказаннаго числа яицъ въ густую пѣну, вмѣшай полфунта скорбильной муки (исполченнаго крухмала), также шоколадъ съ бѣлками, въ первую смѣсь. Вымѣшавъ все со щаніемъ, вымажь форму масломъ коровьимъ, выложи въ нее

растворъ, и запекай цѣлый час
Наконецъ вымажь сыропомъ са
харнымъ, и усыпь мѣлко испер
шымъ и просѣяннымъ шокола
домъ.

2. *Маковое пирожное.*

Макъ еще съ вечера налей ки
пяткомъ, и оставь стоять д
упра; тогда, вынувъ макъ изъ во
ды, изотри оный съ прибавкою
сахара и розовой воды, вмѣша
въ сіе два яица и полфунта круп
новато исполченнаго миндаля
всыпь корицы, и дай постоять
Между тѣмъ должно изготовить
тѣсто — хорошее опарное, или
здобное, раскатать оное, сдѣ
лать пирожные поддоночки с
окрайками, и положить въ них
маковой начинки. Изъ остат
ковъ шѣста раскатай листокъ
разрѣжь въ тонкія полосочки, и
сдѣлай изъ оныхъ на пирожкахъ
вмѣсто крышечекъ, рѣшеточки
вымажь окрайки яичнымъ желт

комъ, усыпь всѣ пирожки сахаромъ и корицею, и изпеки.

3. *Лимонный цукербродъ.*

Обопри кожу съ половины свѣжаго лимона, еще обрѣжь кусочками желтую верхнюю кожицу съ четырехъ лимоновъ, смѣшай въ блюдѣ съ полфунтомъ истолченнаго сахара. Послѣ того взбей бѣлки отъ осьми яицъ, выложи въ сахаръ, прибавь четверть фунта крупичатой муки, и вымѣси съ прилѣжаніемъ. Налей на листы бумаги сего тѣста продолговатыми цукербродцами, усыпь густо толченымъ сахаромъ, чтобы поверхность засахарилась, и запеки въ печи не очень горячей.

4. *Сахарные прецели.*

Возьми по четверти фунта сахара, миндаля истолченнаго съ розовою водою, свѣжаго масла коровьяго и крупичатой муки. Все сіе замѣси, и выработай со щща-

ніемъ въ гусиное шѣсто; рас
кашай оное, разрѣжь въ полоски
округли сіи полоски, передѣлаі
въ маленькіе прецели, то есть
плоскіе крендельки, и запеки в
печи на листахъ бумаги, масломъ
коровьимъ вымазанныхъ.

library.karniy.narod.ru
http://laretz-kulinar

ВЕЧЕРНЕЕ КУШАНЬЕ,

или блюда для ужина въ Декабрь мѣсяцѣ.

ДЕКАБРЯ 1 ЧИСЛО.

Телячьи ноги въ темномъ соусѣ съ виноградньимъ виномъ.

Телячьи ноги оштвари мягко въ водѣ съ солью, нѣсколькими лавровыми листьями и цѣлымъ кускомъ имбиря. Послѣ того подпали до шемна муки въ маслѣ коровьемъ, влей бѣлаго вина, прибавь коринки, изкрошенныхъ миндаля и лимонной корки, сахара и гвоздики, и взвари; выбравъ изъ телячьихъ ногъ кости, положи въ соусъ и привари.

http://retro-kulinar.ucoz.ru

ДЕКАБРЯ 2 ЧИСЛО.

Пирогъ съ рыбьею икрою.

Икру ополосни до нѣсколь
разъ водою теплою, а напосл
докъ холодною; послѣ того и
шолки въ игоши мягко, прибав
къ сему нѣсколько яицъ, муки
мушкатнаго цвѣта и лимонно
корки; раствори изъ сего жидко
тѣсто, которое, ежели будет
густо, можно развести смет
ною. Расшопи на сковородѣ масл
коровьяго, выложи на оное рас
творъ, и запеки какъ яичницу
переворотя на другую сторону
и пообжарь румяно.

ДЕКАБРЯ 3 ЧИСЛО.

Взбитая яичница съ яблоками.

Взявъ хорошихъ яблоковъ, очи
сти съ нихъ кожу, выкинь сѣмян
ники, и обжарь мягко въ маслѣ
коровьемъ съ прибавкою сахара.

Взболтай въ каструлѣ яицъ сколько надобно, и сдѣлай обыкновенную яичницу, когда оную ворочаютъ ложкою, вмѣшай въ нее приготовленныя яйца, и допеки.

ДЕКАБРЯ 4 ЧИСЛО.

Запеканые каштаны.

Облупи каштановъ сколько надобно, и ядра оныхъ свари въ розовой водѣ мягко. Послѣ того сдѣлай тѣсто изъ пшеничной муки, съ сахаромъ и корицею, на яицахъ и сметанѣ; обмочи въ семъ тѣстѣ каштаны, и обжарь румяно въ свѣжемъ салѣ. Подавая на столъ, посыпь сахаромъ и корицею.

ДЕКАБРЯ 5 ЧИСЛО.

Картофельный кисель.

Ближайшій къ тому способъ, сырые облупленные картофели

отварить, растереть ложкою с прибавкою масла коровьяго или ветчиннаго сала, мѣлко изкрошен ныхъ петрушки и лука. — Луч ше однако дѣлать кисель сей из *картофельной муки*. Возьми чай ную чашку верхомъ сей муки, съ прибавкою пяти или шести яицъ разболтай въ холодном молокѣ; разведи сей растворъ по лушорымъ шпофомъ молока, на углевомъ жару при непрестан номъ вымѣшиваніи свари. Пода вая на столъ, можно кисель э шопъ посыпать сахаромъ и ко рицею.

ДЕКАБРЯ 6 ЧИСЛО.

Сельди тиненыя.

Вымачивая сельдей въ водѣ три или четыре дня, вынь изъ нихъ молоки, изруби мѣлко съ прибав кою двухъ яичныхъ желтковъ, малой доли травы петрушки, им биря, перца, мушкатнаго цвѣта

и истертаго бѣлаго хлѣба, смѣшай, и, начинивъ симъ фаршемъ сельдей, обжарь оныхъ въ коровьемъ маслѣ.

ДЕКАБРЯ 7 ЧИСЛО.

Лолти изъ телячьяго сладкаго мяса.

Телячье сладкое мясо ошвари въ мясномъ отварѣ, послѣ того съ говяжьимъ мозгомъ изъ костей изруби мѣлко, приправь мушкатнымъ цвѣтомъ, инбиремъ, и замѣси на двухъ яичныхъ желткахъ. Между тѣмъ нарѣжь ломтей бѣлаго хлѣба, омочи во взбитыхъ яицахъ, намажь на ломти приготовленнаго фарша, усыпь истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, и обжарь въ свѣжемъ салѣ.

ДЕКАБРЯ 8 ЧИСЛО.

Рагу яичное.

Яица отвари въ густую, раз
рѣжь каждое пополамъ, полож
въ глиняную черепню, налей слив
ками, посыпь мушкатнымъ орѣш
комъ, солью, изрубленною свѣжей
травою петрушки, прибавь нема
лой кусокъ масла коровьяго, п
увари до сгущенія.

ДЕКАБРЯ 9 ЧИСЛО.

Вечерній столъ гостиный.

Супъ изъ малвазирь-мадеры.

Возьми вина, малвазирь-мадера
называемаго, сколько надобно для
супа, хорошій пряникъ, и вари
послѣ того пропусти, проширая
и пряникъ, сквозь сито, приправь
мушкатнымъ цвѣтомъ, кардамо-
номъ, корицею и сахаромъ. Далѣе,
изруби крупно облупленнаго мин-

даля, цукаша, вареной въ сахарѣ померанцовой корки; развари въ помъже винѣ коринки, винныхъ ягодъ и фиников; положи все сіе въ процѣженной супъ. Напослѣдокъ изкроши въ сухарики здобной булки, обжарь оные въ маслѣ коровьемъ, положи въ суповую чашу, а на нихъ вылей супъ.

Телятина, приготовленная по Француски.

Возьми часть или двѣ телятины, вари въ кастрюлѣ съ прибавкою мушкатнаго цвѣта, перца, розмарина и соли. Когда телятина поспѣешь, вынь оную вонъ, дай осякнуть, и выложи на блюдо. Сдѣлай соусъ изъ осьми яичныхъ желтковъ съ ложкою муки, истертою лимонною коркою, мушкатнымъ цвѣтомъ, сахаромъ, кускомъ масла коровьяго, стаканомъ вина виноградnаго и стаканомъ воды; приставь на огонь и вари, непрестанно мѣшая, чтобъ

хара, Зо очищенныхъ отъ кожи и на теркѣ истершыхъ хорошихъ яблоковъ, полфунша въ игоши истолченныхъ пшеничныхъ сухарей; вымѣшивай, и напослѣдокъ прибавь шудаже бѣлки отъ десяти яицъ въ пѣну взбитые. Вымажь блюдо съ высокимъ окрайкомъ масломъ коровьимъ, выложи въ него смѣсь, и запекай въ печи полшора часа.

Говяжій языкъ жареной.

Размачивай языкъ говяжій въ уксусѣ до тѣхъ поръ, какъ можно будетъ содрать съ него кожу; послѣ чего нашпекуй оный вешчинным саломъ, посыпь солью и перцемъ; на сковородѣ растопи масла коровьяго, положи на оное языкъ, поставь въ печь и зажарь; подъ послѣдокъ выдави изъ него сокъ изъ лимона. Подавая на столъ, облей языкъ сокомъ съ сковороды, и посыпь мѣлко изкрошенною лимонною коркою.

Грушки въ желе.

Возьми крупныхъ грушъ, о
сши съ нихъ кожу, положи въ к
спрюлю, налей краснымъ вином
прибавь сахару, корицы продоль
ными кусочками, лимонной ко
ки, и упарь, чтобъ груши сдѣл
лись мягки. Послѣ того, гру
вынувъ, въ оставшійся сокъ пр
бавь сахару и вари до тѣхъ пор
пока сдѣлается желе, или яго
никъ. Дай сему ягоднику ост
нуть. Подавая на столъ, груш
выложи на блюдо, желе выкол
пай ложкою, покрой онымъ гр
ши, и покрой рѣдко продолгов
то-изкрошенною лимонною ко
кою.

Поелику грушевой сокъ соб
ственно не имѣетъ въ себѣ спо
собности студенишься, то н
худо прибавлять къ сему золот
ника шри разваренаго и проц
женнаго рыбьяго клея.

ДЕКАБРЯ 10 ЧИСЛО.

Яица об сѣткѣ.

Возьми сырой ветчины, шелячьяго сладкаго мяса, печенокъ цыпчьихъ, трюфелей, печерицъ и тому подобнаго; изрѣши все въ жеребейки, и обжарь въ расшопленномъ ветчинномъ салѣ, разведи отваромъ изъ телятины, и вари полчаса; напослѣдокъ подбей сокусъ подпаленною мукою. Послѣ сего разболтай 10 яичныхъ желтковъ въ сметанѣ, бѣлки отъ сихъ яицъ взбей въ пѣну, вмѣшай то и другое въ остывшее рагу. Потомъ уложи кастрюлю шелячьею сѣткою, то есть, сальникомъ; выложи въ него рагу, заложи концы сальника, и запеки въ печи. Подавая на столъ, выпрокинь сію снѣдь изъ кастрюли на блюдо.

ДЕКАБРЯ 11 ЧИСЛО.

Телячьи языки.

Ошвари языки мягко, и, облу
съ нихъ кожу, изжарь на раш
рѣ надъ жаромъ, или на сково
дѣ въ коровьемъ маслѣ. Меж
шѣмъ подпали до темна муки
коровьемъ маслѣ, накапи ви
градным ъ виномъ, смѣшанны
пополамъ съ мяснымъ ошваро
прибавь корицки, сахару, кори
гвоздики, лимонной корки, взва
и, подавая на столъ, облей си
соусомъ языки.

ДЕКАБРЯ 12 ЧИСЛО.

Яблочный кисель со айвами.

Очисти съ яблоковъ и айвъ к
жу, изкроши оныя и ужарь в
свѣжемъ салѣ столько, чтобъ, см
чивая слегка виноградным ъ ви
номъ, можно было протерет
сквозь сито. Послѣ шого на трех

или четырехъ яицахъ замѣси горсть истолченнаго миндаля, прибавивъ сахару по произволенію, и продолжай мѣшаніе четверть часа въ одну сторону; положи тудаже протертыя яблоки, выдави соку изъ одного лимона, положи также обрѣзанную съ него и изкрошенную корку, продолжай вымѣшиваніе, прибавя напослѣдокъ горсть истертаго бѣлаго хлѣба. Выложи смѣсь сію въ блюдо, масломъ коровьимъ вымазанное, и запеки, произведя жаръ снизу и сверху.

ДЕКАБРЯ 13 ЧИСЛО.

Клецки изъ легкаго.

Свари телячье легкое въ водѣ мягко, изруби оное мѣлко, и замѣси на яицахъ, маслѣ коровьемъ, молокѣ, съ прибавкою толченаго мушкатнаго цвѣта, изюма и коринки, малой доли муки и столько истертаго бѣлаго хлѣба, чтобъ

вышло тѣсто надлежащей гус
ты. Передѣлай оное въ клёц
обжарь въ маслѣ коровьемъ, и
лей темнымъ соусомъ, сдѣл
нымъ на виноградномъ винѣ.

ДЕКАБРЯ 14 ЧИСЛО.

Бѣлая колбаса изъ рыбы.

Обобравъ мясо съ карпа, л
щуки, изруби оное очень мѣл
Размочи въ молокѣ мякиша бѣ
го хлѣба, распусти полфунша
сла коровьяго, положи изрубл
ную рыбу тудаже, перемѣшай
раздо съ прибавкою правнаго
рошка и пряностей, шакже яи
сколько овыхъ надобно будет
разведи сметаною, вымѣси и пр
вари немного на слабомъ ог
Когда сія смѣсь остынетъ, нач
ни ею кишки и отвари въ во
Поспѣвшія колбасы выложи,
между двухъ салфетокъ дай
нымъ остынутъ; проколи кол
сы въ разныхъ мѣстахъ игло

обжарь на сковородѣ, и подавай къ какому нибудь густому соусу изъ огородныхъ растѣній, на примѣръ, къ капустѣ, и проч.

ДЕКАБРЯ 15 ЧИСЛО.

Телячьи рубцы въ соусѣ луковомъ.

Вычистивъ рубцы надлежащимъ образомъ, ошвари оные въ водѣ съ солью мягко. Обжарь въ долговатыя полоски изкрошеннаго луку въ маслѣ коровьемъ съ прибавкою малой доли муки, пока начнетъ желтѣть, влей по немногу мяснаго отвара и уксуса, приправь перцемъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, и уваривай. Напослѣдокъ, изрѣзавъ рубцы въ малые кусочки, положи въ соусъ, продолжай уваривать, и, не задолго предъ отпусканіемъ на столъ, прибавь кусокъ масла коровьяго.

ДЕКАБРЯ 16 ЧИСЛО.

Бѣднякъ.

Изрѣжь въ ломти бѣлаго х
ба, на нихъ немного молока, то
ко чтобы ломти смочить; в
пусти на сіе сколько угодно яи
и присоли. Потомъ распусти
сковородѣ свѣжаго сала или
сла коровьяго, выложи на ов
ломти, поставь на жаръ, наки
опрометкою—также съ жаром
изжарь до подсушенія, и подав
съ огня.

ДЕКАБРЯ 17 ЧИСЛО.

Вечерній столъ гостиный.

Похлебка изъ телятины въ пи динѣ.

Вырѣжь мякоти отъ теляч
задней ноги, изкроши мѣлко
прибавкою жирной свинины и
чечнаго сала,—послѣднихъ долж

взять меньше, нежели телятины,—изруби оныя и еще одну луковицу очень дробно; далѣе, приправь солью, мушкатнымъ цвѣтомъ и петрушкою; на каждый фунтъ сего крошева выпусти по два яица, и вмѣшай нѣсколько истертаго бѣлаго хлѣба. Смѣсь сію положи въ салфешку масломъ коровьимъ вымазанную, завяжи и вари сей пудингъ 3 часа въ водѣ. Между шѣмъ приготовь крѣпкой мясной отваръ, подбей оный либо яицами, или въ маслѣ подпаленною мукою, положи сморчковъ, и естьли можно имѣть, то и чиненыхъ раковъ, а по крайней мѣрѣ вмѣсто обыкновеннаго коровьяго употреби раковое масло. Положи пудингъ въ чашу, а на него вылей супъ.

Куры въ сладко-пряномъ соусѣ.

Куръ, разнявъ на части, обжарь до подсушенія въ маслѣ коровьемъ; послѣ того переложи оныхъ въ каспрюлю, налей виномъ смѣ-

шанным пополамъ, съ мясны
отваромъ и съ примѣсью мал
доли розоваго или лимоннаго
суса; вари, пока выкипитъ по
вина. Между тѣмъ разпарь см
ченнаго виноградным виномъ
лаго хлѣба, чтобы разбухъ; пр
три оный сквозь сито въ соус
дабы оный огустить; припра
инбиремъ, перцемъ, мушкатны
цвѣшомъ, присенетомъ и довол
нымъ количествомъ сахара; в
дави сокъ изъ одного померан
посыпь мѣлко изрубленною л
монною коркою, и накрывъ вар
пока соуса останется мало. Се
соусъ долженъ быть много пр
правленъ пряностями. Подавая н
столъ, надлежитъ соусъ сей еш
посыпать шрисенетомъ.

Карпы по Жидовски.

Ошелушивъ и выпотрошив
карповъ, положи оныхъ въ уксус
съ прибавкою перца и гвоздики
Налей въ сковороду бѣлаго пива
положи масла коровьяго, взогрѣй

выложи шудаже карповъ съ уксусомъ и пряностями, вари полчаса, пока сокъ въ сковородѣ повыкипитъ и сгустѣетъ. Естьли угодно, то можно въ сей соусъ прибавить коринки и лимонной корки.

Андулеты изъ телятины на вертелѣ.

Изруби телятины мягко съ прибавкою пряностей, соли и правнаго порошка, также двухъ яичныхъ желтковъ; намажь сего фарша на тонкіе ломтики ветчиннаго сала, но довольно широкіе; закатай оные и взоткни на тонкой желѣзной прутъ, который привяжи къ большому вертелю, изжарь и подавай на блюдѣ, подливъ подъ нихъ немнрго мяснаго сока.

Яблочный компотъ красный.

Чтобъ яблоки имѣли и въ компотѣ свой красный цвѣтъ, над-

лежишь для сего взять крас
кожижъ яблоковъ, обшерепь
лошенцемъ, и одно по друго
класпь въ сковородку, нали
краснымъ виномъ и варить. К
слѣ пого очистишь съ яблок
кожу, и опять вылишь на ви
вино, въ которомъ онѣ варили
прибавишь немного распущен
го траганта, сахару и корица
переложишь въ блюдо и при
рить на горячей золѣ.

ДЕКАБРЯ 18 ЧИСЛО.

Яичница со копченными сельдям

Разболтай въ молокѣ сколь
надобно яицъ съ прибавкою м
ки, или истертаго бѣлаго хлѣб
и соли; распусти на сковород
масла коровьяго, сельдей копч
ныхъ или паровыхъ изщипли н
кусочки, положи въ масло, потом
вылей яичной расиворъ, и из
жарь какъ обыкновенную яичницу

ДЕКАБРЯ 19 ЧИСЛО.

Сальникъ изъ телячьяго легкаго.

Отваривъ телячье легкое въ водѣ, изруби оное, переложи на блюдо, возьми горсть коринки, столькоже испертаго бѣлаго хлѣба, пять яицъ, приправь пряностями, и замѣсивъ завери сей фаршъ въ телячій сальникъ. Далѣе, распусти въ сковородѣ свѣжаго сала, положи въ него начиненой сальникъ, и жарь медленно на углях. Къ сему сальнику можно подавать соусъ изъ ягодъ свѣжаго винограда, шакже вишенной, изюмной и проч.

ДЕКАБРЯ 20 ЧИСЛО.

Запеканыя сливки.

Снѣдь сія надлежитъ въ число пѣхъ приготовленій, кои по Французской поварнѣ называются *кремы*. Съ бупылною сливокъ смѣ-

шивай мало помалу двѣ горсп
муки крупичатой, или, еще лу
ше, изъ пшена сарацинскаго; пр
бавь тудаже 8 или 9 яичны
желтковъ, и взбей мутовкою; г
реложи послѣ того въ каспр
лю, пристань на жаръ, и при н
престанномъ мѣшаніи свари
густоту яичницы; надлежи
сію снѣдь присолить, прибави
въ нее коровьяго масла и обте
той съ лимона корки. Когда снѣ
сія поспѣетъ, посыпь желѣзн
поваренной листъ мукою, выл
жи на нее кремъ, и дай ono
расплыпься; и, когда остынет
изрѣжь въ произвольные куск
обжарь въ свѣжемъ салѣ и п
сыпь сахаромъ. Можно же с
кремъ запекашь на сковородѣ, ка
яичницу, и съ обѣихъ споро
прижаритъ румяно.

ДЕКАБРЯ 21 ЧИСЛО.

Картофели со маіораномъ и ветчинными саломъ.

Картофели ошвари, очисти и изкроши; далѣе, изкроши ветчинаго сала въ жеребейки, обжарь въ ономъ ложку муки, также изкрошенныхъ маіорана и шимона, накати мяснымъ ошваромъ и упаривай въ эшомъ изкрошенные картофели. Можно прибавить къ сему и анчоусовъ.

ДЕКАБРЯ 22 ЧИСЛО.

Гусиной потрохъ.

Гусиной потрохъ ошвари въ водѣ. Между шѣмъ очисти яблоковъ, изкроши оныя въ жеребейки, обжарь въ коровьемъ маслѣ мягко, налей виноградным виномъ, прибавь сахару, коринки, мушкатнаго цвѣта и инбиря, а

наконецъ свареной гусиной по
рохъ, и привари.

ДЕКАБРЯ 23 ЧИСЛО.

Клецки изъ икры карпьей.

Икру, отваривъ въ водѣ, изр
би, растирай и взбивай съ коро
имъ масломъ, пока вспѣнитс
выпусти тудаже нѣсколько ли
прибавь истертаго бѣлаго хлѣ
мушкатнаго цвѣта и соли; зам
си все сіе, чтобъ вышелъ ро
пѣста не очень крупаго; опи
лупывай отъ онаго ложкою кл
ки, и тотчасъ клади въ кипящ
на огнѣ воду. Для соуса къ си
клёцкамъ обваляй въ мукѣ ма
коровьяго, положи въ кастрюл
прибавь виноградnаго вина, р
веденнаго пополамъ водою, пе
же сахара, мушкатнаго орѣш
и сокъ изъ одного лимона, и у
ри; подбей наконецъ соусъ я
ными желтками и выложи
клёцки.

ДЕКАБРЯ 24 ЧИСЛО.

Пшенные пирожки съ макомъ.

Развари въ молокѣ четверть фунта пшена сарацинскаго; столькоже вѣсомъ мака особливо развари въ молокѣ: послѣ сего смѣшай то и другое вмѣстѣ съ прибавкою четверти фунта коровьяго масла. Когда остынетъ, прибавь немного въ сливкахъ размоченнаго шафрана, четверть фунта сахара, крошечку соли, мушкатнаго орѣшка, толченаго миндаля, обтертую корку съ одного лимона, выпусти 12 яицъ; вымѣшавъ, покладя сей замѣсъ въ бумажныя, масломъ коровьимъ вымазанныя коробочки—въ каждую на палецъ толщиною. и запекай въ печи полчаса. Отпуская на столъ, выложи пирожки изъ коробочекъ, посыпь сахаромъ и корицею, и заглассируй, водя надъ ними раскаленную желѣзную лопатку.

ДЕКАБРЯ 25 ЧИСЛО.

Вечерній столъ гостиный.

Супъ изъ фазана, или тетере

Фазана, а въ недостатокъ ов
взявъ тетерева, изжарь на
телѣ; опрѣжь опъ онаго хл
слупи долой кожу, мясо же
рѣжь въ тоненькіе ломтики
ошложи къ сторонѣ. Ноги и
чій остатокъ исполки въ ито
мягко; скроши четверть фу
сырой ветчины, нѣсколько л
вицъ, коренъевъ моркови и
трушки въ жеребейки или
тики, обжарь въ каструлѣ
маслѣ коровьемъ съ прибав
муки; положи тудаже испол
наго фазана, разведи крѣпк
мяснымъ отваромъ, и вари
часа. Послѣ того счерпай жи
пропусти супъ сквозь сито, и
соли сколько надобно, и пос
на горячую золу, чтобъ не ос
ло. Печенку фазанью съ при
кою трюфелей изруби дро

положи въ посудину, влей туда же суповую ложку кулиса, выпусти три яица цѣлыхъ, приправь солью и мушкатнымъ цвѣтомъ; вымажь маленькую каспрюльку масломъ коровьимъ, положи въ нее печенку съ прочимъ, поставь въ большую каспрюлю налитую кипяткомъ, а сію въ печь на чеп-верть часа. Наконецъ изрѣзанную фазанью хлупь положи въ суповую чашу, потомъ тудаже изъ маленькой каспрюлечки, и послѣ вылей супъ. Такимъже образомъ можно приготовлять супъ изъ жирнаго каплуна.

Телячья нога со каперсами.

Взявъ заднюю ногу шеляпины, избей оную и обжарь въ каспрюлѣ въ маслѣ коровьемъ; послѣ того накапи мяснымъ отваромъ, прибавь мушкатнаго цвѣта, лавроваго листа, въ ломтики изрѣзанной лимонъ, и вари. Когда довольно уварится, прибавь капперсовъ, и еще привари.

Тимбалъ изъ кислой капусты, лососиною и яблоками.

Развари кислую капусту въ к
дѣ, выжми оную и обжарь въ р
ковомъ маслѣ. Въ тоже вре
отвари особливо два фунта л
сосины, и выбери изъ ней косп
Далѣе, очисти кожу съ хороши
яблоковъ, и выкинь изъ нихъ с
мянники, а потомъ развари мя
ко въ бѣломъ винѣ съ прибавко
сахара, корицы и лимонной ко
ки. Послѣ того форму тимбал
ную, или хотя кастрюлю, обл
жи внутри всю листомъ, раск
пяннымъ изъ здобнаго пѣсто
положи въ нее слой капусты, п
томъ слой яблоковъ съ ихъ от
варомъ, далѣе—лосося, и, ежел
можно имѣть, вылущенныхъ р
ковыхъ шеекъ; послѣ того опят
слой капусты, и въ прежнемъ п
ядкѣ прочаго, пока тимбалъ н
полнишь: верхній слой должен
быть капустной. Заложи остат
ки пѣстянаго листа, разправь

запекай въ печи 3 часа. Къ сему тимбалу подай слѣдующій соусъ:

Ошрѣжь по фунту телятины и ветчины, половину курицы, и, естьли можно, прибавь къ тому рябца; изруби мѣлко, обжарь въ коровьемъ маслѣ, и, съ прибавкою нѣсколькихъ кусточковъ селлереи, луку, пряностей и двухъ стакановъ мяснаго отвара, сложи все въ оловянную флягу, завинти оную винтомъ, и вари 4 часа въ кипящей водѣ. Наконецъ процѣди соусъ, и подавай къ тимбалу.

Гусь жареный гиненый.

Вылущи каштановыхъ ядръ изъ лузги; облупленнаго миндаля искроши въ полоски, очисти и разрѣжь въ куски яблоковъ, прибавь обжареннаго въ маслѣ коровьемъ бѣлаго хлѣба и обмытаго изюма, смѣшай и начини гуся; взошкни на вертель, и изжарь сочно. Сперва помазывай гуся саломъ, истекающимъ изъ него въ подставленную сковороду, а наконецъ чи-

стымъ коровьимъ масломъ, и
верши жареніе.

Салатъ изъ апельсиновъ.

Апельсины вари немного въ
ноградномъ винѣ; послѣ шого в
нувъ подлупи въ нихъ кожу,
такъ, чшобъ оная держалась. П
ложи апельсины на блюдо, нал
хорошимъ виноградньимъ вином
прибавь сахару, и запеки, посп
вивъ блюдо на горячую золу, чшо
вино почши все выпрѣло.

ДЕКАБРЯ 26 ЧИСЛО.

Вечерній столъ гостиный.

Супъ съ устрицами.

Подпали до свѣтло-желта м
ки въ коровьемъ маслѣ, развед
мяснымъ ошваромъ; изруби
очищенныхъ устрицъ, полож
оныхъ въ варящійся супъ, пр
правь мушкашнымъ орѣшкомъ

инбиремъ, выдави сокъ изъ одного лимона; положи дюжину очищенныхъ устрицъ цѣлкомъ, и продолжай варенiе. Напослѣдокъ подбей супъ яичными желшками, и подавай съ размоченными ломтями бѣлаго хлѣба, посыпь супъ мѣлко изкрошенною лимонною коркою и мушкатнымъ цвѣтомъ.

Гусь съ ветчиною и каштанами.

Очистивъ гуся надлежащимъ образомъ, разними онаго на части, и приставь на огонь въ кастрюлѣ съ водою. Положи тудаже кореньевъ, поваренныхъ правъ и луку; вари до шѣхъ поръ, чтобъ гораздо повыкипѣло, и осталося бы сока немного, но сгущеннаго. Между тѣмъ очисти каштаны, нарѣжь ветчины въ тонкiе ломтики и мочи въ молокѣ. Потомъ подпали муки въ маслѣ коровьемъ съ прибавкою мѣлко изрубленнаго лука, положи тудаже ветчину, ужарь, накапи сокомъ опъ гуся, и привари. Когда ветчина

сдѣлается мягка, положи туда
кашпаны, и еще привари. Вын
жи гуся на блюдо, и облей пр
гошовленнымъ соусомъ.

Тенсингъ.

Облупи и исполки три че
верши фунша фисташекъ и че
верпь фунша сладкаго мипда
мягко съ прибавкою одного яи
размочи въ молокѣ мякишъ о
двухъ французскихъ хлѣбовъ,
пять выжми; разошри полфун
масла коровьяго съ двенадцат
яичными желшками, пока вс
нипся; прибавь полфунта са
ра съ мѣлко изрубленною корк
съ одного померанца, двумя щ
потьми корицы; взбей 8 яичны
бѣлковъ въ пѣну; смѣшай все, в
ложи въ каспрюлю, выложенну
масломъ коровьимъ смазанною б
магою, и запекай часъ въ печно
вольномъ духу. Между тѣмъ
блюдѣ сдѣлай изъ тѣста высок
окраекъ, запеки въ печи; выпр
кинь въ него тенсингъ, и впра

въ окраекъ. Взвари наконецъ два стакана вина Французскаго съ лимонною коркою и корицею, подсласти сахаромъ. Наколи тенсингъ шпековальною иглою, вылей взваренное вино, присправь на жаровню и выпаривай, пока вино все вылетишь парами.

Спинка телятины по Княжески.

Обруби телятины спинную часть, очисти, оправь и нашпекуй много ветчинным саломъ; положи оную въ продолговатокруглую посудину; далѣе, возьми сколько надобно кислой сметаны, въ ломтики изрѣзаннаго луку, кореньевъ морковныхъ и петрушечныхъ, соли; вскипяти все сіе до нѣсколько разъ, и, когда остынетъ, вылей на телячью спинку и оставь стоять ночь. На другой день жарь спинку на вертелѣ три часа; взбей 6 яичныхъ желтковъ съ сметаною, и помазывай жарящуюся спинку, чтобъ сдѣлалась на ней корка. Смеша-

ною помазывать должно слегк
но часто: иначе оная скоро оп
жара изсохнешь.—Для соуса къ с
му жареному увари бутылку см
шаны, пока укипитъ половин
разведи осиавшееся сокомъ, сп
кавшимъ изъ жаренаго, или по
бей мукою подпаленною въ мас
коровьемъ, взвари и подавай.

*Взваръ изъ пряника вмѣсто сал
та.*

Изотри сухой пряникъ, испол
ки орѣховыхъ ядръ, и, смачива
хорошимъ виноградным виномъ
протри сквозь сито; дай пок
прѣть на горячей золѣ, и пода
вай къ жареному.

ДЕКАБРЯ 27 ЧИСЛО.

Клецки яблочныя.

Яблоки очистивъ изкроши, из-
руби мѣлко и обжарь въ свѣжемъ
саѣ; прибавь въ половину про-

тивъ оныхъ истершаго хлѣба бѣлаго—далѣе, коринки, толченаго сахару, корицы, и замѣси на двухъ яичныхъ желткахъ. Передѣлай въ клёцки, обваляй оныя въ мукѣ, и обжарь въ свѣжемъ салѣ. Можно сіи клёцки подавать сухія, или съ какимъ угодно сладковатымъ соусомъ.

ДЕКАБРЯ 28 ЧИСЛО.

Грильядъ изъ гусиныхъ стегнъ.

Взявъ гусиныхъ стегнъ, объ ножныя кости изъ нихъ вынь, а потомъ ошпаривай въ водѣ съ лукомъ, лимономъ, пряностями и солью. Возьми гусиныхъ лапъ и свиныхъ ногъ, мягко въ водѣ отваренныхъ, изруби мѣлко, по выбраніи изъ нихъ костей; склади все сіе въ горшокъ, залей гусинымъ саломъ, и къ дальнѣйшему употребленію храни въ холодномъ мѣстѣ. Когда надобно стегна сіи подавать на столъ,

обжарь оныхъ сколько надробно
рашпарѣ. Подавай съ уксусомъ
прованскимъ масломъ, прибави
мѣлко изрубленнаго луку и пер

ДЕКАБРЯ 29 ЧИСЛО.

Яичница со свеклою.

Свеклу большую свари въ вод
чшобъ сдѣлалась мягка; послѣ ч
го исполки оную въ каменно
иготи, прибавь четыре яичны
желпка, двѣ ложки муки, пр
ложки смешаны, прибавь сахар
приправь мушкатнымъ орѣшком
и влей рюмку Французской во
ки. Запеки на сковородѣ въ к
ровьемъ маслѣ, и подавая укра
вѣпочками зелени.

ДЕКАБРЯ 30 ЧИСЛО.

Запеканая бѣлая капуста.

Вырѣзавъ изъ кочня кочерыгу, листы изруби мѣлко и ошпари въ водѣ съ солью; послѣ того опкинь на рѣшето, чтобъ вода стекла. Въ кастрюлѣ растопи масла коровьяго, положи въ него капусту, посыпь мушкатнымъ цвѣтомъ, прибавь масла коровьяго, истертаго бѣлаго хлѣба и двѣ ложки молока; ужарь на слабомъ углевомъ жару и вымѣшивай, чтобъ не пригорѣло. Когда капуста упрѣетъ, выложи въ другую посудину, посыпь истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, и запеки.

ДЕКАБРЯ 31 ЧИСЛО.

Чиненые ломти миндальные.

Зачерствѣвшій бѣлый хлѣбъ изрѣжь въ тонкіе ломти, и обжарь оные въ маслѣ коровьемъ.

Послѣ того отвари коринки изкрошенной лимонной корки виноградномъ винѣ, пополамъ водою смѣшанномъ; прибавь сахару и корицы, и намажь на лоши. Потомъ сдѣлай заварное тѣсто, заверни въ ономъ ломти, и пеки, и подавая посыпь сахаром

library.kulinariy.narod.ru
http://laretz-kulinariy.narod.ru

ПОВАРЕННЫЯ ЗАПИСКИ,

ОТНОСЯЩІЯСЯ

ДО ЗАГОТОВЛЕНІЯ ВЪ ПРОКЪ ЗАПАСОВЪ ВЪ МѢСЯЦѢ ДЕКАБРѢ.

Говяжья голова сдавленная, прочная снѣдь въ запасъ.

Выбери для сего голову не очень жирную, и отвари въ водѣ съ солью мягко. Вынувъ изъ отвара, выбери всѣ косіпи, а мясо разщипли въ мѣлкіе кусочки, приправь толчеными перцемъ, гвоздикою, инбиремъ, маіораномъ, тимономъ и солью, перемѣшай, склади въ салфетку, округли и завяжи. Положи завязанное въ салфешкѣ между двухъ досокъ, наложи гнетъ, и оставь лежать на сутки. Послѣ того выложи

изъ салфетки въ блюдо глубок
и налей крѣпкимъ уксусомъ. Д
употребленія отрѣжь сего ло
тиками, изрѣжь яблоковъ въ я
ребейки, и, обливъ уксусомъ, и
давай.

---

*Записка, какъ дѣлать ветчинн
эссенцію.*

Возьми ломтиковъ сырой ве
чины, избей оные ножевымъ об
хомъ и обжаривай въ кастрю
съ малымъ количествомъ расто
леннаго сала: приставь на ра
парную рѣшетку, брось щепо
муки и мѣшай ложкою, пока со
въ кастрюлѣ покраснѣетъ. Тог
подбавь сока телячьяго (смотр
въ Ноябрѣ въ Поваренныхъ З
пискахъ), пучекъ травы петр
шечной и другихъ поваренны
шравъ, гвоздики, головку чесно
горсть рубленыхъ печерицъ, н
сколько рубленыхъ трюфелей
корокъ бѣлаго хлѣба, крошечк
уксуса; и, когда уваришся, скво

сито процѣдя, сложи въ бутылку. — Сія эссенція идетъ въ приправу рагу и соусовъ, и сообщаетъ онымъ отличный вкусъ.

Записка о маринадахъ.

Называютъ симъ именемъ соусъ, въ которомъ мочатъ мяса и другія вещи, для удобренія и умноженія въ нихъ вкуса. Маринадамъ главнымъ основаніемъ служитъ уксусъ, а прочія вмѣси состоятъ изъ пряностей, душистыхъ и другихъ огородныхъ травъ, также иныхъ вещей. Здѣсь для свѣденія предложится о нѣсколькихъ разныхъ маринадахъ, чтобы могли оные служить образцемъ для прочихъ.

Маринадъ для цыплятъ и молодыхъ голубей. Разнявъ каждаго цыпленка или голубенка на четверо, вымачивай въ лимонномъ сокѣ, разведенномъ водою, приправленномъ солью, перцемъ, гвоздикою, цибулею, или обыкновеннымъ изрубленнымъ лукомъ и

лавровымъ листомъ: держать и
въ семъ маринадѣ три часа. П
слѣ чего приготовляютъ разны
образомъ. — Въ семъ же марин
дѣ вымачиваютъ рябцовъ.

Маринадъ для телятины и б
ранины употребляется тотъ ж

Маринадъ для крупной дичи н
состоитъ изъ уксуса съ сол
перцемъ, лукомъ, или, кому уго
но, съ чеснокомъ, съ прибавк
крупно растолченныхъ можже
ловыхъ ягодъ.

Маринадъ къ заготовленію нѣ
торыхъ рыбъ въ прокъ. Симъ с
собомъ запасаютъ миногъ, ряп
ху, пискарей, гольцовъ и иных
Сперва должно обжарить оны
въ маслѣ прованскомъ, и потом
уложивъ въ боченочекъ, послой
пересыпать солью, нетолченны
ми перцемъ, гвоздикою, луком
или чеснокомъ, лавровымъ л
стомъ, и заколотить дно; посл
чего налить взваренным уксусом
и боченокъ закупоривъ содержат
въ холодномъ мѣстѣ.

Записка, какъ дѣлать поваренный сбитень.

Истолки порознь четверть фунта перца, столькоже инбиря, по 8-ми золотниковъ гвоздики, мушкатнаго орѣшка и корицы. Смѣшавъ сіе, просѣй сквозь сито, и, сложивъ въ бутылку, заткни крѣпко и содержи въ сухомъ мѣстѣ. Можно въ сей сбитень прибавлять порошка печеричнаго, сморчковаго и опеночнаго.

Сбитень для пирожнаго. Составляется изъ 16-ти золотниковъ инбиря, 8 золотниковъ перца бѣлаго, и по столькуже корицы и гвоздики.

Записка, какъ дѣлать сосиски.

Возьми свѣжаго свинаго мяса и сала поровну; можно прибавить къ сему куринаго бѣлаго мяса и пупковъ, также немного ветчины сырой. Изруби сіе мѣлко съ прибавкою лука, приправь солью

и пряностями, и замѣси на яи
ныхъ желткахъ. Начини симъ вы
чищенныя кишки свиныя или ба
раньи, и передѣлай въ сосиск
желаемой величины.

О запасѣ зимнемъ плодовъ садовыхъ, какъ должно оный сохранять.

Желая сберечь въ зиму на дол
гое время садовые плоды, надл
жишь знать время, когда онь
снимать, чтобъ не дать имъ вы
спѣть на деревѣ. Долговременна
прочность плодовъ въ лежан
большею частію отъ сего зави
сить. Ежели время улучено н
будетъ, и плоды сняты рано: т
они сморщатся, тѣло получат
вязкое и безсочное. Но какъ зи
мые плоды на деревьяхъ высп
вать не могутъ, приломъ ж
цвѣта своего не перемѣняютъ
и не содѣлываются мягче: т
трудно узнать надлежащее к
сниманію оныхъ время. Один

только признакъ спѣлости состоишъ въ томъ, что должно плодъ взять за стебелекъ двумя пальцами, и полегоньку покачивать изъ стороны въ сторону, пока оный сломится: естьли отломъ окажется равенъ и гладокъ, то можно плоды снимать; но ежели оный будетъ неравенъ и вызубристъ, то должно еще нѣсколько дней обождать. Сверхъ сего надлежитъ знать въ точности роды своего овоща, чтобы по ихъ прочности лучше можно было расположить время къ сниманію.

Для сего занятія надлежитъ избирать день ясной, чтобъ съ овощами не внесть сырости въ овощницу, и чрезъ то въ послѣдствіи не подать случая къ гнилости. Сниманіе производитъ съ возможною осторожностію, чтобы плодовъ не побить и не давить. Почему людей къ сниманію употребляемыхъ надлежитъ вразумить, чтобъ они до плодовъ, сколько можно, руками не ка-

сались, не отрывали маленьк
сучковъ, которыми при высы
ніи изъ кошницъ плоды повр
даетъ, и не по многу бы въ в
дый разъ клали плодовъ въ к
ницу или мѣшокъ, чтобы они
собственной своей тяжести
раздавливались. Когда же
нуждены будутъ отрясать вѣ
ви, до которыхъ достигнуть
можно; то прежде отряса
приготовляли бы подъ дерев
постель изъ тюфаковъ, или п
сто насланной соломы, или
стягивали бы ко вбитымъ ко
ямъ простыни, а чрезъ по
упадающіе плоды спасали отъ
битія.

Послѣ снятія плодовъ не
вольно еще того, чтобъ кажд
рода плоды, даже съ каждаго
рева порознь откладывали: пот
му что плоды на одномъ дере
поспѣваютъ ранѣе, нежели
другомъ — въ разсужденіи мѣст
на какомъ дерево стоитъ, и за
ровости онаго; поелику пло
на большихъ деревьяхъ поспѣв

ошнь ранѣе. Надлежитъ еще произвесши разборъ плодамъ: поврежденные, червоточенные и несовершенные ошкладывать для скораго повареннаго расхода, и особливо ошъ неповрежденныхъ и хорошихъ. Когда въ недосшашкѣ собственнаго сада принуждено бываетъ плоды покупать: въ семъ случаѣ всѣ вышеупомянушыя предосшорожносши мѣсша не имѣюшъ; но шѣмъ рачишельнѣе должно посшупашь въ разборѣ плодовъ цѣлыхъ ошъ поврежденныхъ, и добрыхъ ошъ худыхъ. Неповрежденныхъ плодовъ въ кучи ссыпашь не должно: потому что они ошчасши въ нихъ слишкомъ разгорячаюшся, и испареніямъ нижнихъ плодовъ препяшствуюшъ; часшію же для шого, что нижніе тяжесшію верхнихъ раздавливаюшся. Должно при перенашиванія плодовъ остерегашься, чшобъ оныхъ не терешь и не шолкашь.

Сбереженіе плодовъ на долгое время зависишъ ошъ хорошаго

мѣсша въ домѣ, гдѣ они сохра
ются. Когда нѣшъ особли
овощницы, то должно въ д
избирать сухой покой, ни хо
ду, ни шеплошѣ слишкомъ нег
берженный, для того, чшо не
рошо плоды прямо съ дерева сн
вносишь въ погребъ, или укла
вашь въ запираемую посуди
Плоды, сняшые съ дерева, ис
скаюшъ еще изъ себя испаре
а сему испаренію надлежишъ к
чишься прежде, нежели пере
гены они будушъ на зимова
Ежели въ семъ покоѣ плоды ос
щаешъ много солнцемъ, то у
живаюшся они скорѣе; но вооб
холодъ вреденъ для нихъ не спо
ко, какъ шеплошa, лишь бы
былъ по морозъ со влажносшь
Къ опредѣленію настоящаго сп
пени шеплошы, не худо имѣ
Реомюровъ шепломѣръ, и по он
му шеплошa для плодовъ не дол
на бышь свыше шести градусо
оіпъ шочки замерзанія: когда ж
то случишся, надлежишъ неме
ленно воздухъ чрезъ отворен

оконницы охолодить. Съ другой стороны надобно остерегаться, чтобъ не захватило плодовъ и морозомъ: и чтобъ оный скорѣе можно было замѣтить, то ставятъ у дверей и оконъ чашки съ холодною водою; какъ скоро на оныхъ начнетъ появляться ледокъ, слѣдуетъ покой немедленно протопить, или инымъ способомъ холодъ уничтожить. Къ изведенію изъ овощнаго покоя нечистаго, сгустившагося, или гнилаго воздуха, надлежитъ въ оконницахъ имѣть вѣтрильники, или чрезъ отворение форточки и двери произвесть сквозной вѣтръ. Не меньше того много содѣйствуетъ къ поддержанію въ овощномъ покоѣ нужной температуры, когда оный находится надъ другимъ покоемъ, который зимою топятъ; вторая отъ сего выгода та, что сей покой всегда бываетъ сухъ. Что покой овощной должно всячески отъ доступа мышей сберегать, о томъ напоминать не нужно.

Въ семъ покоѣ надлежитъ
лашь палаши изъ песничекъ,
полки; лучше же всего подмо
ки съ рѣшетками сплетенн
изъ ивовыхъ прутьевъ и окр
ками, и на оныхъ плоды од
по другомъ укладывашь. Луч
плоды укладывать на сихъ п
шяхъ надлежитъ такимъ об
зомъ, чтобъ груши цвѣточны
глазкомъ приходили внизъ,
черешкомъ вверхъ; яблоки же
му напрошивъ — черешкомъ вни
а глазкомъ вверхъ. Для лучш
обозрѣнія плодовъ, не худо до
или рѣшетки на сихъ палат
насплашь наклономъ къ перед
сторонѣ ниже, а къ задней
ше; но какъ въ семъ располо
ніи задніе плоды могушъ ска
ваться, то стараются предо
вращашь сіе, настилая пала
сухимъ мохомъ съ соломенн
рѣзкою и отрубями, и плоды
сію подспилку впискиваютъ
чтобъ они съ мѣста тронуть
не могли.

Плоды худшіе или поврежденные, отобранные отъ прочихъ, кладутъ на соломѣ, насыпанной на полу въ томъже покоѣ,—однакожъ не въ кучу, для того, что въ семъ состояніи они скорѣе сгнить могутъ.

Поелику не всѣ плоды улеживаются въ одно время: потому надлежитъ разумѣть признаки ихъ зрѣлости, чтобы вѣдать, которые изъ нихъ поспѣли къ употребленію. На нѣкоторыхъ перемѣняется зеленый ихъ цвѣтъ больше или меньше въ желтоватой оттѣнокъ; другіе же цвѣта своего не перемѣняютъ, и надобно умѣть зрѣлость ихъ узнавать ощупываніемъ. Для сего слѣдуетъ взять плодъ въ руку, и большимъ пальцемъ слегка подавливать около черешка: ежели тѣло плода въ семъ мѣстѣ давленію пальца уступаетъ, знакъ, что зрѣлость его дошла, и годно уже оное къ употребленію; въ противномъ случаѣ должно оставить плоды еще улеживаться.

Между тѣмъ подавливаніе сіе
лежитъ производить съ вели
осторожностію и очень пл
чтобы на плодъ не произ
отъ того пятна, отъ кото
онъ можетъ загнить и сдѣл
ся некрасивъ или невкусенъ.

Естьли же нѣтъ въ домѣ
ливаго покоя для плодовъ, к
рый бы предъ наступленіемъ
мы протапливать было мож
то предъ началомъ большихъ
розовъ надлежитъ прибрат
ные въ другое мѣсто. Потре
имѣть для сего кадки не оч
большія, или высушенные я
ки и сундуки, и здоровые пл
со тщаніемъ въ оныя уклас
накрыть, запереть и постави
сперва въ такомъ мѣстѣ до
гдѣ былъ бы свободный возду
а наконецъ перенесть въ погре

Укладываемый въ кадки ово
большею частію перестилаю
отрубями, соломенною рѣзк
или мохомъ, вывѣтренными и
сушенными. Дно кадки или с
дука настилать должно сими

щами, потомъ класть плоды, и переспилать не токмо между каждымъ слоемъ, но и опъ сшѣнъ, чтобъ плоды къ дереву не притыкались. Предосторожностьсія защищаетъ отъ гнилости и мороза такъ, что укладенный симъ образомъ овощь можно оставишь до Рождества не осматривая. Около сего времени надлежитъ перебрать овощь; попортившійся отложить прочь, отдѣлить улежавшійся для расхода, а прочій опять уласть тѣмъже образомъ, но въ разныя меньшія кадочки: въ семъ состояніи конечно уцѣлѣютъ они до Святой недѣли. Къ хорошимъ лежалымъ яблокамъ прибавляютъ по немногу сухаго бузиннаго цвѣта: отъ чего заимствуютъ они настоящій мушкатный вкусъ. Естьли между слоями плодовъ укладены какія нибудь посторонніе вещи, по кадочекъ или сундуковъ (кои не должны быть изъ сосноваго или елеваго дерева) перебирать

и перекладывашь уже не на
жишъ.

Когда нѣтъ удобности озим
овощь содержашь въ особлив
покоѣ на пространномъ по
стѣ; по надлежишъ оный, к
скоро снятъ будетъ съ дер
по вышесказанному разобрат
лучшіе плоды не медливъ укла
въ бочки или кадки, пересы
отрубями, рѣзкою и шому по
нымъ, бочки заколотить, а
кадки вставить плотныя кр
ки, и поставить на свободн
воздухѣ, однакожъ подъ крышк
Не должно однако брать къ с
посуды, бывшей съ солью:
дерево оною уже напишалось
всегда можетъ подавать слу
къ сыросши.

Плоды червоточеные, по
пые и загнившіе ошкладываю
къ скорому расходу, или высу
ваютъ, и другимъ образомъ за
саютъ въ прокъ. Ежели же
всею предосторожностію о
жушся иногда согнившіе плод
не должно и такихъ бросать,

собирать въ бочку, поставленную въ углѣ овощнаго покоя, класть въ нее падалицу и разные очистки плодовъ. Когда все сіе перегніешъ, можно изъ онаго дѣлать очень хорошій уксусъ: о чемъ предписаніе сдѣлано будетъ въ надлежащемъ мѣстѣ.

О сушеніи яблоковъ.

Что сушеныя яблоки, бывъ очищены отъ кожи, получаютъ несравненно лучшій вкусъ, вещь то довольно извѣстная. Такимъ образомъ очистивъ съ яблоковъ кожу, должно яблоко каждое разрѣзать пополамъ, или на четверти ны; малыя же яблоки проколоть трубочкою, чтобъ вынуть изъ нихъ сѣмянники. Приготовленныя такимъ образомъ яблоки должно не медливъ класть въ горячую печь, чтобъ на воздухѣ лежавъ не потемнѣли; въ разсужденіи чего и очищаніе яблоковъ надлежитъ производить ввечеру, чтобы положить въ готовую

печь до утра, и, естьли не
сохнутъ до сего времени, то
другой день можно оныя д
шить. Хотя роды сочныхъ
довъ, каковы сливы, вишни и
добные, сначала засушивать
въ печномъ вольномъ духу, ч
бы они надувшись не шресну
и сока своего не пролили; но
ютъ оному сперва сгуститъ,
потомъ, мало помалу прибав
жара, досушиваютъ: съ яблока
надлежитъ поступать совс
напротивъ. Сіи должно вдр
подвергать самому сильному
ру, и чтобъ послѣ того оный
ло помалу убывалъ.

Имѣя небольшой запасъ п
довъ, можно употреблять къ
шенію оныхъ обыкновенную хл
ную печь, даже горячія лежан
Яблоки покласть на рѣшет
подосплавъ бумаги, и пришомъ
одинъ слой, не стѣсняя оны
между собою, и поставить
печь. Высохшія яблоки надл
жить склаcть въ холщевые мѣ
ки и привѣсить близъ печи, что

совсѣмъ досохли. Полное изсушеніе необходимо для ихъ прочности; потому что иногда съ наружности хотя и кажутся онѣ совсѣмъ изсохшими, но внутри оныхъ остается сырость: для чего надлежитъ одинъ кусокъ разломивъ сильно подавить ногтями; естьли при семъ окажется хотя немного влаги, знакъ что яблоки еще не досушены и прочно лежать не могутъ.

Яблосныя сливы.

Очистивъ съ яблоковъ кожу, сдѣлай на каждомъ вокругъ по шести надрѣзовъ въ равномъ между собою разстояніи, и, склавъ на блюдо, поставь въ печь умѣренно горячую. Когда яблоки позапекутся, вынь оные, расплющи, съ обѣихъ сторонъ обсыпь толченымъ сахаромъ, и опять поставь въ печь до утра. Тогда опять обсыпь оныя сахаромъ съ обѣихъ сторонъ, и досуши на печи, или въ тепломъ покоѣ.

Яблоки обсахарѣнныя сух

Очисти съ яблоковъ кожу
разрѣзывая оныя пополамъ,
на чешвертины, не медля к
въ холодную воду. Между п
приставь на огонь въ другой
спрюлѣ воды, покладя въ
яблоки, и свари мягко; пот
пять выложи оныя въ холо
воду. Изъ сей воды выклад
яблоки на рѣшета, покрыты
лотенцами, чтобъ осякли. В
время, считая на каждый фу
яблоковъ, развари по фунт
чешвертью сахара въ сыроп
ристой, то есть, когда онаго
хвативъ немного на ложку,
нешь оною, що чтобы поп
лись изъ него нитки; и дай
ропу въ половину осшынуть:
кладя въ него яблоки съ рѣше
и оставь, пока сыропъ совс
остынешъ; наконецъ присп
сыропъ опять на жаровню и
ри, пока яблоки сдѣлаются м
ки, а сыропъ совсѣмъ сгуспѣе
Вынимай тогда яблоки кусокъ

куску, клади на черепицы, [illegible] сущи въ тепломъ покоѣ, или [illegible] момъ легкомъ духу зъ печи. [illegible] ди сіи яблоки въ коробочки, [illegible] ланныя писчею бумагою, и хр[illegible] въ сухомъ мѣстѣ. Сіи обсахар[illegible] ныя яблоки можно не токмо спа- вить въ числѣ конфектовъ, но и употреблять въ начинку пор- товъ, размочивъ въ виноградномъ винѣ, пополамъ съ водою смѣшан- номъ. Но когда надобно будетъ сдѣлать изъ нихъ компотъ, сто- ить только разварить въ водѣ съ прибавкою виноградnаго вина, сахара, корицы и лимонной кор- ки; подавать въ ихъ сокѣ, усы- павъ изрубленною лимонною кор- кою.

О соленіи рыбъ.

Въ предшедшихъ мѣсяцахъ упо- мянуто уже нѣсколько о марини- рованіи и копченіи рыбъ: теперь скажемъ нѣчто о соленіи оныхъ, составляющемъ прешіе средство къ долговременному сбереженію.

Обыкновенно въ хозяйствах
готовляютъ такимъ образом
машней ловли щукъ, кои
спины подъ названіемъ *бочеч*
щукъ. Ощелушивъ и выпотро
оныхъ, надлежитъ кровь изъ
вымыть, и потомъ ихъ кр
нашерешь солью. Большихъ
должно разрѣзывать пополам
даже на нѣсколько частей;
лыхъ же оставить цѣлыхъ
внутри брюха крѣпко натер
солью, чтобъ не осталось ни
ного мѣста безъ соли. Послѣ
го дно посудины, въ кото
оныхъ укладывать, надлежи
усыпать солью, укладывать щ
плотно между собою, чтобъ
сныхъ промѣжковъ не остал
опъ сего прочность рыбъ за
спитъ еще больше, нежели мя
Послѣ вставишь въ боченокъ,
и впулку заколотить. При у
требленіи, сихъ щукъ должно
мачиваешь въ водѣ еще свечера

Щукъ сушить для употребленія вмѣсто трески.

Осоливъ щукъ, то есть, нашерши оныхъ крѣпко солью, повѣсить на одну ночь покоптиться въ дымъ, а потомъ высушить на открышомъ воздухѣ, или развѣсивъ въ избѣ близъ печи. Такимъ образомъ высушенныхъ щукъ приготовляютъ въ разныхъ сѣдахъ вмѣсто сухой трески.

Домашняя икра.

У кого есть рыбныя ловли, можетъ заготовлять, въ замѣнъ осетровой икры, также зернистую и мѣшечную—изъ икры карпьей, сиговой и щучей.

Зернистая икра приготовляется такимъ образомъ: Надлежитъ икру, для отдѣленія отъ ней кожицъ и кровяныхъ сосудцовъ протереть сквозь рѣшето. Послѣ того выложить протершую икру въ приготовленныя ночвы или корыто, просолить, употребивъ

на каждый фунтъ икры по
золотниковъ соли. Оставь
полежашь съ солью часъ вр
ни, и выложи въ частое си
изъ котораго бы разсолъ
вытечь, но самая икра не
скакивала. Послѣ чего склад
ютъ икру въ боченочки, и о
крѣпко заколачиваютъ.

Мѣшечная икра, къ освобож
нію отъ кожицъ и жилокъ,
номѣрно пропускается сквозь
шето. Потомъ на полчаса
дутъ оную въ крѣпкой разсо
при чемъ надлежитъ почасту
пытывать, растирая икру меж
пальцевъ, не дѣлается ли она
того молочною. Какъ скоро с
не будетъ, должно икру от
нуть на сита, чтобъ осяк
Послѣ того сложи оную въ
дильной косой мѣшокъ, и выж
май сильно, чтобъ весь разсо
изъ ней вышелъ. Такимъ образо
выжатую икру надлежитъ сл
жить въ боченочекъ, туго уто
шашь, вставить дно, также
вшулку заколотивъ осмоли

чтобъ воздухъ не могъ имѣть доступа.

Разныя средства, запасать въ зиму гусиное мясо.

Гусиные полотки копченые.

Надлежитъ къ сему избирать гусей крупнаго рода, и откормить оныхъ сколько можно жирнѣе. Побивъ оныхъ, ощипавъ, опаливъ, выпотрошивъ и вымывъ, разплостай ровно пополамъ, и натри крѣпко солью: при чемъ на каждый фунтъ соли должно прибавить по 3 золотника селитры. Въ семъ состояніи сложи ихъ въ посудину, и накрывъ оставь на три дня. Въ теченіи сего времени большая часть соли растаетъ, и гусиные полотки оною напитаются. Послѣ сего гусей, мокрыхъ еще отъ рассола, обсыпать и обвалять опилками такъ, чтобъ жира и мя-

Гуси запасаемые во уксусѣ.

Чтобы воспользоваться потрохами побитыхъ для копченія гусей, кладушъ оные, равно и самое гусиное мясо, въ уксусъ. Производится сіе слѣдующимъ образомъ: Гусиное мясо или потроxи, обваривъ до полуспѣла въ водѣ, переложи въ другую посудину, налей ренскимъ уксусомъ столько, чтобъ мясо все онымъ покрылось, и вари снимая пѣну. Съ самаго ещe начала варенія должно положишь тудаже оленьяго рога, завязавъ въ вѣпошечку, а подъ послѣдокъ перцу и гвоздики. Когда мясо почти поспѣло, но еще не разварилось мягко, поставь широкогорлыхъ стеклянныхъ банокъ, или каменныхъ въ котелъ приставленной на огонь, постлавъ въ немъ сѣна и наливъ въ него холодной воды; когда банки отъ варящейся воды нагорячѣютъ, уклади въ нихъ гусиныя части— кусокъ по куску очень плотно; налей банки полны горячимъ еще

уксусомъ, въ которомъ варил
гуси, процѣживая оный скв
салфетку, и оспуди. Наконе
собравшееся на поверхности
ло счерпай, залей растопленны
воскомъ и завяжи.

Жареные гуси, залитые салом

Наконецъ, можно чрезъ долг
время сберегать и жареныхъ г
сей, заливая оныхъ саломъ. Воз
ми для сего горшокъ надлежащ
величины, налей на дно она
на нѣсколько пальцевъ толщино
распопленнаго гусинаго сала; п
клади на оное гусей цѣлыхъ ил
на часши разняпыхъ, и залей г
спымъ остывающимъ, но еп
жидкимъ саломъ. Естьли жар
ной гусь не разнять, то надл
жить налишь сала и во внутрен
ность онаго. Послѣ того гор
шокъ слегка встряхнуть, чтоб
сало всюду разлилось, и наполни
ло бы пустопы; дополни гор
шокъ саломъ, и, завязавъ бумагою
снесп на сохранение въ холодно

мѣсто. Въ недостаткѣ сала гусинаго, можно дополнить горшокъ осоленымъ и растопленнымъ коровьимъ масломъ, которое, по издержаніи гусей, все еще останется годно къ поваренному употребленію.

Конецъ третьей части.

http://aretz-kulinar.narod.ru library

ПОВАРЕННЫЙ КАЛЕНДАРЬ

или

САМОУЧИТЕЛЬ ПОВАРЕННАГО ИСКУСТВА,

Содержащій наставленіе къ приготовленію снѣдей на каждый день въ году, для стола домашняго и гостинаго.

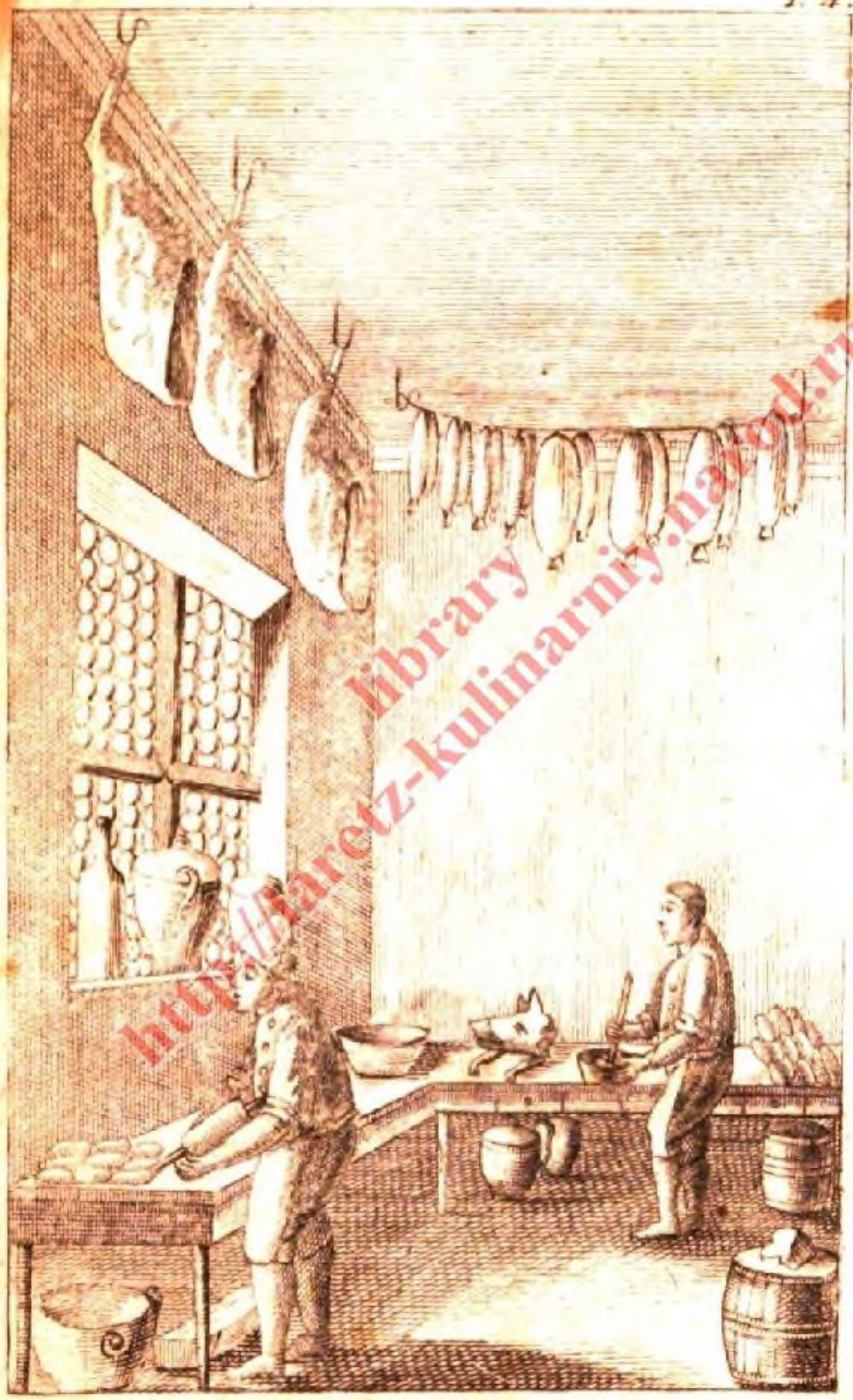
Съ приложеніемъ поваренныхъ записокъ, о заготовленіи разныхъ домашнихъ запасовъ, какъ-то: о соленіи и маринированіи мясъ, рыбъ, огурцовъ и проч., сбереганіи зелени и плодовъ, дѣланіи прочныхъ заготовленій снѣдей и другихъ вещей, для поварни и дома надобныхъ, и проч.

154347

Часть четвертая.

Изданіе второе.

САНКТПЕТЕРБУРГЪ,
въ типографіи Ивана Глазунова
и его иждивеніемъ,
1828 года.



library.kulinariy.nayod.ru
http://narodz-kulinariy.ru

ОГЛАВЛЕНІЕ

содержащагося въ трехъ мѣсяцахъ: Генварѣ, Февралѣ и Мартѣ.

ГЕНВАРЬ.

Столы овѣденные:

Числ.		Стр.
	Столъ гостиный.	
1.	Супъ изъ индѣйки	1
	Говяжья грудина по Королевски	2
	Пастетъ Субизовъ съ баранъими котелетами	3
	Телячья грудина чиненая . .	5
	Салатъ изъ запасенныхъ къ зиму правъ	6
2.	Супъ сочный	7
	Говядина въ соусѣ вишенномъ	—
3.	Яичный ячмень	8
	Теляпина поджареная . . .	9
4.	Супъ Шопландской	—
	Брюква съ телячьими кишками	10
5.	Супъ луковый	11
	Карпы въ соусѣ желтомъ .	12

Числ.		Стр.
6.	Супъ водяный Аугсбургскій.	13
	Колбасы изъ легкаго . . .	—
7.	Супъ изъ Турецкихъ бобовъ съ бараниною	14
	Почечная часть въ соусѣ . .	15
8.	Супъ пивной съ винограднымъ виномъ	16
	Говяжій рубецъ чиненый .	17
	Столъ гостиный.	
9.	Супъ съ щукою	18
	Налимоненое мясо	19
	Тимбалъ изъ жареной говядины	20
	Гусь жареный съ яблоками.	22
	Компотъ изъ померанцовъ.	—
10.	Супъ съ макаронами . . .	23
	Курицы въ этуфадѣ . . .	—
11.	Супъ молочный съ клецками изъ пшена сарацинскаго .	25
	Крупеня	26
12.	Взваръ пивной	27
	Телятина съ шафраномъ .	—
13.	Супъ съ начинкою	28
	Вартварцке, или говядина приготовленная по Богемски , ...	29
14.	Супъ капустный съ молокомъ	30
	Карпы въ черномъ соусѣ. .	31
15.	Супъ темный	—
	Брунколь съ кашпанами. и	

Числ.		Стр.
	конченымъ гусемъ . . .	32
16.	Супъ Великоденской . . .	33
	Говядина съ картофелями .	34
17.	Супъ сладкой молочный . .	—
	Англійскій бѣлый горшокъ .	35

Овѣдъ гостиный.

18.	Супъ Жандармской	36
	Нога баранины чиненая . .	37
	Индѣйка въ пѣстяномъ окрайкѣ	38
	Жареная говядина	39
	Салатъ капустный горячій .	40
19.	Супъ съ лукомъ порреемъ .	—
	Свинина съ кислою капустою	41
20.	Супъ изъ пшена сарацинскаго съ клецками	42
	Гусь въ черномъ приготовленіи	43
21.	Супъ пивный съ тминомъ .	—
	Кровяныя колбасы изъ карповъ	44
22.	Супъ сочевичный съ голубями нашпекованными . . .	45
	Капуста по Баварски . . .	—
23.	Супъ печеночный	47
	Телятина битая, съ виномъ и лимономъ	—
24.	Супъ картофельный . . .	48
	Утки, нашпекованныя анчоусами	49

Числ.		Стр.
25.	Супъ черносливный	49
	Пуддингъ изъ саго	50
26.	Супъ бобовый	51
	Каплунъ съ кашпанами . .	—

Обѣдъ гостиный.

27.	Супъ съ фриканделями изъ телятины	52
	Говядина въ добѣ	53
	Перепеча Зенодовскаго . .	54
	Окорокъ свѣжей свинины, изжаренной вмѣсто окорока вепреваго	55
	Салатъ изъ оливковъ . . .	56
28.	Супъ изъ манныхъ крупъ въ мясномъ отварѣ	—
	Телячья печенка въ соусѣ гвоздичномъ	—
29.	Супъ Французскій	58
	Говядина съ кашпанами . .	—
30.	Супъ изъ саго съ мяснымъ отваромъ	59
	Карпы по матрозски . . .	—
31.	Супъ молочный со пшеномъ.	61
	Савойская капуста съ пармезаномъ	—

О пирожномъ для каждаго гостинаго стола и запросто, когда разсудится, въ мѣсяцѣ Генварѣ.

		Стр.
1.	Тортъ, называемый деревянный	63
2.	Вѣнское пирожное . . .	65
3.	Полоски — Англійское пирожное	67
4.	Миндальные нѣнчики . .	68

Вечернее купанье, или блюда для ужина въ Генварѣ мѣсяцѣ.

Числ.

Вечерній столъ гостиный.

1.	Супъ изъ копченаго лосося .	70
	Курица съ сморчками и кореньями петрушечными .	71
	Паштетцы Генріэттины . .	72
	Телячья грудина чиненая и жареная	74
	Компотъ яблочный съ арракомъ	75
2	Сырный пирогъ :	—
3.	Гороховый пирогъ	76
4.	Картофели со сметаною .	77
5.	Перепеча изъ телячьихъ рубцовъ	—

Числ.		Стр.
	Вечерній столъ гостиный.	
6.	Супъ марципанной	78
	Каплунъ въ эшуфадѣ . . .	79
	Перепеча лимонная	80
	Ягненокъ цѣлый жареный на вертелѣ	81
	Прюнели, приготовленныя компотомъ	—
7.	Яичница съ яблоками . . .	82
8.	Клецки изъ телятины . .	83
9.	Шпатентенты	84
10.	Колбаса въ кисломъ соусѣ съ каперсами	85
11.	Молочная крупеня	—
12.	Сельди въ соусѣ луковомъ .	86
13.	Лапша съ подпаленнымъ масломъ	87
14.	Студень изъ свиныхъ ногъ и ушей	88
15.	Равіоли изъ карпьихъ молокъ	89
	Вечерній столъ гостиный.	
16.	Супъ съ сельдями постный .	90
	Утки съ кислою капустою .	91
	Пудингъ померанцовый . .	92
	Телячья почечная часть жареная	93
	Компотъ изъ чиненыхъ яблоковъ	94

Числ.		Стр.
17.	Мучняная снѣдь съ яблоками	95
18.	Грильядъ изъ свиныхъ ногъ .	—
19.	Кислая капуста со сметаною	96
20.	Блинцы съ рубленымъ мясомъ	97
21.	Яица со сметаною	98
22.	Телячья печенка съ соусомъ анчоуснымъ	99
23.	Устрицы по мѣщански . .	100
24.	Бубберпъ изъ яблоковъ . .	—
25.	Жареное масло коровье . .	101

Вечерній столъ гостиный.

26.	Вейн-супъ со скорбиломъ .	102
	Теляпина въ рагу	103
	Карпы изрубленные . . .	—
	Курица, изжаренная подобіемъ каплуна	104
	Салатъ изъ сушеныхъ овощей	106
27.	Шмароллі	—
28.	Лимонный кисель съ молокомъ	107
29.	Пофезы	108
30.	Сосиски, или малыя колбаски по мѣщански	—
31.	Перепеча изъ манной крупы	109

Поваренныя записки, относящіяся до заготовленія въ прокъ запасовъ въ мѣсяцѣ Генварѣ.

Стр.

Сыръ изъ свинины, прочная снѣдь въ запасъ 111
О домашней бойнѣ 113
Квашеніе мясъ 114
Соленіе мясъ 116
Копченіе мясъ 121
Вытапливаніе и сбереганіе сала 125
О дѣланіи колбасъ 128
Колбасы изъ говядины . . . —
——— сборныя 129
——— изъ говядины Италіанскія . . . . . —
——— — — Голландскія . 130
Колбаса мясная . . . . . —
——— кровяная 131
——— ——— инымъ образомъ . —
——— печеночная 132
——— для жаренія . . . 133
Сосиски . . . . . —
Колбаса Нѣмецкая, называемая Кнакъ-вурстъ . . . 134
Колбасы Болонскія 135
——— Миланскія . . . . —

мѣсяцъ февраль.

Столы обѣденные:

Числ.		Стр.
1.	Супъ съ отколупанными яицами	137
	Крошеная говядина со смета-ною	138
2.	Мясная похлебка съ кашта-нами	139
	Телячья грудина по козацки	140
3.	Похлебка Ульмская	—
	Карпы съ кислою капустою	141

Столъ гостиный.

4.	Супъ съ голубями, или кура-ми и лукомъ	142
	Іожъ изъ говяжьихъ ребръ	143
	Щука въ соусѣ агресповомъ	144
	Нога баранины, подобіемъ ди-чины	145
	Салатъ филейками	—
5.	Супъ скорбильный	146
	Свинина съ брунколемъ	147
6.	Супъ Французскій гороховый	—
	Треска въ соусѣ масляномъ съ горчицею	148
7.	Супъ пивной съ ячною кру-пою	150

Числ.		Стр.
	Курица съ селлереею . . .	150
8.	Супъ изъ пшена сарацинска-го съ миндальнымъ молокомъ	151
	Пуддингъ картофельный . .	152
9.	Супъ съ фазолями	153
	Баранина съ циминомъ . .	—
10.	Супъ кислый съ желтками .	154
	Пустарнакъ съ ветчиною .	155
11.	Супъ съ жаренымъ пшеномъ сарацинскимъ	—
	Голландская пшенга . . .	156

Столъ гостиный.

12.	Супъ темный съ куропатками	157
	Панированная нога баранины	158
	Пастетъ съ трескою . . .	159
	Жареное чиненое	160
	Салатъ Итальянскій . . .	161
13.	Супъ съ мозгами	162
	Говядина съ тминомъ и лукомъ	—
14.	Супъ изъ сухихъ сморчковъ	163
	Куры съ желтковымъ соусомъ	164
15.	Супъ изъ пшена сарацинска-го съ виномъ	165
	Телячья нога глассированная.	—
16.	Супъ съ брецелями	166
	Треска, запеченая съ лукомъ	—
17.	Супъ темноцвѣтный . . .	168

Числ.		Стр.
	Куропашки въ душёномъ приготовленіи.	168
18.	Хаберъ-супъ.	169
	Щука съ пустарнакомъ . .	170
19.	Супъ съ каперсами	—
	Колбасы жареныя съ лимоннымъ соусомъ	171

Столъ гостиный.

20.	Вейн-супъ Голландскій . .	172
	Индѣйка чиненая	173
	Окорокъ вешчины по Португальски	—
	Баранья нога, приготовленная высокимъ вкусомъ . .	174
	Горячій и холодный капустный салатъ на одномъ блюдѣ	175
21.	Супъ подобіемъ рагу . . .	176
	Бланкетъ изъ индѣйки . .	—
22.	Супъ изъ кислаго молока .	177
	Теляпина, приготовленная по Французски	178
23.	Супъ съ яблочнымъ киселемъ	179
	Треска печеная	—
24.	Супъ, приготовленный по Швабски	180
	Солонина съ Турецкими бобами	—
25.	Биръ-супъ	181
	Ягняпина съ каперсами и кориякою	—

Числ. Стр.
26. Супъ водяный Италіанскій. 182
Перепеча изъ черносліва . 183
27. Супъ съ голубями и сочевицею. . . . . —
Теляпина, или ягняпина съ кореньями петрушечными 184

Столъ гостиный.

28. Супъ Кардинальской . . . 185
Говядина въ соусѣ лимонномъ 186
Заяцъ въ Богемскомъ соусѣ. —
Индѣйка жареная нашпекованная 187
Салатъ изъ овсяныхъ кореньевъ 188

О пирожномъ для каждаго гостинаго овѣда, и запросто, когда разсудится, въ мѣсяцѣ Февралѣ.

1. Тортъ изъ скорбильной муки 189
2. Пирогъ Гамбургскій . . 190
3. Снѣговые шарики . . . 191
4. Коричныя трубочки . . 192

Вечернее кушанье, или блюда для ужина въ Февралѣ мѣсяцѣ.

Числ. Стр.

1. Телячье сладкое мясо въ соусѣ анчоусномъ 193

Вечерній столъ гостиный.

2. Супъ изъ шеляпины съ клецками изъ бѣлаго хлѣба и крупъ 194
Каплунъ въ собственномъ сокѣ 195
Щука съ кочанною капустою —
Чиненая ягнячья грудина жареная 196
Сокъ изъ овоща . . . . . —
3. Черепенникъ изъ гречневыхъ крупъ 197
4. Яблочный пирогъ 198
5. Телячье легкое жареное . . —
6. Жареная селлерея 199
7. Рагу изъ телячьихъ языковъ 200
8. Яичное вымя 201
9. Испанская лапша 202

Вечерній столъ гостиный

10. Супъ съ угремъ 203
Фрикандо съ яблоками и яицами . . . . . —

Числ.		Стр.
	Вздупая мозговая перепеча .	205
	Голуби по Карбодинову . .	—
	Компотъ изъ сухихъ яблоковъ	206
11.	Фрикасе изъ коровьяго вымя	207
12.	Крошево изъ карповъ . . .	208
13.	Равіоли изъ икры карпьей .	—
14.	Густая снѣдь изъ картофелей	209
15.	Клецки изъ телячьихъ мозговъ	210
16.	Снѣдь изъ зимнихъ побѣговъ кольрабіи	211
17.	Блины изъ пшена сарацинскаго	212

Вечерній столъ гостиный.

18.	Супъ чиненый лимонный .	212
	Телячья грудина въ своемъ сокѣ	213
	Паспетцы съ устрицами .	215
	Куропатки жареныя . . .	216
	Салатъ изъ яблоковъ, рѣдьки и лука	—
19.	Капитоладъ изъ куропатокъ	217
20.	Ломти въ молокѣ вареные .	218
21.	Рагу изъ телячьяго сладкаго мяса съ ветчиною	—
22.	Кудрявой бѣлой хлѣбъ . .	219
23.	Цикорные отростки вареные	220

Числ. Стр.
24. Перепеча изъ яблоковъ . . 221
25. Картофели съ деревяннымъ масломъ 222

Вечерній столъ гостиный.

26. Вино раскаленое . . . . . —
Каплунъ въ брезѣ 223
Пуддингъ изъ пресни . . . 225
Чиненая грудина телятины, жареная 226
Салатъ изъ лимоновъ . . . —
27. Устрицы жареныя 227
28. Жареные постные крендели 228

Поваренныя записки, относящіяся до заготовленія въ прокъ запасовъ въ мѣсяцѣ Февралѣ.

Рулядъ изъ говяжей грудины, прочная снѣдь въ запасъ . . . 229
О дѣланіи домашняго уксуса . . 230
О пулярдахъ, обрѣзываніи оныхъ, содержаніи, откармливаніи, и проч. 231
Средство, лимоны сберегать на долго свѣжими 251
Заготовленіе лимоннаго сока . 252

Стр.

Способъ пользоваться замерзшими лимонами 253

Устричный порошокъ, или хлѣбцы, заготовляемые изъ устрицъ 254

Разчисленіе для ошкармливанія пулярдъ 256

library http://aretz-kulinarniy.narod.ru

МѢСЯЦЪ МАРТЪ.

Столы обѣденные:

Числ.		Стр.
1.	Супъ кислый сочевичный .	257
	Говядина карбонированная .	258
2.	Супъ пминный	259
	Телятина по Нидерландски .	260
3.	Супъ съ овсяными кореньями	261
	Треска со сметаною . . .	—

Столъ гостиный.

4.	Жакобъ въ Испанскомъ супѣ	262
	Говядина по Вестфальски .	263
	Пастетъ съ каплуномъ на Вѣнскій образецъ	264
	Окорокъ дикой свиньи жареный	265
	Капустный салатъ горячій .	—
5.	Супъ миндальный	266
	Пудингъ изъ бѣлаго хлѣба .	267
6.	Супъ съ перловыми крупами	—
	Дикая свинина съ вишеннымъ соусомъ	268
7.	Супъ съ лукомъ порреемъ, лапшею и Парижскимъ сыромъ	269
	Какимъ образомъ должно приготовлять старую курицу?	—

Числ.		Стр.
8.	Супъ съ лукомъ	270
	Щука съ соусомъ пепрушечнымъ	—
9.	Супъ съ плывучими клецками	271
	Рулепы изъ телятины . .	272
10.	Супъ съ манною крупою . .	273
	Солонина съ Турецкими бобами въ спручкахъ и зернахъ	—

Столъ гостиный.

11.	Супъ съ прескою	274
	Баранья задняя нога по Польски	275
	Окорокъ вепчины облѣпленный	276
	Говяжья мякоть съ соусомъ горчичнымъ.	—
	Салатъ изъ улитокъ . . .	277
12.	Супъ изъ сухихъ вишенъ .	278
	Телячья печенка съ яблоками	—
13.	Супъ съ рябцами	280
	Треска съ соусомъ горчичнымъ	—
14.	Супъ щавелевой по Нидерландски	281
	Куры въ ширингратѣ . . .	—
15.	Супъ гороховой кислой . .	282
	Жареная свинина съ соусомъ перечнымъ	283
16.	Супъ съ рубленою жареною шелягиною	284

Числ.		Стр.
	Шпинатъ, приготовленный по Французски	285
17.	Супъ съ равіолями изъ улитокъ	—
	Ягнятина въ соусѣ	286

Обѣдъ гостиный.

18.	Супъ съ рябцами и каштанами	287
	Говядина по Королевски . .	288
	Копченой угорь съ брункомемъ	289
	Баранья хвостцы, жареные на рашпарѣ	290
	Салатъ изъ рѣпной травы .	291
19.	Супъ съ шариками	292
	Говяжьи ребра глассированныя	—
20.	Супъ зеленый изъ молодой ржаной травы	294
	Мучняная снѣдь съ яицами . .	—
21.	Супъ изъ сухихъ яблоковъ .	295
	Треска чиненая, на блюдѣ .	296
22.	Супъ сербаринной съ овсяною крупою	297
	Пряженое изъ телячьихъ жареныхъ почекъ	—
23.	Супъ изъ чернослива . . .	299
	Веприна съ соусомъ хлѣбнымъ	—

Числ. Стр.
24. Супъ рыбный съ кислою сме-
шаною 300
Середка изъ пшена сарацин-
скаго 301

Столъ гостиный.

25. Супъ съ лягушечьими спег-
нами 302
Индѣйка въ рагу 304
Говяжій языкъ съ сербарин-
ными ягодами 350
Поросенокъ жареный . . . 306
Салатъ изъ дикой цикоріи,
или одуванчиковъ 307
26. Супъ изъ сухихъ грушъ . . —
Рагу изъ поросенка 308
27. Вейн-супъ съ лимономъ . . —
Телячья печенка въ соусѣ . 309
28. Супъ съ цыплятами . . . 310
Треска съ анчоусами . . . 311
29. Супъ изъ пшена съ яицами —
Говядина въ соусѣ-пиканъ . 312
30. Супъ съ старою курицею . 313
Свинина жареная . . . . . —
31. Супъ изъ телятины съ нем-
чинным'ъ кулисом'ъ . . . 314
Голуби въ душёномъ приго-
товленіи 315

О пирожномъ для каждаго гостинаго стола, и запросто, когда угодно, въ мѣсяцѣ Мартѣ.

		Стр.
1.	Тортъ песчаный	316
2.	Англійское пирожное . .	317
3.	Нирнбергское пирожное .	—
4.	Миндальныя кучки . . .	318

Вечернее кушанье, или блюда для ужина въ мѣсяцѣ Мартѣ.

Числ.

1.	Перепеча сметанная . . .	319
2.	Печеныя колбаски въ сладкомъ соусѣ	320
3.	Голуби, приготовленные по мѣщански	321
4.	Дикая свинина съ лимономъ	322
5.	Свиныя почки жареныя . .	—
6.	Перепеча яичная	323
7.	Улитки въ соусѣ масляномъ	324

Вечерній столъ гостиный.

8.	Супъ изъ вишеннаго ягодника	325
	Ягнятина въ соусѣ капперсовомъ	—

Числ.		Стр.
	Тимбалъ изъ щуки съ лягушечьими стегнами . . .	326
	Облѣпленныя жареныя куры	327
	Яблоки съ анисомъ	328
9.	Ломпи съ изрубленными телячьими почками	—
10.	Лапша съ рубленною ветчиною	329
11.	Пуддингъ изъ овсяныхъ крупъ	330
12.	Голуби съ травою петрушечною	331
13.	Печеные мозги	332
14.	Фрикасе изъ лягушекъ . .	—

Вечерній столъ гостиный.

15.	Супъ шеколадный съ лапшею	333
	Вареные рябцы	334
	Миропонъ изъ улипокъ . .	335
	Теляпина жареная по Шваб-ски	336
	Салатъ лакпукъ	337
16.	Соломапа изъ бѣлаго хлѣба .	—
17.	Равіоли по Французски . .	338
18.	Яичница съ телячьими почками	—
19.	Караси въ соусѣ пикантномъ	339
	Соусъ пикантной	—
20.	Червячки	340
21.	Пуддингъ изъ разныхъ крупъ	341
22.	Голуби, приготовленные по Саксонски	—

Числ.		Стр.
	Вечерній столъ гостиный.	
23.	Супъ померанцовый . . .	342
	Куры съ цибулею	—
	Паштецы съ улитками . .	343
	Ягненокъ жареной съ жюсомъ	344
	Компотъ изъ запеченыхъ яблоковъ	—
24.	Яичные крендели съ соусомъ	345
25.	Карасм со сметаною и шминомъ	346
26.	Италіанская поленпа . . .	347
27.	Перепеча изъ кофе	348
28.	Сосиски съ прюфелями . .	349
29.	Пуффертъ	—
	Вечерній столъ гостиный.	
30.	Супъ Нѣмецкій съ курами .	350
	Фрикандо изъ телятины .	351
	Пудингъ дрожащій	352
	Жареной говяжій языкъ, нашпикованный лимономъ .	—
	Салатъ изъ огороднаго кресса	353
31.	Гранады	—

Поваренныя записки, относящіяся до заготовленія въ прокъ запасовъ въ мѣсяцѣ Мартѣ.

Стр.

Варѳоломеевская говядина—прочная снѣдь въ запасъ 355
Сухая сушудень для суповъ и прочаго 356
Приправа Англійская 360
Трисенетъ 361

Объясненіе нѣкоторыхъ поваренныхъ названій, встрѣчающихся въ сей книгѣ 362
Табель произведеніямъ третьяго, четвертаго, пятаго, шестаго, седьмаго, осьмаго и девятаго мѣсяцовъ повареннаго года . . 375
Записка о припасахъ поваренныхъ, какіе можно имѣть въ Генварѣ, Февралѣ и Мартѣ мѣсядахъ 381

ПОВАРЕННЫЙ КАЛЕНДАРЬ.

МѢСЯЦЪ ГЕНВАРЬ.

Столы овѣденные.

ГЕНВАРЯ 1 ЧИСЛО.

Столъ гостиный.

Супъ изъ индѣйки.

Индѣйскую курицу ощипавъ, выпотрошивъ и сложивши обыкновеннымъ образомъ, обѣли въ кипяткѣ; послѣ того переложи въ холодную воду, обошпри, очисти, обложи ломшиками ветчинного сала, и вари въ каструлѣ. Между шѣмъ обвари эимней эндивіи кипяшкомъ, выложи въ холодную воду, свяжи въ пучокъ и вари въ мясномъ отварѣ. Напослѣдокъ нарѣжь ломшиковъ бѣла-

го хлѣба, размочи въ суповой чашѣ; вынь индѣйку изъ каспрюли, развяжи съ нее нитки, отними сало, положи въ чашу, окружи эндивіею, вылей отваръ, въ которомъ варилась эндивія, и приправь супъ хорошимъ сокомъ изъ телятины.

Говяжья грудина по Королевски.

Грудину нашпекуй немчинным салом, обвалянным въ мѣлко истолченомъ мушкатномъ цвѣтѣ, гвоздикѣ, перцѣ и соли; положи оную въ каспрюлю съ прибавкою изкрошенаго ломтиками луку, разных поваренных травъ, соли и ренскаго уксуса, накрой, и съ вечера еще во всю ночь упаривай на слабомъ огнѣ, чтобъ сдѣлалась совершенно мягка. За часъ предъ тѣмъ, когда оную подавать на столъ, вынь грудину изъ каспрюли, переложи въ другую; а въ сокъ, въ которомъ варилась грудина, влей стакана два краснаго вина, положи малую долю подпа-

леной муки, и вари до самаго от-
пусканія на столъ. Между тѣмъ
отвари телячьяго сладкаго мяса,
почекъ и куриныхъ печенокъ,
чтобъ только отвердѣли, изрѣжь
въ кусочки или ломтики, взо-
ткни на спички, окуни въ коровье
масло, обваляй въ истертомъ бѣ-
ломъ хлѣбѣ, и изжарь на рашпа-
рѣ или на сковородѣ въ коровь-
емъ маслѣ. Отпуская на столъ,
положи грудину на блюдо, вылей
соусъ, и вокругъ грудины уклади
изжаренныя мѣлочи.

Пастетъ Субизовъ съ бараньими котелетами.

Возьми бараньихъ ребръ, и по
числу оныхъ содѣлай фарша изъ
шеляшины,—именно: вырѣжь не-
сколько фунтовъ шеляшины отъ
задней ноги, выбери изъ оной су-
хія жилы, изкроши въ жеребей-
ки, и наконецъ изтолки въ ступи.
Возьми послѣ того хорошаго по-
чечнаго сала полфунта, изруби
оное съ нѣсколькими луковками,

обжарь на сковородѣ съ прибавкою масла коровьяго, выпусти на оное четыре яица, и вымѣшивая сдѣлай яичницу: должно, чтобъ яичница очень хорошо была разбита посредствомъ мѣшанія; а потому, когда яица свертываться сяс шанутъ, должно снять съ огня и растирать ложкою не меньше четверти часа, пока сало побѣлѣетъ и начнетъ вспѣниваться. Послѣ того обрѣжь съ бѣлаго хлѣба корку, мякишъ намочи въ молокѣ, выжми, и растерши смѣшай съ саломъ и яичницею. Изрубленную телятину, съ прибавкою пол-орѣшка мушкатнаго, положи шудаже напослѣдокъ, и еще мѣшай. Ребра бараньи передѣлавъ обыкновеннымъ образомъ въ котелеты, распори по срединѣ, начини фаршемъ; а изъ осталковъ фарша сдѣлай клецки. Напослѣдокъ сдѣлавъ, по обыкновенному, изъ здобнаго тѣста поддонокъ съ окрайкомъ, поклади въ него слоями котелеты и клецки, пересыпая порошкомъ душистыхъ травъ

и ломшиками лимона; сверхъ всего положи по маленькой вѣточкѣ розмарина и тимона, лавроваго листа, большую луковицу утыканную гвоздикою, горсть капорсовъ, и прикрой ломшиками вешчиннаго сала. Наложи на пастешъ крышку изъ тогоже тѣста, укрась и запеки по обыкновенному. — Для соуса въ него, возьми шемнаго кулиса телячьяго, подпали до шемна муки въ коровьемъ маслѣ, разведи крѣпкимъ мяснымъ ошваромъ, прибавь четвершь фунта мѣлко изрубленныхъ анчоусовъ, сока померанцоваго и лимоннаго, привари и выложи въ пастешъ, прорѣзавъ въ немъ маленькое отверстіе, когда пастетъ уже запечется.

Телячья грудина тиненая.

Изруби мѣлко очищенныхъ отъ кожи хорошихъ яблоковъ, обжарь въ маслѣ коровьемъ, посыпавъ немного крупичатою мукою, приправь мушкатнымъ цвѣтомъ, ко-

рицею и лимонною коркою, прибавь перебранной и перемытой коринки, начини этимъ оправленную грудину и изжарь, по обыкновенному.

Салатъ изъ запасенныхъ въ зиму травъ.

Изкроши сколько можно дробнѣе селлереи, красной капусты и чисто перемытой эндивіи; далѣе, перемой нѣжныхъ отростковъ, выходящихъ въ погребѣ изъ свеклы и цикоріи; далѣе, ключеваго кресса, садоваго кресса, и какія есть еще запасеныя или въ покояхъ выращенныя поваренныя травы; уклади оныхъ на блюдѣ, разобравъ по цвѣтамъ, чтобъ пестрѣлось; укрась сверхъ сего кружечками вареной свеклы, яицами, и облей обыкновеннымъ салатнымъ соусомъ.

ГЕНВАРЯ 2 ЧИСЛО.

Супъ сочный.

Кусокъ отъ ссѣка говядины или телятины изрѣжь въ ломти; положи въ каструлю кусокъ свѣжаго сала, растопи оное и разгорячи; тогда возьми напыканную гвоздикою луковицу, и положи туда; обжарь въ семъ салѣ мясо до темна, посыпь немного мукою, разведи мяснымъ отваромъ, положи моркови, два ломтя размоченаго бѣлаго хлѣба и горсть миндаля; вари нѣсколько часовъ, процѣди сквозь сито, прибавь кусочикъ масла коровьяго, и подавай супъ съ обжаренными ломтями бѣлаго хлѣба.

Говядина въ соусѣ вишенномъ.

Возьми толстую часть говядины отъ ссѣка, немалой кусокъ ветчиннаго сала, луку, перцу, изтертаго сушнаго хлѣба, растопленнаго коровьяго масла, нѣсколь-

хо виноградnаго вина и четыре яица, изруби все сіе, сожми въ комъ, завяжи въ полошенцо и вари въ водѣ два часа. — Сдѣлай слѣдующій соусъ: развари въ водѣ сушеныхъ вишенъ, протри оныя, смачивая виноградnымъ виномъ, сквозь сито, прибавь сахару и гвоздики. Нашыкай сваренный фаршъ кусочками корицы, посыпь сахаромъ, и, обливъ соусомъ, подавай.

ГЕНВАРЯ 3 ЧИСЛО.

Яичный ячмень.

Выпусти одно яицо, насыпь на него крупичатой муки, и замѣси со пщаніемъ; прибавь еще яицо, вымѣшивай еще больше, и такъ продолжай, пока сочтешь, что тѣсто довольно наздобилось; приправь оное мушкатнымъ цвѣтомъ и шафраномъ и прошри сквозь рѣшето, чтобъ вышли зерна. Протертое обжарь въ свѣжемъ ко-

ровьемъ маслѣ, разведи кипящимъ мяснымъ отваромъ, прибавь еще кусокъ масла и привари.

Телятина поджареная

Телятины реберную часть изрѣжь въ куски, обмой, обвари, выпри полотенцемъ до суха, и обжарь слегка въ коровьемъ маслѣ; послѣ того вынь, переложи въ другую кастрюлю. Поджарь въ оставшемся маслѣ пряника, прибавь къ тому обжаренаго истертаго ржанаго хлѣба, накати мяснымъ отваромъ и привари; переложи телятину въ сей соусъ и вэвари гораздо, пока мясо сдѣлается мягко; и, естьли оное отъ пряника еще не напиталось пряностями, прибавь оныхъ и ложку ренскаго уксуса.

ГЕНВАРЯ 4 ЧИСЛО.

Супъ Шотландской.

Взявъ заднюю ногу баранины, или хорошую часть говядины, из-

рѣжь оную въ куски, и нари въ водѣ съ прибавкою моркови и корокъ рѣшетнаго хлѣба, пока укипитъ половина; тогда процѣди отваръ въ другой горшокъ съ полфунтомъ мѣлкихъ ячменныхъ крупъ, четырехъ изрѣзанныхъ головокъ селлереи и петрушечныхъ кореньевъ, одной луковицы, пучкомъ поваренныхъ травъ, какія по состоянію годоваго времени имѣть можно, также петрушечной травы, и увари. Подавая, супъ приправь мушкатнымъ цвѣтомъ.

Брюква съ телятьими кишками.

Брюквы очисти, все твердое ошкинь, и изрѣжь въ куски или полосочки, налей мяснымъ отваромъ, и свари мягко. Послѣ того подпали нѣсколько муки въ маслѣ коровьемъ или салѣ, накати отваромъ, въ которомъ варилась брюква, и увари, чтобъ гораздо повыкипѣло, и сока осталось бы немного. Тогда изрѣжь очищенныя телячьи кишки въ малые ку-

сочки, очисти съ нихъ сальный жиръ, напри до нѣсколько разъ крѣпко солью, и опять обмой водою, чтобъ вся слизь съ нихъ сошла; разведи крошечку муки ренскимъ уксусомъ, положи туда-же кишки и вари, снимая пѣну; послѣ того ошкинь кишки на рѣшето, чтобы отекли, переложи къ брюквѣ, дай соусомъ напитаться, или смочи оныя въ коровьемъ маслѣ, пересыпь изтертымъ бѣлымъ хлѣбомъ. Наконецъ обжарь кишки и на рашпарѣ, положа оныя въ бумажныя коробочки, и подавай съ брюквою.

ГЕНВАРЯ 5 ЧИСЛО.

Супъ луковый.

Обвари сколько надобно луку сперва въ водѣ, а потомъ доваривай въ мясномъ отварѣ. Возьми 12 золотниковъ облупленаго миндаля, и съ ложкою молока изтолки въ иготи, прибавь желтки

опъ нѣсколькихъ въ густую сваренныхъ яицъ, и нѣсколько размоченнаго бѣлаго хлѣба; добавь нѣсколько ложекъ мяснаго отвара, и пропусти сквозь сито. Симъ бѣлымъ кулисомъ подбивается супъ предъ тѣмъ, какъ подавать оный на столъ, и выкладывается на размоченные въ суповой чашѣ ломти бѣлаго хлѣба.

Карпы во соусѣ желтомъ.

Изруби два или три лимона, вари оные въ кастрюлѣ съ виномъ виноградным, положи щуки карповъ, присоли, но немного, и вари, пока карпы поспѣютъ. Послѣ сего развари размоченаго хлѣба въ виноградномъ винѣ съ уксусомъ, протри сквозь сито, приправь имбиремъ, перцемъ и шафраномъ, прибавь довольно масла, и взвари. Потомъ сцѣди первой отваръ съ карповъ, положи оныхъ на блюдо, облей лимоннымъ соусомъ, и уклади ломтиками лимона.

ГЕНВАРЯ 6 ЧИСЛО.

Супъ водяный Аугсбурескій.

Нарѣжь бѣлаго хлѣба въ тонкіе ломшики, разгорячи свѣжаго сала; въ чашу, въ которой будешъ супъ подавъ, положи слой ломшей, полей немного растопленнымъ саломъ, и такъ продолжай, пока чаша будетъ полна. Послѣ того налей горячею водою сполько, чтобъ воды выказалось немного, накрой чашу, и на горячей золѣ, смѣшанной съ углями, нѣсколько вэвари.

Колбасы изъ легкаго.

Возьми сваренное говяжье легкое, или, еще лучше, два телячьихъ легкихъ, 10 или 12 луковицъ и фунтъ говяжьяго почечнаго сала; изруби все сіе мѣлко, выложи на сковороду, выпусти шудаже четыре яица, влей немного молока, и обжарь съ саломъ или коровьимъ масломъ, прибавь соли,

перца, имбиря и мушкатнаго орѣшка; снявъ съ огня, перемѣшай, и начини вычищенныя и приготовленныя говяжьи кишки; завязавъ колбасы, отвари въ водѣ, а потомъ обжарь на рашпарѣ. Прежде жаренія, колбасамъ должно дашь нѣсколько остынуть. Можно сіи колбасы подавать съ какимъ угодно соусомъ, или съ кислою капустою.

ГЕНВАРЯ 7 ЧИСЛО.

Супъ изъ Турецкихъ бобовъ съ бараниною.

Между тѣмъ, когда будешь разваривать въ водѣ потребное для супа количество бѣлыхъ или Турецкихъ бобовъ, возьми полфунта вешчины, горсть корокъ бѣлаго хлѣба, нѣсколько морковей и другихъ кореньевъ, нѣсколько крупныхъ луковицъ и пустокъ селлереи, изкроши все дробно, обжарь въ коровьемъ маслѣ съ прибавкою

ложки муки, также нѣсколько гвоздики и перцу. Разведи сіе мяснымъ отваромъ, положи разваренные мягко бобы, и еще вари часъ въ слабомъ огнѣ. Послѣ того пропусти и протри сквозь сито, присоли и приправь мушкатнымъ орѣхомъ. Къ супу сему обыкновенно подаютъ жареную баранью грудину: отвариваютъ оную въ мясномъ отварѣ, или упариваютъ въ брезе, обваливаютъ въ истертомъ бѣломъ хлѣбѣ, обжариваютъ на рашпарѣ, помазывая часто коровьимъ масломъ, и подаютъ на особливой тарелкѣ.

Почечная часть во соусѣ.

Взявъ почечную часть баранины, или шелятины, мочи оную дни 4 или 5 въ уксусѣ съ прибавкою можжевеловыхъ ягодъ и тимона; послѣ того, нашпековавъ по филейнымъ частямъ, въ томъ уксусѣ, въ которомъ она мочена, вари столько времени, сколько потребно къ сваренію яицъ въ

густую; наконецъ взоткни на вершель и жарь, поливая шѣмъже уксусомъ. Сначала жареніе производи при слабомъ огнѣ, котораго послѣ прибавляй, чтобъ зажарилось сочно и румяно. Наконецъ выложи жареное на блюдо и облей сокомъ, спекавшимъ съ онаго во время жаренія.

ГЕНВАРЯ 8 ЧИСЛО.

Супъ пивной съ виноградным винолъ.

Смѣшавъ хорошаго бѣлаго пива пополамъ съ виноградным винолъ, прибавь изкрошеной лимонной корки и сахару, присшавь на огонь и вари. Сваривщійся супъ подбей яичными желшками, полагая на каждый шпофъ супа по чешыре желшка; посыпь сахаромъ и корицею, и подавай съ обжареными въ маслѣ коровьемъ сухариками бѣлаго хлѣба.

Говяжій рубецъ тиненый.

Очисти, вымочи и вымой говяжій рубецъ, но не разрѣзывай онаго, а только выверти, и, когда вычищенъ будетъ надлежащимъ образомъ, опять переверти по прежнему. Послѣ того вари въ водѣ, но не долго, только чтобы вскипѣло, и начини оный слѣдующею начинкою: изруби луку съ прибавкою мозга изъ костей, или хотя вещчиннаго сала, и съ прибавкою истертаго бѣлаго хлѣба, обжарь въ маслѣ коровьемъ, замѣси на яицахъ; но ежели начинка выдетъ густа, то разведи молокомъ; приправь имбиремъ, перцемъ и мушкатнымъ орѣхомъ, и перемѣшай. Начинивъ рубецъ, зашей и отваривай, пока сдѣлается мякокъ. Послѣ, вынувъ изъ ошвара, дай оному осякнуть, и обжарь на сковородѣ, помазывая масломъ коровьимъ, чтобъ вздулся и зарумянѣлъ.

ГЕНВАРЯ 9 ЧИСЛО.

Столъ гостиный.

Супъ съ щукою.

Возьми щуку средней величины, или нѣсколько небольшихъ щучекъ, ощелуши, выпотроши, разними въ куски, посыпь солью, послѣ того оботри, обваляй въ мукѣ, и наскоро обжарь въ поджаленномъ до цвѣта коровьемъ маслѣ, чтобъ рыба только поспѣла, а не подсохла, и осталась бы сочною; столки оную въ большой иготи очень мягко, съ прибавкою размоченнаго и опять выжатаго бѣлаго хлѣба, разведи довольнымъ количествомъ мяснаго отвара, и, съ прибавкою немного виноградного вина, пропусти и протри сквозь сито. Супъ сей опять присшавь на огонь, прибавь кусокъ коровьяго масла, приправь мушкатнымъ цвѣтомъ и инбиремъ, и подавай съ обжаренными ломтями бѣлаго хлѣба.

Налимоненное мясо.

Возьми 4 фунта шелятины отъ задней ноги, изрѣжь въ ломти въ ладонь величиною и въ палецъ толщиною; распори съ бока посединѣ толщины, чтобъ ломти сіи начинить было можно. Потомъ возьми тогоже мяса, изруби оное мѣлко, прибавь яицъ, масла коровьяго, лимоннаго сока и дробно изкрошенной лимонной корки, Англійскаго перцу и истертаго бѣлаго хлѣба; вымѣшай, и начини ломти. Тогда очистии съ четырехъ лимоновъ желтую кожицу тонко и такъ, чтобъ оную не разорвать, и положи съ каждаго лимона очищенную съ него кожицу. Послѣ того каждой очищенной лимонъ разрѣжь пополамъ, выдолби мясо по самую бѣлую кожу, начини приготовленнымъ фаршемъ, сложи половинки лимона, обвей срѣзанною желтою кожицею, и скрѣпи длинненькими кусочками корицы, чтобъ держались и не могли развалишься. Изъ

осташковъ фарша сдѣлай малыя клёцки. Положи въ горшокъ ломшки, лимоны и клёцки, налей виноградnаго вина сколько, чтобъ могло вариться; тудаже положи выдолбленное изъ лимоновъ мясо, съ прибавкою корицы, сахара, мушкатнаго цвѣта и изюма, и вари. Напослѣдокъ возьми три взбитыхъ яичныхъ желтка, прибавь немного сока изъ горшка, въ которомъ варятся ломти, и взвари съ осторожностію, чтобъ яица не свернулись. Ломти выложи на средину блюда, около оныхъ лимоны и клёцки, облей взбитыми и взваренными яичными желтками, и подержи немного надъ жаромъ, чтобъ напиталось.

Тимбалъ изъ жареной говядины.

Съ изжареной говядины очисти все твердое, прочее же мясо изрѣжь въ тонкіе ломтики, и оные избей въ бриссоли величиною въ рубль. Распусти въ кастрюлѣ полфунта масла коровьяго, поло-

жи въ него мѣлко изрубленныхъ сморчковъ и душистыхъ поваренныхъ травъ, также бриссоли, и обжарь. Когда обжаренные бриссоли остынутъ, сдѣлай обыкновенное здобное тѣсто, уложи разкатаннымъ листомъ онаго въ форму или кастрюлю, уклади ломтиками ветчиннаго сала, на оные положи бриссоли, лимона ломтиками, лавроваго листа и нѣсколько луковицъ, нашыкованныхъ гвоздикою. Заложи тимбалъ осташками тѣстянаго листа, и запекай 3 часа. — Соусъ къ сему тимбалу: обжарь до темна въ коровьемъ маслѣ нѣсколько ломтиковъ ветчиннаго сала, нѣсколько луковицъ, морковей, кореньевъ петрушки и селлереи изкрошенныхъ, прибавь ложку муки, накати мяснымъ отваромъ, и уваривай на слабомъ огнѣ. Соусъ сей процѣди сквозь сито, прибавь въ него уксуса мушкиной душки (смотри въ Пов. Зап. Апрѣля), приправь сахаромъ, травнымъ порошкомъ и изрубленными анчоусами.

Гусь жареный съ яблоками.

Гуся, обвернувъ бумагою вдвое, жарь на вертелѣ, чтобъ остался бѣлъ. Возьми яблоковъ, — изъ одной части оныхъ, протерши сквозь сито, сдѣлай кисель; а оставльную часть очисти отъ кожи, разрѣжь каждое яблоко пополамъ, листъ бумаги вымажь масломъ коровьимъ, положи на сковороду, а на него разрѣзанныя яблоки, каждое покрой листочкомъ масла коровьяго, и запеки между двухъ огней (*). Наконецъ выложи на блюдо протертыя яблоки, попомъ гуся, и уклади яблочными половинками.

Компотъ изъ померанцовъ.

Померанцы разрѣжь каждой на четверо, сѣмечки выкинь, и чет-

(*) Между двухъ огней у поваровъ значитъ по, когда нѣчто въ кастрюлѣ или горшкѣ поставлено будетъ на жаръ, и накрыто крышкою, на которой также насыпано жару.

вершины вымачивай нѣсколько дней въ водѣ. Развари сахару въ густовашый сыропъ, положи въ него померанцы, и вари столько, чтобъ напитались сахаромъ. Выложи на блюдо съ сыропомъ, и, подавивъ сока изъ свѣжаго померанца, подавай на столъ холоднымъ.

ГЕНВАРЯ 10 ЧИСЛО.

Супъ съ макаронами.

Взявъ макароновъ, положи въ варящійся мясной опваръ, прибавь кусокъ свѣжаго масла коровьяго, приправь мушкатнымъ орѣшкомъ, и, когда макароны сдѣлаются мягки, подавай на столъ.

Курицы въ этуфадѣ.

Куръ, обыкновеннымъ образомъ очистивъ и сложивъ, положи въ пространную и глубокую черепню съ прибавкою масла коровья-

го и крупчашой муки, влей виноградnаго вина, мяснаго отвара, уксуса и воды, наложи на черепню плотно приходящуюся крышку, и вари полчаса. Послѣ того изрѣжь лимоновъ отчасти въ ломшики, частію же жеребейками, положи тудаже, приправь перцемъ, кардамономъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, вари еще, прибавь подпалку изъ муки въ коровьемъ маслѣ; приваривъ еще немного, пропусти соусъ сквозь сито, подави въ него соку изъ лимона, и прибавь немалой кусокъ коровьяго масла. Послѣ того выложи куръ въ соусникъ, облей соусомъ, уклади ломтиками лимона, посыпь изкрошенною лимонною коркою, и подавай.

Этуфадъ у Французскихъ поваровъ значитъ душёное или упаренное приготовленіе, когда что нибудь варятъ въ закрытой, иногда замазанной тѣстомъ кастрюлѣ, или иной посудинѣ.

ГЕНВАРЯ 11 ЧИСЛО.

Супъ молотный съ клецками изъ пшена сарацинскаго. ✕ .

Возьми четверть фунта пшена сарацинскаго, намочи на ночь въ водѣ, послѣ того воду сцѣдивъ, отвари въ водѣ, пока раскипитъ, и дай оному совсѣмъ остынуть. Замѣси пшено на пяти яицахъ съ прибавкою чайной ложки растопленаго масла коровьяго, ложки розовой воды, толченой корицы, и обтертой съ лимона на сахаръ корки; передѣлай изъ сего плоскія клёцки, положи на сковороду, вымозанную довольно коровьимъ масломъ, и обжарь до румяности. Между тѣмъ долженъ быть уже готовъ супъ, составленной изъ молока, взваренаго съ изполоченымъ миндалемъ, сахаромъ и корицею, и подбитой яицами; выложи сей супъ на клёцки, сложенныя въ суповую чашу, и подавай, посыпавъ сахаромъ и корицею.

Крупеня.

Замѣси на кускѣ масла коровьяго размоченныхъ въ молокѣ мѣлкихъ крупъ, и растирай оныя въ ступкѣ, выпусти шудаже 12 яицъ, и, ежели окажется густо, прибавь еще 8 яичныхъ желтковъ; продолжай со тщаніемъ растираніе, чтобъ все хорошо соединилось, и напослѣдокъ прибавь три четверти фунта изполченаго сахару. Приготовленный растворъ выложи въ поваренную обечайку, или блюдо съ высокими окрайками, и запеки въ печи. — Испытываютъ, поспѣла ли крупеня, такимъ образомъ: всовываютъ въ нее деревянную спичку, и обратно вынимаютъ; естьли спичка окажется сухя, знакъ то, что крупеня выпеклась.

ГЕНВАРЯ 12 ЧИСЛО.

Взваръ пивной.

Въ двухъ шшофахъ пива, налитаго въ чашу, разболшай 12 яичныхъ желшковъ, прибавь сахару и немного корицы; взвари до одного вскипѣнія, и подавай съ бѣлымъ хлѣбомъ, въ жеребейки изкрошеннымъ. Можно сію снѣдь приправлять перцемъ и гвоздикою.

Телятина съ шафраномъ.

Телятину обыкновеннымъ образомъ отвари въ водѣ съ солью; послѣ того переложи въ кастрюлю, прибавь изшертаго бѣлаго хлѣба, имбиря и мушкатнаго цвѣша, налей сколько надобно отвара, въ которомъ варилась телятина, положи шафрана, сколько нужно для подцвѣченія, присоли и уваривай. Когда соусъ довольно сгуспѣетъ, уклади блюдо поджаренными на рашпарѣ ломтями

бѣлаго хлѣба, поклади на оные телятину, и подавай, посыпавъ перцемъ и имбиремъ.

ГЕНВАРЯ 13 ЧИСЛО.

Супъ со начинкою.

Изруби мѣлко два куска телячьяго сладкаго мяса, вмѣшай въ него немного изтертаго и въ маслѣ коровьемъ или салѣ обжаренаго бѣлаго хлѣба, приправь перцемъ, имбиремъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, и замѣси на яицахъ. На сладкое мясо отъ двухъ телятъ надлежитъ класть одно яицо цѣлое и два желтка. Смѣсь сію смочи немного мяснымъ отваромъ, но столько, чтобъ не разжидить; выложи на чистую сковороду, присыпавъ на жаръ, чтобъ разъ вскипѣло и позастверделло. Между тѣмъ размочи ломтей бѣлаго хлѣба, обжарь оные въ салѣ или маслѣ коровьемъ, положи въ чашу, на нихъ изрублен-

ное сладкое мясо, налей кипящимъ мяснымъ опваромъ, прибавь кусокъ свѣжаго масла коровьяго, и посыпь мушкатнымъ цвѣшомъ.

Вартварике, или говядина приготовленная по Богелски.

Возьми часшь грудины въ шонкому мѣсшу, разними оную въ куски пальца въ полтора шириною, избей деревяннымъ ножемъ, спрысни солью, и на рашпарѣ обжарь немного. Послѣ того уклади въ глиняной горшокъ, налей бѣлымъ пивомъ съ прибавкою виноградного вина, мяснаго опвара, малой доли уксуса; накрой горшокъ, обсыпь по самое устье жаромъ, и оспавь упаривашься. Давъ сему нѣсколько времени попрѣпь, прибавь въ горшокъ изкрошеннаго въ полоски миндаля, коринки, гвоздики, перца, инбиря, сахару и два листа лавровыхъ. Еспьли сокъ повыкипипъ, добавь виномъ, мяснымъ опваромъ и уксусомъ, опять присшавь на жаръ, и временемъ

горшокъ встряхивай, чтобъ лучше напитывалось; и подавай, посыпавъ изрубленною лимонною коркою.

ГЕНВАРЯ 14 ЧИСЛО.

Супъ капустный со молокомъ.

Кочень бѣлой капусты, чисто обобравъ и обмывъ, искроши, положи въ горшокъ съ двумя ломтями размоченными бѣлаго хлѣба, налей молокомъ, приставь на огонь и свари шакъ, чтобъ капуста сдѣлалась мягка. Послѣ того супъ пропусти, протирая капусту сквозь сито; приправь инбиремъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, прибавь кусокъ масла коровьяго, и еще вари. Напослѣдокъ подбей супъ яичными желтками, и подавай съ обжаренными въ маслѣ коровьемъ ломтями бѣлаго хлѣба.

Карпы въ горномъ соусѣ.

Отвари двухъ-фунтоваго карпа въ двухъ частяхъ вина винограднаго, смѣшаннаго съ частію уксуса, присоли немного; изрѣжь въ ломтики нѣсколько луковицъ, и отвари въ водѣ мягко. Когда карпы сваряшся до полуспѣла, прибавь полную горсть изтертаго рѣшетнаго хлѣба, отваренной лукъ и съ шою водою, въ которой онъ варился, также немало гвоздики и изтертаго мушкатнаго орѣшка, и еще вари. Напослѣдокъ прибавь большой кусокъ масла коровьяго, дай вскипѣть и подавай.

ГЕНВАРЯ 15 ЧИСЛО.

Супъ телный.

Положи часть говядины опъ ссѣка, хорошо избитую, вѣсомъ фунша въ два, въ кастрюлю; прибавь свѣжаго сала, присшавь на

углевой жаръ и обжарь, пока попемнѣетъ, какъ корка рѣшетнаго хлѣба. Тогда сало сцѣди долой, налей мяснымъ отваромъ, пополамъ смѣшаннымъ съ водою; прибавь по произволенію кореньевъ, какъ-то моркови, петрушки, селереи, луку гвоздикою затыканнаго, перцу и мушкатнаго цвѣта, кусокъ верхней корки рѣшетнаго хлѣба, или ломтей бѣлаго размоченнаго хлѣба, и развари, пока можно будетъ растереть и пропустить сквозь сито. Естьли мясо окажется еще не довольно мягко, то должно исшолочь оное въ игопи, и, смачивая супомъ, выдавить изъ него весь сокъ. Подавай сей супъ съ размоченными ломтями бѣлаго хлѣба.—У

Брунколь съ каштанами и копченымъ гусемъ.

Капусту надлежитъ съ спеблей осмыгать, нѣсколько изрѣзать и отварить въ водѣ довольно мягко; послѣ того распусти

въ каспрюлѣ масла коровьяго, размѣшай въ немъ муки, влей немного отвара, въ которомъ варилась капуста, и, сколько надобно, мяснаго отвара съ прибавкою кусочка сахару и мушкатнаго орѣшка, положи шудаже капусту, и вари, пока поспѣетъ. Кашпаны отвари въ водѣ, вылущи изъ лузги, повари въ мясномъ отварѣ, и положи на капусту. Къ сему соусу подаютъ копченаго гуся, нарѣзаннаго въ ломтики.

ГЕНВАРЯ 16 ЧИСЛО.

Супъ Великоденской.

Приставь на огонь пива, пополамъ съ молокомъ смѣшаннаго, и, когда закипитъ, всыпь полложки муки и разбей мутовкою, чтобъ молоко не отворожилось; подбей еще яичными желтками, полагая оныхъ на каждый штофъ по три; приправь сахаромъ, корицею, мушкатнымъ орѣшкомъ и крошечкою

соли. Подавай съ бѣлымъ хлѣбомъ, въ жеребейки изкрошеннымъ.

Говядина со картофелями.

Отвари часть говядины по обыкновенному въ водѣ съ солью. Послѣ того облупи съ картофелей кожу, кладя въ холодную воду, и разрѣжь, ежели онѣ велики, каждую на двое, переложи въ кастрюлю, посыпь испертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, перцемъ и инбиремъ, налей отваромъ, въ которомъ варилась говядина, и вари. Напослѣдокъ положи къ картофелямъ говядину, и еще прикипяти. Подавая на столъ, посыпь инбиремъ и изрубленною травою петрушки.

ГЕНВАРЯ 17 ЧИСЛО.

Супъ сладкой молочный.

Выпусти два яица, взбей оные съ ложкою муки, разведи моло-

комъ, сколько надобно онаго для супа; прибавь розовой воды, сахару и изюма, взвари и подавай съ размоченными ломтями бѣлаго хлѣба. Ломти можно нашынкашь миндалемъ, въ полоски изрѣзаннымъ.

Англійскій бѣлый горшокъ.

Сдѣлай гренки изъ ломтей бѣлаго хлѣба; вымажь кастрюлю масломъ коровьимъ, выложи бумагою, равномѣрно масломъ коровьимъ вымазанною. Послѣ шого уклади дно кастрюли ломтями гренковъ, на оные насыпь слой крупнаго изюма, на сей слой положи крупно изрубленнаго говяжьяго мозга изъ костей, или свѣжаго сала; шакимъ образомъ клади слои, пока кастрюля будетъ наполнена. Потомъ сбей вмѣстѣ 10 или 12 яичныхъ желтковъ, бутылку смепаны, сахару и лимонной корки; вылей сіе за полчаса предъ тѣмъ, когда ставишь въ печь, на укладенное въ кастрю-

лѣ; запекай въ печи часъ, выпрокинь на блюдо, сними бумагу, посыпь сахаромъ, загласируй раскаленною желѣзною лопаткою, и подавай на столъ горячее.

ГЕНВАРЯ 18 ЧИСЛО.

Столъ гостиный.

Супъ Жандармской.

Употребляютъ для сего супа жаренаго каплуна, двухъ жареныхъ куропатокъ и нѣсколько фунтовъ жареной говядины, или баранины. Сперва изкроши крупно нѣсколько горстей щавеля, естьли онаго по годовому времени имѣть можно,—нѣсколько лактука и портулака, 4 или 5 луковицъ, столькоже кореньевъ моркови и петрушки, спаржи, и обжарь съ прибавкою ложки муки въ распопленномъ ветчинномъ салѣ, или говяжьемъ мозгѣ изъ костей; прибавь полфунта

соленыхъ потроховъ, налей полуторымъ штофомъ воды, сколькоже прибавь мяснаго отвара и уваривай, пока выкипитъ третья доля. Между тѣмъ положи тудаже каплуна, куропашокъ и жареную говядину или баранину, и вари четверть часа. Положи въ суповую чашу 6 или 8 ломтиковъ гренковъ рѣшетнаго хлѣба, вынь мясо, потрохи изрѣжь въ жеребейки, и все оное положи въ чашуже, наконецъ вылей тудаже и супъ сквозь сито.

Нога баранины тиненая.

Обрѣжь все мясо съ костей задней ноги баранины, и изруби съ прибавкою куска ветчины или сала говяжьяго, двухъ небольшихъ луковокъ, петрушки, пряностей и травнаго порошка: истолки въ иготи и замѣси на яицахъ, смешанѣ, съ истертымъ мякишемъ бѣлаго хлѣба. Симъ фаршемъ обложи кости бараней ноги, стараясь оной сообщить прежній

видъ, вымажь яичнымъ бѣлкомъ и обсыпь истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ. Послѣ того положи на сковороду, устлавъ оную ломтиками ветчиннаго сала, и запеки въ печи или тортной сковородѣ. Фаршъ долженъ быть связенъ, чтобъ во время жаренія не развалился. Къ сей ногѣ можно подавать какое угодно рагу, или соусъ, сдѣланный изъ виноградnаго вина, пополамъ съ водою смѣшаннаго, подпаленной до шемна муки въ коровьемъ маслѣ, капер-совъ, лимона и сахару. Ногу надлежишь укласпь ломтиками лимона.

Индѣйка въ тѣстяномъ окрайкѣ.

Индѣйку, изжаривъ, разними въ малые куски, изруби мѣлко двѣ жаренныхъ телячьихъ почки, шакже печериць, сморчковъ и трюфелей, посыпь пряностями и шравнымъ порошкомъ, петрушкою и изрубленнымъ лукомъ, еще 10 или 12 яицъ цѣлыхъ выпусти

пудаже, присоли, замѣси на сливкахъ и распопленномъ коровьемъ маслѣ. Далѣе, сдѣлай обыкновенное здобное тѣсто, и раскатай оное. Возьми жестяную форму, у которой окраекъ можно разнимать, и послѣ того дно ея вынимать вонъ; вымажь окраекъ масломъ коровьимъ, положи въ него раскатанное тѣсто, излишнее изъ за краевъ вышедшее обрѣжь ножемъ, оставшійся же край тѣста надрѣжь частыми зарубками, посредствомъ ножа. Уклади въ форму куски индѣйки, послѣ того фаршъ изъ телячьихъ почекъ, накрой бумагою вымазанною коровьимъ масломъ, и запеки въ печи. Опустая на столъ, сними съ формы окраекъ, дно оной съ приготовленнымъ постань на блюдо, которого края уклади маленькими портелетами съ фаршемъ изъ теляшины.

Жареная говядина.

Изтолки немного можжевеловыхъ ягодъ и полеваго тмина,

прибавь соли, напри сею толчею часть говядины и оставь на ночь. На другой день изжарь исподволь на вертелѣ, выложи на блюдо, облей сокомъ, стекавшимъ изъ говядины во время жаренія, и посыпь корицею.

Салатъ капустный горячій.

Капусту свѣжую изкроши мѣлко, обвари до нѣсколько разъ кипяткомъ, воду слей, а капусту поставь на горячее мѣсто. Между шѣмъ растопи ветчиннаго, жеребейками изкрошеннаго сала, прибавь уксусу и облей салатъ.

ГЕНВАРЯ 19 ЧИСЛО.

Супъ съ лукомъ порреемъ.

Поррей, очистивъ, по мѣрѣ толщины его разрѣжь вдоль пополамъ, а потомъ въ куски. Въ каспрюлю положи масла коровьяго, обжарь въ немъ ложку муки и из-

крошенной поррей, разведи добрымъ мяснымъ отваромъ, приправь мушкатнымъ цвѣтомъ и инбиремъ, и подавай съ обжаренными ломтями бѣлаго хлѣба. — Въ другое время, для перемѣны, можно поррейной супъ сдѣлать красной, съ прибавкою мяснаго сока.

Свинина съ кислою капустою.

Свинину отвари въ водѣ, чтобъ довольно кипѣла; вынувъ оную вонъ, въ томъже отварѣ капусту отвари мягко. За нѣсколько предъ отпускаиіемъ на столъ, изруби мѣлко луку, обжарь до шемна съ прибавкою муки въ маслѣ коровьемъ, и положи капусту; наконецъ положи тудаже мясо, и упарь вмѣстѣ.

ГЕНВАРЯ 20 ЧИСЛО.

Супъ изъ пшена сарацинскаго съ клецками.

Взявъ полфунта пшена сарацинскаго, вари въ водѣ до одного вскипѣнія, и послѣ шого, вынувъ вонъ, ополосни свѣжею водою. Растопи въ сковородѣ четвершь фунша масла коровьяго, обжарь въ немъ цѣлую чайную чашку крупичашой муки, разведи сколько надобно мяснымъ опваромъ, и вымѣшай, чпобъ мука соединилась. Пшено выкладывай въ супъ не вдругъ, но сперва только чайную чашку, и вари. Потомъ прибавь нѣсколько селлереи, жеребейками изкрошенной, и мѣлко изкрошеннаго поррея. Ошложенное пшено еще нѣсколько вари, и дай оному оспынупь; послѣ чего замѣси оное въ пѣсшо на яицахъ и маслѣ коровьемъ, и передѣлай въ клёцки. Какъ скоро клёцки будушъ сварены, выложи ихъ въ суповую чашу, вылей пу-

даже супъ и посыпь мушкатнымъ цвѣтомъ.

Гусь въ горшкѣ приготовленіи.

Гуся разними на части, вымой и обвари въ кипяткѣ; послѣ того въ кастрюлю положивъ съ поджаленною до темна мукою, налей виноградным виномъ, смѣшаннымъ пополамъ съ водою, брось соли, гвоздики и мушкатнаго цвѣта, и увари до спѣлости; наконецъ подбей соусъ гусиною кровью, разболтанною съ уксусомъ.

ГЕНВАРЯ 21 ЧИСЛО.

Супъ пивный со тминомъ.

Взвари въ горшкѣ пива; въ другомъ горшкѣ разбей два яица, положи кусокъ масла коровьяго, выложи на сіе горячее пиво, присоли немного, прибавь исполченаго тмина, и взбей мутовкою, чтобъ не свернулось. Естьли у-

годно, що можно прибавить сахару. Наконецъ подавай сей супъ съ рѣшетнымъ или бѣлымъ хлѣбомъ, въ жеребейки изрѣзаннымъ.

Кровяныя колбасы изъ карповъ.

Карповъ изрѣзавъ въ кусочки, обери ихъ мясо съ костей. Далѣе растопи свинаго подчеревка въ кусочки изкрошеннаго, обжарь въ немъ мѣлко изрубленнаго луку; обмочи въ свиной крови мякиша бѣлаго хлѣба, изкроши оный въ жеребейки. Мясо карповъ обжарь слегка въ свиномъ салѣ, изруби жеребейки хлѣба смоченнаго кровью, приправь обыкновенными пряностями, и еще прибавь сала, сколько будешъ надобно; и смѣшай все, чтобъ начинка вышла желаемой густоты. Послѣ того начини сею начинкою свиныя кишки, и ошпари оныя въ водѣ. Предъ тѣмъ, когда подаваешь на столъ, положи колбасы въ бумажныя коробочки, и, помазывая масломъ, обжарь. Сіи колбасы пода-

юпъ къ разнымъ капустнымъ и другимъ густымъ соусамъ.

ГЕНВАРЯ 22 ЧИСЛО.

Супъ сочевичный съ голубями напшекованными.

Между тѣмъ, когда голуби будутъ оправляемы, шпекованы и жарены, разваривай сочевицу. Захвати поваренную чумичку сочевицы, изполки оную въ иготи, протри сквозь сито въ прочую сочевицу, и продолжай варенiе. Наконецъ изжаренныхъ голубей положи на ломти обжареннаго въ маслѣ бѣлаго хлѣба, и на нихъ вылей супъ. Въ недостаткѣ голубей, можно употребить ломти не очень жирной ветчины.

Капуста по Баварски.

Возьми для сего тугихъ кочней синей капусты, мэкроши оную въ мѣлкiя полосочки; положи въ

кастрюлю немалой комъ гусина-
го, а въ недосташкѣ онаго, свина-
го сала, на оное изкрошенную ка-
пусту, присоли, приставь на
жаръ, ужаривай исподволь, вы-
мѣшивая, чтобъ не пригорѣло.
Когда капуста пожелтѣетъ, влей
на нее нѣсколько мяснаго отва-
ра и рюмку уксуса; послѣ того
упаривай на жару до шѣхъ поръ,
когда капуста сдѣлается мягка.
За полчаса предъ отпусканіемъ
ка столъ, подпали до желта му-
ки въ свѣжемъ салѣ и вмѣшай въ
капусту, однакожъ съ предосто-
рожностію, чтобъ отъ частаго
мѣшанія капуста не развалилась
въ кисель. До отсыланія на столъ
капусту сію должно держать на
горячей золѣ. Къ капустѣ сей
обыкновенно подаютъ разное жа-
реное мясо, какъ-то свинину, у-
шокъ, колбасы, равнымъ образомъ
и копченыя мяса.

ГЕНВАРЯ 23 ЧИСЛО.

Супъ печеночный.

Налей въ горшокъ мяснаго отвара, исщолки изпеченную печенку, подбей оною отваръ, покроши тудаже размоченнаго бѣлаго хлѣба, еще прибавь подпалку муки въ коровьемъ маслѣ, привари, приправь пряностями, и, подавая на столъ, процѣди сквозь сито въ суповую чашу, на размоченные ломти бѣлаго хлѣба.

Телятина битая, съ виномъ и лимономъ.

Вырѣжь мякоти отъ телячей задней ноги, облупи кожицы, и выбери сухія жилы. Послѣ того разрѣжь въ тонкіе ломтики, избей оные съ обѣихъ сторонъ обухомъ ножевымъ, и положивъ въ кастрюлю съ кускомъ коровьяго масла, накрой, приставь на слабой углевой жаръ, и упаривай. Потомъ возьми нѣсколько вино-

граднаго вина, истертаго бѣлаго хлѣба, обшертой съ лимона корки, и сокъ изъ тогоже лимона, также мушкатнаго цвѣта и соли; положи все сіе къ ломшямъ щеляпины, и привари; а подавая, подбей соусъ двумя яичными желтками.

ГЕНВАРЯ 24 ЧИСЛО.

Супъ картофельный.

Съ сырыхъ картофелей очи-
стя кожу, изкроши оные и от-
вари въ водѣ мягко; послѣ того, смачивая добрымъ мяснымъ отваромъ, протри картофели сквозь сито, и разведи отваромъ столько, сколько густъ долженъ быть супъ; прибавь въ него масла коровьяго, приправи петрушкою, маіораномъ, перцемъ, подбей яичными желтками, и подавай съ бѣлымъ хлѣбомъ, въ жеребейки изкрошеннымъ и въ маслѣ коровьемъ обжареннымъ.

Утки, нашпекованныя анчоусами.

Утокъ вычисти, и оправя надлежащимъ образомъ, обрѣжь у нихъ крылья и шеи; между шѣмъ вымочи анчоусовъ, выбери изъ нихъ косточки, разпласпай, и каждую пластинку еще разрѣжь вдоль на двое, нашпекуй онѣми ушокъ. Послѣ того распусти въ кастрюлѣ коровьяго масла, и обжарь въ ономъ ушокъ. Въ другую кастрюлю влей мяснаго отвара, положи лимонной корки, луковиць напыканныхъ гвоздикою, перцу цѣлкомъ, толченаго мушкатнаго цвѣта и соли; переложи тудаже обжаренныхъ утокъ, и вари. Напослѣдокъ подбей соусъ мукою, подпаленною въ маслѣ коровьемъ.

ГЕНВАРЯ 25 ЧИСЛО.

Супъ черносливный.

Вязвъ сухаго чернослива, кусокъ лимонной корки и корицы,

опвари въ водѣ мягко; протри черносливъ сквозь сито, смачивая стаканомъ виноградного вина; прошертное подбей ложкою муки, разведенной въ холодномъ винѣ; вылей опваръ черносливный, вымѣшай, подсласти естьли угодно сахаромъ, и подавай съ размоченными шѣмъже опваромъ ломтями бѣлаго хлѣба.

Пудингъ изъ саго.

Развари мягко полфунта саго съ штофомъ молока; давъ оному опять остынуть, выпусти въ него десять яицъ, прибавь истолченыхъ сухарей бѣлаго хлѣба, сахару, корицы, масла коровьяго, и замѣси до надлежащей густоты, выложи въ салфетку, вымазанную коровьимъ масломъ, завяжи оную и вари въ водѣ. Подавая на столъ, выложи пудингъ на блюдо и облей соусомъ бѣлымъ, сдѣланнымъ съ виноградным виномъ.

ГЕНВАРЯ 26 ЧИСЛО.

Супъ бобовый.

Бобы, перемывъ, приставь на огонь въ холодной водѣ. Когда вода закипитъ, положи въ нее пучокъ шравъ, кусокъ ветчиннаго сала, и продолжай варить медленно на слабомъ огнѣ. Сваривъ бобы до полуспѣла, прибавь мѣлко изкрошенныхъ поррея, кореньевъ петрушки и селлереи. Естьли супъ окажется тонокъ, подбей оный слегка подпаленною мукою.

Каплунъ съ каштанами.

Оправивъ надлежащимъ образомъ каплуна, или хотя жирную курицу, обжарь до спѣлости на вертелѣ. Между тѣмъ взявъ фунтъ каштановъ, надрѣжь на нихъ лузгу, обжарь на сковородѣ, вылущи ядра, положи въ каспрюлю, и тудаже жаренаго каплуна, приправь мушкатнымъ цвѣтомъ

и бѣлымъ инбиремъ, налей мяснымъ отваромъ и провари. Сдѣлай темную подпалку изъ муки въ коровьемъ маслѣ, и подбей оною соусъ.

ГЕНВАРЯ 27 ЧИСЛО.

Столъ гостиный.

Супъ съ фриканделями изъ телятины.

Вырѣжь ломтями мякоти отъ телячей задней ноги, въ полпальца толщиною, нашпекуй ветчинным саломъ и обжарь въ кастрюлѣ съ обѣихъ сторонъ до темна; послѣ сего налей на нихъ мяснаго отвара, и увари въ немъ фрикандели до полуспѣла; далѣе, фрикандели вынь вонъ, а сокъ, въ которомъ онѣ варились, процѣди сквозь сито, опять положи въ него фрикандели съ прибавкою сморчковъ, и докончи варенiе. Напослѣдокъ приправь мушкатнымъ

цвѣшомъ; выложи фрикандели въ суповую чашу на размоченные ломши бѣлаго хлѣба, вылей сокъ, и естьли онаго окажется мало, то разведи процѣженнымъ мясным отваромъ.

Говядина въ добѣ.

Возьми мягкую часть говядины отъ ссѣка, избей оную поваренным молошкомъ; послѣ того изрѣжь нешчиннаго сала въ полоски, толщиною въ полмизинца; обваляй въ разныхъ пряностяхъ и нашпекуй онымъ говядину. Распусти въ кастрюлѣ масла коровьяго и нешчиннаго сала, говядину посыпь мукою, и положи оную въ кастрюлю тогда уже, когда масло и сало потемнѣетъ. Обжаривъ говядину съ одной стороны, поворотя на другую, и также обжарь. Тогда влей на оную мяснаго отвара, виноградного вина и уксусу, прибавь лаврового листа, луковицъ цѣлкомъ, лимонной корки, имбиря, перцу и гвоз-

дики, и упаривай два часа, накрывъ кастрюлю плотно; ибо чѣмъ плотнѣе кастрюля будетъ накрыта, тѣмъ вкуснѣе выдетъ говядина: иначе же вся сила изъ ней выпарится. Естьли сокъ окижется жидокъ, можно оный подбить подпаленною до темна въ маслѣ мукою. Когда говядина довольно упрѣетъ, счерпай съ соуса жиръ, говядину выложи на блюдо, луковицы вынь вонъ, облей соусомъ мясо, и посыпь мѣлко изкрошенною лимонною коркою.

Перепеча Зенодовскаго.

Замѣси на штофѣ молока полфунта муки крупичатой, и вари, пока сгустѣетъ. Между тѣмъ обрѣжь мяса съ жаренаго каплуна, изкроши оное въ небольшіе кусочки, обирая прочь кожицы и жилки. Послѣ того растирай деревянною ложкою полфунта ранаго масла, въ продолженіи получаса времени; подбавляй туда же 16 яичныхъ желтковъ—одинъ

по другомъ, и наконецъ выложи шудаже сваренную соломашу; продолжая спираніе, положи чешверть фунша коринки, чешверть фунша съ сахарѣ вареной померанцовой корки, нѣсколько корицы и мушкашнаго цвѣша, корку съ одного большаго лимона, обтершую на 16 золотниковъ сахару, и мѣлко изрубленное каплунье мясо; смѣшавъ все сіе, прибавь въ густую пѣну взбитыхъ 12 яичныхъ бѣлковъ; и наконецъ запеки въ блюдѣ съ высокимъ окрайковъ, вымазавъ оное сперва масломъ коровьимъ, и усыпавъ истершымъ бѣлымъ хлѣбомъ.

Окорокъ свѣжей свинины, изжаренной вмѣсто окорока ветреваго.

Сперва мочи окорокъ въ уксусѣ съ разными душистыми шранами, пряностями, лавровымъ листомъ и можжевеловыми ягодами; напыкай въ окорокъ кусочковъ корицы, гвоздики и лимонной корки, изжаръ на вертелѣ,

поливая часто маринадомъ, въ которомъ онъ былъ моченъ.

Салатъ изъ оливковъ.

Оливки подаютъ къ жареному безъ всякаго соуса, ополоснувъ только холодною водою.

ГЕНВАРЯ 28 ЧИСЛО.

Супъ изъ манныхъ крупъ въ мясномъ отварѣ.

Манную крупу, перебравъ и обваривъ горячею водою, положи въ горшокъ, налей хорошимъ мяснымъ опваромъ, развари, и, приправя мушкатнымъ цвѣтомъ, подавай.

Телячья печенка въ соусѣ гвоздичномъ.

Телячью печенку изрѣжь въ ломти, пересыпь солью и оставь немного времени полежать; по-

слѣ шого обопри соль полошенцемъ, и обваляй ломти густо въ мукѣ. Приставь въ каспрюлѣ на огонь свѣжаго сала, и когда оное разгорячится, обжарь въ ономъ печенки до румяности; однакожъ наблюдая, чтобъ онѣ осшались сочны, а не пересохли, — въ разсужденіи чего не должно жалѣшь сала или масла коровьяго, и жаришь слѣдуетъ на большомъ огнѣ. Послѣ сего подпали въ каспрюлѣ масла коровьяго съ ложкою муки, разведи мяснымъ опваромъ, виноградвымъ виномъ и уксусомъ, приправь изполченною гвоздикою, инбиремъ, лимонною коркою и сахаромъ, чтобъ соусъ былъ сладковашо-кислой; увари до сгущенія, и напослѣдокъ прибавь ложку свѣжаго сала. Подавай печенки въ семъ соусѣ.

ГЕНВАРЯ 29 ЧИСЛО.

Супъ Французскій.

Вскипяти въ горшкѣ воды, присоли оную, изотри шудаже бѣлой хлѣбъ, положи очень много изрубленнаго щавеля, петрушки и портулака; вари довольно, пока поспѣетъ; приправь перцемъ и солью, положи кусокъ свѣжаго масла коровьяго, еще привари, и подавай супъ съ размоченными тѣмъже супомъ ломтями бѣлаго хлѣба.

Говядина съ каштанами.

Говядину отваривъ въ водѣ, большую часть отвара сцѣди, положи въ остальное облупленыхъ каштановъ, крупнаго изюма, немного вина и пряностей; уваривай на углевомъ жару, пока каштаны сдѣлаются мягки. Напослѣдокъ подбей ложкою муки въ маслѣ коровьемъ подпаленной, и приправь, чтобъ было вкусно.

ГЕНВАРЯ 30 ЧИСЛО.

Супъ изъ саго съ мяснымъ отваромъ.

Саго перебери, обмой сперва кипяшкомъ, а потомъ въ нѣсколькихъ холодныхъ водахъ, чтобъ изтребить противной зашхлой запахъ, естьли оной случится. Послѣ того налей на саго мясного отвара, прибавь кореньевъ, и вари часа полтора или два. Въ недосташкѣ мяснаго отвара, можно саго сперва одинъ часъ варить въ водѣ, а потомъ развести мяснымъ отваромъ, и докончить варенiе.

Карпы по матрозски.

Карповъ ощелуши, кровь изъ нихъ собери, и тошчасъ разведи ренскимъ уксусомъ; рыбъ же разплостай, разними въ куски, и, спрыснувъ солью, мочи въ уксусѣ цѣлый часъ; внутреннiя снѣдомыя часши отвари въ водѣ съ

солью до полуспѣла, а потомъ до-
вари вмѣстѣ съ карпами. Имен-
но: покладй въ каспрюлю куски
карповъ, посоли сколько нужно;
на нихъ положи луку, лаврова го
листа, нѣсколько гвоздики и зе-
ренъ перца цѣлкомъ, кореньевъ
поваренныхъ, пучокъ травъ, влей
чашку чайную эстрагоннаго ук-
суса, бутылку краснаго или бѣ-
лаго вина, четверть фунта из-
рубленныхъ анчоусовъ, комъ ма-
сла коровьяго, сокъ и кожу одно-
го лимона, и наконецъ кровь съ
прибавкою сахара, и вари, по-
ка все почти выкипитъ и соку
останется мало. Выложи рыбу
съ ея потрохами на блюдо, а сокъ,
въ которомъ она варилась, про-
цѣдивъ сквозь сито, чтобъ отдѣ-
лить выварившіяся приправы,
вылей на рыбу.

ГЕНВАРЯ 31 ЧИСЛО.

Супъ молочный со пшеномъ.

Вари полфунта пшена сарацинскаго въ водѣ, пока вскипитъ одинъ разъ; тогда воду слей, окати холодною водою, кою равномѣрно сцѣди; послѣ того вылей на пшено два съ половиною штофа вскипяченнаго молока, прибавь масла коровьяго, 12 столниковъ сахару, немного корицы, и вари, пока пшено совершенно раскипитъ. Тогда разболтай 4 яичныхъ желтка въ стаканѣ холоднаго молока, съ ложкою розовой воды; подбей супъ, и подавая приправь обшерпою на сахарѣ коркою съ одного лимона.

Савойская капуста съ пармезаномъ.

Возьми капусты Савойской и бѣлой обыкновенной поровну, искроши мѣлко, отвари въ водѣ мягко, и послѣ того ошкинь на

рѣшето, чтобы осякла. Расто-
ни въ кастрюлѣ масла коровья
го, вмѣшай въ него ложку муки
также мушкатнаго цвѣта и са
хару, накати мясным ошваромъ
или въ недостаткѣ онаго моло-
комъ; положи капусту и упари-
вай. Далѣе, вымажь блюдо ма-
сломъ коровьимъ, поклади на оное
капусту, пересыпай истертымъ
Пармскимъ сыромъ, а сверху у-
клади листочками масла коровь-
яго, и позапеки въ печи. Подавая
на столъ, края блюда около ка-
пусты уклади жареными коте-
летами, копченными сосисками,
или инымъ тому подобнымъ.

ПИРОЖНОЕ

ДЛЯ КАЖДАГО ГОСТИНАГО СТОЛА И ЗА ПРОСТО, КОГДА РАЗСУДИТСЯ, ВЪ МѢСЯЦѢ ГЕНВАРѢ.

1. *Тортъ, называемый деревянный.*

Возьми одинъ фунтъ свѣжаго масла коровьяго, 1 фунтъ мѣлко истертаго сахару, 16 яицъ, фунтъ крупичатой муки, обтертую корку съ одного лимона, по немногу истолченныхъ мушкатнаго цвѣта, корицы и гвоздики. Масло растопи на слабомъ угленомъ жару и выложи въ чашу или разтиральную ступку шакъ, чтобъ соль, бывшая въ маслѣ, осталась въ посудинѣ первой. Когда масло остынетъ, растирай оное деревяннымъ пестикомъ въ сметану, подбавляй—ложка по ложкѣ,

сахару, и пришомъ 16 яичныхъ желтковъ и лимонную корку съ прочими пряностями. Потомъ всыпай, продолжая сшираніе, мало помалу и муку. Бѣлки отъ упомянутыхъ 16 яицъ взбей въ густую пѣну, и вмѣшай шудаже; мѣшаніе продолжай до шѣхъ поръ, пока тѣсто начнетъ пузыриться. Тогда вымажь масломъ шортную сковороду, положи въ нее листъ, масломъже вымазанной бумаги, намажь на него пригошовленнаго тѣста въ обухъ ножевой толщиною; произведи слабой огонь сверху и снизу, пока сей первой листъ тѣста изпечется румяно. Послѣ шого наложи тѣста еще, на сколькоже толщиною, запеки равнымъ образомъ; и шакъ продолжай, пока тѣста достанетъ. Когда первой слой шорта довольно потемнѣетъ, то огня внизу подъ тортною сковородою болѣе уже не должно быть, а только на крышкѣ оставишь немного жару. Надлежитъ же наблюдать и то, чтобъ подъ сре-

диною сковороды ошнюдь огня не было; иначе тортъ снизу подгоритъ. Естьлиже тортъ сей запекаешся въ печи, що послѣ наложенія перваго слоя, сковороду должно поставить на двухъ кирпичахъ, или на треножникѣ, чтобъ снизу не подгорѣло. Можно же, когда нѣсколько слоевъ будетъ запечено, намазашь слой какаго нибудь варенья, и потомъ наложить нѣсколько слоевъ тѣста. Ежели тѣста много, то можно и еще продолжать слои варенья и тѣста. Наконецъ облей сей тортъ растворомъ сахара на лимонномъ сокѣ и яичныхъ бѣлкахъ, и сверху еще усыпь сахаромъ.

2. *Вѣнское пирожное.*

Изотри полфунта масла коровьяго въ сметану, возьми два яица цѣлыхъ и пять желтковъ, вмѣшивай одно по другомъ въ масло; далѣе, прибавь полфунта лучшей крупичатой муки, двѣ

добрыхъ ложки пивныхъ дрождей, шесть ложекъ сливокъ, двѣ полныхъ ложки сахару, и продолжай вымѣшиваніе, пока опъ блюда будетъ отставать. Сдѣлай тогда начинку изъ 12 золотниковъ изюма, сполькоже коринки, четверть фунта въ полоски изрѣзаннаго цуката, столькоже вѣсомъ въ полоски скрошеннаго миндаля, и корки съ двухъ лимоновъ. Когда тѣсто довольно взойдетъ, раскатай оное въ полпальца толщиною; но оставь тѣста столько, чтобъ было изъ чего сдѣлать на пирогъ рѣшетку. Раскатанной лисгъ тѣста вымажь коровьимъ масломъ, посынь оной сахаромъ и корицею; наложи на средину ова го начинку, оставя къ краямъ на три пальца мѣста, для окрайка; посыпь еще сахаромъ и корицею; сдѣлай изъ оставшагося тѣста рѣшетку, наложи оную на начинку, и послѣ того сдѣлай окраекъ. Дай тѣсту немного подняться, и запекай исподволь въ печи. Вынувъ пиротъ изъ печи,

дай оному немного поостынуть, и еще посыпь сахаромъ и корицею.

3. *Полоски—Англійское пирожное.*

Положи полфунта самой лучшей высушеной крупичатой муки въ каменную посудину, выпусти тудаже 6 яицъ цѣлыхъ, замѣси съ прибавкою молока въ жидкое тѣсто, которое приправь мушкатнымъ орѣшкомъ и корицею. Послѣ того вымажь торпную сковороду масломъ коровьимъ; или на жестяномъ поваренномъ листѣ сдѣлай изъ прѣснаго тѣста (изъ муки на одной водѣ замѣшеннаго) окраекъ, налей въ него приготовленнаго тѣста на палецъ толщиною, насыпь подъ сковороду и на крышку горячей золы, чтобъ тѣсто не запеклось, но только чтобъ засохло. Послѣ чего разрѣжь сіе тѣсто въ продолговатыя полоски, вынь изъ сковороды, надрѣжь по краямъ, обжарь въ свѣжемъ салѣ, и пода-

вай, посыпавъ сахаромъ, смѣша
нымъ съ корицею,

4. *Миндальные вѣнчики.*

Возьми двѣ горсти облуплен
ната миндаля, изполки въ бол
шой иголи мягко; взбей бѣлк
опъ двухъ яицъ въ густую п
ну, положи къ миндалю, и шолк
нѣсколько. Послѣ того всыпа
мало помалу фунтъ изполче
наго сахару, продолжая толчен
чтобъ вышло густое шѣсто, к
торое можно было бы валять
раскатывать; выложи оное
пекарной столъ, посыпавъ ны
немного толченымъ и просѣя
нымъ бѣлымъ крухмаломъ, выл
жи на оное шѣсто, раскатай
разрѣжь въ полоски и подѣла
небольшіе вѣнчики, или кольц
Изъ сего шѣста можно дѣлать
большіе вѣнчики, также разны
фигуры, и запекать въ тортно
сковородѣ, или въ печи на же
спяномъ листѣ, который надл
житъ, равномѣрно и тортну

сковороду, посыпать просѣянною крухмальною мукою. Тѣсто сіе въ печеніи вздувается. Можно сіи вѣнчики гласировашь сахаромъ, также усыпашь разноцвѣтнымъ сахарнымъ пескомъ.

library
kulinariy.narod.ru
http://laretz-

ВЕЧЕРНЕЕ КУШАНЬЕ,

или блюда для ужина въ Генварѣ мѣсяцѣ.

ГЕНВАРЯ 1 ЧИСЛО.

Вечерній столъ гостиный.

Супъ изъ копченаго лосося.

Размочи копченаго лосося въ молокѣ, изрѣжь онаго полосками или ломшиками, и обжарь на рашперѣ въ бумажныхъ коробочкахъ. Далѣе, накроши ломшиками сельереи, петрушки и моркови, обжарь въ кастрюлѣ съ кускомъ коровьяго масла, пока начнетъ пѣниться; налей на нихъ отвара разваренаго и протертаго гороха, положи корки обрѣзанныя съ двухъ Французскихъ хлѣбовъ, и

вари полчаса. Послѣ сего зачерпни полную чумичку гороховой гущи, возьми десять желтковъ въ густую сваренныхъ и четверть фунта вычищенныхъ анчоусовъ, изполки въ иголи очень мягко, разведи стаканомъ кислой сметаны, и выложи въ супъ; процѣди оный сквозь сито, присоли надлежащимъ образомъ и поставь въ такое мѣсто, гдѣ бы оный не простылъ. Обрѣжь корку съ рѣшетнаго хлѣба въ ломтики, обжарь у огня, положи въ суповую чашу, на нихъ изжаренаго лосося изъ коробочёкъ, и вылей горячій супъ. Улучшить сей супъ можно прибавкою въ него клёцокъ изъ фарша, сдѣланаго изъ щуки или карповъ,—или, когда годовое время позволяетъ, головокъ спаржи, цвѣтной капусты, или печерицъ.

Курица со сморчками и кореньями петрушечными.

Курицу одну или двухъ ошпари въ водѣ съ солью. Сморчки

размочи, чтобъ сдѣлались мягки
вымой со щавіемъ, чтобъ н
оспалось въ нихъ песку; полож
въ черепню съ кускомъ масла ко
ровьяго, и обжарь немного. И
кроши кореньевъ петрушки лом
тиками, обвари до полуспѣла в
горячей водѣ, и выложи къ смор
камъ. Наконецъ положи шудаж
курицу цѣлую, или разнявъ в
куски; приправь мушкатным
цвѣтомъ и инбиремъ, прибав
истертаго бѣлаго хлѣба, накап
мяснымъ отваромъ, приставь н
огонь и увари. Естьли соусъ ока
жется еще не довольно жирен
прибавь кусочикъ масла коровья
го, и наконецъ подбей соусъ яи
ными желтками.

Пастетцы Генріэтины.

Возьми по полуфунту говяди
ны, телятины и ветчины, и
рѣжь въ ломтики, положи въ ка
стрюлю, прибавь кореньевъ, лу
ку и лаврового листа; влей чу
мичку мяснаго отвара, и увар

на слабомъ угленомъ огнѣ. Когда ломтики съ обѣихъ сторонъ почемнѣютъ, однакоже такъ, чтобъ не подгорѣли, прибавь еще мясного отвара, вари медленно, пѣну снимай, и наконецъ процѣди и выжми сокъ сквозь полотенце. Сего сока возьми побольше бутылки, и при непрестанномъ мѣшаніи увари, пока останется не болѣе стакана; оботри на сахаръ кожицу съ померанца, положи тудаже, выдави изъ померанца сокъ и влей рюмку Венгерскаго или инаго густаго сладкаго вина. Далѣе, изруби бѣлое мясо отъ каплуна или жирной курицы, вмѣшай онаго въ вышепомянутой сокъ столько, чтобъ вышелъ густоватой фаршъ. Потомъ замѣси какое угодно тѣсто—здобное, или слоеное, раскатай оное, положи на него кучками фарша, въ такомъ разстояніи между собою, чтобъ можно было вырѣзать пастетцы въ рубль величиною рѣзцемъ, или краями стакана. Края пастетцовъ около фарша вы-

мажь яичнымъ желткомъ, нал
жи крышечки изъ тогоже т
спа, и изпеки пастетцы на ж
лѣзномъ листѣ въ печи, или
шортной сковородѣ.

Телячья грудина тиненая и жа
реная.

Грудину по обыкновенному до
жно подпороть и начинить сл
дующею начинною: изруби д
свѣжихъ колбасы, прибавь н
сколько шимона, маіорана, бази
лика, лимона, одно яице цѣлое
три желтка, также свѣжей сме
таны; все сіе замѣси, и сосла
начинку. Когда грудина будет
начинена, зашей подпоротое
обмой, положи въ кипяшокъ, п
ворочай грудину въ ономъ; посл
нашпекуй дробнымъ шпекомъ, вз
шкни на вертѣль, изжарь сочн
помазывая коровьимъ масломъ ил
ветчинным саломъ. Отпусна
на столъ, усыпь грудину истер
тымъ и до желша обжаренным

ъ маслѣ коровьемъ бѣлымъ хлѣбомъ.

Компотъ яблочный съ арракомъ.

Яблоки очистивъ, разрѣжь каждое исполамъ, свари въ виноградномъ винѣ съ сахаромъ, лимонными сокомъ и коркою, смочи немного арракомъ или ромомъ.

ГЕНВАРЯ 2 ЧИСЛО.

Сырный пирогъ.

Взвари два шкофа молока, влей въ него лимоннаго сока, чтобъ отворожилось, выложи въ рѣшето для отдѣленія творога отъ сыворошки. Творогъ изтолки въ иголи съ четвертью фунта масла коровьяго и шестнадцатью яичными желтками. Послѣ сего развари немного яблочнаго киселя, прибавь корку обтертую съ двухъ померанцовъ, мякиша бѣлаго хлѣба въ молокѣ развареннаго

го, сахару и корицы. Сверхъ то
го взбей бѣлки отъ шести яи
въ пѣну, вмѣшай тудаже равным
образомъ и творогъ. Напослѣдок
вымажь коровьимъ масломъ бл
до съ высокимъ окрайкомъ, вы
ложи приготовленную смѣсь,
изпеки въ печи.

ГЕНВАРЯ 3 ЧИСЛО.

Гороховый пирогъ.

Разваренной горохъ, смачив
молокомъ, протри сквозь сит
прибавь въ него коринѣи, кор
цы, имбиря, сахару, истерто
здобной булки или Французска
хлѣба и 4 или 6 яицъ, вымѣша
и, когда окажется жидко, пр
бавь хлѣба. Вымажь блюдо съ в
сокимъ окрайкомъ масломъ, п
сыпь истертымъ бѣлымъ хл
бомъ, вылей въ него пригото
ленное, изпеки и подавай, пос
павъ сахаромъ.

ГЕНВАРЯ 4 ЧИСЛО.

Картофели со сметаною.

Картюфели, облупивъ сырые, ошпарить должно въ водѣ, а потомъ растерешь съ прибавкою коровьяго масла и развести свѣжею сметаною. Выложи сію смѣсь на блюдо, подѣлай въ ней ложкою ямки, облей до темна подпаленнымъ масломъ коровьимъ, уклади обжаренными въ маслѣ кусочками бѣлаго хлѣба, сосисками, или жареною колбасою.

ГЕНВАРЯ 5 ЧИСЛО.

Перепеча изъ телячьихъ рубцовъ.

Рубцы телячьи, вычистивъ и сваривъ по обыкновенному, изрѣжь въ куски, положи въ кастрюлю и обжарь въ маслѣ коровьемъ съ приправою мушкатнаго цвѣта и лимонной корки. Половину сихъ рубцовъ, вынувъ

изъ кастрюли, изруби мѣлко, прибавь немного истертаго бѣлаго хлѣба, стаканъ смешаны, изрубленной петрушки, 4 яичныхъ желтка, полфунта изрубленнаго почечнаго сала, мушкатнаго цвѣта, инбиря и соли, и вымѣшай со тщаніемъ. Послѣ сего сдѣлай на блюдѣ окракъ изъ зава́рнаго тѣста, вымажь масломъ, положи половину фарша, обжаренные же рубцы по срединѣ, накрой остальнымъ фаршемъ, уклади сверху листочками масла коровьяго, посыпь истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, и запеки въ печи румяно.

ГЕНВАРЯ 6 ЧИСЛО.

Вечерній столъ гостиный.

Супъ марципанный.

Возьми сливокъ, и изломавъ марципанъ положи въ оныя; ежели въ марципанѣ положенныхъ приностей не довольно, то при-

бавь въ супъ корицы и кардамона;, приставь на огонь, увари, мѣшая прилѣжно; наконецъ подбей супъ яичными желтками. Подавай съ бѣлымъ хлѣбомъ, въ жеребейки искрошеннымъ и въ маслѣ коровьемъ обжаренымъ, посыпавъ сахаромъ и корицею.

Каплунъ въ этуфадѣ.

Каплуна,, очистивъ и оправивъ надлежащимъ образомъ, нашпеку́й ветчинымъ саломъ въ пряносши обвалянымъ и полосками ветчины. Послѣ того уклади дно кастрюли ломтиками ветчинного сала, говяжьими и телячьими, приправь солью, перцемъ, лукомъ, морковью., пустернакомъ, лимономъ, петрушкою и разными душистыми травами и пряностями; на сіе положи каплуна, на него опять тѣхъже приправъ, и покрой ломтями говядины, телятины и ветчинного сала; произведи огонь сверьху и снизу, и упаривай исподволь

часа 4 или 5, но съ предосторож
ностію, чтобъ не пригорѣло. Ежe
ли сока въ кастрюлѣ окажетс
мало, влей немного мяснаго от
вара. Между шѣмъ сдѣлай раг
изъ куриныхъ печенокъ, трюфе
лей, печерицъ, сморчковъ и том
подобнаго—именно: обжарь оных
въ кастрюлѣ въ ветчинномъ са
лѣ, накапи крѣпкимъ мясным
отваромъ, и наконецъ подбей му
кою, въ маслѣ коровьемъ подпа
ленною. Выложи рагу въ блюдо
а на оное каплуна.

Перепеча лимонная.

Обрѣжь желтую кожу съ свѣ
жихъ лимоновъ и вари въ водѣ
пока сдѣлается совсѣмъ мягка
изполки оную въ кисель, выложи
на блюдо. Возьми нѣсколько бѣ
лаго хлѣба, налей виноградная
вина и воды, и разваривъ выло
жи на блюдо къ лимонной корк
выпусти шудаже 4 яичныхъ желт
ка и 3 цѣлыхъ яица, выжми сок
изъ одного лимона и подбавь са

жару, сколько угодно, въ разсужденіи того, кисле или слаще снѣди сей быть. Напослѣдокъ вымажь блюдо съ высокимъ окрайкомъ или форму коровьимъ масломъ, выложи смѣсь и запеки въ печи.

Ягненокъ цѣлый жареный на вертелѣ.

Стегна ягнячьи нашпекуй вешчинымъ саломъ, спинку же зеленою петрушкою; обверни бумагою, чтобъ не пригорѣлъ, и жарь на вертелѣ. Когда жаркое поспѣло, можно заднюю часть усыпать истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, слегка солью, перцемъ и рубленою петрушкою, и еще прижаришь, чтобъ зарумянилось. Подавай къ сему жареному сокъ померанцовый, или лимонный.

Прюнели, приготовленныя компотомъ.

Прюнели ополосни, приставь на огонь съ виноградным ви-

номъ, сахаромъ и малою долею корицы; поваривъ немного, выбери прюнели вонъ. Послѣ того присыпавъ на огонь испертаго бѣлаго хлѣба и сахару, ужарь немного, прибавь мѣлко изрубленныхъ миндаля и корицы, часто смачивай отваромъ, въ которомъ варились прюнели. Сію смѣсь намажь по дну блюда, въ которомъ подавашь; сверху уклади прюнелями, вылей осшапокъ отвара и подавай, посыпавъ сахаромъ, корицею и мѣлко изврошенною лимонною коркою.

ГЕНВАРЯ 7 ЧИСЛО.

Яичница со яблоками.

Яблоки очистивъ изкроши мѣлко; возьми десяшокъ яицъ, прибавь сахару, корицы, лимовной корки, коринки, шудаже положи и яблоки, испертаго бѣлаго хлѣба сполько, чшобъ вышло густовато; выложи на сковороду и за-

пеки тѣмъже образомъ, какъ обыкновенную яичницу. Для улучшенія можно въ сію яичницу подбавлять исполченаго миндаля. Но какъ сію яичницу трудно бываетъ вынуть изъ сковороды, то надлежитъ особливо разболтать яицъ съ водою, и сперва облить сковороду симъ растворомъ, а на оный уже выложишь упомянутую яичницу.

ГЕНВАРЯ 8 ЧИСЛО.

Клецки изъ телятины.

Изруби мѣлко телятины съ довольною прибавкою говяжьяго мозга изъ костей и дробнаго лука, приправь перцемъ, мушкатнымъ орѣхомъ и немного шафраномъ, прибавь крупичатой муки и три ложки сливокъ, также нѣсколько разгорячennаго масла коровьяго, два яица и немало изрубленнаго лимона; смѣшай все, передѣлай въ небольшія клёцки,

и свари въ кипящемъ мясномъ ошварѣ. Для соуса, подпали муки въ маслѣ коровьемъ, разведи мяснымъ ошваромъ, прибавь изкрошеннаго лимона, пряностей, и увари до сгущенія.

ГЕНВАРЯ 9 ЧИСЛО.

Шпатентенты.

Истолки миндаля очень мягко, разведи яицами и сливками довольно жидко, и подсласти сахаромъ; размочи въ семъ растворѣ ломтей бѣлаго хлѣба, въ кастрюлѣ расшопи немало свѣжаго сала, уклади на оное слой размоченныхъ ломтей, облей упомянутымъ растворомъ; положи еще слой ломтей, опять облей растворомъ, и такъ продолжай, пока укладешь всѣ ломти. Запеки между двухъ огней, или въ печи.

ГЕНВАРЯ 10 ЧИСЛО.

Колбаса въ кисломъ соусѣ съ каперсами.

Колбасу свѣжую, обжаривъ нѣсколько, разними въ куски. Подпали до темна муки въ маслѣ коровьемъ, разведи мяснымъ отваромъ и уксусомъ, положи лаврового листа, размарина, перца и имбиря, и увари. Напослѣдокъ положи тудаже колбасу, лимонной корки и горсть каперсовъ, рюмку хорошаго виноградного вина, и привари.

ГЕНВАРЯ 11 ЧИСЛО.

Молочная крупеня.

Приставь на углевой жаръ въ кастрюлѣ масла коровьяго, и, когда оное потемнѣетъ, всыпь три или четыре ложки какихъ угодно круп, и пообжарь немного. Между тѣмъ вари на огнѣ

горшкѣ хорошаго молока, и, ког
оное закипитъ, выливай оное
перемежкою на крупы въ кастр
лю, мѣшая ложкою, чтобъ круп
не свернулись въ комочки; вы
ливъ все молоко, дай крупамъ ра
напиться и разбухнуть. Тог
вмѣшай тудаже два яичных
желтка и кусокъ масла, сним
кастрюлю тотчасъ съ жара, п
спавъ на жестяной листъ, и ш
кимъже листомъ накрой. Н
прежде усыпь поверхность кр
пени истертымъ бѣлымъ хл
бомъ, и насыпь на жесть жар
чтобъ крупеня сверху позарум
нилась.

ГЕНВАРЯ 12 ЧИСЛО.

Сельди въ соусѣ луковомъ.

Вымоченныхъ сельдей разпл
шай, положи въ кастрюлю, нал
водою, приставь на огонь; и опя
сними съ онаго, когда на во

пѣмъ облупи луковицъ, искроши оныя мѣлко, положи въ другую каспрюлю, посыпь имбиремъ, перцемъ, шафраномъ, прибавь горсть испершаго бѣлаго хлѣба, налей мяснымъ опваромъ, положи кусокъ масла коровьяго, присшавь на жаръ, пока лукъ сдѣлается мякокъ, а хлѣбъ разгарится. Положи шогда сельдей и привари.

ГЕНВАРЯ 13 ЧИСЛО.

Лапша съ подпаленнымъ масломъ.

Приставь на огонь воды въ кастрюлѣ, брось въ нее немного соли; когда закипитъ, всыпь приготовленную лапшу, мѣшай, чтобъ оная между собою не слипалась, и опвари спѣло; послѣ чего, горячую воду съ лапши сцѣдя, облей холодною водою и выложи лапшу въ рѣшето, чтобы осякла. Опвари 2 или 3 яица въ густую, облупи оныя и изруби очень мѣлко; посыпь оными блю-

до, выложи на оное часть лапши, еще пересыпь яицами, опять положи слой лапши, и такъ продолжай, пока все складешь. Напослѣдокъ подпали до темна истертаго бѣлаго хлѣба въ коровьемъ маслѣ, и облей онымъ лапшу.

ГЕВНАРЯ 14 ЧИСЛО.

Студень изъ свиныхъ ногъ и ушей.

Возьми свиныхъ ногъ, рылъ и ушей, первыя разрѣжь по срединѣ на двое, опали шерсть и обвари въ горячей водѣ; послѣ чего очисти оныя тщательно, и отвари мягко. Изъ отвара переложи оныя въ холодную воду, чтобъ остыли, и изрѣжь въ ломтики или жеребейки. Между тѣмъ отваръ, въ которомъ ноги и уши варились, приставь на огонь, прибавя яичныхъ бѣлковъ, уксусу, гвоздики и перцу, и, непрестанно мѣшая, повари немного, процѣди отваръ сквозь салфетку;

укладывай слоями мясо, въ форму, переливая отваромъ, прибавляй капersовъ и анчоусовъ, и такъ продолжай, пока форму наполнишь. Когда студень застынетъ, выпрокинь оную на блюдо.

ГЕНВАРЯ 15 ЧИСЛО.

Равіоли изъ карпьихъ молокъ.

Молоки изъ нѣсколькихъ карповъ отваринъ, изруби мѣлко; прибавь къ нимъ размоченнаго въ молокѣ бѣлаго хлѣба, приправь имбиремъ и мушкатнымъ цвѣтомъ; сдѣлай выпускную яичницу изъ трехъ яицъ, и вмѣшай тудаже; далѣе, съ кускомъ масла коровьяго въ куриное яице величиною, изъ трехъже яицъ, съ ложкою молока, замѣси не очень крутое лапшеное тѣсто, присоли оное, раскатай тонко, поклади приготовленный съ карпьими молоками фаршъ кучками, закинь другую половину раскатаннаго

шѣспа на кучки, пригнеши око
ло оныхъ пальцами и обрѣжь рѣз
цемъ. Сіи равіоли отвари въ во
дѣ; вымажь блюдо масломъ ко
ровьимъ, положи на оное слой ра
віолей, посыпь въ густую сва
ренными и мѣлко изрубленным
яицами; опять положи слой ра
віолей, еще пересыпь яицами, т
шакъ продолжай, пока все укла
дешь. Наконецъ облей до темн
подпаленнымъ масломъ коровь
имъ, вмѣшавъ въ него ложки дв
отвара, въ которомъ онѣ вари
лись. — Можно же сіи равіоли об
жаривать въ свѣжемъ салѣ, и по
давать на столъ горячими.

ГЕНВАРЯ 16 ЧИСЛО.

Вечёрній столъ гостиный.

Супъ съ сельдями постный.

Вымочи 6 сельдей, выбери из
нихъ кости, и изрѣжь въ кусоч
ки; изруби луку и травы петру

шечной; разгорячи 36 золотниковъ масла коровьяго, положи въ него изкрошенное и обжарь; влей тудаже стакана два сливокъ, положи сельдей, накрой кастрюлю, и упаривай на углях. Послѣ того изрѣжь въ ломтики селлереи, петрушки, моркови, луку, влей при или четыре бутылки гороховаго отвара, съ протертымъ горохомъ смѣшаннаго, положи корки съ двухъ Французскихъ хлѣбовъ, и вари полчаса. Между тѣмъ захвати суповую ложку протертаго гороха, и съ десятью желтками въ густую сваренныхъ яицъ изполки въ игопи, разведи стаканомъ смешаны, и пропустии сквозь сито въ супъ, и еще вэнари. Напослѣдокъ положи въ суповую чашу ломтей обжаренаго бѣлаго хлѣба, на оные сельдей, и вылей на сіе кипящій супъ.

Утки со кислою капустою.

Утокъ для сего надлежитъ зажарить до полуспѣлости, часто

помазывая масломъ коровьимъ
Между тѣмъ капусту отвари
въ водѣ, и, когда оная провари
до полуспѣла, воду сцѣди, изруб
капусту очень мѣлко и обжари
съ масломъ коровьимъ въ каспр
лѣ до шемна. Естьли капус
окажется сухою, смочи немног
мяснымъ отваромъ, и еще упа
ривай. Напослѣдокъ сдѣлай из
здобнаго шѣсша окраекъ на блю
дѣ, вымажь оное масломъ, полож
половину обжаренной капусты, н
оную упокъ, накрой осшальною
капустою, и поспавь въ печь
чшобъ запеклось до румяносши.

Пудингъ померанцовый.

Свари въ водѣ мягко 8 поме
ранцевъ, разотри въ смешан
фунтъ масла коровьяго, а съ с
нымъ и померанцы; прибавь пол
фунша сахару и сшольноже ис
толченаго миндаля, выпусти шу
даже восемь яицъ цѣлыхъ и
желшковъ, вмѣшай 2 фунша в
молокѣ размоченнаго бѣлаго хл

ба, четверть фунта крупичатой муки, 12 золотниковъ изкрошеннаго цукаша, и вымѣшай гораздо. Изъ сего размѣра выдешъ пудингъ очень немалой: шо, по обстоятельству, можно взять всего только въ половину. Завяжи пригошовленное въ салфешку, и вари въ водѣ полтора часа.—Для соуса, разошри четверть фунта масла съ осмью яичными желтками, положи ложку муки, корку обшершую на сахаръ съ одного лимона, разведи виноградным вином и взвари, непрестанно мѣшая.

Телятья почечная часть жареная.

Обмывъ почечную часть, взоткни на вертель и приставь къ огню. Когда нагорячится и начнетъ подсыхашь, шогда снизу поваренной ложки налѣпи коровьяго масла и води по теляшинѣ, спрысни солью, и такимъ образомъ изжаришь оную сочно. Подавай, обливъ сокомъ изъ подстав-

ленной подъ жаренымъ сковороды, и усынь испертымъ бѣлымъ хлѣбомъ.

Компотъ изъ тиненыхъ яблоковъ.

Возьми ранетъ, очисти съ нихъ кожу, сердину выдолби, и, чтобы ранеты оспались бѣлыми, положи оныя въ холодную воду, въ которую прибавлено немного лимоннаго сока. Между тѣмъ развари въ сыропъ густой полфунта сахару, вари въ немъ яблоки, но такъ, чтобъ не развалились. Послѣ того, вынувъ яблоки, сердину оныхъ начини какимъ нибудь варенъемъ, и склади на блюдо. Сыропъ увари въ желе, сложи на другое блюдо, и, когда остынетъ, подогрѣвъ блюдо, выпрокинь на ранеты такъ, чтобъ сіе желе оныя покрыло.

ГЕНВАРЯ 17 ЧИСЛО.

Мучная снѣдь со яблоками.

Возьми 8 или 10 яицъ, ложку розовой воды, бутылку молока, соли и сахару, сколько надобно, и съ ишертымъ бѣлымъ хлѣбомъ замѣси шѣсто. Половину сего тѣста положи въ горшку вымазанную масломъ, вокругъ обклади ломтиками яблоковъ, обжаренными съ сахаромъ въ маслѣ коровьемъ; выложи остальное шѣсто, и запеки въ печи не очень горячей.

ГЕНВАРЯ 18 ЧИСЛО.

Грильядъ изъ свиныхъ ногъ.

Ноги очисти съ прилѣжаніемъ, отвари въ водѣ мягко, прибавя въ оную немного сала. Послѣ того выложи ноги въ холодную воду, чтобъ остыли. Возьми ишертаго бѣлаго хлѣба, посыпь перцемъ и имбиремъ, выпусти шу-

даже два яица, положи кусокъ
сла коровьяго, немного сахару
съ прибавкою виноградная ви
замѣси. Растопи немного ма
коровьяго, вмѣшай одинъ яичн
желтокъ, вымажь этимъ кажд
ногу, а потомъ облѣпи пригот
ленною смѣсью, клади на ско
роду масломъ коровьимъ вым
занную, сверху обмажь ноги
масломъ разболтанными яичны
желтками, усыпь истертымъ
лымъ хлѣбомъ, и изжарь въ пе
румяно. — Можно къ сему гри
яду подавать кисловатой соу

ГЕНВАРЯ 19 ЧИСЛО.

Кислая капуста со сметаной

Опвари кислую капусту въ
дѣ по обыкновенному, и выж
обжарь съ коровьимъ масломъ.
гда капуста поспѣла, разопри
наспрюлѣ смешаны съ нѣсколь
ми яичными желтками, поло

жарь. Можно съ сею капустою подавать сосиски, колбасы, ко-пченой языкъ и тому подобное.

ГЕНВАРЯ 20 ЧИСЛО.

Блинцы со рубленымъ мясомъ.

Изруби мѣлко жареной телятины и телячьихъ почекъ, вмѣшай коринки, лимонной корки, пряностей, соли и два яичныхъ желтка, искрошеного бѣлаго хлѣба, немного сахару, и смочи виноградным виномъ, чтобъ фаршъ сей не вышелъ слишкомъ крутъ. Послѣ того сдѣлай жидкое тѣсто изъ муки на молокѣ и яицахъ. Присшавь на огонь сковороду, вымажь оную ветчинным саломъ или масломъ коровьимъ, выливай по чумичкѣ тѣста на сковороду, и повертывай, чтобъ по всей сковородѣ растеклось, и запеки блинъ съ обѣихъ сторонъ румяно; намажь на блинъ приготовленнаго фарша, заверни въ

прубку и клади на блюдо, въ которомъ подавать. Такимъ образомъ перепеки блины, и, намазавъ фаршемъ, складывай на блюдо. Тогда исполки въ ихопи немного рубленой шелячей почки съ кускомъ сала и бѣлымъ хлѣбомъ, разведи мяснымъ отваромъ, приправь мушкатнымъ цвѣтомъ, увари и процѣди сквозь сито на блинцы, лежащіе на блюдѣ; присшавь блюдо на жаровню и привари.

ГЕНВАРЯ 21 ЧИСЛО.

Яица со сметаною.

Выпусши сколько угодно яицъ, смѣшай оныя со сметаною; далѣе, разболшай нѣсколько яичныхъ желтковъ съ ложкою розовой воды, и все приготовленное выложи въ кастрюлю, и уваривай на умѣренномъ огнѣ, но остерегаясь, чшобъ не пригорѣло. Послѣ шого вынимъ на блюдо, припе-

ки, сверху водя раскаленною лопаткою, и подавай, посыпавъ сахаромъ.

ГЕНВАРЯ 22 ЧИСЛО.

Телятья печенка со соусомъ анчоусными.

Изрѣжь печенку въ ломтики; разгорячи въ кастрюлѣ масла коровьяго, печенку пересыпь мукою, и, поклавъ въ горячее масло, изжарь; смочи мяснымъ отваромъ, приправь имбиремъ, перцемъ, гвоздикою, лимонною коркою и лимономъ, въ ломтики изрѣзаннымъ. Анчоусовъ обмой, выбери изъ нихъ косточки, мясо же изруби мѣлко, смачивай виноградным виномъ, положи къ печенкамъ, приварки и подавай.

ГЕНВАРЯ 23 ЧИСЛО.

Устрицы по лѣщански.

Устрицы, вынувъ изъ черепковъ, обвари горячею водою; подпали въ каспрюлѣ въ кореньемъ маслѣ ложку муки, положи тудаже устрицъ, прибавь мѣлко изрубленныхъ петрушечной травы и луку, влей рюмку бѣлаго вина, и вари исподволь. Подавая, гарнируй ломшиками лимона и обжаренными ломшиками бѣлаго хлѣба.

ГЕНВАРЯ 24 ЧИСЛО.

Бубертъ изъ яблоковъ.

Яблоки изкроши въ дробненькія жеребейки, также въ жеребейки нарѣжь бѣлаго хлѣба, и обжарь оные въ свѣжемъ салѣ, или въ маслѣ коровьемъ. Послѣ того выпусти 3 яица, прибавь сахару, корицы и обтертой съ лимона

корки, смѣшай и сбей съ тремя стаканами сметаны; яблоки и хлѣбъ выложи въ блюдо вымазанное масломъ коровьимъ, а на оныя вылей упомянутую сбитую смѣсь; приставь блюдо на кипящую воду, а сверху на оное наложи крышку съ жаромъ. Когда бубберпъ сгуститъ и опъ жара вздуется, посыпь оный сахаромъ, и не медля посылай на столъ.

ГЕНВАРЯ 25 ЧИСЛО.

Жареное масло коровье.

Возьми для сего фунтъ свѣжаго масла коровьяго, которое сваляй подобіемъ кулича, взопкни на деревянной вертель, усыпь мѣлко истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, сахаромъ и корицею, держи и поворачивай противъ слабаго огня. Какъ скоро масло сквозь хлѣбъ выступитъ, усыпь опять истертымъ хлѣбомъ и прочимъ; сіе повторяй до тѣхъ поръ, по-

ка на маслѣ сдѣлается твердая скорлупа; тогда подавай на столъ, цѣлымъ или разнятымъ въ куски.

ГЕНВАРЯ 26 ЧИСЛО.

Вечерній столъ гостиный.

Вейн-супъ со скорбиломъ.

Приставь на огонь виноградна-го вина, и, соображаясь количе-ству онаго, обрѣжь съ лимона цѣлаго или только съ половины желшую кожицу очень тонко, но шакъ, чтобы оную не разорвашь. Въ сей кожицѣ наколи малень-кимъ ножичкомъ скважины, въ кои вложи кусочковъ корицы и гвоздики, и съ прибавкою сахара положи въ вино. Послѣ того возь-ми самаго лучшаго скорбила (крох-мала), налей на него немного во-ды, дай размокнушь и распу-стишься. Когда вино съ лимон-ною коркою варилось довольно, положи въ него скорбило съ во-

дою, разболтай мутовкою, и еще привари. Однакожъ скорбила надлежитъ класть столько, чтобъ не вышелъ густымъ, ни слишкомъ жидкимъ.

Телятина во рагу.

Взявъ хорошей телятины заднюю ногу, нашпекуй крупнымъ шпекомъ, которой обвалянъ перцемъ, гвоздикою и солью. Послѣ того усыпь ломти истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, покапай на нихъ масломъ коровьимъ, и, поставя въ печь, дай обжариться румяно. Тогда склади ломти на блюдо; сдѣлай густшоватый соусъ изъ рейнскаго уксуса, сахара, лимона, корицы и подпаленной муки; взвари и выложи на телятину.

Карпы изрубленные.

Карповъ убей молоткомъ въ голову, сбей съ нихъ щелуху, а потомъ оскобли мясо ножемъ съ косшей, спрысни много водою и

изруби ножемъ сполько мягко чшобъ сдѣлалось накъ кисель; склади изрубленное въ чашу. Подпали въ коровьемъ маслѣ муки пшеничной съ прибавкою мѣлко изрубленныхъ травы петрушечной и луку; вмѣшай сіе въ изрубленное карпье мясо, выпусти яицъ, приправь перцемъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, и перемѣшай довольно. Положи листъ бумаги на поверенной жестяной листъ, на оной поставь жестяную форму, сдѣланную въ подобіе карпа, вымажь бумагу и форму коровьимъ масломъ, набей форму фаршемъ и поставь въ печь. Когда фаршъ въ половину пропекся, напыкай въ него миндаля, въ полоски изрѣзаннаго, и допеки. Запекшись фаршъ сей вздуется; но осшывая осѣдаешъ.

Курица, изжаренная подобіемъ капуна.

Курицу надлежитъ ощипать не обваривая, и уже ощипавъ по-

разпаришь немного надъ огнемъ, облить горячею водою, ворочать въ оной, а потомъ положить въ холодную воду. Вынувъ изъ воды, обрѣжь у ней гребень и подбородокъ, обмой чисто, и изтри съ наружности и внутри солью и корицею, нашпекуй ветчинным салом, въ пряностяхъ обваляннымъ, загни ноги шакъ, будто она сѣсть хочетъ; проткни курицу деревянною спицею сквозь лядвеи, и ножныя лапы, вправя подъ спицу, завороши; сложи крылья, и голову, загнувъ на брюхо, привяжи. Напослѣдокъ взопкни на вертель и жарь, помазывая часто масломъ коровьимъ. Подавая на столъ, подави на курицу сока изъ свѣжаго лимона, и обклади зеленою петрушкою, раками и лимономъ, въ ломтики изрѣзаннымъ. Можно же курицу начинивать фаршемъ изъ бѣлаго хлѣба, каштанами и проч.

Салатъ изъ сушеныхъ овощей.

Взявъ, какого угодно рода, сушеныхъ овощей, сперва оныя перемой, послѣ того разваривай въ бѣломъ пивѣ, смѣшанномъ съ виноградным винома и водкою, прибавь корицы, сахару и лимонной корки, и уваря, пока сокъ сгуспѣешъ. Подавая на столъ, посыпь сей салатъ сахаромъ и корицею, и уклади лимономъ, въ ломтики изрѣзаннымъ.

ГЕНВАРЯ 27 ЧИСЛО.

Шмароллы.

Возьми бутылку молока, положи въ него кусокъ масла и вари въ кастрюлѣ; послѣ того вмѣшай въ молоко столько муки, сколько оное въ себя принять можетъ, и чтобъ молока стало не видно; тогда вмѣшай тудаже четыре яичныхъ желтка и вымѣси тщательно. Сего тѣста, ошколупы-

вая ложкою, клади въ хорошій мясной отваръ, прибавь кусокъ масла коровьяго, мушкатнаго цвѣта, накрой кастрюлю и вари. Подавай на столъ въ тойже кастрюлѣ.

ГЕНВАРЯ 28 ЧИСЛО.

Лимонный кисель со молокомъ.

Вари бутылку молока съ коркою обрѣзанною съ одного лимона, пока оное силу изъ корки въ себя впянетъ, или до половины выкипитъ. Тогда размѣшай ложку скорбильной муки на розовой водѣ, вмѣшай тудаже 6 яичныхъ желтковъ; соедини сіе съ упомянутымъ молокомъ, приправь сахаромъ, и, при непрестанномъ мѣшаніи, увари въ густоту киселя. — Сію снѣдь нѣкоторые повара называютъ *Англійское молоко*. Ежели вмѣсто молока взяты будутъ сливки, снѣдь выдетъ нѣмъ вкуснѣе.

ГЕНВАРЯ 29 ЧИСЛО.

По фезы.

Изруби дробно жареныя шелячьи почки, и замѣси на двухъ или прехъ яицахъ; далѣе, вмѣшай тудаже испеpшаго бѣлаго хлѣба, коринки, соли, немного масла коровьяго и смѣтаны; намажь этимъ тонкіе ломти бѣлаго хлѣба, наложи ломоть на ломоть, чтобъ фаршъ былъ въ срединѣ. Сдѣлай жидкое тѣсто изъ молока, муки, яицъ и растопленнаго коровьяго масла; обмочи въ семъ тѣстѣ сложенные ломти, и, поклавъ въ кастрюлю въ горячее свѣжее сало, обжарь.

ГЕНВАРЯ 30 ЧИСЛО.

Сосиски, или малыя колбаски по матрозски.

Обжарь въ маслѣ коровьемъ луку, разведи краснымъ виномъ смѣ-

шанным съ водою, прибавь соли, перцу, нѣсколько лаврового листа, и положи въ сіе сосиски, когда уже начнетъ закипать. Давъ сосискамъ свариться спѣло, положи изрубленныхъ каперсовъ и анчоусовъ, немного обжареннаго хлѣба, ложку ренскаго уксуса, и увари, чтобъ сокъ гораздо повыкипѣлъ.

ГЕНВАРЯ 31 ЧИСЛО.

Перепеча изъ манной крупы.

Приставь на огонь молока; а между тѣмъ обвари кипяткомъ манной крупы, дай осякнушь, положи въ кипящее молоко и вари, часто вымѣшивая; выпусти и вмѣшай шудаже нѣсколько яицъ, положи кусокъ масла коровьяго и соли. Послѣ того черепню, въ которой подавать на столъ, вымажь масломъ коровьимъ; усыпь дно и сшѣны черепни мѣлко истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, вы-

ложи въ черепню заваренную манную кашу; загреби черепню въ жаръ, но подъ днемъ чтобъ онаго не было; накрой крышкою, на которой насыпано жару, и запеки. Когда перепеча запеклась румяно, посыпь оную сахаромъ и корицею, и посылай на столъ.

http://laretz-kurgan.narod.ru/library

ПОВАРЕННЫЯ ЗАПИСКИ,

ОТНОСЯЩІЯСЯ

ДО ЗАГОТОВЛЕНІЯ ВЪ ПРОКЪ ЗАПАСОВЪ ВЪ МѢСЯЦѢ ГЕНВАРѢ.

Сыръ изъ свинины, прочная снѣдь въ запасъ.

Очисти не очень жирную свиную голову съ возможнымъ раченіемъ, присоли и ошпаривай въ водѣ; когда она въ половину поспѣла, вынь изъ ошпара и съ осторожностію отдѣли мясо отъ костей. Ежели на ономъ окажется много жиру, обрѣжь оный прочь; снятое же съ костей мясо положи опять въ ошпаръ, прибавь въ него бутылки двѣ виноградного вина, листовъ 8 лавровыхъ, вѣточку розмарина, нѣ-

сколько кусковъ лимонной и
померанцовой корки. Когда м
сваришся довольно мягко, вы
оное. На срединѣ разостлани
салфетки положи лавроваго
ста, немного розмарина, посы
крупно истолченымъ перцем
мушкатнаго цвѣта, и въ же
бейки изкрошенной лимонной к
ки; на сіе положи слой сваре
го мяса, посыпь упомянуты
приправами; помѣ того поло
слой анчоусовъ, изъ которыхъ
сточки выбраны; и такъ прод
жай класть послойно – мясо, п
носши и анчоусы, пока припас
ное все изойдетъ; сверху накр
лавровымъ листомъ и розма
номъ; заложи со всѣхъ сторо
салфетку, и сбей укладенное
ней такъ, чшобъ вышло подо
четвероугольнаго сыра; поло
на дощечку, накрой дощечкою
и наложи дни на два гнётъ: х
ни въ холодномъ мѣстѣ. — К
гда надобно сыра сего подава
на столъ, отрѣжь онаго ломт
ми, облей прованскимъ масломъ

уксусомъ, посыпь перцемъ и изкрошенною лимонною коркою.

О домашней бойнѣ.

До сего времени не было еще удобнаго мѣста предложить о домашней бойнѣ: и какъ сіе составляетъ важную часть, относящуюся до поварни, то въ семъ мѣстѣ поговоримъ о тѣхъ упражненіяхъ, которыми должна при семъ заниматься хозяйка, и упомянемъ не объ одномъ только соленіи, квашеніи и копченіи мясъ, но также о сбереганіи жира, и приготовленіи колбасъ разнаго рода. Для домовой бойни откармливаютъ скотъ и птицъ въ томъ намѣреніи, чтобъ изъ мяса оныхъ приготовить прочныя снѣди въ запасъ. Вопервыхъ на домовую бойню поступаютъ волы: слѣдственно предписанія о соленіи, квашеніи и копченіи отнесутся съ сего образца и до другихъ родовъ мясъ.

Квашеніе мясъ.

Хотя сіе средство и не дост
ляетъ мясамъ такой прочнос
какъ иныя приготовленія, од
коже можетъ мяса сберега
чрезъ нѣсколько мѣсяцовъ,
шолько въ полной добротѣ, н
въ надлежащемъ вкусѣ. Лучше
всего употреблять для сего р
ской уксусъ; но для многаго
паса будетъ сіе убыточно, а
тому можетъ служить въ с
случаѣ и крѣпкой красной и
пивной уксусъ. Однакожъ крас
уксусъ долженъ быть свѣжь, б
плѣсени и посторонняго вку
чтобы онаго не сообщилъ и
ложенному въ него мясу. Къ
множенію доброты вкуса у
требляются при семъ разн
пряности и душистыя тра
какъ-то цѣлкомъ перецъ, куб
лавровый листъ, можжевело
ягоды, лимонная корка, роз
ринъ, базиликъ, драгунъ, и про
Можжевеловыя ягоды и лавров

листъ сообщаютъ въ семъ маринадѣ мясамъ вкусъ дичины.

Мясо, въ разсужденіи количества онаго, склавъ въ горшки, или дубовую кадку, взвари уксусъ съ какими угодно пряностями и благовонными травами, и вылившій на мяса—зимою въ прохладѣ, а лѣтомъ совсѣмъ остудивъ, сколько, чтобъ уксусомъ мяса покрыло. Въ отверстыхъ посудинахъ необходимо должно на мяса накладывать деревянной кругъ съ гнётомъ; но въ боченкахъ, по уложеніи мяса, вставляется дно, набиваются обручи, и уксусъ наливается чрезъ вшулку, которая послѣ затыкается пробкою. Надлежитъ по временамъ запасъ сей осматривать; и ежели уксусъ отводянѣетъ, или окажется на немъ плѣсень, то должно уксусъ сей выцѣдить, и посудину наполнить уксусомъ свѣжимъ.

По другому способу, мясо варятъ въ котлахъ, налитыхъ водою; и когда начнетъ на водѣ оказываться пѣна, мяса вынима-

ютъ, напираютъ солью и тол-
ченными можжевеловыми ягодами
(однакожъ не столько, какъ соло-
нину), и укладываютъ въ посуди-
ны, пересыпая пряностями и ду-
шистыми травами: въ прочемъ по-
ступаютъ по вышеписанному.

Иные даже варятъ мяса въ
красномъ уксусѣ, и съ онымъ скла-
дываютъ въ посудины.

Соленіе мясъ.

Для сего равномѣрно употреб-
ляютъ разную посудину, въ ко-
торую мяса укладываютъ. Поне-
лику къ прочности солонины не
мало содѣйствуетъ то, чтобъ
удержать доступъ къ ней возду-
ха, то солонину стараются у-
кладывать въ чанки, кои закупа-
риваютъ и почасту перекаты-
ваютъ, чтобъ разсолъ равнооб-
разно по всему мясу раздѣлялся.
Какъ скоро боченокъ будетъ на-
чатъ, не льзя уже отвратить
доступъ воздуха; да и отъ вы-
нимания частей мяса, оставшіяся

часши лежашъ уже рыхлѣе, шакъ, чшо и чрезъ наложеніе гнеша не лѣзя оныхъ будешъ привесшь въ прежнее плошное лежаніе; а посшому лучше всего для солонины упошреблящь винповыя кадки, внушри коширыхъ сдѣланъ винпъ, коширымъ крышка кадочная можешъ привинчиваема быть, до кошораго мѣсша угодно. Кадочки сіи должны быть изъ дубоваго дерева, полуаршина или вершковъ десящь въ попереченикѣ. Дно у оныхъ надлежишъ дѣлать шолсшое и укрѣпленное снизу перекресшными сволоками, чшобы виньчиваніемъ крышки не могло оное выпереть. Крышка, ввинчиваемая въ кадочку, должна шакже скрѣплена быть поперечными сволоками, имѣть шолщины вершка полпора; по срединѣ сволоковъ, гдѣ они крессообразно другъ друга пересѣкаюшъ, находится винповое гнѣздо, въ коширое винпъ входишъ. Другая наружная крышка должна плошно входишь въ усшье кадочки, имѣшь

по срединѣ скважину, въ кото-
рую винтъ вкладывается.

Для каждаго мяса надлежитъ
брать особливую посудину, а не
класть вмѣстѣ говядину и сви-
нину. Къ соленію должно отби-
рать мясистыя части, или по
крайней мѣрѣ кости вырѣзывать
вонъ. На каждые 12 фунтовъ мя-
са, берутъ соли полфунта; а въ
каждый фунтъ соли подмѣшива-
ютъ по полтора золотника се-
литры; селишру надлежитъ из-
толочь въ игопи, вмѣшать въ
соль и высушить оную въ печи.
Сверхъ того, для умноженія въ
солонинѣ вкуса, можно оную пе-
ресыпать зернами перца, други-
ми пряностями, лавровымъ ли-
стомъ и сухимъ розмариномъ.

Впрочемъ немногія правила, на-
блюдаемыя во время соленія мясъ
заключаются въ слѣдующемъ:

1. Каждую часть надлежитъ
отвсюду натереть солью смѣ-
шанною съ селитрою, и вширать
рукою до тѣхъ поръ, какъ на-
ружность совсѣмъ смокнется.

2. Послѣ того, пересыпая пра-
вами, укладывать часши мяса
пакъ плотно, чтобъ нигдѣ меж-
ду оными не осталось промежка.
3. Крышкою нагнети укладен-
ное мясо столько плотно, чтобъ
опъ поколебанія кадочки часши
мяса не вышли изъ своего мѣста,
ниже воздухъ могъ между оныхъ
находишь свободный входъ. Та-
кимъ способомъ можно мясо со-
хранять опъ бойнаго времени
даже чрезъ все лѣто въ совер-
шенной доброшѣ, особливо же ко-
гда —

4. Содержать оное въ холод-
номъ мѣстѣ.

5. Ежели мясо посолено въ бо-
ченкахъ, надлежишъ временемъ
перекашывать, чтобъ разсолъ
всюду разливался. Кадочки же съ
вишнами осмашривать, довольно
ли въ оныхъ разсола, и сей раз-
солъ имѣешъ ли надлежащую до-
броту. Когда окажется разсолъ
кровянымъ, или на поверхносши
онаго всплываешъ нечистота,
то должно оный переварить,

снять съ него пѣну, подбавить свѣжаго разсола, и, когда остынешъ, опять влить на мясо. Естьли же по времени разсолъ или мясо заимствуетъ посторонній вкусъ, то всего лучше мясо повѣсить въ дымъ и прокоптить. Когда же окажется въ кадочкѣ разсола не довольно, не медливъ должно разсола дополнить, распустя соли и селитры въ водѣ теплой столько густо, чтобъ пущенное въ него яицо не тонуло, и остудя вылить въ кадочку на мясо.

По новымъ испытаніямъ содѣлалось извѣстно, что соленое мясо бываетъ не токмо вкуснѣе, но и прочнѣе, когда въ разсолъ для онаго употребляютъ, кромѣ соли и селитры, сахаръ.. Въ семъ намѣреніи берутъ 4 или 5 частей соли и одну часть низкой доброты сахару, толкутъ оный мѣлко въ иготи, и, натерши мясо, оставляютъ на нѣсколько часовъ, чтобъ напиталось; тогда уже натираютъ солью, селитрою и пря-

ностями, и по обыкновенному у-
кладываютъ.

Копченіе мясъ.

Для копченія избираютъ говя-
дины мясистыя части, нѣсколь-
ко жирныя, также грудину и ре-
берныя съ филейною частію;
свиные же — окороки и реберныя
жирныя части. Сперва соляшъ
оное подобно солонинѣ, натирая
солью и селитрою, а ежели угод-
но, и сахаромъ, и оставляютъ въ
разсолѣ, пока довольно осолится.
Не можно съ точностію назна-
чить времени, во сколько сіе со-
вершается: поелику сіе зависитъ
большею частію отъ погоды и
толщины мясныхъ частей. —
Развѣшивая мяса къ копченію,
надлежитъ смотрѣть того, чтобъ
мяса не висѣли низко, ни стѣ-
сненно между собою, ни близко
къ стѣнѣ: въ первомъ случаѣ, мо-
жетъ произойти пожаръ, и мя-
со отъ горячаго дыма легко сдѣ-
лается невкуснымъ, мягкимъ и

зловонным; во второмъ и трет
емъ случаѣ, мяса не могутъ д
вольно прокоптишься. Обыкн
венный домашній способъ коп
нія, привѣшивать мяса надъ оч
гомъ въ дымовой трубѣ: одн
кожъ особливая для сего дѣла
мая коптильня гораздо выгодн
ибо посредствомъ задвижки мо
но въ нее изъ дымовой труб
впускать дыма столько, скольк
за благо усмотрено будетъ, чтоб
мяса не отвердѣли и не почер
нѣли бы. Когда мяса въ надлежа
щемъ порядкѣ привѣшены, пре
де всего должно пустить къ ним
дымъ, чтобы въ случаѣ тепло
погоды насѣкомыя на мяса не н
падали, или бы мяса не загнили-
при большомъ же холодѣ, не пр
мерзли и не были стиснуты. Еж
ли мяса привѣшены въ дымов
трубѣ надъ очагомъ, що для ко
ченія нѣтъ нужды раскладывать
особливой огонь, ни дѣлать ра
бора въ разсужденіи дровъ; н
ежели можно дрова избирать
що дубовыя другимъ надлежит

предпочиташь. Естьли же для копченія раскладывать особливой огонь, що употреблять вещества, не могущія горѣть ярко, но только курящіяся и испускающія опъ себя много дыма, каковы—мѣлкія щепы, гнилое дерево, опилки, лиспъ древесной и тому подобное. Для сообщенія мясамъ пряпаго вкуса, можно временемъ бросашь въ огонь можжевеловыя ягоды и самыя вѣточки.

Подобно, какъ не льзя съ точностію опредѣлишь, во сколько времени мяса осолятся, такъ не льзя сказать и того, во сколько оныя прокоптятся: величина прокапчиваемыхъ частей, количество дыма и погода сіе располагаютъ. Между шѣмъ надлежитъ наблюдать, что прокапчиваемое мясо хотя и должно быть сухимъ, но не столько отвердѣвшимъ, чтобъ не содержало въ себѣ сока, и въ осязаніи было бы какъ дерево: почему временемъ надлежитъ осматривать, получили ль мяса должный степень сухости; оста-

шуюся же въ нихъ влажность. можно вывесши чрезъ провѣшиваніе подъ кровлею, гдѣ есть сквозной вѣтръ.

Поелику копченыя мяса бываютъ очень непріятны, сдѣлавшись отъ дыма черными, и притомъ очень скоро изсыхаютъ; то малыя части мясъ, особливо же полотки гусиные, утиные и проч., обвертываютъ вдвое пищею бумагою, или обваливаютъ въ пшеничныхъ отрубяхъ такъ, чтобъ оные толсто около мяса облипли: въ семъ состояніи окопятятся они въ цвѣтъ каштановотемный, и оспанутся въ лучшемъ сокѣ. Послѣ отруби съ мясъ счищаютъ щепкою.

Напослѣдокъ лучшее средство къ сохраненію надолго и въ добротѣ копченыхъ мясъ слѣдующее: Возьми ящикъ, не имѣющій трещинъ, ни скважинъ; на дно онаго насыпь на нѣсколько пальцевъ толщиною просѣянной золы, на оную положи слой мясъ, опять засыпь золою, и такъ про-

должай послойно, пока ящикъ наполнишь. Сіе средство ошвращаетъ доступъ воздуха и насѣкомыхъ, повреждающихъ мяса. Предъ укладываніемъ мясъ въ ящики, надлежитъ оныя обтереть свертком соломы, чтобы снять долой находящуюся влагу на ихъ поверхности. Сіи ящики должно содержать не въ погребахъ, но въ сухихъ чуланахъ.

Вытапливаніе и сбереганіе сала.

Сало и жиръ, полученныя съ бойни, надлежитъ остудить и изрѣзать въ маленькіе кусочки: чѣмъ дробиѣе кусочки сіи будутъ, тѣмъ удобнѣе произойдетъ вытапливаніе сала. Изкрошеннымъ такимъ образомъ саломъ надлежитъ наполнить половину котла. Когда сало снизу начнетъ вытапливаться, надлежитъ оное уполовною ложкою приподнимать на верхъ, а верхнее погружать внизъ, чтобъ все сало вдругъ растопилось. Ежели кошелъ накла-

дывать саломъ полонъ, то вым
шиваніе производить будетъ н
удобно, и сало можетъ загорѣш
ся. Огонь подъ котломъ надл
житъ раскладывать умѣренно
и ошнюдь не пылающій: ибо оп
малаго сквознаго вѣтра сало м
жетъ вспыхнуть, и огонь
трубу выкинуть; а притомъ оп
сильнаго огня сало темнѣетъ,
для нѣкоторыхъ употреблен
дѣлается неудобнымъ. Переста
ливая малое количество сал
лучше всего употреблять угл
вой жаръ.

Когда сало до половины раст
пится, должно начать вычерпы
ваніе онаго. Шквары выкладыв
ютъ въ мѣдную цѣдилку, и сал
изъ нихъ выжимаютъ.

Сало, вытопленное изъ *говяд*
ны и *баранины*, выливаютъ
глиняные горшки или черепн
кои дѣлаются въ устьѣ шир
нежели ко дну, чтобъ остывшіе
караваи сала удобнѣе было выпр
кинуть и сберегать для варен
мыла и литья свѣчъ.

Сало свиное разливаютъ въ горшки, кои наполняютъ въсрѣзъ. Въ сало свиное и изъ гусей вытопленное, употребляемое свѣжимъ для заѣдки съ хлѣбомъ вмѣсто масла коровьяго, кладутъ при вытапливаніи онаго яблоки, для сообщенія салу лучшаго вкуса: яблокамъ не должно давать развариться, но вычерпывать оныя вонъ.

Сало свиное, которое въ поварнѣ идетъ для разныхъ употребленій, подъ названіемъ *свѣжаго сала*, также и гусиное сало, складываютъ въ каменную посудину, снабженную крышками, кои по смычкѣ залѣпляютъ воскомъ или смолою, чтобъ воздухъ ошнюдь войти не могъ. Въ семъ состояніи сало, сохраняемое въ холодномъ мѣстѣ, держится цѣлый годъ безъ поврежденія; но не должно ставить онаго въ запхлый погребъ, въ которомъ оное легко можетъ получить запхлый и прошивный вкусъ.

Наконецъ домовая бойня сна
жаетъ и другимъ прочнымъ за
пасомъ, заготовляемымъ въ пож
время--именно, колбасами разныхъ
родовъ.

О дѣланіи колбасъ — вопервыхъ изъ говядины.

Возьми 10 фунтовъ хороше
говядины, отъ хорошаго мягкаг
мѣста, изруби оную мѣлко, поло
жи горсть соли, смочи штофо
ми двумя мяснаго отвара, и еще
положи горсть соли. Вмѣшай в
говядину три четверти фунта
въ жеребейки изкрошеннаго вет
чиннаго сала, 6 золотниковъ круп
но изтолченаго перцу, перемѣ
шай и начини сею смѣсью го
вяжьи кишки, хорошо очищен
ныя. Сіи колбасы положи дни н
3 или 4 въ посудину подъ умя
ренный гнётъ; послѣ чего конп
оныя двѣ недѣли. Колбасы сіи
надлежитъ скорѣе издерживать
ибо оныя отъ времени очен
швердѣютъ и теряютъ вкусъ.

Колбасы сборныя.

Взявъ по четыре фунта говядины и свинины, изруби мѣлко, прибавь 27 золотниковъ соли, 9 золотниковъ крупно истолченаго перцу, имина и лимонной корки по благоусмотренію; напослѣдокъ вмѣшай 2 фунта въ жеребейки изкрошеннаго сала со здору или сальника, и начиняй кишки.

Колбасы изъ говядины, Италіанскія.

Изруби мѣлко 3 фунта говядины, 5 фунтовъ свинины, 2 фунта ветчиннаго сала, прибавь 6 золотниковъ перцу и 5 золотниковъ соли. Сало надлежитъ изкрошить въ жеребейки, и все смѣшать. Колбасы сіи умѣренно прокапчиваютъ.

Колбасы изъ говядины, Голландскія.

Говядину изкроши мѣлко, приправь солью и пряностями по произволенію, и исшолки въ иголки въ кисель; начини въ кишки. Сдѣлай изъ горячей воды разсолъ столько крѣпкой, чтобъ пущенное въ него яицо не тонуло; взвари разсолъ, и, давъ оному остынуть, положи въ него колбасы: въ семъ разсолѣ могутъ колбасы лежать мѣсяцовъ 6 и 8 безъ поврежденія. Для стола колбасы сіи жарятъ въ маслѣ коровьемъ, и употребляютъ однѣ, и къ гарнированію разныхъ снѣдей.

Дѣлаютъ же *колбасы изъ одной свинины*: ниже сего показано будетъ о разныхъ оныхъ пригопровленіяхъ.

Колбаса мясная.

Такъ называютъ колбасу, приготовленную слѣдующимъ образомъ: Возьми часть свиныхъ пе-

ченки и легкаго,—далѣе, сердце, почки, языкъ, половину подчеревка и немного жирнаго мяса, шейной части ошъ зарѣза; изкроши все въ дробненькіе жеребейки, прибавь нѣсколько здорнаго сала, приправь солью, перцемъ, кубебою, гвоздикою, маіораномъ, базиликомъ и чебромъ, шакже немного крови свиной; и, начинивъ сею смѣсью кишки, опшари въ кипящей водѣ. — Колбасы сіи долго сбережены бышь не могушъ.

Колбаса кровяная.

Въ сію колбасу кладушъ тѣже смѣси, какъ и въ колбасу мясную, но только меньше мяса, а больше крови, съ прибавкою бѣлаго хлѣба, мяснымъ опваромъ размоченнаго.

Кровяная колбаса, иныимъ способомъ приготовляемая.

Колбасу сію Французскіе повара называюшъ *буденъ-нуаръ*, шо

есть, черная колбаса. Возьми пр
роспи ошъ сваренаго свинаго по
черевка, кожу сдери, а проче
изкроши въ маленькіе жеребей
ки; прибавь размоченнаго въ м
локѣ и сквозь сито протерта
бѣлаго хлѣба, кишнеца, разны
пряностей и душистыхъ прав
также изкрошеннаго и въ масл
коровьемъ обжареннаго луку; з
мѣси все сіе на свиной крови,
начини кишки. Отвари сіи ко
басы въ томъ отварѣ, въ кот
ромъ варился подчеревокъ, и пр
соли: отваривать должно испо
воль на слабомъ огнѣ.

Колбаса печеночная.

Свиную печенку отвари въ в
дѣ, и, когда остыла, изотри ону
на теркѣ; изруби свиное легко
сальникъ и часть подчеревка
смѣшай съ онымъ мякиша бѣла
хлѣба, разныхъ пряностей; см
чи сію начинку жирнымъ отва
ромъ свинаго мяса, начини ко
басы, и отвари оныя подоб

предшедшимъ. — Колбасы сіи могутъ чрезъ всю зиму быть сбережены.

Колбаса для жаренія.

Возьми сыраго мяса свинаго изъ обрѣзковъ отъ разныхъ частей, при разниманіи оныхъ; изруби мѣлко, естьми угодно прибань въ жеребейки изкрошеннаго вешчиннаго сала, припрань солью, перцемъ, тминомъ и мѣлко изрубленною лимонною коркою, смочи виноградным виномъ. Начини сею смѣсью кишки, и начиная почасту протыкай кишки иглою. Сіи колбасы заготовляются только для зимняго расхода.

Сосиски.

Наскобли свинаго мяса съ шейной части, исшолки оное въ игоши мягко. Возьми сего мяса, на примѣръ, 3 фунта, чайную чашку виноградного вина, мѣлко изрубленной лимонной корки, при-

бавь изкрошеннаго въ жереб
свинаго сала, смѣшай и нач
сею смѣсью бараньи кишки;
рѣзывая въ маленькія колба
разрѣжь по двѣ колбаски осо
во, и, согнувъ концы, свяжи.

Колбаса Нѣмецкая, называе
Кнакъ-вурстъ.

Для сей колбасы берется
же мясо, какъ и въ колбасы
жаренія. Очисти сіе мясо п
тельно опъ кожицъ и ж
такъ, чтобъ ничего не оста
твердаго и хрящеватаго. П
бавляется къ сему немного с
которое крошатъ въ жеребе
въ горошину величиною. М
должно изрубить мѣлко, смѣш
съ саломъ, пересыпать солью
литрою, перцемъ, тмином
маіораномъ, и начинишь полс
свиныя кишки.

Колбасы Болонскія.

Изруби очень мѣлко свинаго сала и говядины безъ жира опть ссѣка, взявъ оныхъ поровну. Послѣ шого накроши въ жеребейки свѣжаго свинаго сала, положи въ воду, чтобъ поразбухли; смѣшай съ мясомъ, прибавь перцу цѣлкомъ, толченой гвоздики, соли и немного бараней крови, и начинивай кишки.

Колбасы Миланскія.

Возьми 6 фунтовъ свинаго мяса безъ жира, изруби оное, вмѣшай четверть фунта соли, 6 золотниковъ перцу, смочи Французскимъ виномъ, подбавь свиной крови,—далѣе, кусокъ свѣжаго свинаго сала въ фунтъ вѣсомъ; усыпь тремя золотниками изтолченыхъ гвоздики и корицы, разрѣжь въ продолговашыя полоски, вмѣшай въ начинку, и, начинивъ кишки, немедленно оныя свари.

Всѣ вышеописанныя колба
употребляютъ въ расходъ с
жими, или прокапчиваютъ; и
спавляютъ оныѣ всегда гопов
а въ послѣднемъ случаѣ и пр
ный запасъ.

library
http://laretz-kulinariy.narod.ru

ПОВАРЕННЫЙ КАЛЕНДАРЬ.

МѢСЯЦЪ ФЕВРАЛЬ.

Столы овѣденные.

ФЕВРАЛЯ 1 ЧИСЛО.

Супъ съ откольпанными яицами.

На бутылку хорошаго мяснаго отвара возьми 12 яицъ; отъ шести изъ оныхъ бѣлки отложи особливо, разболтай мушовкою въ мясномъ отварѣ, прибавь немного изполченаго мушкатнаго цвѣта, нѣсколько соли и полложки муки; горшокъ съ разболтанными бѣлками, поставь въ котелъ, налитый кипящею водою, и вари цѣлый часъ. На горшокъ должно наложишь что нибудь тяжелое, чтобъ онъ въ водѣ не

плавалъ, и не могъ бы опрокинуться; оный не должно наполняшь слишкомъ; да и воды въ кошёлъ наливашь не больше, чтобъ стояла оная наравнѣ съ налитымъ въ горшкѣ расшворомъ. Когда бѣлки въ горшкѣ сварились, опколупывай куски оныхъ ложкою, и клади въ суповую чашу. Мясной отваръ прежде отвари съ кореньями, подбей вышепомянутыми яицами, и выложи въ чашу.

Крошеная говядина со сметаною.

Мягкой кусокъ говядины изруби мѣлко повареннымъ ножемъ, съ прибавкою вешчиннаго сала, говяжьяго мозга изъ костей, гвоздики, соли, лимонной корки и травнаго порошка; передѣлай въ продолговатыя лепешечки, обжарь въ коровьемъ маслѣ въ каспрюлѣ, накати мяснымъ отваромъ, и поупарь. Напослѣдокъ подбей немного уксусомъ и сметаною, и подавай.

ФЕВРАЛЯ 2 ЧИСЛО.

Мясная похлебка со каштанами.

Изрѣжь въ ломтики двѣ большихъ луковицы и какихъ угодно кореньевъ, положи два гнездка гвоздики, и обжаривай въ маслѣ коровьемъ, пока нѣсколько зарумянится; погда, сколько надобно супу, разведи мяснымъ отваромъ, и вари часъ; послѣ того процѣди сквозь сито и присоли. Возьми, по числу семейства, сотню или больше каштановъ, вылущи ядра, обжарь надъ огнемъ, чтобъ и вторая кожица съ нихъ сошла, и развари въ мясномъ отварѣ столько мягко, чтобъ ядра можно было пропереть сквозь сито: изъ числа каштанныхъ ядръ нѣсколько отложи; оныя должно цѣлыми положишь въ похлебку. Протертыя ядра вмѣшай въ похлебку, и подавай оную съ размоченными ломтями бѣлаго хлѣба и цѣлыми ядрами.

Телячья грудина по козацки.

Изрѣжь оную въ небольшіе куски, обвари слегка въ кипящей водѣ, и вари въ кастрюлѣ съ мясным отваромъ, петрушкою, лукомъ, гвоздикою и прочими приправами. Когда мясо поспѣло, уварн сокъ находящійся въ кастрюлѣ столько, чтобъ оный къ мясу началъ прикипать. Тогда куски грудинни вынь, обжочи въ разболтанныхъ яичныхъ желткахъ, обваляй въ истертомъ бѣломъ хлѣбѣ, и обжарь румяно въ маслѣ коровьемъ. Подавай съ обжаренною въ маслѣ петрушечною травою.

ФЕВРАЛЯ 3 ЧИСЛО.

Похлебка Ульмская.

На каждаго человѣка, сколько будетъ оныхъ за столомъ, возьми по полной горсти ячменныхъ крупъ, обмой холодною водою и

дай оной чисто опечь. Послѣ того влей 7 или 8 ложекъ ренскаго уксусу на крупу, сложенную въ каспрюлю, вымѣшай, прибавь немного масла коровьяго, и на каждую горсть круп съ чищая влей по бутылкѣ воды, и вари исподволь. Когда довольно уварилось, положи кусокъ масла коровьяго, немного мушкатнаго цвѣта, и мѣшай до шѣхъ поръ, какъ крупа пораспустится и сгустишъ похлебку. Наконецъ разведи похлебку немного мяснымъ отваромъ, посыпь мушкатнымъ орѣхомъ, и подавай.

Карпы съ кислою капустою.

Карповъ очисти и выпотроши, разними въ куски, головы и хвосты осоли, а прочія части отвари въ водѣ. Послѣ того отвари кислой капусты въ водѣ до полуспѣла, послѣ чего выжми и изруби очень дробно; въ поже время приставь на огонь въ каспрюлѣ масла коровьяго, вмѣшай

въ него муки и подпали до шем-. на, положи тудаже капусту, прибавь густой смешаны и упаривай. Между тѣмъ ошпаренныхъ карповъ изщипли въ кусочки, выбери кости, и вмѣшай мясо въ капусту. Головы и хвосты карпьи обваляй въ мукѣ, обжарь въ маслѣ коровьемъ, и подавай съ капустою.

ФЕВРАЛЯ 4 ЧИСЛО.

Столъ гостиный.

Супъ съ голубями, или курами и лукомъ.

Голубей или куръ оправи надлежащимъ образомъ, начини какимъ угодно фаршемъ, обѣли въ горячей водѣ, а потомъ вари въ хорошемъ мясномъ отварѣ. Въ тоже время очисти дробныхъ луковокъ, обжарь оныя до желта въ маслѣ коровьемъ, довари въ отварѣ изъ телятины, съ при-

банкою ложки ренскаго уксуса и кусочка сахару. Размочи супомъ ломшей бѣлаго хлѣба, положи на оный въ суповую чашу пшицъ и лукъ, и вылей супъ, который, естьли окажется жидкимъ, подбей подпаленною мукою.

Тожъ изъ говяжьихъ ребръ.

Взявъ тонкихъ говяжьихъ ребръ, сними съ нихъ мясо, избей оное мягко поваренымъ молоткомъ, вымажь яичными желтками, обваляй въ истертомъ бѣломъ хлѣбѣ, изрубленной правѣ петрушечной, цибулѣ, маіоранѣ, корѣ обтертой съ лимона, съ приправою мушкатнымъ орѣхомъ, перцемъ и солью; скатай сіе мясо въ трубочки и завяжи нитками, чтобъ не распустилось. Послѣ того нашпековывай сіи куски рядами, одинъ рядъ ветчинымъ саломъ, другой полосками говяжьяго сваренаго и осушившаго языка, трешій лимонною коркою, и такъ далѣе, пока всѣ куски на-

шпекуешь. Послѣ того склади куски въ посудину, налей бутылкою воды и поставь въ печь. Когда мясо поспѣло, и соку въ посудинѣ останется немного, счерпай съ него жиръ, разведи краснымъ виномъ, подбей сей соусъ подпаленною въ маслѣ коровьемъ мукою, прибавь ломтиковъ лимона и сахару, и облей симъ соусомъ мясо, выложенное въ соусникъ.

Щука въ соусѣ агрѣстовомъ.

Щуку очисти и выпотроши, разними въ куски, натри оные солью, обопри опять соль, обваляй куски въ мукѣ и изжарь въ маслѣ коровьемъ. Между тѣмъ сдѣлай соусъ изъ истертаго бѣлаго хлѣба съ агрестомъ, то есть, сокомъ изъ неспѣлаго винограда, и прибавкою винограднаго вина, мѣлко изрубленнаго укропа и сахару; увари соусъ до сгущенія, пропусти сквозь сито, приправь мушкатнымъ цвѣтомъ и

кардамономъ, и еще взвари. Облей симъ соусомъ жареную щуку.

Нога баранины, подобіемъ дичины.

Возьми жирную заднюю ногу баранины, избей на ней мясо и нашпекуй. Положи сію ногу въ посудину, вылей на нее бутылку краснаго вина, положи разныхъ правъ, пряностей и можжевеловыхъ ягодъ, и осшань на двое сутки. Послѣ того изжарь на вертелѣ противъ большаго огня, поливая ее маринадомъ и масломъ коровьимъ. Когда нога поспѣла, подавай оную съ сокомъ, стекавшимъ съ нее во время жаренія въ подставленную сковороду.

Салатъ филейками.

Нарѣжь полосками мяса отъ жаренаго каплуна, сельдей, вареной ветчины, свеклы, лимона, и, ежели можно достать, ключеваго кресса; облей обыкновеннымъ салатнымъ соусомъ, то есть, раз-

скимъ уксусомъ и масломъ пр
ванскимъ.

ФЕВРАЛЯ 5 ЧИСЛО.

Супъ скорбильный.

На три золотника бѣлаго ско
била или крахмала влей сколь
холодной воды, чтобъ онъ
прежде четверти часа могъ ра
пустишься; а ежели внутри о
жутся комки еще неразпусти
шіеся, должно еще прибавит
воды, но очень мало. Между тѣ
надобно имѣть въ готовности
кипящую воду: растирая скоро
ло и непрестанно мѣшая, подба
ляй сего кипятка, пока окаже
ся, что все разпустилось въ на
лежащую густоту. Тогда разл
ди виноградным̀ъ виномъ, пр
правь сахаромъ, корицею и л
монным̀ъ сокомъ.

Свинина съ брунколемъ.

Мясо сіе отвари по обыкновенному въ водѣ съ солью. Листья брунколя осмыгай съ кочня рукою, изкроши дробно, обвари горячею водою, а потомъ присшавь въ водѣ съ солью на огонь. Когда мясо и капуспа поспѣли: приставь на огонь коровьяго масла, подпали въ немъ муки, положи въ него выжашую капусту и мясо, приправь имбиремъ и перцемъ, разведи немного мяснымъ ошваромъ, положи кусокъ сахару и еще увари. Подавай блюдо съ сею снѣдью, уклавъ кашпанами, въ маслѣ коровьемъ съ сахаромъ обжаренными.

ФЕВРАЛЯ 6 ЧИСЛО.

Супъ Французскій гороховый.

Развари гороха съ вешчинным салом, протри оный сквозь сито, смачивая ошваромъ, чшобъ

не вышелъ очень густъ. Послѣ того накроши, подобіемъ того, какъ крошатъ бураки, селлереи, моркови и петрушечныхъ кореньевъ, опвари въ водѣ, положи въ гороховый супъ съ прибавкою кервельной правы и соли. Подавай сей супъ съ ломтями бѣлаго хлѣба, обжаренными въ маслѣ коровьемъ, и съ накрошеннымъ ветчинным салом.

Трѣска въ соусѣ маслянномъ съ горчицею.

Выбравъ хорошую бѣлую пресну, избей молоткомъ деревяннымъ, положи на ночь въ рѣчную воду. Послѣ того свари крѣпкой щелокъ, и дай оному отстояться; вынь пресну изъ воды, налей на нее сцѣженный чистый щелокъ и оставь въ немъ лежать, пока отмякнетъ: потребно для сего не меньше сутокъ. Вынувъ изъ щелока, переложи опять въ рѣчную воду на сутки же, или еще болѣе.

Пригошовляя шреску сію для стола, сверни оную шакъ, чшобъ кожа пришлась внушрь, и свяжи нишкою, положи въ большой горшокъ, налей рѣчною водою, приставь поодаль огня и дай мякнуть, но въ такомъ отъ огня отстояніи, чшобъ часа чрезъ два вода въ горшкѣ закипѣла, и къ шой сторонѣ, которая къ огню, показалась бы въ горшкѣ бѣлая пѣна. Далѣе, выложи шреску на рѣшето, чшобы осякла. Тогда выбери изъ нее всѣ кости и присоли. Между шѣмъ распусши въ горшечкѣ масла коровьяго, положи въ него соли, имбиря, мушкатнаго цвѣша, двѣ ложки горчицы и немного ренскаго уксуса. Рыбу выложи на блюдо, облей соусомъ, накрой другимъ блюдомъ, и дай на жаровнѣ прокипѣть.

ФЕВРАЛЯ 7 ЧИСЛО.

Супъ пивной съ ячною крупою.

Пиво приставь на огонь, и, когда оное закипитъ, засыпь ячными крупами, положи лимонной корки и лимона ломтиками, корицы кусочками, а ежьли угодно и сахару; наконецъ подбей яичными желтками.

Курица съ селлереею.

Курицу или каплуна оправя, изжарь на вертелѣ. Изрѣжь въ ломтики селлереи, и отвари оную въ водѣ съ солью и кусочкомъ масла коровьяго. Возьми два ломтя сырой ветчины, пупковъ и печенокъ куриныхъ, два въ гуспую сваренныхъ яица, изруби все мѣлко, истолки въ ихопи съ двумя ломтями обжареннаго бѣлаго хлѣба; подпали въ маслѣ коровьемъ муки, положи тудаже истолченное, и обжарь. Влей въ сковороду, стоявшую подъ жаренымъ,

на собравшійся въ ней жиръ немного воды, выложи въ соусъ, и привари. Пропусти сей кулисъ сквозь сито въ кастрюлю, положи тудаже курицу и селлерею, и, накрывъ кастрюлю, дай поупрѣть на жару.

ФЕВРАЛЯ 8 ЧИСЛО.

Супъ изъ пшена сарацинскаго съ миндальнымъ молокомъ.

Возьми полфунта миндаля сладкаго, въ которомъ должно быть нѣсколькимъ зернамъ миндаля горькаго, положи въ горячую воду, облупи кожицы, и съ ложкою холодной воды истолки въ иготи. Между шѣмъ приставь на огонь въ кастрюлѣ воды, прибавь сахару, корицы, лимонной корки и немного соли, вари четверть часа, и сею водою смачивая, выжми изъ миндаля сквозь салфетку молоко, которое потчасъ взвари до вскипѣнія, и положи въ не-

го особливо отваренное пшено. Когда покуваришся, подбей супъ яичными желтками.

Пудингъ картофельный.

Отвари два фунта картофелей мягко, облупи съ оныхъ кожу, раздави деревянною ложкою и протри сквозь сито, или изотри на теркѣ. Послѣ того взбей фунтъ свѣжаго масла коровьяго въ смешану съ полфунтомъ сахара, прибавь къ тому 6 яичныхъ желтковъ, приправь корицею и мушкатнымъ цвѣтомъ в,лей стаканъ секта или инаго хорошаго сладкаго вина; положи тудаже картофели и мѣшай довольно долго. Наконецъ, завязавъ смѣсь сію въ салфетку, вари непрерывно часъ. Къ сему пудингу можно подавать подпаленное масло, или желтой соусъ, употребляемой съ спаржею.

ФЕВРАЛЯ 9 ЧИСЛО.

Супъ съ фазолями.

Взявъ двѣ горсши фазолей или Турецкихъ бобовъ, обмой и съ пятью стаканами воды развари мягко. Послѣ шого обжарь въ четверти фунша масла коровьяго нѣсколько шрюфелей, кореньевъ селлереи и петрушки, также петрушечной травы, полфунша сырой ветчины и нѣсколько луковицъ. Когда сіе ужаришся, проири и пропусши обще съ Турецкими бобами сквозь сито и приспавь на горячую золу, чшобъ не осшыло. Предъ оппусканіемъ на сшолъ, оппари нѣсколько дробныхъ луковочекъ въ мясномъ оппарѣ, выложи въ суповую чашу, а на сіе процѣженной бобовой супъ, и приправь лимоннымъ сокомъ.

Баранина съ тминомъ.

Баранину разними въ куски, вымочи въ водѣ, и попомъ оп-

нари. Положи въ кастрюлю масла коровьяго, обжарь въ немъ истертаго сишнаго хлѣба и мѣлко изрубленнаго луку, прибавь нѣсколько истолченаго пімина, ренскаго уксуса, соли, истолченыхъже гвоздики и мушкатнаго цвѣта; разведи ошваромъ, въ которомъ варилась баранина, и уври. Напослѣдокъ положи тудаже баранину, и поупарь, чтобъ мясо сіе соусомъ напиталось.

ФЕВРАЛЯ 10 ЧИСЛО.

Супъ кислый съ желтками.

Вскипяти мяснаго ошвара, и, на 5 стакановъ онаго считая, разболтай по три яичныхъ желтка; положи мушкатнаго цвѣта, шафрана, кусокъ масла коровьяго и разведи уксусомъ, или лимоннымъ сокомъ, или виноградным виномъ; подбей этимъ варящійся супъ, и немедля пода-

най съ ломтями бѣлаго хлѣба, въ маслѣ коровьемъ обжаренными.

Пустарнакъ съ ветчиною.

Коренья пустарначные оскобли, обмой и изрѣжь въ желаемые куски; послѣ чего обжарь въ каспрюлѣ въ маслѣ коровьемъ съ прибавкою одной луковицы, горсти правы петрушечной и кервелевой, и ложки муки; смочи хорошимъ мяснымъ отваромъ, приправь перцемъ, тминомъ и солью, и увари до сгущенія. Къ сему соусу можно подавать ветчину, котелеты и проч.

ФЕВРАЛЯ 11 ЧИСЛО.

Супъ съ жаренымъ пшеномъ сарацинскимъ.

Пшено сарацинское изжарь какъ кофе, но такъ, чтобъ оное не почернѣло или не сгорѣло бы въ уголь, и потомъ смѣли какъ ко-

фе. Послѣ того вари сію муку нѣмъже образомъ, какъ шеколадъ,—именно, вари въ молокѣ съ сахаромъ, корицею и гвоздикою, или ванилью, подбей яичными желтками, и подавай съ размоченными ломтями въ помъже супѣ.

Голландская потенга.

Изотри въ смешану полфунта масла коровьяго, прибавь къ шому 4 яица цѣлыхъ, четверть фунта мѣлко изтолченаго миндаля и немного изюма. Послѣ того смочи въ молокѣ бѣлаго хлѣба, опять выжми; вмѣшай тудаже съ прибавкою корки обтертой съ лимона, сахара и корицы. Выложи въ блюдо съ высокимъ оврайкомъ, масломъ коровьимъ вымазанное, и запеки въ печи. — Для соуса возьми часть виноградnаго вина, двѣ части воды, корку обтертую на сахарѣ съ половины лимона, нѣсколько самаго лимона ломтиками и немного муки; взбей

муповкою холодное, потомъ присшавь на огонь, и мѣшая взвари.

ФЕВРАЛЯ 12 ЧИСЛО.

Столъ гостиный.

Супъ темный со куропатками.

Куропашокъ, оправивъ обыкновеннымъ образомъ, обвари въ горячей водѣ, нашпекуй и изжарь на вертелѣ до полуспѣла. Послѣ шого, снявъ съ вертеля, положи въ горшокъ съ пучкомъ кореньевъ, большою луковицею, и, наливъ хорошимъ мяснымъ ошваромъ, вари. Между шѣмъ опрѣжь ломтями фунтъ или два шелятины опъ задней ноги, уклади оными дно кастрюли; на ломти сіи положи слой луку, моркови и пусшарнака, въ ломтики изрѣзанныхъ, прибавь масла коровьяго, щепоть муки, и, накрывъ кастрюлю, ужаривай на углях. Когда сіе довольно ужарится и попем-

нѣ́пъ, разведи хорошимъ м
нымъ ошваромъ, положи кор
бѣлаго хлѣба, пешрушки, ду
стыхъ шравъ, печерицъ, и ва
Далѣе, исшолки въ иголи по
вину жаренаго рябца, положи
каспрюлю, изъ которой лом
шеляшины выбери. Сей кул
пропусши сквозь сито въ су
въ которомъ варяшся куропат
Подавай сей супъ съ обжарен
ми ломтями бѣлаго хлѣба.

Панированная нога баранин

Баранину очисши, обмой и с
ри спѣло въ водѣ съ прибавк
зернами перца, гвоздики, му
капнаго цвѣша, соли, шимон
петрушки. Послѣ шого изош
на шеркѣ ситнаго хлѣба, смѣш
оный съ сахаромъ, корицею
мѣлко изрубленною лимонною к
кою; баранину вымажь коровьи
масломъ, насыпь на оную на
зинецъ ручной шолщиною исп
пымъ и съ вышеписаннымъ см
шанымъ хлѣбомъ, пригнеши

кою, вымажь растопленнымъ масломъ коровьимъ, и запеки въ печи. Можно къ сей баранинѣ подавать соусъ вишенной, или изъ сербаринниковыхъ ягодъ.

Пастетъ съ трескою.

Возьми вымоченной трески и присшань къ огню, по предписанному 6-го числа сего мѣсяца, о трескѣ въ соусѣ масляномъ съ горчицею, пока оная начнешъ вбивать бѣлую пѣну. Тогда, вынувъ изъ воды, разрѣжь половину трески въ куски, обжарь въ маслѣ коровьемъ съ прибавкою лимонной корки, мушкатнаго цвѣта и имбиря; другую половину трески изруби поваренным ножемъ очень мѣлко, прибавь къ ней бѣлаго хлѣба въ молокѣ смоченаго и опять выжатаго, мѣлко изрубленныхъ луку, лимонной корки и полфунта почечнаго сала, сколькоже растопленнаго масла коровьяго, 6 яицъ цѣлыхъ и 6 желтковъ, сшакана два смешаны,

присоли немного и перемѣшай гораздо, чтобъ соединилось. Сдѣлай обыкновенный пастетъ изъ здобнаго тѣста, или слоенаго; вымажь блюдо коровьимъ масломъ, положи на оное пастетъ, и въ него половину пресковаго фарша; куски пресни, обжаренные въ маслѣ коровьемъ, положи въ средину, накрой другою половиною фарша, усыпь истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, наложи пастетную крышку, и, запекши въ печи румяно, подавай на столъ пастетъ, сколько можно, горячій.

Жареное чиненое.

Съ костей реберныхъ часпей слупи все мясо, изруби оное съ прибавкою почечнаго сала, яицъ, соли, эшалоша, толченыхъ мушкатнаго цвѣта и перца, наложи опять на ребра и оправь въ прежній видъ. Разболтай яичныхъ желтковъ, обмочи въ оныхъ ребра мясомъ съ обѣихъ сторонъ, и обваляй въ смѣси истертаго

бѣлаго хлѣба съ мукою. Напослѣдокъ намажь бумагу толсто холоднымъ коровьимъ масломъ, заверни въ оную каждое ребро особливо, концы бумаги закрѣпи, выставя изъ оной кость, зажарь на рашпарѣ надъ жаромъ, и подавай ребра въ бумагахъ.

Салатъ Италіянскій.

Приготовляется оный изъ кусочковъ сельдей паровыхъ и соленыхъ, анчоусовъ, оливокъ, капersовъ, ломтиковъ лимона, жареныхъ улитокъ и устерсовъ, ломтиковъ колбасы копченой, огурцовъ и свеклы. Обливаютъ салатъ сей обыкновеннымъ салатнымъ соусомъ, изъ уксуса, прованскаго масла и перца составляемымъ.

ФЕВРАЛЯ 13 ЧИСЛО.

Супъ со мозгами.

Оппвари въ водѣ цѣлый телячій мозгъ; половину онаго исполки съ горстью облущеннаго миндаля, четырьми въ густую сваренными яичными желтками и прибавкою въ молокѣ смоченнаго бѣлаго хлѣба. Исполченное положи въ горшокъ, налей мяснымъ оппваромъ и мѣшай ложкою, пока закипитъ; тогда протри и пропусти супъ сей сквозь сито. Послѣ того изрѣжь оставшійся мозгъ въ кусочки; распусти масла коровьяго, положи въ него мозгъ съ прибавкою истертаго бѣлаго хлѣба и немного сметаны, пообжарь на угляхъ, намажь на оплатки, закатай оплатки въ трубочки, вымажь яичными желтками, усыпь бѣлымъ хлѣбомъ, и, обжаря въ маслѣ, подавай съ оными супъ.

Говядина со тминомъ и лукомъ.

Говядину оппвари по обыкновенному въ водѣ съ солью. Поло-

жи въ кастрюлю испеpшаго хлѣба ситнаго, перцу, инбиря, шмина и луку, влей мяснаго отвара, и уварн до сгущенія. Послѣ шого положи въ сей соусъ говядину и взвари, чшобъ мясо соусомъ напишалось.

ФЕВРАЛЯ 14 ЧИСЛО.

Супъ изъ сухихъ сморчковъ.

Размочи сморчки, изрѣжь, выполощи водою и дай осякнуть; послѣ чего обжарь въ растопленномъ вешчинномъ салѣ или маслѣ коровьемъ, смочи мяснымъ отваромъ, положи пучокъ душистыхъ правъ, и дай вскипѣшь на слабомъ огнѣ. Тогда возьми два въ густую сваренныхъ яица, нѣсколько ломшей размоченнаго бѣлаго хлѣба и облупленнаго миндаля, исполки въ иголши, вмѣшай въ отваръ мясной, назначенной для супа, держи на огнѣ, но не допускай до вскипѣнія, и наконецъ

пропусти сквозь сито. Подавай съ обжаренными ломтями бѣлаго хлѣба.

Куры со желтковымъ соусомъ.

Куръ разними—каждую на четверо, посоли и обжарь румяно въ маслѣ коровьемъ. Послѣ того переложи оныхъ въ кастрюлю, налей немного мяснымъ отваромъ съ прибавкою винограднаго вина и уксуса, приправь какими угодно пряностями, и докончи варе-ніе. Между тѣмъ разболтай нѣсколько яичныхъ желтковъ, разведи соусомъ отъ куръ варящихся, и взбей мушовкою. Куръ положи въ соусникъ, на нихъ соусъ, посыпь присенепомъ (что значитъ *трисенетъ*, смотри въ Поваренныхъ Запискахъ Марта мѣсяца), и гарнируй лимономъ, въ ломтики изрѣзаннымъ.

ФЕВРАЛЯ 15 ЧИСЛО.

Супъ изъ пшена сарацинскаго съ виномъ.

Пшено отвари по обыкновенному въ водѣ, чтобъ довольно разбухло; разведи виноградным виномъ, положи сахару, корицы и мѣлко изкрошенной лимонной корки, также кусокъ масла коровьяго, привари, и подбей яичными желтками.

Телятья нога глассированная.

Заднюю ногу теляшины нашпекуй, положи въ каспрюлю, налей водою и вари, пока вспѣнится; тогда прибавь кореньевъ петрушки, лаврового листа, луку, базилика и соли, и накрывъ продолжай варенiе, пока мясо сдѣлается мягко и отваръ повыкипитъ. Выни тогда мясо; а отваръ процѣди сквозь сито, увари на слабомъ жару до густоты сыропа. Положи въ него ногу нашпе-

кованною стороною внизъ, и дай напитываться, приставивъ кастрюлю на горячую золу, чтобъ сокъ къ ногѣ присталъ, и чтобъ она казалась глассированною — Для соуса къ ней: подпали муки въ маслѣ коровьемъ, прибавь луку; далѣе, отвари въ водѣ щавеля, выжми, изруби и обжаривай вмѣстѣ. Соусъ вылей на блюдо, а на оный положи шеляшину, глассированною стороною вверхъ.

ФЕВРАЛЯ 16 ЧИСЛО.

Супъ съ брецелями.

Размочи постныхъ кренделей въ молокѣ, вынь и обжарь въ кастрюлѣ въ маслѣ коровьемъ; разведи масло молокомъ, подбитымъ яицами, посыпь сахаромъ и корицею, и, накрывъ кастрюлю, упари на углях.

Треска, запеченая съ луком.

Вымоченную по обыкновенному треску, разрѣжь въ куски, при-

стань въ горшкѣ на огонь, и, когда окажешся немного бѣлой пѣны, вынь треску и ращипли по слойкамъ. Промой въ водѣ три четверти фунша масла коровьяго, намажь онымъ блюдо, посыпь мушкатнымъ цвѣтомъ и инбиремъ, и уклади дно лукомъ, въ ломшики изрѣзаннымъ и въ маслѣ коровьемъ обжареннымъ; на оный положи слой трески, опять слой луку, еще трески, и такъ накладывай слоями, пока треска вся изойдешъ. Посыпь сверху пряностями, уклади ломшиками масла коровьяго, сгладь, чтобъ трески было не видно; приставь на углевой жаръ, и упаривай: треска дастъ изъ себя довольно сока. Когда лукъ окажется мягкимъ, можно снѣдь сію подавать на столъ.

ФЕВРАЛЯ 17 ЧИСЛО.

Супъ темноцвѣтный.

Отвари крѣпкаго говяжьяго отвара съ кореньями и пряностями, и пропусти оный сквозь сито. Возьми чистую маленькую каспрюлечку, смочи холодною водою кусокъ сахару, величиною въ пол-яица куринаго, и, подпаливъ до темно-желтоватости, подбей онымъ супъ и немного привари. Можно сей супъ по соизволенію засыпать разными крупами, и подавать съ обжаренными ломтями бѣлаго хлѣба и заварными яицами.

Куропатки въ душёномъ приготовленіи.

Куропатокъ оправя надлежащимъ образомъ, сдѣлай фаршъ изъ печенокъ съ вешчинным саломъ, пряностями и душистыми травами, и начини онымъ куропашокъ на хлупи подъ кожу, на-

шпекуй оныхъ, и, завернувъ по куску масла коровьяго въ душистыя шравы, всунь имъ во внутренносшь. Послѣ того обсыпь куропашокъ мукою, изжарь на сковородѣ въ маслѣ коровьемъ. Переложи куропашокъ въ кастрюлю, налей хорошимъ мяснымъ опваромъ, нѣсколькими рюмками виноградиаго вина, выдави тудаже сокъ изъ лимона, прибавь печеричнаго порошка, изрубленныхъ анчоусовъ и базилика. Послѣ того накрой кастрюлю и упаривай куропашокъ полчаса; вынь оныхъ вонъ, а соусъ увари до сгущенія.

ФЕВРАЛЯ 18 ЧИСЛО.

Хаберъ-сутъ.

Овсяной сутъ сей пригошовляюшъ слѣдующимъ образомъ: Развари овсяной крупы въ бѣломъ пивѣ, процири сквозь сито, приправь сахаромъ, корицею и лимонною коркою, положи кусокъ

масла коровьяго, и, ежели надо
еще подсласти сахаромъ.

Щука со пустарнакомъ.

Коренья пустарначные ос
ли, изрѣжь и ошвари; когда
сдѣлались почти мягки, пол
къ онымъ щуку, особливо сва
ную и въ кусочки разщипанн
и провари. Напослѣдокъ пол
пудаже масла коровьяго, ло
сметаны, перцу, мушкатнаго
та, и, на огнѣ державъ каст
лю, сгусти соусъ подбавкою
тертаго бѣлаго хлѣба.

ФЕВРАЛЯ 19 ЧИСЛО.

Супъ со каперсами.

Изруби мѣлко четверть фу
капersовъ, и съ нѣсколькими
тями размоченнаго хлѣба,
съ бутылкою бѣлаго вина; р
ди сколько надобно мяснымъ
наромъ, пропусти сквозь с

вую цѣдилку въ другой горшокъ, приправь сахаромъ, мушкатнымъ цвѣтомъ и кардамономъ, и дай вскипѣть. Подбей яичными желтками, и подавай съ обжаренными ломтями бѣлаго хлѣба.

Колбасы жареныя со лимоннымъ соусомъ.

Свѣжія колбасы сперва обжарь въ маслѣ коровьемъ до полуспѣлости; послѣ того переложи въ кастрюлю, влей виноградnаго вина и мяснаго отвара, положи лимонной корки и лимона въ ломтики изрѣзаннаго, пучекъ правъ, луку, и уваривай. Когда колбасы почти поспѣли, подбей соусъ мукою, до темна въ маслѣ коровьемъ подпаленною, положи сахару, перцу и имбиря, и дай еще вскипѣть.

ФЕВРАЛЯ 20 ЧИСЛО.

Столъ гостиный.

Вейн-супъ Голландскій.

Положи въ большой горшо
яичныхъ желтковъ, и восемь
ковъ бѣлаго вина; больша
пресланно муповкою, чтобъ
шки не свернулись. Далѣе,
шри на сахаръ корку съ че
рехъ лимоновъ, положи въ п
же горшокъ, также и сокъ
обтертыхъ лимоновъ выдав
сѣмечки выкидывай вонъ; при
кусокъ корицы, кардамона и с
ко надобно сахару. Приспавь
шокъ на слабой углевой жар
продолжай болшать мупов
какъ скоро супъ взобьешъ къ
ху, подавай на столъ, чтоб
на не опала. Подаютъ къ
супу бисквишы, или ломш
маслѣ коровьемъ обжареннаг
лаго хлѣба.

Индѣйка тиненая.

На хлупи у индѣйки подлупи кожу. Послѣ того сдѣлай начинку изъ телятины, печенокъ и почечнаго сала; къ чему прибавь соли, перцу и другихъ пряностей, также немного мѣлко изкрошенныхъ луку, шимона и петрушки; и начини симъ фаршемъ индѣйку за кожу. Начиненную индѣйку положи въ кастрюлю, налей мяснымъ отваромъ и вари. Далѣе, подпали до темна муки въ маслѣ коровьемъ, положи мушкатнаго цвѣта, пол-лимона и уксусу, и взвари; прибавь тудаже отваренныхъ телячьяго сладкаго мяса, аршишочныхъ чашечекъ, печерицъ и тому подобнаго. Подавая индѣйку на столъ, облей симъ рагу.

Окорокъ ветчины по Португальски.

Съ хорошаго окорока обрѣжь все негодное, и положи окорокъ на ночь въ воду. Поутру пере-

ложи оный въ большую кастрюлю съ полушорымъ штофомъ воды или мяснаго отвара и съ такоюже мѣрою краснаго вина; прибавь много луку, моркови и петрушки, перцу зернами, гвоздики и корицы, взвари; потомъ, накрывъ кастрюлю, переставь на умѣренной огонь, и продолжай варенiе исподволь часа 4 или 5, пока сдѣлается очень мякокъ; тогда, снявъ съ огня, дай остынуть въ его отварѣ. Вынь окорокъ вонъ; а съ отвара, счерпавъ жиръ, очисти отваръ яичнымъ бѣлкомъ. Напослѣдокъ сдѣлай изъ крутаго тѣста на блюдѣ окраекъ, въ ладонь вышиною, и запеки въ печи; положи въ него окорокъ, вылей очищенной отваръ, и застуди.

Баранья нога, приготовленная высокимъ вкусомъ.

Заднюю ногу баранины повѣсь въ погребѣ на двѣ недѣли; послѣ того напыкай въ нее разрѣзанныхъ зубковъ чесноку, напри

солью и перцемъ, и жарь на вертелѣ. Когда баранина поспѣла, влей въ сокъ, спекавшій съ жареного въ подставленную сковороду, немного краснаго вина, и подавай къ баранинѣ.

Горячій и холодный капустный салатъ на одномъ блюдѣ.

Изкроши мѣлкими полосьми бѣлой капусты, пересыпь солью, и выжми; сдѣлай изъ онаго съ лимономъ, мѣлко изкрошеннымъ лукомъ, перцемъ, уксусомъ и саломъ горячій салашъ. Послѣ того изкроши красной капусты, и съ тѣмиже приправами сдѣлай холодный салатъ. Соусъ горячаго салата должно разогрѣвать, и въ немъ капусту приваривать. Подавая, горячій салатъ положи на средину блюда, а холодный вокругъ.

ФЕВРАЛЯ 21 ЧИСЛО.

Супъ подобіемъ рагу.

Отвари въ водѣ телячьяго сладкаго мяса, артишочныхъ чашечекъ, кончиковъ, спаржи, печерицъ, сморчковъ; или что случится хорошаго въ запасѣ, или по времени годовому. Подпали муки въ маслѣ коровьемъ, разведи хорошимъ мяснымъ отваромъ, приправь перцемъ, имбиремъ, мушкатнымъ цвѣтомъ и травнымъ порошкомъ, положи туда же помянутыя отваренныя вещи, и привари. Между тѣмъ приготовь хорошій мясной отваръ, размочи онымъ въ суповой чашѣ ломтей бѣлаго хлѣба, выложи туда же рагу и дополни чашу мяснымъ отваромъ.

Бланкетъ изъ индѣйки.

Отъ жареной индѣйки обрѣжь бѣлое мясо въ ломтики; остатки мяса съ обрѣзанныхъ костей

обобравъ, исполки въ игопи (не захвашывая однако шемнаго мяса), съ прибавкою облупленнаго миндаля и двухъ въ гуспую сваренныхъ яицъ. Обжарь въ вепчинномъ салѣ испершаго мякиша бѣлаго хлѣба, кореньевъ и эшалоша, смочи мяснымъ опваромъ и вари. Прибавь смешаны, выложи тудаже изполченное, и пропри сквозь сипо. Симъ кулисомъ вымажь ломпики бѣлаго мяса, выдави на нихъ сокъ изъ лимона, котораго мѣлко изкрошенную корку положи тудаже, и упарь на углях; напослѣдокъ подбей яичными жемпками. Можно сей сосусъ гарнировашь разными печеными вещами, беньепами, и пр.

ФЕВРАЛЯ 22 ЧИСЛО.

Сыръ изъ кислаго молока.

Вскипяши воды, и подбей оную немалымъ количествомъ кислой смешаны, шакже подпаленною му-

кою, но которая не должна бы
подпалена до темна; присоли
ежели надобно больше кислог
то прибавь ренскаго уксуса. д
давай супъ съ обжаренными
маслѣ ломтями бѣлаго хлѣба.

Телятина, приготовленная
Французски.

Возьми шелячью грудину
иную большую часть, и ошв
въ водѣ съ солью, перцемъ, му
кашнымъ цвѣтомъ и розма
номъ. Сдѣлай соусъ изъ ос
яицъ, ложки муки, обтершой к
ки съ лимона, мушкатнаго о
та, сахару, немалаго куска ма
коровьяго, вина виноградnаго
поламъ съ водою смѣшанна
взвари сіе на жару, непреста
мѣшая, чтобъ яица не свернул
Вынь мясо изъ отвара, дай с
му осякнуть, глассируй от
ромъ, въ которомъ телятина
рилась, до сгущенія увареннь
запеки въ печи румяно, и по
вай съ вышеписаннымъ соусо

ФЕВРАЛЯ 23 ЧИСЛО.

Супъ со яблочнымъ киселемъ.

Яблоки разрѣжь на четверо, и въ немногомъ количествѣ воды ошвари мягко, протри сквозь рѣшето, чтобъ остались только кожи и сѣмянники. Протертое разведи бѣлымъ виномъ, приправь сахаромъ, корицею, а ежели угодно, то и гвоздикою, или анисомъ,; разведи ложку муки холодною водою и вылей тудаже, а потомъ взвари. Подавая, посыпь сахаромъ и корицею.

Треска печеная.

Вымоченную обыкновеннымъ образомъ треску, разрѣжь въ куски какой угодно величины, обваляй въ мукѣ и зажени въ свѣжемъ салѣ. Тогда выложи оную на блюдо, положи по немногу смешаны и свѣжаго масла коровьяго, перцу, мушкатнаго цвѣта, и дай вскипѣть надъ жаровнею.

ФЕВРАЛЯ 24 ЧИСЛО.

Супъ, приготовленный по Ш ски.

Нарѣжь ломтей рѣшетнаго ба, положи въ суповую чашу лей кипящимъ мяснымъ отвар приспавь на горячую золу, сыпь мушкатнаго цвѣта, при истертаго бѣлаго хлѣба темна подпаленнаго масла ровьяго. Подавая, положи в го заварныхъ яицъ.

Солонина съ Турецкими боб

Солонину отвари въ вод между тѣмъ особливо отвар рецкихъ бѣлыхъ бобовъ. По въ маслѣ коровьемъ муки, п же обжарь мѣлко изкроше луку и петрушки, разведи ным отваромъ и уксусомъ ложи въ сіе сваренные и ос бобы, приправь солью, пер чебромъ, и увари. Бобы с сомъ выложи на блюдо, п

мшертою корною бѣлаго хлѣба, и сверху положи солонину.

ФЕВРАЛЯ 25 ЧИСЛО.

Бирѣ-супъ.

Приставь пиво на огонь, и между шѣмъ, какъ оное варится, въ другой посудинѣ взбей нѣсколько яичныхъ желтковъ, разведи оныя ложкою холоднаго пива, положи кусокъ масла коровьяго, приправь солью и толченымъ тминомъ, выложи сіе въ горячее пиво и смѣшай мушовкою. Подавай сей супъ съ сухариками рѣшетнаго хлѣба.

Ягнятина съ капарсами и коринкою.

Ягнячье мясо разними въ куски, обвари оное въ кипящей водѣ, переложи въ кастрюлю съ одною луковицею, натыканною гвоздикою, приправь мушкатнаго цвѣта,

имбиря, лимонной корки, го
каперсовъ и столькоже кор
истершаго бѣлаго хлѣба и к
масла коровьяго; разведи
шимъ мяснымъ отваромъ и
кою виноградnаго вина, и,
рывъ кастрюлю, вари до сгущ

ФЕВРАЛЯ 26 ЧИСЛО.

Супъ водяный Италіанскій

Изрѣжь въ ломти бѣлой х
положи въ посудину, посо
налей вскипяченной воды, но
много, чтобъ супъ былъ гу
вапъ; взвари на жару. Далѣе
ложи на сковороду свѣжаго
обжарь въ немъ мѣлко изкро
наго луку и травы петрушеч
разведи водою и вари. Послѣ
го подбей супъ яичными ж
ками, и выложи въ него сал
лукомъ и петрушкою.

Перепета изъ черносливо.

Истолки мягко два фунта чернослива и съ косточками, потомъ съ прибавкою корицы и стакана Французскаго вина вари полчаса, прошри сквозь сито и вымѣшивай, пока остынетъ. Прибавляй въ прошертое четверть фунта сахару и бѣлки отъ шестнадцати яицъ взбитые въ пѣну, клавъ по одной ложкѣ; напослѣдокъ вмѣшай тудаже корку обтертую съ одного лимона и сокъ изъ онаго. Мѣшая смѣсь сію цѣлый часъ, выклади горкою на блюдо, посыпь довольно толченымъ сахаромъ, и запеки исподволь въ печномъ вольномъ духу.

ФЕВРАЛЯ 27 ЧИСЛО.

Супъ съ голубями и сочевицею.

Голубей оправь обыкновеннымъ образомъ, печенки ихъ изруби мѣлко съ кускомъ голубинаго мяг-

каго мяса съ хлупи и съ пр
кою лука; сдѣлай взбитую яи
ду, положи въ нее изрублен
посоли, приправь пряност
начини эпимъ голубей, и
часъ обвари въ горячей водѣ. П
ду тѣмъ развари нѣсколько
спей сочевицы, изотри ону
ступкѣ пестикомъ, разведи
нымъ отваромъ столько, ско
надобно супа; протри и пр
спи сквозь сито въ горшок
кастрюлю. Изкроши корен
селлерейныхъ, петрушечны
морковныхъ, положи оные
лубей въ супъ, и свари до с
спи. Можно сей супъ подби
и яичными желтками.

*Телятина, или ягнятина с
реньями петрушечными.*

Мясо, перемывъ, положи в
спрюлю, налей виноградным
номъ, смѣшаннымъ пополам
водою, приправь имбиремъ и
кашнымъ цвѣтомъ, такжекус
сахара. Обвари въ водѣ корен

петрушки, положи оные съ прибавкою лавроваго листа къ мясу, и свари до спѣла. Подавая, посыпь испершымъ бѣлымъ хлѣбомъ.

ФЕВРАЛЯ 28 ЧИСЛО.

Столъ гостиный.

Супъ Кардинальской.

Смѣшавъ виноградnаго вина пополамъ съ водою, развари въ немъ ломтей здобной булки, сколько надобно густо. Послѣ того разболтай 6 или 8 яицъ съ холодною водою; возьми два лимона, оботри съ нихъ на сахаръ нѣсколько цедры, положи къ яицамъ, также и мясо изъ лимоновъ, но безъ сѣмячекъ; прибавь кусочикъ корицы и подбей супъ сею смѣсью: подавай оный съ сухарями.

Говядина въ соусѣ лимонно

Отвари говядину въ вод
солью и петрушкою; послѣ
приставь на огонь въ каст
масла коровьяго, подпали въ
немного муки до желта, раз
мяснымъ опваромъ и немог
сусомъ, приправь избиремъ и
капнымъ цвѣтомъ, лимонн
коркою и ломтиками, взвар
напослѣдокъ, положивъ шуда
говядину, дай оной понапиш
ся соусомъ.

Заяцъ въ Богемскомъ соус

Зайца, нашпековавъ, по
солью и пряностями и об
на вертелѣ до полуспѣлости;
гда, снявъ онаго съ вертеля
рѣжь въ куски; влей въ кас
лю немного ренскаго уксуса
ды, и ежели можно достать
зайчей крови; прибавь испе
го пряника, размѣшай прилѣ
положи въ сковородочку пе
корицы и гвоздики, мѣлко и

леннаго луку и въ жеребейки изрѣзаннаго ветчиннаго сала, поджарь до шемна, выложи къ зайцу, и дожаривай, а напослѣдокъ подбей соусомъ, въ которомъ положена кровь и пряникъ.

Индѣйка жареная нашпекованная.

Индѣйскую курицу, надлежащимъ образомъ очистивъ и оправивъ, взошкни на деревянной вершель, и надъ жаромъ немного пообжарь, помазывая временемъ коровьимъ масломъ или ветчинным саломъ, и переворачивая; послѣ того, снявъ съ сего вертела, оботри до суха полотенцемъ, и, когда остыла, нашпекуй дробнымъ шпекомъ. Тогда взошкни Индѣйскую курицу на желѣзный вершель, жарь, а вскорѣ начинай помазывать, но только однимъ растопленнымъ коровьимъ масломъ, однакожъ не горячимъ: потому что отъ горячаго масла кожа на жареномъ твердѣетъ и трескается. Какъ скоро жареное

зарумянилось, нымежь листъ бумаги масломъ коровьимъ, обверни онымъ курицу и докончи жареніе. Наконецъ положи курицу сію на блюдо и облей сокомъ, стекавшимъ съ нее въ подставленную сковороду въ то время, когда она жарилась.

Салатъ изъ овсяныхъ кореньевъ (Haferwurzel).

Овсяные коренья облупи и опвари; послѣ того, вынувъ оные изъ воды, изрѣжь въ ломшики и подавай, обливъ обыкновеннымъ салатнымъ соусомъ, состоящимъ изъ уксуса и прованскаго масла съ солью и перцемъ.

ПИРОЖНОЕ

ДЛЯ КАЖДАГО ГОСТИНАГО СТОЛА И ЗА ПРОСТО, КОГДА РАЗСУДИТСЯ, ВЪ МѢСЯЦѢ ФЕВРАЛѢ.

1. *Тортъ изъ скорбильной муки.*

Разошри скорбила, то есть, крахмала въ муку мягкую, и просѣй оную сквозь сито. Возьми 30 яицъ, половину цѣлыми, а отъ другой половины только одни желтки; мѣшай и сбалтывай оныя въ каменной чашѣ долго, подбавляя мало помалу полшора фунта истолченнаго сахару: чѣмъ долѣе продолжашься будетъ мѣшаніе, тѣмъ лучше выдетъ тортъ. Когда все довольно вымѣшано, возьми полшора фунта упомянушой скорбильной муки, вмѣшивай оную по ложкѣ тудаже; но взбиваніе

производи уже къ одной сто
нѣ—и равнымъ образомъ вмѣ
бѣлки, оставшіеся отъ пяти
цати яицъ, взбитые въ гус
пѣну. Между тѣмъ форму, в
порой запекающъ миндаль
шорты, вымажь масломъ кор
имъ, выложи въ нее смѣсь и
пеки въ печи не очень горя
Когда торшъ испекся, вынь с
изъ формы и гарнируй разн
вареніемъ. Можно же сей шо
глассировать, или просто п
павъ сахаромъ подавать.

2. *Пирогъ Гамбурескій.*

Растирай въ ступкѣ полфу
масла коровьяго; возьми четве
фунта исполненаго сахару,
яицъ, мушкатнаго цвѣта, и
тую кожицу обтертую съ о
го лимона и фунтъ сухой кр
чатой муки; все сіе замѣс
шестью ложками хорошихъ д
дей. Вымажь круглую форму
сломъ коровьимъ, наложи с
симъ тѣстомъ до половины.

http://Lartzk.ru

гда тѣсто въ формѣ поднимется, запеки въ печи не очень горячей. Вынувъ пирогъ изъ печи, немедленно посыпь сахаромъ и корицею.

3. *Снѣговые шарики.*

Присшавь на огонь бупылку молока, положи въ него кусочикъ масла коровьяго, величиною въ два грецкихъ орѣха; когда молоко закипитъ, вмѣшай въ него сполько муки крупичатой, сколько оное въ себя вобрапь можетъ, чпобъ напослѣдокъ сдѣлалось сухое тѣсто. Сними тогда съ огня, вмѣшай въ него шесшь лицъ цѣлыхъ, и три желпка; вымѣси сіе тѣсто, пока оное сдѣлаешся совершенно мягко. Послѣ шого приставь въ кастрюлѣ на огонь свѣжаго сала и разгорячи, обмакай въ немъ ложку, опколупывай тѣсша по сполыку, сколько ложкою отсѣчь можно, и обжаривай въ салѣ. Сіе производишь надлежитъ проворно: иначе пирожное при-

горитъ и не вздуется. Шарики сіи подаютъ посыпавъ сахаромъ.

4. *Коричныя трубочки.*

Возьми около бутылки сливонъ, 3 яица цѣлыхъ, 36 золотниковъ сахару, три золотника истолченой корицы и желтую кожицу съ одного лимона, обтертую на на теркѣ, и нѣсколько крупичатой муки; все сіе замѣси жиже, нежели дѣлается расшворъ для яичницы. Послѣшого оплаточныя клещи вымажь вешчинным салом, вливай въ нихъ по одной ложкѣ расшвора, сжимай клещи, и запекай съ обѣихъ сторонъ надъ угленымъ жаромъ. Изпеченныя оплашки клади и завертывай на круглую гладкую палку; а когда остынутъ, снимай и посыпь сахаромъ и корицею.

ВЕЧЕРНЕЕ КУШАНЬЕ,

или блюда для ужина въ Февралѣ мѣсяцѣ.

ФЕВРАЛЯ 1 ЧИСЛО.

Телятье сладкое мясо въ соусѣ анчоусномъ.

Отвари въ водѣ телячье сладкое мясо, и изрѣжь оное въ ломшики. Между тѣмъ вымочи нѣсколько анчоусовъ, выбери изъ нихъ косточки, и вари въ мясномъ отварѣ, пока сдѣлаются мягки; тогда протри анчоусы сквозь сито, и выложи протертое къ телячьему сладкому мясу, приправь перцемъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, прибавь нѣсколько винограднаго вина, кусокъ ма-

сла коровьяго, и увари. Под
на сполъ, подави сока изъ л
на и посыпь изкрошенною
моною коркою.

ФЕВРАЛЯ 2 ЧИСЛО.

Вечерній столъ гостины

Супъ изъ телятины съ клец
изъ бѣлаго хлѣба и круп

Отвари крѣпкой мясной оп
изъ шеляшины съ разными
реньями и пряными припра
и сдѣлай клёцки по нижеп
ному наставленію: Возьми
верпь фунта мѣлкихъ гр
выхъ крупъ, кусокъ масла ко
яго растопленнаго, нѣск
яицъ, молока и цѣлпа му
наго исполченаго; замѣси и
го клёцочное тѣсто съ пр
кою испеpшаго бѣлаго х
клёцки отколупывай ложко
отвари въ томъже супѣ.

Каплунъ въ собственномъ сокѣ.

Изжарь одного или двухъ каплуновъ, и разними оныхъ на части. Кости изъ нихъ выбравъ, исполки въ иголки, положи въ кастрюлю съ мукою, до темна въ маслѣ коровьемъ подпаленною, смочи немного виноградным винномъ и мяснымъ отваромъ, приправь солью и пряностями, и увари до сгущенія. Пропусти сокусъ сквозь сито, положи въ него каплуньи части, и привари.

Щука съ кочанною капустою.

Щуку, очистивъ, разними въ куски и изжарь въ коровьемъ маслѣ. Послѣ того кочанокъ капусты, разрѣзанной на грани, отвари въ водѣ съ солью; воду сцѣди, вмѣсто оной налей мяснаго отвара, прибавь масла коровьяго, истертыхъ бѣлаго хлѣба и мушкатнаго цвѣта, и привари. Подавая на столъ, укладди между кусками щуки капусту, щучью

голову въ срединѣ, и посыпь
до истертымъ бѣлымъ хлѣ
и мушкатнымъ цвѣтомъ.

Чиненая ягнячья грудина жар

Изруби горстку шравы пе
шечной, нѣсколько говяжьяго
га, и печенки ошъ двухъ ку
и немного луку. Прежде сего
лай разбитую яичницу из
ного яица съ масломъ коров
изруби оную съ вышеписан
обжарь все сіе въ маслѣ ко
емъ съ прибавкою истер
бѣлаго хлѣба, приправь сол
мушкатнымъ цвѣтомъ; му
вмѣшай и коринки, приба
сколько яицъ, замѣси, начин
дину, а потомъ изжарь
обыкновеннымъ образомъ.

Сокъ изъ овоща.

Свари овощей, какаго угод
да, какъ-то яблоковъ, груш
шенъ, сливъ, ягодъ и проч.
харомъ и пряностями; пр

сквозь сито, увари до сгущенія, и подавай къ жареному.

ФЕВРАЛЯ 3 ЧИСЛО.

Черепенникъ изъ гречневыхъ крупъ.

Приставь на огонь въ горшкѣ хорошаго молока, и вари. Между тѣмъ перебери полфунта гречневыхъ крупъ, положи въ молоко и пари, часто вымѣшивая. Когда крупа разбухла, вмѣшай два яичныхъ желтка, кусокъ масла коровьяго, крошечку соли, а ежели угодно, то и сахару. Вымажь черепню, въ которой на столъ подавать, масломъ коровьимъ; усыпь слегка испертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, выложи въ черепню заваренную кашу, покрой листочками масла коровьяго, наложи крышку, насыпь на оную жару, также и черепню поставь на жаръ, и запеки. Къ стѣнамъ черепни жара пригребать не должно, изъ опасенія, чтобъ не пригорѣло.

ФЕВРАЛЯ 4 ЧИСЛО.

Яблочный пирогъ.

Очищенныя отъ кожи ябл
изрѣжь въ жеребейки крупн
положи въ посудину горсть
ки, разведи оную смѣшаною
виноградным̀ъ виномъ, вмѣ
шудаже 8 или 10 яицъ, саха
корицы, изрубленной лимон
корки и коринки, а напослѣд
и яблоки. Между шѣмъ разг
чи въ кастрюлѣ или глубо
сковородѣ свѣжаго сала, или
сла коровьяго; вымѣшай выш
санную смѣсь, выложи на ск
роду, и запеки на углевомъ ж
Подавая на столъ, посыпь с
ромъ и корицею.

ФЕВРАЛЯ 5 ЧИСЛО.

Телятье легкое жареное.

Отвари легкое въ виноград
винѣ, смѣшанномъ пополам

водою, присоли и разрѣжь въ длинные кусочки въ палецъ величиною, кои тотчасъ обжарь на сковородѣ въ свѣжемъ салѣ или маслѣ коровьемъ. Для соуса подпали до шемна муки въ маслѣ коровьемъ, разведи мяснымъ опнаромъ и ренскимъ уксусомъ, положи луковицу, утыканную гвоздикою, перца цѣлкомъ, базилика и другихъ припрадъ; уваривъ соусъ до надлежащаго сгущенія, выложи въ соусникъ на обжаренное легкое. Можно въ соусъ сей прибавлять коринки.

ФЕВРАЛЯ 6 ЧИСЛО.

Жареная селлерея.

Возьми 6 или 8 корней селлереи, шраву и мочку нижнюю оборѣжь прочь, обмой и очисти буловицы селлерейныя со щщаніемъ. Разболтай 3 или 4 яичныхъ желтка въ бѣломъ винѣ, прибавь соли, мушкашнаго орѣха и муки,

и замѣси жидкое тѣсто; поман
въ немъ въ ломтики изрѣзан
селлерею, и обжаривай въ м
коровьемъ до румяности. К
вая на столъ, облей ломтик
до темна подпаленнымъ мас
коровьимъ.

ФЕВРАЛЯ 7 ЧИСЛО.

Рагу изъ телятьихъ языков

Языки сперва свари въ во
солью, потомъ слупи съ них
жу, разрѣжь вдоль и обжар
темна въ маслѣ коровьемъ,
бавь мѣлко изрубленнаго луку
чериц, каперсовъ, лавроваго
сша, лимонныхъ корки и ло
ковъ, разведи мяснымъ опва
и ренскимъ уксусомъ, увар
сгущенія, и выложи на язы
то время, когда посылаш
столъ.

ФЕВРАЛЯ 8 ЧИСЛО.

Яичное вымя.

Выпусти 10 или 12 яицъ въ горшокъ, и разболтай яица; прибавь столькоже мѣрою, сколько яицъ, густой сметаны; далѣе—сахару, по ложкѣ столовой муки и розовой воды; выложи въ посудину имѣющую крышку, поставь на горшокъ, въ которомъ кипитъ вода, и держи, пока яичница сядетъ. Выложи тогда яичницу на чистое полотенцо, чтобъ вода осякла; завяжи полотенцо и положи подъ гнетъ, пока застынетъ и позасохнетъ. Разрѣжь тогда яичницу въ ломтики, подобіемъ того, какъ разрѣзываютъ коровье вымя; посыпь ломтики имбиремъ и солью, или сахаромъ и корицею; покапь на нихъ коровьяго масла, и, положа на сковороду, пообжарь немного.

ФЕВРАЛЯ 9 ЧИСЛО.

Испанская лапша.

Сдѣлай лапшеное тѣсто
муки на яичныхъ желткахъ
солью, изкроши оное въ мѣ
лапшу; изотри на теркѣ двѣ
сти облупленнаго миндаля, и
шай онаго немалую часть въ
шу. Вскипяти на сковородѣ
шыхъ сливокъ, положи три
ки столовыхъ сахару, нѣско
капель розовой воды; выложи
шу на оловянное или жест
блюдо, масломъ коровьимъ в
занное, вылей на нее кип
сливки, приставь на жаръ
пеки между двухъ огней. Мо
лапшу сію запекать и въ п
въ семъ случаѣ обсыпать до
лапшу сверху осшальнымъ ис
шымъ миндалемъ, укласшь
сточками масла коровьяго
пекать, пока довольно зар
нѣешъ.

ФЕВРАЛЯ 10 ЧИСЛО.

Вечерній столъ гостиный.

Супъ съ угремъ.

Слупи съ угря кожу, разними онаго въ продолговатые кусни, положи въ растопленное въ кастрюлѣ масло коровье, съ пряностями, душистыми травами и мѣлко изрубленнымъ лукомъ; обжарь немного и переложи въ горшокъ, налитый хорошимъ мяснымъ отваромъ; когда угорь сварился спѣло, выложи куски онаго на особливое блюдо, и подави на нихъ сока изъ лимона; супъ же подбей подпаленною мукою, взвари, и подавай съ размоченными ломтями бѣлаго хлѣба.

Фрикандо съ яблоками и яицами.

Нарѣжь тонкихъ ломтей шелятины отъ задней ноги, не оставляя на оныхъ ни кожицъ, ни жилъ; избей ломти немного обу-

хомъ повареннаго ножа, и нашпекуй дробно изрѣзаннымъ величинным салomъ. Пошомъ положи въ кастрюлю съ луковицьми, утыканными гвоздикою, изкрошенною морковью, перцемъ, солью, базиликомъ, тимономъ, петрушкою, и налей мяснаго отвара сшолько, чтобъ все покрыло. Вари, пока фрикандо поспѣетъ и сока въ кастрюлѣ останешся мало: тогда фрикандо вынь вонъ, сокъ процѣди сквозь сито въ кастрюлю, положи въ нее фрикандо и вари, пока сокъ сгуспѣетъ, какъ студень. Подавая фрикандо, вымажь сею сшуденью съ обѣихъ сшоронъ и припеки, водя надъ оными раскаленною желѣзною лопашкою. На осшашокъ въ кастрюлѣ влей ложки двѣ мяснаго отвара, чтобъ лоошкипѣло; выпусши шуда нѣсколько яицъ, положи мѣлко изкрошенныхъ яблоковъ, развареныхъ въ кисель съ масломъ коровьимъ и сахаромъ, вымѣшай, запеки, чтобъ сдѣлалась яичница, которую немедля пода-

вай, обклавъ вокругъ оной фрикандо.

Вздутая мозговая перепеча.

Полфунта говяжьяго мозга изруби мѣлко; сдѣлай изъ осьми яицъ довольно густую разбивную яичницу, разотри оную въ ступкѣ, подбавляй мало помалу полфунта въ молокѣ смоченнаго и опять выжатаго бѣлаго хлѣба; далѣе, 9 яичныхъ желтковъ, вмѣшай шудаже мозгъ, и продолжай спираніе довольно долго. Напослѣдокъ прибавь четверть фунта изполченаго сахару, 12 золотниковъ коринки, и наконецъ въ густую пѣну взбитые отъ 9 яицъ бѣлки. Выложи сіе въ форму, вымазанную масломъ коровьимъ, и запеки въ печи.

Голуби по Карбодиновц.

Голубей оправь обыкновеннымъ образомъ, грудную кость у нихъ выломи вонъ, вдави хлупь, и раз-

плющи ударами повареннаго ножа плашмя. Послѣ того растопи въ кастрюлѣ масла коровьяго, положи душистыхъ травъ и нѣсколько перцу, обжаривай въ томъ голубей; вынь оныхъ вонъ, смѣшай истертаго бѣлаго хлѣба съ перцемъ и солью, обваляй въ семъ голубей, и обжарь на рашпарѣ. Въ масло коровье, въ которомъ голуби жарились, подави лимоннаго сока и, сложа въ соусницу, подавай съ голубямъ.

Компотъ изъ сухихъ яблоковъ.

Возьми сухихъ яблоковъ, налей на нихъ виноградного вина пополамъ съ водою, прибавь лимонной корки, въ полоски изкрошенной, и дай размокать часъ. Послѣ того съ тѣмъже виномъ и водою приставь на огонь, вари, пока яблоки сдѣлаются мягкими и сокъ повыпарится и сгуститъ. Тогда подавай сей компотъ, посыпавъ сахаромъ и корицею.

ФЕВРАЛЯ 11 ЧИСЛО.

Фрикасе изъ коровьяго вымя.

Сваренное коровье вымя изрѣжь либо въ жеребейки или въ ломтики, положи въ кастрюлю, налей мяснымъ отваромъ, прибавь цѣлую луковицу, два листа лавровыхъ, приставь на жаръ, и вари. Далѣе, влей двѣ ложки виноградного вина и ложку уксуса, приправь мушкатнымъ цвѣтомъ, имбиремъ и лимонною коркою, и продолжай варенiе. Разболтай съ уксусомъ нѣсколько яичныхъ желтковъ, выложи на это кипящій соусъ отъ коровьяго вымя, взбей еще гораздо муповкою, выложи опять въ кастрюлю, встряхни и подавай, спрыснувъ растопленнымъ коровьимъ масломъ.

ФЕВРАЛЯ 12 ЧИСЛО.

Крошево изъ карповъ.

Обобравъ съ карповъ мясо, изруби оное мѣлко съ прибавкою соли, перца, душистыхъ травъ, или травнаго порошка, артишочныхъ чашечекъ, печерицъ и тому подобнаго; положи въ расплавленное въ кастрюлѣ коровье масло, ужарь, разведи немного ошваромъ, въ которомъ варились карпы, и дай вскипѣть. Подавай, выдавя на карповъ сокъ изъ одного лимона.

ФЕВРАЛЯ 13 ЧИСЛО.

Равіоли изъ икры карпьей.

Карпью икру ошпари въ водѣ съ солью, изруби ножемъ, обжарь въ маслѣ коровьемъ, прибавь нѣсколько истертаго бѣлаго хлѣба, мушкатнаго цвѣта и имбиря, выпусти потомъ три яица, при-

бавь двѣ ложки сметаны, и вымѣшивай, приставя на огонь. Послѣ того замѣси на яицахъ и молокѣ тѣсто, раскатай изъ онаго тонкій листъ, наклади на половинѣ онаго въ разныхъ мѣстахъ кучками вышеписанной начинки, закрой другою половиною листа; обрѣжь равіоли поваренным рѣзцемъ, что дѣлается колескомъ, и отвари равіоли въ водѣ съ солью, или, еще лучше, въ свѣжемъ салѣ. Можно къ симъ равіолямъ подавать какой угодно соусъ.

ФЕВРАЛЯ 14 ЧИСЛО.

Густая снѣдь изъ картофелей.

Картофели отвари въ водѣ, облупи и изрѣжь въ ломшики; тогда положи въ кастрюлю, налей мяснымъ отваромъ, прибавь истертаго бѣлаго хлѣба, мушкатнаго цвѣта, кусокъ масла коровьяго, и увари до сгущенія, но такъ, чтобъ картофели не раз-

валились. Къ сей снѣди можно подавать солонину, вешчину, сосиски и проч.

ФЕВРАЛЯ 15 ЧИСЛО.

Клѣцки изъ телячьихъ мозговъ.

Ошпаренные телячьи мозги изруби мѣлко, смѣшай съ истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, обжарь въ маслѣ коровьемъ, выпусти шуже яицъ, приправь мушкатнымъ цвѣтомъ, положи изрубленной шравы петрушки, ложку сметаны, и замѣси въ клёцочное тѣсто; передѣлай оное въ круглыя клёцки, и обжарь въ маслѣ коровьемъ до желта. Можно оныя подавать съ соусомъ сладкимъ, или съ масляным. — Тѣмъже образомъ дѣлаютъ клёцки изъ телячьяго сладкаго мяса.

ФЕВРАЛЯ 16 ЧИСЛО.

Снѣдь изъ зимнихъ побѣговъ кольрабіи.

Поелику не можно воспрепятствовать, чтобъ кольрабія зимою въ погребѣ не проросла и не дала изъ себя побѣговъ; то должно оными пользоваться въ поваренномъ употребленіи. Надлежитъ побѣги сіи обломать, обмыть и обѣлить, то есть, заварить въ кипяткѣ. Послѣ того осушить, и, когда осякнутъ, поджарить въ маслѣ коровьемъ муки желтовато, разведи мяснымъ отваромъ, приправь солью и пряностями, положи въ сіе побѣги, и довершии варенie. Къ сей снѣди равномѣрно, какъ и къ предшедшей, можно подавать разныя соленыя мяса.

ФЕВРАЛЯ 17 ЧИСЛО.

Блины изъ пшена сарацинскаго.

Истолки въ муку пшена сара-
цинскаго, и развари оную съ слив-
ками въ густоту киселя; тогда
вмѣшай масла коровьяго и муш-
катнаго цвѣта. Когда остыло
прибавь къ тому 9 яицъ, 3 или 4
столовыхъ ложки муки, нѣсколь-
ко соли и сахару, и еще вымѣ-
шай. Напослѣдокъ перепекай сей
растворъ на сковородѣ, подмазы-
наемой масломъ коровьимъ, как
блины обыкновенные; и посылай
на столъ, посыпавъ сахаромъ и
корицею.

ФЕВРАЛЯ 18 ЧИСЛО.

Вечерній столъ гостиный.

Супъ гиненый лимонный.

Возьми лимоновъ, разрѣжь оны
по длинѣ на двое, кислое мясо

изъ нихъ выколупай вонъ; далѣе, возьми бѣлки ошъ двухъ яицъ, нѣсколько сахару, облупленнаго и испертаго миндаля сладкаго и нѣсколько зернъ миндаля горькаго, смѣшай, и сею смѣсью опять начини лимоны, сложи половинки вмѣстѣ, сгладь смычки ножемъ, и запеки въ печи. Для супа, возьми вина пополамъ съ водою, на каждой спаканъ сей смѣси считай по яичному желтку, коими подбей, съ прибавкою сахара и корицы и малой щепоти муки, также обтертой съ лимона корки. Когда сей супъ закипитъ, вылей въ суповую чашу, и подавай съ запеченными лимонами.

Телячья грудина въ своемъ сокѣ.

Сдѣлай фаршъ изъ телятины отъ задней ноги, куринаго бѣлаго мяса, телячьяго сладкаго мяса и малой доли ветчиннаго сала, которыя, изрубивъ мѣлко, исполки въ иготи; прибавь душистыхъ травъ, пряностей, соли,

одно яйце цѣлое и три желтка, немного бѣлаго хлѣба, въ молокѣ смоченаго и опять выжатаго, перемѣшай гораздо и начини симъ фаршемъ телячью грудину, которую тотчасъ положи въ кастрюлю, налей мяснымъ отваромъ, накрой и, поставя на жаръ, упарь въ собственномъ ея сокѣ. — Далѣе, сдѣлай телячій сокъ: положи въ кастрюлю нѣсколько ломтей телятины, луку въ ломтики изрѣзаннаго, и какихъ угодно кореньевъ; накрой и поставь на жаръ, чтобъ упарилось въ собственномъ сокѣ; когда сокъ закипитъ, телятина потемнѣетъ и начнетъ приставать къ кастрюлѣ, влей немного мяснаго отвара, вари еще полчаса, и наконецъ процѣди сокъ сквозь сито. — Изъ остатковъ фарша сдѣлай клёцки, или подобіе колбасокъ, отвари въ мясномъ отварѣ, а потомъ обжарь румяно въ коровьемъ маслѣ. Подавая на столъ, сдѣлай гренковъ изъ бѣлаго хлѣба, размочи оные мяснымъ отваромъ, положи

на блюдо, грудину на средину, облей сколько надобно шелячьимъ сокомъ, выдави на сіе сокъ изъ одного лимона, и оклади грудину клёцками или колбасками, сдѣланными изъ фарша.

Пастетцы со устрицами.

Приготовь здобное тѣсто, раскатай, наложи онаго въ формы, для пастетцовъ нарочно дѣлаемыя, вымажь внутри яицами, и въ каждой пастетецъ положи по кусочку коровьяго масла, въ грецкой орѣхъ величиною; сверхъ того положи по одной или по двѣ вылущеныхъ устрицы, коихъ между собою пересыпь мѣлко изкрошенною лимонною коркою, истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, посыпь и сверху немного, подави лимоннаго сока, наложи крышечки, вымажь яицами, обрѣжь излишнее тѣсто, запеки наскоро, и горячіе посылай на столъ. Ежели же пастетцамъ дать охолодѣть, у-

стрицы внутри сдѣлаются тверды. — Лучше пастетцы сіи сперва запечь, а потомъ класть въ нихъ сырыя устрицы съ припрабами.

Куропатки жареныя.

Оправивъ куропатокъ надлежащимъ образомъ, взоткни на деревянной вертель, пообжарь немного надъ углевымъ жаромъ, помазывая вешчинным саломъ или масломъ коровьимъ. Послѣ того нашпекуй куропатокъ дробнымъ шпекомъ, посыпаннымъ солью и пряностями; взоткни на желѣзной вертель, и, помазывая масломъ, дожарь исподволь.

Салатъ изъ яблоковъ, рѣдьки и лука.

Очисти отъ кожи хорошихъ яблоковъ, также и рѣдьку; изрѣжь оныя, какъ крошатъ бураки, и смѣшай съ лукомъ, тѣмъже образомъ изкрошеннымъ. Ошбери 12

золотниковъ крупнаго изюма, положи на малое время въ горячую воду, а изъ оной вынувъ вмѣшай въ салатъ. Далѣе, облупи 12 золотниковъ миндаля, изкроши полосками, и равномѣрно вмѣшай въ салатъ. Наконецъ облей уксусомъ и прованскимъ масломъ съ прибавкою сахара.

ФЕВРАЛЯ 19 ЧИСЛО.

Капитоладъ изъ куропатокъ.

Жареныхъ куропатокъ разрѣжь въ куски, положи на блюдо, смочи немного горячею водою, виноградным виномъ, уксусомъ и сокомъ померанцовымъ, приправь пряностями, присоли, положи масла коровьяго, посыпь истертымъ хлѣбомъ, и увари надъ жаровнею, пока соусъ сгуститься.

ФЕВРАЛЯ 20 ЧИСЛО.

Ломти въ молокѣ вареные.

Замѣси обыкновенное клѣцочное тѣсто изъ бѣлаго хлѣба истертаго на яицахъ съ прибавкою соли, инбиря и мушкатнаго цвѣта; сложи оное въ чистой льняной мѣшечекъ, и вари въ молокѣ, пока тѣсто отвердѣетъ. Тогда, вынувъ изъ мѣшечка, изрѣжь въ ломти, уклади оные на блюдо съ масломъ коровьимъ, пересыпь мушкатнымъ цвѣтомъ, налей молока и взвари на жаровнѣ до вскипѣнія.

ФЕВРАЛЯ 21 ЧИСЛО.

Рагу изъ телячьяго сладкаго мяса съ ветчиною.

Нарѣжь сколько надобно ветчины въ тонкіе ломтики, и свари оную спѣло. Телячье сладкое мясо вымочи, завари въ горячей

водѣ, очисти и положи оное въ кастрюлю обще съ ветчиною; прибавь размоченныхъ и искрошенныхъ сморчковъ, печерицъ, говяжьихъ небныхъ частей, кои уже ошварены особливо, и кожа съ нихъ ободрана; обжарь съ прибавкою немного масла коровьяго и муки, смочи масломъ коровьимъ, увари, и напослѣдокъ выдави сокъ изъ одного лимона.

ФЕВРАЛЯ 22 ЧИСЛО.

Кудрявой бѣлой хлѣбъ.

Бѣлой хлѣбъ изрѣжь въ большіе куски; вскипяти сливокъ съ сахаромъ и розовою водою, положи туда бѣлой хлѣбъ, и дай оному размокнуть. Послѣ того вымажь форму, или оловянное либо жестяное блюдо коровьимъ масломъ, склади въ него размоченной хлѣбъ, и запеки въ печи. Ежели къ сему употребляется блюдо оловянное, должно оное поставить на пре-

ножникѣ: иначе оное разтопится. Далѣе, возьми бѣлокъ отъ одного яица и съ прибавкою сахара разотри съ уксусомъ, вымажь онымъ запекшійся хлѣбъ, и опять поставь въ печь, чтобъ позасохло. Ежели сѣдь сія съ перваго раза не заглассируется, должно еще вымазать шѣмъже и опять запечь, а потомъ подавать на столъ горячую.

ФЕВРАЛЯ 23 ЧИСЛО.

Цикорные отростки вареные.

Набравъ сколько надобно отростковъ цикорій, твердое и бѣлое съ нихъ очисти, желтоватое же разрѣжь на куски и вымачивай цѣлой часъ въ водѣ. Послѣ того, вынувъ изъ моченія, обвари кипяшкомъ и опять положи въ холодную воду. Напослѣдокъ вари въ каструлѣ, наливъ мяснымъ отваромъ, приправя мушкатнымъ цвѣтомъ, имбиремъ и солью, и съ

прибавкою масла коровьяго и муки. Къ сему блюду можно подавать сосиски, и проч.

ФЕВРАЛЯ 24 ЧИСЛО.

Перепеча изъ яблоковъ.

Обжарь очищенныхъ и мѣлко изкрошенныхъ яблоковъ въ маслѣ коровьемъ съ прибавкою равной доли истертаго бѣлаго хлѣба,— далѣе, прехъ четвертей фунта сахару, прехъ золотниковъ корицы, а наконецъ въ пѣну взбитыхъ бѣлковъ отъ шестнадцати яицъ. Смѣсь сію выложи въ блюдо съ высокимъ окрайкомъ, и запеки въ печи. Когда запеклось, еще вымажь яичными бѣлками и усыпь разноцвѣтнымъ сахаромъ.

ФЕВРАЛЯ 25 ЧИСЛО.

Картофели со деревяннымъ масломъ.

Картофели свареные, облупивъ, изрѣжь въ ломтики; послѣ того склади на блюдо, приправь бѣлымъ перцемъ, кардамономъ и лимонною коркою, смочи мяснымъ опваромъ и виноградным виномъ, усыпь мѣлко истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, приставь блюдо надъ жаровнею, влей двѣ ложки прованскаго масла, и выдави сокъ изъ двухъ лимоновъ.

ФЕВРАЛЯ 26 ЧИСЛО.

Вечерній столъ гостиный.

Вино раскаленое.

Подаютъ оное подъ названіемъ *гліендвейна*, или по Французски *вень-брюле*, обыкновенно къ завтраку, или для того, чтобъ со-

грѣться озябнувшимъ; но при ужинахъ пріятельскихъ можно онде подавать и вмѣсто супа, особливо же въ холодную погоду. Надлежитъ для сего на каждый стаканъ краснаго вина взять по полузолотнику корицы, по четверти золотника гвоздики, и по немногу мушкатнаго орѣха. Корицу должно изломать въ кусочки и съ прочими пряностями, также 6-ю золотниками сахара положить въ кастрюлю, пообжарить на слабомъ огнѣ, пока сахаръ начнетъ темнѣть. Тогда вылей красное вино, на каждые шесть стакановъ вина паложи по четверти фунта сахара, и вари, но не допуская до вскипѣнія. Подавая на столъ, процѣди сквозь сито въ суповую чашу на гренки бѣлаго хлѣба.

Каплунъ въ брезе.

Каплуна, оправя и снарядивъ, нашпекуй ветчинным салом, пряностями посыпанным, и полос-

ками ветчины. Послѣ того укладди дно глубокой кастрюли ломтиками ветчиннаго сала и говядины, посыпь солью, перцемъ, другими пряностями и правнымъ порошкомъ; положи нѣсколько луковицъ, гвоздикою упыканныхъ, кореньевъ моркови, пустарнака и петрушки; на сіе положи каплуна хлупью внизъ, посыпь опять повареннымъ сбитнемъ и правнымъ порошкомъ, покрой ломтиками говядины и ветчиннаго сала, и упаривай около пяти часовъ исподволь между двухъ огней, наблюдая, чтобъ не пригорѣло; ежели сока оказывается мало, можно влить мяснаго отвара. Послѣ сего разгорячи ветчиннаго сала или масла коровьяго, обжарь въ оном качлунью печенку, сморчковъ, печерицъ, трюфелей, аршишочныхъ чашечекъ, кончиковъ спаржи, или иные наборы для рагу, какіе случатся въ запасѣ, или можно имѣть по годовому времени; брось щепоть маленькую муки, и нака-

ти мясным отваромъ. Когда все поспѣло, подавай каплуна въ семъ рагу.

Пудингъ изъ трески.

Вымоченную (по предписанному въ сполахъ обѣденныхъ сего мѣсяца 6-го числа) треску ошвари въ горячей водѣ мягко, дай осякнуть, обери съ костей и изруби мѣлко. Потомъ разотри полфунта масла коровьяго въ сметану, положи въ него изрубленную треску, мѣлко изрубленнаго луку, въ молокѣ размоченнаго бѣлаго хлѣба, мушкатнаго цвѣта, соли, и, шудаже выпустивъ 10 яицъ, перемѣшай гораздо и сотри, чтобъ соединилось; положи въ салфетку вымазанную масломъ коровьимъ, и вари цѣлый часъ въ осоленой водѣ. — Для соуса, обваляй въ мукѣ кусокъ масла коровьяго, прибавь нѣсколько яичныхъ желтковъ, разведи кипящимъ мяснымъ отваромъ, при-

правь мушкатнымъ цвѣтомъ, и увари.

Чиненая ерилина телятины, жареная.

Изруби мѣлко половину телячьяго легкаго, прибавь въ жеребейки изкрошенныхъ величиннаго сала и луку, также въ маслѣ коровьемъ подпаленной муки, вымѣшай и замѣси начинку сію на молокѣ и яицахъ, приправь перцемъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, и, начиня грудину, изжарь на вертелѣ или въ печи.

Салатъ изъ лимоновъ.

Изрѣжь два или три лимона и два сочныхъ померанца въ ломтики, положи на тарелку, смочи хорошимъ виноградным виномъ и усыпь довольно сахаромъ; перепрокинь, нѣсколько понременивъ, въ соусникъ; смочи еще виномъ, посыпь сахаромъ, и украсъ

въ сахарѣ вареными вишнями и смородиною.

ФЕВРАЛЯ 27 ЧИСЛО.

Устрицы жареныя.

Ежели устрицы жарить въ собственныхъ ихъ черепкахъ, оставь оныхъ въ нижнемъ черепкѣ, поставь на рашпаръ надъ жаромъ, посыпь перцемъ и изрубленною петрушечною травою, или перцемъ, мушкатнымъ цвѣтомъ, подави изъ лимона сока, положи по немногу свѣжаго масла коровьяго, и посыпь истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ. Можно же запекать ихъ въ печи, или только водя надъ ними раскаленною желѣзною лопаткою. Во время жаренія надлежишъ, чтобъ устрица къ черепку не прикипѣла: иначе ее разорветъ и вонъ выброситъ.

ФЕВРАЛЯ 28 ЧИСЛО.

Жареные постные крендели.

Размачивай крендели въ молокѣ или виноградномъ винѣ, пока совершенно промокнутъ; тогда выложи оные на тарелку, чтобъ ошекли. Разболтай яицъ съ прибавкою сахара и корицы, облей крендели и обжарь на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ.

http://laretz.kulinarnu.ru/

ПОВАРЕННЫЯ ЗАПИСКИ,

ОТНОСЯЩІЯСЯ

ДО ЗАГОТОВЛЕНІЯ ВЪ ПРОКЪ ЗАПАСОВЪ ВЪ МѢСЯЦѢ ФЕВРАЛѢ.

Рулядъ изъ говяжей грудины, прочная снѣдь въ запасъ.

Изъ грудины говяжей выбери кости, положи мясо въ крѣпкой разсолъ съ двумя фунтами говяжьяго сала, и оставь на ночь. Тогда смѣшай двѣ горсти изрубленной шалфеи, 6 золотниковъ молотаго перца, 12 золотниковъ гвоздики, также мушкатнаго цвѣта и орѣшка по благоусмотрѣнію, еще истертыхъ базилика и драгуна. На столѣ разстели чистое полотенце, разправь грудину, усыпь вышеписанною смѣсью

пряностей и травъ, и закатай грудину въ рубку. Послѣ сего обвяжи оную толстою ниточкою, положи въ приличную посудину съ говяжьимъ саломъ въ куски изрѣзаннымъ, налей виноградным виномъ, наложи крышку, и, по смычкѣ замазавъ тѣстомъ, поставь въ печь и не трогай до утра. Тогда, вынувъ рулядъ, повѣсь коптить въ дымъ, но на столько разстояніемъ отъ огня, чтобъ не было горячо. Прокопченой такимъ образомъ рулядъ сохраняется съ колбасами. Для употребленія отрѣзываютъ онаго ломтики поперегъ, какъ колбасу, и подаютъ съ горчицею.

О *дѣланіи домашняго уксуса.*

Для хозяйки остались еще нѣкоторыя упражненія, въ разсужденіи снабженія запаснаго чулана, кои могутъ быть впрочемъ и прежде исполнены. Но какъ лѣтомъ и осенью работы ея накопляются, то нѣкоторыя изъ

нихъ иногда принуждена бываетъ откладывать до сего мѣсяца. Хотя нѣкоторыя предписанія встрѣтятся нѣсколько и поздно; но сіе напоминаніе подастъ имъ случай, въ слѣдующемъ году начать упражненія сіи тѣмъ ранѣе: ибо Календарь сей не на одинъ только нынѣшній годъ, но равномѣрно и на всѣ времена служитъ. Изъ сихъ для поварни заготовленій не послѣднюю статью составляетъ уксусъ.

О дѣланіи нѣкоторыхъ уксусовъ въ лѣтнее время, для скораго расхода, отчасти было уже упомянуто. Но какъ бываютъ овощи и осенью, а также и зимою, попортившіеся въ запасахъ, то и употребимъ мы ихъ къ сему намѣренію. Почти всѣ садовые плоды, содержащіе въ себѣ сахаристой или къ виноградному вину сходный сокъ, для дѣланія уксуса годны. Извѣстно впрочемъ, что изъ грушъ и яблоковъ получается отмѣнный напитокъ, *сидръ* называемый; что конечно

плоды сіи годятся и для дѣланія уксуса. Между тѣмъ для сего нѣтъ надобности отбирать плоды лучшіе и хорошаго рода: можно къ сему употребить самые худшіе, даже неспѣлые, обиваемые вѣтромъ, также непрочные въ лежаніи, кои уже загнили. Поелику каждый изъ сихъ разборовъ овощныхъ требуетъ особливаго поступанія при дѣланіи изъ нихъ уксуса, то въ разсужденіи сего предложатся здѣсь особливыя предписанія.

Спѣлыя груши и яблоки надлежитъ изкрошить, и сколько можно раздробить, а потомъ не выжимая сложить въ кадку, въ которой слѣдуетъ онымъ бродить, пока сокъ отляжетъ; при чемъ надлежитъ счерпывать взбивающуюся пѣну. Послѣ чего сокъ яблочной или грушевой надлежитъ сцѣдить съ дробинъ, сложить въ уксусную бочку, поставить въ теплое мѣсто, чтобы совершенно закисъ. Втулку бочечную надлежитъ закрыть, чтобъ не на-

падало пыли; вверху дна бочечнаго должно провернуть скважину, дабы чрезъ по доставить свободный проходъ воздуху. Хотя при дѣланіи сего уксуса и нѣтъ надобности въ закваскахъ; ибо оный со временемъ самъ собою окисаетъ: однакоже скорѣе можно достигнуть намѣренія, ежели изъ старой уксусной бочки достанешь уксусное гнѣздо и положишь въ уксусъ, дѣлаемый изъ овощей. Сверхъ сего надлежитъ пособствовать подогрѣванiемъ--именно, надлежитъ третью часть сока изъ бочки выцѣдить, взогрѣть, не доводя однако до вскипѣнія, и обратно влить въ бочку, а потомъ дни на два втулку и гвоздь запкнуть. Когда сіе въ теченіи нѣсколькихъ недѣль повторить раза два, получишь уксусную гнѣздовую бочку, изъ которой третью долю выцѣживая на расходъ, можно дополнять овощнымъ сокомъ, и уксусъ въ бочкѣ скоро получитъ прежнюю свою остроту.

Хотя изъ грушъ и яблоковъ дѣлаютъ уксусъ порознь: лучше однако плоды сіи смѣшивать.

Получается же годный уксусъ, хотя и меньше доброшный, изъ дикихъ или простыхъ маленькихъ грушъ; но симъ грушамъ прежде надлежитъ лежать, пока сдѣлаются мягки. Тогда должно оныя истолочь, налить водою и оставить дни на два. По прошествіи сего времени сокъ сцѣди, разложи въ уксусныя бочки, положи заквасу и поставь бочки въ теплом мѣстѣ. Лучшую заквасу составляетъ медовая сыта. Хотя сей уксусъ изъ дикихъ грушъ бываетъ очень остръ и годенъ къ употребленію; но уксусъ изъ лѣсныхъ яблоковъ оному предпочитаешся, который впрочемъ дѣлаютъ шѣмъже образомъ, какъ изъ грушъ. Для заквасы онаго употребляютъ не сыту, но сокъ самыхъ сихъ яблоковъ, который взогрѣвая вливаютъ въ прочій сокъ.

Напослѣдокъ упомянемъ о дѣланіи уксуса изъ падалицы, то есть, овощей садовыхъ, спадающихъ съ деревъ неспѣлыми, съ которымъ поступаютъ пѣмъже образомъ, какъ дѣлая уксусъ изъ повредившихся въ овощномъ чуланѣ плодовъ (къ коимъ присоединяютъ и очистки съ яблоковъ и грушъ),—именно оставляютъ оные лежать въ кучѣ, пока загніютъ и попемнѣютъ. Тогда выдавливаютъ изъ нихъ сокъ, при чемъ куски оказывающіеся твердыми толкутъ и равномѣрно сокъ изъ нихъ выгнетаютъ. Сокъ сей сливаютъ въ кадку и оставляютъ на нѣсколько дней, чтобъ гуща на дно осѣла; пѣну же, взбивающуюся на поверхность, должно счерпывать. Послѣ того чистый сокъ сливаютъ въ бочку, которая, ежели можно, должна быть старая, бывшая съ уксусомъ, или по крайней мѣрѣ уксусомъ выпаренная. Бочку сію не должно наливать полну, но оставлять свободнаго мѣста для бро-

женіл, которое, ежели бочка поставлена въ умѣренно-тепломъ мѣстѣ, произойдетъ въ скорости. Ежели закисаніе задливается, можно пособить сему положеніемъ въ бочку уксуснаго гнѣзда, или медовой сыты; когда замедлится оное отъ недостатка теплоты, то сему пособляютъ чрезъ выцѣженіе третей или четверпой части сока изъ бочки, взогрѣваніемъ онаго и обратнымъ вливаніемъ въ бочку. Сіе подогрѣваніе должно нѣсколько разъ повторить, а притомъ втулку плотно затыкать.

Теперь доходитъ до самаго критическаго пункта времени, требующаго полнаго наблюденія и замѣчанія хозяйки, чтобы не просмотрѣть настоящаго степени броженія. Поелику, когда броженіе будетъ перепущено, то весь уксусъ пропадетъ: надлежитъ съ точностію наблюдать того времени, въ которое слизистыя и землистыя части отъ кислыхъ отдѣляться.

О другихъ родахъ уксусовъ, дѣлаемыхъ изъ сока вишеннаго, разныхъ ягодъ, изъ розовыхъ цвѣтовъ и нѣкоторыхъ травъ, упомянуто уже было въ Поваренныхъ Запискахъ предшедшихъ мѣсяцовъ.

О пулярдахъ, обрѣзываніи оныхъ, содержаніи, откармливаніи, и пр.

Хотя воспитаніе, содержаніе и откармливаніе домовыхъ пшицъ собственно не надлежитъ до сихъ Записокъ; поелику относится то до общаго домоводства: но не безполезнымъ считаю упомянуть здѣсь нѣсколько о пулярдахъ; ибо сіи куры не надлежатъ къ домоводству, но приготовляются для поварни. Вкусъ пулярдъ несравненно бываетъ лучше всѣхъ другихъ откармливаемыхъ пшицъ, и мясо оныхъ содѣлываетсяскольско деликатнымъ, что, такъ сказать, на языкѣ таетъ. Сверхъ того при откармливаніи по предписанному здѣсь разныхъ пшицъ

есть та выгода, что можно предназначить день, въ который каждаго рода птица достигнетъ полной жирности.

Названіе пулярда происходитъ отъ Французскихъ словъ *пуль лярде*, значащихъ жирную курицу; но далѣе присвоили оное обрѣзаннымъ или окаплуненнымъ курамъ: ибо онѣ послѣ сего дѣйствія получаютъ отмѣнно много жирности, и бываютъ вкусомъ несравненно добротнѣе каплуновъ. Далѣе, названіе сіе распространилось отъ куръ на всѣхъ домовыхъ птицъ, голубей, утокъ, гусей и индѣекъ, съ которыми поступаютъ равнымъ образомъ.

Каплуненіе или обрѣзываніе пѣтуховъ (*) составляетъ извѣстное рукодѣйствіе, которое во многихъ домахъ вѣдаютъ. Но ка-

---

(*) Подробное о семъ наставленіе есть въ *Поваренномъ Словарѣ*, напечатанномъ въ Москвѣ; смотри слова: *кастрированіе* и *каплуненіе*.

пуневіе куръ не столько знакомо, а потому заслуживаетъ описанія. У молодыхъ куръ около кастреца, въ томъ мѣстѣ, гдѣ подъ кожею оказывается бѣлой, круглой желвачокъ, надлежитъ перья начисто выщипать. Въ семъ мѣстѣ маленькимъ, острымъ перочиннымъ ножичкомъ сквозь обѣ кожи произвесть небольшой прорѣзъ, величиною съ кофейной бобокъ, но съ осторожностію: тогда означится машка въ видѣ круглаго бѣлаго наросша; оную должно подъ кастрецомъ подавить пальцомъ немного къ верху, отъ-сего машка выступитъ въ сдѣланный прорѣзъ, и тогда отрѣзываютъ оную острыми ножницами. Рану сію не зашиваютъ, но только замазываютъ золою, смѣшанною съ коровьимъ масломъ; отъ чего она очень скоро заживаетъ. Гребешекъ и подбородокъ у такихъ куръ обрѣзываютъ ножницами; послѣ чего молодыхъ пулярдъ до времени откармливанія содержатъ вмѣ-

стѣ съ каплунами, и онѣ выростаютъ столькоже велики, какъ и каплуны. Не навыкшіе къ сему рукодѣйствію, могутъ испытать оное надъ убитыми курами.

Индѣйскихъ куръ обрѣзываютъ въ Іюнѣ мѣсяцѣ, когда онѣ достигнутъ половины своего роста, тѣмъже образомъ; и у нихъ отрѣзываютъ подбородки и хоботокъ, бывающіе надъ носомъ.

Пѣшуховъ обрѣзываютъ не въ томъ мѣстѣ, гдѣ куръ подъ кастрецомъ; ибо длина тѣла ихъ больше, и указательнымъ пальцемъ достать до ядръ не можно. Почему разрѣзъ производятъ съ боку, въ томъ мѣстѣ, гдѣ мясо очень тонко, и состоитъ сверху изъ бѣлаго, а подъ нимъ изъ темнаго мяса; разрѣзъ сей дѣлаютъ длиною въ три четверти вершка. Ядра находятся въ самомъ семъ мѣстѣ, какъ и у обыкновенныхъ пѣтуховъ, но только крупнѣе и слабѣе; захватываютъ оныя пальцемъ, и съ осторожностію выколупываютъ. Ра-

ну также замазываютъ золою съ масломъ; однакоже прежде зашиваютъ. Напослѣдокъ отрѣзываютъ у Индѣйскаго пѣтуха хоботокъ, и замазываютъ рану золою съ масломъ коровьимъ.

Для послѣдующаго сажанія пулярдъ въ кормъ, избираютъ въ домѣ теплой покой, въ которой кошки и крысы пробраться не могутъ. Тутъ на стѣнѣ покоя дѣлаютъ полки съ отдѣлами изъ тесницъ. Нижняя доска полки должна быть выставлена вершка на два или больше предъ верхнею полкою длиннѣе, для установленія водопоекъ: отъ чего назади къ стѣнѣ остается прорѣха, въ которую пулярды изпражняются. Въ крышкѣ полки, также и въ нижней доскѣ напротивъ, продолбливаютъ четвероугольную скважину, для засовыванія дощечки подобной линейкѣ, которыми птицъ въ отдѣлахъ ихъ запираютъ. Пространство сихъ отдѣловъ въ длину и ширину дѣлаютъ не больше, чтобъ только птица

умѣститься могла. По обѣимъ сторонамъ засовца должно оставаться столько пространства, чтобъ птица могла просовывать голову для питья. Полки и отдѣлы въ оныхъ для индѣекъ дѣлаютъ тѣмъже образомъ, но только больше, и засовцы покрѣпче, чтобъ ворочающаяся индѣйка не могла оныхъ выперетъ вонъ. Нижняя полка для отдѣловъ гусиныхъ и утиныхъ должна быть шире; потому что водопойныя корытцы ихъ дѣлаются больше. Для сажанія цыплятъ и молодыхъ голубей въ кормъ, употребляютъ клѣтки деревянныя, въ аршинъ длиною, и вершковъ около пяти вышиною, съ выдвижными дверцами, чтобъ можно было сихъ птичекъ для кормленія свободно вынимать и опять сажать.

Водопойки запасаютъ глиняныя, вымуравленыя съ широкимъ дномъ, для куръ вершковъ шрехъ длиною, около двухъ шириною и въ вершокъ вышиною; для гусей

же и ушокъ, длиною во весь отдѣлъ, шириною двужъ вершковъ съ половиною, и около двухъ вершковъ глубиною.

Кормъ ошкармливаемыхъ пулярдъ состоитъ изъ просяной муки, свѣжаго масла коровьяго и несняпаго молока. Изъ всѣхъ хлѣбныхъ зернъ просо для откармливанія птицъ всѣхъ лучше: ибо онѣ не токмо отъ онаго жирѣютъ больше, но и мясо ихъ получаетъ отмѣнный вкусъ. Въ недостаткѣ онаго, можно употребить кукурузу или Турецкую пшеничку, или ячмень. Пшеница, рожь и гречиха къ намѣренію сему не годятся: потому что птицы, ошкармливаемыя мукою изъ сихъ зернъ, не токмо не скоро ошъѣдаются, но и вкусомъ бываютъ не таковы. Просо надлежитъ смолоть въ мягкую муку. Масло коровье, къ ошкармливанію сему употребляемое, должно быть свѣжее, отнюдь не ржавое и испортившееся; а и того мень-

ше удобно къ сему масло поспное, или сало свиное.

При семъ кормѣ, въ пойло употребляется одно свѣжее, несняшое молоко; но водопойки надлежитъ содержашь въ великой чистошѣ, чтобъ не завелось въ нихъ кислоты, и отъ того бы молоко не опворожилось.

Поелику каждаго рода птица получаетъ сего корма ежедневно опредѣленную мѣру, то при заготовленіи онаго на каждый день, по числу и роду посаженныхъ въ кормъ птицъ, должно участки для каждой отвѣшивашь. Муку отвѣшенную высыпашь на блюдо, въ срединѣ оной сдѣлаiпь ямку, масло коровье распустя вылить въ ямку, но не горячее, и мѣсишь рукою, пока масло всю муку прохватитъ; тогда влей шеплой воды и продолжай мѣсить, чтобъ вышло крупное тѣсто, подобное тому, изъ котораго крошатъ лапшу. Сіе тѣсто тотчасъ раздѣли на участки, и каждой дневной участокъ по ис-

правному глазомѣру на три части—для утра, полдня и вечера. Каждую часть раскатай руками въ подобіе круглой палки, поразплющи немного и раздѣли на столько кусочковъ, сколько для каждой птицы въ день шариковъ назначено. Можно шарики сіи запасать и на нѣсколько дней; но сохранять оные слѣдуетъ такъ, чтобъ они не изсохли и не заплесневѣли.

Самое откармливаніе происходитъ слѣдующимъ образомъ: вынувъ птицу изъ ея отдѣла, прихвати оную обѣими крылами подъ лѣвую руку, отворяй у птицы ротъ, и, обмакивая шарикъ по шарику въ молоко, всовывай въ ротъ и поправляй въ горло, чтобъ скорѣе проглотила; зажми ей носъ и продвигай шарикъ въ горло. Когда птица назначенное число шариковъ проглотитъ, посади ее обратно въ отдѣлъ и подставь въ водопойкѣ третью долю молока, назначеннаго ей въ ежедневный участокъ. Такимъ об-

разомъ корми каждую птицу по три раза въ день, наблюдая притомъ строгій порядокъ и чистоту, кои ускоряютъ откармливаніе. Въ разсужденіи чего надлежитъ въ точности назначить часы къ кормленію, и времени сего не пропускать. Лѣтомъ лучше всего распорядишь время такъ: первая дача корма въ 6 часовъ съ полуночи, вторая въ 12 часовъ, или въ самыя полдни, а третья въ 6 часовъ съ полдней. Въ коротkіе зимніе дни срокъ сей надлежишь сблизишь; однакожъ лучше остаться при помъже распоряженіи, и, когда еще не разсвѣло, также и въ вечеру, послѣ накормленія ставить свѣчи, пока птицы выпьютъ свое пойло. Для чистоты не худо водопойки имѣть вдвойнѣ, чтобъ опорожнившіяся можно было вымывать горячею водою и просушивать. Бываютъ однако изъ откармливаемыхъ птицъ, кои и малаго участка даваемаго имъ молока не выпиваютъ: но какъ въ семъ от-

кармливанiи многое зависитъ отъ питья, то надлежитъ въ замѣшиваемые шарики таковыхъ класть соли, для возбужденiя жажды. Другiя изъ сихъ птицъ сопротивляются глотать шарики, и съ усилiемъ стараются проглоченные обратно выкидывать. Въ семъ случаѣ остается только одно попеченiе, чтобъ проглоченный каждый шарикъ проводить чрезъ все горло въ зобъ, изъ котораго не могутъ уже онѣ шарики выкинуть; сверхъ того должно стараться возбудить въ нихъ позывъ на ѣду. Для сего надлежитъ взять немного печной лоснящейся сажи, растереть оную, смять съ масломъ коровьимъ, и катышекъ сего просунуть птицѣ въ горло; послѣ чего въ тотъ день рано ѣсть ей не давать. Еще лучше, вмѣсто сажи употреблять сырцовую сюрьму; отъ нее слабитъ ихъ, и возбужеетъ алчбу: онѣ охотно начнутъ глотать свой участокъ.

При откармливаніи голубей на
лежитъ поступать другимъ о
разомъ — именно: участокъ д
каждаго дня назначенной му
просяной, масла и молока, дол
но сварить въ соломату, и, наб
вая оною комль пера съ обои
концовъ отрѣзанный, вдувать г
лубенку въ зобъ: чему навыкну
очень не трудно. Откармлив
ютъ однако голубятъ не диких
но домовыхъ, когда оные не с
всѣмъ еще оперились, и по
крыльями имѣютъ еще пеньк
Впрочемъ для голубятъ выгодн
имѣть клѣтки вдвойнѣ, что
накормленныхъ сажать въ нову
клѣтку, а не въ прежнюю, во и
бѣжаніе замѣшательства.

Наконецъ потребна еще ч
стопа, чтобъ изверженіе, осо
ливо же большихъ птицъ, часп
засыпать пескомъ и ежеднев
выметать вонъ.

Что надлежитъ до вѣса и ч
сла приготовляемыхъ изъ то
шариковъ, и времени откарм
ванія каждаго рода къ пулярдам

причисляемыхъ пшицъ; то для лучшаго обозрѣнія приложено въ концѣ сего мѣсяца разчисленіе.

Осталось нѣчто упомянуть о убиваніи пулярдъ, которое нѣсколько отъ обыкновеннаго различествуетъ. Поелику сіи откормленныя пшицы совсѣмъ покрываюпіся жиромъ, що ощипывашь оныхъ надлежишъ съ великою осшорожносшію; а пришомъ вѣдашь, чшо бѣлизна жира и мяса сберегаешся только чрезъ особливую уловку во время убиванія. Закалываемымъ пулярдамъ связавъ вопервыхъ ноги, клади каждую пшицу къ себѣ на колѣни, ущеми въ оныхъ, и осшрымъ ножемъ по горлу вдругъ перерѣжь всѣ жилы, даже до половины косшей шейныхъ, и, загнувъ голову вверхъ, дай всей крови изшечь начисшо. Послѣ того ошдавай ощипашь. Сіе ощипаніе должно производишь, пока пулярды еще не осшыли, съ возможною посшѣшносшію, перо по перу захватывая большимъ и указашель-

нымъ пальцемъ лѣвой руки, а правою прихватывать мѣсто у корня пероваго, и такъ перо выдергивать. Безъ сей предосторожности можно содрать на нѣкоторыхъ мѣстахъ кожу; что непремѣнно случится, ежели захватывать вдругъ по два или по три пера.

Ощипанную пулярду надлежитъ еще неостывшую чисто опалить, выпотрошить, ноги загнуть колѣнами вверхъ и лапы заворотить къ хлупи и обвязать шерокою тесьмою, крылья заворотить на спину, и привѣсить пулярду на крюкъ, пока остынетъ и закочевѣетъ; тогда тесьму снять, послѣ чего пулярда останется такою, какъ была сложена.

Гусей и утокъ колятъ обыкновенно въ сланновую жилу подъ запылкомъ, не медливъ ощипываютъ, паляютъ, и послѣ того обмываютъ водою съ мыломъ и пшеничными ошрубями.

Другіе находятъ за лучшее, наплуновъ и пулярдъ по закланіи, когда кровь стечетъ, не медля класть въ холодную воду и держать въ оной; пока остынутъ; вынувъ же изъ холодной воды, обварить кипяткомъ, и тогда ощипывать перья; потомъ опять положить въ холодную воду, а послѣ того уже опаливать и выпотрашивать.

Средство, лимоны сберегать надолго свѣжими.

Каждой лимонъ особливо заверни въ чистую бумагу писчую, а не сѣрую; ибо послѣдняя вытягиваетъ въ себя влагу—и положить слоями въ ящикъ, пересыпая сухимъ пескомъ, но такъ, чтобъ лимонъ лимона не касался и не давилъ. Сей ящикъ закрывъ поставишь въ самомъ сухомъ мѣстѣ въ домѣ. Вмѣсто песку можно, тѣмъже образомъ укладывая лимоны, засыпать золою.

Другіе укладываютъ лимоны въ новой глиняной горшокъ, накрываютъ оный оловяннымъ блюдомъ, въ которое наливаютъ холодной воды; дня чрезъ два или три, воду сію сливая, наполняютъ опять блюдо свѣжею холодною водою.

Или изворотно поступишь: налить въ горшокъ холодной воды; а лимоны, склавъ на оловянное же блюдо, поставить на горшокъ. Воду также чрезъ три или четыре дни перемѣнять.

Нѣкоторые ставятъ въ углѣ запаснаго чулана связанный изъ березовыхъ прутиковъ голикъ комлемъ внизъ, а между прутиковъ умѣщаютъ лимоны.

Заготовленіе лимоннаго сока.

Между тѣмъ, когда окажется опасность, что запасъ лимоновъ непроченъ, то лучше прежде, нежели они загніютъ, передѣлать изъ нихъ лимонный сокъ, чтобы употреблять оный въ поварен-

ныхъ приправахъ вмѣсто свѣжихъ лимоновъ. Взявъ дюжины двѣ лимоновъ, выдавишь изъ нихъ сокъ, и дашь оному дни два отстаиваться. Послѣ того чистой сокъ сцѣдишь, пропустишь сквозь сито въ каменную посудину, положишь тудаже фунтъ и 12 золотниковъ толченаго сахару, съ двухъ лимоновъ обрѣзанную желтую кожицу, поставишь посудину въ котелъ, налитый горячею водою, и, мѣшая непрестанно, дашь сахару распуститься. Послѣ того еще процѣдишь, и остудя разлишь въ бутылки, которыя, крѣпко закупоривъ, содержашь въ холодномъ и сухомъ мѣстѣ. При запасаніи сего сока не должно употреблять ни серебреной ложки и никакой металлической посуды.

Способъ пользоваться замерзшими лимонами.

Когда лимоны не совсѣмъ еще промерзли, но только морозомъ

нѣсколько позахвачены; що въ семъ случаѣ замерзаютъ только водяныя часпи и отдѣляются отъ кислыхъ. Почему надлежитъ таковые лимоны разрѣзать, ледяную скорлупу или оледенѣвшія часпи отдѣлить, и сокъ изъ остальнаго сколько можно выдавить. Симъ способомъ получается очень крѣпкой и острой сокъ, который держится очень прочно, и не сполько, какъ обыкновенный лимонный сокъ, подвергается поврежденію.

Устричный порошокъ, или хлѣбцы, заготовляемые изъ устрицъ.

Устрицы вылущи изъ черепковъ, обрѣжь у оныхъ волосень, приспавь вылущенное въ посудинѣ на огонь, чтобъ излишняя водяность повыпарилась. Послѣ того выложи устрицы на рѣшето, чтобы осякли; изруби оныя вмѣстѣ съ испольченнымъ лукомъ и мѣлко искрошенною лимонною коркою въ фаршъ, который пе-

редѣлай въ маленькіе хлѣбцы или лепешечки, и высуши очень сухо на доскѣ въ печномъ вольномъ духу.

Или: возьми очень твердой сухарь, сдѣланный изъ масла коровьяго и пряностей, истолки въ ихопи; пригошовь устрицы по вышеписанному, изруби оныя мѣлко, смѣшай съ истолченымъ сахаромъ, передѣлай въ лепешечки и высуши въ печи.

Сіи лепешечки сохраняй въ коробочкахъ; или, истолокши въ порошокъ, сберегай въ бутылкахъ крѣпко заткнутыхъ.

Разчисленіе для откармливанія пулярдъ.

Роды птицъ.	Кормъ.			Число шариковъ.	По сколько дней откармливаются.
	просяная мука.	масло коровье.	молоко.		
	зол.	зол.	зол.		
Каплунъ	18	3	36	2¼	16
Индѣйской пѣтухъ	48	6	72	36	24
Индѣйская курица	36	3	54	2¼	24
Гусь	48	6	72	2¼	24
Утка	18	3	36	2¼	26
Куры простыя и цыплята	9	1 ½	18	2	16
Голуби молодые	1 ½	1 ½	1	2¼	16

ПОВАРЕННЫЙ КАЛЕНДАРЬ.

МѢСЯЦЪ МАРТЪ.

Столы обѣденные.

МАРТА 1 ЧИСЛО.

Супъ кислый сочевитный.

Сочевицу должно перемыть чисто, и, наливъ свѣжею водою, приставить на огонь; когда оная уварится, развести мяснымъ отваромъ и докончить увариваніе, приправить инбиремъ; подпалить муки и луку въ маслѣ коровьемъ, подбить сею подпалкою сочевицу и сообщить кислошу прибавкою ренскаго уксуса. Послѣ того протри сочевицу сквозь сито, разведи мяснымъ отваромъ до надлежащей густоты супа,

и подавай, выложа на обжаренные въ маслѣ коровьемъ ломти бѣлаго хлѣба и копченую колбасу, продолговатыми кусочками изрѣзанную.

Говядина карбонированная.

Часть говядины отъ ссѣка нашпекуй анчоусами и ветчиннымъ саломъ, посыпанными пряностями и мѣлко изрубленною петрушечною травою. Положи говядину съ прибавкою лавроваго листа въ салфешку, завяжи оную и свари въ крѣпкомъ мясномъ отварѣ; къ сему можно прибавить кореньевъ, душистыхъ травъ и соли. — Между шѣмъ сдѣлай соусъ-аше: Вопервыхъ подпали въ коровьемъ маслѣ муки, изрубленнаго эшалоша, печерицъ, каперсовъ и анчоусовъ, разведи мяснымъ отваромъ и приправь лимоннымъ сокомъ. Въ шоже время смѣшай двѣ горсти истертаго хлѣба, горсть истертаго на теркѣ сыра и растопленнаго масла коровьяго. Вы-

ложи свареную говядину на блюдо жестяное съ высокимъ окрайкомъ, смочи оную нѣсколькими ложками соуса-аше; облѣпи упомянушымъ хлѣбомъ, смѣшаннымъ съ сыромъ, влей еще въ блюдо соуса-аше, и, поставя въ печь, запеки румяно. Остапокъ соуса взогрѣй, выложи на говядину, и гарнируй оную лимономъ, въ ломтики изрѣзаннымъ.

МАРТА 2 ЧИСЛО.

Супъ тминный.

Нѣсколько Французскихъ хлѣбовъ разрѣжь вдоль на двое; половинки надрѣжь въ нѣсколькихъ мѣстахъ поперегъ, но такъ, чшобъ оныя не развалились; обжарь въ свѣжемъ салѣ, и положи въ суповую чашу. Но ежели хлѣбъ обжаривать не надобно, то положивъ оный въ чашу, облей разгорячеппымъ свѣжимъ саломъ, и посыпь

- нымъ отваромъ, который варевъ съ шпиномъ и подбишь поджаленною мукою, или яичными желтками.

Телятина по Нидерландски.

Мясо сіе отвари въ осоленой водѣ, выложи въ кастрюлю, и пригошовь для онаго слѣдующій соусъ: Возьми луку, облупи и изрѣжь оный, отвари въ водѣ мягко, и, смачивая мяснымъ отваромъ, протри сквозь сито на мясо, разведи уксусомъ, приправь перцемъ, инбиремъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, положи шудаже лимона кружками и вари. Между тѣмъ обжарь въ жеребейки изрѣзаннаго ветчиннаго сала, процѣди къ телятинѣ и привари.

МАРТА 3 ЧИСЛО.

Супъ съ овсяными кореньями (Tragopogon).

Коренье овсяное облупивъ изкроши мѣлко, часть изкрошеннаго положи съ кускомъ бѣлаго смоченнаго хлѣба въ кипящій мясной отваръ. Когда разварится, пропусти пропирая сквозь сито, и еще вари; приправь какими угодно пряностями, положи осьмокъ изкрошенныхъ овсяныхъ кореньевъ, и продолжай варенiе. Напослѣдокъ прибавь кусокъ масла коровьяго, и подавай съ обжаренным бѣлымъ хлѣбомъ, въ жеребейки изкрошеннымъ.

Треска со сметаною.

Треску приготовь обыкновеннымъ образомъ (о чемъ предписанiе смотри въ обѣденныхъ столахъ, Февраля мѣсяца 6-е число), и отвари въ горячей водѣ. Между тѣмъ обжарь въ свѣжемъ са-

лѣ эшалошу, или, въ недостаткѣ онаго, обыкновеннаго луку мѣлко изрошеннаго и немного муки; разведи свѣжею сметаною, приправь инбиремъ и шафраномъ; вари, пока соусъ сгуститъ. Треску выложи на сито, чтобъ осякла, спрысни солью; переложи треску на блюдо, облей соусомъ и подавай, посыпавъ мушкатнымъ орѣшкомъ.

МАРТА 4 ЧИСЛО.

Столъ гостиный.

Жакобъ во Испанскомъ супѣ.

Взявъ немного жареной телятины, изруби оную мѣлко; напри Пармскаго сыра и нарѣжь дробно говяжьяго мозга. Послѣ того положи на блюдо корку бѣлаго хлѣба, посыпь сыромъ, положи тудаже телятину и мозгъ; накрой ломтями бѣлаго хлѣба, еще посыпь сыромъ, на оный положи

корокъ, далѣе—телятины, сыра и мозга, налей хорошимъ мяснымъ отваромъ, приставь блюдо на жаровню и взвари.

Говядина по Вестфальски.

Возьми филейную часть съ ребрами, проросшую жиромъ, отъ рослой скотины; разруби оную въ куски, по кулаку величиною, обмой чисто и приставь съ водою въ пространномъ горшкѣ на огонь, снимай пѣну, прибавь кореньевъ, пряностей, зеленаго луку цѣлкомъ и вѣточку маіорана. Послѣ того на горшокъ наложи крышку, обмажь по шву тѣстомъ, и опять, приставя на слабой огонь, вари исподволь. Когда по примѣчанію мясо уже уварилось, искрой горшокъ, жиръ счерпай, положи горсть истертаго бѣлаго хлѣба, лимона ломтиками, и, уваривъ сокъ до сгущенія, подавай на столъ.

Пастетъ съ каплуномъ на Вѣнскій образецъ.

Каплуна ощипли, выпотроши; ноги у него, крылья, также и хребетную кость переломай, положи на день или на два въ уксусъ, ошваренной съ пряностями, и послѣ того нашпекуй. Сдѣлай фаршъ изъ телятины, говяжьяго мозга, каперсовъ, лимонной корки, размоченнаго бѣлаго хлѣба, приправь пряностями и солью, изруби все мѣлко, перемѣшай, замѣси съ прибавкою яицъ и положи лимоннаго сока, чтобъ фаршъ вышелъ кисловатъ. Напослѣдокъ сдѣлай здобное шѣсто, а изъ онаго поддонокъ съ окрайкомъ; въ поддонокъ пастета положи фарша, на оной каплуна, закрой остатками фарша, налей сметаною, наложи крышку изъ тогоже шѣста; запекай въ печи, соображаясь величинѣ пастета, часа два или три. Соуса въ сей пастетъ не кладутъ, потому что онъ самъ дастъ изъ себя много сока.

Окорокъ дикой свиньи жареный.

Приготовленіе мяса дикой свиньи происходитъ почти также, какъ и свиньи домовой: однакожъ вкусъ того и другаго нескаванно возвышается, когда мочишь оныя дней десять въ отваренномъ уксусѣ. Послѣ того, посыпавъ солью и перцемъ, наколоть ножемъ; въ дыры сіи накласть свернувъ шалфеи, и жарить на вертелѣ.

Капустный салатъ горячій.

Капусту изкроши обыкновеннымъ образомъ, положи на блюдо. Возьми стаканъ или больше кислой сметаны, подболтай въ нее немного уксуса, приставя на огонь вскипяти, обвари оною салатъ, накрой блюдомъ и сцѣди сметану въ горшокъ, приставь на огонь, вари, и еще прибавь сметаны. Выпусти въ особливой горшечекъ три яица, разболтай оныя мутовкою, выложи въ ки-

пящую сметану, прибавь масла коровьяго и взболтай мушовкою, чтобъ яица не свернулись; посыпь перцемъ и выложи на капусту. Симъ образомъ можно приготовлять и кочанной салатъ.

МАРТА 5 ЧИСЛО.

Супъ миндальный.

Миндаль облупи, исполки мягко съ розовою водою, положи въ горшокъ, налей несняшымъ молокомъ, приставь на огонь и мѣшай до пѣхъ поръ, пока закипитъ; тогда съ прибавкою четырехъ яичныхъ желтковъ пропусти сквозь сито и держи у огня, чтобъ не простыло. Между тѣмъ поджарь ломтей бѣлаго хлѣба, положи въ чашу, а на нихъ вылей процѣженный супъ. Наконецъ усыпь супъ коринкою, сахаромъ и корицею.

Пудингъ изъ бѣлаго хлѣба.

Изошри полтора фунта Французскаго хлѣба, или здобнаго папушника, вмѣшай въ него 16 яичныхъ желтковъ, и перепирай часъ; тогда прибавь 12 золотниковъ свѣжаго масла коровьяго, обтертую кожицу съ одного лимона и четверть фунта мѣлко истолченаго сахару; вымѣшай, взбей бѣлки отъ упомянутаго числа яицъ въ пѣну и вмѣшай шудаже. Переложи смѣсь въ салфетку, намазанную масломъ коровьимъ, завяжи и вари въ водѣ четверть часа. Къ сему пудингу можно подавать соусъ сметанный, или дѣлаемый къ спаржѣ.

МАРТА 6 ЧИСЛО.

Супъ съ перловыми крупами.

Перловую крупу отвари въ водѣ, пока разбухнетъ; выложи въ чашу, смасли коровьимъ масломъ,

разведи мяснымъ отваромъ и двумя ложками уксуса, приправь мушкатнымъ цвѣтомъ, лимонною коркою, и напослѣдокъ подбей яичными желтками.

Дикая свинина съ вишеннымъ соусомъ.

Свинину разними въ куски, вымочи и отвари въ водѣ съ солью. Между тѣмъ подпали немного муки и сахару до темна; исполки въ игошки двѣ горсти сухихъ вишенъ, прибавь корицы, лимонной корки, разведи водою и виноградным уксусомъ и вари исподволь, пока соусъ сгустится и почернѣетъ; тогда пропусти оный сквозь сито, и облей онымъ свинину.

МАРТА 7 ЧИСЛО.

Супъ съ лукомъ порреемъ, лапшею и Парискимъ сыромъ.

Лукъ порреи очисти, изрѣжь въ куски—около пальца длиною, обжарь въ маслѣ коровьемъ, разведи хорошимъ мяснымъ изъ говядины ошваромъ, приправь инбиремъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, и привари. Напослѣдокъ усыпь искертымъ Пармскимъ сыромъ, пусти сверху разгорячennаго масла коровьяго, и подавай.

Какимъ образомъ должно приготовлять старую курицу?

Очисти оную, разними на части, положи въ горшокъ и опвари спѣло въ осоленой водѣ. Послѣ того изруби мѣлко луку, правы петрушечной, прибавь мушкатнаго цвѣта, перца, сахара, масла коровьяго, 8 яичныхъ желтковъ, немного уксуса, взбей и смѣшай сіе въ каспрюлѣ, положи пу-

даже сваренныя части курицы, и привари.

МАРТА 8 ЧИСЛО.

Супъ съ лукомъ.

Возьми двухъ молодыхъ голубей или цыплятъ, начини оныхъ какимъ угодно фаршемъ и свари въ мясномъ ошварѣ. Въ тоже время облупи маленькихъ лукovокъ, обжарь въ свѣжемъ салѣ до желта, а потомъ переложи въ супъ съ прибавкою ложки уксуса ренскаго и кусочка сахара, и довари. Супъ сей подбей кулисомъ, и подавай съ размоченными ломтями бѣлаго хлѣба.

Щука съ соусомъ петрушечнымъ.

Щуку очисти и выпотроши обыкновеннымъ образомъ, разними на части, и вмѣстѣ съ кореньями петрушки обжарь въ маслѣ коровьемъ. Между тѣмъ возь-

ми щучью печенку, отваренныхъ кореньевъ петрушки и въ молокѣ размоченнаго бѣлаго хлѣба, истолки въ игоши мягко, разведи отваромъ, въ которомъ варились коренья петрушечные, пропусти сквозь сито, и процѣженное приправь мушкатнымъ цвѣтомъ, изрубленною травою петрушечною, и приваря подавай съ щукою.

МАРТА 9 ЧИСЛО.

Супъ съ плывущими клёцками,

Взвари хорошаго мяснаго отвара съ кореньями и душистыми травами. Разотри четверть фунта масла коровьяго съ двумя яичными желтками и взбей въ пѣну, прибавь сколько надобно истертаго бѣлаго хлѣба и мушкатнаго цвѣта; сдѣлай изъ сего клёцки, обваляй оныя въ истертомъ бѣломъ хлѣбѣ, и свари въ мясномъ отварѣ. Супъ сей можно

подбивашь яичными желтками
или мукою до желта подпале
ною въ маслѣ коровьемъ.

Рулеты изъ телятины.

Нарѣжь широкихъ ломшей т
лятины отъ задней ноги; оста
шееся на костяхъ мясо обрѣжь
оскобли, изруби оное мѣлко и
прибавкою бѣлаго хлѣба, яиц
сморчковъ, пряностей и душ
стыхъ травъ, сдѣлай фаршъ. К
сти раздроби и сдѣлай изъ ни
отваръ. Ломти телятины нама
приготовленнымъ фаршемъ, з
кашай каждой въ трубку и обв
жи ниткою. Вымажь каждую с
рулету, то есть, трубочку ма
ломъ коровьимъ. Распусти мас
же въ кастрюлѣ, положи въ не
трубочки, и обжарь нѣсколь
румяно. — Для соуса, подпали
тремна муки въ маслѣ коровьем
разведи отваромъ изъ костей
приправь мушкатнымъ цвѣтом
и мѣлко изкрошеннымъ луком
извари, и наконецъ прибавь в

моченныхъ и мѣлко изрубленныхъ ячоусовъ.

МАРТА 10 ЧИСЛО.

Супъ съ манною крупою.

Манную крупу ополоснувъ приставь вариться на огонь, наливъ кипящею водою съ прибавкою лимона ломтиками и корицы; продолжая нареніе около часа, разведи супъ краснымъ виномъ, прибавь сахару, и еще привари, Подавая на столъ, куски лимона и корицы вынь вонъ, а вмѣсто оныхъ можно положить изюма.

Солонина съ Турецкими бобами въ стручкахъ и зернахъ.

Солонину отвари въ водѣ; а соленые и изкрошенные стручки Турецкихъ бобовъ съ вечера еще намочи въ водѣ; вынувъ изъ оной, обвари до нѣсколько разъ кипяткомъ, а потомъ отваривай въ

мясномъ отварѣ, или въ водѣ съ прибавкою масла коровьяго и съ сала. Между тѣмъ сушеные бѣлые зерновые Турецкіе бобы развари въ водѣ мягко, переложи къ крошенымъ бобамъ; подбей соусъ истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ и приправь толченымъ перцемъ. — Вмѣсто солонины, можно употреблять языки копченые, колбасы, и проч.

---

11 МАРТА ЧИСЛО.

Столъ гостиный.

Супъ съ трескою.

Треску приготовь и отвари обыкновеннымъ образомъ, обери чисто съ костей, обжарь въ маслѣ коровьемъ съ мѣлко изрубленными лукомъ и анчоусами, разведи немного виноградным виномъ, прибавь лимонной корки; налей сколько надобно гороховаго отвара, въ которомъ протерпъ

и самый горохъ; приправь пряностями и приваривъ подавай.

Баранья задняя нога по Польски.

Ногу баранины нашпекуй ветчинным салом, ветчиною и кусочками пряника, такъ, чтобъ мясо все было покрыто; положи въ каструлю довольной величины, налей мяснаго отвара и стаканъ виноградного вина; положи тудаже ломоть ветчины, пучокъ травъ, луку и гвоздики, лавроваго листа, перцу зернами, и на умѣренномъ огнѣ вари 3 или 4 часа. Потомъ сокъ изъ каструли сцѣди сквозь сито и сними съ него жиръ. Далѣе, возьми 3 желтка отъ яицъ въ густую сваренныхъ, капперсовъ, анчоусовъ и петрушки, выложи ломоть ветчины, который варился съ бараниною; изруби все сіе очень мѣлко, замѣси съ кусиомъ масла и мукою, положи въ процѣженный сокъ, и уваривъ подавай съ бараниною.

Окорокъ ветчины облѣпленный.

Ветчину свари въ водѣ по обыкновенному, сало съ нее срѣжь и изкроши въ жеребейки очень дробныя. Равнымъ образомъ обрѣжь съ ветчины и все мясо особливо, изруби оное мѣлко, положи въ кастрюлю, прибавь пять яичныхъ желтковъ и два яица цѣлыхъ, немного бѣлаго хлѣба въ молокѣ смоченнаго, лимонной корки, перца, гвоздики и соли. Наконецъ вмѣшай сало изкрошенное, и, ежели сей фаршъ окажется густымъ, смочи немного сметаною. Симъ фаршемъ облѣпи ветчинныя кости въ подобіе окорока, вымажь яичными желтками и поставь въ печь, чтобъ позарумянилось. Подавая, уклади окорокъ ломтиками лимона.

Говяжья мякоть съ соусомъ горчичнымъ.

Мягкую часть говядины отъ ссѣка, маринуй въ уксусѣ съ

пряностями; а потомъ изжарь въ печи, или на вертелѣ. Подавай къ ней слѣдующій соусъ: обжарь въ маслѣ коровьемъ мѣлко изкрошеннаго луку, прибавь горчицы, смѣшай и подавай къ жареному.

Салатъ изъ улитокъ.

Возьми улишокъ сколько надобно, ополосни оныхъ водою, чтобъ песокъ соскочилъ; приставь на огонь, наливъ горячею водою, но вари не долго: иначе не льзя оныхъ будетъ вылущить изъ черепковъ. Когда вода начнетъ закипать, сними кастрюлю съ огня, вылущи улишокъ изъ черепковъ, положи въ холодную воду, перебери, очисти и опять положи въ холодную воду; послѣ того приставь на огонь съ водою осоленою, немного повари и опять выложи въ холодную воду. Когда подавать на столъ, вынь улишокъ изъ воды, дай очахнуть, посыпь солью и перцемъ, и облей уксусомъ и прованскимъ масломъ.

МАРТА 12 ЧИСЛО.

Супъ изъ сухихъ вишенъ.

Вишни сперва перемой и крупно истолки; послѣ того разваривай мягко въ водѣ, пополамъ съ виноградным винома смѣшанной, съ прибавкою корицы и гвоздики; пропусти сквозь сито. Подпали муки и сахару до шемна, подбей онымъ супъ, подсласти сколько угодно, и взвари. Подавай съ обжареным бѣлымъ хлѣбомъ и посыпавъ сахаромъ и корицею.

Телятья печенка со яблоками.

Изотри телячью печенку, не очень сѣло сваренную; три бутылки молока увари до того, пока останется полторы бутылки; и, когда молоко почти остыло, вмѣшай въ него истертую печенку. Далѣе, разотри фунтъ масла коровьяго въ смешану, вмѣшай тудаже 16 яичныхъ желт-

ковъ, и продолжай растираніе полчаса. Оскобли мясо съ 24 яблоковъ, развари въ виноградномъ винѣ съ прибавкою сахара. Вымажь коровьимъ масломъ блюдо съ высокими окрайками, положи въ него развареныя яблоки, пересыпь горстью коринки; пошомъ истертую печенку вмѣшай въ распертое въ смешану масло коровье, шакже немного коринки, четверть фунта истолченаго миндаля, четвершь фунта сахара, натершаго объ лимонъ, немного мушкатнаго орѣшка, 12 золотниковъ въ жеребейки изкрошеннаго цуката и двѣ горсти коринки; все сіе перемѣшавъ, прибавь бѣлки отъ 16 яицъ взбитые въ пѣну, и запекай въ печи не слишкомъ горячей полшора часа.

МАРТА 13 ЧИСЛО.

Супъ съ рябцами.

Изжарь двухъ рябцовъ, и, ко
остынутъ, истолки въ ого
разведи мяснымъ отваромъ по
ламъ съ водою, и вари. Послѣ
го процѣди супъ, приправь м
катнымъ цвѣтомъ, прибавь
сокъ масла коровьяго, и пода
супъ съ размоченными ломт
бѣлаго хлѣба.

Треска съ соусомъ горчичны

Вымоченную и пригошовлен
обыкновеннымъ образомъ пре
взвари въ водѣ до сильнаго во
пѣнія; послѣ того выложи въ
лодную воду, выбери косши и
жарь въ кастрюлѣ въ свѣжемъ
ровьемъ маслѣ. Когда оппуска
на сполъ, выбери преску
масла уполовною ложкою, укл
порядочно на блюдо, и присп
надъ жаровнею. Въ масло по

жи довольно горчицы, привари и вылей на шреску.

МАРТА 14 ЧИСЛО.

Супъ щавелевой по Нидерландски.

Щавель исшолки и протри сквозь сито, положи въ горшечекъ, приправь инбиремъ, мушкатнымъ цвѣтомъ, и немного присоли; послѣ того взвари съ прибанкою коровьяго масла, выложи въ чашу, и поставь оную на горячую золу, и выпусти нѣсколько заварныхъ яицъ пудаже. Щавеля должно быть много: потому что супъ сей подаютъ густой, какъ кисель.

Куры въ ширингратѣ.

У куръ ошпѣжь ноги, а хлупи сплющи, ударя по нимъ обухомъ повареннаго ножа, но остерегаясь, чтобъ не разорвать кожи; посыпь куръ мукою и обжарь ру-

мяно въ коровьемъ маслѣ; послѣ того масло слей долой, положи въ кастрюлю ломтей говядины, посыпь мушкатнымъ цвѣтомъ, прибавь гвоздка 2 или 3 гвоздики, луку, пучокъ шравъ и моркови, влей бутылки полторы вскипяченной воды, накрой кастрюлю и упаривай. Послѣ того вынь куръ вонъ, содержи шакъ, чтобъ не простыли; сокъ въ кастрюлѣ увари, пропустии сквозь сито, влей ложки двѣ краснаго вина, положи изкрошенныхъ печерицъ и куръ обратно, и увари. Подавай съ кружками лимона и тоненькими ломтиками поджаренной ветчины.

МАРТА 15 ЧИСЛО.

Супъ гороховой кислой.

Горохъ развари мятко, протри сквозь сито, смачивая его отваромъ; обжарь въ маслѣ коровьемъ изкрошеннаго лука и ложку му-

ни, подбей этимъ супъ, приправь солью, перцемъ, инбиремъ и нѣсколько уксусомъ, и подавай съ сухариками рѣшетнаго хлѣба.

Жареная свинина съ соусомъ перечнымъ.

Возьми хребетную часть свинины, посоли, дай нѣсколько дней просаливаться, а потомъ оную изжарь. Послѣ того обжарь въ маслѣ коровьемъ до желта въ ломтики изкрошеннаго лука, моркови, кореньевъ петрушечныхъ, и кто желаетъ, то десять зубковъ чеснока; разведи мяснымъ отваромъ, прибавь сокъ, стекавшій съ жарившейся свинины, и уксуса, приправь солью, перцемъ и гвоздикою, привари и процѣди сквозь сито на изжаренную свинину.

МАРТА 16 ЧИСЛО.

Супъ съ рубленою жареною т тиною.

Взявъ довольно кусковъ ж
ной теляшины, изруби оную,
жарь въ маслѣ коровьемъ съ м
ко изкрошенными лимонною к
кою, зеленою петрушечною п
вою и мушкатнымъ цвѣто
Возьми маленькихъ булочекъ,
лай въ нихъ маленькое отверс
которымъ выколупай изъ он
мякишь, посади въ печь, чт
корка на нихъ немного пооб
рилась; начини булочки выш
мянупымъ крошевомъ. Въ су
вую чашу положи обжаренн
ломтей бѣлаго хлѣба, на н
остатки крошева, накрой сло
ломтей бѣлаго хлѣба, смочи м
нымъ отваромъ, и поставь
бухашь на горячую золу. Ме
шѣмъ хорошій мясной опв
подбей яичными желшками, п
правь чѣмъ угодно; булочки у
ди въ чашу, и потомъ вылей
сіе горячій мясной опваръ.

Шпинатъ, приготовленный по Французски.

Шпинатъ опвари; вынувъ, облей холодною водою, выжми и изруби; послѣ того обжарь въ коровьемъ маслѣ съ прибавкою лука и мушкатнаго цвѣта; и, ежели окажется густо, разведи ложкою сметаны. Далѣе, сдѣлай растворъ изъ яицъ, молока и муки, а изъ онаго нѣсколько тонкихъ яичницъ. Одну яичницу положи на блюдо, намажь шпинатомъ, посыпь изрубленною ветчиною; еще наложи яичницу, также намажь шпинатомъ и посыпь ветчиною: такъ продолжай, пока станетъ сихъ яичницъ. Взогрѣй снѣдь сію на горячей золѣ, и не медля посылай на столъ.

МАРТА 17 ЧИСЛО.

Супъ съ равіоллми изъ улитокъ.

Когда улитки будутъ надлежащимъ образомъ очищены, изруби

оныхъ мѣлко; смочи бѣлаго хлѣба въ сметанѣ, выжми, смѣшай съ улитками, и съ прибавкою двухъ яичныхъ желтковъ, перца, мушкатнаго цвѣта и соли, сдѣлай начинку. Сдѣлай обыкновенное тѣсто на молокѣ и яицахъ, наклади на раскатанной тонко листъ онаго кучками начинки, и подѣлай равіоли или карасики по обыкновенному, о чемъ неоднократно упомянуто было прежде. Приставя въ кастрюлѣ на огонь хорошаго мяснаго отвара, приварри въ немъ равіоли, и, подбивъ желтками, подавай супъ.

Ягнятина въ соусѣ.

Мясо ягнячье разрѣжь въ куски, обмой, посыпь солью, инбиремъ, перцемъ, и обжарь въ коровьемъ маслѣ румяно. Послѣ того переложи въ кастрюлю, налей винограднаго вина пополамъ съ мяснымъ отваромъ и немного уксуса; приправь мушкатнымъ цвѣтомъ, сахаромъ и лимонною кор-

кою, прибавь кусокъ масла коровьяго, смятый съ щепотью муки, подбей симъ соусъ и приварн до сгущенія.

МАРТА 18 ЧИСЛО.

Столъ гостиный.

Супъ съ рябцами и каштанами.

Возьми по соизволенію рябцовъ сырыхъ или жаренныхъ, опутай нитками, чтобы они во время варенія не развалились; налей хорошаго мяснаго отвара, положи двѣ гвоздикою ушыканныхъ луковицы, и вари. Послѣ того вылущи довольное количество каштановыхъ ядръ и свари мягко въ мясномъ отварѣ; крупныя и неповрежденныя ядра отложи для гарнированія; дробныя же и разломанныя обще съ печенками рябцовыми исполки въ игоши, и съ прибавкою другихъ какихъ угодно вещей обжарь въ коровь-

емъ маслѣ, разведи мяснымъ отваромъ, привари и процѣди: изъ сего получишь хорошій кулисъ. Подавая на столъ, размочи обжаренныхъ ломтей бѣлаго хлѣба отваромъ рябцовымъ, положи рябцовъ на средину, гарнируй луковицами и кашпанными ядрами, а потомъ вылей кулисъ.

Говядина по Королевски.

Возьми хорошую часть говяжей мякоти отъ ссѣка, продерни оную ветчиннымъ саломъ, въ длинныя полоски изрѣзаннымъ и обвалянным въ мѣлко изрубленныхъ—травѣ петрушечной, лукѣ, соли и перцѣ. Тогда уклади дно каспрюли, имѣющей плотно закрывающую крышку, ломтиками ветчиннаго сала съ прибавкою лаврoваго листа, пучка травъ и разныхъ кореньевъ; положи на сіе говядину, посыпь пряностями, закрой ломтиками ветчиннаго сала и прибавь шесть телячьихъ ножекъ. Наложи крышку,

и, поставя на угленой жаръ, упаривай часовъ 6 или больше; надобно, чтобы жаръ не былъ слишкомъ силенъ, и чтобъ мясо упрѣвало исподволь. Послѣ того влей шудаже около бутылки краснаго вина и стаканъ уксуса, и еще вари часъ; по прошествіи сего времени мясо вынь, взбей нѣсколько яичныхъ бѣлковъ въ пѣну и вмѣшай въ процѣженный сокъ изъ кастрюли, въ которой варилась говядина: отъ сего оный сдѣлается чистъ. Тогда процѣди сокъ сквозь сито въ чистую кастрюлю на положенную въ нее говядину, и еще нѣсколько привари. Въ семъ приготовленіи говядина выходитъ отмѣнно вкусною; но должно, чтобъ жаръ былъ умѣренной, упрѣвала бы оная исподволь, и чтобъ сокъ остался чистымъ.

Копченой цвѣтъ съ брунколемъ.

Сія капуста, которая извѣстна у насъ подъ названіемъ брунколя,

зимою въ погребѣ даетъ побѣги, и сіи бываютъ вкуснѣе самой капусты. Надлежитъ побѣги сіи обломать, обмыть, изрубить, обварить кипяткомъ, и потомъ приставить на огонь съ горячею водою, солью и масломъ коровьимъ, или свѣжимъ саломъ. Когда капуста упарилась довольно мягко, подпали въ другой кастрюлѣ муки и сахару, разведи немного отваромъ, въ которомъ варилась сія капуста, положи тудаже капусту и приправь мушкатнымъ цвѣтомъ. Поелику угорь рыба очень жирная, то не должно оную особливо оттваривать; довольно однихъ паровъ отъ горячей капусты, чтобъ она сварилась: почему угря, разнявъ въ куски, положи на капусту, наверхъ кастрюлю и поставь оную на жаръ.

Бараньи хвосты, жареные на рашпарѣ.

Хвосты обмой и оттвари; послѣ того разплющи, омочи въ расто-

пленномъ маслѣ коровьемъ, обвалляй въ истертомъ бѣломъ хлѣбѣ, посыпь солью и перцемъ, и изжарь на рашпарѣ. Отпуская на столъ, влей въ блюдо уксусу, посыпь солью и перцемъ; на это положи хвосты въ средину, а вокругъ обложи другими мѣлочами, также въ хлѣбѣ бѣломъ обваляннымі и обжаренными.

Салатъ изъ рѣпной травы.

Заготовленная съ осени въ запасъ рѣпа обыкновенно къ веснѣ въ погребѣ прорастаетъ. Сію желтую рѣпную траву обрѣжь, перемой, положи въ салатникъ и облей обыкновеннымъ салатнымъ соусомъ, состоящимъ изъ прованскаго масла и уксуса съ солью и перцемъ.

МАРТА 19 ЧИСЛО.

Супъ со шариками.

Сдѣлай фаршъ изъ телячьяго сладкаго мяса, печерицъ, раковыхъ шеекъ, сморчковъ, куриныхъ печенокъ и другихъ подобныхъ наборовъ, кои по годовому времени имѣть можно; изруби оное мѣлко, обжарь слегка въ маслѣ коровьемъ, и замѣси на нѣсколькихъ яичныхъ желткахъ. Когда фаршъ остынетъ, передѣлай изъ него шарики, обваляй въ истертомъ бѣломъ хлѣбѣ, и обжарь въ маслѣ. Пригошовь хорошій мясной отваръ, отваренной съ кореньями и травами, и подбей оный яицами, или подпаленною мукою. Подавай супъ въ чашѣ, а шарики къ оному на особливомъ блюдѣ.

Говяжьи ребра глассированныя.

Выбери отъ реберной части лучшія ребра, разрѣжь порознь, отсѣки излишнія кости, обмой

и мочи нѣсколько часовъ въ уксусѣ съ пряностями. Послѣ того уложи дно кастрюли ломшиками вешчиннаго сала, на оное положи говядину, опять накрой ломшиками вешчиннаго сала, прибавь луковицъ, ушыканныхъ гвоздикою, кусокъ моркови, базилика, тимона, петрушки, перца, соли, мушкатнаго цвѣта, и упаривай исподволь, пока говядина сдѣлается очень мягка. Вынувъ поспѣвшую говядину, сокъ изъ кастрюли процѣди сквозь сито, сними съ онаго жиръ, чистой сокъ слей въ другую кастрюлю, прибавь ложку крѣпкаго мяснаго отвара, и увари до сгущенія. Положи въ него ребра и посыпавь на горячую золу, чтобъ мясо поналипалось. Къ симъ ребрамъ можно подавать шпинатъ, капусту упаренную, салатъ, или что иное случится по годовому времени.

МАРТА 20 ЧИСЛО.

Супъ зеленый изъ молодой ржаной травы.

Молодую ржаную зелень исполки, чтобъ дала изъ себя сокъ, или лучше подави оную между двухъ камней, и послѣ того обжарь въ маслѣ коровьемъ; разведи отваромъ мяснымъ и вари, пока супъ сдѣлается зеленъ., Тогда процѣди сквозь сито, покроши въ процѣженное бѣлаго хлѣба, и развари оный—для чего подъ послѣдокъ варенія должно сильно разбивать мутовкою. Подавая на столъ, излишній жиръ счерпай, присоли, выложи на обжаренные ломти хлѣба и посыпь мушкатнымъ орѣшкомъ. Можно супъ сей подавать съ курицею, или обжаренною телячьею грудиною.

Мучная снѣдь со яицами.

Исполки 15 желтковъ отъ яицъ въ густую сваренныхъ, взвари

бутылку сметаны съ корицею, пока укипишъ половина; разведи въ ней погда исполченные желтки. Между тѣмъ разошри фунтъ масла коровьяго въ пѣну, подбавь въ него 8 сырыхъ яичныхъ желтковъ, вмѣшай тудаже первые желтки съ смешаною, четверть фунта сахару, по нѣскольку изкрошеннаго цуката и истершаго бѣлаго хлѣба, взбивай прилежно и долго въ одну сторону; вмѣшай бѣлки отъ осьми яицъ въ пѣну взбитые, и запеки въ блюдѣ съ высокимъ окрайкомъ.

МАРТА 21 ЧИСЛО.

Супъ изъ сухихъ яблоковъ.

Сушеныя яблоки, искроша мѣлко, развари мягко въ водѣ съ корицею, гвоздикою и лимонною коркою; разведи нѣсколькими рюмками виноградnаго вина, подбей подпаленною въ маслѣ коровьемъ мукою, подсласти сахаромъ,

и подавай съ обжаренными въ маслѣ коровьемъ ломтями бѣлаго хлѣба.

Треска чиненая, на блюдѣ.

Изъ кожи сей рыбы выломай мясо, и, приспавя оное на огонь, дай оному разбухнуть, а до кипѣнія не допускай; выбери вонъ кости, смочи бѣлаго хлѣба въ смешанѣ, выжми, изруби оный мѣлко съ прибавкою нешчиннаго сала и лука, петрушки, перца, инбиря и соли; разотри шесть яицъ въ маслѣ коровьемъ, вмѣшай тудаже, также и шреску; начини эшимъ кожу трески, и положи на сковороду, поставь въ печь не очень горячую, и запекай побольше четверти часа.

МАРТА 22 ЧИСЛО.

Супъ сербаринной въ овсяною крупою.

Возьми четверть фунта сербаринныхъ ягодъ и горсть овсяной крупы, налей двумя бутылками воды, прибавь корицы и корку съ одного лимона обтертую на сахаръ, и вари цѣлый часъ. Послѣ того пропусти и ягоды протри сквозь сито, разведи сколько надобно виноградным виномъ и водою, выдави сокъ изъ одного лимона, и подсласти сколько угодно сахаромъ.

Пряженое изъ телячьихъ жаренъихъ почекъ.

Обери сало съ двухъ жаренъихъ почекъ телячьихъ, самыя почки изрѣжь въ полоски; обжарь въ маслѣ коровьемъ немного изрубленнаго эшалота, а въ недостаткѣ онаго лука, накати кулисомъ, приправь солью и сокомъ изъ по-

ловины лимона; увари, пока выварится до половины и сгустѣетъ до клейкости. Тогда положи туда изрѣзанныя почки, попряхни нѣсколько разъ кастрюлю, и дай остынуть. Передѣлай сію смѣсь въ шарики въ грецкой орѣхъ величиною, обмажь въ яичныхъ желткахъ, обваляй въ мѣлко истертомъ бѣломъ хлѣбѣ, и предъ тѣмъ, когда посылать на столъ, обжарь въ маслѣ коровьемъ. Вмѣсто кулиса можно эшалотъ обжаривать съ подпаленною въ маслѣ мукою, и разводишь мяснымъ отваромъ.

Можно же телячьи почки, съ прибавкою сала и малой доли сырой ветчины, изрубишь мѣлко; послѣ того распустишь въ кастрюлѣ кусокъ масла коровьяго, выпустишь тудаже 3 яица съ прибавкою изрубленныхъ лука, шравы петрушечной, каперсовъ, анчоусовъ и немного соли; смѣшай приставя на огонь, положи изрубленныя телячьи почки, ложку кулиса, вымѣшай, а потомъ по

вышеписанному передѣлай въ шарики, и обжарь въ коровьемъ маслѣ.

МАРТА 23 ЧИСЛО.

Супъ изъ черносливa.

Присшавь лучшаго Французскаго чернослива со шшофомъ воды на огонь; прибавь нѣсколько лимонной корки и корицы. Когда черносливъ развариться мягко, выложи оный въ суповую чашу, прочее пропусши сквозь сишо, влей сшаканъ виноградnаго вина, подсласши сколько угодно, и, выложа на черносливъ и гренки бѣлаго хлѣба, подавай.

Веприна съ соусомъ хлѣбнымъ.

Веприну разрѣжь въ куски, какіе угодно, и опвари въ осоленой водѣ мягко; послѣ шого сдѣлай гренковъ изъ домашняго сишнаго хлѣба, изломай оные въ ку-

ски, налей мясным отваромъ и развари; протри сквозь сито, разведи виноградным виномъ и уксусомъ, положи въ протертое веприну, приправь имбиремъ, перцемъ, гвоздикою, лимонною коркою и сахаромъ, и привари.

МАРТА 24 ЧИСЛО.

Супъ рыбный съ кислою сметаною.

Отвари въ водѣ осоленой кореньевъ петрушечныхъ, положи очищенную и выпотрошенную какую угодно рыбу, на примѣръ, щукъ, окуней и проч. съ прибавкою пучка петрушечной травы и лука; дай покипѣть довольно. Послѣ того рыбу вынувъ положи въ супову чашу, и поставь на горячую золу. Подпали муки въ коровьемъ маслѣ, рыбій отваръ пропусти сквозь сито, приправь мушкатнымъ цвѣтомъ и перцемъ, и привари. Между тѣмъ сбей 4 или 6 яичныхъ желтковъ

съ стаканомъ кислой сметаны, разведи рыбнымъ отваромъ, вливая онаго по немногу, непрестанно мѣшая, и потомъ выложи на рыбу въ суповую чашу. Ежели кислоты окажется мало, можно подбавить уксуса. Можно въ сей супъ класть клёцки, сдѣланныя изъ рыбнаго фарша, обжаренныя въ маслѣ коровьемъ: тогда супъ сей можно будетъ подавать въ столахъ гостиныхъ.

Середка изъ пшена сарацинскаго.

Пшено надлежитъ разварить въ водѣ, послѣ того ополоснуть и въ молокѣ еще варить, пока совершенно разбухнетъ и молоко выкипитъ; тогда пшено остуди. Разотри въ сметану полфунта масла коровьяго съ осмью яицами цѣлыми и двумя желтками, съ прибавкою четверти фунта объ лимонъ истертаго сахара; а наконецъ вмѣшай тудаже и пшено. Далѣе, замѣси на шести яицахъ и молокѣ изъ муки пѣсто,

и напеки изъ онаго блинцовъ. Возьми кастрюлю, вымажь оную масломъ коровьимъ, положи въ оную блинъ, на него слой приготовленнаго пшена, накрой вторымъ блиномъ, который помажь какимъ нибудь варенъемъ, опять накрой блиномъ, опять наложи пшена, и такъ продолжай по вышеписанному укладывать, пока кастрюлю наполнишь; сверху накрой блиномъ, и запекай въ печи полтора часа. Подавая на столъ, выпрокинь серединку на блюдо и посыпь сахаромъ.

МАРТА 25 ЧИСЛО.

Столъ гостиный.

Супъ съ лягушечьими стегнами.

Съ лягушечьихъ стегнъ слупи кожу, обмой, косточки вынь вонъ, отбери для жаренія самыя крупныя, смочи стегна агрестомъ, или въ недостаткѣ онаго лимон-

нымъ сокомъ, посыпь солью, перцемъ, душистыми травами, и остывь напишывается нѣсколько часовъ. Между тѣмъ сдѣлай жидкое тѣсто изъ муки, молока и яицъ, обмакивай въ немъ лягушечьи спегна, и обжарь румяно въ маслѣ коровьемъ.

Изъ прочихъ маленькихъ спегнъ сдѣлай рагу съ прибавкою печеницъ, телячьяго сладкаго мяса и подобнаго; обжарь оное въ маслѣ коровьемъ, посыпь малою щепью муки, пряностями и травнымъ порошкомъ, и разведи немного мяснымъ отваромъ. Далѣе, горсть миндаля съ прибавкою четырехъ или пяти желтковъ отъ яицъ въ густую сваренныхъ, немного въ молокѣ смоченнаго и опять выжатаго бѣлаго хлѣба, одной луковицы, и съ остатками лягушечьихъ спегнъ истолки въ иготи, обжарь въ маслѣ коровьемъ, разведи мяснымъ отваромъ, пропусти сквозь сито. Рагу положи горкою въ срединѣ большаго глубокаго блюда, уклади на

оной запеченныя въ шѣстѣ стегна, а потомъ выложи въ блюдо супъ.

Индѣйка въ рагу.

Индѣйку изжарь бѣло, обвязавъ бумагою, или пригошовь оную въ брезе—то есть, уклавъ кастрюлю ломтиками ветчиннаго сала, положи на оное индѣйку съ прибавкою лавроваго листа, лимонной корки, пряностей и травнаго порошка, накрой ломтиками ветчиннаго сала, и на маломъ огнѣ уваривай нѣсколько часовъ, пока индѣйка сдѣлаепіся мягка. Изъ печенки индѣечьей съ истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, яицами, масломъ коровьимъ и еще бѣлымъ хлѣбомъ въ молокѣ смоченнымъ, сдѣлай фаршъ, а изъ онаго клёцки, или подобіе сосисокъ, и оппари въ мясномъ отварѣ. Наконецъ накроши жеребейками вареной ветчины, копченаго языка, говяжьихъ губъ, обжарь сіе съ прибавкою изрубленныхъ печеницъ, оморч-

ковъ, артишочныхъ чашечекъ, лука и еще чего угодно, въ маслѣ коровьемъ; накати мяснымъ отваромъ, привари и приправь лимоннымъ сокомъ. Когда все гошово, положи индѣйку на блюдо, около оной клёцки, и вылей на все рагу.

Говяжій языкъ съ сербаринными ягодами.

Языкъ говяжій отвари въ осоленой водѣ, слупи съ онаго кожу, посрединѣ разрѣжь, и съ обѣихъ сторонъ обжарь въ маслѣ коровьемъ румяно. Между тѣмъ развари въ водѣ мягко сушеныхъ сербаринныхъ или шиповниковыхъ ягодъ, разведи стаканомъ виноградnаго вина, приправь корицею, гвоздикою, лимонною коркою и сахаромъ, прибавь кусочикъ масла коровьяго, взвари и облей симъ соусомъ языкъ; посыпь мѣлко изкрошенною лимонною коркою, корицею и въ полоски изрѣзаннымъ миндалемъ.

Поросенокъ жареный.

Изъ печенки поросячей съ размоченнымъ бѣлымъ хлѣбомъ, масломъ коровьимъ, гвоздикою, лимонною коркою и малою долею краснаго вина сдѣлай фаршъ, начини онымъ поросенка и зашей. Послѣ того приставь на огонь; когда поросенокъ начнетъ прожариваться, влей въ сковороду, на которой онъ жарится, бутылку краснаго вина, и обливай часто онымъ поросенка. Когда онъ въ половину прожарился, положи на сковороду два Французскихъ хлѣба, чтобъ оныя во время жаренія саломъ напитались; а ежели вина въ сковородѣ окажется мало, то можно прибавить. Какъ скоро поросенокъ поспѣлъ, хлѣбы сними, сокъ сцѣди въ особливую сковороду, положи мѣлко изрубленныхъ анчоусовъ, пучокъ травъ, половину лимона, и вари нѣсколько минутъ. Наконецъ, подавая поросенка, въ ротъ ему вложи лимонъ, хлѣбы поло-

жи по сторонамъ, и облей соусомъ.

Салатъ изъ дикой цикоріи, или одуванчиковъ.

Растѣніе сіе появляется рано, и всюду находится дикорастущимъ. Какъ скоро трава выдетъ изъ земли и отростетъ вершка въ полтора, коренья ея должно вымочить, обварить, содрать съ нихъ кожу, посыпать очищенные солью и перцемъ и облить уксусомъ и провансскимъ масломъ.

МАРТА 26 ЧИСЛО.

Супъ изъ сухихъ грушъ.

Сушеныя груши обмой и вари съ водою; когда онѣ разварятся почти мягко, положи къ нимъ немного бѣлаго хлѣба и лимонной корки, и развари гораздо. Послѣ того протирая пропусти сквозь сито, прибавь, ежели угодно, ни-

нограднаго вина; подавай съ сухарями, посыпавъ сахаромъ и корицею.

Рагу изъ поросенка.

Отъ вчерашняго дня жаренаго поросенка еще осталось. Сіи куски разрѣжь, положи въ кастрюлю, прибавь печерицъ, лимона ломтиками, перца, соли и истертаго бѣлаго хлѣба, мяснаго отвара, уксуса и сока стекавшаго съ жаренаго, и увари. Ежели поросенокъ для сего рагу берется цѣлой, то окорочка его должно отрѣзать, обмочивъ въ маслѣ коровьемъ, обвалять въ истертомъ бѣломъ хлѣбѣ, зажарить на рашпарѣ, и подашь въ вышепомянутомъ рагу.

МАРТА 27 ЧИСЛО.

Вейнсупъ съ лимономъ.

Возьми вина пополамъ съ водою, положи въ него истертаго

рѣшетнаго хлѣба и вари; послѣ того протри сквозь сито, прибавь въ процѣженное сахару, корицы, мушкатнаго цвѣта и кардамона, — однакожъ пряностей сихъ по немногу, — далѣе, корку съ одного лимона обшертую на сахаръ; привари все сіе, покроши въ суповую чашу цукаша, а на оной выложи супъ.

Телячья печенка въ соусѣ.

Взявъ двѣ телячьихъ печенки, продерни оныя крупнымъ шпекомъ; распусти въ кастрюлѣ масла коровьяго и подпали оное, пока потемнѣетъ; печенки посыпь мукою, положи въ масло и обжарь съ обѣихъ сторонъ до темна. Послѣ того разведи мяснымъ отваромъ, прибавь немного вина виноградnаго, луку, перцу, гвоздики, лимонной корки, и вари. Ежели сокъ окажется не довольно густымъ, можно подбить оный до темна подпаленною мукою. Подавая на столъ, облей пе-

ченку соусомъ, и посыпь испеpшымъ бѣлымъ хлѣбомъ.

МАРТА 28 ЧИСЛО.

Супъ съ цыплятами.

Въ сіе время цыплята бываютъ еще рѣдки: почему должно употреблять къ сему прошлогоднихъ поздвихъ, откормленныхъ цыплятъ. Возьми двухъ такихъ цыплятъ, каждаго разрѣжь на четверо, обжарь румяно въ маслѣ коровьемъ съ прибавкою нѣсколькихъ корокъ здобной булки; истолки по и другое въ ихотли съ прибавкою двухъ луковокъ; истолченое разведи мяснымъ отваромъ, и вари. Послѣ того пропусти сквозь сито, и приправь чѣмъ угодно. Между тѣмъ двухъ иныхъ цыплятъ начини хорошимъ фаршемъ, и свари въ мясномъ отварѣ. Подавай сей супъ съ чиненными цыплятами и гренками бѣлаго хлѣба.

Треска съ анчоусами.

Обобравъ съ костей обыкновеннымъ образомъ приготовленную и сваренную треску, слой оной наклади на блюдѣ или на сковородѣ. Изъ анчоусовъ выбери косточки. Запаси въ маслѣ коровьемъ обжареннаго истертаго бѣлаго хлѣба, лимонной корки, мушкатнаго цвѣта, свѣжаго масла коровьяго и сметаны: симъ пересыпай и обливай каждой слой трески; накрой блюдо или сковороду, и упаривай на слабомъ огнѣ исподволь.

МАРТА 29 ЧИСЛО.

Супъ изъ пшена съ яицами.

Вопервыхъ пшено сарацинское оппари въ водѣ, которую послѣ слей, наполни мяснымъ оппаромъ, посыпь немного мушкатнымъ орѣшкомъ, и доваривай пшено. Послѣ того въ маленькомъ горшеч-

кѣ взвари мяснаго отвара, разболтай въ ономъ три яица и выложи въ кипящее пшено осторожно; но не размѣшивай, чтобъ яица свервулися комкомъ. Выложи пшено въ чашу, приправь немного лимоннымъ сокомъ, яица положи на пшено, вылей супъ, и посыпь обтертою съ лимона коркою.

Говядина въ соусѣ-пиканъ.

Возьми часть говядины отъ ссѣка, и отвари въ осоленой водѣ. Послѣ того переложи говядину въ кастрюлю, прибавь вина, каперсовъ, мѣлко изкрошенныхъ огурчиковъ изъ уксуса, нѣсколько луковицъ цѣлкомъ, мушкатнаго цвѣта и перца зернами; накрой кастрюлю, и медленно упаривай на слабомъ огнѣ. Въ блюдо, на которомъ подавать, можно положить ломтей обжаренаго бѣлаго хлѣба, а на оные говядину и облить соусомъ.

МАРТА 30 ЧИСЛО.

Супъ съ старою курицею.

Курицу изжарь на вертелѣ прошивъ слабаго огня; лучшее мясо съ нее обрѣжь, а оспатки съ костями и прибавкою бѣлаго хлѣба размоченнаго исшолки въ иготи; сложи въ кастрюлю, налей мясным опваромъ, развари, пропусти сквозь сито, прибавь сметаны, приправь имбиремъ и мушкатнымъ цвѣтомъ. Между тѣмъ сдѣлай клёцки изъ пшена сарацинскаго или бѣлаго хлѣба, обжарь въ маслѣ коровьемъ и подавай съ супомъ, въ которой положи и обрѣзанные съ курицы куски.

Свинина жареная.

Возьми реберную часть, вымочи, обмой, посоли, оставь нѣсколько времени въ соли полежашь, а послѣ того жарь на вертелѣ, помазывая сокомъ спека-

ющимъ въ подставленную сковороду; за полчаса еще до спѣлости усыпь оную исполченнымъ пшиномъ.

МАРТА 31 ЧИСЛО.

Супъ изъ телятины съ ветчинными кулисомъ.

Укладя дно кастрюли ломтиками ветчиннаго сала, а на оные положи толстыхъ ломтей телятины отъ задней ноги, смочи ложкою мяснаго отвара, въ которой положи столько сахару, сколько можно захватить двумя пальцами; ужаривай въ печеніи четверти часа, и напослѣдокъ огонь усиль. Когда мясо сахаръ впитаетъ и само зарумянится, выложи оное и [съ ветчиннымъ саломъ на тарелку, а въ кастрюлю положи свѣжаго масла коровьяго. Въ маслѣ семъ не медля подпали муки, прибавь двѣ небольшихъ луковицы, немного шравы

петрушечной, а напослѣдокъ разведи мяснымъ отваромъ. Можно тудаже прибавить печерицъ, пряностей и базилика; и, когда довольно уварится, пропусти сквозь сито. Подавай сей супъ съ размоченными ломтями бѣлаго хлѣба.

Голуби въ душёномъ приготовленіи.

Голубей, оправя и обмывъ, начини внутри солью и перцемъ, изжарь въ кастрюлѣ въ маслѣ коровьемъ съ прибавкою розмариныхъ листковъ: кастрюлю при семъ надлежитъ закрыть. Смочи голубей хорошимъ мяснымъ отваромъ, приправь лимоннымъ сокомъ, перцемъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, привари и подавай.

ПИРОЖНОЕ

ДЛЯ КАЖДАГО ГОСТИНАГО СТОЛА И ЗА ПРОСТО, КОГДА РАЗСУДИТСЯ, ВЪ МѢСЯЦѢ МАРТѢ.

1. *Тортъ песчаный.*

Разотри три четверти фунта масла коровьяго въ смешану, вмѣшай въ него мало помалу 12 яичныхъ желтковъ, фунтъ истолченаго и просѣяннаго сахара, фунтъ крупичашой муки и кожицу обшерпую съ одного лимона. Изъ бѣлковъ яичныхъ взбей густую пѣну, вмѣшай оную съ прочимъ; вымажь форму коровьимъ масломъ, выложи въ нее смѣсь, и запеки въ печи не очень горячей. Поданая на столъ, посыпь тортъ сахаромъ и корицею.

2. *Англійское пирожное.*

Въ Англіи называютъ сіе пирожное Plump Cake. Сдѣлай изъ фунта масла коровьяго, четверти фунта сахара, осьми яицъ, фунта изюма, четверти фунта крупно исполченнаго миндаля, полфунта въ жеребейки изкрошеннаго цуката, съ прибавкою корицы, лимонной корки, малой доли дрождей, сметаны свѣжей и двухъ фунтовъ муки крупичатой, хотя крупое, однакожъ нѣсколько прохоное тѣсто; наполни онымъ продолговатыя жестяныя, масломъ коровьимъ вымазанныя формы до половины, поставь въ теплое мѣсто, чтобы тѣсто взошло, и послѣ того запеки въ печи. Сіе пирожное вкуснѣе бываетъ чрезъ нѣсколько дней по изпеченіи. Тогда оное, изрѣзавъ въ тонкіе ломтики, подаютъ на столъ.

5. *Нирнбергское пирожное.*

Взбей полфунта сахара съ шестнадцатью яицами тѣмъ образомъ,

какъ поступаютъ при дѣланіи бисквитовъ; послѣ того прибавь крупно исполченныхъ полфунта миндаля, три золотника корицы и нѣсколько гвоздики, также полфунта рѣшетнаго хлѣба сухарей, исполченныхъ и сквозь частое сито просѣянныхъ. Вымѣшай тщательно, намажь на оплашки, и запекай медленно въ печномъ вольномъ духу.

4. *Миндальныя кучки.*

Изкроши полфунта миндаля сладкаго и четверть фунта миндаля горькаго въ полоски; прибавь лимонной корки и сахару, смочи яичнымъ бѣлкомъ; сдѣлай кучки, или вѣночки желаемой величины, положи на смазанной масломъ жестяной листъ, и запеки въ печи умѣренно горячей.

ВЕЧЕРНЕЕ КУШАНЬЕ;

или блюда для ужина въ Мартѣ мѣсяцѣ.

МАРТА 1 ЧИСЛО.

Перепеча сметанная.

Выпусти въ посудину 4 яица цѣлыхъ и шесть яичныхъ желтковъ, взбей оныя съ полфунтомъ сахара точно тѣмъ образомъ, какъ взбиваютъ тѣсто для бисквитовъ, и вмѣшай мало помалу полфунта крупичатой муки. Сіе тѣсто выложи въ блюдо съ высокимъ окрайкомъ, и запеки медленно въ печи. Когда перепеча посинѣетъ, оттвари хорошихъ сливокъ съ ванилью; напыкай сверху въ перепечѣ нѣсколько ямо-

чекъ, и вливай въ сіи ямочки кипящихъ сливокъ до шѣхъ поръ, какъ перепеча оныхъ въ себя вбирать не станешъ. Послѣ того поставь перепечу на малое время въ печь, опять вливай сливокъ въ ямки, пока перепеча оныхъ вбирать въ себя не будетъ. Потомъ опять въ печи, и подавай.

МАРТА 2 ЧИСЛО.

Печеныя колбаски во сладкомъ соусѣ.

Истертаго бѣлаго хлѣба замѣси на небольшомъ количествѣ горячаго сала, прибавь сахару, яицъ и корицы, и продолжай мѣсить и прибавлять хлѣба, пока выдетъ крутое тѣсто; опъ онаго не медливъ отрѣзывай ножемъ кусочки, передѣлывай въ подобіе колбасокъ, и запекай въ горячемъ свѣжемъ салѣ. Послѣ того подпали муки желтовато, разведи виноградным виномъ пополамъ съ водою

смѣшаннымъ, прибавь сахара, корицы, коринки и продолговато изкрошеннаго миндаля, и извари; напослѣдокъ положи пудаже и колбаски, и еще дай вскипѣть.

МАРТА 3 ЧИСЛО.

Голуби, приготовленные по мѣщански.

Снаряженныхъ голубей посыпь мукою и обжарь, положа въ кастрюлю, въ распопленномъ вешчинномъ салѣ или коровьемъ маслѣ. Послѣ того сдѣлай соусъ на мясномъ опварѣ съ солью, перцемъ, печерицами, телячьимъ сладкимъ мясомъ, пучкомъ шравъ и шому подобнымъ; извари до сгущенія, и подавай съ голубями.

МАРТА 4 ЧИСЛО.

Дикая свинина со лимономъ.

Опъ остатковъ окорока дикой свиньи нарѣжь ломтей, положи въ кастрюлю, посыпь немного истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, приправь инбиремъ и перцемъ, положи тудаже лимона ломтиками, влей мяснаго отвара и немного винограднаго вина, прибавь одну луковицу, присташь на огонь и вари. Напослѣдокъ подпали немного муки до шемна, подбей ею соусъ, и приправь сокомъ собраннымъ со сковороды, стоявшей подъ жарившимся мясомъ.

МАРТА 5 ЧИСЛО.

Свиныя почки жареныя.

Почки вымочи въ водѣ, слупи съ нихъ кожу, посрединѣ разрѣжь почки пополамъ, посыпь солью и перцемъ, вымажь масломъ ко-

ровѣмъ и изжарь на рашпарѣ, переворачивая часто, чтобъ не затвердѣли. Можно же почки сіи шпековать и жарить на вертелѣ.

МАРТА 6 ЧИСЛО.

Перепеча яичная.

Истолки пятнадцать желтковъ отъ яицъ въ густую сваренныхъ, вмѣсти около бутылки сметаны съ корицею, пока укипитъ половина и разведи оною желтки. Послѣ того разотри въ сметану фунтъ масла коровьяго съ осмью яичными желтками; положи сюда же и прежде приготовленные желтки, прибавь четверть фунта сахару, нѣсколько въ жеребейки изкрошеннаго цуката и мѣлко истертаго бѣлаго хлѣба, и вымѣшай гораздо; наконецъ прибавь туда бѣлки отъ 8 яицъ въ пѣну взбитые, и, выложа на сковороду или въ жестяное съ высокими

окрайкомъ блюдо, запекай исподволь въ печи не очень горячей.

МАРТА 7 ЧИСЛО.

Улитки во соусѣ масляномъ.

Очищенныхъ улитокъ положи въ маленькой горшечекъ, посыпь перцемъ и немного попряси; послѣ шого влей на нихъ мяснаго отвара, и, приставя на огонь, вари два часа. Когда довольно уварятся, прибавь къ нимъ въ маслѣ коровьемъ подпаленной муки, мушкатнаго цвѣта, довольно свѣжаго масла коровьяго, чтобъ было густовато. Можно класть въ сей соусъ и лимоннаго сока; а подавая на столъ, посыпать мѣлко изкрошенною лимонною коркою.

МАРТА 8 ЧИСЛО.

Вечерній столъ гостиный.

Супъ изъ вишеннаго ягодника.

Положи нѣсколько ложекъ вишеннаго ягодника въ посудину, разведи виноградным виномъ пополамъ съ водою, разбо;шай мутовкою, и приставя на огонь вари; послѣ того пропусти сквозь сито, приправь корицею, гвоздикою и лимономъ, подсласти сколько надобно сахаромъ, и кипящій подавай на столъ съ гренками бѣлаго хлѣба.

Ягнятина въ соусѣ капперсовомъ.

Распусти въ кастрюлѣ поставленной на огонь масла коровьяго, прибавь воды, нѣсколько мушкатнаго цвѣта, гвоздики, луку и лаврова листа; положи тудаже ягнятину изрѣзанную въ куски, и вари исподволь на слабомъ углевомъ жару. Ежели сока

окажется не довольно, можно прибавить немного горячей воды. Когда мясо почти посолѣло, положи каперсовъ, лимона ломтиками, мѣлко изрубленныхъ анчоусовъ и немного винограднаго вина, продолжай варенiе, и, ежели соусъ окажется не довольно густымъ, прибавь испершаго бѣлаго хлѣба.

Тимбалъ изъ щуки съ лягушечьими стегнами.

Форму шимбальную или каспрюлю, какъ извѣстно изъ предшедшихъ предписанiй, выложи слоеным тѣстомъ. Возьми 60 облупленныхъ лягушечьихъ стегнъ, размачивай поболѣе двухъ часовъ въ молокѣ; послѣ того оботри, и еще положи на два часа въ ренской уксусъ разведенной водою. Потомъ обваляй оныя въ правиномъ порошкѣ, уклади въ форму съ клёцками, сдѣланными изъ щучьяго фарша или пѣтьнаго, прибавь лимона ломтиками, и пере-

сыпь четвертью фунта изрубленныхъ анчоусовъ; накрой тимбалъ тѣстомъ, и запекай въ печи два часа. — Послѣ сего сдѣлай *соусъ Робертовъ*, и влей въ тимбалъ.

Соусъ сей дѣлаютъ слѣдующимъ образомъ: обжарь въ маслѣ коровьемъ муки, луку и ломоть ветчины, смочи мяснымъ отваромъ и вари. Потомъ прибавь горчицы, сахару, лимоннаго сока, и на сахаръ общершую корку съ одного померанца, также выдави и сокъ изъ него; напослѣдокъ пропусти соусъ сквозь сито.

Облѣпленныя и жареныя куры.

Куръ снарядивъ обжарь на вертелѣ обыкновеннымъ образомъ. Когда онѣ поспѣли, дай остынуть, и обрѣжь съ нихъ все мясо до чиста, оставя только крылья и ноги отъ колѣнъ. Обобранное мясо изруби съ прибавкою телятины и свѣжаго свинаго сала, замѣси на нѣсколькихъ

яицахъ и молокѣ, и присоли. Симъ фаршемъ облѣпи куръ около костей въ прежній видъ, утладь нагрѣтымъ ножемъ, вымажь расшопленнымъ коровьимъ масломъ, и обжарь въ тортной сковородѣ.

Яблоки съ анисомъ.

Возьми небольшихъ хорошаго якуса яблоковъ, вырѣжь глазки и черешки вонъ, перемой яблоки чисто, положи въ посудину, налей бѣлымъ пивомъ, прибавь перебраннаго и ополоснутаго водою аниса, сколько надобно онаго по числу яблоковъ, и свари мягко. Кожи съ яблоковъ не очищаютъ, и въ семъ приготовленіи подаютъ къ жареному вмѣсто салата.

МАРТА 9 ЧИСЛО.

Лолти съ изрубленными телячьими почками.

Положи въ кастрюлю испертаго бѣлаго хлѣба, молока и яицъ,

приставь на огонь и замѣси; послѣ шого дай остынуть, вмѣшай свареныхъ и изрубленныхъ телячьихъ почекъ, маленькихъ луковокъ, петрушки, соли, перца, другихъ пряностей и душистыхъ правъ; вымѣшай тщательно. Намажь сею смѣсью ломти бѣлаго хлѣба способомъ ножа почасту обмачиваемаго въ разболтанное яицо; намазавъ фаршемъ, вымажь ломти яичнымъ желткомъ, усыпь мѣлко истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ и обжарь въ свѣжемъ салѣ, или запеки въ портной сковородѣ.

МАРТА 10 ЧИСЛО.

Лапша со рубленною ветчиною.

Обвари фунтъ лапши, или вермишелей въ водѣ; выложи въ холодную воду, а потомъ опкинь на рѣшето, и дай чисто осяк-нуть. Послѣ того разотри въ

выпусти въ него 4 яица цѣлыхъ и 8 желтковъ, тудаже положи мѣлко изрубленной ветчины, или копченаго языка, нѣсколько истертаго Пармскаго сыра, и ложку крѣпкаго мяснаго отвара; положи и лапшу, также бѣлки отъ осьми яицъ взбитые въ пѣну. Запеки въ блюдѣ съ высокимъ окрайкомъ.

МАРТА 11 ЧИСЛО.

Пудингъ изъ овсяныхъ круповъ.

Возьми четверть горсти овсяныхъ круповъ, налей бутылкою сваренаго молока, и оставь на ночь. Поутру возьми полфунта говяжьяго почечнаго сала, изруби оное мѣлко, и смѣшай въ овсяныя крупы и молоко; прибавь нѣсколько мушкатнаго орѣшка, немного соли и нѣсколько яичныхъ желтковъ, по четверти фунта коринки и сахару, вымѣшай и положи въ салфетку, вымазанную масломъ

коровьимъ, ошваривай въ водѣ два часа. Подавай къ сему пуддингу до шемна подпаленное масло коровье.

МАРТА 12 ЧИСЛО.

Голуби со травою петрушечною.

Снаряженныхъ обыкновеннымъ образомъ голубей положи въ каспрюлю, налей мяснымъ отваромъ, приправь мушкатнымъ цвѣтомъ и инбиремъ, и вари. Возьми довольно травы петрушечной, перебери, обмой и положи цѣлую къ голубямъ, посыпь мѣлко истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, положи немалой кусокъ масла коровьяго и уваривай, пока голуби поспѣютъ и соусъ посгуститься.

МАРТА 13 ЧИСЛО.

Печеные мозги.

Говяжьи мозги очисти прилѣжно, приспавь на огонь въ виноградномъ винѣ, пополамъ съ водою смѣшанномъ, и вари, пока мозги отвердѣютъ. Тогда мозги вынувъ разрѣжь въ ломтики, обмочи въ разболтанныхъ яичныхъ желткахъ, и обжарь въ свѣжемъ салѣ. Опваръ, въ которомъ мозги варились, подбей мукою слегка подпаленною, прибавь миндаля, изюма и пряностей, и уваривъ облей онымъ жареные мозги.

МАРТА 14 ЧИСЛО.

Фрикасе изъ лягушекъ.

Лягушечьи спегна обыкновеннымъ образомъ облупя и обмывъ, приставь на огонь въ каспрюлѣ коровьяго масла; когда оное растопится, положи въ него луко-

ницъ утыканныхъ гвоздикою, лягушечьи стегна, и обжаривай. Послѣ разведи хорошимъ мяснымъ отваромъ и острымъ уксусомъ, прибавь лимонной корки, имбиря, мушкатнаго цвѣта, перца, и доверши варенiе; напослѣдокъ подбей яичными желтками, въуксусѣ разболтанными.—Въ приготовленiи изъ лягушечьихъ стегнъ должно употреблять острыя кислоты: потому что лягушечье мясо слабо, и должно стараться оное скрѣпить кислотами. Подавая сiе фрикасе, должно спрыснуть растопленнымъ масломъ коровьимъ, и посыпать изрубленною петрушкою.

МАРТА 15 ЧИСЛО.

Вечерній столъ гостиный.

Супъ шеколадный съ лапшею.

На одномъ яицѣ изъ муки и сахара сдѣлай крутое тѣсто, рас-

капай оное и изкроши въ лапшу не очень мѣлкую, обжарь оную въ свѣжемъ салѣ, и положи въ суповую чашу. Шеколадъ истерши развари въ молокѣ, подбей яичными желтками, подсласти сахаромъ и выложи на лапшу.

Вареные рябцы.

Рябцовъ оправь обыкновеннымъ образомъ, обруби у оныхъ крылья по послѣднюю кость, и вымой; послѣ того положи въ горячую воду, дай вскипѣть; упыкай оныхъ корицею и гвоздикою, положи въ кастрюлю съ кускомъ масла коровьяго, накрой кастрюлю и упаривай. Влей на рябцовъ хорошаго мяснаго отвара и виноградnаго вина, посыпь гвоздикою и мушкатнымъ цвѣтомъ; наконецъ подбей соусъ до шемна подпаленною мукою, подави изъ лимона сока, и привари. Подавая, посыпь истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ и изрубленною лимонною коркою.

Миротонъ изъ улитокъ.

Изъ улитокъ сдѣлай рагу: оп-вари оныхъ въ водѣ, а потомъ об-жарь въ маслѣ коровьемъ съ оп-варенными сморчками, телячь-имъ сладкимъ мясомъ и говяжьи-ми губами, пересыпь немного му-кою и жарь, пока зарумянѣетъ; послѣ того наваши мяснымъ оп-варомъ, приправь пряностями и травнымъ порошкомъ, и приva-ри; можно рагу сіе приправить и лимоннымъ сокомъ.—Пока рагу остываетъ, сдѣлай фаршъ изъ телятины съ ветчиннымъ са-ломъ, лукомъ, пряностями, ис-тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, и яи-цами. На блюдѣ сдѣлай изъ тѣс-ша окраекъ, выложи въ блюдо рагу, изъ фарша выведи на немъ крышку, и запеки въ печи. Для украшенія можно вымытые улит-ковые черепки начинишь тѣмъ же фаршемъ, обжаришь въ маслѣ, и обложишь оными миротонъ.

Телятина жареная по Швабски.

Возьми заднюю ногу шеляшины, вымочи оную въ водѣ, чтобъ была бѣла, и, спрыснувъ солью, положи на сковороду. Возьми ветчиннаго сала—именно, считая на каждый фунтъ шеляшины по 15 золотниковъ сала; изкроши оное съ нѣсколькими луковицами въ жеребейки, положи на сковороду къ шеляшинѣ, и жарь въ печи. Когда жареное почти поспѣло, должно оное часто переворачивашь, и сокъ съ сковороды процѣдишь сквозь сито, чтобъ шкварены сала и лукъ отдѣлить. Процѣженной сокъ вылей опять на жареное, переворачивай оное, обливая сокомъ; ветчину и лукъ опять клади, и къ обливанію сокъ процѣживай. Когда шеляшина совсѣмъ поспѣла, выложи оную на блюдо, сокъ вылей подъ нее, а осташками сала и лука посыпь шеляшину.

Салатъ лактукъ.

Салатъ сей перебери, обмой и изрѣжь вдоль. Приспавь на огонь немного воды, брось соли и положи лакшукъ, вари, пока сдѣлается мякокъ; шогда дай ему осякнушь, положи въ салатникъ и облей прованскимъ масломъ и ренскимъ уксусомъ, посыпь коринкою и сахаромъ.

МАРТА 16 ЧИСЛО.

Соломата изъ бѣлаго хлѣба.

Возьми бѣлаго хлѣба, обжарь въ маслѣ коровьемъ, пока довольно сдѣлается сухъ; шогда остуди и исполки. Приставь на огонь черепню, влей въ нее виноградиаго вина, положи сахару, мушката и корицы, вари; и, когда закипитъ, всыпь исшолченый жареный хлѣбъ, и развари въ густоту соломаты или киселя.

МАРТА 17 ЧИСЛО.

Равіоли по Французски.

Кусокъ холодной жареной телятины изруби мѣлко, равнымъ образомъ изруби нѣсколько обвареннаго кипяткомъ шпината — но каждое особливо; прибавь истертаго Пармскаго сыра, немного въ маслѣ поджаренной муки и пряностей, замѣси на яицахъ, подълай изъ сего продолговатыя колбаски или клёцки, и обжарь въ маслѣ коровьемъ, но исподволь, а не на сильномъ огнѣ. Можно подавать сіи равіоли сухія, или съ какимъ угодно соусомъ.

МАРТА 18 ЧИСЛО.

Яичница съ телячьими почками.

Телячьи почки съ ихъ саломъ и правою непрушечною изруби мѣлко; послѣ того выпусти въ кастрюлю 8 или 10 яицъ, разбол-

тай, немного присоли, положи тудаже изрубленныя почки, ложки четыре свѣжей сметаны и немного сахару; изъ сего раствора сдѣлай яичницу съ коровьимъ масломъ, выложи на блюдо, усыпь много сахаромъ и заглассируй, водя надъ сахаромъ раскаленною лопашкою.

МАРТА 19 ЧИСЛО.

Караси въ соусѣ пикантномъ.

Карасей вычисти и выпотроши, надрѣжь съ обѣихъ сторонъ, посоли и оботри рукою или полотенцемъ; послѣ того вымажь оныхъ коровьимъ масломъ, положи на рашпаръ, зажарь надъ жаромъ, но почасту переворачивай. Послѣ того сдѣлай слѣдующій

Соусъ пикантной: Подпали въ кастрюлѣ масла коровьяго до темна, положи въ него горсти двѣ истертаго бѣлаго хлѣба и обжарь, пока потемнѣетъ. Тогда

накати мяснымъ ошваромъ, виноградным виномъ и ренскимъ уксусомъ, приправь гвоздикою, инбиремъ, лимонною коркою, сахаромъ и коринкою, и вари до сгущенія.

Карасей положи на блюдо, облей соусомъ, уклади ломтиками лимона, и посыпь изрубленною лимонною коркою.

МАРТА 20 ЧИСЛО.

Червячки.

Сдѣлай лапшеное тѣсто, изрѣжь оное на подобіе червячковъ, обжарь до желта въ маслѣ коровьемъ, и вынимай уполовною ложкою. — Сдѣлай соусъ изъ яицъ, сахара, корицы и смепаны; облей онымъ червячковъ, и подавай.

МАРТА 21 ЧИСЛО.

Пудингъ изъ разныхъ крупъ.

Возьми по горсти пшена саранцинскаго и крупъ овсяныхъ, гречневыхъ и просяныхъ; перемой оныя, прибавь по горсти изюма и коринки, присоли, замѣси на взбитыхъ яицахъ и сложи въ салфетку, масломъ коровьимъ вымазанную, вари въ жирномъ мясномъ опварѣ. Подавая, облей пудингъ подпаленнымъ до темна масломъ коровьимъ.

МАРТА 22 ЧИСЛО.

Голуби, приготовленные по Саксонски.

Голубей снаряди и обжарь на сковородѣ въ маслѣ коровьемъ. Послѣ того положи въ глубокую, масломъ коровьимъ вымазанную сковородку молока, муки и яицъ.

разболтай, облей голубей, и обжарь въ печи.

МАРТА 23 ЧИСЛО.

Вечерній столъ гостиный.

Супъ померанцовый.

Изотри свѣжій померанецъ на шеркѣ и вари въ виноградномъ винѣ, пополамъ съ водою смѣшанномъ; прибавь мякиша бѣлаго хлѣба, сахару, корицы, лимонной корки и кусокъ масла коровьяго; сваривъ, протри и пропусти сквозь сито, подбей яичными желтками и лимоннымъ сокомъ и подавай, выложивъ на гренки бѣлаго хлѣба.

Куры съ цибулею.

Снарядивъ куръ обыкновеннымъ образомъ, разрѣжь оныхъ каждую на четверо, обмой, посыпь солью и перцемъ; ежели угодно, прибавь

телячьяго сладкаго мяса, положи въ кастрюлю, налей воды, и вари. Послѣ того куръ вынь вонъ, а отваръ процѣди сквозь сито. Куръ уклади въ кастрюлю, пересыпая каждой слой кардамономъ, перцемъ, мушкатнымъ цвѣтомъ и мѣлко изрубленною цибулею, или обыкновеннымъ лукомъ; налей процѣженнымъ отваромъ, и продолжай варить, пока куры сдѣлаются мягки. Наконецъ подбей отваръ яичными желтками, и, выложа части куръ въ соусникъ, облей симъ соусомъ.

Пастетцы со улитками.

Улишокъ отвари въ виноградномъ винѣ, смѣшанномъ пополамъ съ мяснымъ отваромъ, прибавя масла коровьяго, перца, мушкатнаго цвѣта и маіорана, и дай остынуть. Послѣ того формы для маленькихъ пастетцовъ уложи листками, раскатанными изъ здобнаго тѣста; въ каждой пастетецъ положи по улишкѣ, об-

жареннаго въ маслѣ коровьемъ испертаго бѣлаго хлѣба и мѣлко изкрошеннаго телячьяго сладкаго мяса, накрой листками тогоже тѣста, и испеки. Подавая на столъ, въ каждой пастетецъ влей по немногу отвара, въ которомъ варены улитки.

Ягненокъ жареной съ жюсомъ.

Изжарь ягненка задъ, или иную часть, обыкновеннымъ образомъ; посыпь мукою или испертымъ бѣлымъ хлѣбомъ и поливай масломъ коровьимъ, пока начнетъ пѣниться. Тогда возьми молодой ржаной травы, перемой оную, еще возьми перца, зубокъ чесноку, гренокъ хлѣба въ уксусѣ размоченный, истолки все въ ихоши, прошри сквозь сито, смачивая немного уксусомъ. Сей жюсъ или сокъ выложи подъ ягненка.

Компотъ изъ запеченыхъ яблоковъ.

Кому удалось сохранить до сего времени свѣжія яблоки, возь-

ми оныхъ 15 лучшаго рода, разрѣжь каждое пополамъ, очисти кожу, сѣмячки выкинь и половинки яблоковъ уклади въ кастрюлю, налей бутылкою Французскаго вина, прибавь корицы цѣлкомъ, корку и сокъ одного лимона, и 36 золотниковъ сахару; вари, пока нѣсколько разъ вскипитъ; сыропъ послѣ того сцѣди, и, поклавъ въ него яблоки, дай остынуть въ протепель; тогда яблоки поклади на рѣшето, и поставь въ печь, чтобъ запеклись. Сыропъ, въ которомъ варились яблоки, уварн, и подавая выложи на запеченыя яблоки.

МАРТА 24 ЧИСЛО.

Яичные крендели со соусомъ.

Замѣси крутое тѣсто на бутылкѣ молока, 18-ти золотникахъ растопленнаго масла коровьяго съ прибавкою сахара, корицы

чашою мукою; тѣсто сіе рас
най, передѣлай въ маленькіе кр
дели, испеки въ печи; горячіе е
вымажь яичнымъ бѣлкомъ, усы
сахаромъ, и опять посадя въ пе
засуши. Послѣ того, сдѣлай и
штофа молока съ прибавкою
толченаго горькаго миндаля,
хара, полложки крупичатой
ки и шести яичныхъ желтко
кисель или жидкую соломат
вылей оную на блюдо, и вокру
оклади пригошовленными кренд
лями. Для лучшаго украшенія с
снѣди, взбей въ пѣну нѣсколь
яичныхъ желтковъ съ прибавк
сахара и лимоннаго сока, скле
кучками на жестяной листъ,
пеки слегка въ печи, и укла
онымъ кисель.

МАРТА 25 ЧИСЛО.

Караси со смешаною и тмино

Карасей очисти, выпотро
надрѣжь съ обѣихъ сторонъ,

мой и опрыскай уксусомъ, положи въ кипятокъ и вари. Между тѣмъ приставь на огонь бутылку мѣрою сметаны, и вари. Выпустии въ чашу пять яичныхъ желтковъ, взбей оные, всыпь половину столовой ложки мѣлко изкрошеннаго шпина, прибавь масла коровьято и мушкатнаго цвѣта; и, при непрестанномъ мѣшаніи муповкою, подбей симъ смешану. Муповка употребляется въ предосторожность, чтобъ яица не свернулись. Карасей выложи на блюдо, выложи на нихъ соусъ, и покапай распопленнымъ коровьимъ масломъ.

МАРТА 26 ЧИСЛО.

Италіанская полента.

Возьми лучшей муки изъ кукурузы или Турецкой пшенички, замѣси на горячей водѣ столько густо, чтобъ воткнутая въ замѣсъ сей ложка стояла, и потомъ про-

вари. Тѣсто сіе выложи на
парную доску масломъ коровьи
вымазанную, угладь ножемъ, и,
гда осшынешъ, разрѣжь въ по
ски; а сіи обжарь въ маслѣ
ровьемъ, и наконецъ посыпь
харомъ.

МАРТА 27 ЧИСЛО.

Перепеча изъ кофе.

Развари четверть фунта с
лотаго кофе въ десяти спа
нахъ вскипяченнаго молока; ко
кофе отсядешъ, вмѣшай три г
сти толченыхъ пшеничныхъ
харей, сахара, 8 яичныхъ жел
ковъ, и въ пѣну взбитые бѣл
опъ трехъ яицъ. Вымѣшавъ
вольно, сложи въ блюдо съ вы
кимъ окрайкомъ, масломъ коро
имъ вымазанное; запеки въ шор
ной сковородѣ, и, подавая на сто
посыпь обсахаренным анисом

МАРТА 28 ЧИСЛО.

Сосиски съ трюфелями.

Дно каспрюли уклади ломтиками ветчиннаго сала, на оное положи слой въ ломтики изрѣзанныхъ трюфелей, на нихъ сосиски, покрой слоями же трюфелей и ветчиннаго сала, посыпь немного правнымъ порошкомъ, и упаривай на горячей золѣ. Пѣну, которая окажется, сними, и, прибавя немного телячьяго сладкаго мяса, привари.

МАРТА 29 ЧИСЛО.

Пуффертъ.

Взявъ ломтей ветчиннаго сала и сырой ветчины, вари полчаса въ винѣ; послѣ того вмѣшай гречишной муки столько, чтобъ вышло довольно густо; прибавь нѣсколько дрождей, и дай тѣсту се-

сковородѣ, непрестанно оную вспряхивая, чтобъ къ сковородѣ не пристало; ежели нужно, переворони на другую сторону. На сковородѣ надлежишъ прежде распустить ветчиннаго сала, или масла коровьяго.

МАРТА 30 ЧИСЛО.

Вечерній столъ гостиный.

Супъ Нѣмецкій со курами.

Куръ, снарядивъ обыкновеннымъ образомъ, приставь на огонь, наливъ кипящею водою и съ кусочкомъ масла коровьяго; но воды не должно класть больше, сколько надобно для крѣпкаго отвара, и чтобъ вышелъ хорошій супъ. Когда закипитъ и пѣна будетъ счерпана, положи пучокъ поваренныхъ шравъ, два кусочка имбиря и кусокъ масла коровьяго въ мукѣ обваляннаго, вмѣсто подпалки; также покроши шудаже ко-

реньевъ петрушечныхъ и селлерейныхъ. Между шѣмъ, какъ куры варятся, обери мясо съ одной курицы, изруби оное мѣлко съ кускомъ говяжьяго мозга, прибавь смоченаго и опять выжатаго бѣлаго хлѣба, мѣлко изрубленной петрушки, мушкатнаго цвѣта, соли и яицъ, распертаго въ пѣну масла коровьяго, и замѣси. Изъ сего фарша передѣлай клёцки, положи въ супъ, вари исподволь; и, когда все поспѣло, подавай супъ, посыпавъ мушкатнымъ цвѣтомъ.

Фрикандо изъ телятины.

Нарѣжь ломшей ошъ задней ноги телятины, избей оные мягко, нашпекуй ветчинным салом и лимономъ, закатай въ трубку и зашпиль деревянными спичками. Обжарь сіи трубочки на сковородѣ до темна, накаши виноградным виномъ смѣшаннымъ пополамъ съ мяснымъ отваромъ, посоли, положи лавроваго листа, ку-

бебы, лимона ломтиками и
коркою, и увари до сгущенія.

Пудингъ дрожащій.

Возьми около штофа сливок
взвари, и снявъ съ огня дай
нымъ довольно остынуть; выпу
сти въ иготь четыре яица
полторы ложки муки, шолки
чтобъ смѣшалось, и подбей эпим
сливки; прибавь сколько угодн
сахару, корицы или мушкатнаг
цвѣта; выложи въ салфетку. ма
сломъ коровьимъ вымазанн[illegible]за
вяжи и вари часъ. Послѣ [illegible]ого
осторожно выложи на блюдо, и
облей до шемна подпаленным
масломъ коровьимъ.

Жареной говяжій языкъ, нашпеко-ванный лимономъ.

Языкъ сваря очисти, облупи
съ него кожу, нашпекуй полоска
ми лимонной корки, взошкни н
вертель, привяжи и жарь, пома
зывая масломъ коровьимъ. Мож

но къ сему жареному подавать анчоусный соусъ, или только масло до шемна подпаленное.

Салатъ изъ огороднаго кресса.

Салатъ сей перебравъ положи въ холодную воду, перемой, посоли немного, облей уксусомъ и масломъ прованскимъ, перемѣшай и посыпь сахаромъ.

МАРТА 31 ЧИСЛО.

Гранады.

Пять или шесть горькихъ померанцовъ, отваривъ въ водѣ мягкими, изруби мѣлко; вмѣшай въ сіе полфунта исполченаго миндаля, фунтъ сахара, три горсти истертаго бѣлаго хлѣба, два яица и 12 золотниковъ масла коровьяго; подѣлай изъ сей смѣси круглые шарики, обваляй въ мукѣ, вымажь масломъ коровьимъ, и изпеки. Воды, въ которой вари-

лись померанцы, возьми полови-ну; истолки четверть фунта миндаля, прибавь кусокъ смочен-наго бѣлаго хлѣба, четверть фун-та сахару, и, пропустивъ соусъ сей сквозь сито, выложи на гра-нады.

library http://laretz-kulinarniy.narod.ru

ПОВАРЕННЫЯ ЗАПИСКИ,

ОТНОСЯЩІЯСЯ

ДО ЗАГОТОВЛЕНІЯ ВЪ ПРОКЪ ЗАПАСОВЪ ВЪ МѢСЯЦѢ МАРТѢ.

Варѳоломеевская говядина — прочная снѣдь вѳ запасѣ.

Возьми жирную говяжью грудину, кости изъ ней выбери вонъ. Смѣшай по равной долѣ мушкатнаго орѣха и цвѣпа, гвоздики, вмѣшай въ сіе горсшь соли; натри эшимъ грудину крѣпко, налей на оную вина виноградnаго пополамъ съ уксусомъ смѣшаннаго, и оставь на три дня, накрывъ посудину, стоящь и напишываться въ холодномъ мѣстѣ. Послѣ того вынувъ грудину, дай оной отечь, оботри полотенцемъ, ска-

шай въ трубку, завяжи сколь
можно крѣпче, положи въ го
шокъ, наложи на оный крышку
обмажь по смычкѣ тѣстомъ, по
ставь въ печь, въ которой сидящ
хлѣбы, и оставь на два часа. К
употребленію отрѣзываютъ ло
ши сей говядины, и подаютъ с
горчицею и уксусомъ.

Сухая студень для супов и пра-
гад.

Надлежитъ для сего взять
фунтовъ говядины не жирной
но сочной, заднюю ногу теляти-
ны, большую говяжью мозговую
голяшку и двухъ старыхъ куриц
истолченыхъ обще съ косцями
своими въ игопи,—далѣе, золот-
никъ мушкатнаго цвѣта и нѣ-
сколько имбиря; налей на все сіе
столько воды, сколько потребно
къ сваренію изъ сказаннаго коли-
чества крѣпкаго мяснаго отвара
Все сіе вари въ большомъ горш-
кѣ, или хорошо вылуженномъ кот
лѣ, закрывъ крышкою, на слабом

углевомъ огнѣ цѣлый день; временемъ вымѣшивай и счерпывай пѣну. Когда довольно уварилось, процѣди отваръ сквозь сито, дай остынуть, счерпай весь жиръ; процѣженный отваръ приставь опять на огонь и вари исподволь, пока довольно уварится. При чемъ тщательно наблюдай того, чтобъ не пригорѣло. Почему лучше сцѣженной отваръ разлить въ плоскія блюда, поставишь на треножникахъ надъ углевымъ жаромъ, потомъ на горшки съ кипящею водою, у огня стоящіе, и накрыть опромешками. Садящуюся на поверхности отвара перепонку должно снимать, чтобы выпариванію ничто не препятствовало. Когда отваръ сдѣлается подобенъ густому клею, разлей оный въ плоскія посудины, въ которыхъ остынь до другаго дня, чтобы совсѣмъ сѣлъ. Послѣ того разрѣжь оный въ круглые или четвероугольные куски Можно же имѣть для сего плоскія

коладнымъ, и въ нихъ разлива
отваръ для подсыханія. Наконе
подсохшую студень засушивай
солнцѣ, или въ сухомъ тепло
покоѣ, часто переворачивая.

Ежели, при недостаткѣ соле
наго сіянія или иной удобнос
принуждено будетъ студень
засушивать въ печномъ вольн
духу, то надлежитъ больше в
го наблюдать, чтобъ печь бы
не горяча, и опъ шого студ
подгорѣть или бы потемнѣть
могла. Когда студень высох
надлежитъ каждую дощечну с
дени особливо обвернуть въ
стую писчую бумагу и скла
въ жестяныя коробочки, усти
ныя бумагою.

Кто жалуетъ *крѣпкіе бульё*
можно для оныхъ заготовля
сушеную студень тѣмъже об
зомъ, но понижеслѣдующему пр
писанію:

Возьми ногу шеляшины,
хотя говядины сколько надоб
далѣе, довольно немалой кус
вешчины шощей, изрѣжь въ

лые кусочки, положи въ большую кастрюлю четверть фунта масла коровьяго, тудаже мясо и кости, четверть фунта анчоусовъ, 12 золотниковъ мушкатнаго цвѣта, изрѣжь 5 или 6 кореньевъ селереи въ ломтики, также одну большую морковь; накрой кастрюлю плотно и поставь на умѣренной углевой огонь. Усмотрѣвъ, что нѣсколько сока вышло, сними кастрюлю съ огня, и сокъ слей въ особливую посудину. Въ кастрюлю же налей столько воды, чтобъ оставшееся мясо оною покрыло; приставь опять на огонь, и вари исподволь четыре часа. Когда уварится около третей части, процѣди сквозь сито въ преждесцѣженный сокъ, и вари въ другой кастрюлѣ, пока сдѣлается клейко. Съ симъ отваромъ поступи по вышеписанному.

Когда, при недостаткѣ свѣжаго мяса, или во время путешествія пожелаешь сей сухой студени сдѣлать употребленіе, чтобъ имѣть

золотника сей студени, влей
рячей воды двѣ глубокихъ пар
ки, вари, мѣшая ложкою, по
студень распустится. Мож
приправишь сей супъ правны
порошкомъ, подбить подпаленн
мукою, или яицами; также мо
но употреблять студень сію д
подправленія разныхъ соусовъ.

Приправа Англійская.

Употребляютъ оную для пр
правы на скорую руку всѣхъ ш
ноцвѣтныхъ соусовъ, и для сооб
нія онымъ высокаго вкуса. Истол
мѣлко четверть фунта сахар
и съ шестью золотниками ма
коровьяго приставь въ сковор
кѣ на яркой огонь; мѣшай, чт
бы масло съ сахаромъ соедин
лось. Какъ скоро сахаръ расп
пясь начнетъ пѣниться, ско
роду приподними и держи на
огнемъ выше; а когда сахаръ
масло потемнѣютъ, влей нем
го краснаго вина, мѣшай силь
пока сахаръ весь распустится

тогда прибавь вина, и продолжай мѣшаніе. Прибавь къ тому 3 золотника кубебы, 6 гвоздковъ гвоздики, 4 луковки эшалота, нѣсколько мушкатнаго цвѣша, немного соли, корку съ одного лимона, и приваря вылей на блюдо. Когда остынетъ, пѣну счерпай, а прочее сложи въ бутылку, и сохраняй для употребленія.

Трисенетъ.

Возьми фунтъ сахару, полтора золотника гвоздики, 6 золотниковъ корицы, 1 золотникъ мушкатнаго цвѣта и столькоже кардамона; истолки въ игольи мягко, и перемѣшавъ сохраняй для употребленія.

Или: смѣшай фунтъ сахару, 6 золотниковъ корицы, по золотнику мушкатнаго цвѣта и кардамона и ползолотника гвоздики; истолки и смѣшай.

Сей домашній трисенетъ употребляется въ приправу разныхъ снѣдей и къ посыпанію пирожнаго.

ОБЪЯСНЕНІЕ

НѢКОТОРЫХЪ ПОВАРЕННЫХЪ НА ЗВАНІЙ, ВСТРѢЧАЮЩИХСЯ ВЪ СЕ КНИГѢ.

Агрестъ. Сокъ, дѣлаемый изъ не спѣлаго винограда; иначе *вер жюсъ*, то есть, зеленой сок называемый. О приготовлені онаго смотри въ Поваренных Запискахъ.

Брезъ. Поваренное названіе, когд какія ни есть мяса упариваю ся въ закрытой посудинѣ с прибавкою сала и другихъ мяс чтобы напитались сокомъ.

Вермичели. Родъ тонкой лапши которую привозятъ изъ Ита ліи.

Выпускныя, или *заварныя яиц* Выпускаютъ оныя одно яиц по другомъ въ кипящую вод

и варятъ столько, чтобъ бѣлокъ сварить въ густую, а желтокъ оспался бы въ смятку.

Гарнировать. Значитъ украсить, или дополнить служащее ко вкусу и украшевію блюда. На примѣръ, густую снѣдь изъ огородныхъ растѣній гарнируютъ котелетами, фрикавделями, и проч.

Гласировать. Означаетъ ледъ наводить. Пирожное глассируютъ, помазывая оное взбитымъ яичнымъ желткомъ, и усыпая густо мѣлкимъ сахаромъ, которой послѣ припекаютъ въ печи, или водя надъ онымъ раскаленною желѣзною лопаткою. Еще глассируютъ мяса, помазывая оныя до клейкости уваренным мяснымъ сокомъ, и запекаютъ.

Грильядъ. Мясо жареное на рашпарѣ. Грильядомъ же называютъ, когда битое мясо помазано будетъ яичнымъ бѣлкомъ или обмоченное въ расшопленномъ маслѣ и усыпанное истер-

ным бѣлымъ хлѣбомъ, обжарено въ печи, или на сковородѣ.

Дробной шпекъ. Разумѣется вешчинное сало, тоненькими четверогранными полосочками изрѣзанное.

Душистыя травы. Въ поварѣ подъ симъ общимъ названіемъ разумѣются травы благовонныя, какъ-то укропъ, чебръ, базиликъ, маіоранъ, тимонъ, драгунъ и шалфея.

Етуфадъ или этуфадъ. Приготовленіе, иначе называемое опъ поваровъ *душёнымъ*, когда мяса съ надлежащими приправами упариваютъ въ закрытой, иногда въ замазываемой по швамъ посудинѣ.

Жюсъ. Смотри *мясной сокъ.*

Засыпь. Такъ называется подействіе, когда въ похлебку кладутъ крупы, лапшу и подобное.

Карбонадъ. Мясо, обвалянное въ крошкахъ истертаго хлѣба, и потомъ обжаренное въ печи надъ углевымъ жаромъ.

Кулисъ. Сгущенной отваръ съ

разными приправами, процѣженной сквозь сито или цѣдилку.

Маринадъ. Настой, служащій къ напитыванію въ немъ разныхъ мясъ, рыбъ и прочаго. Обыкновенно составляется оный изъ уксуса, иногда съ прибавкою винограднаго вина и разныхъ пряностей. О составленіи маринадовъ, подробно писано въ сей книгѣ. *Смотри Поваренныя Записки.* --Маринады служатъ и къ сбереженію въ нихъ въ прокъ разныхъ рыбъ и иныхъ вещей.

Маринировать. Положить въ маринадъ, или онымъ напитать мясо, рыбу, и проч.

Между двухъ огней. Означаетъ поваренное приготовленіе, когда посудина поставлена будетъ на углевой жаръ, накрыта крышкою, или опрометкою, и на оную также насыпано жару, чтобы мясо или иное что либо запекалось сверху и снизу.

Митонировать. Значитъ распарить или размочить. Обыкновенно митонируютъ ломт[illegible]

хлѣба для суповъ; именно, смочивъ оные тѣмъже супомъ или инымъ чѣмъ въ суповой чашѣ, ставятъ оную на горячую золу, пока хлѣбъ взбухнетъ.

Мясной отваръ. Тоже, что на другихъ языкахъ называютъ *бульёнъ*, и значитъ отваръ какаго нибудь мяса, вываренаго въ водѣ. Объ особенныхъ приготовленіяхъ онаго смотри въ Поваренныхъ Запискахъ.

Мясной сокъ или жюсъ. О приготовленіяхъ онаго смотри въ Поваренныхъ Запискахъ.

Накати. Разумѣется у поваровъ то дѣйствіе, когда обжариваемаго чего нибудь сокъ должно немного разжидить. Накачиваніе производятъ водою, или уксусомъ, виномъ и мяснымъ отваромъ.

Нашпекуй. Дѣйствіе, въ которомъ, посредствомъ особливой для сего дѣлаемой иглы, продергиваютъ мясо ветчинными саломъ, въ крупныя или дробныя полоски изрѣзаннымъ. Шпе-

кующъ же мяса и сельдями, или анчоусами, и иными вещами.

Обѣлить. Тоже, что съ иностраннаго языка принято *обланшировать*, и значитъ, когда мясо, рыбу или иную вещь заваритъ въ кипяткѣ, чтобъ оная покрѣпла.

Оплатки. Смотри въ пирожномъ Февраля мѣсяца статью *коричныя трубочки.* Это родъ сухаго блинца, которое составляетъ пирожное, извѣстное у насъ подъ названіемъ *трубочекъ*, съ тою разностію, что трубочки, по испеченіи блина, еще горячимъ кладутъ на круглую палку и обгибаютъ, отъ чего оный остывши остается трубочкою; а оплатку на палку не обгибаютъ, и останется оная плоскою.

Оправить или *снарядить.* Сіе у поваровъ означаетъ, мяса части очистить и обмыть; птицу ощипать, опалить, выпотрошить и сложить у ней

крылѣя и ноги въ надлежащую форму. Оправить рыбу значитъ очистить отъ шелухи, выпотрошить и вымыть.

Откинь. Значитъ выложи какую нибудь вещь изъ отвара, въ которомъ она варена: на примѣръ горохъ, или мясо, кладется на рѣшето, чтобъ осякнулъ, то есть, чтобы мокрота отвара совсѣмъ съ него стекла.

Поваренной сбитень составляется изъ разныхъ пряностей. О приготовленіи онаго смотри въ Поваренныхъ Запискахъ.

Поваренныя травы разумѣются лукъ, цибуля, шрава петрушечная и кервель.

Подбей. Значитъ огущеніе какой нибудь жидкой снѣди: на примѣръ, похлебку подбиваютъ подпалкою, яичными желтками, или истертыми крошками хлѣба.

Подпалка. Составляется обыкновенно изъ муки, иногда сахара, либо сухая, или съ масломъ ко-

ровымъ. Подпаливаніе по разнымъ намѣреніямъ имѣешъ разные степени: *подпалить до желта* значитъ, когда обжаривающаяся мука начнетъ желтѣть; *румяно*, когда она покраснѣетъ; а *до телина*, когда потемнѣетъ. Подпаливаютъ и одно масло, то есть, прокаливаютъ его въ каструлѣ на огнѣ, пока оное потемнѣетъ.

Порошокъ травной. О приготовленіи онаго смотри въ Поваренныхъ Запискахъ. Это составляетъ смѣсь тѣхъ травъ сухихъ и въ порошокъ истолченыхъ, кои либо духовитостію своею могутъ умножить вкусъ снѣди, или пряностію своею замѣнять ароматныя припрамы, каковы перецъ, и проч.

Приправить означаетъ положить въ приготовляемую снѣдь пряностей, или иного чего нибудь, ко умноженію вкуса служащаго.

Пряности. Въ поварнѣ подъ симъ общимъ названіемъ разумѣюш-

ся перецъ, имбирь, гвоздика, кубеба, корица, кардамонъ и пр.

Пучокъ травъ. Обыкновенно означаетъ сіе по нѣскольку вѣточекъ зеленыхъ — петрушечной травы, кервеля, луковыхъ перьевъ, цибули, иногда съ прибавкою разныхъ душистыхъ травъ. Пучокъ сей послѣ вынимаютъ вонъ, когда поспѣетъ снѣдь, въ которую онъ положенъ былъ.

Равіоли. Родъ пирожковъ, кои Русскіе повара называютъ карасиками.

Рагу. Сборной соусъ изъ разныхъ вещей, изрѣзанныхъ въ куски.

Растереть въ сметану масло коровье. Масло сперва разогрѣваютъ на огнѣ, послѣ того растираютъ ложкою, пока оное вспѣнится, а потомъ начнетъ сгущаться и побѣлѣетъ, какъ сметана.

Рашпаръ. Желѣзная рѣшетка съ ножками, кою ставятъ надъ углевымъ жаромъ, для обжариванія мясъ и иныхъ вещей.

Рулядъ значитъ мясо или иное

что либо, закатанное въ трубку.

Румяно обжарить значитъ, чтобы обжариваемая вещь запеклась, или обжарилась до темно-красноты.

Салатной соусъ. Обыкновенно составляется изъ уксуса съ прованскимъ масломъ. На ложку уксуса должно положить двѣ ложки масла. Сперва растираютъ масло съ солью и перцемъ, а кому угодно, съ прибавкою сахара, горчицы и въ густую сваренаго яица; потомъ вливаютъ уксусъ и вбиваютъ ложкою, чтобъ соединилось.

Свѣжее сало значитъ большею частію свиное сало, и выпаливаемое во время дѣйствія домовой бойни. О запасаніи онаго, и какимъ образомъ, смотри въ Поваренныхъ Запискахъ.

Снарядить. Смотри *оправить.*

Спрысни солью. Значитъ—немного посыпь солью.

Супъ. Тоже, что похлебка.

Тортная сковорода. Дѣлается обыкновенно изъ желтой мѣди, либо желѣзная съ крышкою на пробоѣ; на крышкѣ придѣлывается у ней чашка плоская для насыпанія жара, а стѣны ея просквaживаютъ маленькими скважинами. Сію сковороду обсыпаютъ углевымъ жаромъ. Запекаютъ въ ней торшы, пастеты, а иногда и мяса.

Упарить. Означаетъ приготовленіе сочное снѣди въ накрытой посудинѣ, на слабомъ огнѣ.

Фаршъ, по-Русски начинка. Фарши приготовляютъ изъ различныхъ вещей: о чемъ сдѣлано предписаніе въ разныхъ мѣстахъ сей книги.

Цибуля. Лукъ стриженецъ, которой имѣетъ очень тонкія перышки, и оныя только въ поварнѣ употребляютъ.

Чашечки артишочныя. Часть нижняя цвѣточной шишки, коя составляетъ мясистое дно и лучшую вкусомъ часть во всемъ артишокѣ. Волосень внутри

шишки, изъ ней выходящую, очищаютъ. Сіи чашечки кладутъ въ рагу и пастеты свѣжія, и на зиму въ уксусѣ разсолѣ заготовленныя.

Шолотъ или *эшалотъ*. Родъ огороднаго растѣнія, сосшавляющаго средственность между лукомъ и чеснокомъ. Коренья его, кои одни только въ поварнѣ употребляютъ, подобны чесночнымъ, но гораздо дробнѣе. Въ нихъ есть вкусъ чесночной, но они во рту послѣ употребленія не оспавляютъ шого непріятнаго запаха, каковъ бываетъ послѣ чеснока.

Яичница. Довольно знакомое приготовленіе снѣди. *Выпускная яичница* значитъ, когда на растопленное на сковородѣ масло выпускаютъ яица цѣлыми, одно по другомъ, и такъ запекаютъ. *Взбитая яичница* значитъ, когда яица прежде запеканія на сковородѣ разболтаны будутъ однѣ, или съ прибавкою молока.

ТАБЕЛЬ

Произведеніямъ третьяго, четвертаго, пятаго, шестаго, седьмаго, осьмаго и девятаго мѣсяцевъпроваренная года.

ІЮНЬ.

Мясныя пищи:	*Рыбы:*
Баранина.	Угри.
Оленина.	Лососи.
Дикая коза.	Лини.
Зайцы.	Пискари.
Цыплята.	Ерши.
Молодыя ушки.	Сиги.
——— гуси.	Ряпуха.
——— индѣйки.	Щуки.
Дикія утки.	Караси.
Молодые шеперевы.	Сырти.
	Раки.

Огородныя растѣнія:

Цвѣтная капуста.	Морковь.
Кольрабія.	Ранняя рѣпа.
Горохъ.	Земляника.
Фазоли.	Малина.

Огородныя растѣнія:

Печерицы.
Раннія вишни.
Смородина.
Бузинной цвѣтъ.
Абрикосы.

ІЮЛЬ, АВГУСТЪ, СЕНТЯБРЬ.

Мясныя пищи:

Домовое мясо:
Говядина.
Баранина.
Свинина.
Молодые голуби.
Цыпляша.
Молодыя ушки.
——— гуси.

Дичина:
Зайцы.
Вешипны.
Гуси.
Утки.
Тетерева.
Куропатки.
Рябцы.
Пелепелки.

Рыбы:

Лососи.
Угри.
Сомы.
Судаки.
Форели.
Лини.
Караси.
Окуни.
Лещи.
Щуки.
Ерши.
Пискари.
Раки.

Дичина:

Дупельшнепы.
Бекасы.
Слуки.
Гаршнепы.
Кулики.
Жаворонки.
Дрозды.
Мѣлкія пташки.

Огородныя растѣнія:

Салаты.
Огурцы.
Дыни.
Арбузы.
Тыквы.
Горохъ.
Бобы.

Всѣхъ родовъ капусты.
Артишоки.
Рѣпа.
Всѣхъ родовъ огородныя коренья.
Печерицы, и другіе грибы.

Овощи:

Вишни.
Сливы.
Абрикосы.
Персики.
Груши.

Ягоды:

Малина.
Смородина.
Каменика.
Бузинныя.
Черника.

ОКТЯБРЬ.

Мясныя пищи:	*Рыбы:*
Мяса всѣхъ домовыхъ животныхъ.	Лососи.
Зайцы.	Угри.
Олени и серны.	Лахсфорели.
Вепри.	Щуки.
Слуки.	Окуни.
Векасы и гаршнепы.	Ряпуха.
Рябцы.	Всѣ рѣчныя и озерныя рыбы.
Куропашки.	Караси.
Тетеревы.	
Жаворонки.	
Утки дикія.	
Всѣ пролетныя пшицы.	
Куры индѣйскія.	
Гуси.	
Каплуны.	
Драхвы.	

Огородныя растѣнія:

Бѣлая капуста.	Рѣпа.
Савойская ——	Свекла.
Морковь.	Рѣдька.
Брюква.	Хрѣнъ.

Огородныя растѣнія:

Картофели.
Груши земляныя.
Яблоки.
Груши.
Айвы.
Шишковникъ.
Барбарисъ.
Виноградъ.
Орѣхи грѣцкіе и лѣсные.

НОЯБРЬ.

Мясныя пищи:

Мяса всѣхъ домовыхъ животныхъ.
Колбасы.
Зайцы.
Олени, козы и вепри.
Дрохвы.
Фазаны.
Тетеревы глухіе и полевые.
Рябцы.
Куропашки.
Дрозды.
Свиристели.
Ушки кряквы.
Домовыя птицы.

Рыбы:

Лососи.
Угри.
Карпы.
Карасн.
Лини.
Окуни.
Налимы.
Щуки.

Огородныя растѣнія:

Молодой шпинатъ.
Брунколь.
Огородныя коренья и шравы.
Яблоки.
Груши.
Кашпаны.
Орѣхи.

ДЕКАБРЬ.

Мясныя пищи:
Мяса всѣхъ живошныхъ.
Свинина.
Поросята.
Колбасы.
Языки.
Окороки.
Тетерева.
Рябцы.
Куропатки.
Индѣйки.
Гуси.
Ушки.
Каплуны.
Пулярды.
Молодые барашки.

Рыбы:
Карпы.
Вьюны.
Налимы.
Лини.
Караси.
Бѣлестри.
Селява.
Копченыя и паровыя сельди и ряпуха.

Огородныя растѣнія:

Свѣжія огородныя растѣнія изъ погреба.	Яблоки.
Квашеныя и инымъ образомъ заготовленныя огородныя произведенія.	Пустернакъ.
	Груши.
	Айвы.
	Каштаны.
	Орѣхи разные.

library.culinarnyy-narod.ru
http://lariez.ru

ЗАПИСКА.

О припасахъ поваренныхъ, какіе можно имѣть въ Генварѣ, Февралѣ и Мартѣ мѣсяцахъ.

Въ Генварѣ.

Мяса:

Говядина.
Теляшина.
Свинина.
Солонина.
Копченое мясо.
Колбасы.
Каплуны.
Индѣйки.
Тетеревы.
Куропатки.
Рябцы.

Рыбы:

Карпы.
Сельди.
Треска.
Мерзлыя
Маринированныя
Сушеныя
Копченыя

} Рыбы.

Огородныя растѣнія:

Въ подвалѣ:

Пустернакъ.
Морковь.
Селлерея.
Брюква.
Капуста свѣжая.
——— кислая.
Брунколь.

Груши земляныя.
Овощь запасной.
Орѣхи.
Каштаны.
Хрѣнъ.
Рѣпа.
Картофели.

Въ Февралѣ.

Мяса:	*Рыбы:*
Говядина.	Карпы.
Телятина.	Щуки.
Ягнятина.	Сельди.
Солонина.	Треска.
Копченыя мяса.	Соленыя, сушеныя и маринированныя рыбы.
Каплуны.	
Индѣйки.	
Тетерева.	
Куропатки.	
Рябцы.	
Свиристели.	
Поддорожники.	

Огородныя растѣнія:

Пустарнакъ.	Капуста кислая.
Морковь.	Рѣпа.
Селлерея.	Картофель.
Щавель.	Крессъ ключевой.
Цикорія.	Овощи запасные.

Въ Мартѣ.

Мяса:

Говядина.
Свинина.
Телятина.
Ветчина.
Каплуны.
Голуби молодые.
Тетеревы.
Рябцы.
Куропатки.
Чибесы.
Поддорожники.
Свиристели.

Рыбы:

Сельди.
Треска.
Караси.
Щуки съ голубымъ перомъ.
Разнаго рода мерзлая рыба.

Огородныя растѣнія:

Пустарнакъ.
Селлерея.
Картофели.
Щавель.
Капустные побѣги.
Запасенныя съ лѣта и осени травы.

Дикая цикорія.
Отростки разныхъ растѣній въ погребѣ.

Конецъ четвертой и послѣдней части.