

**КУХМЕЙСТЕРА
АНДРЕЯ ХРИСТИАНА
КРИСПА
ПОВАРЕННАЯ
КНИГА**

**съ
НАСТАВЛЕНІЯМИ,
КАКЪ всякія кушанья и хлѣбное
ПРИУГОТОВЛЯТЬ,**

**и
съ присовокупленіемъ
предписанія
О ВАРЕНІИ РАЗНЫХЪ ЛГОДНИКОВЪ.**

**ПЕРЕВЕЛЪ съ нѣмецкаго.
Александръ Сокоенинъ.**

Изданіе второе.

**МОСКВА,
Въ Типографіи Компаніи Типографической,**

1 7 8 8.

ПРЕДУВѢДОМЛЕНІЕ.

Благосклонный чиншатель!

Латинская пословица хотя и говорится, *Fames vero optimus est condimentum*, голодъ въ кушаньѣ есть наилучшая приправа; однако всегда стараются сыскивать способы, чтобъ какъ возможно вкусъ онаго разными вещами сдѣлать пріятнѣйшимъ. А какъ хозяйина экономическая должность обязуетъ входить во всякую подробность домашняго знанія: то итакъ всего, что до составленія собственнѣйшей пищи принадлежитъ, ка-кимъ образомъ готовить, и изъ чего кушанье составлять, весьма, кажется, знать нужно. А какъ мнѣ попалась напечатанная въ Лейбцигѣ въ 70 году на Нѣмецкомъ языкѣ бывшаго въ Польшѣ при Генералѣ Вилевскомъ кухмейстера Андрея Христиана

А 2

стіана

стіана Криста Поваренная Книга, которую я апробовалъ, и во всемъ совершенно исправя, къ пользѣ общества на Россійской языкъ перевелъ. Отъ подлинника же отступитъ я принужденнымъ нашелся; потому что въ нѣкоторыхъ мѣстахъ сыскалъ погрѣшность, а иное для того перемѣнилъ, что такихъ вещей здѣсь сыскать не можно. Буде же разположеніе сего сочиненія и слогъ перевода моего читателю не понравится: то желаю, чтобъ недостатокъ онаго награжденъ былъ пріятностію приготавлимаго кушанья.

О супахъ мясныхъ.

Приступая къ увѣдомленію онаго, особенно наблюдать должно, чтобъ всякое кушанье приуготовлено было на бульонѣ (*), что бульону гораздо полезнѣе, нежели бульону, потому пріятность вкуса разными другими прошивными приправами была составлена. Почему при варить должно, чтобъ всякаго запаха пряныхъ кореньевъ и закваски развѣрно по пропорціи употребляемо было, особенно же и не во всякой посудѣ кушанье приуготовлять можно, какъ-то мѣдная, но нелучшая посуда совсѣмъ въ поварнѣ употребительна, а вмѣсто оной лучше имѣть должно желѣзную, или чугунную посуду; но какъ во всякой поварнѣ желѣзной посуды всегда сыскать

А 3

Бульонъ во всѣхъ мѣстахъ сего сочиненія по руски опваромъ называться будетъ.

скасть не можно, то вмѣсто оной обыкновенно съ пользою употребляется глиняная и муравленая посуда.

Какъ часть говядины варить натурально.

Оную разрубить по соизволенію, и вымочи чешверть часа въ водѣ, потомъ можно съ текучею водою поставишь на огонь, при вареніи пѣну часто снимать, и съ малымъ количествомъ соли почти совсѣмъ доварить; по томъ для другаго употребляется жиръ сливочный, а въ оставшееся положить пучекъ петрушки, моркови, или сельдерея, совсѣмъ доварить, а послѣ рубленою петрушкою, шалотомъ и кореньями по приличеству вкуса приправить.

Къ оному по соизволенію подается хрѣнъ, горчица, или пряные огурчики.

Примѣчаніе. Оное подается аппетитно, и оживляетъ желудокъ. Съ оставшимся отъ сего отваромъ (*) можно на другой день разные супы приготавливать, какъ здѣсь показано.

Здѣсь

(*) Отваръ есть на Россійскомъ языкѣ точное значеніе то, что подъ именемъ бульѡна разумѣется.

Здоровой супъ.

Возьми словленой жиръ, оставшійся отъ варенія говядины, а въ недоспашкѣ онаго разшопи ветчиннаго сала, и положи въ сковородку горсть зеленаго гороху и горсть свареныхъ въ водѣ и мѣлко изкрошенныхъ спаржей, щавелю, латуку и кервелю не много же, жарь оное въ означенномъ салѣ; по томъ налей на оное отвару, сколько пошребно, и вари полчася; по томъ положи въ супъ подсушеннаго и изрѣзанаго ломпиками бѣлаго хлѣба, костей съ мозгомъ, или отвареннаго каплуна (*); и такъ, положи въ чашу оной супъ, опускай на столъ, обложи отвареннымъ латукомъ.

Примѣчаніе. Оной супъ по справедливости названъ по тому, что не только онъ собою вкусенъ; но раздѣляетъ, и излегка гонитъ пошъ, и жидитъ загустѣвшую кровь.

Супъ съ латукомъ.

Когда латукъ гораздо въ водѣ отпришь, изрѣжь оной мѣлко, и поступи такъ какъ выше сего показано бы.

было, а при опсправленіи на столъ положи въ оной часшъ опваренной теляшины.

Примѣчаніе. Лашукъ спраждушимъ желчною болѣзнію дѣлаетъ прохладеніе. Слабому желудку вредителенъ, естѣли не приложишь къ тому согрѣвающихъ травъ; но напрошивъ того лашукъ холодитъ печень и кровь, ушояетъ жажду, умножаетъ молоко въ грудяхъ, и учреждаетъ сонъ.

Супъ съ андивіемъ.

Оной гошовится также какъ и супъ съ лашукомъ, но только въ ономъ подается часть баранины.

Примѣчаніе. Андивій весьма холодитъ; почему во всякомъ запаленіи и горячности полезенъ, а особливо въ запоръ печени.

Супъ съ пореемъ.

Когда довольное количество порею опваришь въ водѣ, одну половину онаго изрѣжь мѣлко, а другую свяжи въ пучекъ, и поступай во всемъ, такъ какъ и прежде показано было; но при опсправленіи вложи жаренаго рябчика, или куропахку.

Примѣчаніе. Поре полезенъ отъ каменной болѣзни, и пользуетъ внутреннюю боль.

Супъ

— 9 — Супъ съ горохомъ.

Возьми сушеного, или зеленого гороху, и вари спѣдо въ вышеозначенномъ опварѣ, и пропри оной сквозь цѣдилки, по томъ поступай, такъ какъ прежде показано было. Въ оной супъ можно положить вареной и изрѣзаной ломшиками вещицы, или вареныхъ цыплятъ, или шпигованной шеляпины.

Примѣчаніе. Оной супъ полезенъ шѣмъ, когда кто отъ соленого кушанья рыбы, или мяса получилъ скорбушъ.

Супъ съ портулакѣмъ.

Когда переберешь портулакъ по листочку, и вымоешь, а воду сквозь полотенцо вытрясешь, тогда оной вари въ показанномъ опварѣ четверть часа; впрочемъ во всемъ такъ поступай, какъ выше означено. Можно въ немъ разпереть желтокъ яичной, положить часть шеляпины, изрѣзаную въ кусочки, или положить въ кастрюлю свѣжаго коровьяго масла (*), шерпаго бѣлаго хлѣба, луку, горсть

) Примѣчать должно, что во всякое кушанье кладется непопленое масло, кромѣ жареннаго хлѣбнаго, гдѣ употребляется топленое.

горсть щавеля, два или три кочня салату качаннаго и большую горсть портулаку, поджарь оное не много, и развари съ отваромъ, по помъ про-три оное сквозь сито, и смѣшай съ портулаковымъ супомъ.

Примѣчаніе. Портулакъ холодитъ, чиститъ кровь, ушояетъ острошу въ груди. Употребляется оной обыкновенно въ колодящихъ отварахъ въ салатахъ же, желудокъ худо оной варить можетъ; почему и употреблять его можно только молодымъ людямъ.

Супъ съ селлеріею.

Оной варится такъ какъ супъ съ пореемъ, и также приуготовляется.

Примѣчаніе. Селлерія имѣетъ крѣпительную силу, сходственную съ пшуткою, почему и полезна отъ каменной болѣзни и отъ поврежденія крови.

Супъ съ лукомъ.

Облупи нѣсколько бѣлаго рѣпчатого луку, и съ пучкомъ базилику, да съ кусочкомъ вешчиннаго жиру, натыканнымъ гвоздикомъ, вари спѣло въ вышешоказанномъ отварѣ, и от-пу.

— 11 —
пускай на столъ съ жареною индѣй-
кою, или уткою.

Примѣчаніе. Базиликъ гонитъ мочу, нѣсколь-
ко слабитъ, дѣлаетъ прѣноть, почему
крѣпитъ голову и желудокъ, гонитъ вѣшрѣ;
а лукъ полезенъ только холодной кашурѣ
людямъ (которыя особливо желчь въ крови
имѣютъ), отъ чего иногда и безпокой-
ность чувствуютъ; а имѣющимъ раны лукъ
не полезенъ, потому что препятствуетъ
онъ въ заживленіи оныхъ.

Супъ съ сафою капустою.

Капусту очисти, свари въ водѣ
почти спѣло, и поступать во всемъ,
какъ какъ съ луковымъ супомъ, и оп-
ускай оной съ жареными голубями.
При исправленіи супа жиръ сниматьъ
надлежитъ, что и при луковомъ су-
пѣ наблюдать должно.

Супъ съ бѣлою капустою.

Съ оною такъ точно поступать,
какъ о вареніи супа съ сафою капу-
сою показано.

Примѣчаніе. Отворяетъ внутренность, улаж-
иваетъ кровь, но только душитъ желудокъ;
когда крѣпко варена капуста бываетъ,

дѣлаешъ запоръ внутренности. Оное дѣйствіе производитъ и всякая другихъ родовъ капуста.

Браунъ - коль супъ.

Довольное число капусты, называемой браунъ - коль, мелко изрубить должно вмѣстѣ съ недовареною вещчиною, или вѣщиннымъ жиромъ, съ морковью и съ пореемъ, положить въ горшокъ, и налить на оное отвара, сколько потребно, и варить вмѣстѣ цѣлой часъ; по томъ прибавить къ тому овсяной кашицы жижи и кусочикъ масла коровьяго, и опускать на столъ.

Примѣчаніе. Браунъ - коль особливо очищаетъ желудокъ.

Супъ изъ кочарыжекъ капустныхъ.

Кочарыжки и верхніе отростки отъ браунъ - коля должно вымыть, и очисти изрѣзать, по томъ съ першымъ хлѣбомъ, хорошимъ отваромъ и съ нѣсколькими кореньями сварить гораздо мягко, а по свареніи протереть сквозь сито, и положи изрядной кусокъ коровьяго масла, разогрѣть, и першымъ хлѣбомъ подправить.

Супъ

Супъ съ брунъ - кресомъ (*).

Оной хорошенько очистишь должно и мѣлко изрубить, поджаришь въ маслѣ коровьемъ, по томъ приложишь къ оному, сколько потребно, бѣлаго ренскаго вина пополамъ съ хорошимъ отваромъ, нѣсколько сахара и мало соли, и поваривъ оное полчаса, смѣшай съ онымъ нѣсколько яичныхъ желтковъ и приправъ оной, приложивъ жареныхъ въ маслѣ коровьемъ пшеничныхъ гренковъ.

Примѣчаніе. Оной супъ полезенъ чахошнымъ людямъ, только въ такомъ случаѣ соли класть не должно, а вмѣсто того вина употребить; но и такъ весьма полезно къ изцѣленію внутреннихъ болѣзней и къ открытію засорившихся кишекъ, чистишь кровь, и питательно, утоляетъ ломоту, и крѣпитъ желудокъ.

Супъ изъ цвѣтной капусты.

Отваря оную прежде не много въ водѣ, по томъ въ хорошемъ отварѣ кускомъ вѣщиннаго сала, и съ воздикой, и съ пучкомъ базилику

А 7

со-

* Брунъ - кресъ растетъ на мокрыхъ мѣстахъ, на Россійскомъ языкѣ называется олѣ рѣжуха, а на латинскомъ папіус. aquatic.

совсѣмъ доварить, и молодыми голубятами и пшенишными гренками приправить.

Примѣчаніе. Оной супъ пріашенъ и крѣпителенъ, при чемъ базиликъ дѣлаешъ его питательнымъ.

Супъ съ рѣпою.

Взять нѣмецкой рѣпы, называемой маркшъ-рибенъ, изрѣзать оную долговатыми тонкими кусочками, по томъ кусокъ масла коровьяго съ малымъ количествомъ сахара поджарить, и жарить рѣпу въ ономъ маслѣ до тѣхъ поръ, чтобъ она по-краснѣла, по томъ масло слить, и рѣпу доварить въ хорошемъ бульонѣ, т. е. отварѣ; послѣ отпустишь къ столу съ жаркою дикою уткою, или гусемъ, также съ ломтиками калача.

Примѣчаніе. Рѣпа жидишъ, и опнимаешъ острошу его, шокмо къ употребленію оной хорошій желудокъ пошребенъ; но напрошивъ того рѣпа дѣлаешъ въшры, и отъ многихъ врачей употребляешся она въ грудныхъ ошягченіяхъ.

Супъ съ спаржами.

Земляные концы у мѣлкихъ спаржей обрѣзать длиною на палецъ, и вя-

изать оныя въ пучекъ, а крупныя
аржи изрѣзать величиною съ горо-
шину, и отварить оныя въ водѣ; по-
томъ въ хорошемъ отварѣ доварить
четверть часа, чтобъ упрѣло, а
затѣмъ приправить оной калачемъ,
шкатынымъ цвѣтомъ, и опустить
старую курицу.

Замѣчаніе. Оное полезно тѣмъ, кто холо-
денъ и ошягченъ корпусомъ; пошому чшо
супъ оной раздѣляетъ пошъ, и мочу гонитъ,
огрѣваетъ; а часшо употреблять оной не
полезно.

Супъ съ сорочинскимъ пшеномъ.

Пшено должно три или чепыре
а въ горячей водѣ перемыть, и
затѣмъ можно въ печи высушить; по-
томъ въ хорошемъ отварѣ съ ку-
ринымъ вѣшчиннаго жиру, нашыканнымъ
здиною, изподоволь мягко уварить,
а затѣмъ вложить кормленаго кап-
ка, или курицу.

Замѣчаніе. Пшено жидитъ соки, нѣсколько
ешъ, ошягчаетъ желудокъ; почему
лишнее употребленіе онаго дѣлаетъ за-
ръ.

Супъ

Супъ съ перловыми крупами.

Оныя крупы отварить должно почти совсѣмъ мягко, по томъ перемывай оныя въ цѣдилкѣ до тѣхъ поръ, пока клейкость вся выйдетъ изъ оныхъ, и вари оныя полтора часа въ хорошемъ отварѣ, и приправъ мало лимонною коркою, положи калача, каплуна, или курицу.

Примѣчаніе. Оной имѣетъ шожъ дѣйствіе, какъ и вышесписанной супъ; но ежели приложишь къ оному лимоннаго соку, то чрезъ кислоту въ горячихъ и желчныхъ болѣзняхъ оной бытъ полезенъ можетъ.

Супъ съ кервелемъ.

Очисти и изрѣзавъ кервель мелко, вари спѣло въ хорошемъ отварѣ, по томъ разбей въ супъ нѣсколько желтковъ яичныхъ, и положивъ ломтики бѣлаго хлѣба, отпуская на столъ.

Примѣчаніе. Кервель имѣетъ гонящую мочу, раздѣляющую и цѣлительную силу, разбиваетъ мокроту въ груди; почему въ грудномъ ошягченіи полезенъ.

Яичныя круты.

Разбей нѣсколько яицъ съ малымъ количествомъ муки пшенишной, возьми

ми

ми къ тому мѣлко изрѣзаной перушки, нѣсколько масла коровьяго, и смѣшай гораздо вмѣстѣ, вливай оной въ кипячій отварѣ, мѣшай хорошенько, по томѣ положи въ оной пшенишнаго хлѣба, изрѣзаннаго въ четвероугольные сухари.

Примѣчаніе. Можно оное кушанье послѣ лихорадки употреблять; пошому что оно не только что питательно, но и оставшуюся послѣ болѣзни нечистоту изсребляетъ.

Рубленныя крупы.

Два яйца смѣшай съ мукою, такъ чтобъ изъ того сдѣлалось густое тѣсто, по томѣ изрѣжь оное гораздо мѣлко, и поджарь въ маслѣ коровьемѣ; по томѣ, вложивъ въ хорошій отварѣ, нѣсколько повари, и приправь. Можно варить рѣзаное тѣсто и не поджаривъ.

Примѣчаніе. Также послѣ болѣзни придаетъ силу.

Разбитой супъ.

На четырехъ яйцахъ размѣшай горсть тертаго хлѣба (*), къ тому при-

(*) Тертой хлѣбъ пшенишной черствой шрется на наперкѣ, или шожутъ его въ иглош.

приложи рѣзаной пепрушки, и вливай въ отваръ кипячій, чтобъ оно сдѣлалось такъ какъ хлопки, потомъ опускай къ столу.

Примѣчаніе. Полезно шѣмъ, которые страждущіи имѣющимъ въ почкахъ и въ пузыряхъ пескомъ; пошому чшо пепрушка гонитъ мочу, а яицы боль оснимающъ; для того чшо они въ себѣ мягчшельную имѣющъ силу. Для такихъ суповъ всегда хоша потребны отвары говяжьи, какъ и выше показано; но какъ поварня всегда должна имѣть перемѣну въ кушаньѣ, шо для онаго покажу чишапелю способы ниже сего.

Красной говяжій супъ говяжьимъ отваромъ приуготселять.

Взять часшъ говядины отъ крестца, изрѣзать ломтиками шириною въ большой палецъ, положить въ кастрюлю ломтиковъ ветчиннаго сала, а оныя ломтики рѣзаной говядины, и закрывъ поставить на легкой огонь, гдѣ стоять до тѣхъ поръ, чтобъ сокъ мяса какъ клей покраснѣлъ; потомъ налить на оное другаго бульону, ш. е. отвару, и нѣсколько времени поваря сей красной отваръ, процеждая сквозь сито, не только на супъ, на

на соусы, но и на разные рагу употреблять.

Примѣчаніе. Говяжьи супы не всегда полезны, хотя оныя и упошребительны; но больному дѣлающъ тягость по причинѣ многихъ тончайшихъ жилокъ.

Супъ изъ краснаго отвара съ нашпигованною телятиною.

Вырѣжь изъ телячьей задней четверти ломтики шириною въ большой палецъ, и бей оныя нѣсколько большимъ ножомъ, и нашпиговавъ, обваляй въ мукъ, положи оныя въ поджареное коровье масло, и на легкомъ огнѣ изжарь оныя спѣло, такъ чтобъ сокъ оныхъ покраснѣлъ гораздо; потомъ положи въ суповую чашу оное мясо и поджаренныя крѣпко пшенишныя тренки, наложи на оное оставшееся отъ жаренія мяса масло и сокъ; а по томъ налей краснымъ бульономъ, и опуская, можно въ оной супъ класть всякія травы, спаржи, молодой хмѣль, зеленой горохъ и тому подобное по произволенію.

Примѣчаніе. Телятина во всякой болѣзни полезна и легка. Для стола употребляется шеленокъ не моложе двухъ недѣль.

Супъ

Супъ изъ краснаго отвару съ чечевицею.

Чечевицу должно хорошенько сварить въ водѣ, по томъ половину въ иготи разтереть и изрѣзать сухариками бѣлаго хлѣба, вѣшчиннаго жиру и луку, и все вмѣстѣ поджарить въ говяжьей сѣлѣ, такъ чтобъ оное покраснѣло, вышешоказаннымъ краснымъ говяжьимъ отваромъ развести шершую чечевицу, и поваря оную, вмѣстѣ пропереть сквозь сито, чтобы комковъ не было; по томъ вложить въ бульную чечевицу, и еще поварить, а при вареніи безпрестанно мѣшай; по томъ вылей оное въ чашу суповую на поджареной бѣлой хлѣбѣ, и опускай на столъ съ жаренымъ рябчикомъ, съ жаворонками, дикою ушкою, или голубями.

Примѣчаніе. Чечевица чистится, и выгоняется наружно всякую нечистоту.

Супъ изъ краснаго отвару съ чиненымъ хлѣбомъ.

Для онаго взять должно малые Французскіе хлѣбы, или булки, изъ оныхъ выдолбить мягкое и оплоскивать прочь.

прочь. Корку въ печи гораздо высушишь, по томъ начинишь оныя сдѣланнымъ рагу изъ изрѣзаной сужариками курицы съспаржами, или мягко вареною теляшиною съ мозгомъ говяжьимъ изрубить, положить луку и петрушки не много, нѣсколько желтковъ яичныхъ, вмѣстѣ смѣшать, и жлѣбцы онымъ начиня, испечь; по томъ, обливъ оное въ суповой чашѣ краснымъ супомъ, отпустить.

Примѣчаніе. Оное кушанье здорово; пошому что желудокъ его легко варить можешъ.

Супъ изъ красного отвара съ клецками.

Возьми топленого масла коровьяго полфунша, и мѣшай оное до тѣхъ поръ, какъ оное побѣлѣетъ, и сдѣлается подобно пѣнѣ; по томъ приложи къ тому девять желтковъ яичныхъ, полфунша, или нѣсколько побольше лучшей крупичатой муки, нѣсколько толченого мушкатнаго цвѣшу, и перемѣшавъ, отбѣдывай, опуская ложкою въ кипячую воду, такъ чшобъ клецки были длиною въ па-

палецъ, по томъ оныя опустить въ красной супъ. При вареніи жиръ должно сниматьъ, вмѣсто муки можно шертой жлѣбъ въ клецки употре- блять, или мѣлко рубленую теля- тину, съ шертымъ жлѣбомъ смѣшавъ, употреблять, и во всякой бѣлой супъ клецки такимъ же образомъ приготавливаются.

Примѣчаніе. Оныя супы для переменны служить могутъ, вкусомъ пріятны и полезны.

О супахъ рыбныхъ.

Хорошій раковой супъ.

Отварить раки безъ соли, раз- ломать шелуху раковую, изстолочь съ кускомъ коровьяго масла гораздо мѣл- ко, между тѣмъ нарѣзавъ калача и кроша пепрушки, сварить въ хоро- шемъ отварѣ; по томъ толченую ра- ковую шелуху жарить въ маслѣ до тѣхъ поръ, чтобъ масло покраснѣло, и вложить въ показанной отварѣ, также сквозь сито протереть яичной желтокъ, и весьма мѣлко толченнаго миндаля, отъ чего сдѣлается похлеб- ка нѣсколько густа. Въ оной супъ не шодь-

только кладущся изломанные раки, но иногда можно вложить опвареную цвѣтную капусту, спаржи, зеленый горохъ, арпишоки, разные корни, сморчки, цыплятъ, голубей, пеляшину, также мясными, или масляными клецками начинишь можно шелуху отъ раковыхъ головокъ по произволу. Примѣчать должно, чтобъ по приправкѣ онаго супа больше не варишь, но размѣшавъ разогрѣшь, и опускать.

Примѣчаніе. Хотя раки полезны; но чахошнымъ и скорбутошнымъ людямъ съ оными соли весьма мало употреблять надобно.

Супъ съ угрями.

Кожу ободрашь, и изрѣзать угря кусками длиною по вершку, сварить въ соленой водѣ, чтобъ только одинъ разъ вскипѣлъ, угря цѣдишкою вынуть; по томъ, сваривъ овсяную кашу, процѣдить сквозь сито, положить въ кашу угря и горсть изюму, мѣлко изкрошеннаго пепрушечнаго корня, пучекъ травъ, кусочикъ масла, доварить хорошенько, и при опправленіи онаго на столъ положить
въ

въ оное вышепоказанныхъ клецковъ ;
нѣсколько капель ренскаго уксусу и
лимоннаго соку.

Примѣчаніе. Угорь хотя вкусомъ пріятенъ ;
однако какъ онъ есть весьма жиренъ , по-
чему и частое употребленіе онаго не по-
лезно.

Рыбной отваръ , или бульѳнъ.

Взять 4, или 5 фунтовъ сухаго
гороху, перемывъ, положи въ горшекъ,
или въ кострюлю, налить рѣчною во-
дою, и варить на легкомъ огнѣ 4 ча-
са, въ другой горшокъ положить пу-
чекъ селлеріи, кочень сафой капусты,
16 корешковъ моркови, 12 корешковъ
петрушки, 12 луковицъ, 4 гвоздич-
ки, и по свареніи гороха сквозь цѣ-
дилку въ оной же горшекъ горохъ
протеревъ, варить вмѣстѣ еще 2
часа. Оной отваръ употребляется
къ пріуготовленію разныхъ рыбныхъ
суповъ.

Супъ съ чиненою щукою.

Чешую очистить, а кожу отъ го-
ловы до хвоста у щуки ободрать,
но отъ хвоста и отъ головы не оп-
ни-

нимаешь, тѣло вынуть и поджарить въ коровьемъ, или въ орѣховомъ маслѣ, чтобѣ побѣлѣло, и изрубить вмѣстѣ съ размоченымъ въ сливкахъ, или въ водѣ калачемъ, къ которому приложить свѣжихъ шампиніоновъ, или грибовъ ординарныхъ, рубленой петрушки, луку, базилику, тиміану, кусочикъ коровьяго, или ложку орѣховаго масла, изрубить все вмѣстѣ; по томъ оною начинкою начиня щучью кожу, зашить, и обмазавъ коровьимъ, или орѣховымъ масломъ, и осыпавъ пертымъ хлѣбомъ, положить на сковородку, и печь; къ оному приготовить супъ изъ калача и изъ вышеозначеннаго гороховаго бульона.

Примѣчаніе. Щука ошлягчаетъ желудокъ; почему и больнымъ кушать запрещается.

Супъ съ чиненымъ карпомъ, или съ сазаномъ.

Здѣсь во всемъ, такъ какъ и съ щукою поступать надлежитъ.

Примѣчаніе. Карпъ здоровѣе всякой рыбы; для того что рыба сія жидитъ кровь, и дѣлаетъ клейкость въ крови, а особливо ежели она ловлена въ прудахъ.

Супъ съ линиями.

Линей вычистишь, и просоля не много, въ коровьемъ, или въ орѣховомъ маслѣ изпечь, и съ гороховымъ отваромъ приуготовишь къ столу.

Супъ съ окунями.

Окуней очисти, сварить въ соленой водѣ, и въ гороховомъ отварѣ приправить. Въ отварѣ всегда должно класть покуссчку коровьяго, или по ложкѣ орѣховаго масла; такимъ способомъ можно лосось, осетрину, вьюновъ и канбуль (*) рыбу готовить.

Супъ изъ бѣлаго лука и молока.

Лукъ изрѣзать въ тоненькіе ломтики, или сухариками, и зажарить на легкомъ огнѣ въ коровьемъ маслѣ, чтобъ оной мягкимъ сдѣлался; потомъ оной лукъ всыпать въ кипящее молоко, и смѣшать, въ оное разтерши желтокъ яичной; потомъ положить пшенишныхъ гренковъ, а сверхъ посыпавъ мушкатнаго орѣха, опустить.

При-

(*) Канбуль рыба, имѣющая у себя одинъ глазъ, но Нѣмецка называется она *Butten*.

Примѣчаніе. Луку много кушать не должно; потому что отъ онаго дѣлается боль въ головѣ.

Супъ съ молокомъ и съ яицами.

Взять свѣжаго молока, корицы, сахару и соли не много, по томъ разбить по пропорціи блюда 12 желтковъ яичныхъ въ горшкѣ, а выше-означенное молоко, сваривъ и смѣшавъ съ размѣшанными желтками, процѣдить сквозь сито; по томъ положить въ суповую чашу калача, нарѣзаннаго ломтиками, и налить супъ.

Примѣчаніе. Оной супъ весьма питателенъ; почему и полезенъ изсохшимъ и похудѣлымъ людямъ.

Супъ молошной съ мигдалемъ.

Молоко съ сахаромъ и съ корицею подварить, по томъ положить въ кастрюлю два фунта толченаго мигдалю, и размѣшавъ съ молокомъ гораздо, процѣдить сквозь сито, и оное разогрѣть, но только не кипѣть. вмѣсто калача можно въ оной положить сахарныхъ сухарей.

Примѣчаніе. Оное не только что вкусно и пріятно, но и отнимаетъ острошу въ крови, и нѣсколько слабитъ.

Супъ мигдальной съ водою.

Оной супъ варится также какъ и означенной молошной супъ, но только вмѣсто молока употребляется вода.

Примѣчаніе. Дѣйствіе и польза онаго сходную имѣетъ силу съ молошнымъ мигдальнымъ супомъ.

Супъ изъ вишенъ.

Вишни совсѣмъ должно изполочь, и положи въ горшокъ вмѣстѣ съ поджареными пшенишными гренками, налить на оное половину вина и половину воды, варишь полчаса, по томъ процѣдить сквозь сито, и прибавя еще нѣсколько вина ренскаго, сахару и корицы по пропорціи вкуса, мѣшая безпрестанно, еще подваришь, и опустить съ супомъ, поджаривъ въ маслѣ гренковъ пшенишныхъ; а ежели пожелаешь опустить супъ оной жолсдой, то гренковъ въ маслѣ поджаривать не должно.

Примѣчаніе. Больнымъ по пріятной кислостѣ онаго сей супъ весьма полезенъ.

Супъ хлѣбной съ лукомъ.

Лукъ изрѣзать тоненькими ломтиками, и изжарить въ коровьемъ ма-

маслѣ, и оной съ коркою сипнаго хлѣба въ кипячей водѣ одинъ разъ дасть вскипѣть, и положи въ суповую чашу, нарѣзавъ ломтиками сипнаго хлѣба, сливъ жижу на хлѣбѣ и нѣсколько капель уксусу; по томъ взять шерстаго хлѣба, поджарить въ коровьемъ маслѣ съ крошенымъ лукомъ, вложить въ означенной супъ. Сверхъ того наложить пропалое яйцо, которое дѣлается такимъ образомъ: выпустить яйцо въ кипятокъ, чтобъ бѣлокъ онаго заварился, а желтокъ былъ бы въ смятку; по томъ, снявъ оной ложкою, которою снимается пѣна, опустить въ супъ.

Жженой супъ.

Муку пшенишную въ коровьемъ маслѣ поджарить, такъ чтобъ она покраснѣла, по томъ вложить оную въ кипятокъ воды, въ которой пучекъ петрушки сваренъ былъ, и когда оное переварится, опуская на столъ, приправя поджаренымъ въ маслѣ коровьемъ изрѣзаннымъ сухариками пшенишнымъ хлѣбомъ.

Примѣчаніе. Оной супъ не вредишенъ; почему и больному употребляшь оной позволяется.

Супъ молочной съ тыквою.

Облупя тыкву, изрѣжь въ тоненькіе ломтики, и поджарь въ коровьемъ маслѣ съ крошенымъ кервелемъ и съ петрушкою; по томъ вложи оное въ кипячее молоко, къ тому приложи не много перцу, и опускай оное съ калачемъ.

Примѣчаніе. Тыква питательна, но не очень здорова.

Супъ съ дынею.

Оней дѣлается также какъ и тыквенной супъ, только что проширается сквозь сито, и прикладывается нѣсколько сахару, а приправляется оней со жженымъ миндалемъ и сахарными сухариками.

Примѣчаніе. Хотя дыня сама собою не полезна, но полезнымъ дѣлаетъ его нѣсколько жженой миндали.

Красной винъ - супъ.

Изтереть ситнаго хлѣба и поджарить въ коровьемъ маслѣ, чтобъ покраснѣлъ, и положить въ оной сахару,

жару, корицы, нѣскольکو кардамону и цукату въ горячее красное ренское вино, и закрывъ поставишь на легкой огонь, яшобъ разогрѣлось, а не кипѣло, а жлѣбъ бы въ ономъ разопрѣлъ, по томъ опустить къ столу.

Примѣчаніе. Оное подкрѣпляетъ, и полезно въ поносахъ, грѣетъ желудокъ, и придаетъ силу.

Бѣлойwein-супъ.

Взять бѣлаго вина пополамъ съ водою, корицы, кардамону, лимонной корки и сахару, сколько по пропорціи потребно, поставишь на огонь, и дать вскипѣть; по томъ выпустить нѣскольکو желтковъ яичныхъ, растереть на вышеозначенномъ кипяткѣ, налишь супъ, и съ сухариками подсушенными опустить на столъ.

Такимъ же образомъ и всякіе пивные супы приуготовляются.

Примѣчаніе. Оной супъ весьма здоровъ, питаетъ, крѣпитъ и грѣетъ.

Овсяной супъ.

Въ кипячую воду помаленьку всыпай толченыхъ овсяныхъ крупъ, и

когда отъ крупъ вода сдѣлается густа и клейка, то процѣди оную сквозь цѣдилку, поставь на огонь, положивъ въ сное сахару, масла коровьяго и корины, мушкатнаго цвѣту по пропорціи; по томъ, снявъ съ огня и поджаривъ въ коровьемъ маслѣ сухариками изрѣзанной бѣлой жлѣбъ, отпущай на столъ.

Примѣчаніе. Во всякихъ случаяхъ и болѣзняхъ овсяная каша, сдѣланная означеннымъ образомъ, весьма полезна, а особливо въ грудныхъ опягченіяхъ и отъ кашлю, производимаго отъ загущенія мокроты.

Часть говядины Англическимъ манеромъ приготовить.

Говядины часть грудную сварить въ водѣ, нѣсколько посоливъ, между тѣмъ отъ рыбы сарделія, или аншуфишъ (*) называемой, отобрать кости прочь, нарѣзать долгими кусочками вѣшчиннаго жиру, и вынувъ мясо изъ опару, нашить вѣшчиною и сарделями; по томъ часть оную, за-

(*) Вместо аншуфишу я употреблялъ сельди Голландскія, которыя самой же шотъ вкусъ составляютъ.

завязавъ въ салфетку, опустить въ отваръ, и положи Французской водки, нѣсколько рейскаго вина, лимону и пряныхъ кореньевъ, доварить, по томъ нижеозначеннымъ бульономъ приправить.

Примѣчаніе. Оное кушанье здоровымъ и требующимъ силы рабочнымъ людямъ принадлежитъ.

Рубленой соусъ.

Возьми свѣжихъ сморчковъ, шампиніоновъ (*), опенковъ, луку, сарделей, или за неимѣніемъ оныхъ и сельдей Голландскихъ, каждую вещь особо мѣлко изрубить, также вещины нарѣзать мѣлкими сужариками, по томъ поставишь кострюлю съ масломъ коровьимъ на огонь; и когда оное станетъ подниматься, брось въ оное ложку муки, чтобъ она поджарилась и покраснѣла; по томъ вложи въ масло всѣ рубленыя вещи, кромѣ сельдей, и наливъ мяснымъ отваромъ, сколько потребно будетъ, вари до тѣхъ поръ,

Б 5

(*) Шампиніоны въ Малой Россіи по Руски пѣтерицы называются.

порѣ, такѣ чѣтобѣ густо саблалосѣ;
какѣ соусы обыкновенно бывающѣ;
при отпускѣ къ столу положи въ
оное сардели, или сельди, чѣто слу-
чипсѣ, и нѣсколько ренскаго вина.

Примѣчаніе. Шампиніоны должно прежде оп-
варить въ водѣ, послѣ опмочить въ уксу-
сѣ; впрочемѣ хошѣ оное кушанье и пріятно,
но только не здорово.

Рубленый соусъ другимѣ манеромѣ.

Должно часть говядины грудной
побить хорошенько, и наспитовавъ
вещиннымѣ саломѣ и обвязавѣ снур-
комѣ, чѣтобѣ было кругло, по томѣ
положить оное съ тонконарѣзанною
говядиною и вещиннымѣ жиромѣ въ
горшокѣ, также не много свѣжаго сви-
наго и говяжьяго сала, рюмку Француз-
ской водки, нѣсколько ренскаго вина
и лимону, не много гвоздики и пер-
цу, и обложить означенную говяди-
ну сверху и снизу оными приправа-
ми, горшокѣ покрыть хорошенько, и
замазавѣ пѣстомѣ, поставить на нѣ-
сколько часовѣ въ печь; по томѣ, вы-
нувѣ изѣ печи, жирѣ весь снять, а
ставшееся приправить мяснымѣ хо-
рошимѣ

рошимъ опваромъ, какъ и прежде показано было.

Чиненая бѣфѣ-ала-модѣ ().*

Возьми свѣжій говяжій и копченой свиной языкъ и курицу, и опвари каждую вещь особю, по томъ языки очисти, и обрѣжь все мягкое куриное мясо; по томъ возьми ляжку говяжьяго мяса, напыкивай ножомъ, и изрѣзавъ куриное мясо и языки долгенькими кусочками, начини говядину, и обвязавъ снуркомъ, во всемъ поступай такъ, какъ и прежде показано было. При оппускѣ на столъ приложи въ оное нѣсколько пряныхъ кореньевъ. *Примѣчаніе.* Придастъ крѣпость и силу, и въ болѣзни оное кушанье больному не полезно.

Аглинская жаркая говядина.

Возьми хорошую отъ ссѣвки часть говядины, положи на ночь въ соль, вошкни на вершело, и жарь оную из-

Б 6

легка,

(*) Когда въ Россіи многія чужестранныя слова вошли въ употребленіе, то хотя оное кушанье по Руски называется модная говядина: то и я употребилъ обыкновенное здѣсь Французское названіе *Bosuf a la mode*, которая поварамъ подѣ симъ именемъ больше извѣстна

легка, поливая часто мяснымъ отваромъ, и посыпай мукою. Когда хорошенько зажаришся, и дастъ отъ себя натуральной сокъ, посыпь нѣсколько перцемъ, и обложивъ нарѣзаннымъ ломтиками лимономъ, отпуская.

Примѣчаніе. Всякое мясо въ лихорадкахъ не полезно.

Говядина жаркая съ сметаню.

Нашпигсвавъ говядину рѣдко толстыми кусочками вѣщины, положить оную въ горшокъ, переложивъ тоненькими ломтиками вѣщиннаго жира, цѣльнаго луку, розмарину, тиміану, и на легкомъ огнѣ душишь събло; послѣ съ огня снявъ, и на днѣ горшка зажарившуюся покраснѣвшую корку разпереть съ тертымъ ржанымъ хлѣбомъ, нѣсколько ломтиковъ полсжить лимону, не много рубленыхъ сарделей, или сельдей Голландскихъ и каперсовъ, все вмѣстѣ перенаривъ, положить при отправленіи на столъ нѣсколько сметаны.

Примѣчаніе. Оное кушанье по причинѣ травъ имѣетъ полезную силу; почему и къ поправленію здоровья употребляться можетъ.

Австрій.

Австрійская жаркая говядина.

Оную должно хорошенъко нашпиговать и положить на ночь въ уксусъ съ солью и съ лукомъ, по томъ на вершелѢ сочно зажарь, при томъ зарумянь въ маслѢ коровьемъ, муки къ тому положи, нѣсколько рубленаго луку, шиміану, базилику, розмарину, лавроваго листу, и все оное перевари въ томъ уксусѢ, въ кшторомъ лежала говядина, приправь жаркое, и облей онымъ соусомъ, и при отпускѢ приложи рубленыхъ аншуфишъ, или сельдей; а буде похочешъ, то вмѣсто оныхъ можно въ соусъ положить толченыхъ можжевеловыхъ ягодъ.

Говядину по Нѣмецки готовить.

Взять грудинку, и кости въ оной всѢ избить, и поставя на огонь съ водою и солью, варить не очень спѣло, послѢ къ тому приложить два стакана ренскаго вина, шиміану, розмарину, лавроваго листу, луку побольше, нѣсколько гвоздики и перцу, со всемъ онымъ доварить спѣло; по томъ взять тертаго сишнаго хабба,

сахару, корицы, лимонной корки и луку, и на снятомъ отъ мяса жиру изъ онаго замѣситъ тѣсто, и положи означенную часть говядины на сковороду, намазавъ сверху нѣстѣмъ тощиною на палецъ, поставишь въ печь; а какъ зажарится, приправишь слѣдующимъ вишневымъ соусомъ.

На примѣръ изюлки въ иготи вишни весьма мѣлко, положи оныя въ горшокъ, къ тому приложи поджареннаго въ маслѣ коровьемъ бѣлаго хлѣба и краснаго вина, вари оное полчаса, по томъ протри сквозь сито, положи въ оное сахару, корицы, крошеной лимонной корки, разогрѣй, и наливъ на блюдо, сверху наложь говядину, и опускай къ столу.

Примѣчаніе. Нѣсколько хладитъ желудокъ, только не должно мяса въ такомъ случаѣ много употреблять.

Копченую говядину по Аглински готовить.

Взять часть говядины грудинку, избивъ хорошенъко, посолишь, а въ соль положить нѣсколько селистры, и дасть лежать мясу въ соли 3 дни, по

по томъ изъ соли вынуть, и посадить въ великую печь послѣ жѣббовъ. Въ печи мясу стоять 12 часовъ, послѣ съ травами и съ прянымъ кореньемъ сварить мягко, а при отпускѣ на столъ обложишь оную зеленою петрушкою.

Примѣчаніе. Больному оное кушанье не здорово.

Скатанная голядина.

Тонкое мясо отъ паховъ положи на салфетку, возьми дичины и копченой вешчины, нарежь длинными кусочками, и надрѣзавъ мясо ножомъ, натыкай вешчиною и дичиною; по томъ мясо посоли, и скатавъ въ салфеткѣ, обвяжи снуркомъ, и положи въ горшокъ вмѣстѣ съ обрѣзками вешчинными и съ другимъ оставшимся мясомъ. Положи прянаго кореня и травъ, уксусу, ренскаго вина, соли и воды, сколько потребно будетъ, вари весьма мягко, послѣ вынь, и положи горячее между двухъ досокъ въ прессъ, положи камень; по томъ, вынувъ изъ салфетки, положи опять въ шотъ же отваръ, въ кошаромъ оное

оное мясо варилося, и простуди, изъ чего сдѣлается хорошая студень (*).

Примѣчаніе. Оное кушаніе пріятно и питательно; почему сдѣлаетъ умноженіе крови.

Студень, ромоладъ называемая.

Въ иготъ положить хорошую горсть очищенныхъ сливъ, ложку капаровъ, 4 сардели, или за неимѣніемъ оныхъ двѣ Голландскія сельди, двѣ голсвки чеснску, мѣлко рубленого луку, не много пернрушки, четверть мушкатнаго орѣха, а отъ шести до осьми зеренъ перцу, и по пропорціи онаго душиныхъ въ уксусѣ маленькихъ огурчиковъ, изруби оное все мѣлко, и перемѣшавъ приправъ хорошимъ ренскимъ уксусомъ, деревяннымъ масломъ и лимоннымъ сокомъ, употреблай оное вмѣсто холоднаго соуса.

Говядина съ черносливомъ.

Мясо по обыкновенію въ куски изрубить и сварить мягко, по томъ изъ опвару вынуть и положить въ

ко-

(*) Желе естъ то же званіе, что на Рускомъ языкѣ студень называется.

кострюлю, наливъ краснымъ виномъ и нѣсколько мяснаго опвару, къ тому приложить въ маслѣ жареной муки, черносливу, лимону и сахару, перевари и отпускай на столъ.

Примѣчаніе. Черносливъ нѣсколько слабишъ, почему и полезенъ такимъ людямъ, которые страдаютъ запоромъ.

Говядину вмѣсто салату приготовить.

Нарѣжь холдной вареной говядины тоненькими ломтиками, испеки въ сатѣ рѣпчатого луку, и облужи чисто, и клади на блюдо лукъ, мясо и свеклу кусочикъ подлѣ кусочка; по томъ тутъ же положи петрушки, каперсовъ, рубленую сельдь Голландскую, или аншуфашъ, и сблай изъ ренскаго уксусу и деревяннаго масла соусъ, и онимъ обливъ, отпускай на столъ.

Говядину съ разными духами готовить.

Мясо сварить мягко, по томъ взять петрушечнаго коренья, пустернаку, моркови и орделіи, маленькими суха-

сухариками нарѣзатьъ, и въ говяжьѣмъ салѣ съ кускомъ сахару на легкомъ огнѣ отварить, по томъ сверхъ онаго посыпать ложку муки, и поваря, прибавить мяснаго отвару, сколько потребно, и поваря еще оной соусъ не много, выложить на говядину.

Примѣчаніе. Оное кушанье больнымъ не годится.

Душеные говяжьи хвосты.

Отъ самаго крестца отрубить хвостъ и положить на нѣсколько дней, чтобъ улежался и сдѣлался мягкимъ, по томъ нарѣзать ломтиками говяжьего сала отъ почекъ и ветчины съ жиромъ, также и хвостъ изрѣзать въ кусочки, взять луку и другихъ кореньевъ все ѣмѣстѣ положить на сковороду глиняную, или въ горшокъ, закрыть, и мягко душиить; по томъ вынуть хвосты, и употреблять на окладку соусовъ.

Говяжьи хвосты съ рѣпью.

Возьми рѣпы, называемой мерки-шерибенъ, и очисти, отвари въ водѣ; по томъ изрѣжь оную, и положи въ масло коровье, съ сахаромъ жарь, такъ

такъ чтобъ зарумянилось, при жареніи посыпъ мукою; а когда поспѣетъ, налей на рѣпу хорошаго отвару, и положи означенные говяжьи хвосты, перевари; по томъ при опускѣ положи въ оное рубленыхъ сарделей, или сельдей, и подавай на столъ.

Душеные языки говяжьи.

Когда съ оныхъ верьхнюю кожу въ кипятокъ обваришь и очистишь, тогда, нашпиговавъ оныя, съ въше-означенными же вещами души на легкомъ огнѣ; по томъ масло коровье съ мукою зарумянишь, взять коринки, изюму, нарѣзать лимону, не много сахару, изрѣзаннаго миндаля, и все оное, наливъ мяснымъ отваромъ и Бургонскимъ виномъ, переварить хорошенько, а иногда вмѣсто бургонскаго вина можно класъ уксусу, къ чему прикладывается сахаръ, лавровой листъ, гвоздика, корица, каперсы и коринка.

Примѣчаніе. Больному въ лихорадкѣ нѣсколько онаго кушанья употребить въ пищу дозволяется.

Говяжій языкъ съ каштанамч.

Свари языкъ мягко, и изрѣзавъ тоненькими лзмтиками, положи въ кастрюлю; пакже возьми вычищенные каштаны (*), шертаго жлѣба, мушкатнаго цвѣту, масла коровьяго, соли и мяснаго отвару по пропорціи, свари все вмѣстѣ, и отпускэй къ столу.

Языкъ говяжій, на вертелѣ жареный.

Свари языкъ не очень спѣло, очистивъ и нашпигсвавъ оной, зажарь на вертелѣ.

Языкъ говяжій копченой готовить.

Языкъ говяжій посоли хорошенько, и положи въ соль не много селитры, кишинецу, можжевеловыхъ ягодъ, лавроваго листу, дай оному въ соли лежать подъ гнѣтомъ 9 сутокъ; потомъ провѣсь на сушки на воздухъ, а послѣ, обвернувъ бумагою, въ легкомъ дыму копти 4 недѣли, послѣ обмой, и свари.

При-

(*) Вмѣсто оныхъ употребляяъ я водяныя яблоки, по Латыни называемыя *Tribulus aquaticus*, вкусъ почти съ каштанами они имѣющъ совсѣмъ одинаковой.

Примѣчаніе. Здоровому человѣку оное кушанье здорово.

Почки говяжьи готовить.

Почки изрѣзать въ тоненькіе ломтики, и поджарить въ коровьемъ маслѣ съ мукою и съ мѣлко изрѣзаннымъ лукомъ; по томъ положи сахару, изюму, уксусу, и наливъ мяснымъ отварами, вмѣстѣ повари.

Примѣчаніе. Оное кушанье и большимъ употреблять можно.

Рубцы говяжьи съ лукомъ.

Рубцы мягко сварить, и простудя изрѣзавъ долготенными полосками, толщиною въ ножевой обухъ, луку мѣлко нарезавъ, съ онымъ рубцы въ маслѣ поджарить; по томъ, обвалявъ въ мукѣ, дожарить, а послѣ на оные налить ренскаго уксусу, мяснаго отвара, и положи перцу и инбирю, подварить можно. Иногда вмѣсто луку взять сахару и изюму, вмѣсто луку пшеницу, а вмѣсто уксусу вина и шафрану. Рубцы такимъ образомъ можно подавать съ вареною рѣпкою, или оные изрѣзавъ большими кусочками, приправивъ и подать на шоль съ горохомъ.

При-

Примѣчаніе. Оное кушавье больнымъ не полезно.

Рагу изъ говяжьихъ губъ съ телячимъ молочнымъ, или краснымъ мясомъ.

Говяжьи губы опваривъ, изрѣзать мѣлко телячье красное мясо и жмѣлевыхъ отростковъ, опварить порознь, и все оное смѣшать вмѣстѣ; къ помужъ приложить ложку муки, въ маслѣ жареной, лукъ натыкать гвоздиксю и ломтиками рѣзаного лимону, соли, и все оное въ хорошемъ сварить опваръ, и подать на столъ.

Рагу изъ хвостовъ бараньихъ съ куриными крылышками.

Хвосты бараньи и крылышки куриныя опварить не много въ соленой водѣ, потомъ поджаръ 2 ложки муки въ четверти фунта масла коровьяго; въ оное положить крылышки и хвосты, луку, натыканнаго гвоздиксю, мушкатнаго цѣбшу, лимону, ломтиками рѣзаного, хорошаго мѣлкаго опвару, и все оное вмѣстѣ сварить. Жиръ сверху словить

вить, и при опускѣ на столъ двумя рублеными аншуфишами, или сельдью приправить; также по соизволенію, изрѣзавъ 2 головки чесноку, въ оное положишь

Рагу изъ куриныхъ потроховъ.

Какъ въ большихъ домахъ часто бываетъ, что въ одинъ день готовяшь много птицъ, то оставшіяся крылышки и пупочки куриныя должно въ соленой водѣ опварить, и разрѣзавъ въ ломтики, положи въ четверть фунта коровьяго масла, съ лукомъ, напыканнымъ гвоздикою, изжаришь, а послѣ надить на оное мяснаго опвару, сколько надобно, положишь 3 горсти шершаго жѣлѣа, мушкатнаго цвѣту, вмѣстѣ переварить, и подать на столъ. Въ оное кушанье иногда, буде пожелаешь, положишь можно усперсовъ, аншуфишъ, сельдей, мушелей, разнаго сорту грибовъ, спаржей, зеленого гороху, каштановъ, петрушки, или другихъ тому подобныхъ вещей; также вмѣсто мяснаго опвару можно и бѣлое вино съ разпущеннымъ ко-

В

ровъ-

ровымъ масломъ въ оной употребить.

Примѣчаніе. Смотря по составу кушанья, оно можно и больному иногда употребить.

Рагу изъ жаркой телятины.

Двѣ ложки муки поджарить въ 2 золотникахъ масла коровьяго, къ тому подлить ренскаго уксусу и всды; и когда оное вскипитъ, положи въ оное нарѣзанной ломтиками телятины и яблокъ, горсть коринки, лимону, рѣзаннаго ломтиками, нѣсколько сахара и соли не много, и все оное вмѣстѣ перевари, и подавай на столъ.

Ежели не захочешь двѣять съ яблоками, то изрѣжь жаркое крутыми кусками и съ костями, поджарь муки въ маслѣ вмѣстѣ съ нарѣзаннымъ мѣлко лукомъ, налей на оную отъару мяснаго и не много уксусу, и положи жареную телятину, все вмѣстѣ переваривъ, отпусти.

Примѣчаніе. Кушанье оное больному полезно.

Рагу изъ лося, жареной съ пенѣнкомъ.

Жаркое изрѣзать кусочками, длиною въ палецъ, по томъ, въ подожденомъ

номъ коровьемъ маслѣ изжарить оное хорошенько; послѣ, сливъ масло, на жаркое налить вина, положить лимону, сахару, толченой гвоздики, и все вмѣстѣ переварить, такъ чтобъ изъ онаго густоватой сдѣлался соусъ.

Рагу съ зайцемъ.

Заячье жаркое холодное изрубить кусками, поджарить муки 2 ложки въ двенадцати золотникахъ масла, положить въ оную натыканнаго гвоздикой луку, также заячье жаркое, кусокъ сахару, лимону, въ ломтики изрѣзаннаго, налить понтакомъ, а за неимѣніемъ онаго употребить можно уксусъ съ мяснымъ отваромъ; все оное переваря, опустить на столъ.

Рагу съ тетеревами.

Поджарить коровье масло съ мукою, по томъ, изрѣзавъ тетерева жаркаго, и въ масло положить вмѣстѣ съ отваренными въ водѣ донышками аршишовыми взявъ или грибовъ, свѣжихъ опенковъ, сморчковъ, луку, наты-

каннаго гвоздикомъ, все вмѣстѣ опварить, при опускѣ къ столу, изрубя сельдь, или сарделей, также по произволенію, двѣ головки чесноку изтолочки, въ оное положить можно.

Примѣчаніе. Въ грибахъ должно великую имѣть осторожность, чтобъ дурнаго и ядовитаго иногда въ числѣ хорошихъ грибовъ не употребить.

Рагу съ куликами, или бекасами.

Жареныхъ куликовъ разрѣзавъ нушрѣ, опварить въ маслѣ, положи 12 луковицъ, шарлоту, такъ какъ опварѣ мясной варится; по томъ разрѣзанныхъ куликовъ съ тертымъ жлѣбомъ, съ уксусомъ и съ разпершою въ маслѣ померанцевою коркою положить въ коспрюлю, и на оное означенной съ нушренностію вареной опварѣ сквозь сито протереть, и такъ, все переваря, опустить.

Примѣчаніе. Пшички всякія для больного и слабой нашуры человека весьма полезны.

Рагу съ индѣйскою и съ деревяннымъ масломъ.

Жаркую индѣйку изрѣзать въ ломтики, также оставшіяся кости гораздо

до избишь, въ кострюлю положишь 4 ложки деревяннаго масла, и поставишь на огонь, и когда согрѣется, одну луковицу и шерпаго жлѣба въ ономѣ изжаришь; по томѣ положи въ оное избитыя кости, тиміану и базилику, налей хорошаго мяснаго отвара; и когда все оное переварится, положи мясо въ кострюлю, и означенной отварѣ съ костей сквозь сито на мясо протри, и положи луку и лимону, все вмѣстѣ переваривъ, опускай.

Рагу съ курицею.

Изрѣзавъ жареную курицу въ малые кусочки, взять двое пригоршней шерпаго жлѣба, съ яйцо величиною коровьяго масла, померанцевой корки натереть на теркѣ, одну луковицу натыкаешь гвоздикомъ, и все оное, положи въ кострюлю, и наливъ на оное хорошаго телячьяго отвара, переваришь; по томѣ при отпускѣ на столъ положить въ оное рубленыхъ аншуфишъ, или сельдей, также 6 шарлотовъ рубленыхъ.

Примѣчаніе. Оное кушанье полезно мокротнымъ людямъ; потому что соленыя сельди раздѣляютъ и разводятъ мокроту.

Рагу изъ оленьихъ губъ и ушей.

Оныя отваря въ соленой водѣ, изрѣзавъ маленькими кусочками, уши рѣзавъ на подобіе лапши, а губы тоненькими ломшиками; по томъ взявъ крошеннаго луку и коровьяго масла, и положи въ оное изрѣзанное мясо, на легкомъ огнѣ въ кострюлѣ жарить, при чемъ положить щепотъ муки; и какъ не много зажарится, прибавить къ тому базилику, или пеструшки, и наливъ оное хорошимъ опваромъ, переварить; по томъ взявъ 4 яичные желтка, и въ горшкѣ разболтавъ съ ренскимъ виномъ, смѣшавъ съ вышеозначеннымъ, и опустить.

Рагу съ устерсами.

Выложи изъ раковинъ устерсы съ натуральною своею водою въ кострюлю, приложи къ тому пяшь, или шеспъ ложекъ воды, и вари устерсы; послѣ выложи оныя на сипо, чтобъ

вода

вода съ оныхъ стекла въ чистое судно; по томъ устерсы положи въ кострюлю вмѣстѣ съ тертымъ жлѣбомъ, на примѣръ возьми на 100 устерсовъ тершаго жлѣба пригоршнн, масла коровьяго, величиною съ гусиное яйцо, четвертую долю мушкатнаго орѣха, осьмую долю штофа рейнъ-вейну, на оное влей воду, кспорая съ устерсовъ стекла, и вари все вмѣстѣ, мѣшая хорошенько. При опускѣ можно приправить, положя въ оное 4 рубленныя сардели, или аншуфишъ, и свѣжаго лимоннаго соку по пропорціи. Можно онымъ и другія разныя кушанья приправляшъ, а вмѣсто тершаго жлѣба кладется иногда въ кушанье и сыръ пармезанъ.

Примѣчаніе. Устерсы дѣлаютъ аппетитъ, и гонятъ мочу, но желудокъ ошягчающъ и холодятъ; почему слабому желудку не полезны.

Рагу съ мушелями.

Мушели съ ихъ раковинами перемывъ, положишъ въ кострюлю, и поставя на легкомъ огнѣ, варить съ водою и съ цѣльнымъ рѣпчаемымъ лукомъ,

комъ, покрывъ хорошенько; по томъ вынуть оныя изъ раковинъ, и очисти, положить въ кастрюлю, къ тому приложить кусокъ масла коровьяго, величиною въ два гусиные яйца, разтеревъ оное прежде съ ложкою пшенишной муки, оное вмѣстѣ разогрѣвъ, прибавить къ тому перцу, ломтиками наръзаннаго лимону, хорошаго мяснаго отвара, нѣсколько капель ренскаго уксусу, варить; и какъ станетъ закипать, налить оное приготовленными къ тому прежде, размѣшавъ 8 желтковъ яичныхъ съ рублеными сарделями.

Примѣчаніе. Мушели такосжѣ дѣйствіе, какъ и усшерсы имѣютъ, но морскія мушели здоровѣе, нежели рѣчныя.

Рагу изъ 120 раковъ.

Раки съ солью, или безъ соли сварить въ водѣ, по томъ шейки и клещи изъ кожи вылупить, и взявъ коровьяго масла, величиною съ яйцо, и означенныя раковыя шейки и клещи въ ономъ съ земляными яблоками, или съ грибами, четверть часа пожарить, и къ оному приложить ложку

пше-

пшенишной муки; по томъ шелячій, или другой какой нибудь хорошій сварить отваръ съ пепрушкою и съ ка-лачемъ (*), между нѣмъ раковую кожу въ четверти фунта коровьяго масла разтолочь, такъ какъ размаз-ню, и жарить въ кострюлѣ до пѣжъ поръ, какъ масло покраснѣетъ; по томъ оное раковое масло въ выше-означенной отваръ влить, шуть же толченаго миндаля четверть фунта и мушкатнаго цвѣту положить, и все оное сквозь сито пропереть; по томъ, въ оное вложивъ поджаренныя прежде раковыя шейки и клещи, разо-грѣть, и отпускатъ къ столу. Рако-вымъ масломъ соусы, рагу и дру-гія разныя кушанья приправляются. Рагу (**) изъ щучьей печенки съ кар-повыми, или съ налимовыми мо-локами.

Собравъ печенку и молоко доволь-ное число, зашянуть (***) оныя въ ки-
В 5 пят-

(*) Къ сему булки, или какой нибудь другой пшениш-ной хлѣбъ, равно какъ и кадачъ употребляются.

(**) Рагу по же званіе, что и соусъ.

(***) Зашянуть у поваровъ разумѣется заварить нѣсколько.

пятокъ ; по томъ, изрѣзавъ въ кусочки, смѣшать съ дѣланнѣми устеровыми мушелями, или съ грибнымъ соусомъ.

Примѣчаніе. Полезенъ такимъ людямъ, которые мало жажды имѣютъ.

Рагу съ грибами.

Грибы очистя, перемять, по томъ отваривъ, и осушить на полотенцѣ, и положиа оныя въ четверть фунта разтопленнаго коровьяго масла въ кастрюлю съ пучкомъ петрушки, пи-мѣану, съ рѣпчатымъ цѣльнымъ лукомъ, варить вмѣстѣ ; и ежели грибы опъ себя дадутъ много отвара, онсе уваря, приложить ложку пшенишной муки; и когда нѣсколько еще покипитъ, прибавить по пропорціи молока, и дать перевариться; по томъ размѣшать 6 желтковъ яичныхъ съ мушкатнымъ цвѣтсомъ и съ перцемъ, онымъ залить рагу, и опускать.

Примѣчаніе. Грибы больше къ перемянѣ вкусу, ежели къ пользѣ человеческой служить могутъ.

Рагу съ каштанами.

На примѣръ фунтъ каштановъ облупить, и въ 36 золотникахъ коровьяго масла и съ кусочкомъ сахару зажаришь въ кострюлѣ, къ сему приложишь ложку муки пшенишной и хорошаго мяснаго отвара, подваришь, по томъ, положи двѣ рубленныя сардели, при отпускѣ къ столу прибавишь.

Примѣчаніе. Каштаны хоша питательны и пріятны; однако для больныхъ не употребительны.

Рагу съ рѣпою.

Рѣпу очисти, изрѣзайь продолговатыми, или четвероугольными кусками, и одинъ разъ дажь въ водѣ вскипѣть, и вылить на сито, чтобъ вода стекла; по томъ во всемъ также поступать, какъ въ приготовленіи рагу съ каштанами показано.

Рагу съ вареною ветчиною.

Подожги въ маломъ количествѣ коровьяго масла ложку муки, положи въ оное наръзанную ломпиками вареную ветчину, къ тому прибавь кро-

шеннаго мѣлко луку, полченой гвоздики и лавроваго листу, и вари оное скоро; по томѣ поджарь въ маслѣ пшенишныя гренковѣ, и положи оныя на блюдо, облей соусомъ, и отпущай.

Примѣчаніе. Оное рабочимъ людямъ полезно.

*Телячья голяшка (*) съ краснымъ соусомъ.*

Телячью голяшку, которая на примѣръ фунтовъ въ шесть, побиевъ жорсшенько, верхнюю перепонку ободраешь. и нашпиговать оную вѣщиною и петрушечнымъ кореньемъ, обвернувъ въ три, или въ четыре листа бумаги, на вертелѣ жарить; по томѣ поджечь ложку муки въ 12 золотникахъ коровьяго масла, положить въ оное горсть мѣлко рубленнаго луку, и наливъ нѣсколько отвара, варить вмѣстѣ полчаса, приправивъ двумя рублеными сарделями, или Голландскою сельдію, и положить не много перцу, выложить на блюдо, а навѣрхъ положить жареную въ бумагѣ теляшину.

Или

(*) Голяшка, или задней четверти нога.

Или такимъ образомъ :

Положить въ ковшъ 2 1/2 золотника коровьяго масла, полшоры ложки муки, мѣлко рубленыхъ сарделей, или двѣ Голландскія сельди, головку полченаго чесноку, четверть мушкатнаго орѣха, два лавровые листа, сокъ изъ одного лимона и сколько потребно для соуса отвару, размѣшавъ все оное хорошенько, вари на угляхъ, чтобъ поспѣло.

Телячью голяшку Шпанскимъ манеромъ готовить.

Телячью голяшку побивъ хорошенько, нарѣзать долгими кусочками величины, 8 сарделей, или 2 сельди, отъ костей обобрать, и также изрѣзать; по томъ, напикавъ телячью ногу ножомъ, втыкать въ каждую дырочку по кусочку величины и по кусочку сельди, или сардели, такимъ образомъ напиковавъ и обвернувъ бумагою, зажарить спѣло на вертелѣ, по томъ приправить слѣдующимъ соусомъ: возьми 3 спакана Шампанскаго вина, 2 ложки деревяннаго ма-

В 7

сла,

сла, 2 головки, чесноку, 2 кусочка лимону, 6 гвоздикѣ, 6 зернышекъ перцу, вѣточку базилику, 2 лавровые листочка, мѣлко крошеную луковичу, вари все оное вмѣстѣ четверть часа, по томъ пѣнною ложкою. (*) оное вылови все вонь, и брось, а въ жижу положи облупленныхъ и въ водѣ прежде отваренныхъ оливокъ двое пригоршни, нѣсколько ломтиковъ земляныхъ яблокъ и хорошаго мяснаго отвару, поставишь на огонь; по томъ положишь на сковороду, или въ кастрюлю 12 золотниковъ масла коровьяго, одну ложку муки пшенишной, двѣ рубленныя сардели, или одну сельдь, и оное изжаришь; по томъ какъ оное, такъ и все выше-показанное смѣшавъ вмѣстѣ и сваришь по состоянію соусовъ, при опускѣ положи на блюдо жареную телячью голяшку, облей симъ соусомъ.

Телячья голяшка съ огурешнымъ соусомъ.

Голяшку телячью побивъ, зашпигуешь въ кипятокъ, и нащиповавъ, за-
жа-

(*) Пѣнная ложка дѣлается такъ какъ чумичка, или уполовникъ, только съ дырами подобно цѣдильнѣ.

жарить сквозь бумагу, какъ выше показано, по томъ на оную сдѣлать соусъ такимъ образомъ:

Облупить 12 огурцовъ, и разрѣзавъ каждый на 6 доль, положить въ глинянскій горшокъ, на оныя налить ренскаго уксусу, и приложить соли и перцу, также ломшиками рѣзаннаго луку, варить полчаса; по томъ поджарить въ 12 золотничкахъ масла коровьяго муки полпоры, ложки, огурцы вынуть, жарить въ вепчинномъ салѣ, послѣ изъ сала вынуть, и положить въ подожженую муку съ масломъ, налить навѣрхъ по порціи отвару мяснаго; и когда хорошо укипитъ, приправить оное, положить не много полченаго чесноку, двѣ рубленныя сардели и нѣсколько капель виннаго уксусу.

Примѣчаніе. Здоровому человеку огурцы дѣлающъ изрядную перемѣну вкуса, а больному они не годятся.

Телячьи голяшки съ можжевельными ягодами.

Во всемъ такъ поступать, какъ при вареніи соуса съ огурцами пока-

зано, только вмѣсто огурцовъ отъ 30 до 40 ягодъ можжевельныхъ изшолокши положишь.

Телячья голяшка съ каштановымъ соусомъ.

Теляшину нашпиговавъ вѣтчиннымъ жиромъ, на вертелѣ зажаришь, и вышеписаннымъ рагу съ каштанами приправишь.

Телячья голяшка съ Аглинскимъ соусомъ.

Нашпиговавъ голяшку, и зажаривъ на вертелѣ, слѣдующимъ соусомъ приправишь:

Двон пригоршни пепрушки сваривъ въ водѣ, и воду выжавъ, изрубить, по томъ положить въ кастрюлю масла коровьяго 26 золотниковъ, муки полшоры ложки, четверть першаго мушкатнаго орѣха, одну луковицу, нашыкавъ гвоздикою, и рубленую пепрушку, все перемѣшавъ хорошенько, налить мяснымъ отваромъ, и поставишь на огонь.

Примѣчаніе. Всякаго сорту мясо въ горячкахъ употреблять не позволяется.

Телячья

Телячья голяшка съ спаржами.

Голяшку нашпиговавъ, изжарить подъ бумагою на вершелѢ, какъ показано, по томъ поступать такимъ образомъ: изрѣзавъ спаржи кусочками, въ палецъ шириною, отварить въ водѢ спѣло, и положить въ цѣдилку; а когда вода съ оныхъ стечетъ, тогда растопить 36 золотниковъ масла коровьяго, и въ оное вложи спаржи, вари на легкомъ огнѢ, шупъ же положи полторы ложки муки, мушкатнаго орѣха, по пучку пепрушки, базилику и нѣсколько отвару мяснато, перевари вмѣстѣ, и выложи на блюдо, наложивъ наверхъ жаркую щеляшину.

Чиненую голяшку готовить.

Голяшку съ толстаго конца разрѣзать бережно до самой кости, такъ чшобъ кожа не была повреждена, по томъ сдѣлать мясную начинку такимъ образомъ: отобравъ изъ мяса всѣ жидки прочь, и взявъ на примѣръ онаго мяса 3 фунта говяжьяго, почешнаго сала прошивъ того въ полови-
ну,

ну, мясо и сало изрубя, мѣлко порознь; по томѣ приложи нѣсколько толченнаго мушкетнаго цвѣту, калача, намоченнаго въ молоко, два или три яйца, нѣсколько тертаго маерану и соли, все оное съ рубленнымъ мясомъ и съ саломъ перемѣшавъ, онымъ начинишь, и зашишь голяшку нишкою; по томъ, положи на сковороду тѣнкорѣзаннаго вѣшчиннаго жиру сверъху, положишь голяшку, а на оную накласть еще ломтиковъ вѣшчиннаго сала и гучекъ травъ, а сверъхъ всего налить хорошаго мяжнаго отвару чумичку (*), поставя въ печь, зажаришь, и опустить, приправя соусомъ, дѣланымъ изъ раковъ, или вышепоказаннымъ Аглинскимъ соусомъ.

Фрикасированная, или рѣзанная ломтиками телятина.

Съ телячьею голяшки верьхнюю перепонку очисти, попережь и съ костями разрубишь ломтиками, шириною

(*) Чумичка, или уполевникъ есть большая поваренная ложка.

ною въ два пядца, по шомъ ломтики
обужомъ повареннаго ножа избить;
и нашинговавъ вешчиннымъ жиромъ,
и положа на дно кострюли тонко-
нарѣзаннаго вешчиннаго же жиру, на
оной покласть ломтики бешой теля-
тины, и пославить на легкой огонь,
гдѣ стоять до тѣхъ поръ, какъ сокъ
изъ мяса выступитъ и покраснѣетъ;
по томъ, выбравъ мясо, въ оставшійся
сокъ подожить 2 ложки муки, шпобъ
оная съ саломъ поджарилась; шанже
налей на оное отвару, и перешаря
оное, трюри сквозь сито въ другую
кострюлю, куда приложь лимону, нѣ-
сколько пряныхъ кореньевъ, мѣлко
рубленыхъ аншуфишъ; или грибовъ,
земляныхъ яблокъ, или арпишоко-
выхъ донышекъ, или душеныхъ мя-
сныхъ ломтиковъ съ очищеннымъ зе-
ленымъ горохомъ, съ спаржами и по-
му подобнымъ приваря, опуститъ
къ столу.

Фрикасированная телятина

Изъ телячьей голяшки вырѣзавъ
ломтики, толщиною въ два, а шири-
ною

ною въ одинъ палецъ, избить обу-
жомъ повареннаго ножа, и нашипго-
вать такъ, какъ обыкновенно тете-
ревъ шпигованъ бываетъ; по томъ по-
ложишь оныя ломшики въ-кострюлю
шпигованною стороною на дно ко-
стрюли, налей на оное ложку мяснаго
ошвару, приложи къ сему зернистаго
перцу, гвоздики, вѣточку базилику,
мѣлко крошеннаго луку, поставь на
огонь, и закрывъ хорошенько, души; а
когда укипишь, и нижняя сторона
бишаго, или фрикасированнаго мяса по-
краснѣетъ и поджарится, то, вы-
бравъ изъ кастрюли мясо, въ остав-
шееся положи ложку муки, перевари,
по томъ протри оное сквозь сито, и
положи опянь мясо, подогрѣвъ ошту-
скай, или приправь оное слѣдующимъ
щавелевымъ соусомъ: возьми 4 при-
горшни щавеля, обмой, и воду сквозь
салфешку изъ онаго вытряси, по томъ
положи оной въ кастрюлю, приложи 2 1/2
злотника коровьяго масла, луковицу
нашычъ гвоздикомъ, пучекъ петрушки
и базилику, закрывъ поставь на лег-
кой огонь; и когда попрѣетъ четверть
часа,

часа, приложи въ оное не много коровьяго масла, 3 или 4 яичные желтка, густо вареные, изрѣзавъ мѣлко, положи, и налей стаканъ вареныхъ сливокъ, и не много все перевари, по томъ, положи на блюдо, наклади сверхъ онаго битое телячье мясо.

Шпанскую птицу изъ телятины готовить.

Изъ телячьей голяшки вырѣзавъ ломтики, длиною и шириною въ большой палецъ, избей обухомъ ножевымъ, по томъ нарѣжь вешчиннаго жиру самыми поненькими ломтиками точно такой же величины, какъ и телячьи ломтики; по томъ, положи телячьи ломтики на вешчинные, сверни прубкою, какъ бумагу свертываютъ, и воткнувъ на спичку, привяжи къ вертелу, жарь спѣло, при чемъ возьми горсть шерстаго ситнаго хлѣба, смѣшавъ съ полугорстью муки пшенишной, посыпай жаркое, и дожаривай такъ, чтобъ спѣло совершенно. Оное можно къ столу одно употребить, или облить прежде показаннымъ соусомъ.

При-

Примѣчаніе. Можно больнымъ оное носѣть бо-
лѣзни въ пищу употреблять.

*Фрикасе телячье съ деревяннымъ ма-
сломъ.*

Телячье мясо наръзать ломтиками, толщиною въ палецъ, оную избить мягко и широко, положить въ кострюлю 3 ложки деревяннаго и четверть фунта коровьяго масла, и разтѣспить вмѣстѣ на легкомъ огнѣ, по томъ положить въ оное нѣсколько толченаго перцу, мушкатнаго цвѣту, кишнецу, не много рубленаго мѣлко луку, петрушки и соли, обмакивать въ оное ломтики за ломтикомъ, и посыпая шершымъ ситнымъ хлѣбомъ, жарить оные на растѣ, по томъ облить соусомъ.

Примѣчаніе. У кого соки повреждены и внутреннія части опухли, оное вредить не можетъ.

Черное фрикасе съ телятиною.

Мясо также какъ и прежнее приготовить, положить на блюдо, посыпать солью и перцемъ, по томъ положить въ плоскую кострюлю 2 1/2 золотника масла коровьяго особливо, по немъ поджарить

жарить оное, и бышое мясо, повалявъ въ мукѣ съ обѣихъ сторонѣ, зажарить, наконецъ приправишь нарѣзаннымъ лимономъ.

Телячій карминадъ изъ реберъ.

Хотя карминадъ и такимъ же образомъ готовится, какъ о телячѣхъ голешкахъ показано; однако покажу я здѣсь способъ, какъ карминадъ съ хорошими правами особливо готовить. На примѣръ возьми ребра, разрѣжь оныя вдоль на сколько кусковъ, сколько реберъ будетъ, внизу мясо обрѣзать бережно отъ позвонковъ, и избить обухомъ ножа мягко; по томъ изрубить 12 грибовъ, 3 луковицы, пригоршни петрушки и базилику, оное положить въ кастрюлю, приложя масла коровьяго полфунта и нѣсколько толченаго перцу, сверхъ всего тутъ же положить бышое мясо, и на легкомъ огнѣ вмѣстѣ жарить; по томъ приложить къ тому ложку муки, и сколько потребно для соуса слвару; и когда отъ варенія онсе такъ загустѣетъ,

что

что права буденѣ приспавать къ мясу, то съ огня составить, чшобѣ простыло; по томѣ изрѣзать ветчиннаго жиру такими кусочками, какѣ долги ребра; оныя ломшики разрѣзавѣ въ срединѣ, ребра въ оныя вошкннуть; по томѣ, положи на блюдо, посыпавѣ тершымѣ ситнымѣ хлѣбомѣ, облить соусомѣ, и поставить въ печь, и когда зажарится, обложя ломшиками лимона, отпустить къ споду.

Карминадѣ изѣ телятины натурально готовить.

Оныя такѣ какѣ и прежнія приготовить; по томѣ, разтопя въ кострюлѣ полфунта коровьяго масла, положить въ оное, изкроша 2 луковицы, нѣсколько петрушки, базилику и соли, 12 зеренѣ толченаго перцу, взять 6 пригоршней тертаго бѣлаго хлѣба, муки 3 пригоршни, и перемѣшивать; по томѣ ребра, обмакивая въ означенное масло, обвалять въ перемѣшанномѣ съ мукою въ тертомѣ хлѣбѣ, жарить на рѣшѣ (*), и употребить.

(*) Рѣшетка желѣзная на ножкахѣ съ ручкою, на которой жаркое жарятѣ.

треблять оныя на обкладку разныхъ соусовъ по различеству.

Другой сортъ карминаду.

Мясо такъ какъ и прежнее при-
готовля, положить въ горшокъ, по-
томъ взять стаканъ уксусу, вина
ренского, воды и нѣсколько соли, и
съ хорошими правами дать вскипѣть,
и оной кипятокъ налить на карми-
надъ, и покрывъ, дай стоять съ часъ,
послѣ выбери изъ уксусу карминадъ,
и осуши на салфеткѣ; по томъ раз-
мѣшай 4 яйца, и обмакивая въ оныя
карминадъ, посыпь толченымъ бѣ-
лымъ хлѣбомъ, смѣшаннымъ съ му-
кою, пеки въ полуфунтѣ коровьяго
масла, послѣ въ ономъ же маслѣ под-
жарь пепрушку, и подавай съ карми-
надомъ, обложь ломтиками свѣжаго
лимона.

Фрикасированная телячья грудинка.

Разъ два при грудинку, разогрѣвъ
въ горячей водѣ, перемывать хоро-
шенько, по томъ оной дать вски-
пѣть, и еще вымыть, грудинку из-

рѣзатьъ продолговатыми кусочками ; по томъ, положи 24 золотника масла коровьяго въ кострюлю, дасть вскипѣть, и въ оное вложить изрѣзанную грудинку, приложя напыканную гвоздикою луковицу, по 2 вѣточки петрушки, базилику, или тиміану, и такъ въ маслѣ все разогрѣвъ, всыпать въ оное ложку муки, и размѣшавъ, прилей кипячей воды, сколько потребно, пѣну снимай; и когда нѣсколько покипитъ, тутъ же положи четверть фунта вешчины, 8 свѣжихъ грибовъ, или арпишоковыхъ доньшекъ; по томъ, совсѣмъ доваря, выпусти въ горшокъ яичныхъ желтковъ, возьми 2 ложки сливокъ, или молока, и приложя не много мушкатнаго цвѣту и рубленой петрушки, смѣшай; и когда отпускать надобно къ столу, то онымъ залей.

Примѣчаніе. Оное кушанье легко, почему и имѣющимъ слабой желудокъ полезно.

Телячья грудинка съ маераномъ.

При исправленіи онаго во всемъ такъ поступать, какъ о фрикасеяхъ показано; по томъ грудинку въ шо-
ли.

ликомъ же числѣ масла и муки поваря, возьми нѣсколько листочковъ лавроваго листу, мушкатнаго цвѣту, луковицу, натыканную гвоздикою, пучечикъ маерану и пиміану, вари; а когда поспѣваешь будешь, возьми кусочикъ масла коровьяго, рубленаго маерану и пиміану, разотри съ ложкою муки, и приложи къ мясу, перевари отпуская. Въспно масла можно взять рѣзаннаго ломшиками ветчиннаго сала, и съ онымъ шелячью грудинку приправишь.

Примѣчаніе. Хошя лукъ не всякому полезенъ; однако съ другими вещами смѣшанной жи-дишь кровь, и дѣлаешь пріятность вкуса.

Телячья грудинка съ петрушечнымъ кореньемъ.

Приготовя грудинку, какъ и прежде показано, и поваря не много, нарѣжь петрушки 20 корешковъ, длиною въ вершокъ, и отвари въ водѣ, приложи къ мясу; и когда мясо совсѣмъ доварится, залей премо яичными желтками. Такимъ же образомъ можно шеляшину съ цвѣтною капустою,

зеленымъ горохомъ, шпинатомъ, морковью, спаржами и тому подобнымъ варишь.

Примѣчаніе. По причинѣ петрушка оное кушанье полезно шѣмъ, у кого соки кровяные повреждены; для того что петрушка раздѣляетъ и гонитъ мочу.

Телячья грудинка съ крыжовникомъ.

Отваря и нарѣзавъ мясо кусочками, подожги ложку муки въ 24 золотникахъ коровьяго масла, налей на оное стаканъ, или два ренскаго вина, положи горсть коринки, пучечикъ травъ, луковицу, натыканную гвоздикомъ, четверть фунта сахара, довольно число хорошаго мяснаго отвара, и подвари съ мясомъ вмѣстѣ, по томъ взявъ ягодъ крыжовнику, положишь въ кипятокъ, и покрывъ, дашь довольно постоять; по томъ выложишь ягоды на цѣдилку, чтобъ вода съ оныхъ стекла; наконецъ, всыпавъ ягоды въ вышепоказанное, приложя лимону, совсѣмъ переваришь, и отпускатъ на столъ.

Примѣчаніе: Пріятная кислота крыжовника дѣлаетъ оное кушанье болящимъ гораздо полезнымъ, почему и въ лихорадкѣ оно съ пользою употребиться можетъ.

Чиненая теллячья грудинка.

Мясо намочишь въ теплой водѣ, чтобъ изъ онаго вся кровь вымокла, послѣ оное выложишь на доску; и когда вода стечетъ, тогда отпори отъ реберъ такъ, чтобъ оное отпорошо было въ срединѣ, а по бокамъ бы осталось цѣло; по томъ начини показанною прежде сего при изготовленіи теллячьей голяшки рубленою мясною начинкою; ежели же не пожелаешь начинки мясной положишь, то намочи бѣлаго хлѣба въ сливокѣхъ, или въ молокѣ, сдѣлай изъ осьми яицъ лишницу въ четверти фунта коровьяго масла, смѣшавъ лишницу съ выжатымъ изъ молока хлѣбомъ, приложи мѣлко изтертаго пиміану, маерану и базилику, мушкатнаго цвѣту, не много мѣлко рубленаго говяжьяго сала и потребное количество соли, все оное перемѣшавъ съ нѣсколькими сырыми яйцами, начини

грудинку, и зашей ниткою, и положи въ воду, дай вскипѣть одинъ разъ, потомъ остуди въ холодной водѣ; наконецъ, нашпиговавъ оную по обыкновенію вешчиннымъ саломъ, зажарь на вертелѣ спѣло, по томъ отпущай на столъ съ щавелевымъ, или съ рыбнымъ соусомъ, съ раковымъ рагу, или съ другими приличными соусами, или слѣдующимъ образомъ: очисти четверть фунта сладкаго миндаля, изрѣжь шоненько, приложи къ оному $\frac{1}{4}$ фунта коровьяго масла, и съ полшора ложкою муки, и съ одною луковницею, нашыканною чешырѣмъ гвоздичками, съ стаканомъ ренскаго вина, количествомъ отвара съ 36 12 золотниками сахару, и все вмѣстѣ вари четверть часа, и облей чиненую грудинку.

Телячья грудинка бѣлая съ лимономъ.

Телячью грудинку поставишь на огонь съ водою, мало посоля; и какъ закипитъ, тогда въ четверти фунта коровьяго масла поджаришь не румяно муки полшоры ложки, и по-

до-

ложить также нѣсколько луковицъ, напыханныхъ гвоздикомъ, и пучекъ пепрушечнаго кореня, положить на телятину, и варить такъ, чтобъ поспѣло; по томъ съ лимона очистишь верхнюю желтую кожицу тоненько, а бѣлую отбросить прочь, лимонъ изрѣзать тоненькими ломтиками, и положить все оное, прибавя не много мушкатнаго цвѣту, въ телячью грудинку, и покрывъ, разогрѣшь только, а не варить. Также грудинку можно вмѣсто лимону иногда приправить зеленымъ горохомъ, или спаржами.

Примѣчаніе. Лимонная корка дѣлаетъ оное кушанье полезнымъ.

Телячья лопатка въ красномъ соусѣ.

Мясо, изрубя кусками, обмыть хорошенько, и положить на блюдо въ муку, по томъ, на широкой сковородѣ разтопя полфунта коровьяго масла, положить 2 луковицы, напыханные гвоздикомъ, два, или три ломтика сырой вѣшчины, 3 лавровые листа, мясо обвалять въ мукѣ, въ ономъ жарить; и когда обѣ стороны

мяса поджарится, тогда, приливъ на оное, сколько потребно, горячей воды, съ часъ крѣпко варить; по томъ выложить мясо въ другое судно, а соусъ протереть сквозь - сито; ежели оной будетъ не довольно густъ, то поджечь въ маслѣ еще муки, и приложи оной съ каперсами, или макомъ, подварить соусъ съ двумя рублеными сарделями, иногда вмѣсто сарделей приправишь можно и шампіонами.

Гранатъ изъ телячьей лопатки.

Мясо такъ какъ на фрикасею нарѣзать долгенікими кусочками и избить весьма тонко, и съ одной стороны нашпиговать; по томъ помажь кострюлю коровьимъ масломъ, и положи рядъ битаго мяса, а другой рядъ рубленаго, и такъ клади мясо въ кострюлю до самаго верьху чрезъ рядъ съ рубленнымъ мясомъ, наконецъ такъ изпеки оное въ печи, и выложи.

Примѣчаніе. Свиное и жирное мясо больному вредно; почему и кушанье оное слабымъ людямъ употреблять не позволено.

Битая

Битая телятина.

Мясо изрѣзать такъ какъ на фри-касею, и обухомъ ножа избить гораздо; по томъ изжарить оное въ четверти фунта масла коровьяго, но только не румяно, къ сему при-ложить двои пригоршни перстаго хлѣба, 3 изрѣзанные шарлоты, рюмку бѣлаго вина, не много хорошаго отвару, все оное вари четверть часа; при отпускѣ къ столу приправъ двумя рублеными сарделями и нѣсколькими каплями уксуса.

Примѣчаніе. Больнымъ не много можно онаго кушать.

Рубленое мясо изъ жареной телятины.

Жаркую телятину изрѣзать мѣлко, или изрубить; по томъ взять нѣсколько пригоршней перстаго хлѣба, мѣлко крошенато лимону, не много мушкатнаго цвѣту и корицы, одну луковицу натыкать четырьмя гвоздиками, и положить все оное въ кастрюлю, наливъ довольномъ количествомъ воды, вари до тѣхъ поръ, чтобъ все оное перемѣшалось; по

помѣ клади въ оное рубленую теля-
тину съ хорошимъ кускомъ коровья-
го масла, и положи рюмку ренскаго
вина, разогрѣвъ гораздо, приправь.
Можно вмѣсто вина и воды иногда
въ оное положишь сливокъ.

Примѣчаніе. Иногда и больному оное кушанье
употребить можно.

Италіянское кушанье изъ телятины.

Прежде смѣшай ложку муки съ
четвертью фунта масла коровья-
го, приложи къ тому потребное ко-
личество молока, нѣсколько мушкат-
наго цвѣту, и перемѣшай хорошенъ-
ко, поставя на жаръ; по томъ изо-
три на теркѣ четверть фунта пар-
мезану, нарѣжь холодной жаркой те-
лятины тоненькими ломтиками,
также и Французскаго хлѣба, или
калача нарѣзавъ ломтиками; по томъ
изъ воды и муки замѣсишь тѣсто,
сдѣлай вокругъ блюда обручикъ, въ
палецъ вышиною, и въ горячей печи
засуша, посыпь на днѣ блюда парме-
занъ - сыромъ, и наливъ нѣсколько ло-
жекъ молока, поклади рѣзанную теля-
тину

тину и Французской жлѣбѣ рядами; и когда такимъ образомъ блюдо на-кладешь полно, сверхѣ насыпь до-вольно пармезанъ - сыру и поставь въ печь, чтобѣ изпеклось и зажари-лось, по томѣ отпуская.

Примѣчаніе. Дѣлается прохлажденіе, почему холодное можно больнымъ ввечеру кушать.

Молошное телячье мясо, подобное фрикасею.

Молошное мясо (*) гораздо зава-ришь и остудить въ холодной водѣ, очистя, изрѣзать такъ какъ на фри-касею долгенскими кусочками, по томѣ поджарить на сковородѣ ко-ровьяго масла, такъ чтобѣ оно по-краснѣло, и обвалять мясо въ мукѣ съ небольшимъ количествомъ перцу и соли, жарить въ поджареномъ ма-слѣ; по томѣ напереть блюдо чесно-комъ, и положить жареное мясо; на-конецъ, также изжаря въ маслѣ луку, налить на оной хорошаго мяснаго

Г 6

от-

(*) У скотины молошное мясо бываетъ всегда у шен блязо зарѣза и кругѣ печени, собою бываетъ бѣло; оно въ Россіи больше подѣ именемъ краснаго мяса извѣстно.

отвару, и сваря оное, протереть сквозь сито, наливъ на блюдо сверхъ сладкаго мяса, опустить.

Примѣчаніе. Если кто чеснокъ ѣстъ, у того и потъ пахнетъ чесночнымъ духомъ; однако онъ здоровымъ полезенъ.

Призъ изъ телятины на вертелъ жарить.

Взявъ мягкаго нежличьяго мяса, запянуть въ водѣ, нарѣзать въ кусочки, величиною въ голубиное яйцо, по томъ нарѣзать такими же кусочками артишоковыхъ доньшекъ, также и отвареной круной печенки такимъ же образомъ изрѣзать, по томъ вареной ветчины нарѣзать тоненькими ломтиками, къ тому приложи очищенныхъ усщерсовъ, и все оное вмѣстѣ съ лукомъ и рубленю петрушкою, посыпавъ не много мукою, жаръ; по томъ, простудя одну вещь за другою, воткни на спичку, посыпавъ тертымъ хлѣбомъ, поджаръ на растѣ, и приправъ лимономъ.

Фрикасированная телячья голова.

Голову солью съ водою хорошенько отереть, по томъ оную обмывъ,
вы-

вынуть изъ оной глаза и языкъ подрѣзать; послѣ чего варить оную въ соленой водѣ не очень спѣло, потомъ нижнія челюсти отними отъ головы прочь; языкъ отнявъ и очистя, изрѣжь кусочками, положи рѣзанной языкъ на сковороду съ коровьимъ масломъ, и приложи къ оному пучекъ петрушки, базилику, 2 ломтика вешчины, налей хорошаго мяснаго отвара, два ломтика лимону, и поваря не много, примѣшай къ тому, размѣшавъ 3 желтка яичныхъ и ложку ренскаго уксусу съ мадымъ количествомъ перцу; наконецъ разтопи не много коровьяго масла съ рубленымъ лукомъ и съ петрушкою, облей голову, и посыпавъ тертымъ хлѣбомъ и перцемъ, поджарь на растѣ, и показанной фрикасей, при отпускѣ на столъ, облей голову.

Телячья голова съ деревяннымъ масломъ.

Голову очисти и обмывъ, возьми горсть соли, хорошихъ травъ, вешчинныхъ обрѣзковъ, кусочекъ масла,

и съ головою вари въ водѣ спѣло, приче́мъ, не повредивъ головы, язы́къ и челю́сти очисти хороше́нко; по́томъ, обверну́въ голову въ салфе́тку, положи на блюдо, и са́блай для онаго особой соусъ, состоя́щій изъ соли, уксу́су, перцу, масла, мѣ́лко-рѣ́заной лимонной корки, пепрушки, лу́ку и двухъ рубленыхъ сарделей.

Теля́чья голова по́дъ соусомъ, де́лан-
нымъ съ винограднымъ виномъ и
съ сахаромъ.

Теля́чью голо́ву, какъ и прежде по-
казано, отвари́ть, по́томъ слѣ́дую-
щимъ соусомъ пригото́вить: налей въ
кострю́лю стака́нъ, или полшо́ра пон-
таку, и не много виннаго уксу́су,
положи четве́рть фунта сахара, ку-
сочикъ кори́цы и нѣ́ско́лько ломши-
ковъ лимону, послѣ́ въ 12 золоти́-
кахъ масла коро́вьяго подо́жги пол-
ложки муки, подо́жя въ оную горсть
коринки и лукови́цу, напыканную тво-
зди́кою; на́конецъ все оно́е вмѣ́стѣ
переваря, при ошпу́скѣ на сто́лъ со-
усомъ облей голову.

Телячья голова, на вертелъ жареная.

Изъ телячьей головы отъ самаго рыла кожу ошпороть бережно, и кости выбрать, такъ чтобъ голова видѣла блости имѣла; по томъ, начиня кожу телячьей головы рубленнымъ телячьимъ мясомъ, какъ выше сего о начиненіи телячьей голяшки показано было, укрѣпи оную, воткнувъ на вертелъ, обвяжи снуркомъ, и жарь, при опускѣ на столъ облей сбѣланнымъ съ грибами, или шампиніонами соусомъ.

Телячій языкъ съ пармезанъ-сыромъ.

Взявъ обрѣзковъ вещейныхъ, соли, пучекъ травъ, не много винограднаго вина, уксусу, воды, и языкъ съ онымъ спѣло сварить; и когда простынетъ, тогда оной очистивъ, по срединѣ разрѣзать пополамъ, такъ чтобъ по концамъ остался языкъ чѣла; по томъ, положи оной на сковороду, поливъ нѣсколько растопленнымъ масломъ, толсто осыпавъ языкъ пармезанъ-сыромъ, зажарить въ печи, и приправить прежде сего упомянутымъ рубленнымъ соусомъ.

Мо-

Можно также языкъ облишь разтопленнымъ масломъ съ рубленою петрушкою и лукомъ; по томъ посыпавъ шертымъ жлѣбомъ съ мукою на ростѣ, и шакъ карминадъ зажаришь, и опустишь на столъ съ сужимъ горохомъ, или другимъ какимъ нибудь кушаньемъ приготовля.

Телячій языкъ съ соусомъ изъ винограднаго вина съ сахаромъ.

Языкъ отваря въ водѣ спѣло, простудить, очистишь, и нашпиговавъ, зажаришь на вертелѣ; по томъ приправишь сдѣланнымъ изъ винограднаго вина сахарнымъ соусомъ, какъ о томъ въ приготовленіи телячьей головы уже показано было.

Телячьи ноги съ горчицею.

Прежде ноги, какъ показано о головѣ телячьей, мягко стваришь, кости изъ оныхъ выбравъ, изрѣзавъ въ кусочки, и положишь въ кострюлю, къ тому приложишь масла коровьяго $\frac{1}{2}$ фунна, двое пригоршни шертаго жлѣба, не много соли и перцу, наливъ

ливъ на оное потребное количество хорошаго мяснаго отвару, переварить; а при спривленіи примѣшать къ сему 4 ложки горчицы и не много сахару. Оное можно и вышепоказаннымъ соусомъ, сдѣланнымъ изъ винограднаго вина, приправить.

Печенныя ноги телячьи.

Телячьи ноги разрѣзать по срединѣ вдоль по костямъ, изъ чего сдѣлается 8 штукъ; по томъ, выломавъ изъ оныхъ большія кости, вари въ ренскомъ уксусѣ, приложя къ оному нѣсколько большихъ луковицъ, не много шиміану, горсть соли и воды, вари спѣло; по томъ, вынувъ изъ отвару, опрысни оныя не много еще уксусомъ и солью, дай онымъ такъ стоять часъ цѣлой, по томъ осуши въ салфеткѣ, и обмакивай ихъ въ тѣсто, которое дѣлается такимъ образомъ:

Положи въ кострюлю, или въ другую какую посуду 4 пригоршни муки, изъ четырехъ яицъ бѣлки разбей деревянною ложкою хорошенько; по томъ, по

помаленьку прикладывая къ оному рюмки двѣ ренскаго вина, или пива, мѣшай хорошенъко, для того чтобъ бобковъ не было; шѣсто такъ густо быть должно, чтобъ на ложкѣ шпанулось, и съ оной бы спекало; поставя на огонь сковороду и разтопя $\frac{3}{4}$ фунта коровьяго масла, обмакивая ноги въ шѣсто, жарить, и завернувъ въ салфетку, отпускать на столъ. Такимъ же образомъ и бараньи ноги гошуются.

Телячьи ноги, какъ будинъ () готовить изъ 12 штукъ.*

Ноги въ водѣ отварить и кости всѣ выбрать, по томъ взять столько почешнаго говяжьяго сала, сколько тяжело выбранныя изъ ногъ кости потянуть; сало и ноги изрубить мѣлко, по томъ выпустить изъ 8 яицъ бѣлки, и избить ихъ въ пѣну такъ бѣло, какъ снѣгъ; по томъ

вло.

(*) *Boudin* есть Французское названіе; а по Руски хотя бы и должно назвать его сосискою, или свѣжею колбасою, но оной больше подѣ снмъ званіемъ здѣсь извѣстенъ.

вложить желшки, и все вмѣстѣ пе-
 ребить, послѣ взять намоченаго въ
 молоко калача, горсть муки, чеп-
 верть фунта коринки, корку съ од-
 ного лимона мѣлко изрѣзать, не мно-
 го мушкатнаго орѣха и соли, вмѣстѣ
 съ рублеными шелячьими ногами,
 съ саломъ все перемѣшать; ежели
 густо будетъ, то прибавить къ оно-
 му сливокъ, или молока, въ которомъ
 бѣлой хлѣбъ намоченъ былъ; по томъ,
 намазавъ салфетку коровьимъ ма-
 сломъ, накрыть на глубокую посуду
 и выложить въ салфетку весь со-
 ставъ, и завязавъ, варить полтора
 часа хорошенъко въ соленой водѣ, ме-
 жду тѣмъ сдѣлать соусъ такимъ
 образомъ: возьми четверть фунта ко-
 ровьяго масла, ложку муки, 4 желт-
 ка яичные, и размѣшавъ все оное хо-
 рошенъко, приложить очищеннаго и
 мѣлконарѣзаннаго миндаля 12 золо-
 тниковъ, также мѣлконарѣзаннаго
 изюму горсть, 18 золотниковъ саха-
 ру и стаканъ винограднаго вина, мѣлко-
 крошеной лимонной корки, поста-
 вля оное на огонь, перемѣшай хоро-
 шень-

шенько; буде очень густо сдѣлается, то прибавь въ оное воды, сколько потребно, и переваря не много, выложи будинь на блюдо, и облей онымъ соусомъ.

Печень телячью дѣлать на подобіе пирога.

Телячью печень въ иготи изтолочь на подобіе кашицы, и протереть сквозь цѣдилки, также нарѣзавъ мѣлко $\frac{1}{4}$ фунта вѣщиннаго, или говяжьяго почешнаго сала, изрубить; по томъ 6 бѣлковъ яичныхъ разбить въ бичкомъ въ пѣну, къ сему приложя 8 желтковъ яичныхъ, и размѣшавъ все, смѣшавъ съ печеню и съ саломъ, къ тому прибавить 6 золотниковъ рубленыхъ каперсовъ, по горсти изюму и коринки, не много рубленаго шалфею, 3 толченныя гвоздички, размѣшавъ все оное хорошенько, намазавъ глубокую кастрюлю масломъ коровимъ, и обложя здоромъ, вылить сей соспавъ, и печь полтора часа; по томъ ложку муки въ 12 золотникахъ масла поджарить, и въ оную по-

положа по горсти изюму и коринки, 18 золотниковъ сахару, стаканъ ук-сусу и горсть каперсовъ, доливъ во-дою, переварить, и выложя печень на блюдо, означеннымъ соусомъ облить.

Телячью печень на вертелъ жарить.

Нашпиговавъ печень, воткнувъ на вертелъ и обвертѣвъ здоромъ; а ко-гда мягко зажарится, приправитъ оную сдѣланнымъ изъ изюма соусомъ; или прежде нежели печень обвернешь, насыпъ оную пминомъ, по томъ об-верти здоромъ, и зажаривъ, облей под-жаренымъ коровьимъ масломъ.

Примѣчаніе. Оное и больному вредно быть не можешъ.

Телячью печень на блюдо готовить.

Печень изрѣзать ломтиками, тол-щиною въ палецъ, и осушить съ оной кровь салфеткою; по томъ положить на блюдо $\frac{1}{2}$ фунта коровьяго масла, и оную рѣзанную въ ломтики печенку, накрывъ хорошенько, поставитъ на жаръ; и когда будетъ закипать, то-гда всыпъ въ оное горсть шершаго жѣбба,

хлѣба, половину мушкашнаго орѣха, и печенку въ маслѣ переверотивъ, довари; по томъ выжми 'сокъ изъ одного лимона, разотри съ двумя ложками муки, приправь онымъ.

Телячья печенка съ поджаренымъ масломъ.

Печенку нарѣзать кусочками, толщиною въ палецъ; по томъ осыпавъ блюдо солью, положишь печенку, также и сверху солью посолишь, дать постоять пол- часа; по томъ, осушивъ печенку салфеткою, обвалять въ муку, и поставя большую сковороду съ четвертью фунта коровьяго масла на огонь, съ обѣихъ сторонъ зажарить, и обложя рѣзаннымъ въ ломтики лимономъ, приправить.

Или такимъ образомъ:

Оборошить печенку, рѣзанную въ ломтики, въ поджареномъ коровьемъ маслѣ, и положить на сковороду; по томъ взять 2 пригоршни тертаго хлѣба, горсть муки, рубленаго луку и пепрушки, все вмѣстѣ перемѣшавъ, посыпать онымъ печенку, и жарить изподо-

изподоволь въ печи. Также печень можно подавать и съ другими приправами, какъ на примѣръ съ шпикадомъ, съ кореньями, съ зеленымъ и сухимъ горохомъ и съ чечевицею.

Легкое телячье рубленое.

Легкое въ водѣ мягко сварь, положи не много соли; по томъ, взявъ 6 золотниковъ сухихъ, или свѣжихъ сморчковъ, перемой, и отвари въ мясномъ отварѣ; по томъ выжми хорошенько, и изрубя вмѣстѣ съ легкимъ мѣлко, положи въ ковшъ, приложи горсть коринки, двое пригоршни тертаго хлѣба, четверть фунта коровьяго масла, не много мушкатнаго цвѣту, налей мяснымъ отваромъ, и вари; а когда поспѣвать будетъ, то положи въ оное изрубленной петрушки и два яичные желтка.

Сморчки съ телячьимъ легкимъ.

Сваря легкое и изрубя съ сморчками, смѣшай съ оными 3, или 4 яйца сырыя; по томъ поджарь тертаго хлѣба 6 пригоршней, или больше,

ше, въ говяжьемъ салѣ, приложя не много мушкатныхъ духовъ, смѣшай все вмѣстѣ; и ежели оное будетъ водяно, приложи горсть муки; наконецъ замѣси изъ одного яйца и трехъ пригоршней муки тѣсто какъ на лапшу, и расучивъ оное, изрѣжь четверугольными кусочками, копорые, стибая на подобіе сморчковъ, начини рублеными сморчками съ легкимъ; и когда оныя изготовишь такимъ образомъ, то изжарь ихъ въ маслѣ коровьемъ, и подавай одни, или съ другимъ какимъ приличнымъ соусомъ.

Телячьи кишки подобно фрикасего готовить.

Изрѣжь кишки въ кусочки такъ, чтобъ были кудрявы, и при оныя на столѣ горстью соли, чтобъ отъ оныхъ нечистота вся отсшала, потомъ перемывъ, вари ихъ въ водѣ съ солью очень мягко; послѣ разшопя 18 золотниковъ коровьяго масла, приложи въ оное ложку муки, луквицу, натыканную двумя гвоздичками, пучекъ

чекъ базилику и пепрушки, повари; и когда кишки въ водѣ сварятся, положи на рѣшето, чтобъ съ оныхъ вода отекла, тогда вари ихъ въ мясномъ отварѣ четверть часа, наконецъ возьми молока, выпусти два яйца, не много рубленой пепрушки и мушкатнаго цвѣшу, перемѣшавъ, положи въ кишки, и отпускай.

Телячьи кишки печенныя.

Телячьи кишки по вышеозначенному приготовля, изрубить, и съ оными положить шрое пригоршни першаго хлѣба, мѣлкорѣзанныхъ фисташекъ, не много мушкатнаго цвѣшу и соли, по томъ размѣшавъ изъ десяти яицъ желтки съ ложкою муки и съ стаканомъ сливокъ, печь на сковородѣ въ полуфунтѣ коровьяго масла, при отпускѣ на столъ посыпать сахаромъ.

Примѣчаніе. Подобныя сему кушанья слабому желудку сносными, смотря по обстоятельству сложенія, бытъ могутъ.

Чиненое телячье горло.

Телячье горло сваря мягко въ водѣ съ солью, по томъ вынувъ, про-

Д сшу

студить, и начиня рубленнымъ те-
лячимъ мясомъ, изжарить въ печи.
Оное можно разными соусами при-
правлять.

Чиненая баранья голяшка.

Голяшку изжаря, обрѣзати все мя-
со отъ костей прочь, а кости другъ
отъ дружки не отнимать; изрубя
мясо съ четвертью фунта гоня-
жьяго почешнаго и съ четвертью фун-
та вешчиннаго сала гораздо мѣлко,
приложи къ оному намоченнаго въ мо-
локѣ бѣлаго хлѣба, мѣлко рубленаго
луку, двѣ головки чесноку рублена-
го, пепрушки и базилику, соли и
не много толченаго перцу, 3 или 4
яйца, перемѣшавъ все оное хорошенъ-
ко, и положи кости на сковороду, вы-
ложи весь составъ на оныя, оправъ
на подобіе фигуры цѣлой бараньей го-
ляшки, и поставя сковороду въ печь,
дай стоять долгое время, чѣмъ за-
жарилось; потомъ слови жиръ, и при-
правъ грибнымъ соусомъ, или подай
на столъ одну.

Примѣчаніе. Въѣсто луку и чесноку можно
также и другое что нибудь употребить.

Бара

Баранины задняя четверть Королевским манеромъ.

Баранью четверть бить палкою очень мягко, и нащипговать, нарѣзавъ вещчиннаго сала, шолщиною въ палецъ, и свернувъ баранину кругло, увязать снуркомъ и обвалять мукою; по томъ на большую сковороду положить масла коровьяго 36 золотниковъ, и разтопя, поджарить, чтобъ масло покраснѣло, и туда положить въ мукѣ обваленую баранину, и жарить; когда она зажарится, то налить на оную кипятку воды, и дать прѣсть цѣлой часъ; по томъ приложить 6 луковицъ, натыканыхъ гвоздикомъ, 2 морковныхъ, 4 петрушечныхъ и 2 пуспернаковыхъ корня, пучекъ базилику, и вари спѣло излетка, такъ чтобъ соусъ клеекъ былъ; и когда ко дну сковороды пригорашъ будетъ, вынуть баранину, и поставивъ въ вольной жарѣ, чтобъ не просыхла, а въ оставшійся соусъ прибавить мяснаго опвару нѣскольکو ложекъ, чтобъ лучше сквозь сито соусъ процѣдить было можно, словивъ жиръ,

жирѣ, нашереть горькихъ померанцовѣ, и выжавѣ сокѣ, онымѣ приправить соусѣ, и облить баранину.

*Задняя четверть баранины съ
яицами.*

Баранину во всемѣ также какѣ и прежнюю приготоовать, только не шпиговать, и поставить въ вольной жарѣ, чтобѣ не простыла, а соусѣ процѣдя сквозь сито, выпустить 12 яицѣ, изрубить 12 сарделей, и въ четверти фунта коровьяго масла и на сковородѣ сдѣлавѣ яшницу; при отпускѣ на столѣ, положить на соусѣ баранину, а сверхѣ оной наложить яшницу.

Или такимѣ образомѣ:

Ежели баранина повиситѣ 2 дни, то оную мягко убить, и взявѣ 8 сарделей и 12 шарлотовѣ, оными нашпиговавѣ, зажарить на вершелѣ, и положить на блюдо, изыкать вилами, покрывѣ, поставить на жарѣ, чтобѣ изѣ оной много соку выступило, въ тотѣ сокѣ приложѣ сарделей и яицѣ, приготовить какѣ и прежнюю.

Мячѣ

**Мячъ изъ четверти баранины сдѣ-
лать.**

Съ баранины верхнюю кожицу
снять, и мясо отъ костей обрѣзавъ,
взять 30 шарлотовъ, 4 головки че-
сноку, тертой мушкатной орѣшицъ,
8 гвоздичекъ, и все съ мясомъ вмѣ-
стѣ мѣлко изрубить; по томъ $2\frac{1}{2}$
фунта вѣщиннаго сала, нарѣзавъ дол-
гими и четвероугольными кусочками,
смѣшавъ съ рубленою бараниною вмѣ-
стѣ, и сбмазавъ кострюлю масломъ
коровьимъ, положить, дно оной
укласть тоненькими ломтиками вѣ-
щиннаго сала, такъ чтобъ дна не
видно было, а на оное положить ру-
бленое мясо, и поставя въ печь, дать
стоять два часа; по томъ, все сало
съ онаго словивъ, опрокинь на блюдо,
такъ чтобъ нижнее сало было на-
верху, при спускѣ на столъ при-
правъ сардельнымъ соусомъ и ломти-
ками лимона.

Четверть баранины съ огурцами.

Убить часть баранины мягко, и
нашпиговавъ сарделями и шарлотами,
зажарить на вертелѣ; при отпускѣ

на столъ приправъ оную огуречнымъ соусомъ, такъ какъ о томъ показано было въ приговореніи шелячьей голяшки.

Красная четверть баранины.

Четверть побить, и нащиповавъ крупно ветчиною, обвязать снуркомъ, и приложя пучечникъ травъ, нѣсколь-ко луковиць, гвоздикомъ напыханнымъ, виннаго уксусу, воды и соли, сварить спѣло; по томъ, выложивъ на блюдо и обложя лимонсмъ, въ салфешкѣ отпустить, и сдѣлать для оной жолсной соусъ, взявъ масла деревяннаго, уксусу, соли, рубленаго луку, петрушки, тертой лимонной корки, и смѣшавъ, отпустить. Оное можно горячее и холодное на столъ посылать.

Примѣчаніе. Для больныхъ оное кушанье не очень полезно.

Баранья задняя четверть съ сафорою капустою.

Баранину побивъ хорошенъко, изжарить на вершелѣ, или въ печи спѣ-
ло,

ло, между пѣмъ разрѣзать въ четверти 6 кочней капусты, и поставя на огонь полфунта масла, положить въ капусту; и когда она зажарится, приложить нѣскольکو ломтиковъ ветчины, 2 луковицы, намыканныя гвоздикомъ, и наливъ хорошаго мясного отвара, вари спѣло, и при опускѣ на столъ обложитъ баранину.

Часть баранины со пшеномъ сорочинскимъ.

Баранину сваритъ такъ какъ и прежнюю, по томъ 1 фунтъ пшена сорочинскаго, наливъ потребнымъ количествомъ хорошаго мясного отвара, варитъ гораздо круто, простудя, положи, выпустя 6 яицъ, четверть фунта масла коровьяго тертой мушкатной орѣхъ, и перемѣшавъ, выложи на блюдо, положи отвареную баранину, и облѣпи пшеномъ на подобіе паштетовъ, сверху оставъ дырочку, чтобъ можно было въ оное подливать отвару, въ которомъ баранина варилась; по томъ, помазавъ желткомъ яичнымъ и осыпавъ першымъ хлѣбомъ, сажать

въ печь; и когда въ печи полчася попечется и зарумянится, тогда вынувъ, отпуская на столъ.

Примѣчаніе. Пшено дѣлаетъ запоръ; почему часто употребляешь не полезно.

Четверть баранины съ шалфеемъ и чеснокомъ.

Побивъ баранину обухомъ ножа, воткнуть въ оную 12 вѣшочекъ шалфею, 6 головокъ чесноку, на вертелъ жарить, или удушя, огуречнымъ соусомъ приправить.

Четверть баранины съ каштанами.

Четверть поварявъ въ мукѣ, въ маслѣ жарить; впрочемъ во всемъ такъ поступать, какъ въ приготовленіи баранины Королевскимъ манеромъ показано; по томъ приправить каштановымъ, или рѣпнымъ соусомъ.

Примѣчаніе. Каштановъ желудокъ скоро варить не можетъ; почему слабому желудку оныя не полезны.

Четверть баранины съ лукомъ.

Баранину нашить, во всемъ такъ какъ и съ преждепоказанною по.

послупать; между шѢмъ очистя бо-
луковицѣ, зажарить въ полуфунтѣ
масла коровьяго, чтобѣ поджарилось,
при жареніи посыпать лукѣ одною
ложкою муки; по томѣ масло жаре-
ное съ лукомѣ слишѣ въ мясной ош-
варѣ, и переварить, онымѣ четверть
баранины приправить.

Примѣчаніе. Онаго больнымѣ упошреблять не
можно.

Баранина на подобіе лосины.

Баранью четверть опнять съ спин-
ною костью такѣ, чтобѣ она подоб-
на была лосиной спинной кости; по-
томѣ жирѣ весь обрѣзать, кожу снять,
и напиговавъ, послупать такимѣ
образомѣ: на примѣрѣ нашерши ба-
ранину солью, положить въ судно, и
наливѣ на оную виннаго уксусу, на-
класѣ сверху въ ломтики нарѣзан-
наго луку, шиміану и нѣсколько
зернистаго перцу, гвоздики, даѣ
стояѣ съ уксусомѣ дни 3, или боль-
ше; по томѣ, поливая онымѣ же ук-
сусомѣ, съ коровымѣ масломѣ изжа-
рить, и подавать на сшолѣ вмѣсто
лосинаго жаркаго.

Примѣчаніе. Больнымъ, смотря по состоянію, оное кушанье употреблять.

Баранья лопатка Французскимъ манеромъ.

Взять переднюю четверть баранины, выбрать изъ оной ребра и кости вонъ, и между лопатки и верхней жировой кожи ножомъ сдѣлать порожнее мѣсто (*); по томъ изрубить луку не много, четверть фунша свиного сала, нѣсколько мѣлко толченой гвоздики и перцу, шиміану, маерану, стаяна полтора или больше свиней крови, все оное смѣшавъ хорошенъко, начинить порожнее мѣсто баранины, и вонкнувъ не гертелеъ, поливая свинною кровью, изжарь, при отпускѣ на столъ приправь оную прежде упомянутымъ рубленнымъ соусомъ.

Примѣчаніе. Здоровому все здорово, а слабый спрашиваться долженъ у состоянія собственнаго здоровья.

Баранина съ щѣльною петрушкою.

Приправя карминадъ изъ баранины, и нащиповавъ оной толстою пени-

(*) Или отверстіе, то есть мѣсто для начинки.

петрушкою, изжарить, между тѣмъ сдѣлавъ съ петрушкою преждепоказанной Аглинской рагу, отпуская на столъ.

Баранину на ростѣ жарить.

Сдѣлавъ изъ реберъ карминадъ, какъ извѣстно, и взявъ на два фунта реберъ по полуфунту коровьяго масла, положи въ оное рубленого лука, нѣсколько петрушки и двѣ горсти тертаго хлѣба, смѣшавъ съ одною горстью муки, и приложивъ не много толченаго перцу, ребра обвалявъ, изжарить, и онымъ окладывать разные соусы.

Баранина Голландскимъ манеромъ.

Мясо изрубить кусками, или оставивъ цѣльною шпункою, съ солью, съ кореньями, съ лукомъ и гвоздикомъ сварить спѣло; по томъ какъ и преждепоказанное, обвалявъ въ тертомъ хлѣбѣ и въ маслѣ коровьемъ, на ростѣ жарить, и подавать на столъ съ рѣпою, капустою, шпинатомъ, зеленымъ горохомъ и тому подобными приправами.

Примѣчаніе. Капуста, горохъ и бобы дѣлающѣ въстры, почему спраждающимъ коливкою оное не полезно; а щавель, или другая какая нибудь натуральная кислоша вредишельна быть не можетъ.

Бараньи кишки съ капустою.

Кишки очистятъ хорошенъко и опшереветъ солью, сваритъ въ соленой водѣ гораздо мягко; по томъ еще обмыть, чтобъ были очень чисты, и изрѣзать кишки кусочками, длиною въ палецъ, также изрубитъ бѣлой капусты 2 кочня гораздо мѣлко, по томъ положить въ крѣпкую 2 фунта масла коровьяго; и когда оное станетъ подниматься, всыпать въ него капусту, и жаритъ до пѣнъ поръ, какъ опадетъ; тогда вложить кишки, мяснаго опвару и першаго мушкатнаго цвѣту, перемѣшавъ, привари; а ежели браунколь готовить будешь, то оную, мѣлко изрубя, въ масло, мясномъ опварѣ, или въ водѣ съ двенадцатью золотниками сахару вари мягко; по томъ, приложивъ кишки и переваря, приправь. Ноги бараньи и языкъ также какъ и телячьи готовятся.

Чиненаго молодато ягненка готовить.

Всего ягненка положишь въ горячую воду, чѣмбѣ кровь вымокла; потомъ взять легкое отъ двухъ ягняшъ, при чешверти фунта ветчиннаго сала, луку, не много базилику и пепрушки, все оное изрубить, къ сему приложишь трои пригоршни першаго хлѣба, 3 яйца, половину мушкашнаго орѣха, и перемѣшать; наконецъ, положи въ оное 50 очищенныхъ ус-шерсовъ, начинишь ягненка, и зашивъ, изжаришь на вертелѣ, или въ печи. Отпускай на столъ одного, или приправь соусомъ съ спаржами, какъ о томъ прежде показано было.

Примѣчаніе. Иное кушанье хошя здоровья не умножишь, но сдѣлаешь собою пріятной вкусъ.

Ягненокъ въ соусѣ съ сметаной.

Изжаришь задъ ягненка почти спѣло, и мясо съ костей ошобрати бережно, такъ чѣмбѣ кость отъ кости не отнимашь, мясо изрубить мѣлко, приложя почешнаго говяжьяго сала полфунта, 4 шарлопа, не много пепрушки и мушкашнаго цвѣту,

намоченнаго въ молокъ, или въ слив-
какъ калача, 2 ложки сливокъ и 4
желтка яичные, все оное вмѣстѣ
изрубивъ, прибавь въ оное не много
отвару мяснаго, и перемѣшай; по
томъ положи въ кость на блюдо, и
онимъ рубленнымъ мясомъ, обмакивая
ножъ въ отваръ, обмазывать кости
такою фигурою, какъ пожелаешь, и
поставишь въ печь на полчаса, чтобъ
изпеклось; по томъ приправишь со-
усомъ, дваннымъ съ грибами, или
шампиніонами.

Уинная ягнячья грудинка.

Оную также готовятъ и
начинивать, какъ о телячьей грудин-
кѣ показано.

*Переднюю половину ягнсека жарить
въ бумагѣ.*

Оную должно разнять такимъ
образомъ: отнявъ лопатки, раз-
рубить спинную кость по томъ от-
рѣзавъ шею, отнять грудинку отъ
реберъ, а ноги отъ лопатокъ, ребра
отдохжа прочь, оставшееся мясо съ во-
дою,

дою, солью и пучкомъ травъ поставишь на огонь, и варить, приложя не много масла коровьяго, чтобъ мясо не очень упрѣло, вынувъ изъ отвара, простуди; между тѣмъ и обрѣзавъ ребра, бей оныя, и во всемъ поступай такъ, какъ о карминадѣ показано было. По томъ сдѣлавъ четверугольныя, или круглыя бумажныя коробочки, положи на всѣ оныя одну четверть фунта масла, поставь на огонь, и жарь; а когда масло разогрѣется, то вложи въ оное осыпанное шершымъ хлѣбомъ мясо, и зажарь, чтобъ съ обѣихъ сторонъ зажарилось; тогда ставь коробочки на блюдо, приправляя оныя половиною лимона.

Бараньи головы на ростѣ жарить.

У бараньихъ головъ уши и рыла отрѣзать, глаза выколошъ, и перемывъ въ теплой водѣ, положи на столъ, крѣпкимъ ножикомъ вдоль надвое разнять, такъ чтобъ и языкъ пополамъ разрѣзанъ былъ; по томъ, сложа оныя опяшь и связавъ, взять пучекъ

чекъ правъ, луку, напыканнаго гвоздикомъ, и кусокъ масла, съ головками бараньими въ водѣ посоля, варишь очень спѣло; по томъ, вынувъ изъ ошвару и простудя, очистишь хорошенько; наконецъ, развязавъ головы и вставя лучинки въ черепъ крестъ на крестъ, чтобъ мозгъ не выпалъ, зажаришь въ маслѣ, и облишь соусомъ, дѣланымъ съ изюмомъ.

Или такимъ образомъ.

Осыпавъ тертымъ хлѣбомъ, какъ при телячьихъ и бараньихъ ребрахъ показано, зажарить на растѣ, и опустить; или оныя облишь соусомъ, дѣланымъ съ зеленымъ горожомъ, съ спаржами и тому подобнымъ.

Жареный поросенокъ.

Заколошь поросенка, и очистя, положишь на ночь въ воду, чтобъ изъ онаго кровь вся вымокла; по томъ, приправя по обыкновенію, воткнуть на вертелъ, и посоля не много солью, жарить; когда оной зашкелится, тогда помазывать его часто лежащимъ на

на подставленной подъ жаркое сковородѣ вешчиннымъ саломъ, или масломъ; а когда зажаришся и покраснѣетъ кожа, тогда съ оставшимся отъ жаренія росоломъ, обложая ломтиками лимона, опустить на столъ.

Примѣчаніе. Хошя свиное мясо имѣетъ пріятнѣйшій вкусъ, однако оно не здорово.

Роладъ изъ поросенка.

Очисти поросенка, положи на ночь въ воду вымочить, по томъ отрѣжь голову и ноги по составу, распластавъ, выбери кости, не повреждая кожи, между шѣмъ возьми говяжій копченой одинъ, или свинныхъ 2 языка, очисти четверть фунта миндаля и столько же фисташекъ, изкроши вдоль мѣленько, мясо отъ кожи пороссячьей бережно обери, а кожу растели на салфетку; по томъ возьми любвины шелячьей 1 фунтъ, и съ пороссячьимъ мясомъ мѣлко изруби, приложя нѣсколько мушкатнаго цвѣту, 6 толченыхъ гвоздичекъ и не много соли, рубленое мясо разложи по кожѣ, а сверхъ онаго насыпь миндалю

даю и фисташки; по томъ очисти языкъ, изрѣжь въ кусочки, длиною въ палецъ, столько же взявъ ветчиннаго сала, изрѣзай; по томъ на мигдаль и фисташки положишь слой крошеннаго языка и слой ветчиннаго сала, кожу съ означенною начинкою скатай, подобно толстой колбасѣ, и обвернувъ крѣпко въ салфетку, обвяжи снуркомъ, положи оную въ кошелекъ съ поросичьею головою, ногами и съ костями, наливъ бутылкою винограднаго вина, бутылкою виннаго уксуса, приложя не много соли, 6 луковицъ, натыканныхъ гвоздиками, пучечикъ петрушки, шиміану и полведра воды, вари до тѣхъ поръ, какъ поспѣетъ; по томъ, вынувъ роладъ изъ отвара, положи подъ гнетъ между двумя досками; и когда остынетъ, вынувъ изъ салфетки, разрѣзай въ ломтики.

Или такимъ образомъ:

Роладъ не разрѣзавъ, положи въ глубокую чашку вмѣстѣ съ головою и ногами, и приправя нарѣзаннымъ въ ломтики лимономъ, залишь прѣж-

жен-

женнымъ отваромъ, въ которомъ поросенокъ варился, застудить, изъ чего сдѣлаются желей, кошорой выложить въ чашки на блюдо, опускать.

Примѣчаніе. Оное кушанье принадлежитъ не больнымъ людямъ.

Поросенка на ростъ жарить.

Голову и ноги отрѣзать прочь, такъ какъ въ роладѣ показано; потомъ поросенка разложить въ кусочки по произволению, жарить на ростъ, какъ карминадъ, и приправить слѣдующимъ соусомъ: изрубя мозгъ весьма мѣлко, поджечь ложку муки въ четверти фунта коровьяго масла съ рубленнымъ мозгомъ, приложивъ къ оному рубленой петрушки, 2 листа лавровые, вѣточку базилику, и налить рюмку Шампанскаго вина съ малымъ количествомъ мяснаго отвара, варить четверть часа, и обложить на ростъ жаренымъ мясомъ. Въсто мозгу иногда можно въ оной соусъ положить горчицы.

Свиная свѣжая задняя нога.

Подрѣзавъ у задней ноги кожу, нашпиговать оную 24 гвоздичками и
шо.

поликимъ числомъ корицы, по томъ 3 фунта говяжьей любви изрѣжь въ тонкіе ломтики, и постели на дно глубокой кострюли, а на оное положи заднюю свиную ногу, сверхъ кошерой наклади говядины, и наливъ 2 рюмки Французской водки, замажь горшокъ, или кострюлю, и поставь въ вольной жаръ на 5 часовъ, чтобъ упрѣло; потомъ выложи ногу на блюдо, съ соуса жиръ слови, и процѣдя сквозь сито, приложи горсть каперсовъ, и дай вскипѣть, при ошпускѣ приправь шрема рублеными сарделями и одною толченою головкою чесноку.

Копченой окорокъ, на вертелѣ жареной.

Окорокъ на два дни положи въ теплую воду и на два дни въ теплѣе молоко, и онсе перемѣняй каждыи день по два раза; по томъ, подрѣзавъ кожу и посадя на вертелъ, жарь изподоволь; налей въ глиняную посуду Шпанскаго вина, и подставь подъ жаркое, такъ чтобъ сало съ онаго кападо въ вино, и онымъ жаркое

кое чаще поливай; между тѣмъ возьми 3 доли шерстаго жѣба и одну долю муки, не много сахара, толченой корицы, гвоздики, перцу, два шерстые лавровые листа, смѣшанные съ малымъ количествомъ розмарину, все перемѣшавъ, имѣй въ готовности; а когда окорокъ поспѣвать будетъ, то онымъ посыпай до шѣхъ поръ, чтобъ на вешчинѣ сдѣлалась корка подщиною въ палецъ.

Вешчину готовить другимъ манеромъ.

Когда копченой окорокъ въ водѣ и въ молокѣ хорошенько вымочишь, то кости и кожу изъ оной совсѣмъ отобрать, вешчину снуркомъ на подобіе круглаго шара увязать, и въ красномъ винѣ сварить, или, нашпиговавъ оную гвоздикою и корицею и обмазавъ жѣбнымъ шѣспомъ, въ печи испечь.

Примѣчаніе. Частое употребленіе вешчины не очень и здоровымъ людямъ полезно, а больнымъ она совсѣмъ не годится.

Карминадъ изъ свинаго мяса.

Отобравъ сало, или жиръ отъ реберъ, оныя разнять, бить и готовить во всемъ такъ, какъ о шелячыхъ ребрахъ показано было; но только въ тершой хлѣбъ положить не много кишнецу, а ребра, оборотя въ деревянномъ маслѣ и обвалявъ въ тершомъ хлѣбѣ, жарить на растѣ, по томъ слѣдующимъ соусомъ приготовить: поджечь муки ложку въ 12 золотникахъ коровьяго масла, положя въ оное рубленаго луку, рюмку уксусу и не много мяснаго отвару; и когда закипаетъ станетъ, примѣшавъ къ оному горчицы столько, чтобъ соусъ получилъ густоту, опускать. Оной карминадъ можно и на обкладку разныхъ соусовъ употреблять.

Копченой окорокъ отваривать.

Окорокъ два дни вымачивать въ теплой водѣ, по томъ оной отнаришь, при вареніи въ воду опустить, завязавъ въ платокъ трое пригоршни тершаго хлѣба, и съ оными поварить

варить гораздо, чтобъ поспѣло; по томъ изъ опвару вынувъ, кожу хорошенько подрѣзать, и нашпиговать вешчину гвоздикою, корицею, или шалфеемъ по произволенію, или осыпъ оную тертымъ маераномъ, и подавай на столъ теплую, или холодную.

*Дикая кабанья, или свиная спинка
душенная.*

Изрубя спинку, завязать въ чистую салфетку, и положить въ горшокъ, или котелъ; налей на оную 3 бутылки, или больше пивнаго уксуса, 4 бутылки колодезной воды, положи двое пригоршни соли и столько же можжевельныхъ ягодъ, и вари, при вареніи приложи къ оному обрѣзки свиного сала и 30 большихъ луковицъ, не много гвоздики и перцу, по томъ довари спѣло; вынувъ изъ салфетки, положи спинку на блюдо, натри довольное число ржаного хлѣба, и положи въ оной четвертую часть сахара толченаго, тершой лимонной корки и корицы, разтопя коровьяго масла, сдѣлай съ онымъ изъ
тер

першаго хлѣба тѣсто, облѣпи онымъ спинку толщиною въ палецъ, посади въ печь на полчаса; передъ отпускомъ къ столу, и когда зажарится, приправь оное дѣланнѣмъ изъ вишенъ соусомъ. Оленья спинка такимъ же образомъ готовится.

Примѣчаніе. Приправа дѣлаѣтъ оное кушанье для здоровыхъ людей здоровымъ.

Сосиски, или тонкія колбасы изъ свиного мяса.

Очистишь хорошенько бараньи кишки, по томъ изрубить два фунта свиного мяса любвины и одинъ фунтъ жиру свиного очень мѣлко, положи першой лимонной корки, половину мушкатнаго орѣха, 4 гвоздички, рюмку винограднаго вина и не много соли, и начинить кишки; по томъ, напыкавъ оныя булавкою, жарить въ маслѣ на сковородѣ, или на растѣ, и подавать съ цвѣтною капустою, щавелемъ, рѣпою, горохомъ, чечевицею и другими тому подобными вещами.

Примѣчаніе. Всякой по состоянію своего здоровья приличное кушанье избирать долженъ.

Ветъ-

Ветчину на ростѣ жарить.

Нарѣзать копченой ветчины въ ломтики, и повалявъ въ мукѣ, зажарить на ростѣ, и обкладывать оною разные соусы.

Свинныя ноги, рыла и уши въ желеѣ готовить.

Оныя вещи очистя, варить четверть часа въ водѣ, и остудя въ холодной водѣ, положить въ горшокъ; приложи бутылку вина винограднаго и рюмку виннаго уксусу и пучекъ травъ, 10 луковицъ, напыханныхъ гвоздикомъ, долишь половиною бутылки воды, и поставишь на легкой огонь; по томъ возьми горсть чистой кориинки, нѣсколько корицы и нарѣзаннаго въ ломтики лимону, положи въ чашку (или форму), поклади на оное мясо, въ отваръ положи нѣсколько сахара и шафрану, дай вскипѣть; по томъ, процеждая сквозь сито, вылей на мясо въ форму; ежели вкусъ покажется не очень пріятенъ, то въ отваръ прибавишь нѣсколько капель ренскаго уксусу; и когда застынетъ, опрокинувъ на блюдо, отпускать.

Е

Также

Также можно ноги, рыла и уши, въ соленой водѣ опваря, жарить на растѣ, какъ карминадѣ, и оными обкладывать разные соусы.

Примѣчаніе. Желеи полезны горячаго сложенія людямъ, пошому что они холодашѣ.

Дикую кабанью, или обыкновенную свиную голову готовить.

Очисти голову хорошенько, вымачивай въ водѣ ночь, выбери зубныя кости, и опними языкъ прочь; по томъ вложи въ кошелѣ, приложакъ оному бутылку пивнаго уксуса и бутылку воды, двои пригоршни соли, варить 2 часа; при вареніи положи въ оное 10 луковицъ нечищенныхъ, чашечку можжевеловыхъ ягодъ; и когда почти совсѣмъ уварится, тогда, снявъ съ огня, опусти въ отваръ узелокъ съ горстью толченаго хлѣба и съ горстью лавроваго лиса, покрывъ хорошенько, дай простынуть; по томъ вынь голову изъ отвара, чтобъ отекала хорошенько, и сложа салфетку, положи на блюдо, а на оную положи голову, подложь языкъ, вло-

Вложи въ збвѣ головы цблой лимонѣ,
и убравѣ зелеными листочками, оп-
пусти. Также сблай для онаго со-
усѣ такимѣ образомѣ: напри ждбба
ржаного, смбшай оной сб полченными
можжевеловыми ягодами, уксусомѣ
и сб масломѣ деревяннымѣ, или возь-
ми горчицы, смбшай сб сахаромѣ,
уксусомѣ и масломѣ деревяннымѣ,
оппусти въ особливой чашкѣ.

Примѣчаніе. Хотя свиное мясо и не здорово;
однако можжевеловыя ягоды дблajúшѣ его не-
сшолько здоровью вреднымѣ.

Колбасы Италіянскимѣ манеромѣ изѣ свинаго мяса.

Взявѣ 3 фунта свбжаго свинаго
сала, изрбжѣ оноє въ маленькіє суха-
рики, величиною сб орбжѣ, приложи
14 золотниковѣ соли, полтора золоти-
ника корицы, не много гвоздики,
мушкатной орбшикѣ, двѣ грани ам-
бры, не много полченаго сахару, нѣ-
сколько капель сладкаго винограднаго
вина, перембшавѣ все хорошенько,
поставѣ въ погребѣ; по шомѣ возьми
любвины свинаго мяса отѣ окорока

в фунтовъ, выбравъ жилки, изруби мѣлко, и попрыскавъ оное виномъ, посыпь на оное 14 золотниковъ пармезану сыру, 27 золотниковъ соли, 9 золотниковъ зернистаго перцу, переруби все оное хорошенько, и перемѣси съ нарѣзаннымъ прежде въ кусочки саломъ, такъ какъ тѣсто мѣсятъ; по томъ начини кишки, и порѣжь оныя на воздухъ, наблюдая то, чтобъ не померзли, или бы не пошѣкли; но томъ оботри ихъ хорошенько плашкомъ, и псежь такъ, чтобъ одна сосиска до другой не допрогивалась.

Примѣчаніе. Амбра женщинамъ, одержимымъ истеричною болѣзнію, или мажкою, не полезна; почему въ такомъ случаѣ оную въ сосиски не употреблять.

Оленья спинка жареная.

Изъ оленя вырубить спинную кость, верхнюю перепонку съ оной снять, а сало оставить на спинѣ, и нашпиговавъ толстымъ ветчиннымъ саломъ, обвертѣть снуркомъ, и привязавъ къ вертелю, жарить поливая часто коровьимъ масломъ; по томъ, обливъ

обливъ поджаренымъ масломъ, и приправя нарѣзаннымъ въ ломтики лимономъ, отпустить на столъ.

Оленью часть красную готовить.

Возьми жирную оленью часть, обмывъ, завяжи въ салфетку, и вари въ ренскомъ винѣ съ водою пополамъ, приложя въ оное большую горсть можжевельныхъ ягодъ и луку, цѣльной гвоздики и перцу, лавроваго листа и тиміану, обрѣзковъ ветчинныхъ и соли, вари, чтобъ мяско упрѣло, при ономъ отпусти на столъ горчицу, вишневымъ сокомъ подкрашенную; или иногда оленье мясо по произволѣнію и другими соусами приправляется, какъ на примѣръ каперсами, сарделями, оливками, шарлотами, лукомъ, коринкою; но при томъ всегда наблюдать должно, чтобъ поджаривали муку въ маслѣ, разводить тѣмъ же отваромъ, въ которомъ оленье мясо варилось, прибавя вина, сахару, уксусу, и дать вскипѣть.

Примѣчаніе. Дичина здоровѣе обыкновеннаго мяса.

Душеную оленину готовить.

Выруби изъ оленя четвероугольную часть мяса, нашпиговуй ветчинною со всѣхъ сторонъ, поставь кострюлю съ масломъ на огонь; и когда оное закипитъ, то, обвалявъ оленину въ мукѣ, положи въ масло, и жарь, чтобъ зарумянилось; по томъ налей на оную мяснаго отвара, дай покипеть, и еще налей ренскаго вина полбушылки, и приложь луку, натыканнаго гвоздикомъ, лавроваго листу, ломтиками нарѣзаннаго лимону, закрывъ, вари, чтобъ хорошенько упрѣло; по томъ, слая жиръ, и приправя лимонною коркою, опускай. Также оленье мясо, положи на ночь въ уксусъ, и посоля, можно на вертелѣ изжарить, и приличнымъ соусомъ приправить.

Оленья грудинка съ сафою капустою.

Грудинку изрубь въ куски, и въ кипятокъ обмывъ чисто, въ крушосоленой водѣ мягко сварить; по томъ, изрѣзавъ капусту въ четвертины, изжарить въ маслѣ, чтобъ

зарумянилась; по томъ въ оную положишь оленьє мясо, приложя инбирю, перцу, луку, натыканнаго гвоздикою, 2 вѣточки розмарину, подожженси муки и мяснаго отвару, все оное переваря, слови жиръ, и приправь, или возьми рубленой кислой капусты, подожги въ маслѣ муки, и положи въ оную мясо и капусту, приложя кислой смѣшаны, перевари, и опускай на столъ.

Лосиную спинку на вертелѣ жарить.

Съ оною такъ поступать, какъ и съ оленьєю спинкою; но токмо, зажаривъ вмѣстѣ лимону, приправить померанцами.

Лосиная задняя часть съ лимономъ.

Заднюю голяшку нашпиговавъ, намочить въ ренскомъ винѣ на ночь, и на вертелѣ жарить, поливая масломъ съ виномъ, въ которомъ лосина мокла; по томъ, положи въ кострюлю 2 горсти шершаго жлѣба съ двумя нэрѣзанными шарлотами, не много коровьяго масла, и сколько по-

требно мяснаго отвару, перевари, и вылей на блюдо; по томъ жареную досиную часть сверъху осыпь шершою померанцевою коркою, и накапъ лимоннаго и померанцеваго соку.

Зайца подѣ соусомъ душитъ.

Зайца освѣжевавъ, опними по обыкновенію задъ, и разрѣзавъ на 4 доли, веръхнюю кожицу обдери, по томъ нашпиговавъ ветчиною, поджаря масла ксровьяго, и зайца обвалявъ въ мукѣ, жарь; по томѣ къ онсму приложи луковицу, напыканую гвсздиною, 2 лавровые листа, и наливъ потребнымъ числомъ мяснаго отвару, дай оному цѣлой часъ покрывъ прѣтъ; по томъ еще положи въ оное сахару 12 золотниковъ, стаканъ при поншаку, или краснаго вина, корицы, 4 ломтика лимону, и переваря, отпускай. Также вмѣсто поншаку можно положить иногда бѣлаго вина, сахару, горсть коринки и столько же мѣлкокрошенатаго миндаля, ксрицы и лимону, или вмѣсто онаго двои пригоршни каперсовъ и нѣсколько уксусу.

При.

Примѣчаніе. Зайца можно умѣренно и больному кушать, но шокмо безъ приправы кореньевъ.

Заецъ, въ сметанѣ душеной.

Также, какъ и прежде показано было, зайца приготова, удушить; но пслько вмѣсто вина положить сметаны, и псварить.

Жареной заецъ съ померанцами.

Зайца также псчно, какъ и лосиную спинку, нашпиговавъ, жарить, и такимъ же соусомъ обливъ, какъ въ приготовленіи лосиной спинки показано, опустить. Жареной заецъ подается иногда на сшоль и съ кислою капустою.

Молодыхъ зайцовъ на вертелѣ жарить.

Освѣжевавъ зайцовъ, вымочить, верхнюю кожицу снять, и державъ ихъ надъ жаромъ, зашнуровать; потомъ мѣлконоарѣзаннымъ ветчиннымъ саломъ нашпиговавъ, на вертелѣ изжарить. Такимъ же образомъ и кроликовъ жарятъ.

Дрохва, или кудакъ птица душенная.

Кудака оцѣпать, и обмывѣ, положить въ крѣпкой уксусѣ на нѣсколь-ко дней; по томѣ вынувѣ, нашинго-вать по обыкновенію, и положить въ кошелѣ ломтиками нарѣзанной говя-дины, почешнаго говяжьяго, вещчин-наго и свѣжаго свиного сала, на оное положить въ кошелѣ дрохву, прило-жа луку, гвоздики и перцу, поста-вить въ печь на нѣсколько часовѣ покрывѣ; и когда поспѣвать будетѣ, поджарить въ маслѣ тертаго ржаного хлѣба двои пригоршни, и снявѣ жирѣ съ опвару, въ которомѣ дрохва ва-рилась, процѣдить, и опварѣ съ тер-тымѣ хлѣбомѣ наливѣ на дрохву, вмѣстѣ поджарить. Дрохву также и холодную можно подавать.

Кудаковѣ молодыхѣ готовить.

По обыкновенію молодыхѣ куда-ковѣ приготовить, и обвязавѣ на-рѣзаннымѣ въ ломтики вещчиннымѣ саломѣ, на вершелѣ жарить, поливая часто коровымѣ масломѣ, и обло-живѣ ломтиками лимона, опустить.

Ста-

Старого глухаго тетерева готовить.

Какъ мясо глухаго тетерева сходство имѣеть съ оленьимъ мясомъ, почему и готовить оное должно точно такъ, какъ о дрохвѣ показано.

Молодыхъ глухихъ тетеревовъ жарить.

Приготовля тетерева, въ кипятокъ заплывушь, и вымышь, поцѣпо на-рѣзаннымъ ветчиннымъ саломъ нащиповавъ, и нашыкать гвоздикомъ; потомъ посадя на вертелъ, обмазанной масломъ коровымъ, бумагою обернуть, и жарить не вдругъ, часто подливая масломъ, при опускѣ приправлять ломшиками лимона.

Тетерева готовить.

Онаго также жарить и душишь, какъ о дрохвѣ показано.

Куropатки и рябчики, по Испански приготовленные.

Оныхъ птицъ ощипавъ, опалить надъ жаромъ, и вымывъ, нащиповать по обыкновенію; по томъ четверть фунта шедяшины, четверть фунта

свинаго сала, изрѣзавъ въ тоненькіе ломтики, положишь въ кострюлю, а на оное наложитъ рябчика, и поставя на жаръ, души съ часъ; по томъ къ оному приложи лукъ, натыканнаго гвоздикомъ, по пучечку базилику и петрушки; еще подуша полчаса, приложи половину ложки муки, рюмку краснаго вина и столько же мяснаго отвара, переваря, положи рябчиковъ на блюдо, облей соусомъ, процѣдивъ оной сквозь сито, и приправъ, приложивъ полторы ложки деревяннаго масла съ тертою померанцевою коркою.

Или такимъ образомъ:

Рябчиковъ по прежнему нашпиговывъ, души, положи, вмѣсто краснаго, бѣлаго вина съ нѣкоторымъ количествомъ мяснаго отвара, и перевари; по томъ въ особливую кострюлю положи четверть фунта масла коровьяго, разотри съ ложкою муки, приложи въ оное мушкатнаго цвѣту, 3 сардели и лукъ изрубя, на оное процѣди сквозь сито отваръ, въ которомъ рябчики варены были, перемѣшай, поставя на жаръ,

жарѣ, чтобѣ сдѣлался густоватой соусѣ, которымѣ приправя рябчиковѣ, оппусти.

Куропатки съ рыбнымѣ соусомѣ.

Приправя куропатокѣ, наръзавъ широкихѣ ломтиковѣ вещчиннаго сала, въ ономѣ обвертѣвъ, изподоволь на вертелѣ жарить; по томѣ положить въ кострюлю ломтиками рѣзанной вещчины и телятины, луку, петрушечныхѣ корней и пучечикѣ базилику, карпа рыбу очистя, какѣ водится, изръзавъ въ кусочки, положить въ означенную же кострюлю, и варить до тѣхѣ порѣ, чтобѣ покраснѣло; по томѣ взять полбутылки Шампанскаго вина и столько же хорошаго оливару, двѣ головки чесноку, ломтиками въ маслѣ поджаренаго хлѣба и мѣлкорубленыхѣ шампиніоновѣ, все оное посоля, перевари, и протри соусѣ сквозь сито, послѣ разогрѣвъ, облей куропатокѣ.

Примѣчаніе. Шампиніоны и грибы должно весьма разсматривать, дабы не попался какойнибудь ядовитой грибѣ.

Рябчики душеные.

Ошипавъ нащипговать, по томъ положить сные въ кострюлю съ полуфунтомъ нарѣзаннаго въ ломтики вешчиннаго и соликимъ же числомъ говяжьяго сала, приложя луковицу, натыканную гвоздикою, нѣсколько пепрушечныхъ кореньевъ, поставъ на легкой огонь, чтобъ душилось полтора часа, по томъ приправъ оное грибнымъ соусомъ.

Рябчики съ чечевицею.

Чечевицу свари мягко въ водѣ, и откинь на сито, чтобъ вода стекла; по томъ возьми кусокъ коровьяго масла, и въ кошрюль разшопя, размѣшай въ ономъ ложку муки, луку, чечевицы и мяснаго отвару, перевари; по томъ, выложя на блюдо, и наложивъ на оную рябчиковъ, оппусти.

Примѣчаніе. Рябчиковъ и боальнымъ употребляшь можно.

Жареные рябчики.

Оные приправишь по обыкновенію, только ногъ и головы не отнимашь, опадивъ надъ жаромъ, чтобъ зашяну-

нулось, ошереть чисто полотенцемъ, но не обмывать; по томъ нашпиговать вѣщиною, и обложить винограднымъ листомъ, а за немѣнѣемъ онаго капустнымъ листомъ, жарить на вертелѣ, часто подливая масломъ, или не шпигуя, обложи тонкими ломтиками вѣщиннаго сала, зажарить; по томъ приправить, обложив ломтиками нарѣзаннаго лимону.

Рябчики съ кислаго капусты.

Нарѣзать бѣлой капусты гораздо мѣлко, и положить въ кастрюлю съ кускомъ коровьяго масла, шмину, перцу и нѣсколько ломтиковъ вѣщиннаго сала, дать оному на огнѣ гораздо попрѣть; по томъ налей кипячей воды и уксусу виннаго, дай изподоволь кипѣть; наконецъ къ сему приложи можжевельниковъ ягодъ, и рябчиковъ приправъ, а капусту такъ надобно уварить, чтобъ на оной мало было жиру и соусу.

Рябчики съ отростками красной капусты.

Приготовя рябчиковъ, избить повареннымъ ножомъ плоско, и нашпиговать

говать вѣшчиннымъ саломъ, жарить въ маслѣ коровьемъ, чтобъ гораздо зарумянились; наконецъ отваря въ водѣ капустные отроски, изрѣзать, и въ хорошемъ мясномъ отварѣ съ кускомъ вѣшчиннаго сала мягко уварить; и когда отваръ выкипитъ, то, къ рябчикамъ приложя жареныхъ колбасъ, опустить.

*Куропатки на подобіе маленькихъ
хлѣбцовъ.*

Съ жареныхъ куропашокъ мясо все прочь отъ костей отобравъ, съ мягковаренымъ вѣшчиннымъ саломъ и съ жареною телячьею почкою, приложя мушкатныхъ духовъ и соли, гораздо мѣлко вмѣстѣ изруби; потомъ нѣсколько бѣлковъ яичныхъ разбей въ пѣну; наконецъ, приложя желтковъ, смѣшай съ рубленнымъ мясомъ, чтобъ сдѣлалось оное такъ какъ пѣсто, изъ кошораго сваляй кругленькіе хлѣбцы, на подобіе булокъ, и за полчаса до спуску къ столу, положя оныя на бляху, посыпавъ мукою, посади въ печь.

Куро-

*Куропатки по Испански въ горшкѣ
готовить.*

Пару жареныхъ куропатокъ из-толкну мѣлко, и положи оныя съ пучкомъ петрушки и базилику въ кострюлю, наливъ мяснымъ отваромъ, дай вскипѣть, по писмъ простудя, протри сквозь сито; наконецъ выпустя 8, или 10 яицъ въ глубокое блюдо, и смѣшавъ съ означеннымъ отваромъ, разбей, и поставь на жаръ, чтобъ ссѣлась какъ яшница, при чемъ взявъ лопатку желѣзную съ жаромъ, держи надъ блюдомъ, чтобъ зарумянилось.

Куропатокъ подобно салату готовить.

Мясо жареныхъ куропатокъ изрѣзать въ тоненькіе ломтики, добавить салату, кривею, зеленого лука крупно изрѣзать; по писмъ вмѣстѣ положить мясо и травъ на блюдо, наконецъ облить оное, смѣшавъ деревяннаго масла, уксусу и не много перцу, опустить.

Фаза.

Фазана жарить.

Очисти фазана, надъ жаромъ бережно опалишь, по томъ обшережь салфеткою, и нашпиговавъ, на вертелъ жарить, поливая чаще масломъ, по томъ ломшиками лимону приправишь.

Куликовъ на вертелъ жарить.

Ошпавъ куликовъ, опалишь надъ жаромъ, но внутренности изъ оныхъ не вынимаешь, ноги подогнуть, а длинной оныхъ носъ воткнуть въ жлупъ подобно дроздамъ; по томъ, обвертывъ въ тоненькіе ломтики вешчиннаго сала, жарить на вертелъ, часто поливая масломъ, а на сковороду положишь гренковъ, благо хлѣба, и поставишь подъ жаркое, чтобъ съ кипокъ куликовыхъ сокъ на оное капалъ; по томъ, приправя жаркое оными гренками и лимономъ, опускаешь; или, вынувъ внутренности изъ куликовъ, изрубить, положа не много мушкатнаго цвѣту, и намазавъ гренки, поджаришь.

Перепелки жарить.

Ощипавъ, вынуть изъ оныхъ внутренности, по томъ на тонкой вершедъ воткнуть; и когда будешь жарить, тогда, насадя на спичку кусочекъ вешчиннаго сала, и зажегши, капать на жаркое, а жарить скоро, дабы чрезъ сіе дурной духъ изъ оныхъ вышелъ; по томъ, обливъ поджаренымъ масломъ и осыпавъ тертымъ жабомъ, опустить къ столу.

Дикаго гуся жарить.

Гуся по обыкновенію приправить, а ногъ отъ онаго не отнимать, по томъ на вертелъ жарить; и когда высыхаетъ спанетъ, обмазавъ раза два масломъ, или вешчиннымъ саломъ, оное обтеревъ и простудя, нашпиговать вешчиннымъ саломъ, по томъ спѣло дожарить. Также можно гуся не шпиговавъ, но обвертя въ поменьшіе ломтики вешчиннаго сала, жарить, и отпускатъ къ столу жаренаго, или обливъ соусомъ каштановымъ.

Дижя утки готовить.

Оныя такъ точно готовятся, какъ о дикомъ гусѣ показано.

Гусь съ черносливомъ и съ виномъ.

Гуся по обыкновенію на вертелѣ зажарить, между нѣмъ сварить черносливъ съ сахаромъ, корицею и съ виномъ, выложишь на блюдо, а на верхъ наложи гуся. Опускаютъ также холодного гуся можно, въ ломтики изрѣзавъ, на растѣ, какъ карминадъ, поджаря, яблоками и тому подобнымъ приправить.

Соусъ изъ гусиныхъ печенокъ.

Печенки намочить на ночь въ молоко, а потомъ оныя платкомъ осушить, и поставишь кастрюлю съ масломъ на огонь; когда разжопится и закипаетъ будетъ, вложитъ въ оную печенку лукъ, напыканнаго гвоздикою, и дасть прѣсть полчаса; потомъ, приложя рюмку ренскаго вина, 4 рубленныя сардели, тертаго хлѣба, мушкатнаго цвѣту, терпой лимонной корки и секу лимоннаго, давъ не много по-

постоять на огнѣ, отпуская, или печенку изжаря въ маслѣ, приправить соусомъ, дѣланнымъ съ устерсами.

Гусиной потрохъ съ кореньями.

Потроху гусиному дать вскипѣть, по томъ очистя, сваря въ соленой водѣ, и накрошивъ пепрушечныхъ кореньевъ такъ тонко, какъ лапшу, положи оныя съ кускомъ масла коровьяго въ кастрюлю, приложя напыканнаго гвоздикою луку, мушкатнаго цѣбшу, дай покипѣть полчаса, всыпь ложку муки, прилей хорошаго мяснаго отвара, и вложя гусиной потрохъ, дай еще прикипѣть, при опускѣ осыпь рубленою пепрушкою.

Утка въ собственномъ соусѣ.

Утку зажаривъ, положить на блюдо, на жупѣ вдоль нарѣзать, и посыпать въ разрѣзанныя мѣста перцу, соли, рубленаго чесноку, лимоннаго соку; по томъ между двухъ блюдовъ раздѣли утку, чтобъ сдѣлалась совсѣмъ плоска, и отпуская,

Утка

Утка подъ соусомъ съ сарделями.

Жареную утку изрѣзавъ по обыкновенію въ куски, положишь въ кастрюлю, приложишь 12 золотниковъ коровьяго масла, двои пригоршни тертаго хлѣба, луку, нѣсколько мушкатнаго цвѣту, 3 рубленныя сардели, рюмку хорошаго винограднаго вина и сколько потребно воды, поставя на жаръ, варишь изподоволь, по томъ приправишь нарѣзаннымъ въ ломпики лимономъ.

Утка, подобная заячьему соусу.

Жаркаго зайца и утку изрѣзавъ долгіе кусочки, изжаришь въ масле съ двумя луковицами, по томъ приложишь рюмку вина винограднаго, столько же мяснаго отвару, не много мушкатнаго цвѣту, горсть тертаго хлѣба, не много сахара, нѣсколько накрошишь померанцевой корки; и когда прикипитъ, вложи въ оное, размѣшавъ два яичные желтка въ двухъ ложкахъ хорошей горчицы, опускай.

Фрикасе съ молодыми голубями.

Голубей ощипавъ и очистивъ по обыкновенію, разрѣзать на четверо, и взявъ на каждые 4 голубя масла коровьяго по 12 золотниковъ, положить въ кострюлю, разшопить; и какъ масло поднимется, вложить въ оное голубей, приложивъ цѣльнаго рубчатого луку, напыканнаго гвоздикомъ, пучекъ петрушки и базилику, жарить одну четверть часа изподоволь; потомъ приложить 2 ломтика ветчины и ложку муки; и какъ еще не много попрѣветъ, прилей въ оное по пропорціи воды, разопри четыре желтка, положи рубленаго шарлоту, петрушки, нѣсколько мушкатнаго орѣха и ложку молока; потомъ цѣльной лукъ, пучекъ петрушки и базилику изъ онаго вынь вонъ, и вложи еще съ грецкой орѣхъ коровьяго масла, размѣшаннаго съ яицами, чтобъ изъ всего онаго сдѣлался умѣренно густоватой соусъ, въ кошорой по произволенію вложить можно нѣсколько капель уксусу, или лимоннаго соку.

Голуби душеные бѣлые.

Приготовля голубей по обыкновению, приправишь можно оныя грибами опенками, или артишоками такимъ образомъ: разпѣя масла коровьяго одну четверть фунта, въ оное вложишь голубей, приложя луку и пучечикъ петрушки, варить полчаса, чтобъ гораздо онсе укипѣло, и приложя ложку муки, давъ не много на огнѣ посидѣть, притѣй потребное число воды, и вари еще одну половину часа, чтобъ поспѣло; по томъ во всемъ такъ поступай, какъ выше сего о голубиной фрикасеи показано. Также вмѣсто грибовъ иногда можно при спускѣ приправишь, положя рубленаго базилика, восемь густо-вареныхъ желтковъ яичныхъ, зеленаго гороху, раковыхъ шеекъ и тому подобныхъ.

Голуби мѣщанскимъ образомъ.

Приправя голубей, нашпиговать, и жарить на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ; по томъ масло сливъ, положи въ оставшееся уксусу, вина
рен-

ренскаго, воды, лавроваго листу, пряныхъ дужовъ, пучечикъ травъ, и повари; по томъ слитое масло смѣшавъ съ мукою, вложить, и доварить; наконецъ приправить лимономъ, каперсами, или рублеными сарделями по произволению.

Битые и на ростъ жареные голуби.

Голубей приправя, въ кипячей водѣ зашянуть, и спинки разрѣзавъ, бить ножомъ, такъ какъ карминадѣ; по томъ смѣшай 4 пригоршни першаго хлѣба съ двумя пригоршнями муки, нѣсколько перцу и соли, разшопи масла коровьяго съ малымъ количествомъ рубленой петрушки и луку, и въ оное обмокнувъ голубей и обсыпавъ толсто першымъ хлѣбомъ, жарь на ростѣ, а оставшійся рубленой лукъ и петрушку съ масломъ и съ нѣсколькими ложками мяснаго отвара смѣшай, приправя при томъ лимоннымъ сокомъ, или уксусомъ, дай вскипѣть; по томъ, обливъ голубей, отпускай.

Голуби, въ горшкѣ жареные.

Проготовя жирныхъ голубей, потомъ взявъ довольное число першаго хлѣба, коровьяго масла, нѣскольکو сливскѣ и густоваренныхъ желтковъ яичныхъ, мѣлко изрубить, приложя и сырыхъ яицъ, замѣсить изъ онаго пѣсто, на примѣръ на 4 голубя взять масла коровьяго 36 золотниковъ, примѣшай 6 сырыхъ яицъ, изъ 8 яицъ густоваренные желтки, нѣсколько мушкатныхъ духовъ, изъ онаго пѣста въ горшкѣ, или на сковородѣ сдѣлай лепешку, и положи голубей на оную, а сверьху покрой такою же лепешкою; наконецъ, посадя въ печь, пеки часъ; по томъ, опрокинувъ на блюдо, обложи лимономъ.

Чиненные голуби.

Сдѣлавъ такую начинку, какъ о пелятинѣ показано было, начини онсю голубей внутри, или бережно ошѣ хлупи отдѣливъ кожицу, между кожи и хлупи начинкою начини; потомъ души оныя въ кострюлькѣ съ мас-

масломъ; наконецъ приправъ приличнымъ соусомъ по произволению.

Жаренье голуби.

Голубей ощипавъ и очистивъ хорошенько по обыкновенію, шакъ какъ рубчиковъ нащипговать, и опваривъ вѣ водѣ, пепрушки изрѣзать, и смѣшавъ съ кусочкомъ коровьяго масла, начинишь, или солью и перцемъ внутри натерши, на вертелѣ изжаришь.

Фрикасе съ цыплятами.

Приготовивъ цыплятъ, разложи большихъ на 8, а малыхъ на 4 части; на 4 цыпленка взявъ по одной четверти фунта коровьяго масла, растопи; и когда станеть подниматься, тогда вложи вѣ оное цыплятъ, приложивъ луку, напыканнаго гвоздикомъ, по пучечку пепрушки и базилика, а кусочка ветчины; и какъ четверть часа покипишь, всыпь вѣ оное ложку муки, влей, сколько потребно, кипячей воды, все вмѣстѣ вари спѣло; по томъ разотри еще ложку муки съ 4 яичными желтками,

ми, положи не много рубленой пепрушки и одну шарлоту, выжавъ сокъ изъ одного свѣжаго лимона, приложя не много мушкатнаго цвѣшу, и привари.

*Куръ по Аглинскому обыкновенію
готовить.*

Заготовя куръ, въ кипятокъ за-
тѣни, и положи 3 курицы съ полу-
фунтомъ коровьяго масла въ кострю-
лю, и покрывъ хорошенъко, на уголь-
яхъ дай въ собственномъ ихъ сокѣ
упрѣсть; по томъ изрубя куриную
сырую печенку съ шрема сарделями,
приложя пепрушки, и нарѣжь лимону
сухариками, положи въ особую ко-
стрюльку, приложи четверть фунта
коровьяго масла, смѣшай съ двумя
ложками муки и съ рубленою печен-
кою и прочимъ, наливъ кружкою хо-
рошаго мяснаго отвара, вари до тѣхъ
поръ, чтобъ изъ онаго сдѣлался гус-
товатой соусъ, которымъ облей
куръ.

Куръ, положи въ бумагу, и жарить въ золѣ.

Куръ по обыкновенію приготова, кожу на хлупи бережно ошдѣлишь; по томъ печенку съ отвареною вешчиною, приложа не много шеляшины и одну головку чесноку, изруби, и начини куръ за кожею; по томъ, наръзавъ вешчиннаго сала въ тоненькіе ломтики, и обложа оными куръ, посыпавъ солю и перцемъ, обверни бумагою, и обвязавши толстою ниткою, обмочи въ воду; по томъ зарой въ самую горячую золу, чтобъ жарились часъ цѣлой; наконецъ облей лимоннымъ сокомъ.

Куры обвернутыя.

Куръ, какъ и прежде сказано, за кожею начинишь, и саломъ вешчиннымъ обложивъ, вмѣсто бумаги въ масляное тѣсто завертѣшь, и въ печи какъ торты испечь.

Печенье цыплята.

Цыплятъ приготова, какъ и прежнихъ начиня, душишь въ маслѣ из-

по доволѣ; по томѣ простудя, взять нѣскольکو сырыхъ яицѣ, съ тертымъ хлѣбомъ и мукою смѣшавъ, цыплятъ въ ономъ повалявъ, и осыпать тертымъ же хлѣбомъ, продолжая оное 3 раза, и зарумяня, опускать.

Куры со спаржами, морковью и клецками.

Приготовля куръ, отварить въ водѣ; по томѣ на 2 курицы разтопить масла коровьяго по четверти фунта; и когда поднимется, положить въ оное ложку муки; и еслили мука поджарится, вложи въ оную куръ съ потребнымъ числомъ мяснago отвару, и переваря, положить корку съ одного лимона съ 4 ложками смѣшаны, по томѣ приложивъ отваренныя въ водѣ изрѣзанныя спаржи съ сморчками, клецками и съ курицею перевари хорошенько. Также можно вмѣсто спаржей петрушечнаго положить коренья.

Куры съ устерсами.

Изрѣзавъ куръ въ кусочки, по произволению отварить въ водѣ; по томѣ,

томъ, разтопя коровьяго масла, и по-
ложя въ оное муки, изрѣзанную въ
кусочки курицу, приложя луку и
лавроваго листу, жарить въ ономъ;
наконецъ приливъ мяснаго отвара,
варить изподоволь; а когда поспѣ-
вать будетъ, вложить усьперсы,
лимоннаго соку и нѣсколько коровь-
яго масла. Такимъ же образомъ и
съ мушелями приправляется.

Цыплята съ крыжовникомъ.

Цыплятъ изжаривъ, взять недо-
зрѣлаго крыжовнику, и дать вскипѣть
одинъ разъ въ водѣ; по томъ муки
поджарить въ коровьемъ маслѣ, и
приложить въ оное винограднаго ви-
на, воды, сахара, лимонной корки
и корицы, варить, чтобъ изъ сего
сдѣлался густоватой соусъ; нако-
нецъ въ оное вложить крыжовникъ
и курицу, и переваря вмѣстѣ, оп-
устить.

Цыплята съ смородиною.

Изжарить цыплятъ впросырь, по
томъ смородину отъ вѣточекъ ото-
бравъ, положи въ кострюлю, съ мас-

ломъ и курицею нѣсколько пожаръ,
къ сему поджаривъ тертаго хлѣба,
положить въ оное, приложя рюмку
винограднаго вина, и побольше саха-
ру, вмѣстѣ приправъ.

Цыплята съ сорочинскимъ пшеномъ.

Цыплятъ спѣло въ водѣ съ солью
отварить, большихъ можно изрѣ-
зать въ куски, а малыхъ оставить
цѣлыхъ, между тѣмъ пшено сва-
рить мягко въ мясномъ отварѣ; и
когда сное отвареніе загустѣетъ,
разотри его съ кускомъ коровьяго
масла, мушкатнымъ цвѣтомъ, пер-
тымъ хлѣбсомъ и шафраномъ, при-
ложя нѣсколько сырыхъ яицъ, на
подобіе тѣста, изъ онаго на блюдѣ
сдѣлай закрайки, также и на дно
блюда положи онагожъ тѣста, а
сверхъ наложи куръ, и покрой дис-
томъ бумаги, намазаннымъ масломъ,
а поверхъ онаго также наложи озна-
ченнагожъ дѣланнаго изъ пшена тѣ-
ста, которое, обмазавъ масломъ, об-
сыпъ пертымъ хлѣбомъ, и поставъ
въ печь.

Жареные цыплята.

Куръ не обваривашь, но оцѣпашь, и надъ жаромъ опалить; по томъ, обмывъ по обыкновенію, приправить, и нашлиговавъ, какъ рябчиковъ, или обложя тоненькими ветчинными ломтиками, и изнушри солью и перцемъ наперевъ, или отваренною пепрушкою, съ масломъ смѣшавъ, начинишь, и зажаришь.

Куры съ цвѣтною капустою.

Двѣ курицы запрянуть въ водѣ горячей по обыкновенію, и разрѣзавъ на 6 доль, въ маслѣ зажаришь; по томъ въ оное приложитъ ложку муки и довольное число воды; а когда закипитъ, вложи тутъ же отваренную прежде въ водѣ цвѣтную капусту, или смѣшавъ капусту съ нѣсколькими ложками сливокъ, приложи 2 желтка яичные и мушкатнаго цвѣту. Такимъ же образомъ оную приготавливать можно съ пепрушкою, зеленымъ горохомъ и тому подобнымъ.

Каплуна хорошимъ манеромъ готовить.

Возьми хорошаго каплуна, ноги и крылья до половины обрубя по обыкновенію, обери съ хлупи бѣлое мясо, такъ чтобъ кожа осталась цѣла; по томъ изруби мясо съ фунтомъ свинины, приложя мушкатнаго орѣха, з шарлотта, вѣшочку базилику, и начини онымъ каплуна за кожею, приправя хорошенъко, обвяжи ниткою; по томъ на вертелѣ, обвертѣвъ въ намазанную масломъ бумагу, зажарь.

Капунъ Аглинскимъ манеромъ.

У каплуна, какъ выше показано, когда кожу отъ хлупи отдерешь, и бѣлое мясо вынешь, нарѣжь свинаго сала ломтиками, шириною въ ладонь и въ полпальца толщины, посыпь въ рубленую петрушкою шарлоттами, или лукомъ, мушкатнымъ орѣхомъ и перцемъ, засунь оные ломти подъ кожу каплуна, а бѣлое мясо подвяжи къ каплуновой груди, по томъ изжарь по обыкновенію.

Каплунъ съ мѣлкими правами.

Каплуна пригошова, и кожу отъ грудинки по вышешоказанному ошдѣлить, по шомъ, взявъ четверть фунша вещчиннаго сала, полфунта шеляшины, вмѣстѣ изрубить, приложя рубленой петрушки, базилику, луковцу, мушкатнаго орѣха и нѣскольکو шампиніоновъ, смѣшавъ, начини между мясомъ и грудинкою; наконецъ, обвязавъ ниткою, и обложя ломтиками вещчиннаго сала, жарить на вершкѣ; ежели же вмѣсто вещчиннаго сала обложить каплуна ломтиками шеляшины, и зажарить, то оно называется будетъ каплунъ аладофинъ, и приправить соусомъ, дѣланымъ съ раками.

Каплунъ, закатанной въ масляномъ тѣстѣ.

Каплуна очисти, смѣшай полфунта свѣжаго масла съ осьмью рублеными сарделями и нѣскольکو горстями тертаго хлѣба, съ базиликомъ, шиміаномъ и маюраномъ, съ малымъ количествомъ перца, и онымъ начиня

каплуна, обверни въ масляномъ тѣстѣ, и помазавъ сверху яицами, посадя въ печь, пеки 3 часа.

Каплунъ разбитой.

Каплуна зашянуть въ кипятокъ, и очистя, разбить по частямъ, а кожу съ грудинки сними, нашпигуй вешчиною, подобно рябчику, и положи масла въ кострюлю, разтопи; а когда оное поднимется, вложи каплуна, приложя луку и вѣшочку шиміану, и на легкомъ огнѣ поджарь, и приправь щавелемъ, или другимъ какимъ прилично хорошимъ рагу.

Каплунъ, съ ломтики изрѣзанной, съ сметаною.

Изъ жаренаго каплуна вырѣзашь мягкое мясо, изрѣзашь въ шоненькіе ломтики, разшопа четверть фунта коровьяго масла съ ложкою муки, в мясо положишь въ оное, приложя раковыхъ шеекъ 60, нѣсколько мушкатнаго цвѣту, полторы бутылки сливокъ; и когда переваришся, приправь.

Паштетъ съ каплуномъ.

Отъ жаренаго каплуна отобравъ мясо, съ полуфунтомъ говяжьяго мозгу мѣлко изруби, по томъ приложи въ оное рубленой петрушки, шиміану, соли и сокъ изъ одного лимона, перемѣшай, сдѣлавъ слоеное пѣсто; рассуча лепешку, положи на сковороду, и вложя рубленое мясо, загни лепешку; по томъ, помазавъ бѣлкомъ яичнымъ, посади въ печь.

Капунъ съ устерсами.

Приготовля каплуна по обыкновению, смѣшавъ полфунта масла коровьяго съ нѣсколькими пригоршнями тертаго хлѣба, приложя нѣсколько мушкатнаго цвѣшу и лимонной корки, 50, или 100 устерсовъ, начинить каплуна, и зажарить на вертеле, или въ полуфунтѣ масла въ кострюлѣ, покрывъ, удушить спѣло; по томъ приправить соусомъ, дѣланымъ съ устерсами, или мушелями; также и безъ онаго въ собственномъ своемъ отварѣ, и на столъ опустить можно.

Каплуна на ростъ жарить.

Разрѣзавъ жаренаго каплуна по частямъ, разтопипъ коровьяго масла съ рубленою пепрушкою и лукомъ, обмочивъ и обсыпавъ шершымъ жлѣбомъ, мясо зажарить, и обклясть ломшиками лимона.

Индѣйку жарить.

Индѣйку приправить по обыкновенію, и жлупную кость переломить, а въ зобъ положить луковицу, напиканную гвоздикомъ, или соленую сельдь, или горсть сарделей, посадя на вертелъ, и обложивъ тоненькими ломшиками вешчиннаго сала, или намазаннымъ масломъ листомъ бумаги обвернувъ, жарить съ вѣло, поливая чаще масломъ; при опускѣ, снявъ бумагу, обложипъ ломшиками лимона.

Индѣйку по Аглински готовить.

Взявъ отъ индѣйки печенку съ довольномъ числомъ вешчиннаго сала, пепрушки, базилику, шершаго мушкетнаго орѣха, не много перцу, мѣлко

мѢлко изрубить, и начинишь онымъ старую индѣйку внутри, а у молодой отдѣлить кожу отъ груданки, и начинишь такъ, какъ о каплунахъ показано, зажаришь по обыкновенію; по томъ приправитъ оставшимся отъ жаренія соусомъ, и обложитъ лимономъ, или облитъ варенымъ съ раковыми шейками соусомъ, или облупя луку, отваривъ въ водѣ, изжаришь въ маслѣ съ малымъ количествомъ муки, приложя стакана два Бургонскаго вина и нѣсколько рубленыхъ сарделей, индѣйку приправитъ, или горсть петрушки, подержавъ въ кипящѣ, чтобъ нѣсколько отварила, изрѣзавъ, и съ масломъ поджаритъ, приложя муки и мяснаго отвара, опуститъ съ индѣйкою.

Индѣйку по Испански готовить.

Индѣйку по обыкновенію приправя, вышепоказанною начинкою начинишь, и вошкнувъ на вертелъ съ кускомъ говядины, величиною фунта въ два, изжаритъ спѣло, по томъ въ угоши говядину изшолочъ, какъ размазню;

мазню; наконецъ въ кострюлю положить Прованскаго деревяннаго масла нѣсколько ложекъ и нѣсколько рюмокъ Шампанскаго вина, двѣ головки чесноку, базилику, петрушки и изтолченную говядину; и когда оное вмѣстѣ переварится, протереть сквозь сито, и онымъ приправить жареную индѣйку.

Индѣйка душенная.

Индѣйку по обыкновенію приправить, и жлупъ переломилъ, нащиповать, ломпиками вѣшчиннаго сала обложить; по томъ наливъ бутылку ренскаго уксусу, и бутылку вина ренскаго, соли и воды, сколько потребно; и когда поспѣвать станетъ, приложи пучечикъ тиміану, базилику, 12 большихъ луковицъ, гвоздикомъ напыханныхъ, нѣсколько цѣльнаго перцу и инбирю, совсѣмъ довари спѣло, и простудя, вмѣсто желею холоднаго опустити.

Жаворонковъ въ бумагѣ жарить.

Очисти жаворонковъ по обыкновенію, но внутренности изъ оныхъ не

не

не вынимать, по 4 и по 6 жаворонковъ на одну деревянную спичку воткнувъ, сблать двойныя изъ двухъ листовъ бумажныя коробочки, и обмакнувъ оныя въ коровье масло; потомъ и въ оныя также положить масла коровьяго, а жаворонковъ, обмазавъ желткомъ яичнымъ, и осыпавъ только тертымъ хлѣбомъ, съ мукою смѣшаннымъ, жарить въ коробочкахъ на растѣ въ горячемъ масле, и часто оборачивать; а когда поспѣютъ, въ коробочкахъ же опустить на столъ.

Жареные дрозды.

Дроздовъ очистя, внутренности не вынимать, и воткнувъ оныхъ на спичку, а между каждой птички вставить по кусочку сала ветчиннаго, привязавъ къ вертелу, часто поливая и оборачивая, жарить; а когда поспѣвать станутъ, смѣшавъ терлаго хлѣба съ мукою, приложить толченыхъ можжевельныхъ ягодъ, осыпать, дроздовъ дожаривъ, подать на столъ однихъ, или приправя яблошникомъ.

**Жаворонковъ съ яблоками и виномъ
готовить.**

Ощипавъ и вынувъ внутренность, очистишь, и съ хорошимъ кускомъ масла, съ малымъ количествомъ воды поставишь на огонь, чтобъ кипѣли до шѣхъ поръ, какъ станутъ въ маслѣ жариться; тогда приложи къ оному сухариками нарѣзанныхъ яблокъ, нѣсколько чистей коринки, мѣлко изрѣзанной лимонной корки, кусокъ сахара, стаканъ винограднаго вина, и все вмѣстѣ переваря, спускай.

Рубленое изъ телятины.

Взять любвины отъ телячьей задней ноги фунтъ, и отобрать отъ оной жилки всѣ прочь, столько же говяжьяго почешнаго сала съ толчеными пряными духами, съ солью, травами и съ шампиніонами, все изрубить гораздо мѣлко, приложишь потребное число намоченнаго въ молоко калача, и отъ одного до двухъ сырыхъ яицъ смѣшашъ вмѣстѣ, и употребляшъ въ начинку разныхъ пироговъ и во всякія другія надобности.

Руб-

*Рубленое изъ телятины для малыхъ
паштетовъ.*

Оную исправлять во всемъ такъ, какъ и вышепомянутую; только не прикладывать намоченнаго въ молоко калача; а когда мясо мѣлко изрубишь, положи оное въ посуду, и налей въ начинку лимоннаго соку, нѣсколько воды, придожа мало сахара, тершой лимонной корки, или вмѣсто лимоннаго соку возьми ложку сливокъ, а вмѣсто почешнаго говяжьего сала употребишь можно вешчиннаго.

Рубленое изъ жаркой телятины.

Изрѣзавъ жаркую телятину, изрубишь съ отвареннымъ прежде почешнымъ саломъ, шампиніонами, опенками и съ вареною вешчиною, придожа пряныхъ дужовъ, нѣсколько желтковъ яичныхъ и въ сливкахъ намоченнаго калача; ежели же есть куриная жаркая хлупъ, то, и отъ оной отобравъ бѣлое мясо, можно съ телятиною изрубить.

Рубленое изъ каплуновой, куриной, или другихъ птицъ печенки готовить.

Сала ветчиннаго, сколько потребно, наскоблить, взять каплуновую, или куриную печенку, правъ, шампиніоновъ, пряныхъ джовъ и кусокъ свѣжаго масла, изрубить вмѣстѣ гораздо мѣлко, и употреблять въ начинку.

Рубленая баранина.

Баранину отъ жилъ и отъ всякой шугоспи отобрать, съ солью, пряными джумами, правами, лукомъ, намоченнымъ въ молоко калачемъ, желткомъ яичнымъ, и полникомъ же числомъ почешнаго говяжьяго сала, сколько баранины будетъ, изрубить мѣлко, по томъ изтолочь въ игости.

Рубленое изъ варенаго ветчиннаго сала.

Дѣлается такимъ же образомъ, какъ и баранье.

Рубленое изъ устеровъ.

Довольное число устеровъ съ сладкимъ шелячимъ мясомъ, съ коровымъ

ровымъ масломъ, опенками, пиніонами, или сморчками, при нѣсколько мушкатныхъ дуговъ желтковъ яичныхъ, изрубить, поставить до употребленія въ холодное мѣсто.

Начинка изъ раковъ.

60 Раковъ сваривъ безъ соли, клещи и шейки очистишь, кожу, или шелуху раковую изтолочь мѣлко, положи оную въ кострюлю и полфунта коровьяго масла, также и луку, вмѣстѣ жарить четверть часа; потомъ, прожавъ сквозь сальфепку, или сито, дать застынуть, шейки раковые и клещи съ шампиніонами и съ намоченнымъ въ молоко бѣлымъ хлѣбомъ изрубить мѣлко, раковое мясо разперевъ съ шестью яйцами, сдѣлать яишницу, и смѣшавъ съ рублеными вещами, приложавъ мушкатныхъ дуговъ, употребляй въ начинку перемѣшавъ.

Начинка изъ рыбы.

Какая рыба случится, отъ костей мясо отобравъ, и крупно изкроша, жарь

жарь съ рубленнымъ лукомъ до шѣжъ поръ, какъ мясо побѣлѣетъ; по томъ просудя, съ грибами опенками, сморчками, или шампиніонами изрубить мѣлко, приложя кусокъ коровьяго масла, нѣсколько желтковъ яичныхъ, мушкатныхъ дуговъ и намоченнаго въ молоко бѣлаго хлѣба, перемѣшавъ, употреблять.

Начинка для суповъ.

Взять почешнаго говяжьяго и свиного сала по равной части, сколько потребно будетъ, и больше любвины, нежели жирной телятины, изрѣзать сухариками, и вложить въ кострюлю, или въ сковороду, приложить нѣсколько рубленыхъ травъ, пряныхъ дуговъ и соли, дать на легкомъ огнѣ прожариться, только чѣмъ не поджаривать, по томъ, изрубя мѣлко смѣшавъ съ малымъ количествомъ муки, съ тертымъ хлѣбомъ, съ сливками и яицами, перемѣшавъ, употреблять во всякія суповыя начинки.

Рубленое кушанье изъ молодыхъ голубей, или куръ.

На блюдъ сдѣлать изъ тѣста закрайки, и вышепказанной начинки наложить, поставъ въ печь, чтобъ не много подсохло; по томъ сверху помажъ яицами, и допеки, только чтобъ зарумянилось хорошенько.

Рубленое изъ щуки.

Щуку сваривъ въ соленой водѣ, на блюдъ сдѣлай закрайки изъ тѣста, и засуши; по томъ, оную отобравъ отъ костей, изруби, взявъ першаго хлѣба, масла коровьяго, мушкатнаго орѣха, усперсовъ очищенныхъ, все оное со щукою положи на блюдо, прибавъ рюмку Французскаго вина, и поступай во всемъ шакъ, какъ выше показано было.

Роладъ изъ цыплятъ и каплуновъ.

Мясо отъ каплуна обобрать, и полсжа на столъ, обмазать рубленою каплуновою печенкою; по томъ скатать на подобіе колбасы, обвязавъ нишкою, въ маслѣ удушить спѣло, и при-

приправить соусомъ, дѣланнымъ съ шампиніонами въ сарделевомъ отварѣ.

О РАЗНЫХЪ ПАШТЕТАХЪ.

Начинка для горячихъ паштетовъ.

Говядины, шеляпины, или дичины съ говяжьимъ саломъ, приложя пристойныхъ кореньевъ и дужовъ, изрубишь.

Начинка для холодныхъ паштетовъ.

Вмѣсто говяжьего взять ветчиннаго сала; но чѣмъбъ онаго побольше было мяса.

Жженое, или крутое тѣсто на холодные и горячіе паштеты,

По мѣрѣ пашлета насыпавъ ржаной муки на столъ, и сбѣлавъ въ срединѣ муки пустоту, вложить въ оную по пропорціи коровьяго масла, и вливъ горячей воды, замѣсишь крутое тѣсто, и употребляяшь на пашшеты.

Тѣсто на Испанскіе торты, или на поштеты.

По равной доли взявъ пшенишной муки и яицъ, замѣситъ тѣсто (но только не жидко), разкатавъ тонко, разрѣжъ на 12 кусковъ, и каждой кусокъ сверху намазавъ свинымъ саломъ такъ, чтобъ оное не паяло, и наложивъ всѣ куски другъ на друга, разкатай въ лепешку, толщиною въ палецъ, и пекни въ разныхъ шоршахъ и паштетахъ.

Масляное тѣсто со сметаною.

Взявъ на полфунта мышаго масла муки 2 фунта, 3 яйца, и сколько пошребно сметаны, смѣшай проворно, и мѣси часъ цѣлой; по томъ употребляй.

Мѣшаное масляное тѣсто.

Два фунта коровьяго масла разтирай въ горшкѣ до тѣхъ поръ, какъ оное побѣлѣетъ, и вложи 12 желтковъ яичныхъ одно за другимъ, и поставь горшокъ въ холодную воду; когда масло застынетъ, то выложи его вонъ, а лѣшомъ дѣлай оное

въ погребѣ; по томъ возьми, сколько
потребно, крупичатой муки, и мѣси
съ масломъ и яицами, чтобъ сдѣла-
лось прохвое тѣсто; по томъ раз-
кашывай его на торты, или на что
потребно.

Сладкое тортовое тѣсто.

Возьми полфунта крупичатой му-
ки, четверть фунта сахару, пол-
фунта коровьяго масла, разломай
въ куски, 2 желтка яичные разбей
съ малымъ количествомъ сладкаго
вина, замѣси тѣсто, и раскатывая,
употребляй въ торты, которые на-
чиниваются сладкими закусками.

Слоеное тѣсто.

Возьми крупичатой муки, смѣ-
шай съ нѣсколькими яичными желт-
ками, приложя рюмку Французской
водки и воды, или вмѣсто онаго
взявъ сливочъ, или молока, и не
очень круто мѣси тѣсто часъ цѣлой;
по томъ взять вѣсомъ онаго тѣста
по равной долѣ съ мытымъ не топ-
леннымъ масломъ, раскатавъ тѣсто,
по-

положи кусокъ масла, и сложи лепешку; по томъ такимъ образомъ продолжая оное нѣсколько разъ, прилагая масла, расучивать, и употребляй на слоеные торты и паштеты.

Проховое слоеное тѣсто.

Возьми полфунта крупчатой муки и полфунта шугаго коровьяго масла, разломай въ куски, и съ мукою замѣси 6 желтковъ яичныхъ и 2 ложки молока, и разкатай въ лепешку, и намазывая топленнымъ масломъ, продолжай оное нѣсколько разъ.

Паштетъ съ говядиною.

Взявъ любовины говяжьяго мяса, и изрѣзать въ куски, длиною въ палецъ, а шириною въ два пальца, нашпиговавъ, налить на оное виннаго уксусу, приложя лавроваго листа, перцу, соли и пряныхъ духовъ, поставишь на ночь; по томъ изъ вышепоказаннаго жженаго, или крутаго нѣста, разкатавъ лепешку, толщиною въ палецъ, положить на листъ бумаги, и сдѣлавъ изъ онаго

гожѣ тѣста края, вышиною въ три пальца, чтобѣ паштетѣ имѣлъ круглую, продолговатую, или такую фигуру, какую пожелаешь; по томѣ, положа преждепоказанной мясной начинки толщиною въ палецѣ, наложить и лежавшую въ уксусѣ говядину, обсуша оную прежде салфеткою, съ малымъ количествомъ коровьяго масла и съ ломшиками ветчиннаго сала, сверху также покрой лепешкою тѣста, смазавъ яицами, а на краю оставь прежде дырочку, дабы въ оную пирогѣ надуть можно было, также и сверху вымазавъ яицами, печь оней при часа слишкомъ; и когда запечется, нѣскольکو нантыкай крышку спичкою, чтобѣ духѣ могѣ выходить; а безѣ того паштетѣ можетѣ преснуть; и когда изпечется, поджарить въ маслѣ не много рубленыхѣ грибовѣ, опенокѣ, шампиніоновѣ, или рубленаго луку съ петрушкою и съ малымъ количествомъ муки въ маслѣ поджаривъ, сварить съ хорошимъ мяснымъ отваромъ, приправя ломшиками лимона,

ня, открывъ паштетъ, вынуть изъ онаго свиное сало, и слова жиръ, наложить приготовленной соусъ, и приложя нѣсколько рубленыхъ сарделей, покрывъ крышкою паштета, опустить на столъ.

Паштетъ съ телятиною.

Заднюю телячью ногу побивъ хорошенько, нащипговать нарѣзаннымъ толщиною въ палецъ вешчиннымъ саломъ, и изжарить оную такъ, какъ о говядинѣ показано было, и положи оную цѣльную, или изрубя въ куски, пеки въ вышеозначенномъ пѣснѣ 3 часа съ половиною, приправя соусомъ, варенымъ съ сарделями.

Паштетъ съ бараниною и съ зайцемъ.

Нарѣзавъ заячьего и бараньяго мяса ломпиками, длиною въ палецъ, а шириною въ 2 пальца, нащипгуй, и на ночь намочи оныя, смѣшавъ пополамъ уксусу и свиной крови; потомъ, нарѣзавъ говядины въ тоненькіе ломпики, слѣлай изъ крушаго пѣ.

тѣста паштетъ, и наложи одинъ рядъ сала, другой рядъ мяса, и такъ клади рядами до самаго верьху, и сдѣлавъ изъ тѣста на паштетъ крышку, пеки оней два часа; по томъ приправь соусомъ, дѣланнмъ съ сарделями, мушкатнымъ орѣхомъ, лимоннымъ сокомъ и съ малымъ количествомъ чесноку.

Паштетъ съ копченою ветчиною.

Вымачивай ветчину 3, или 4 дни въ теплой водѣ, помочи еще одну ночь въ молоко, поставя въ теплое мѣсто, и свари ветчину, смѣшавъ Бургонское вино пополамъ съ водою, или пштакомъ; когда уварится хорошенько, простуди, кожу сними, и напычь гвоздикою, корицею и кардамономъ, сдѣлавъ изъ крупаго тѣста паштетъ, на подобіе фигуры ветчиннаго окорока, положи подъ исподъ рубленаго свиного сала съ телячьимъ мясомъ, наложи на верьхъ окорокъ ветчины, и покрывъ тѣмъ же рубленнымъ мясомъ, закрой тѣстомъ, по обыкновенію пеки 4 часа, и подавай холодной на столъ.

Паш-

Паштетъ съ гусями и съ утками.

Гуся приправя по обыкновенію, зашпануть въ уксусъ; по томъ на-шпиговавъ, на ночь положить его въ уксусъ же, изрубя телятины, вещчиннаго сала съ печенкою вмѣстѣ, и сблавъ изъ крушаго тѣста паштетъ, на дно накласть рубленаго мяса, наложя гуся, или утку, и поверхъ онаго наложить тогожъ рубленаго мяса, и покрывъ тѣмъ же тѣстомъ, печь до тѣхъ поръ, какъ поспѣетъ; по томъ сипнаго тершаго хлѣба поджаривъ въ маслѣ съ нѣсколькими ломтиками, уксусу, и съ мяснымъ отваромъ сваря въ густой соусъ, вложить въ паштетъ.

Паштетъ съ индѣйкою.

Оную птицу по обыкновенію приготовить, и какъ прежде показано, въ уксусъ и въ винъ зашпануть, и на-шпиговать; по томъ сблать изъ крушаго тѣста круглодолговатый паштетъ, положить рубленой телятины съ вещчиннымъ саломъ, а индѣйку сверху наложить, покрывъ тѣмъ же

же рубленнымъ мясомъ, и сблавъ изъ того же тѣста на паштетъ покрыву, печь 4 часа, поджаривъ 2 ложки муки въ маслѣ, приложить мяснаго отвара, лимону, и сварить соусъ, онымъ приправить паштетъ.

Паштетъ съ тетеревами глухими.

Тетерева по обыкновенію приправя, напиговавъ, и сблавъ изъ шеляпины и свиного сала съ пряными духами рубленую начинку, и приготовя изъ крутаго тѣста паштетъ, положи на дно рубленой начинки, и положя тетерева, наклади на верхъ означенной же начинки и ломтиковъ ветчиннаго сала; по томъ положи сбланную изъ тѣста крышку, пеки 4, или 5 часовъ, и приправь оной, когда поспѣетъ, соусомъ, сбланнымъ изъ жѣлѣза, какъ о томъ въ паштетъ съ гусями показано было.

Паштетъ съ фазаномъ.

Приправя фазана, изрубить печенку съ шеляпиною и ветчиннымъ саломъ гораздо мѣлко, приложя къ оной нѣ-

и въсколько базилику, мушкатнаго орѣ-
жа и шарлоту; по томъ сдѣлай паш-
шетъ изъ крутаго тѣста, положи
начинку, а на оную наложи фазана,
и сверхъ онаго наклади ломшиками
нарѣзанной телятины и ветчиннаго
сала, и покрывъ пашшетъ, сдѣлавъ
изъ тѣста крышку, пеки два часа;
наконецъ приправъ оной по приличе-
ству соусомъ съ усперсами, или
шампиніонами и опенками.

Паштетъ съ рябчиками.

Оной готовится точно такъ,
какъ о паштетѣ съ тетеревомъ по-
казано было. Такимъ же образомъ и
съ куликами паштеты готовятся;
только вмѣсто телятины въ начинку
положишь внутренность изъ кули-
ковъ.

Паштетъ съ голубями.

Приготовя голубей, нашпиговать,
и сдѣлавъ начинку, состоящую изъ
рубленой телятины, ветчиннаго са-
ла, шарлоту, гвоздики, мушкатныхъ
лужовъ, начинишь голубей, и опры-
снуть виномъ; по томъ, сдѣлавъ изъ

крутаго шѣста паштетъ, смѣшавъ ситнаго шерстаго жѣба съ мукою и лимоннымъ сокомъ, и положи въ паштетъ подъ голубей, а наверхъ накладн ломшиками нарѣзаннаго вешчиннаго сала, и шѣстомъ покрывъ паштетъ, изпеки по обыкновенію, при отпускѣ къ столу вешчинное сало и жиръ изъ паштета вынуть, и опустить горячій; а лучше, ежели холодной; потому что онъ сдѣлается желеемъ.

Французской паштетъ.

Взять хорошей крупичатой муки, не много горячей воды, 4 ложки молока, $\frac{1}{2}$ фунта масла коровьяго, замѣси шѣсто, и валяй оное до шѣхъ поръ, чшобъ оно было тягисто; потомъ полфунта вешчиннаго сала, не много приложн петрушки, гвоздики и перцу, изруби мѣлко, и сдѣлай изъ онаго маленькіе кашышки, и положи въ паштетъ; также курицу изруби въ куски, и въ водѣ отваря, вложи шампиніоновъ въ паштетъ; потомъ возьми свинаго мяса отъ окорока, съ петрушкою, съ чешырмя желтками,

— 179 —
ками, пертымъ хлѣбомъ и прочими
духами мѣлко изрубя, и сдѣлавъ кле-
цки, положить въ паштетъ между
мяса съ лимономъ; также и луку,
натыканнаго гвоздикомъ, кусочикъ ма-
сла коровьяго, нѣсколько сладкаго те-
лячьего мяса въ паштетъ вложить,
и сдѣлавъ изъ тѣста крышку, испечь;
а когда поспѣетъ, приправить мяс-
нымъ отваромъ съ яичными желт-
ками.

Испанской паштетъ.

Два или 3 рябчика изжарить, и
мясо съ оныхъ отобравъ, изрубить
мѣлко, а кости мѣлко же въ иглы
изтолочь, и изжарить оныя въ маслѣ
коровьемъ, приложя моркови и пе-
трушечнаго кореня; по томъ, при-
бавя не много муки, и наливъ мяс-
нымъ отваромъ, переварить, и про-
цѣдивъ сквозь сито, смѣшавъ съ ру-
бленымъ рябчиковымъ мясомъ, при-
ложя нарѣзанныхъ мѣлко фисташекъ,
4 яйца цѣльныхъ и 8 желтковъ, сдѣ-
лавъ изъ преждепоказаннаго тѣста
паштетъ, начиня оною начинкою.

Паштетъ съ куликами.

Куликовъ приправитъ на подобіе рябчиковъ, намочитъ на ночь въ ренскомъ винѣ, печенку и кишки куликовы съ вѣщиннымъ саломъ изрубя, сдѣлать начинку; впрочемъ во всемъ такъ приготовить паштетъ, какъ о фазанѣ и рябчикѣ показано было.

Паштетъ Королевской.

У индѣйки бережно отъ грудинки кожу отодрасть, и бѣлое мясо изъ нее выбравъ, изрубить съ кореньями и травами, приложя шопленого коровьяго масла, тертаго хлѣба, 2 ложки сливокъ, желтки изъ шести или пяти яицъ, начинитъ онымъ за кожею у индѣйки, и сдѣлавъ портъ изъ маслянаго тѣста, по обыкновению обложить приправленнымъ въ масле коровьемъ и молокомъ толченымъ миндалемъ, покрыть оной тѣстомъ, приправитъ, при отпускѣ приложивъ оному полбутылки сливокъ, 3 желтка личные и не много ренскаго уксусу.

Паштетъ съ каплуномъ, или курами и съ усперсами.

Спѣто сваря каплуна, изрѣзать, и опрыскавъ рюмкою вина, между пѣмъ 12 золотниковъ ксровьяго масла смѣшавъ съ тертымъ жѣббомъ, приложя нѣсколько мушкатнаго цвѣту, и сдѣлавъ паштетъ, насыпать онаго на дно, а на тершой жѣббъ наложить мяса, и покрытую сдѣлавъ изъ пѣста крышку, испечь по обыкновенію, при отпускѣ приправить оной соусомъ, дѣланнымъ съ усперсами.

Паштетъ съ дроздами.

Дроздовъ приправя, вошкнувъ на спичку, на ростѣ по обыкновенію изжарить, а внутренность оныхъ съ ветчиннымъ саломъ изруби, и смѣшавъ оное съ толчеными можжевельными ягодами и со ржанымъ тертымъ жѣббомъ, наложя оную начинку на разкапанное масляное пѣсто, а сверьху наложя плицъ, сдѣлай паштетъ по обыкновенію, и выпеки; между пѣмъ изтолки три или чепыре жареные пшкы, изжарь оныя въ ма-

слѣ съ жлѣбною коркою, и сваря въ мясномъ отварѣ, пропши сквозь сито, и влей въ паштетъ.

Паштетъ съ жаворонками.

Оной готовится во всемъ такъ, какъ о дроздахъ показано; только исключаются однѣ можжевеловыя ягоды.

Паштетъ съ телячьею грудинкою.

Такимъ образомъ, какъ о фрикасе показано, телячью грудинку мягко сваря, простудить; по томъ положить, расуча тѣсно, на блюдо, слѣлать закрайки вышиною въ палецъ, и положить мясо съ соусомъ; по томъ, покрывъ тѣстомъ, испечь. Можно въ оней по произволению иногда положить соусъ, дѣланной съ сморчками, опенками, зеленымъ горохомъ, шампиніонами, бараниною, курицею и голубями.

Паштетъ съ кислую капустою.

Кислую качанную капусту изрѣжь въ четвертины, и свари оную мягко въ водѣ съ коровьимъ масломъ, и про-

простудя, выжми воду; по томъ, разтопя полфунта коровьяго масла, положи въ оное капусту и два жареные рябчика, не много пожаривъ, приложи нѣсколько ложекъ сметаны и мушкатнаго цвѣту; когда проспынетъ, сбѣлавъ изъ маслянаго тѣста паштетъ, начини капустою, рябчиками, и пеки по обыкновенію, при отпускѣ приправь слѣдующимъ: смѣшай четверть фунта коровьяго масла съ мукою, и размѣшавъ съ нѣсколькими ложками сметаны, вложи въ паштетъ.

Паштетъ съ лососиною.

Рыбу лососину разпластать, и изрѣзать въ ломтики, и намочить въ ренскомъ винѣ и соли; по томъ горсть петрушки, 2 луковицы, или 12 шарлотовъ изруби мѣлко, приложи иногда и шампиніоновъ, изрубя, изжарить въ шести золотникахъ коровьяго масла съ двумя пригоршнями тертаго жлѣба, сбѣлавъ изъ маслянаго тѣста паштетъ, на дно онаго положить начинку, а на верхъ накласть нарѣзанной ломтиками лососины и

лимону, и налить нѣсколько отвара, сдѣлавъ крышку, испечь; по томъ при отпускѣ положить въ паштетъ мушкатнаго орѣху и лимоннаго соку не много.

Паштетъ съ осетриною.

Оной дѣлается во всемъ такимъ же образомъ какъ и паштетъ съ лоссиною; только при отпускѣ къ столу приправляется соусомъ, дѣланымъ съ сарделями.

Паштетъ съ лабарданомъ.

Какъ оная рыба соленая, то и должно ее, изрѣзавъ въ куски, длиною и шириною въ 2 пальца, вымачивать ночи двѣ въ теплой водѣ, а послѣ положить въ горячую воду, чшобы она разбухла, и обсушить въ сальфеткѣ, сдѣлавъ паштетъ, смѣшавъ тридцать шесть золотниковъ коровьяго масла, съ двумя пригоршнями тертаго хлѣба и нѣсколько мушкатнаго цвѣту, и положить на дно паштета половину онаго, и наложить ломтики рыбы лабардава, а на верхъ оной другую половину тертаго хлѣба;

ба ; по томъ , сдѣлавъ на паштетъ крышку , испечь , при отпускѣ смѣшавъ 12 золотниковъ коровьяго масла съ двумя ложками муки и съ полубутылкою сливокъ , сдѣлать густой соусъ , и положить въ паштетъ .

Паштетъ съ трескою рыбою () .*

Вымоча хорошенько треску , поставъ оную на огонь , наливъ мяснымъ отваромъ , чтобъ разбухла и зашянулася ; по томъ отбери кожу и кости прочь , поставъ на часъ въ печь , чтобъ она нѣсколько обсохла , между тѣмъ горсть петрушки и двѣ луковицы изруби мѣлко , приложя 4 горсти першаго жѣба , полче-наго мушкатнаго цвѣту , нѣсколько перцу и кардамону , разтопи полфунта масла , и все оное смѣшай , сдѣлавъ паштетъ , на дно положи начинки , наложи рыбу , а сверхъ оной другую половину , и покрывъ паштетъ крышкою , запеки ; потомъ , смѣшавъ ложки двѣ муки съ масломъ , приложи 2 желтка и 4 рубленныя сардели ,
пол-

(*) Треска рыба известна подъ именемъ штокфляшъ .

полбушылки сливокъ, вложи въ паштетъ.

Паштетъ съ карпомъ рыбою ().*

Карпа рыбу приготова, кости всѣ отобрать прочь, и намочить его водкою съ пряными духами; оной рыбы куска два, или одинъ изрубить мѣлко съ кускомъ масла коровьяго и съ тиміаномъ; по томъ, сдѣлавъ на блюдѣ паштетъ изъ слоенаго тѣста, на дно положи рубленой начинки, а рыбу на оную, и нѣсколько масла, сдѣлавъ изъ тѣста крышку, испеки по обыкновенію, и приправь оной дѣланымъ изъ сарделей соусомъ.

Паштетъ со щукою.

Щуку въ соленой водѣ отварить, и кости выбрать вонь, и взять на примѣръ на два фунта щуки масла коровьяго по полуфунту, съ тремя горстями тертаго хлѣба, 6 рубленыхъ сарделей и мушкатнаго орѣха, сдѣлай начинку, положи въ паштетъ половину оной, наложь щуку, а сверхъ другую половину начинки, приложь цѣль-

(*) Въесто карпа, сазана употреблать можно также и леща.

цѣльнаго луку, лимону и хорошую рюмку винограднаго вина, покрывъ шѣстомъ, изпеки. Также и съ устерсами паштетъ гошовишь надлежитъ.

Паштетъ съ угрями.

Съ угря кожу снявъ, изрѣзати въ куски длиною въ палецъ, и опрыснуть онаго рюмкою винограднаго вина съ солью; между тѣмъ одинъ кусокъ угря изрубить мѣлко съ масломъ коровьимъ, съ горстью шалфею и перцомъ; по томъ положи лепешку слоенаго шѣста на блюдо, и наложя начинку и угря, сдѣлать паштетъ, и печь обыкновенно; наконецъ приправить соусомъ съ шампиніонами, или лимономъ.

Паштетъ съ вымочеными сельдями.

Взять 10, или 12 молошныхъ сельдей, и обрѣзати головы и хвосты, и вынуть молоки, а мясо отобравъ вдоль отъ костей, вымочить; а когда гошовить должно, тогда положить ихъ на 2 часа въ молоко; по томъ взять терстаго хлѣба четыре пригоршни, масла коровьяго полфунта, рубленаго луку, нѣсколько мушкатнаго

наго орѣха, мѣлконарѣзаннаго мяс-
рану. и мѣлкоизрубленныя молоки,
приложя къ оному ложку деревянна-
го масла, перемѣшати, и сдѣлавъ паш-
тетъ, начинитъ онымъ, и испечь по
обыкновенію.

Маленькій паштетъ съ раками.

Приготовя рагу съ раками, ко-
торой дѣлается съ телячьимъ слад-
кимъ мясомъ. съ пѣтуховыми греб-
нями, съ фисташками, со спаржами,
или съ зеленымъ горохомъ, и сдѣлавъ
паштеты маленькіе, накладывать ра-
гу по одной, или по двѣ ложки, смо-
тря по величинѣ паштета, и печь по
обыкновенію; по томъ горячіе оп-
уститъ къ столу.

Или такимъ образомъ:

Сдѣлавъ изъ шелухи раковое ма-
сло, какъ о томъ прежде показано бы-
ло, намоча хлѣба бѣлаго въ молоко,
и выжавъ. изруби съ раковыми шей-
ками, и съ оными сдѣлавъ яишницу,
разложитъ въ формы, намазанныя ма-
сломъ, и испечь.

Паштетъ съ форелью рыбою.

Отъ головы и отъ хвоста рыбы форели отрѣжь концы прочь, и на-
шпигуй оную угрями и сарделями,
взявъ кусокъ форели, грибовъ, зем-
ляныхъ яблокъ, всякихъ травъ и
пряныхъ дукровъ, изруби вмѣстѣ, и
начини форель; по томъ съ оною
сдѣлай паштетъ по обыкновенію, и
приправя сдѣланнымъ съ раками со-
усомъ, опускай.

Маленькіе пирожки съ рыбою.

Отбери мясо отъ угрей, карповъ,
или налимовъ, и съ шампиніонами въ
маслѣ коровьемъ ошвари; по томъ
изруби онсе съ петрушкою, лукомъ,
солью, перцемъ, гвоздикомъ и мушкат-
нымъ цвѣтомъ, приложя къ оному
нѣсколько коровьяго масла, дѣлай
съ оною начинкою маленькіе паште-
ты изъ слоенаго тѣста, и запеки по
обыкновенію.

Испанскіе паштеты.

Возьми кусокъ свиного сала, ку-
сокъ телятины, куриную жлупь, по-
есть бѣлое мясо отъ курицы, увари
мяг-

мягко, и изруби мѣлко съ разными духами; по томѣ изтолки оное хорошенько въ иготи съ малымъ количествомъ чесноку и шарлотовѣ, сдѣлавъ паштетцы изъ слоенаго тѣста, начини оною начинкою.

Маленькіе паштеты съ телятиною.

Телятину жаркую отобравъ отъ костей, мѣлко изрубить, на примѣръ, на одинъ фунтъ телятины приложи масла коровьяго 36 золотниковъ, 3 рубленыхъ сарделей, одну луковицу, мушкатнаго цвѣту и нѣсколько коринки, лимонной корки и соку, и малую часть бѣлаго вина, смѣшавъ, и сдѣлавъ изъ слоенаго тѣста паштеты, начини онымъ, и пеки по обыкновенію.

Маленькіе паштеты изъ цвѣтной капусты въ рубленномъ мясѣ.

Когда цвѣтущую капусту съ потребнымъ количествомъ соли въ водѣ отваришь мягко, откинь оную на цѣдилку, изруби мѣлко, и зажарь въ маслѣ коровьемъ съ мѣлконарѣзаннымъ цытропатомъ, съ коринкою, мушкатнымъ орѣхомъ, сахаромъ, шер.

191
тертымъ хлѣбомъ и съ потребнымъ количествомъ соли; по томъ просу- дя, смѣшай оное съ желтками яич- ными, сдѣлавъ изъ слоенаго тѣста паштеты, подъ исподъ положи рубле- ной телятины, и на верхъ наложи дѣ- ланную изъ цвѣтной капусты начин- ку, и пеки, какъ водится.

Маленькіе паштеты съ сафюю капу- стою.

Мягко сафую капусту свари въ мясномъ отварѣ, и откинь на цѣдил- ку, чтобъ отекла; по томъ изрубь мѣлко, разтопя коровьяго масла, по- ложи въ оное капусту, тертаго хлѣ- ба, сахару, толченой корицы и корин- ки, смѣшавъ со сливками и нѣсколь- кими желтками личными, сдѣлавъ изъ слоенаго тѣста паштетцы, начини онымъ, испеки, и горячіе ошпускай на столъ.

Тортъ съ капустою грудинкою, то есть съ хлупомъ.

Бѣлое мясо отъ грудинки капу- новой изрубь мѣлко, по томъ 25
миг-

мигдальныхъ ядеръ изшолки съ малымъ количествомъ молока, смѣшай съ рубленнымъ мясомъ, приложя нѣсколько говяжьяго мозгу, въ сахаръ вареной лимонной корки, размѣшай еще не много молока съ четырьмя яичными желтками, приложя корицы и сахару, начини онымъ, сдѣлавъ изъ слоенаго тѣста паштешки. Съ рыбчиками паштеты такимъ же образомъ готовить должно.

Тортъ съ кервелемъ.

Горсть кервелю обвари кипяшкомъ, и вынувъ изъ воды, дай оному опечь, и изрубь кервель гораздо мѣлко, приложя одинъ фунтъ терпаго миндаля; по шомъ разбей 12 яицъ въ сливкахъ, и смѣшай съ кервелемъ, прибавь четверть фунта толченаго сахару, пригоршни коринки, размѣшай оное на огнѣ въ кострюлѣ, такъ какъ кисель, и когда простынетъ, сдѣлавъ тортъ, начини онымъ.

Тортъ съ кервелемъ другимъ мацеромъ.

Изрубя кервель, приложи говяжьяго мозгу, мушкатнаго цвѣту, спарканъ

жѣтъ сметаны, 6 желтковъ яичныхъ, нѣсколько горстей шерстаго жлѣба, размѣшай въ кострюлѣ на огнѣ такъ какъ кисель; и когда простынетъ, сдѣлай лепешку изъ слоенаго тѣста, положи на сковороду, и посыпь горстью шерстаго жлѣба, и наложи кисель, покрой нарѣзаннымъ полосками слоевымъ тѣстомъ, и пекни по обыкновению.

Тортъ со шпиннадомъ.

Свари довольное количество шпиннаду въ водѣ, изрубн мѣлко, и измолжи оной съ коровьимъ масломъ, шершою лимонною коркою, мѣлконарѣзаннымъ цукашомъ, съ коришкою, сахаромъ и корицею, нѣсколько ложекъ сметаны и желтокъ яичной, смѣшавъ, сдѣлай изъ онаго начинку въ шортъ.

Тортъ съ говяжьимъ мозгомъ.

Взявъ сливокъ бутылку, 12 желтковъ яичныхъ, четверть фунта сахара, и мѣшай въ кострюлѣ на угольяхъ до тѣхъ поръ, какъ садиться станетъ; по томъ изрѣжь говяжьяго мозгу въ кусочки, величи-

И

ною

ною съ орѣхъ, и приложя мигдалю изрѣзаннаго, смѣшавъ съ яишницею, и дать застынуть, по томъ съ онымъ сдѣлать на блюдѣ тортъ.

Тортъ яичной.

Изъ шестнадцати яицъ бѣлки разбить въ мѣну, по томъ вложить желтки, 1 фунтъ толченнаго сахару, и бить въничксмѣ вмѣстѣ часъ цѣлой, приложить $\frac{1}{2}$ фунта пшенишной муки, тертой лимонной корки, мѣлко-нарезаннаго цитронаду, подченокъ крицы, кардамону, мускатнаго цѣбту, размѣшавъ вмѣстѣ, и намазавъ жестяную, или свинцовую форму масломъ, вылить оной составъ, и посыпавъ тертымъ хлѣбомъ, печь въ умѣренномъ духу; по томъ горячее изъ формы выложить на блюдо, опустить на столъ.

Хлѣбной тортъ.

Ржаннаго хлѣба изрѣзать ломтиками, и высушить въ сухари, толочь мѣлко, и просѣять сквозь сито; по томъ изъ 24 яицъ выпустя бѣлки, избить

избить въ пѣну, и приложивъ желтки, перебить; наконецъ взять просѣянаго хлѣба 36 золотниковъ, толченаго сахару 1 фунтъ, 3 золотника корицы и столько же кардамону, тертой лимонной корки отъ двухъ лимоновъ, и смѣшавъ вмѣстѣ, поставя на жаръ, мѣшать до тѣхъ поръ, какъ согрѣется умѣренно, снявъ съ огня, мѣшать же, чтобъ остыло, и въ свинцовой формѣ по обыкновению печь изподоволь.

Мигдальной тортъ.

Изъ 24 яицъ бѣлки разбить въ пѣну, по томъ приложить желтки, и минуты двѣ вмѣстѣ побить, и прибавить къ оному крошеннаго сахару четверть фунта, 1 фунтъ толченаго миндаля и тертой корки отъ двухъ лимоновъ, поставя на жаръ, мѣшать до тѣхъ поръ, чтобъ согрѣлось, снявъ съ огня, остудить, а по томъ въ жестяной формѣ испечь по обыкновению.

Бисквитной тортъ.

Взять 15 яицъ и въсомъ прошивъ двенадцати яицъ сахару, бѣл-

ки избить въ пѣну, приложить желтки, сахаръ, и поставишь на жаръ, чтобъ варилося полчаса: по томъ простудя, примѣшати муки и тершой лимонной корки, и печь въ жестяныхъ формахъ по обыкновенію. А ежели узнашь хочешь, изпеклось ли, или нѣтъ: то должно воткнуть деревянную спичку въ пиртъ, и вынувъ оную, смотрѣть, ежели на оной мокроты не будетъ, то поспѣло; а безъ оной пробы когда вынешь изъ печи пирожное, опадаешь всегда.

Песочной пиртъ.

Полтора фунта коровьяго масла вывари въ водѣ, и взявъ одинъ фунтъ онаго съ четырьмя цѣлыми яицами и съ четырьмя желтками, разширай часъ цѣлой, прилежа 36 золотниковъ толченаго сахару, 1 фунтъ муки, размѣшай, и посыпавъ форму тертымъ кѣсомъ, половину пѣста положи, наложивъ на оное вареной въ сахарѣ смородины, покрой другою половиною пѣста, по томъ пекти по обыкновенію.

Тортъ съ фисташками.

Очистя четверть фунта фисташекъ, и мѣлко изтолочь съ розовою водою, приложя сахару, шершой лимонной корки, толченой корицы и нѣсколько бисквитовъ, размѣшать на подобіе размазни, изъ слоенаго тѣста сдѣлавъ тортъ, начиня оною начинкою, испечь по обыкновенію.

Тортъ съ корицею.

Одинъ фунтъ миндаля очистя, съ малымъ количествомъ коришневсей воды мѣлко изтолочь, по шомъ фунтъ сахару свая съ водою въ сиропъ, положить въ оной и миндаль, приложя довольно количество толченой корицы и шершой лимонной корки, поставя на жаръ, размѣшать хорошенько; а когда остынетъ, можно съ одною оною начинкою, сдѣлавъ изъ маслянаго тѣста тортъ, или смѣшать съ другими заѣдками, печь по обыкновенію.

Лимонной тортъ.

Полфунтомъ сахару отъ шести лимоновъ обошри корку, и размѣшай

мѣшай съ онымъ 12 желшковъ яичныхъ, изъ восьми яицъ бѣлки разбей въ пѣну, выжми сокъ изъ шести лимоновъ, возьми 3 ложки коровьяго масла, перемѣшай все оное хорошенько, и съ онымъ сдѣлай шортъ по обычаю.

Тортъ изъ сахару и муки.

Изположи полшара фунта сахару, и просѣй, и возьми столько же муки, сколько сахару изрѣжь верхнюю кожицу отъ лимона граздо мѣлко, приложь толченой корицы, не много соли, 4 желшка яичныхъ, и кусочикъ масла коровьяго, перебей хорошенько, чтобъ сдѣлалось густо на подобіе паштетнаго тѣста, посыпь листъ бумаги мукою, и разкатай половину тѣста, по томъ положи на блюдо, разбѣля хорошенько, наложи заѣдокъ, вареныхъ въ сахарѣ, и разкатавъ другую половину, вырѣжь фигурами, и покрой заѣдки.

Тортъ яблочной.

Яблоки съ бѣлымъ виномъ и съ сахаромъ разварить, протереть на подо

подобіе киселя, или изрѣзавъ въ ломтики, смѣшавъ съ цитрономъ, корицею, коринкою. лимонною коркою и съ небольшимъ количествомъ разтопленнаго масла, начинить слое-ное тѣсто по обыкновенію, сдѣлавъ торты. Также оныя начиниваются по произволению всякими вареными въ сахарѣ закусками.

Теперь приступаю къ дѣланію раз-наго пирожнаго кушанья, которое различается съ тортами тѣмъ, что оное иногда безъ тѣста пригото-вляется на блюдѣ, или въ жестяныхъ формахъ, и другими слѣдующими раз-ными манерами печется.

ХЛѢБЕННОЕ КУШАНЬЕ.

Лимонное пирожное.

Сварить яблочникъ съ бѣлымъ ви-номъ, приложя корицы, не много масла, и простудя, примѣшавъ 12 желтковъ яичныхъ и тертой корки отъ пяти и шести лимоновъ, под-фунша толченаго сахару, бѣлки отъ двенадцати яицъ разбить въ пѣну,

все перемѣшать хорошенько, и на блюдѣ сбѣлавъ закрайники, въ вольномъ духу испечь.

Пирожное съ крыжовникомъ.

Свари крыжовникъ, и выжми сквозь платокъ; на фунтѣ сего ягодника возьми фунтѣ съ четвертью сахару, перевари хорошенько, пресшудя, приложи корицы, лимонной корки и гвоздики, бѣлки отъ 24 яицъ въничкомъ разбей въ пѣну, смѣшай съ ягодникомъ, и сбѣлавъ на блюдѣ закрайники, въ вольномъ духу испеки. Такимъ же образомъ и изъ прочихъ ягодъ подобное сему хлѣбное гошенишь можно.

Масляное пирожное.

Возьми полфунта масла, 16 яицъ, и сколько потребно для сладости сахару, мѣшай оное вмѣстѣ часъ цѣлой, приложи 2 ложки муки, нѣсколько тертой лимонной корки, и въ глубокомъ блюдѣ пеки по обыкновенію.

Пирожное съ дрождами.

Четверть фунта масла, а цѣ-
лая яйца и 3 желтка яичныхъ,
горсть мелкополченаго миндаля,
полторы ложки дрождей, 6 ложекъ
сливокъ, четверть фунта муки, смѣ-
шай хорошенько въ горшокъ, и пеки
въ глубокомъ блюдѣ, или въ формѣ
по обыкновенію.

Пирожное другимъ манеромъ.

Полфунта топленаго масла, 6
яицъ цѣлыхъ и 4 желтка, положи
въ горшокъ, размѣшай хорошенько,
и приложи при четверти фунта му-
ки, 2 ложки дрождей, 16 ложекъ
молока, и перемѣшавъ, поставь, чтобъ
поднялось, и пеки на блюдѣ, или въ
формѣ, подмазанной масломъ.

**Пирожное изъ пшена сорочинскаго съ
раками.**

Свари полтора фунта пшена въ
молокѣ гораздо круто, смѣшай съ
полуфунтомъ раковаго масла, при-
ложи 10 яицъ, четверть фунта са-
хару и раковыхъ шеекъ, пеки на блю-

дѢ по обыкновенію. Или вмѣсто раковаго можно употребить и простое коровье масло, приложя по горсти изюму и коринки.

Яблочное хлѣбное съ сметаною.

Отъ 12 до 15 яблокъ облупя, изрѣзать ломпиками, и въ полуфунтѣ масла нѣсколько поджарить; по томъ приложитъ толченаго миндаля, полбутылки смешаны, 36 золотниковъ сахару, 9 яицъ, и перемѣшавъ, положи на блюдо, а сверху наложи нарѣзанныхъ въ четвертины яблокъ, посыпъ сахаромъ, и пеки въ вольномъ духу.

Пирожное съ каплуномъ.

Отъ жаренаго каплуна опобравъ мясо, мѣлко изрубить; по томъ взять хорошій кусокъ масла, 9 яицъ, 4 ложки муки, полторы бутылки молока, четверть фунта толченаго миндаля и столько же сахару, размѣшавъ въ ковшѣ на подобіе размазни, приложя рубленое каплуновое мясо, и въ вольномъ духу на блюдѣ, сдѣлавъ закрайки, испечь.

Поме-

Померанцевое пирожное.

Полфунта бисквитовъ намочи въ сливкахъ, размѣшавъ въ ономъ 6 яицъ, нѣсколько говяжьяго мозгу, тертой померанцевой корки, и пеки на блюдѣ, какъ показано выше сего.

Хлѣбное изъ моркови.

Морковь сваря, разтереть на теркѣ, а на фунтъ моркови возьми полфунта топленого масла, четверть фунта толченого миндаля, 10 яицъ, четверть фунта сахару, размѣшавъ, пеки на блюдѣ.

Пирожное со шпинатомъ.

Довольное число шпинату въ водѣ мягко свари, и выжавъ, изруби гораздо мѣлко, приложя къ оному полфунта коровьяго масла, 9 яицъ, горсть въ молокѣ намоченнаго бѣлаго хлѣба, нѣсколько ложекъ сливокъ, четверть фунта сахару, пеки въ формѣ, или на блюдѣ.

Пирожное съ вермишелью (*).

Вермишель въ водѣ съ малымъ количествомъ масла и съ солью мягко сварить, по томъ откинуть на цѣдилку, чтобъ вода отекла, и положя оную на блюдо, размѣшавъ особливо, сколько пошребно, яицъ съ молокомъ, приложя сахару, вылить вермишель, и печь по обыкновенію.

Пирожное съ шоколадомъ.

Возьми буылку сливокъ, 6 яицъ, размѣшавъ, поставъ на огонь, чтобъ ссѣлось; по томъ откинь на сито, чтобъ сыворотка отекла; къ сему приложи 36 золотниковъ масла, 6 цѣлыкъ яицъ и 6 желтковъ, фунтъ сахару, 18 золотниковъ шоколаду и ссѣвшуюся яшницу, размѣшавъ все вмѣстѣ, приложи лимоннаго соку, и разбивъ въ пѣну оставшіеся отъ 6 яицъ бѣлки, вложи, и пеки по обыкновенію.

Изъ

(*) Вермишель привозятъ изъ чужестранныхъ земель, и продаютъ лядниками, а во Руси называютъ оную монго лядшею.

Изъ тыквы пирожное.

Тыкву въ водѣ мягко сваря, прожаты сквозъ салфетку, по томъ разбить 12 желтковъ яичныхъ съ масломъ и терпью миндаля, вложить прожатую тыкву, приложя, сколько потребно, сахару, нѣсколько сливокъ, разбивъ осташіеся бѣлки яичные въ пѣну, перемѣшавъ, печь по обычаю.

Хлѣбное съ капустою.

Капусту изрѣзавъ мѣлко, изжарить въ маслѣ мягко; по томъ взявъ почешнаго сала, тертаго хлѣба, 9 яицъ и нѣсколько ложекъ сливокъ, смѣшавъ съ капустою, печь, какъ показано.

Хлѣбное съ раками.

Возьми фунтъ раковаго масла, размѣшай съ онымъ 15 яицъ, къ тому приложя нѣсколько свѣжаго швоту, тертаго хлѣба, стакана 2 сметаны, лимонной корки и раковыхъ шеекъ, перемѣшай, пеки на блюдѣ.

СѢ сегомѢ (*) пирожное.

Полфунта сега перемены въ теплой водѢ раза три хорошенько, свари оную въ молоко круто, простудя, приложи 36 золотниковъ топленого масла, 6 цѣлыхъ яицъ и 9 желтковъ, полфунта сахару, разбей въ пѣну нѣсколько бѣлковъ яичныхъ и лимонной корки, перемѣшавъ, пеки на блюдѢ.

Хлѣбное изѢ каши.

Сваришь молошной каши круто, и простудя, взять оной фунтъ, полфунта топленого масла, и столько приложить яицъ; а какъ сдѣлается такой составъ, которей бы стекалъ съ ложки, приложи 2 ложки дрождей, четверть фунта сахару, и перемѣшавъ, пеки на блюдѢ, или въ формѢ по обыкновенію.

Хлѣбное съ каштанами.

Подтора фунта возьми обтупленныхъ каштановъ, и свари въ водѢ, про-
три

(*) Сего привозятъ въ Россію изъ Италіи и другихъ иностранныхъ государствъ.

три сквозь сито, положи въ кастрюлю четверть фунта крупнотолченого миндаля, 6 цблѣхъ яицъ, одно за другимъ вкладывай, и шесть желтковъ яичныхъ; когда половину показаннаго здѣсь числа яицъ вложишь, всыпь толченого сахара четверть фунта, и мѣшай безпрестанно часъ съ четвертью; наконецъ приложи разтопя коровьяго масла, съ оставшимися яйцами и розовою водою мѣшай еще четверть часа, и пеки на блюдѣ по обыкновенію.

Почешные блины.

Телячьи жаренныя почки изрубить мелко, и положить въ кастрюлю, приложив сливокъ, мелконарѣзанной лимонной корки, четверть фунта сахара, мушкатнаго орѣха, желтки изъ осьмнадцати яицъ, перемѣшай, поставя на жаръ; по томъ пропусти, разбивъ бѣлки въ пѣну, смѣшай вмѣстѣ, и вложи въ кастрюлю листъ бумаги, намазанной масломъ, а на ней наложи составъ, пеки по обыкновенію, и выложи на блюдо, отпускай.

Вейскій пирогъ.

Бѣлаго жѣлѣза, цитронату и десять яблокъ нарѣжь сухариками, приложь лимонной корки и соку, четверть фунта говяжьяго мозгу, перемѣшавъ, положи въ глубокое блюдо; наконецъ 10 яицъ съ половинною бутылки сливокъ смѣшавъ, вылей въ то же блюдо, и пеки.

Зеленой пирогъ.

Молодаго шпинату изшояки въ нгопи мѣлко, и нажавъ соку, налей въ горшокъ, приложи 15 яицъ, бутылку сливокъ, четверть фунта сахара, полченой корицы, перемѣшавъ, выложи на блюдо, и пеки.

Аглинскіе аладьи.

Творогу разтерешь въ нгопи съ умѣреннымъ количествомъ коровьяго масла, сваявъ съ мукою, сдѣлаешь маленькія булочки, и печь по обыкновенію; по томъ сдѣлаешь сверьху маленькія ямочки, начинишь оныя сахаромъ, смѣшаннымъ съ масломъ.

Пирожное съ бѣлымъ виномъ.

Тертого ржаного хлѣба поджаря въ маслѣ, и наливъ бѣлымъ виномъ, варить, чтобъ оной разопрѣлѣ, простудя, приложишь нѣсколько толченаго миндаля, коришки, кардамону, сахару, корицы, тертой лимонной корки, 10 желтковъ яичныхъ, бѣлки разбить въ пѣну, и все перемѣшавъ, испечь въ формѣ, или на блюдѣ, какъ уже показано было.

Блинки.

Возьми полшакана дрождей, стаканъ сливокъ, сколько потребно муки, 4 яйца, полфунта масла коровьяго, полфунта сахару и столько же миндаля, стаканъ бѣлаго вина, нѣсколько розовой воды, не много соли, все перемѣшай, и пеки изъ онаго маленькіе блинны.

Голландскій хлѣбъ.

Возьми полфунта миндаля, четверть фунта фисташекъ, изтолчи оное въ иготи съ малымъ количествомъ цитронату, приложи четверть фунта сахару, 14 желтковъ яичныхъ, и разбей въ пѣну, пеки на блюдѣ.

Умской

Умскій хлѣбъ.

На фунтъ муки возьми бутылку грѣшаго молока, полстакана дрождей, 4 яйца, нѣсколько анису, и сдѣлавъ мѣсто, поставь въ теплое мѣсто, и когда взойдетъ, приложи четверть фунта топленого масла и фунтъ полченанаго сахару, 2 фунта муки, смѣшавъ хорошенько, и изрѣзавъ ломшиками, пеки по обыкновенію.

Шпанской хлѣбъ.

На фунтъ просѣянаго сахару возьми 13 яицъ, полфунта мигдалю, нарѣжь полосками, и приложи полтора фунта крупичатой муки, мѣлко-нарѣзаннаго цитронашу, подмазавъ форму масломъ, пеки; по томъ подавай на столъ, изрѣзавъ въ ломшики, или цѣлой.

На деревѣ жареной пирогъ.

Возьми топленого масла 1 фунтъ, и мѣшай до тѣхъ поръ, пока оно сдѣлается подобно сметанѣ; по томъ вложи желтки отъ пятнадцати до осьмнадцати яицъ, три четверти фунта просѣянаго сахару, тертой лимон.

монной корки, не много корицы, нѣ-
 сколько мушкатнаго орѣха, розовой,
 или померанцевой воды, стаканъ сли-
 вокъ, яичные бѣлки разбей въ пѣну,
 приложя муки, сколько потребно, пере-
 мѣшай такъ, чтобъ тѣсто подобно
 было блинному разтвору; по томъ
 особливо для онаго приготовленное де-
 рево, на подобіе Французской сколки,
 сбѣланной съ вертеломъ (но шокмо
 оное съ одного конца должно быть
 нѣсколько потонѣе другаго), обвязать
 концы онаго снуркомъ, и вымазавъ
 масломъ, разгорячить дерево, чтобъ
 оное пѣнилось; по томъ обливъ раз-
 творомъ, и скоро прошивъ онаго во-
 рочать, чтобъ не ошело, и не было
 бы шишковато; а когда изпечется,
 облишь въ другой разъ разтворомъ,
 и жаря оное, продолжать до тѣхъ
 поръ, какъ разтворъ весь зажарится
 на деревѣ; по томъ сбѣлать глазуръ,
 взявъ три чепверти фунта толчена-
 го сахару, тертой лимонной корки,
 бѣлки отъ двухъ яицъ, нѣсколько
 лимоннаго соку, смѣшавъ вмѣстѣ, и
 онымъ глазуromъ облишь зажареное
 на

на деревѣ пирожное, и скоро засушить; по томѣ бережно снурокъ съ пирсжнымъ сняшь, и подашь холодное на столѣ.

Французской цухерѣ-бротѣ.

Возьми сахару вѣсомѣ пропшѣ осьми скорлупѣ яичныхъ, муки вѣсомѣ пропшѣ четырехъ скорлупѣ, нѣскольکو шершой лимонной корки, 8 желтковъ, а бѣлки разбить въ пѣну, и все оное смѣшавъ, въ глубокомъ блюдѣ испечь, по томѣ посыпать сахаромъ.

Марцыпаны съ анисомъ.

Возьми 1 фунтѣ проѣйнаго сахару, 4 яйца, 1 фунтѣ муки, и замѣси круто, рассуча лепешку, изрѣзать фигурами, и намазавъ бляху масломъ, печь по обыкновенію. Въ оное шѣсто можно класъ по произволенію разные дужи, а особливо анисъ.

Долгой хлѣбъ.

Возьми 7 яицъ, не много розовой воды, полфунта толченаго сахару, бей выѣстѣ два часа; по томѣ, придожа полфунта съ небольшимъ коллече

чествомъ муки кручичатой, замѣси тѣсто, и положи въ форму, или на блюдо, пеки по обыкновенію.

Шведской хлѣбъ.

Возьми три четверти фунта сахару, четверть фунта муки, одно яйцо, и замѣси тѣсто, приложи корицы, кишчецу, мушкатнаго цвѣту, сдѣлай булки, и пеки скоро; по томъ помазавъ бѣлками, посыпь толченымъ сахаромъ и анисомъ.

Аглинское дробленое.

Положи въ горшокъ муки, 7 яицъ цѣлыхъ и 8 желтковъ, мѣшай съ молокомъ такъ долго, какъ будетъ приставать къ ложкѣ; по томъ, вымазавъ сковороду масломъ, положи тѣсто, и въ вольномъ духу засуши, простудя, изрѣжь въ куски по произволенію, и поджарь въ маслѣ.

Кудри сахарныя.

Возьми четверть фунта сахару, смѣшай съ рюмкою бѣлаго вина; по томъ приложи муки полфунта, бѣлковъ яичныхъ сколькожъ, чтобъ разтворъ

творѣ могѣ сквозѣ воронку печь, и жарить кудри въ маслѣ по обыкновенію.

Мигдаль толченой.

Изтолки мигдаль съ бѣлкомъ яичнымъ, и придожа не много сахару и еще два бѣлка яичные, перемѣшай; по томъ намажь бляку воскомъ, наложи составъ такою фигурою, какъ пожелаешь, и пеки по обыкновенію.

Евнскіе калачи.

Четверть фунта толченого масла разотри съ яйцомъ хорошенько, по томъ приложи четверть фунта сахару и столько же муки, нарѣзавъ продолговато мигдалю и изюму, размѣшавъ, пеки въ сблатныхъ желѣзахъ.

Сахарныя сердечки.

Возьми муки и масла не много, нѣсколько сахару, сокъ изъ одного лимону, 3 или 4 яйца, не много ренскаго вина, замѣнивъ нѣчто, дѣлай сердечки, и жарь въ маслѣ коровьемъ.

Вафли Голландскія.

Возьми 2 бутылки молока, согрѣй, и смѣшай съ фунтомъ муки, разбей
въ

въ пѣну бѣлки изъ осьми яицъ; по томъ съ желтками вложи въ тѣсто, приложя не много сахару и двѣ ложки густыхъ дрсжей, размѣшавъ хорошенько, поставъ киснуть въ теплое мѣсто, наконецъ вложи въ сное топленого масла при четверти фунта, и пеки въ вафельныхъ доскахъ по обыкновенію.

Мигдальныя фигурки.

Мигдаль мѣлко изрѣзать, приложитъ псмеранцевой, или лимонной корки, нѣсколько сахару и яичной пѣны, размѣшавъ, дѣлать разныя фигурки, и печь на бляхѣ.

Макароны мигдальныя.

Возьми четверть фунта просѣянаго сахару и столько же мѣлко толченаго миндаля, 2 желтка яичные, и кожу обтереть отъ двухъ лимоновъ, приложя въ маленькіе сухарики нарѣзаннаго цукренату, сдѣлавъ изъ онаго тѣсто, оъваляй въ сахарѣ крупнотолченомъ, и пеки на бляхѣ въ вольномъ духу.

Мигдальныя сердечки.

Возьми половину бѣла яичнаго ,
12 золотниковъ просѣянаго сахару,
столькожъ и мѣлкошолченаго миг-
далю , корку ошъ одного лимона ,
сдѣлавъ тѣсто, приложи еще нѣсколь-
ко сѣянаго сахару , и мѣси; по томъ
разкатавъ , дѣлай сердечки, и пеки на
бляхѣ въ вольномъ духу.

Раздутой сахаръ.

Намочи драганту въ розовой водѣ,
приложи къ оному нѣсколько сахару
и крупичатой муки, сдѣлавъ тѣсто,
изрѣзай фигурами , и пеки въ воль-
номъ духу.

Мигдальныя вѣнчики.

Полтора фунта мигдалю изшол-
ки въ деревянной , или въ каменной
игоши съ полуфунтомъ сахару , и
разотри такъ , чтобъ оное сдѣлалось
гладко ; по томъ , вложя въ шприцъ,
вынимай тѣсто на бляху вѣнчиками,
или ешъ колечками , и пеки въ воль-
номъ духу.

Яблоки въ кафтанѣ.

Облупя яблоки, вынь сѣмячки, начини оныя изюмомъ, или заѣдками, и обвалявъ слоенымъ пѣстомъ, пеки въ печи, по томъ обмажь глазуromъ.

Аладьи съ яблоками.

Яблоки изрѣзавъ, налить на оныя Французской водки рюмку, приложатолченой корицы и сахару, нѣскольکو ложекъ крупичатой муки, рюмку бѣлаго вина, смѣшавъ такъ, чтобъ къ жидкѣ приставало; по томъ въ ономъ нарѣзанные ломтиками яблоки обмакивать, и жарить въ коровьемъ маслѣ; наконецъ, посыпавъ сахаромъ и корицею, отпускать.

Щетки, или стружки.

Толченой мигдаль съ сахаромъ и съ янцами хорошенько разшереть; по томъ, намазавъ на облапныя желѣза, печь, и изрѣзать на подобіе столярныхъ стружекъ.

Раковины.

Возьми муки, сахару и вина, сколько хочешь, сдѣлавъ разтворъ такъ
I гу.

густо, какъ о дѣланіи кудрей выше показано было; по томъ обмакивай мѣдную форму въ масло, а по томъ въ растворъ, жарь въ маслѣ; и такъ всякой разъ обтирать форму должно, и обмакивая въ масло и въ растворъ, жарить скоро.

Масляной пирогъ.

Масло вымой, и мѣшай до тѣхъ поръ, какъ станетъ печься; по томъ 8 ложекъ муки вкладывай въ масло ложка за ложкою, а не вдругъ, 8 желтковъ, 4 ложки толченаго сахара, 6 бѣлки яичные избей въ пѣну, и все перемѣшавъ въ формѣ, пеки въ вольномъ духу.

Могольскіе блинкі.

Бупылкѣ молока дай вскипѣть, и бросишь въ оное кусокъ сахара, нѣсколько корицы, кусокъ хорошаго масла, горсть толченаго горькаго миндаля, перемѣшай гораздо, и приложи муки столько, чтобъ тѣсто сдѣлалось такъ какъ размазня, простудя, примѣшай 9, или 10 яицъ, и на маленькой сковородѣ жарь съ масломъ.

Кольцы.

Возьми молока, сахару, мушкатнаго цвѣту, и дай вскипѣть, приложя муки, вари, чтобъ сдѣлалось густо; и такъ крѣпко, что ежели скатаешь каточикъ, и бросишь на столъ, чтобъ оное отскочило; по томъ простудя, приложи столько яицъ, чтобъ тѣсто сдѣлалось такъ жидко, какъ можно прожимать въ спринцъ, и жарь въ маслѣ.

Бисквиты Горскіе.

Полфунта горькаго миндаля очисти, только въ холодную воду не класть; по томъ съ бѣлкомъ яичнымъ гораздо мѣлко изшолочь, приложя 1 фунтъ сахару, также бѣлки отъ пяти яицъ, и печь на бумагѣ изподоволь.

Осиное гнѣздо.

Взять кислаго крупичатаго тѣста, разкатать лепешку, и намазавъ вареною въ сахарѣ смородиною, скашивать на подобіе колбасы; по томъ нарѣзать кусочками, величиною въ палецъ, положить въ форму одинъ кусочикъ на

другой, дашь вскиснуть, и поставя въ теплое мѣсто, печь, что будетъ подобно пчелиному гнѣзду.

Мигдальныя яблоки.

Яблоки очисти, сварить въ водѣ на подобіе размазни, взять толченаго миндаля, намочивъ въ сливкахъ калача, выжать, одно яйцо и шертой лимонной корки смѣшать вмѣстѣ, сдѣлать шарики на подобіе яблокъ, вмѣсто вершинки воткни гвоздичку, а вмѣсто корешка кусочекъ корицы, и жарь въ маслѣ до тѣхъ поръ, когда хорошо зарумянятся.

Богемскіе пирожки.

Возьми четверть фунта толченаго масла, одно цѣлое яйцо и 12 желтковъ, четверть фунта толченаго сахара, столько же муки, перемѣси, и разотри хорошенько, между тѣмъ 6 бѣлковъ яичныхъ разбей въ пѣну, и вложи въ мѣсто, пеки въ формѣ.

Богемскіе калачики.

Возьми полфунта масла, одно цѣлое яйцо и одинъ желтокъ, 2 ложки

густыхъ дрождей . 6 ложекъ молока, перемѣшай хорошенько; по томъ, при-
ложя муки, сколько потребно, замѣ-
си, саблай калачиками, по произволе-
нію напыкивая мигдалемъ и изюмомъ;
наконецъ дай онымъ подняться, и
пеки на бляхъ.

Мигдальныя сливки.

Изтолки мѣлко горькаго и слад-
каго мигдалю по четверти фунта,
свари изъ четверти фунта сахару
сыропъ съ водою, возьми муки при че-
тверти фунта, кусочикъ топленого
масла, и посоля, перемѣси; по томъ
смѣшай оное съ мигдалемъ, приложя
корицы, гвоздики и лимонной корки,
разбей, и пеки въ облашныхъ желѣ-
захъ.

Блины.

На бушылку грѣшыхъ сливокъ
возьми 6 яицъ и 6 желтковъ, разбей
хорошенько, по томъ крупичатой
муки всыпай въ сливки помаленьку
и болтни, чтобъ бобковъ не было,
приложи четверть фунта топленого
масла, пеки на облашныхъ желѣзахъ,
или на сковородѣ.

Оленьи рога жареные.

Возьми полфунта самой хорошей муки, четверть фунта полченого сахара, 1 золотникъ мѣлкопросѣянной корицы, замѣси оное съ пятью яичами и съ двенадцатью золотниками топленого масла, сваляй тѣсто хорошенько, и рассуча, вырѣзывай на подобіе оленьяго рога, или другой фигуры по произволению, и жарь въ маслѣ.

О ЖЕЛЕЯХЪ МОРОЖЕНЫХЪ

И разнаго сорта молошномъ кушаньѣ.

Желе изъ оленьяго рога съ рейнъ-вейномъ.

Полфунта шерстаго слоенаго рогу въ теплѣйшій водѣ перемыть нѣсколько разъ, и съ тремя буылками воды варить 4 часа такъ, чтобъ выкипѣла половина; и когда олений рогъ оплыветъ на дно, процѣдить жижу сквозь салфетку, и въ оную влить стаканъ рейнъ-вейну, 1 фунтъ сахара, 3 бѣлка яичные разбить, и всему вмѣстѣ дать вскипѣть, пѣну снять; по томъ, приложя лимонной кор-

корки и соку, корицы, кардамону, гвоздики, мускатнаго цвѣту, съ онымъ еще на огнѣ подогрѣвъ, процѣдить сквозь мѣшечикъ въ форму, и покрывъ бумагою, поставишь, чтобъ застыло, по томъ выложить. Желе долженъ быть прозраченъ и чистъ, какъ вода; а подкрашиваются оныя, положа въ мѣшечикъ тѣхъ вещей, какого цвѣту желе имѣть пожелаешь: зеленой сокомъ свѣжаго шпинату, синій васильками, или фіалковымъ сиропомъ, красной канцелярнымъ сѣменемъ, или подсолнечниками, желтой шафраномъ, а бѣлой бѣлками яичными.

Желе изъ малины, или изъ смородины.

Возьми спѣлой малины, или смородины, положи въ горшокъ, закрывъ крѣпко, поставь въ кипятокъ воды, вари 2 часа, и наблюдай, чтобъ въ горшокъ воды не попало; по томъ процѣдя сокъ ягодной сквозь сито, на бутылку соку возьми фунтъ сахара, а сахаръ должно прежде обмаки-

I 4

вашь

вать въ водѣ, чтобы оной скорѣе
разтаять могъ, и варить мѣшая,
чтобъ высохъ, и имѣлъ бы болѣе тол-
ченаго сахара; по томъ, на сахаръ
наливъ ягоднику, и давъ вскипѣть,
наливай въ чашечки, или въ формы;
при томъ примѣчать надобно то,
чтобъ ягоды не прожимать, но упо-
треблять только такой сокъ, ко-
торой съ ягодъ самъ собою опечетъ.

Мороженое молоко.

Возьми по полубутылкѣ молока
и сливокъ, лимонной корки, корицы
и кишнецу, одинъ желтокъ яичной,
все размѣшавъ, давай вскипѣть; по-
томъ прѣцѣди сквозь сито, и по-
ешавъ на огонь, чтобъ ссѣлось.

Пѣна, сидибобъ называемая.

Возьми смешаны бутылку, чет-
верть бутылки сеншу, полфунта тол-
ченаго сахара, лимонной тертой кор-
ки и мушкатнаго орѣха, положи на
большое блюдо, и бей вѣничкомъ,
пѣну ложкою снимай, и накладывай
въ стаканы, или блюдечки, и дай
стоять

стоять часъ цѣлси, чтобъ сѣло на дно.

Мороженое изъ лимоновъ, или померанцевъ.

Пять лимоновъ оботри, и смѣшай съ сахаромъ, налей небольшое число воды, нажми лимоннаго соку, и подсласти сахаромъ, все перемѣшавъ, положи въ жестянку; по томъ, ледъ посыпавъ солью, поставъ оное, верти жестянку. Такимъ же образомъ и всякое мороженое дѣлать должно.

Французское молоко.

Когда молоко закипитъ, положи 6 желтковъ и довольно количество сахару, 15 золотниковъ померанцевой воды, четверть фунта тертаго миндаля, мѣшай до тѣхъ поръ, какъ загустѣетъ, и подавай въ рюмкахъ, или въ фарфоровыхъ чашкахъ на столъ.

Лимонной желе.

Обшережь корку отъ десяти лимоновъ, и смѣшавъ оную съ сахаромъ, положить въ кострюлю, ваять сокъ

отъ 14 сладкихъ померанцевъ и отъ пяти лимоновъ, полбутылки рейнвейну, хорошій кусокъ сахару и сколько потребно вышепоказаннаго изъ оленьяго рогу варенаго желею, оное все вмѣстѣ разогрѣть, наливать въ рюмки, или въ фарфоровыя чашки, и застудить.

Желе изъ миндаля съ рыбьимъ клеемъ.

Возьми четверть фунта рыбьяго клею, налей водою, и вари до тѣхъ поръ, чтобъ сдѣлался желе; по томъ приложи къ оному бутылку рейнвейну и соку лимоннаго, переваря, процѣди; по томъ мѣлко изтолки 1 фунтъ сладкаго и 12 золотниковъ горькаго миндаля, вмѣстѣ смѣшавъ съ желсемъ, процѣди сквозь мѣшокъ; наконецъ дай вскипѣть сливкамъ, и смѣшай съ миндалемъ, пропусти сквозь мѣшечикъ въ процѣженной желе, и переваря, процѣди еще сквозь сито.

Желе изъ пшена сорочинскаго.

Возьми на примѣръ 5 бушелокъ молоска, сбиченной лимонной корки, хоро-

хорошій кусокъ корицы и потребное количество сахару, полтора фунта мытого пшена сорочинскаго, и все вмѣстѣ сварить, вынуть изъ онаго три уполовника, а въ оставшееся положить разваренаго въ желе рыбаго клею, чтобъ желе чрезъ оное получило пристойную тугость; наконецъ возьми три лимона и три апельсина, разотри съ сахаромъ, и поставя двѣ муравленныя чашки на ледъ, налей въ оную нѣсколько желею, чтобъ застыло, положи тертыхъ померанцевъ и лимону, налей желеемъ; и когда застынетъ, посыпь еще померанцемъ и лимономъ, и такъ оное продолжай, накладывая слоями до тѣхъ поръ, какъ чашки полны будутъ; по томъ, выложя на блюдо, опускай.

Молошной желе.

Оботри сахаромъ 12 лимоновъ, и положи въ кострюлю, выжми сокъ изъ оныхъ, налей двумя бушылками молока, переваря, процѣди сквозь мѣшечикъ; по томъ приложи въ оное варенаго въ желе самага чистшаго рыба-

го клею, сколько потребно будетъ для густоты желею, разогрѣвъ, вылей въ поставленную на ледъ муравленую чашку, чшобъ застыло; пошомъ, выложя на блюдо, отпуская.

Хорошій творогъ.

Бутылкѣ сливокъ дать вскипѣть съ кусочкомъ сахару, и простудя, засуши перепонку омѣ куриного желудка, стодки въ порошокъ, и насыпь въ сливки, поваря вмѣстѣ, положи въ сальфешку, чшобъ молоко сквозь оной текло на теплое блюдо; по томъ блюдо поставь на жаръ, и покрѣй крышкой, на которую также наложи жару; и когда сливки сдѣлаются густы, простуди.

Холодное изъ молока.

Изъ дванцати яицъ бѣлки въ горшкѣ смѣшай съ молокомъ, и поставишь въ горячую воду, варишь до тѣхъ поръ, чшобъ сварилась какъ яшница; по томъ размѣшай желтки въ двухъ бутылкахъ молока, приложя кусокъ сахару, на огнѣ мѣшай, и дай

дай вскипѣть, простудя и наложивъ на блюдо яшницу, сблить оными желтками.

Желе изъ вишенъ.

Возьми фунтъ сухихъ, или свѣжихъ вишенъ, изтолки съ косточками мѣлко, налей на оныя воды и ренскаго вина по 2 стакана, два лимона, сахаромъ обтертые, нѣсколько гвоздики, корицы и кусокъ сахару, перевари вмѣстѣ, и приложи 6 золотниковъ размоченнаго рыбьяго клею, перемѣшавъ, порцѣди сквозь сито, на конецъ простудя, отпускай.

Сливы изъ фисташекъ.

Полфунта фисташекъ съ сахаромъ и съ корицею весьма мѣлко изтолочь, приложя 6 желтковъ яичныхъ и лимонной корки, горали, сливокъ, въ кострюлѣ дать вскипѣть; по томъ опустить на столъ, простудя и обложивъ бисквитами.

Мигдальной сырѣ.

Толченаго мѣлко мигдаля смѣшать съ сливками, яицами, сахаромъ, корицею, лимонною коркою, и размѣшать,

мѣшашь, поставя на огонь, выложить въ форму, и простудя, облишь сливками, или виномъ съ сахаромъ.

Сливки съ вишнями.

Густыя сливки съ яицами и съ сахаромъ на огнѣ смѣшашь, и простудя, выложить на лепешку слоенатого пѣста, и выбравъ изъ вишенъ косточки, наложить сверху, по томъ испечь.

Померанцевая сметана.

Отъ трехъ, или четырехъ померанцевъ кожу сваря, мягко разшереть въ иготи, и положишь оную въ кастрюлю, приложя 12 желтковъ яичныхъ, съ сметаною размѣшай, поставя на жаръ; по томъ, наложя на муравленое блюдо, простуди. Лимонная сметана такимъ же образомъ дѣлается.

Италіанская сметана.

Возьми довольноное число молока, и свари съ корицею на блюдѣ, приложи 4, или 5 желтковъ и мѣшай безпрестанно, а когда сдѣлается густо, простуди.

Сме-

Сметана со шпинадомъ.

Возьми отвареннаго шпинаду величиною противъ 4 яиць, шолченнаго миндаля 15 ядеръ, 3 или 4 бисквиша, дѣланнаго съ горькимъ миндалемъ, тершой лимонной корки и сколько потребно сахару; по помъ, смѣшавъ молока съ сливками пополамъ, приложя 6 желтковъ, все оное размѣшавъ, протри сквозь сито, и на блюдъ поставь на горячую золу, покрой бляхою, и наложи жару; и когда загустѣетъ, протудя, оппуй.

Жженныя сливки.

Взявъ сливокъ, 5 желтковъ яичныхъ, нѣсколько молока, и приложя зеленой лимонной корки, померанцевой воды, размѣшавъ, поставишь на жаръ, и густо посыпавъ сахаромъ, разкаденною лопаткою желѣзною поджечь, и обложить бисквишами.

Дѣвичьи сливки.

Разбей 6 яицъ яичныхъ въ пѣну, приложя сахару, молока и воды, померанцеваго цвѣшу, размѣшай хорошень-

рошенько, и положи въ маленькое блюдо, посыпь толченою корицею и свари, поставя на жаръ, наконецъ посыпь сахаромъ.

Печенныя сливки.

Молоку дай вскипѣть съ мушкатнымъ цвѣтомъ, и положи столько муки, чтобъ густо сдѣлалось; потомъ простудя, разотри съ онымъ нѣсколько желтковъ, и посыпавъ на плоскую порелку муки, положи тѣсто, и разлепешь; по томъ простудя, изрѣжь въ куски, и изжарь въ маслѣ.

Мучныя сливки.

Въ блюдо муки положить 3 ложки и бисквитовъ въсомъ противъ муки, тонконарѣзанной лимонной корки, корицы, померанцевой воды, 6 желтковъ яичныхъ, вмѣстѣ хорошенько разшереть, и смѣшавъ съ полубутылкою сливокъ, поставить на жаръ; а когда закипаетъ шанеть, размѣшавъ, отпустить.

Румяныя сливки.

Разтеревъ 6 желтковъ съ тремя ложками муки, приложишь сахару, кори-

корицы, лимонной корки, померанцевой воды, бутылку молока, размѣшать, и разбить бѣлокъ яичной въ пѣну, смѣшать вмѣстѣ; по томъ, поставя на жаръ, дай вскипѣть.

Сливки съ шоколадомъ.

Разотри 3, или 4 ложки шоколаду съ шестью желтками, приложи амбры, померанцевой корки, бутылку молока, или сливокъ, смѣшай хорошенько, и поставя на жаръ, свари; по томъ протри на блюдо сквозь сито, и посыпь сахаромъ.

Чиненныя лица.

Возьми отъ трехъ, или четырехъ кочней салатныхъ сердечки, и свари съ щавелемъ, петрушкою и кервелемъ; по томъ, приложя густоваренныхъ желтковъ яичныхъ, мушкатнаго цвѣту и соли, вмѣстѣ изруби мѣлко, поджарь въ маслѣ, и разрубя густоваренныя лица пополамъ, бѣлокъ и желтокъ вынь вонъ, а скорлупу начини означенною начинкою; по томъ, приложя на блюдо сливокъ, наложи

чи.

чиненныя яица, и поставя на жарѣ, дай вскипѣть.

Бургонская яишница.

Возьми кусокъ цитронашу, бис-квитовѣ изъ горькаго миндаля, не много макероновѣ и сахару, съ четырьмя яицами разопри хорошенько, пропри сквозь сито; по томъ свари яишницу, и зарумянь каленою допашкою.

Швейцарская яишница.

Выпусти яицы на блюдо, такъ какъ дѣлается выпускная яишница и посыпь оное тертымъ хлѣбомъ, рубленою щукою и тертымъ пармезанъ-сыромъ, и сдѣлавъ яишницу, опусти.

Угенотская яишница.

Возьми мяснаго отвару, согрѣй на блюдѣ, вложи въ оней яицы, посыпь пряными духами и солью, дай вскипѣть, и зарумянь раскаленною допашкою.

Португальская яишница.

Разпусти сахару въ померанцевой водѣ, приложи соку лимоннаго
ошѣ

отъ двухъ лимоновъ и не много соли, вложи нѣсколько желтковъ яичныхъ, поспавя на жаръ, мѣшай ложкою до тѣхъ поръ, какъ поспѣетъ; по томъ, сдѣлавъ изъ онаго пирамиду, обложить лимонною коркою и марцыпанами. Также можно оную разпереть въ иготи съ смородинымъ сокомъ, и прожать сквозь спиць.

Италянская яшница.

Сдѣлать сахарной сиропъ, положить въ оной, сколько пожелаешь, желтковъ яичныхъ, вари, чтобъ обсахарились; по томъ обложи поджареными въ сиропъ фисташками и померанцевымъ цвѣтомъ.

Яшница, или соусъ щавелевой.

Выпусти яицы въ кипятокъ, выжми сокъ изъ щавеля, сдѣлай соусъ съ масломъ, желтками яичными и мушкатнымъ цвѣтомъ, вылей на яицы. Также и съ раковымъ соусомъ дѣлается.

Яишница съ рябчиковою трудинкою

Изтолки жаренаго рябчика мѣлко, смѣшай съ хорсшимъ отваромъ, приложь соли, перцу, мушкатнаго цвѣту и нѣсколько желшковъ, смѣшавъ, протри на блюдо сквозь сито, и поставь на жаръ, чтобъ ссѣлось.

Яишница съ почкою теллячьею.

Теллячью почку изрубь мѣлко съ петрушкою, и размѣшавъ яицы съ сливками, приложь не много сахару, смѣшавъ съ почками, жарь въ маслѣ, такъ какъ блинъ, и посыпь сахаромъ.

Королевская яишница.

Возьми желшки изъ 18 яицъ, мѣшай оныя съ бисквишами горькаго миндаля, лимонной корки, сливокъ, сахару, и пеки въ маслѣ.

Хлѣбное съ говяжьимъ мозгомъ.

Изтолки нѣсколько горькаго и сладкаго миндаля, смѣшай съ молокомъ, приложи вареныхъ въ сахарѣ абрикозовъ, или яблокъ, лимонной корки, желшки изъ 12 яицъ и говяжьего

го мозгу , перемѣшавъ , подмажь масломъ кострюлю , и пеки въ печи.

Яицы съ фисташками.

Фисташки измолочь съ лимонною коркою, сварить сиропъ съ сахаромъ изъ лимоннаго соку и воды, положить въ оной фисташки съ нѣсколькими яичными желтками, и перемѣшать; когда станетъ поджариваться и отставать отъ сковороды, подашь на столъ.

Яицы на хлѣбѣ.

Часъ размачивай калачъ въ молоко, протри сквозь сито, положи много соли и сахару, также не много цитронашу, зеленой лимонной корки, померанцеваго цвѣту, и разбивъ 2 яйца въ пѣну, размѣшай все оное вмѣстѣ, подмазавъ кострюлю масломъ, поставь въ печь, и пеки, потомъ посыпь сахаромъ.

Завитыя яицы въ сахарѣ.

Сдѣлавъ сахарной густой сиропъ, разогрѣть, и размѣшавъ нѣсколько желшковъ яичныхъ съ померанцевою во-

водою сквозь воронку, у которой должно быть пять трубок, лишь въ сахаръ, и варишь; а когда поднимется, вынуть, положить на листъ бумаги, и попрыскавъ померанцевымъ сокомъ, опустить на столъ.

Земляныя яблоки въ сахаръ.

Очисти земляныя яблоки и корку отъ чешырежъ лимоновъ, изрѣжь какъ лапшу, и брось въ холодную воду; потомъ положи въ кшпель, наливъ водою, и дай не много вскипѣть, сливъ воду, яблоки осуши въ салфеткѣ, и сдѣлавъ сиропъ изъ полуфунта сахара, простудя, положи въ оной яблоки и лимонную корку, и въ другой разъ дай вскипѣть, на сахаръ столько воды взять, чтобъ только яблоки потонули; по томъ, выложивъ муравленную чашку, приложивъ соку отъ двухъ лимоновъ. Оное по крайней мѣрѣ готовить должно за день предъ опускомъ на столъ.

Морковь вмѣсто салаты.

Возьми красной моркови 4 корня и отъ чешырежъ лимоновъ корку, изрѣжь

изрѣжь на подобіе лапши, вари четверть часа въ водѣ съ солью, простудя въ холодной водѣ, осуши въ салфеткѣ, нарѣзавъ четверть фунта означеннымъ же образомъ цитронату, смѣшай съ морковью, сдѣлавъ изъ прежъ четвертей фунта сахару съ полубутылкою воды сыропъ, вылей въ морковь, и свари; потомъ, приложя соку отъ двухъ лимоновъ, и давъ вскипѣть, отпускай.

Селлерія въ сахарѣ.

Большія корни селлеріи изрѣжь, а маленькія оставь цѣлыя, положи въ воду, вари мягко; по томъ возьми полфунта сахару, воды и вина по полбутылкѣ, лимонной корки, соку и корицы, свари сыропъ, и обливь селлерію, отпусти въ муравленой чашкѣ.

Абрикозы съ виномъ.

Абрикозы очисти, и вынувъ сѣмечки, положи въ кастрюлю, приложя благо, или краснаго вина, сахару и корицы, увари хорошенъко.

Яблоки съ виномъ.

Очисти яблоки, вынуть сѣмьчки, и приложя бѣлаго вина, сахару и корицы, уварить хорошенько; а ежели пожелаешь, чтобъ яблоки были красны, то приложи свекольнаго соку, или краснаго вина.

Салатъ изъ грушъ.

Груши очисти, и приложя кусокъ масла и нѣсколько сахару въ кострюлю, изжаришь; по томъ, наливъ водою, виномъ, уварить, и опустить горячее на столъ.

Груши другимъ манеромъ.

Положа груши въ кострюлю съ сахаромъ, корицею и виномъ, приложя канцелярнаго сѣмья, уваря хорошенько, подай на столъ.

Вишневой взваръ.

Вымышь сухія вишни въ теплой водѣ, наливъ краснымъ, или бѣлымъ виномъ, приложя довольно число сахару и воды, толченой корицы и лимонной корки, варить въ горшкѣ; по томъ, поджаривъ бѣлаго жабба, или

или калача въ маслѣ, положишь въ вишневой взварѣ.

Вишни на подобіе винограда.

Вымѣрянной боченокъ, у котораго бы жерло было круглое, и такъ велико, чтобъ ложка пролѣзла, хорошенько выпарить, а стебельки у вишенъ обрѣзать ножницами, а не отрывать, дабы сокъ не вышелъ, наложить оныхъ полонъ боченокъ; пошомъ взять на каждой фунтѣ вишенъ по фунту сахара, а на каждой фунтѣ сахара по шшофу воды, сварить сыропъ, простудя такъ, чтобъ палецъ шерпѣть могъ, налить на вишни, не покрывая посшавишь на погребѣ; и когда закиснетъ, закупоришь боченокъ крѣпко, и болшашъ каждой день, а чрезъ три недѣли упошребляшь.

Артишоки солить въ зиму.

Иголки и стебли у артишоковъ обрѣзать, въ бочкѣ на днѣ посыпать солью, наложить слой артишоковъ шишками вверхъ, а сверхъ оныхъ посыпать солью, и такъ слоями на-

К

ложить

ложишь артишоковъ бочку полную; потомъ сварить соленую воду, и простудя, налить на артишоки; наконецъ закуперя бочку, поставить на погребъ, и часто оную оборачивать. При употребленіи артишоки вымачивать надлежитъ.

Какъ сушить артишоковыя доньшки.

Вырѣжь изъ артишоковъ доньшки, и высуша въ вольномъ духу, прибережь въ зиму; а когда употреблять пожелаешь, положи въ теплую воду, чщобъ разбухли.

Спаржи на салатъ готовить въ зиму и садить.

Спаржи должно кипяпкомъ обварить, потомъ сбтереть, и покласть въ боченокъ плотно, наконецъ налить виннымъ уксусомъ, приложя коришневаго масла, закупорить, и поставить на погребъ; можно на оныя налить вмѣсто уксусу и соленой воды. Такимъ же образомъ вкладывать надлежитъ въ уксусъ и портулаковые стебельки.

Турецкіе бобы сушить и солить.

Зеленые Турецкіе бобы очистя, изрѣжь мѣлко на подобіе лапши, и отваря въ водѣ, высуши въ вольномъ духу; а когда потребны будутъ, размочи въ горячей водѣ, и готовь по обыкновенію. Также цѣдые бобы отваря въ водѣ, солить должно точно такъ, какъ маленькіе огурцы солятъ; а когда понадобится, то должно вымачивать въ водѣ, и нарѣзавъ, варить по обыкновенію.

Маленькіе огурчики въ уксусѣ вкладываютъ Ниренбергскимъ манеромъ.

Огурчики обшеревь салфеткою, а не мыть, и положиа въ ночовки, смѣшавъ крупно толченаго перцу съ солью, нашереть огурцы руками, и положиа въ боченочекъ, или въ муравленую банку, дасть постоять часа два; по томъ налить ренскимъ уксусомъ, и поставишь закупоря на погребъ.

Зеленые огурчики другимъ манеромъ.

Дай вскипѣть уксусу въ мѣдной коштрюлѣ, вложи огурчики, покрой,

и дай постоять съ часѢ; когда простынуть, положи оныя въ банку, приложя крупнотолченаго перцу, соли и феникулю, налей уксусомѢ, дай постоять день, по шомѢ закупоря, посшавъ на погребѢ. ПримѢчать должно, чтобѢ огурцы лежали въ банкѢ плотно, а уксусу налить банку полную; ибо безѢ того огурцы слабѣются мягки. А ежели пожелаешь, чтобѢ огурцы были еще зеленѢе, то уксусу дай вскипѢть въ другой разѢ, и теплой налей на огурцы.

*Маленькіе огурчики съ прянымъ
кореньемѢ.*

Огурчики маленькіе перемой въ колодезной водѢ, и обопри салфеткою сухо, положи въ банку, между тѢмѢ дай вскипѢть винному уксусу, и наливѢ огурчики, покрой, и дай стоять 2 дни; по шомѢ взявѢ крупнотолченаго перцу, кардамону, гвоздики, мушкатнаго цвѢту, изшолки, и приложя анису, феникулю, соли, нарѢжь лавроваго и вишневаго чисту, и перемѢшавѢ, накладывая въ банку сло-

слоями, пересыпая каждой слой пряными духами, и наложивъ банку полную, разогрѣй потъ же уксусъ, и наливъ на огурцы, дай стоять сутки, по томъ закупорь.

Французскіе соленые огурцы.

Зеленые огурчики маленькіе перемой въ колодезной водѣ, перетри салфеткою, и поклади въ боченокъ, или въ банку рядами слѣдующимъ образомъ: на примѣръ на дно боченка наложи винограднаго, или вишневаго листу и укропу, по томъ наложи рядъ огурчиковъ, и такъ накладывая бочку полную, каждой рядъ перекладывая листомъ и укропомъ; наконецъ соленой водѣ дай вскипѣть, и горячею налей на огурцы, дай постоять 24 часа, по томъ закупоря, постави въ погребъ, а чрезъ недѣлю употреблять.

Изъ свеклы и рѣпы салатъ дѣлать.

Возьми бѣдой рѣпы, обрѣзавъ траву, перемой, и не снимая кожи, свари въ водѣ мягко, по свареніи воду

стичь, и поставишь рѣпу на ночь, чтобъ обсохла; по томъ свари свеклу по обыкновенію, наконецъ положи мѣлконарѣзаннаго хрѣну, анису, кишнецу, шминчу, изрѣзавъ рѣпу и свеклу кружками, положи вмѣстѣ въ горшокъ, и возьми двѣ доли свекольной жижи и шрепью долю виннаго уксусу, наливъ, наложи гнетъ.

Земляныя яблоки въ собственномъ своемъ соусѣ.

Земляныя яблоки перемышь, и положи въ кастрюлю, налить водою, чтобъ только оныя потонули, приложя кусокъ коровьяго масла, цѣльную луквицу, нѣсколько перцу, увари хсрошенько, чтобъ опвару не много осталось; по томъ прибавь 2 стакана Бургонскаго вина, и покрывши, повари еще четверть часа, и подавай на столъ.

Земляныя яблоки съ масломъ деревяннымъ.

Обчисли земляныя яблоки, и изрѣжь въ ломтики, положи въ деревянное

вянное масло, приложя не много воды, перцу и соли, вари до пѣхъ поръ, какъ вода вся выкипитъ; потомъ, приложя лимоннаго соку, употреблять.

Грибы чиненые.

Грибы вымыть хорошенько, и наложить мясной рубленой начинки съ говяжьимъ мозгомъ, или рыбной рубленой начинки наложивъ, печь въ печи по обыкновенію.

Душеные въ сметанѣ сморчки.

Вымывъ сморчки, изжарить въ коровьемъ маслѣ, приложя муки и рубленой петрушки и мушкатнаго цвѣту; потомъ, приложя сметаны, удуши хорошенько.

Сморчки, на растѣ жареные.

Зажаря въ маслѣ сморчки, воткнуть на деревянную спичку, и взявъ тершаго хлѣба, рубленой петрушки, перцу и мушкатнаго цвѣту, смѣшавъ вмѣстѣ, и посыпавъ онымъ сморчки, на растѣ дожарить.

Артишоки съ ветчиною.

У артишоковъ стебельки и иголки обрѣзавъ, отварить въ водѣ, вычистишь нутрѣ, и дать водѣ спечь, по томъ накласть на сковороду ломтиковъ, а на оныя положить артишоки, также и сверхъ артишоковъ наложить ветчины, и пославить въ печь, по томъ облить соусомъ, даннымъ съ ветчиною.

Артишоки съ маераномъ.

Артишоки отваря въ водѣ и очистивъ, положить въ кастрюлю, приложивъ шершаго хлѣба, маерану, хорошаго мяснаго отвара, варить, по томъ при опускѣ положить кусокъ коровьяго несопленнаго масла.

Артишоки съ соусомъ бѣлаго вина.

Артишоки сваря въ соленой водѣ, по томъ смѣшавъ масла кусокъ съ ложкою муки и съ желткомъ яичнымъ, приложивъ бѣлаго вина, сахару и лимону, сдѣлавъ соусъ, облей артишоки.

Спаржи съ соусомъ изъ сливокъ.

Изрѣжь спаржи договашыми кусочками, и отвари въ водѣ, по помѣ изжарь въ маслѣ, приложя ложку муки и сливокъ, довари; наконецъ возьми нѣсколько желтковъ яичныхъ, сливокъ и мушкатнаго цвѣту, смѣшай, и залей спаржи.

Спаржи съ бѣлымъ соусомъ.

Толстыя спаржи оскоблять у толстыхъ концовъ, и связавъ въ пучекъ, отварить въ соленой водѣ; по помѣ, смѣшавъ муки съ масломъ коровьимъ, приложя мушкатнаго цвѣту, налишь мяснымъ отваромъ, и переварить на подобіе соусу; а наконецъ, спаржи развязавъ, облишь соусомъ.

Изъ спаржей салатъ готовить.

Спаржи связавъ въ пучекъ, отварить; и когда вода ошечетъ, развязавъ, положить на блюдо, и облишь, смѣшавъ уксусу съ деревяннымъ масломъ, или вмѣсто онаго употребить сокъ лимонной, съ деревяннымъ масломъ смѣшанной.

Чиненой качанной салатъ.

Верхніе листы очистя, качанной салатъ отварить въ водѣ, и простудя, выжать изъ онаго воду сухо; по томъ сдѣлать яишницу, и смѣшавъ оную съ намоченнымъ въ молоко бѣлымъ хлѣбомъ, и начиня качанной салатъ, завяжи, и доваря въ мясномъ отварѣ, облей бѣлымъ соусомъ, выше сего упомянутымъ въ приготовленіи спаржей.

Шпинатъ готовить.

Перемывъ шпинатъ, отварить въ водѣ, выжать воду, и изрубить весьма мелко; по томъ изжарить ложку муки въ коровьемъ маслѣ, приложивъ луку, вложить и шпинатъ, съ мяснымъ отваромъ варить на легкомъ жару.

Щавель.

Щавель такимъ же образомъ, какъ и шпинатъ готовился, только въ щавель кладется не много сахара и коринки.

Чиненые огурцы.

Сдѣлать рубленую рыбную начинку, приложѣ кишнецу, анису и сарделей, нутрь изъ огурцовъ вынуть войъ, и начинивъ начинкою, сбвязать снуркомъ, и варить въ молокѣ, приложѣ кишнецу, соли и луку, вынувъ огурцы изъ молока, дать ошечь; наконецъ, обмочивъ въ топленое масло, посыпавъ тертымъ жѣббомъ, изжарить на растѣ на подобіе карминаду, приправить соусомъ, дѣланымъ съ лимономъ.

Чиненая капуста.

Взять небольшіе кочни капусты, отварить въ водѣ, и разложѣ листья, вырѣзать сердечко; впрочемъ во всемъ точно такъ поступать, какъ о чиненомъ качанномъ салатѣ показано было.

Цветная капуста съ пармезанъ сыромъ.

Капусту счислѣ, въ водѣ отварить, и простудя, изрѣзать въ маленькіе кусочки, и изжарить въ маслѣ, приложѣ ложку муки, мушкат-

наго цвѣту, доварить спѣло; наконецъ положить капусту на блюдо, и посыпать на оную гораздо толсто шершаго пармезанъ-сыру, и поставить блюдо на жаръ; также и сверху поджарить, разкаля желѣзную лопашку.

Цветная капуста съ бѣлымъ соусомъ.

Капусту опваря въ водѣ, поджарить муки въ коровьемъ маслѣ, и положиа капусту, приложить коршаго мяснаго опвару, доварить спѣло; наконецъ залить оной соусъ однимъ желткомъ яичнымъ, приложя ложку молока и нѣсколько мушкатнаго цвѣту, подать на столъ.

Зеленой горохъ.

Горохъ выбравъ изъ шелухи, и въ кострюлѣ душиить въ маслѣ коровьемъ, поставя на жаръ; по томъ, приложя муки, не много сахару и воды, сколько для густоты соуса потребно, рубленой петрушки, уваря мягко горохъ, опускай къ столу одинъ, или обложя поджареными грен-

гренками, бѣлымъ хлѣбомъ, бышою говядиною, или карминнадомъ.

Сахарной зеленой горохъ въ водѣ варить.

Посоля воду, и горохъ съ шелухою въ оной сварить спѣло, и подать на столъ, опустивъ съ онымъ въ фарфоровой чашкѣ разтаяннаго нешопленнаго масла.

Сахарныя коренья въ бѣломъ соусѣ.

Сахарныя коренья оскобливъ, изрѣзать въ маленькіе кусочки, обварить кипяткомъ, а не варить; пошомъ муки поджарить нѣсколько въ маслѣ коровьемъ, вложить сахарныя коренья, приложя мушкатнаго цвѣту и мяснаго отвару, давъ вскипеть одинъ разъ; и когда уварится спѣло, подавать на столъ.

О ПРИГОТОВЛЕНІИ РЫБНАГО КУШАНЯ.

Осетрина, на вертелѣ жареная.

Осетрину на вертелѣ взошкнуть, и жарить, между тѣмъ разшопить

коровьяго масла, и смѣшавъ съ вино-
граднымъ виномъ, съ перцемъ и солью,
поливать рыбу; и когда нѣсколько
зажарится, изжарить луку въ дере-
вянномъ маслѣ, поливать онымъ жар-
кое вмѣсто коровьяго масла до тѣхъ
поръ, какъ осетрина совсѣмъ поспѣ-
етъ; по томъ, петрушку поджаря въ
деревянномъ маслѣ, приправить осет-
рину, и обложить нарѣзаннымъ въ
ломтики лимономъ.

Осетрину на ростѣ жарить.

Осетрину изрѣзать ломтиками, и
посоля, дать стоять четверть часа,
по томъ обтереть, и въ мукѣ обжа-
лять, и часто помазывая орѣховымъ,
маковымъ, или деревяннымъ масломъ,
жарить на ростѣ спѣло.

Осетрина съ устерсами.

Осетрину изрѣжь ломтиками, и
просоля, дай полежать четверть часа;
по томъ, изжаря въ коровьемъ маслѣ,
налей на оную воды и вина виноград-
наго, приложя пряныхъ духовъ и
шравъ, вари; наконецъ приложи евѣ-
жихъ

жикѣ устеровѣ довольное число, и доваря, приправя лимономѣ.

Кабиліау сѣ молокомѣ и хрѣномѣ.

Оную, такѣ какѣ и вышешоказанную рыбу, сваривѣ по обыкнове-
нію, наперевѣ хрѣну, смѣшавѣ сѣ
водою, и скоро выжавѣ; по томѣ
смѣшавѣ кусокѣ масла коровьяго сѣ
малымѣ количествомѣ муки, и прило-
жа смешаны, на огнѣ все оно сѣ
хрѣномѣ перемѣшавѣ, и обливѣ рыбу,
посыпавѣ мушкатнымѣ цвѣшомѣ,
опускай на столѣ.

Жареной налимѣ.

Кожу снятъ прочѣ, и надрѣзавѣ
налима, и посоля, давъ полежаѣ чет-
верть часа, по томѣ обшереѣ, и об-
валявѣ вѣ мукѣ, поджаритѣ сѣ обѣ-
ихѣ сторонѣ вѣ коровьемѣ, орѣховомѣ,
маковомѣ, или вѣ деревянномѣ маслѣ,
и приправитѣ пепрушкою и надрѣзан-
нымѣ вѣ ломтики лимономѣ.

Лаберданѣ сѣ горчицею.

Оную соленую рыбу вымачивавѣ
надлежитѣ двоимѣ сушки вѣ теплой во-
дѣ,

дѢ, и воду чаще перемѣнять; по томѢ въ рѣчной водѢ на легкомѢ огнѢ съ коровымѢ масломѢ изподоволь варишь, чтобѢ она чрезѢто хорошенъко разбухла; наконецѢ поджарь муки въ коровьемѢ маслѢ, приложь рубленого луку, нѣсколько воды и уксусу, гвоздики, мушкатнаго орѣха, лимону, лавроваго листу, и переварь, приложи въ оное хорошей горчицы; когда вода съ рыбы опечетѢ, облей онымѢ соусомѢ. Штокфишъ, или треску такимѢ же образомѢ готовить можно.

ДаберданѢ съ чеснокомѢ.

ДаберданѢ отваря въ водѢ, вымажь блюдо гораздо толсто коровымѢ масломѢ, положи толченаго чесноку, мушкатнаго орѣха, перцу и не много муки, а сверъху наложь рыбу, и покрой крѣпко, поставь блюдо на жарѢ, чтобѢ изподоволь жаридась, при отпускѢ блюдо потряси, чтобѢ перемѣшалось. Треску рыбу такимѢ же образомѢ приготавливать можно.

**Треска рыба подѣ соусомъ съ
петрушкою.**

Треску вымочить, и вари также, какъ лаберданъ; по томъ отобрать кости и кожу прочь, треску положить въ кострюлю съ хорошимъ кускомъ коровьяго масла и нѣскольکو цѣлаго луку, поставь на огонь, и поджарь изподоволь; наконецъ возьми муки, коровьяго масла, нѣскольکو желтковъ яичныхъ, мушкатнаго цѣшту, не много перцу и рубленой петрушки, смѣшай, и приложи сливокъ, на угольяхъ до тѣхъ поръ мѣшай, какъ загустѣетъ.

Треска съ яицами.

Вымоча треску, по обыкновенію сварить въ маслѣ коровьемъ, и просудя, обложить въ кострюлѣ намазанною коровьимъ масломъ бумагою, и положи рыбу, смѣшай яицъ съ небольшимъ количествомъ сливокъ, приложя мушкатнаго цѣшту, облей штокфишъ, и поставь въ вольную печь; и когда поспѣетъ, опрокинь на блюдо; и отколи бумагу; наконецъ нарѣзавъ
лу.

луку кружками, поджарь въ маслѣ, облей преску.

Соленая сельди въ Аглинскомъ соусѣ.

Вымочи сельди въ водѣ по обыкновенію, намочи еще въ молоко, и дай въ ономъ полежать три часа, по томъ перемой въ водѣ, изрѣжь въ куски, между тѣмъ возьми масла деревяннаго, уксусу, рубленыхъ каперсовъ, луку, петрушки, лимонной корки и перцу, сдѣлай соусъ, по томъ, сбавь сельди, поставишь на жаръ; и какъ закипаетъ, станешь, тотчасъ снятъ, и отпускаешь на столъ.

Толченая сельди въ бумагѣ жарить.

Сдѣлавъ бумажную коробочку, величиню съ блюдо, или порелку, обмажь оную масломъ, между тѣмъ разрѣзавъ у копченыхъ сельдей спички; по томъ, приложавъ въ коробочку коровьяго масла, или орѣховаго, вложи сельдей, и изжаривъ оныя на легкомъ огнѣ, опусти на столъ въ той же бумажной коробочкѣ.

Сельди копченныя другимъ манеромъ.

Ободрашъ шѢло копченыхъ сельдей отъ костей, разтопихъ масло, и положиа въ оное сельдей, подогрѣхъ; по томъ приложа къ оному яицъ, зеленаго луку и молока не много, размѣшавъ, сдѣлай шакъ, какъ яшницу.

Раки варить Польскимъ манеромъ.

Перемывъ раки, положихъ въ кострюлю, приложа кусокъ коровьяго масла, луку, напыканнаго гвоздикомъ, петрушки, соли, перцу, и наливъ потребное число пшенишнаго, или обыкновеннаго пива, поставихъ на огонь, и варихъ до тѣхъ поръ, какъ останется соусу съ стаканъ, или нѣсколько меньше.

Раки Нѣмецкимъ манеромъ.

У живыхъ раковъ обрубихъ кончики отъ носовъ, также надрѣхъ вдоль и положи въ кострюлю, приложа масла коровьяго ложку, деревяннаго масла, два стакана Шампанскаго вина, нѣсколько мяснаго отвару и рубленаго луку, вари до тѣхъ поръ, какъ поспѣетъ.

Лососина въ собственномъ соусѣ.

Лососину изрѣзавъ въ ломтики, перемыть, и положить въ кастрюлю, налей винограднымъ виномъ, смѣшаннымъ съ водою пополамъ, приложи потребное количество соли, луку, напыканнаго гвоздикомъ, нѣсколько пучковъ шалфею, шиміану, и нѣсколько нарѣзаннаго ломшиками лимону, вари часъ.

Лососина, на растѣ жареная съ щавелемъ.

Лососину также изрѣзать въ ломтики, и обвалявъ, изжарить на растѣ на подобіе карминнада, опустить съ соусомъ, дѣланнымъ съ щавелемъ. Или возьми масла коровьяго, муки, воды, уксусу, перцу, мушкатнаго орѣха, сдѣлай изъ онаго на блюди соусъ, и сверхъху наложи лососину, или поджаривъ въ коровьемъ маслѣ муки, приложи въ виннаго уксусу, сахару, корицы, гвоздики, перцу, лавроваго листа, розмарину и воды, сдѣлать соусъ, и сваря лососину, онымъ соусомъ приправя, опустить.

Лососина, въ печи жареная.

Нарѣзавъ лососины въ ломтики, положить на блюдо, обложивъ закрышками, сблать изъ мяснаго отвара, коровьяго масла, муки и съ большимъ количествомъ рубленыхъ сарделей густой соусъ, облить лососину, и посыпать шершымъ хлѣбомъ и пармезанъ сыромъ, посадить въ печь, и печь полчаса; по томъ, обложивъ ломшиками лимона, опустить.

Лаксъ - форель.

Оная рыба во всемъ точно такъ, какъ и лососина готовится.

Окуни въ красномъ соусѣ.

Окуни очистя, согнуть, и зажарить на растѣ, по томъ облить соусомъ, сбланнымъ съ каперсами и съ сарделями.

Щука, чиненая съ устерсами.

Щелуху очистя со щуки, разпластать, и вымыть, и положить оную въ уксусъ, приложивъ соли, вина, лавроваго листа, сблать начинку изъ сарделей рубленыхъ, приложивъ коровьяго

ровьяго масла, першаго жлѣба, луку, тиміану, петрушки, пряныхъ душиховъ и нѣсколько желтковъ яичныхъ, все оное перемѣшавъ хорошенько, начиня щуку, положи въ кострюлю, и налей уксусомъ, въ ксторомъ щука лежала, приложя кусокъ коровьяго масла и першаго жлѣба, покрывши хорошенько, изжарь въ печи, положи на блюдо, и облей соусомъ, протеревъ оной сквозь сито, положи въ оной свѣжихъ усщерсовъ, и оппусти на столъ.

Печеная щука съ соусомъ и съ сарделями.

Щуку очисти, разпластай, и въ уксусъ съ разными травами опварить; по томъ обсуша, обвалять въ мукѣ, и испечь въ маслѣ, и положи на блюдо, сдѣлать соусъ изъ масла коровьяго, рубленыхъ сарделей и ренскаго вина, обсыпавъ каперсами и померанцевсю корксю, облить щуку соусомъ чрезъ сито.

Щука,

Щука, на вертелъ жареная.

По обыкновению приправя щуку, сдѣлашь начинку, взявъ густоваренныхъ желтковъ яичныхъ, пряныхъ духовъ, кусокъ коровьяго масла, пере-мѣшавъ, начинишь щуку, и вѣшкнувъ оную на вертелъ, обвязаешь хоро-шенъко, и жарить, поливая бѣлымъ виномъ, смѣшаннымъ съ сахаромъ и съ солью.

Щука съ рѣпою.

Изрѣзавъ щуку въ маленькіе ку-сочки, опварить въ соленой водѣ; по томъ, вынувъ рыбу изъ воды, дай опечь, и поджарь въ коровьемъ маслѣ, и смѣшай оную съ вареною рѣпою.

Щука съ соусомъ изъ сливокъ и съ сельдяными молоками.

Щуку изрѣжь въ кусочки, и оп-вари въ соленой водѣ, опбери кости прочь, а тѣло положи въ коспрюлю, приложя сливки и коровьяго масла, тертаго хлѣба и мушкатнаго цвѣ-ту; по томъ разотри изъ вымочен-ныхъ сельдей молоки съ сливками, и протри сквозь сито, щуку съ выше-пока-

показанными вещами на легкомъ
огнѣ перевари, по томъ вложи прошер-
тыя сквозь сито молоки.

*Щука подъ соусомъ съ осетровою
икрою.*

Въ соленой водѣ щуку по обык-
новенію отваря, по томъ икру разо-
три съ деревяннымъ масломъ, при-
дожа лимоннаго соку и перцу, пере-
мѣшавъ, облей щуку.

Щука въ Польскомъ соусѣ.

Большую щуку изрѣзавъ кусками,
отварить въ соленой водѣ, также
нарѣзать ломтиками Нѣмецкой рѣпы,
меркишерибенъ называемой, сварить
оную почти спѣло; по томъ оную
рѣпу и щуку положить въ одну по-
суду, и взявъ сладкаго миндаля, фи-
сташекъ, сморчковъ, кусокъ коровь-
яго масла, тершаго хлѣба, мупкат-
наго орѣха, перцу и шафрану, при-
бавя воды, и дать вскипѣть, съ рыбою и
рѣпою доварить, или облупя яблокъ,
сварить съ виномъ и сахаромъ яб-

ло.

лошникъ, приложа изюму, нарѣзаннаго мигдалю и не много шафрану, наложишь на щуку.

Щука подѣ соусомъ съ вешчиннымъ саломъ.

Разпластавъ щуку, налить горячимъ уксусомъ, для того чѣшобъ она посинѣла; по томъ на каждой фунтѣ щуки положи въ кастрюлю большую горсть соли, приложа луку и нарѣзаннаго лимону, вари щуку гораздо крѣпко, между тѣмъ смѣшай кусокъ коровьяго масла съ мукою и желткомъ яичнымъ, приложа по нѣскольку ложекъ уксусу и воды; наконецъ нарѣжь вешчиннаго сала сужариками, и поджарь на сковородѣ, и все оное приложи къ щукѣ.

Щука, колодка называемая, подѣ бѣлымъ соусомъ.

Взять щуку, и хвостъ проколоть ножомъ, и согнувъ кольцомъ, носъ щучій воткнуть въ хвостъ, гдѣ проколоно; по томъ налей горячимъ уксусомъ, чѣшобъ щука сдѣлалась го-
Л дубая,

дубая, и свари въ соленой водѣ; наконецъ возьми коровьяго масла, муки и желтковъ яичныхъ, рубленныхъ сарделей, нѣсколько шиміану, уксусу и воды, смѣшай, и сдѣлавъ соусъ, облей щуку.

Щука въ Голландскомъ соусѣ.

Когда щуку отваришь въ соленой водѣ, возьми кусокъ коровьяго масла, муки, желтковъ яичныхъ, винограднаго бѣлаго вина, воды, лимону и кусокъ сахара, перемѣшавъ, сдѣлай соусъ, и облей щуку.

Щука подъ соусомъ съ петрушкою.

По обыкновенію щуку, какъ показано, въ соленой водѣ голубой сваришь, по томъ возьми муки, масла коровьяго, желтковъ яичныхъ и петрушки, сдѣлай соусъ, и облей щуку.

Какъ щуку колодку подъ соусомъ въ печи готовить.

Щуку согнуть кольцомъ, какъ показано было, нашпиговать лимонною коркою и сарделями, положить въ сковородку; по томъ взять масла ко-

коровьяго, муки, воды, тертаго хлѣба, нѣсколько мушкатнаго орѣха, смѣшавъ, сдѣлать соусъ, и обливъ щуку, посадить въ печь; а когда поспѣетъ. приправя соусомъ, дѣланымъ изъ сарделей, опустить на столъ.

Карпъ, углями наштигованной.

Очистя карпа, наштигуй углями, нарѣзанными долгенъкими кусочками, и обвалявъ въ мукѣ, изжарь на сковородѣ по обыкновенію; по томъ приложи къ оному грибовъ, пряныхъ духовъ, лимонной корки, бѣлаго вина, перевари хорошенъко; наконецъ приложи свѣжихъ усперсовъ, или каперсовъ, привари, и опускай.

На вертелѣ жареной сазанъ.

Средняго сазана выпотроши, возьми молоки, угрей, сарделей, грибовъ, тертаго хлѣба, луку, щавелю, пеструшки, шиміану, изруби и перемѣшавъ, начини сазана, и зашивъ, обверчивай въ листъ бумаги, намазанной коровьимъ масломъ, волкнувъ

на вертелъ, укрѣпи хорошенько, и жарь, поливая молокомъ; по томъ облей по произволенію соусомъ, готовленнымъ со спаржами, сморчками, земляными яблоками, или сазаньими молоками.

Чиненой сазанъ.

Очисти чешую съ сазана, и тѣло отъ костей отбери, а головы и хвоста отъ спинной кости не отнимай; по томъ изруби оное съ кускомъ коровьяго масла, также въ маслѣ рубленое тѣло поджарь на сковородѣ; по томъ къ поджаренному тѣлу придожа намоченнаго въ молоко бѣлаго хлѣба, нѣсколько луковичъ, густовареныхъ желшковъ яичныхъ, мякоточеныхъ дуковъ, хорошихъ травъ, нѣсколько ложекъ смешаны, 3 или 4 сырыхъ яицъ перебей все вмѣстѣ хорошенько; по томъ подмажь сковороду масломъ, посыпь тертымъ хлѣбомъ, и положи сазанью голову съ хвостомъ и спинною костью, и наложь на оное рубленой сазаній составъ, обмажь кости такъ, чтобъ онъ получилъ видъ цѣль-

цвѣчнаго сазана; наконецъ изжарь въ печи, чтобъ гораздо зарумянился оной. Можно подавать на столъ одного, или облить по произволенію приличнымъ соусомъ.

Сазанъ, на растѣ жареной.

Ощелуча сазана, перемывать не должно, надрѣзать, и посыпавъ солью, дать полежать съ часъ; по томъ обсуша, помачивать деревяннымъ, или орѣховымъ масломъ, на растѣ тихо жарить, намазывая часто масломъ; по томъ возьми орѣховаго, или другаго, какого пожелаешь, масла, уксусу, каперсовъ, толченаго перцу и нѣсколько сарделей, и сваря, облей сазана.

Угри подъ соусомъ.

Очисти угрей, изрѣзать въ куски, длиною въ палецъ, облей теплымъ уксусомъ; между тѣмъ, посоля воду и положи пучекъ шалфею и другихъ хорошихъ джуховъ, поставь на огонь, и въ ономъ вари угрей четверть часа; по томъ возьми кусокъ коровьяго масла, першаго хлѣба и

шершаго шалфею, рубленой петрушки, и положа угрей, смѣшавъ, вари еще до тѣхъ поръ, какъ соусъ сдѣлается густъ.

Угри жареные.

Съ угрей снять кожу, и приправя по обыкновенію, изрѣзать въ куски, и напыкаять каждой кусокъ листьями шалфея, по томъ посыпать солью, и дать полежать полчаса; наконецъ обсуша и обвалявъ въ лукъ, жарить въ маслѣ.

Линя съ зеленымъ горохомъ.

Прежде линя обтереть солью хорошо, чтобъ склизъ сошла вся прѣчь, и обмывъ, надрѣзать по обыкновенію, и сварить въ соленой водѣ, приправить зеленымъ горохомъ, или зажарить въ маслѣ.

Охуни съ деревяннымъ масломъ.

Съ окуней шелуху обтереть перкою, и желчь вынуть бережно, надрѣзать, и сварить въ соленой водѣ по обыкновенію; по томъ деревянное, или орѣховое масло смѣшать съ уксусомъ,

сомъ, приложѧ перцу, облишь окуней.

Окуни въ овсяной кашицѣ.

Окуней свѧря въ соленой водѣ по обыкновенію, снявъ овсяную кашицу съ огня, процѣдитъ сквозь сито, приложишь коровьяго, или постнаго масла, сдѣлашь густой изъ онаго соусъ, облишь окуней онымъ соусомъ. Можно щукѣ и треску приправишь.

Окуни съ соусомъ изъ винограднаго вина.

По обыкновенію въ соленой водѣ рыбу сварить, по томъ взять кусокъ масла, ложку муки и нѣсколько желтковъ яичныхъ, приложѧ вина винограднаго, сахару и лимону, сдѣлай соусъ, и облей окуней. Вмѣсто вина можно употребить иногда хорошій мясной отваръ съ петрушкою.

Окуни жареные.

Окуней вычистишь, и надрѣзавъ, посолить, и дать полежать полчаса, ~~и потомъ обжарить~~, и совалявъ въ муку, изжаришь въ маслѣ, и приправишь зеленою петрушкою.

Караси съ рутою.

Карасей сварить въ соленой водѣ по обыкновенію, и при оппускѣ на столъ, обливъ топленымъ масломъ, посыпать свѣжею рубленою рушою и мушкатнымъ цвѣтомъ.

Караси въ масляномъ соусѣ.

Карасей отварить въ водѣ соленой, и взять кусокъ коровьяго масла, муки, толченаго пшеницу и мушкатнаго орѣха, разпереть все вмѣстѣ, и наливъ мяснымъ отваромъ, или водою, сдѣлать соусъ, и облить карасей.

Караси съ сливками.

Карасей въ соленой водѣ отваря, возьми масла, муки, нѣсколько желтковъ яицъ, сливокъ, мушкатнаго цвѣту, и сдѣлавъ соусъ, облей карасей.

Караси жареные.

Оныхъ во всемъ жарить должно такъ, какъ о жареніи окуней выше сего показано.

Гольцы жареные.

Гольцовъ налить уксусомъ, чтобъ сдѣлались голубые, по томъ, сваря въ

въ соленой водѣ, опкинуть на рѣшето; наконецъ, положиа очые на блюдо, облишь соусомъ, сбланнымъ съ горчицею, или съ петрушкою. Также можно оныя просоля жарить по обыкновенію.

Пискари въ кисломъ соусѣ.

Пискарей облишь горячимъ уксусомъ, чтобъ сблались голубые; потомъ, отваря въ соленой водѣ, дай выкипѣть ренскому уксусу, приложамушкатнаго цвѣту, перцу, лавроваго листу, розмарину, луку, облей онымъ соусомъ, и простудя, опусти на столъ.

Пискари подъ соусомъ.

Отваря пискарей въ соленой водѣ, положиши въ кастрюлю, приложамасла коровьяго, тертаго хлѣба, мушкатнаго цвѣту, перцу, рубленой петрушки и нѣсколько воды, переваря, опусти.

Пискари подъ соусомъ другимъ образомъ.

Возьми кусокъ масла, муки, нѣсколько желтковъ яичныхъ, разотри
Л 5 . вмѣ-

имѣстѣ; по томѣ приложи бѣлаго вина, и поставя на огонь, размѣшай, и облей пискарей.

Жареные пискарѣ.

Оныя также должно жарить, какъ о-жареніи окуней выше сего показано было.

Копченая рыба.

Щуку, угрей, бѣлую рыбицу, или другую рыбу, какая случится, распластавъ, и сбѣлавъ деревянныя разпорки, продѣвъ сквозь жабры веревочку, посолишь, и дашь полежать съ часъ, поставишь на таганъ бездонную кадку, надѣвъ на палочку рыбу, повѣсишь въ кадку, и покрышь мокрымъ полотномъ, и подложя подъ кадку можжевельнику, коптитъ рыбу 3, или 4 часа, наблюдая, чтобъ только курился дымъ, а въ кадкѣ не очень было бы жарко. Оную рыбу не варить, но помазывая масломъ, жарить на растѣ, и опускать на столъ.

К О Н Е Ц Ъ.

ПРИСОВОКУПЛЕНИЕ О ВАРЕНИИ РАЗНЫХЪ ЯГОДНИКОВЪ.

*Какимъ образомъ изъ смородины
ягодникъ дѣлать.*

Смородину чистю начистю вычисти, снявъ съ стебельковъ, и выжми сквозь платокъ; и по томъ возьми полченаго сахару сколько, сколько соку, и пускай оное все немножко въ тазикъ поварится; естъ ли же оное будетъ долго вариться, такъ почернѣетъ; также на то не смотри, что оно жидко; ежели устоится, то будетъ опять густо.

Какъ изъ яблокъ дѣлать.

Яблоки облупи, а стебельки не отрывай, и оные положи въ тазъ, чтобы въ водѣ варилося, а послѣ дай простудиться, и положи въ другой тазикъ другъ подлѣ дружки, и налей сиропу и стаканъ Французскаго вина, и опять вари, послѣ онаго, вонъ вынудь, дай простудиться; по томъ

положи оное въ стаканъ, и полей сыропомъ.

Какъ сдѣлать яблочное питье.

Одну бочку воды и двѣ лофы яблокъ, и надави оныя, по томъ влей въ бочку половину студеной, а другую теплой воды, и дай не много устояться; по томъ дни черезъ два, или три можно оное питье, прибавя въ оное не много сахара.

Какъ яблочники дѣлать.

Возьми такижъ яблокъ, которыя были бы непомяты, и весьма бы кислы, оботри чистымъ плашкомъ, разрѣжь на чешыре, или шесть частей, или на сколько пожелаешь, положи въ пазъ, и наливай воды въ оной до шѣжъ поръ, пока они не будутъ мягки; скоро по томъ всю воду вылей, и дай имъ остынуть, положи двѣ палочки на куфу, а на оное сито (или рѣшето), и дей сквозь сито съ вареныхъ яблокъ воду; ежели что не пройдетъ, то оную гу-
щу

цу выкинь; а то, что прошло сквозь сито, опять положи въ пазъ, варишь, ежели хочешь; но помъ возьми меду, или сахару, сколько пожелаешь, все оное вмѣстѣ свари; и естли точно сгустится, то положи корицы, гвоздики и кардамону, и пускай гораздо покипитъ, пока оно сгустится, тогда оное поспѣетъ.

Какъ изъ черныхъ вишенъ дѣлать.

Возьми вишни безъ стебельковъ, только чтобы не мятые, положи въ стаканъ, куда прибавя сахару, или меду, сиропу, и завязать крѣпко на крѣпко, также на то можно налить Французскаго вина, и къ оному можно сиропу прибавить; когда начнетъ молодѣть, то должно слить, и дать ему застынуть, и опять крѣпко завязать.

Изъ малины дѣлать.

Сперва возьми сухой хорошей малины, и накладывай въ банку слоями сахару, а по помъ малины, и такимъ образомъ продолжай до тѣхъ поръ,

порѣ, пока полна не будетъ банка, и дай ей день постоять, пока сокъ появится; возьми оной сокъ, и вари сшоль долго, пока оной не сгустится; и ежели оной сварится, положи туда малины, и повари еще не много, и такъ сдѣлается точной малинникъ.

Изъ земляники, или изъ смородины.

Кладется сперва сахаръ, по томъ ягоды, и дай оному нѣсколько разъ покипеть, по томъ вынь ягоды, и пропуская сквозь сито до тѣхъ поръ, пока останется гуща, дай просудиться, положи ягоды въ банку, и налей въ оную сыропу.

Какъ изъ крыжовника дѣлать.

Возьми ягоды, и ощибли ихъ чисто, положи въ стаканъ, и налей въ оной студеной воды, а сверху накрой бумагою, которая была бы намазана топленымъ коровьимъ масломъ, и завяжи крѣпко.

Какъ

Какъ мигдальной пирогъ дѣлать.

Взявъ три фунта мигдаю, четверть фунта горькаго мигдаю, два съ половиною фунта сахара, принапцать желтковъ и бѣлковъ яичныхъ, вмѣстѣ оное должно все съ сахаромъ взбивать до тѣхъ поръ, пока оное побѣлѣетъ; равнымъ образомъ мигдаль, взятой по мѣрѣ, труда же положить, и изтолочь должно, и разрѣжь куканъ на мѣлкія равныя часпочки, или на сколько пожелаешь; подобнымъ образомъ цитронную кожу разрѣжь, кардамонъ, корицу, такими же равными часпичками наполнять должно; ежели все сдѣлано будетъ, что уже требовать болѣе нечего, то оное все положи на сковороду, и симъ порядкомъ же делаемое получишь.

Сдѣлать маленькой пирожокъ.

Возьми два фунта мигдаю, четыре фунта горькаго мигдаю, одинъ съ половиною фунтъ сахара, восемь яичныхъ желтковъ и бѣлковъ, и восемь безъ желтка; а по томъ дѣлай такъ, какъ и прежде сказано было.

Какъ

Какъ яблочной пирогъ сдѣлать.

Сперва надлежишь взять яблокъ, и разрѣзать на маленькія часточки, и положи ихъ, варить; по томъ прибавь въ нихъ корицы, гвоздики, кардамону, сахару, масла коровьяго, и смѣшавъ все оное вмѣстѣ.

Какъ жарить яблочные пироги.

Возьми сливокъ, или коровьяго молока, яицъ, крупичатой муки, мушкатныхъ цвѣтовъ, и сіе все вмѣстѣ замѣси; по томъ возьми яблоки, и разрѣжь по частямъ, и положи на сковороду въ масло коровье, и жарь до тѣхъ поръ, пока они покраснѣютъ.

Какъ сдѣлать Аглинское молоко.

Возьми шпофъ молока и изъ двенадцати яицъ бѣлки, и оное все хорошенько взбить, и положить немножко розовой воды, полченаго сахару и мушкатныхъ цвѣтовъ, онсе все положи въ высокой глиняной горшокъ, и пускай оное до тѣхъ поръ кипитъ, пока будешь ключемъ бить; по томъ пускай просудится, и охлаждать

ливать ложкою въ миску, или въ глубокое блюдо не болѣе половины, послѣ онаго прибавь сливокъ, розовой воды, сахару, вылей оное туда же, и такъ оное готово будетъ.

Какъ сахарныя голушки дѣлать.

Возьми восемь яицъ, изъ которыхъ четыре безъ бѣлковъ, одинъ фунтъ сахару и одинъ фунтъ топленого масла коровьяго, и взболтай оное хорошенько; по томъ возьми крупичатой муки, и замѣси оную крупо на томъ, послѣ онаго намажь масломъ коровьимъ сковороду; по томъ возьми одну, и опѣдай; а если ли она будетъ очень крупа, то какъ поспѣетъ, такъ обмочи въ коровьемъ маслѣ и сахарѣ.

Какъ дѣлать вишни, чтобъ онѣ не сморщились.

Возьми наилучшихъ вишенъ, когда онѣ еще нѣсколько жостки, стебельки оборви; однако такъ, чтобы косточки въ нихъ остались; по томъ возьми чистѣйшаго сахару, на-

натри его мѣлко, и положи на дно въ большой стаканъ, или въ банку; а ежели оной будетъ до половины вишнями накладенъ, то опять сахару и вишенъ прибавь, и оное продолжай до тѣхъ поръ, пока стаканъ наполнится, и сверху насыпь сахаромъ, и завяжи оное пузыремъ, бумагою, и сверху онаго холстиною; и такъ всемъ онымъ крѣпко завязавъ, поставишь на погребъ: то увидишь, что оно само чрезъ себя сдѣлаетъ изрядной сиропъ. И такъ естли понадобится ошлишь, отлей, и опять крѣпко завяжи: то всегда будетъ свежо и хорошо.

Вышеписанное почитается за рѣдкость, что больнымъ сіи вишни бывають хорошимъ лѣкарствомъ, а особливо тѣмъ, которые мучатся горячкою: то онѣ имъ сердце лѣчатъ, чистымъ дѣлають лицо, разгоняють шумъ и журчаніе въ ушахъ, и облегчаютъ почти неизлѣчимыя болѣзни, о чемъ почти никто не думаетъ, чшобъ онѣ никакъ была такая польза.

Кажимъ образомъ молочной пирогъ дѣлать.

Возьми шпофъ сливокъ, и когда станешь оныя варить, такъ прибавляй въ нихъ пшенишной муки до тѣхъ поръ, пока онъ какъ кисель будетъ; по томъ сними съ огня, и положи розовой воды, сахару, корицы, кардамону и мушкатныхъ цвѣтовъ, одну ложку масла коровьяго и десять яицъ безъ бѣлковъ, и замѣси оное посредственнo; ежели же оное немножко протудится, то положи въ тѣсто масла, и положи на пирожную сковороду, прежде ее усыпь сахаромъ, по томъ посади въ печь, и смотри хорошенько: по тогда-то оно и сдѣлается.

Блинчатые пироги дѣлать.

Сверхъ шести яицъ возьми еще двенадцать яицъ и полную чашку молока, положи въ оную толченыхъ кардамоновыхъ и мушкатныхъ цвѣтовъ, шафрану и нѣсколько соли, прибавь крупичатой муки, а изъ онаго замѣси опару жидко, по томъ помажь внутри форму шопленнымъ коровьимъ

ровымъ масломъ, и вылей въ оную опару; однако не всю, чтобы она на два пальца отъ краевъ отстояла; поставь тазъ съ водою къ огню; ежели она сварится, то опускай форму въ воду до самой воды, и пускай она столь долго варится, пока опара густа будетъ; по томъ вынь изъ формы, и дай простудиться; тогда разрѣжь ее на двѣ части, и изжарь въ масле коровьемъ.

Какъ дѣлать чиненныя яблоки.

Возьми зрѣлыхъ сладкихъ яблокъ, или кислыхъ, облупи, и средину изъ нихъ вынь, а оспальныя изрѣжь, чтобы столь было толсто, какъ у ножа обухъ; по томъ возьми другихъ кислыхъ яблокъ, также облупи, вынь изъ нихъ самую средину (т. е. гдѣ лежатъ семена), и разрѣжь ихъ по частямъ, и повари, чтобы они разползлись; по томъ возьми полченаго миндаля и корицы, не много розовой воды и вина; не много тертаго ржаного хлѣба и сахару, чтобы оное подало сладкой вкусъ, къ оному прибавь еще де-
сятъ

сяшъ яблокъ, два яйца, изъ всего онаго замѣси опару, и наполняй онымъ выдолбленныя яблоки, обмажь ихъ кругомъ тѣстомъ, и свари ихъ въ топленомъ маслѣ коровьемъ.

Аглинской сдѣлать.

Возьми восемь булокъ и калачей, кои были бы около двухъ дней черствы, нарѣжь ихъ тоненькими ломтиками, и намочи ихъ молокомъ, такъ чтобъ въ нихъ осталось молоко; по томъ возьми горячаго молока, и лей на нихъ, покрой ихъ чѣмъ нибудъ, и пусть постоятъ часа два; напоследокъ возьми говяжьего жиру, или не много мозгу, нѣсколько инбирю, соли, мушкатныхъ цвѣтовъ, сахару, коринки, изюму и шесть яицъ, все оное хорошенько между собою смѣшай въ формѣ, или за неимѣніемъ оной въ блюдѣ взбей, и посади въ печку, пока оно поспѣетъ; или фѣрму должно хорошенько топленымъ коровьимъ масломъ вымазать, то оно поспѣетъ.

Узлы дѣлать.

Три четверти штофа молока, свѣжихъ сливокъ, двенадцать яицъ, двѣ полныя ложки дрождей, мушкату, кардамону, мушкатныхъ цвѣтовъ, шафрану и муки столько, сколько понадобится; тѣсто такъ круто замѣни, чтобъ ложкою не можно продавить, и зали оное хорошенько, и дай постоять съ полчаса; потомъ пропусти въ масло коровье сквозь воронку, и жарь.

Снѣжки дѣлать.

Три осьмухи штофа молока, для варева къ оному пшенишной муки, и дай оному повариться, пока оное какъ будущее тѣсто сдѣлается; потомъ сними съ огня, положи оное на блюдо, дай простудиться, взболтай ложкою, къ горячему прибавь четверть штофа, шесть яицъ, нѣсколько мушкату, кардамону и соли, послѣ онаго поставь опять варить, а послѣ жарь въ шопленомъ маслѣ коровьемъ.

Яблочныя пироги дѣлать.

Возьми пять яицъ, на каждое яйцо по пяти ложекъ молона мушкату, и посоли дрожди, смѣшай оное хорошо между собою, и прибавляй туда муки до тѣхъ поръ, пока оно какъ кисель сдѣлается, положи оное въ горячую воду, пока оно хорошо възойдетъ, приготовленыя яблоки разрѣжь по ломтикамъ, и вываляй ихъ въ тѣсто, напоследокъ жарь его въ топленомъ маслѣ коровьемъ.

На маслѣ коровьемъ крендели дѣлать.

Сверхъ одного штефа съ молокомъ возьми полчетверти розовой воды, три четверти сахару, полчетверти Шпанскаго вина, поллоша шафрану, поллоша чищенаго кардамону, одинъ мушкатъ, четыре яйца, два съ четвертью фунта мятаго чужонскаго масла, поллоша мушкатнаго цвѣту, три четверти фунта коринки и полную ложку хорошихъ дрождей.

Аглинской шнитъ 25 дѣлатъ.

Возьми двенадцать яиць, сливокъ четверть шпофа, коришневой воды одну осьмуху шпофа, розовой воды поллота, кардамону, мушкатныхъ цвѣтовъ поллота, хорошей муки пшенишной полфунта, все оное хорошо между собою смѣшай, поставь сіе на пирожной сковородѣ на уголья, дабы сгустилось, однако чтобы не пригорѣло; потомъ по кускамъ разрѣжь, и въ топленомъ маслѣ коровьемъ изжарь.

Спритцъ дѣлатъ.

Молока коровьяго четверть фунта, воды три осьмыхъ шпофа и муки, смѣшай со всемъ онымъ, и вари, пока оно сгустится, тогда съ огня сними, и толкни шесть яиць и нѣсколько кардамону, мушкатныхъ цвѣтовъ и соли; ежели же оное не взойдетъ, такъ толкни яиць больше, погодя, положи въ воронку, и пропускай въ топленомъ маслѣ коровьемъ.

**Какъ другіе пропускныя шарики
дѣлать.**

Возьми четверть штофа свѣжихъ
и четверть штофа кислыхъ сливокъ,
восемь яицъ, мушкатныхъ цвѣтовъ,
кардамону, мушкату и муки; по
томъ такъ круто замѣси, чтобы въ
немъ могла ложка стоять, прибавь
въ оное изюму и коринки, положи
ложкою въ топленое масло коровье, и
пускай пожарится.

**Изъ сорочинскаго пшена пирожки
жарить.**

Возьми свѣжихъ сливокъ четверть
штофа, свѣжаго молока одну осьму-
ху штофа, пять яицъ, муки, муш-
катныхъ цвѣтовъ, кардамону и нѣ-
сколько соли, положи оное въ фляж-
ку, и пускай въ водѣ поварится; по
томъ разрѣжь на круглые кусочки,
и жарь въ топленомъ маслѣ ко-
ровьемъ.

**Пирожки дѣлать на подобіе сосновыхъ
шишекъ.**

Возьми пятнадцать желтковъ
и пятнадцать полныхъ ложекъ сли-
вокъ,

вокъ , нѣсколько толченаго мигдалю , шершаго сахару столько , чтобы сладко было , корицы , мушкатныхъ цвѣшовъ , кардамону и розовой воды столько , сколько понадобится ; пшенишной муки столько , пока сдѣлается какъ булошное тѣсто ; по томъ оное разрѣжь по частямъ , какъ грецкой большой орѣхъ , подави ихъ не много на рѣшетѣ , и изжарь въ топленомъ маслѣ коровьемъ .

Торты изъ языковъ дѣлать .

Возьми языки сырые , и пусть не много въ соли поварятся , кожу сдери , и изруби оные ; по томъ положи къ нимъ говяжьяго мозгу вмѣсто оной кожи , разруби на мѣлкіе кусочки , и не много сахару , пускай все хорошенько поварится , разведи на водѣ опару изъ крутичатой , или изъ пшенишной муки , въ коровьемъ маслѣ сдѣлай на сковородѣ хорошенько .

Маленькіе пирожки дѣлать.

Возьми жареную часть шеляшины, разрѣжь ее по маленькимъ частямъ, прибавь въ оныя мозгу, коринки, мушкатныхъ цвѣшовъ, кардамону, терпаго хлѣба, одну четверть вина, облупи лимонъ, и изкроши лимонную кожу мѣлко; а тѣсто также дѣлается, какъ и у прочихъ.

Мигдальныя пирожки дѣлать.

Мигдалю фунтъ, сахару фунтъ, шесть яицъ, свѣжихъ сливокъ при четверти штофа, розовой воды четверть штофа, сахарѣ должно съ розовою водою смѣшать, мигдалю съ сливами, и форму вымажь масломъ коровьимъ, а послѣ наливъ, пеки.

Мигдальной сырѣ дѣлать.

Толченого мигдалю берется 2 фунта, Французскаго вина полштофа, розовой воды полчетверти, не много толченого хлѣба, и сахару столько, пока сладко

М 2 бу-

будетъ, все оное вмѣстѣ вари, пока оное стуспится, то должно помѣшать; по томъ положи на блюдо, и изображай на немъ сердце, или что хочешь.

Мигдальные червячки.

Возьми молока два шпофа и вина полшпофа, смѣшай вмѣстѣ, выжми воду изъ сыра, по томъ сырѣ съ мигдалемъ, сахаромъ и розовою водою въ блюдѣ смѣшай; а какъ увидишь, что будутъ червячки долгенькіе, то налей еще сливокъ, сахару и розовой воды.

Рисфишь дѣлать.

Возьми молока 3 шпофа, подченаго мигдаля 4 фунта, когда молоко вскипитъ, то сперва всыпь пшено, по томъ положи мигдаля; ежели то сварится, такъ сахару прибавь; ежели же желаешь, чтобы оно сладко было, то положи розовой воды и нѣсколько соли, по томъ вымажь форму хорошенько, и влей оное въ нее.

Яичной сырѣ дѣлать.

Въ маломѣ блюдѣ толкни десять яицѣ, и на каждое яйцо по ложкѣ сливокѣ, Шпанскаго вина, двѣ четверти толченаго миндаля и кардамону, взбей оное все вмѣстѣ, вылей на блюдо, и поставь на горячій канфорѣ на уголье; а какѣ оно нѣсколько загустѣетѣ, то положи въ то кардамону столько много, сколько ты пожелаешь, и покрой сверхѣ тарелкою, пока оно загустится, потомѣ сверху посыпь корицею и сахаромѣ, такѣ онѣ и готовѣ будетѣ.

Винной сохѣ сдѣлать.

Вина столько же, сколько яицѣ, взбей оное вмѣстѣ, и положи толченаго миндаля, 4 фунта сахару, и нѣсколько розовой воды къ оному прибавь, поставь оное все въ глиняномѣ горшкѣ на огонь, и взбивай до шѣхѣ порѣ, пока оно сгустится; по томѣ сними, и вылей на блюдо.

Ширецъ дѣлать.

Толкни въ блюдѣ десять яицъ и изъ осьми однихъ желтковъ, на каждое яйцо по ложкѣ сливокъ, шафрану, кардамону, мушкату и нѣскольکو сахару, замѣси на ономъ такъ круто, какъ пирожное пѣсно.

Шпенъ-мандель дѣлать.

Одинъ штофъ молока, 12 яицъ, миндаля, сахару и розовой воды, поставь оное на огонь, и пускай ступится; по томъ взбивай до тѣхъ поръ, пока простудится, и воду вылей, а оставленное жми въ блюдѣ, и мѣшай; также налей сливокъ, розовой воды и сахару.

Изъ барбарису ягодникъ дѣлать.

Выбери сѣмячки изъ барбарису и свяжи ихъ въ маленькіе пучки, возьми другой барбарисъ дупленой, и вари до тѣхъ поръ, пока они будутъ мягки, положи ихъ въ мѣшечикъ, и пропусти сокъ; по томъ возьми оной сокъ, и положи не много въ него сахару, чтобы оно густо сварилось, какъ

какъ сыропъ, и свари его; напослѣдокъ же возьми вареныхъ ягодъ, и опусти въ оной.

Изъ крыжовника варить.

Возьми ягодъ, которыя бы нѣсколько поспѣли, разрѣжь ихъ по половинѣ и вынь изъ нихъ сѣмена; потомъ возьми желтой мѣди тазъ, и посыпь тертаго сахару, а сверхъ крыжовнику, и оное продолжай до тѣхъ поръ, пока тазъ будетъ полнымъ, налей не много чистой воды на оное, и вари, пока оно сдѣлается мягко; такимъ точно должно образомъ дѣлать.

Изъ вишенъ дѣлать.

Возьми темноцвѣтныхъ вишенъ, надави ихъ, и выжми изъ нихъ сокъ хорошенько, вари въ сахарѣ, пока сгустится, возьми тарелку, или съ доспашкомъ онаго вишенъ, свари его въ сыропъ; ежели пожелаешь положить цытронную, или померанцевую кожу, то разрѣжь ее на мѣлкія части,

ени, и положи въ сиропъ, изъ воды и сахару сдѣланной, вари оное, пока цвѣтъ покажетъ, и положи вишни пуда; когда пожелаешь ты вишенныхъ косточекъ положишь, то разтопи вишни, и положи ихъ пуда.

Мозговые пирожки.

Одинъ шпофъ молока, десять яицъ, 2 фунта сахару, изюму 2 фунта, коринки 2 фунта, жиру отъ почекъ, и разрѣжь на мѣлкія часточки, топленого молока, масла коровьяго 10 полныхъ ложекъ, столько же нарѣжь цукату, сколько корицы, кардамону, мушкату, соли и пшенишной муки; когда тѣсто готово будетъ, то на сковороду вылей все оное, и жарь.

Изъ сливокъ дѣлать пирожки.

Одинъ шпофъ сметаны и 2 шпофа свѣжихъ сливокъ, 16 яицъ, розовой воды, и сахару столько много, сколько пожелаешь, одинъ мушкатъ, коринки, пригоршни пшенишной муки,
миг.

мигдалю, оное на сковородѣ въ масле коровьемъ хорошенько изжарь.

Круглые пирожки.

Сверхъ одного штофа съ молокомъ положи 2 фунта коровьяго масла, изъ крупичатой муки сдѣлай опару, какъ крендельное тѣсто, масло коровье хорошенько сопри, и тѣсто на помѣ замѣси, положи въ оное мушкатныхъ цвѣтовъ, шафрану, перцу не много, и ихъ попопки, и положи ихъ въ желѣзную форму.

Сахарные пирожки дѣлать.

Сверхъ одного штофа съ молокомъ возьми 8 яицъ, крупичатой муки, взболтай оное, и положи въ оное перцу, кардамону, корицы, шафрану, мушкатныхъ цвѣтовъ, сахару, сдѣлай изъ онаго тѣсто, и положи его въ желѣзное судно; когда оное поспѣетъ, то разкашай скалкою.

Слейчатые пирожки дѣлать.

Вынь изъ 12 яицъ одни желтки, пять ложекъ смешаны, мушкату, кардамону и сахару столько, пока довольно сладко будетъ; шафрану столько, пока желто будетъ, сдѣлай изъ онаго тѣсто на подобіе кашнаго, покатай пирожною скалкою; по томъ разрѣжь колесцомъ на длиненькія часточки, и сплети ихъ, на послѣдокъ въ маслѣ коровьемъ жарь.

Какъ сахарныя закуски дѣлать.

Возьми 16 яицъ, выпусти ихъ въ горшокъ, и взболтай ихъ хорошенъко, возьми 2 фунта толченаго сахару, которой просѣй сквозь сито, положи его въ яйца, и опять взболтай между собою хорошенъко, чтобы оно побѣлѣло также какъ тѣсто; по томъ прибавь туда 2 фунта муки, и пеки, пока оно поспѣетъ; муки же не много прибавляй, чтобы оно не круто было.

Прянишные орѣхи дѣлать.

Возьми 4 яйца и одинъ фунтъ сахару, съ часъ потолки, одинъ фунтъ муки туда прибавь; и какъ цитронная кожа, цукашъ, кардамонъ, корица, кубебенъ и перецъ нѣсколько потолчены будутъ, шо пеки оное по соизволенію своему.

Какъ мигдальныя пирожки дѣлать.

Возьми 1 фунтъ мигдаля, 3 четверти фунта сахару, 3 штофа розовой воды и 2 лота толченой корицы.

Буббертъ яичной.

Сверхъ одного штофа съ молокомъ возьми 10 яицъ, розовой воды и сахару, коринки, не много соли; и когда яйца взболтаются, то вылей ихъ на блюдо, и налей на нихъ молока, и положи на горячую сковороду, и помѣшивай такъ долго, пока оно нѣсколько твердо станетъ, и дай оному постоять, пока оно совсѣмъ твердо будетъ.

Дріоль сдѣлать.

Яицъ беретъся столько, сколько хочешь, по томъ выпусти ихъ, и возьми изъ оныхъ разпускныхъ яицъ полную ложку, и двѣ также полныхъ дожекъ свѣжихъ сливокъ, шафрану, кардамону, корицы, сахару и мушкатныхъ цвѣтовъ, положи оное на сковороду, или въ оловянное блюдо, и поставь въ печку, пока она пожарится, по томъ можно вынуть.

Здобные пироги дѣлать.

Замѣси опару, такъ какъ калашную, на одномъ фунтѣ масла коровьяго замѣси вмѣстѣ съ шѣстомъ коринки, шафрану и мушкату, дай ей взойти; по томъ положи ее на бумагу, и посади въ печь, пока зажарится.

Пироги дѣлать.

Возьми говяжьего мяса, или пелятины, кошорая была бы свѣжая, и изрубя мѣлко, положи въ подуженой горшокъ, и налей вина и супу,

пу, сахару, масла коровьяго, также мушкатныхъ цвѣтовъ, кардамону, перцу, инбирю, коринки и разрѣзанную на маленькія часточки цыпронскую кожу, и всеоное положиа вмѣстѣ, пусть поварится; по томъ дай простудиться, и сдѣлай пирожную опару, и жарь въ маслѣ коровьемъ, пока она зажарится. Ежели хочешь, можно также съ мясомъ сдѣлать.

Дѣлать.

Возьми штофъ молока, 2 яйца, 1 фунтъ хорошаго масла коровьяго, розовой воды, одинъ мушкатъ, сахару, одну ложку дрождей, и замѣся опару, дай ей взойти, и чтобъ не много постояла; по томъ посади въ печь, какъ обыкновенно; а естли хочешь, такъ жарь.

Яичное кушанье дѣлать.

Возьми 10 яицъ, выпусти ихъ, положи въ нихъ не много соли, и на каждое яйцо по три ложки свѣжихъ сливокъ и десять ложекъ вина, саха-

ру столько, чтобы сладко было, мушкатныхъ цвѣловъ, гвоздики, и чтобы все въ горшечкѣ сдѣлано было, и пусть варится до тѣхъ поръ, пока сварится; по томъ оное положи въ блюдо, и мѣшай съ гвоздикой, когда на огнѣ стоишь.

Дито другимъ образомъ сдѣлать.

Вина возьми два штофа, восемь лицъ выпусти, положи сахару, коринки, гвоздики, кардамону, не много шафрану, положи все оное въ блюдо, поставь его на огонь, мѣшай до тѣхъ поръ, пока оно не много сгущится, и поставь на горячую сковороду, пусть стоить до тѣхъ поръ, пока хорошо будетъ, по томъ посыпь сверху гвоздики и сахару.

Лицы чинить.

Свари десять лицъ, разрѣжь ихъ на части, а желтки особливо руби помаленьку, положи топленого масла ксровьяго, розовой воды, сахару въ скорлупу яичную, коринки и пер-
шихъ.

пыхъ мушкатныхъ цвѣтѣвъ, наполни
ей ножемъ, и положи на сковоро-
ду другъ подлѣ дружки, такъ что-
бы въ печи пролеклися; возьми чис-
таго масла коровьяго, и оное вылей
на нихъ, дай зажариться, по томъ
вынь ихъ, положи въ судно, и сверь-
ху посыпь сахаромъ; когда хочешь,
также можно налить на нихъ Шпан-
скаго вина.

*На подобіе пѣны бѣлаго вина дѣ-
лать.*

Возьми яичныхъ желтковъ столь-
ко, сколько пожелаешь; и вина столь-
ко, сколько яицъ, взбей все вмѣстѣ,
влей не много розовой воды, и саха-
ру столько, сколь сладко пожелаешь,
ципронапу, кожу мѣленько изруби,
не много гвоздики, кардамону, и изтол-
ки оное вмѣстѣ, поставь въ глиня-
номъ горшкѣ на огонь, пускай хоро-
шенько покипитъ.

**На маслѣ коровьемѣ слойчатые пиро-
ги дѣлать.**

Возьми полштофа воды, 2 яйца;
большой мушкатъ, крупичатой му-
ки, сдѣлай тѣсто столь велико, что-
бы въ чепыре фунта было, прибавь
въ оное 2 фунта масла коровьяго.

**На самомъ хорошемъ маслѣ коровь-
емъ дѣлать крендели.**

Сверьхъ одного штофа съ моло-
комъ 2 лота шафрану, 2 лота му-
шкату, 2 фунта сахару, 2 фунта
масла коровьяго, стаканъ хорошей
водки, 2 яйца безъ желтковъ, на 2
яйца вмѣстѣ съ бѣлками розовой
воды 2 штофа, Шпанскаго вина 4
штофа, корицы 2 фунта.

Оленьи рога дѣлать.

Двадцать яицъ безъ желтковъ,
фунтъ сахару, 4 яйца съ бѣлкомъ, му-
ки столько, чтобы только накрыло,
какъ хлѣбное тѣсто, розовой всды
2 четверши, кардамону, 4 лота
мушкату; взбивай до тѣхъ поръ,
пока

пока не взойдетъ крушо, какъ камень, и жаръ въ шопленномъ маслѣ коровьемъ.

Хорошее пирожное дѣлать.

Возьми штофъ воды, не много водки, нѣсколько розовой воды, 2 мушката, 4 яйца густоваренныя, на 2 фунта пѣста фунтъ масла коровьяго, при разтворѣ сдѣлай съ масломъ, изъ одного штофа сдѣлай съ водою изъ осьмифунтоваго пѣста одинъ пирогъ большой, а другой маленькой, и такъ оное можно сдѣлать.

Аглинское молоко дѣлать.

Возьми штофъ молока, и поставь на огонь, дай ему повариться, смѣшай съ пертымъ сорочинскимъ пшеномъ; по томъ положи кардамону, гвоздики, розовой воды возьми столько, сколько пожелаешь, кусокъ хорошаго сахару, еще возьми 10 бѣлковъ изъ яицъ, взбей ихъ въ чашкѣ, и возьми сухіе прущики, взбивай ими
(или

(или мушовкою), чтобы хорошецько вспѣнилось; и когда оное все сварится, налей на то яиць, и взболтай; возьми мѣлконзполченанаго мигдалю а фунта, положи оное шуда же; и когда оное хочешь варишь, то сними, и вылей въ блюдо.

Снѣжки дѣлать.

Возьми одинѣ штофѣ молока, поставь на огонь, опусти въ него кусокъ масла коровьяго; и ежели оно сварится, то смѣшай съ мукою, муки же пшенишной столько, чтобы только сгустилось, какъ кисель, такъ долго взбивай, пока оно изъ таза каблукомъ пойдетъ; налей оное въ другое судно, толкни въ оное 16 яиць, тертаго шафрану столько, чтобы пожелтѣло, положи еще одинѣ тертой мушкатѣ, и кардамону столько, сколько пожелаешь, положи полную ложку топленанаго масла коровьяго, и въ немъ жарь.

Начинить кочень капусты.

Возьми кочень капусты, середину выдолби, себелки же вынь, положи смешаны, шри яйца, топленого масла коровьяго, мушкатныхъ цвѣтовъ, перцу, коринки, и наполни онымъ выдолбленное мѣсто въ кочнѣ, завяжи оной въ платокъ, вари въ мясномъ супѣ столь долго, пока оно закипитъ; а когда оно поспѣетъ, то сдѣлай подбаеку изъ сливокъ, масла, мушкатнаго цвѣту, перцу, и разрѣжь на 4 части, или какъ захочешь.

Похлебка изъ сливокъ.

Возьми 2 штофа сливокъ, два штофа смешаны, смѣшай съ сливками, повари; когда же сварится, и наверху будутъ пѣнки, то сними съ огня, дай ему нѣсколько простудиться; когда снимешь, вылей въ чашку, и взбивай съ сахаромъ; возьми 3 цитрона, выжми шуда же сокъ, возьми съ другихъ цитроновъ кожу, и клади шуда до тѣхъ поръ, пока можно будетъ кушать.

Изготовить раки.

Возьми раковаго мяса, изрубя его мѣлко съ шеляпиною вмѣстѣ; а когда онаго мало будешь, то прибавь въ него яицъ, шерпаго сахара, Французскаго вина, мушкатныхъ цвѣтовъ, шопленаго коровьяго масла, перцу и жибирю.

Фаркенъ - филленъ дѣлать.

Возьми чухонскаго масла, 3 яйца, мушкатнаго цвѣту, изюму, коринки, шафрану, сахару, изтолки все вмѣстѣ, перемѣшай. Такимъ же образомъ и обрѣзъ дѣлать должно.

Тыховникъ дѣлать.

Возьми тыкву, разрѣжь на длинные кусочки вмѣстѣ съ кожею; а когда оное изготовится, то прибавь къ тому Французскаго вина, масла коровьяго, сахару толченаго, корицы, перемѣшавъ все, также дай оному повариться, а по томъ посыпь толченымъ сахаромъ и корицею.

Половинчатые яблоки дѣлать.

Возьми яблоки разрѣзавъ пополамъ, и положи въ бочку, прибавь туда сахару и розовой воды; а потомъ поставь на огонь на сковородѣ, пускай варятся, пока поспѣютъ.

Library
<http://kulinariniyaretz.w.pw/>