Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ОПЫТНОЙ ПОВАРЪ, ЭКОНОМЪ, ПОГРЕБЩИКЪ И КОНДИТЕРЪ.

СОБРАННЫЙ ИЗЪ ЛУЧШИХЪ И НОВѢЙШИХЪ КНИГЪ

Константиномъ Ѣловымъ.

МОСКВА.

Въ Типографіи Н. Степанова,
При Императорскомъ Театрѣ.

http://kulinarniylaretz.w.pw/ Library

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ОГЛАВЛЕНІЕ.

ВСЕОБЩЕЕ СОКРАЩЕНІЕ ДЛЯ ВСѢХЪ РОДОВЪ ПОХЛѢБОКЪ.

	Стран.
Похлѣбка или супъ изъ капусты -	2
Похлѣбка изъ хлѣбныхъ бѣлыхъ корокъ - - - - - -	3
Похлѣбка изъ бѣлаго луку - -	—
Похлѣбка съ бѣлымъ хлѣбомъ и горохомъ - - - - -	4
Похлѣбка изъ сорочинскаго пшена -	—
Похлѣбка изъ миндальнаго молока -	—
Похлѣбка изъ тыквы - - -	6
Молошная похлѣбка - - -	7
Похлѣбка изъ спаржи съ зеленымъ горохомъ - - - - -	8
Лимонная похлѣбка - - - -	9
Какъ приготовлять говяжій языкъ	10
Говяжій языкъ съ начинкой - -	—
Говяжій мозгъ готовить въ разномъ вкусѣ - - - - - -	11
Жаренная говядина - - - -	12
Говяжьи почки - - - -	—
Печеной говяжій задъ - - -	—
Жареная говядина въ бумажкахъ -	13

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Стран.

Употребленіе говяжей грудинки - 14
Говяжьи хрящи по Нѣмецки - - —
Битая говядина - - - - 15

О БАРАНИНѢ.

Жареной бивъ изъ баранины въ разныхъ вкусахъ - - - - 16
Баранья ляжка съ маленькими огурцами - - - - - - —
Баранья ляжка по Султански - 17
Ребрышки бараньи - - - 18
Бараньи ребрышки по Англински - —
Какъ приготовлять бараньи ножки 19
Какъ приготовлять бараньи почки 20
Бараній хвостъ по Турецки - - 21

О ТЕЛЯТИНѢ.

Жареная телячья грудинка - - 22
Телячьи котлеты съ грушами - 23
Телячье легкое - - - - - —
Телячьи котлеты на сковородкѣ - 24

О СВИНИНѢ.

Окорокъ просольной ветчины изготовить - - - - - 25
Свиныя ноги готовить - - - —
Какъ приготовлять буженину - 26

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Стран.

Буженина другимъ образомъ - - 26
Поросенка готовить - - - 27

О ЦЫПЛЯТАХЪ.

Какъ готовить цыплятъ съ виноградомъ - - - - - —
Цыплята жареные на вертелѣ - 28
Жирные цыплята съ яицами - - 29

О ИНДѢЙСКИХЪ ПѢТУХАХЪ И КУРИЦАХЪ.

Приготовлять Индѣйскаго пѣтуха 30
Потрохъ Индѣйскаго пѣтуха - —
Курицу Индѣйскую приготовлять - 31
Курица съ молокомъ - - - 32
Курица, приготовленная обыкновеннымъ образомъ - - - - 33

УТКИ И ГУСИ.

Утка съ сливами - - - - —
Утку съ зеленымъ горохомъ готовить - - - - - - 34
Гусь подъ соусомъ съ горчицею - 35
Гуся холоднаго готовить - - 36
Какъ дѣлать колбасы изъ гусиныхъ кишокъ - - - - - - 37
Духовое мясо дѣлать - - - —

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Стран.

Приготовлять голубей - - - 38
Какъ различить молодыхъ отъ старыхъ рябчиковъ - - - - 39

О ДИЧИНѢ ВООБЩЕ.

Какъ приготовлять фазановъ - 40
Какъ дикихъ утокъ готовить - —
Кулики и молодые бекасы - - 41
Перепелку готовить - - - —
Тетерева готовить - - - 42

ЛѢСНАЯ ДИЧИНА.

Молодыя и старыя зайцы - - —
Какъ узнавать молодыхъ и старыхъ кроликовъ - - - - - 43

РАЗНЫЯ СОУСЫ.

Соусы съ бараниною - - - 44
Соусъ, возбуждающій аппетитъ - —
Робертовъ соусъ - - - - 45
Лимонный соусъ съ мясомъ разнаго рода и дичью - - - - 46
Желтый лимонный соусъ - - —
Лимонный соусъ съ мясомъ разнаго рода и дичью - - - - —
Желтый лимонный соусъ - - 47
Шеколадный соусъ - - - - —

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Стран.

Соусъ со сливками - - - - 48
Другой соусъ, служащій для дичины и дворовыхъ птицъ - - - 49
Гишпанскій соусъ - - - - —
Султанскій соусъ - - - - 50
Англинскій соусъ - - - - 51
Королевскій соусъ - - - - —

О ЯИЦАХЪ.

Яицы въ смятку - - - - 52
Яицы вареныя въ скорлупѣ - - - —
Жареныя яицы на рострѣ - - 53
Яишница Нѣмецкая - - - - 54
Яицы съ водою - - - - 55

О МАСЛѢ, СЫРѢ, МОЛОКѢ И СЛИВКАХЪ.

Какъ дѣлать чухонское масло - —

О СЫРѢ.

Какъ дѣлать сладкій сыръ - - 56
О молокѣ - - - - - - 57

СЛИВКИ.

Варенцы изъ сливокъ - - - 58
Италіянскія сливки - - - - —
Сливки съ булочками - - - 59

http://kulinarniylaretz.w.pw/ Library

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

О КИСЕЛЯХЪ.

	Стран.
Клюковный кисель изъ сарачинскаго пшена	61
Кисѣль молошной овсяной	—
Кисель пшеничной	62
Наборъ на Французской уксусъ	63
Какъ зберегать плоды на долгое время, какіе бы они не были	—
О морскихъ и рѣчныхъ рыбахъ	65
Какъ приготовлять свѣжую лосось	—
Объ анчоусахъ и ихъ пользѣ	66
Бѣлая рыбица	—
Устерсы	67

РѢЧНЫЯ РЫБЫ.

Бульонъ для всѣхъ рѣчныхъ рыбъ	—
Карпа готовить	68
Какъ рыбу варить	69
Какъ варить щуку	—
Судака готовить съ ренскимъ бѣлымъ уксусомъ	70
Стерлядь въ бѣломъ винѣ	71
Окуней готовить	—
Готовить холодную рыбу	72
Рыбій потрохъ готовить	73
Судака готовить	74
Похлѣбка изъ раковъ	—

Library
http://kulinarniylaretz.w.pw/

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ГРЫБНОЕ КУШАНЬЕ.

	Стран.
Какъ свѣжія грыбы впрокъ заготовлять	76
Рыжики, грузди, опенки, шампіоны и прочіе варить въ уксусѣ	77
Вторымъ образомъ	78
Третьимъ образомъ	—
Рыжики, грузди и шампіоны солить	79
Черные грыбы, также и шампіоны солить	—
Рыжики боровые солить	80
Грыбы жарить на сковородѣ свѣжіе	81
Грыбы сушеные	—

ВООБЩЕ ОБЪ ОГОРОДНЫХЪ РАСТѢНІЯХЪ.

Мѣлкой горохъ	82
Зеленые бобы	—
Пудингъ изъ рубленной капусты	83
Красная капуста по Англински въ уксусѣ	84
Чиненая капуста	85
Цвѣтная капуста въ уксусѣ готовленная	—
Какъ артишоки впрокъ готовить	86
Спаржа подъ соусомъ	—
Какъ варить кашу пыковную	87

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Стран.

Способъ дѣлать хорошую горчицу - 88
Какъ солить огурцы, которые были бы почно какъ молосольные - 89
Какъ обыкновенно солить огурцы - —
Способъ дѣлать вкусную солонину 91
Способъ дѣлать духовую солонину —
Ветчину дѣлать - - - - 92
Какъ колбасы дѣлать и коптить оныя 93
Какъ сберегать плоды, какіебъ оные ни были - - - - - —
Какъ сохранять яблоки отъ гнилости 94
Какъ сберегать плоды съ косточками - - - - - - 95
Другой способъ - - - - - —
Кочанную капусту провяливать - —

О ВАРЕНІИ ВСЯКИХЪ КОНФЕКТОВЪ.

Мокрые конфекты варить слѣдующимъ образомъ - - - - 96
Яблоки варить - - - - 97
Груши варить - - - - - 98
Барбарисъ варить - - - - 100
Крыжовникъ варить - - - —
Варить вишни въ патокѣ - - 101

http://kulinarniylaretz.w.pw/ Library

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

О ВАРЕНІИ КОНФЕКТОВЪ.

	Стран.
Варить малину - - - -	102
Варить ягодникъ въ сахарѣ - -	—
Варить сахарныя лепешечки на малиновомъ сыропѣ - - -	103
Шиповной цвѣтъ варить - -	—
Крыжовникъ варить - - -	—
Огурцы варить въ патокѣ - -	—
Варить клубнику - - - -	104
Сахарной конфектъ - - -	—
Морковь варить въ патокѣ - -	—
Варить ягоды орѣховыя въ сахарѣ	105
Варить черную смородину - -	—
Сливы варить - - - - -	106
Какъ обсахарить разныя цвѣты -	—
Сухія груши - - - - -	107
Крыжовникъ засушеной - - -	108
Крыжовникъ въ сыропѣ - -	109
Миндаль готовить - - - -	—
Апельсины варить въ сахарѣ - -	—
Апельсины въ водкѣ - - -	110

КАКЪ ВАРИТЬ МЕДЫ.

Какъ варить бѣлой медъ - -	111
Варить красной медъ - - -	112
Медъ варить золотымъ цвѣтомъ -	113
Легкой медъ варить - - -	—

http://kulinarniylaretz.w.pw/ Library

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

СПОСОВЪ ДѢЛАТЬ ВИНЫ ИЗЪ ЯГОДЪ.

	Стран.
Малиновое вино - - - -	113
Костяничное вино - - - -	114
Какъ дѣлать черничное вино - -	—
Какъ брусвичное дѣлать вино -	—
Какъ испорченное вино поправить	—
Другимъ образомъ - - - -	115

СПОСОБЪ, КАКИМЪ ОБРАЗОМЪ ДѢЛАТЬ РАЗНЫЯ ВОДКИ.

Красная крѣпительная водка - -	116
Голубая крѣпительная водка - -	117
Травная водка - - - - -	—
Водка гвоздичная - - - - -	—
Водка мятная - - - - -	118
Водка малиновая - - - - -	—
Водка полынная - - - - -	—
Анисовая водка - - - -	119
Бѣлая каришневая водка - - -	—

Library
http://kulinarniylaretz.w.pw/

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ВСЕОБЩЕЕ СОКРАЩЕНІЕ

для всѣхъ родовъ похлѣбокъ.

Возьми самой хорошей и самой свѣжей говядины, чтобы вкуснѣе былъ твой бульонъ; самыя же сочныя части суть: задъ, ляжки и телячье плечо; лучшія самыя части, которыя должно приготовлять: задъ, грудина, говяжья. Не клади никогда телятины въ бульонъ, развѣ тотъ бульонъ будешь готовить для больнаго. Когдажъ снимешь жиръ съ бульона, то посоли его, положи въ кастрюльку всякихъ огородныхъ растѣній, хорошо очищенныхъ и вымытыхъ, какъ-то: селдерей, луку, моркови, настарнаку, луку пырею и капусты; вари до тѣхъ поръ на легкомъ огнѣ свой бульонъ, покамѣстъ говядина уварится; послѣ чего процѣди оной бульонъ сквозь сито, или салфетку,

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

дай устояться бульону; и когда понадобится, то и употребляй оной.

Похлебка или супъ изъ капусты.

Возьми полкочня капусты очищенной, съ свинымъ саломъ, изрѣзаннымъ въ кусочки, свяжи все порознь, свари также порознь въ маленькой кастрюлькѣ съ бульономъ, приуготовленнымъ вышеупомянутымъ образомъ; когда капуста и такъ называемый шпикъ сварится, то дай оному настояться съ симъ бульономъ и хлѣбными бѣлыми корками, разклади капусту около бульона съ шпикомъ, или просто положи сверху; только берегись много солить бульонъ, ибо онъ довольно будетъ солонъ и отъ шпику; бульоны жъ изъ кореньевъ и рѣпы дѣлаются такимъ же образомъ, когда захочешь сдѣлать бульонъ изъ селдерей, то знай, что его должно больше парить.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Похлѣбка изъ хлѣбныхъ бѣлыхъ корокъ.

Возьми блюдо бѣлыхъ хлѣбныхъ корокъ, размочи ихъ въ бульонѣ, съ котораго жиръ не былъ бы еще снятъ, дай настояться симъ коркамъ до тѣхъ поръ, пока сдѣлается небольшая густота на днѣ блюда; потомъ дай скопать жиру, оставшемуся на блюдѣ, и положи сверху онаго густаго бульону.

Похлѣбка изъ бѣлаго луку.

Очисти лукъ, сними съ него первую кожу, свари въ маленькой кастрюлькѣ; и когда онъ поспѣетъ, то разклади его по краямъ того блюда, которое будешь подавать съ похлѣбкою; а чтобъ онъ держался, положи на краяхъ рядъ бѣлаго хлѣба, обмоченнаго въ бѣлокъ; потомъ поставь оной на минуту въ печь, чтобъ хлѣбъ прилипнулъ, потому что съ хлѣбомъ гораздо вкуснѣе.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Похлѣбка съ бѣлымъ хлѣбомъ и горохомъ.

Различіе только въ томъ, что когда сваришся, то положи туда петрушки, зеленаго мѣлкаго луку, которой сперва очисти, и потомъ положи съ жижею, чтобъ былъ зеленъ.

Похлѣбка изъ сорочинскаго пшена.

Возьми сорочинскаго пшена, сколько тебѣ надобно для похлѣбки, вымой его въ теплой водѣ раза три или четыре, перепирая его руками; вари на маленькомъ огнѣ часа три съ хорошимъ бульономъ и телячьимъ сокомъ; когда сорочинское пшено сваришся, сними жиръ, отвѣдай солона ли похлѣбка, и подавай на столъ не весьма густо и не весьма жидко.

Похлѣбка изъ миндальнаго молока.

Возьми полфунта сладкаго миндалю и обвари его въ водѣ; и слупи

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

съ него кожу, потомъ бросай его по немногу въ свѣжую воду, которой дай послѣ скапать съ него водѣ, чтобъ было удобнѣе истолочь, поливая на него чаще горячей по ложкѣ воды, дабы онъ не обратился въ масло.

Послѣ сего налей кружку воды, положи туда немного сахару и немного соли, также корицы, гвоздики, командру и лимонной корки, вари сію воду около четверти часа въ печи. Сей составъ употребляй для проперки миндалю сквозь салфетку, раздавливая его деревянною ложкою; потомъ возьми блюдо, въ которомъ будешь подавать, и положи на сушеные ломти хлѣба, а сверхъ полей самымъ горячимъ миндальнымъ молокомъ, которое только можешь имѣть не разваривая онаго. Если хочешь простѣе сдѣлать миндальное молоко, то процѣди его просто съ горячею водою, и прибавь немного сахару и соли.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Похлѣбка изъ тыквы.

Смотря сколько хочешь сдѣлать похлѣбки, возьми столько и тыквы и для одной кружки молока возьми посредственной величины тыкву и положи оной четвертую часть, очистивъ кожу и выбросивши зерны, нарѣжь ее маленькими кусочками; положи въ кастрюльку наливши водою, и вари до тѣхъ поръ, пока вся переварится и не останется ничего воды; тогда брось туда кусокъ масла, величиною въ яйцо, и немного соли, дай ей еще немного покипѣть; потомъ свари кружку молока и положи туда сахару сколько заблагоразсудится, слей молоко въ тыкву; возьми блюдо, которое будешь подавать, и разклавши по оному ломти нарѣзаннаго хлѣба, смочи ихъ въ тыковной бульонъ, и поставь ихъ на горячіе уголья, только берегись, чтобъ не выкипѣлъ, ибо въ противномъ случаѣ оно свернется; и подавая на столъ сіе на блюдѣ, влей туда остатокъ бульона.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Молошная похлѣбка.

Возьми кружку молока, слей въ кастрюльку, положи туда два или три зернушка соли, кусокъ сахару если хочешь, и вари все оное на огнѣ; между тѣмъ нарѣжь хлѣба, и разклади на томъ блюдѣ, которое долженъ подавать на столъ, полей сей хлѣбъ половиною горячаго молока, чтобъ хлѣбъ намочить, и держи сіе блюдо на горячихъ угольяхъ, чтобъ грѣлось, но не кипѣло; накрой блюдо крышкою, и когда ужь будешь подавать, то положи пять яичныхъ желтковъ въ оставшееся молоко, которое хорошенько взболтай съ ними, поставь кастрюльку на огонь, безпрестанно мѣшай; какъ почувствуешь, что молоко сгустилось, то скорѣй снимай его съ огня; ибо это знакъ тотъ, что яицы уварились; и если умедлишь снять съ огня, то яицы свернутся.

Еслижъ захочешь сдѣлать молошную похлѣбку гораздо лучше, то возьми три кружки молока, которое сва-

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ри въ кастрюлькѣ, положи туда лимонной корки, щепоть коліандру, небольшой кусочикъ корицы, два или три зернышка соли и около трехъ унцій сахару; вари все это вмѣстѣ съ молокомъ, и дай упрѣть до половины; потомъ процѣди молоко сквозь сито, и кончи какъ предъидущую похлѣбку.

Похлѣбка изъ спаржи съ зеленымъ горохомъ.

Сдѣлай бульонъ изъ кореньевъ, какъ предъидущей, и какъ процѣдилъ его сквозь сито, то возьми его половину, и положивъ туда зеленаго гороху, вари; потомъ возьми спаржи посредственной величины столько, сколько нужно для похлѣбки, изрѣжь ее вдоль на три пальца; обѣли, то есть очисти и вымой кипяткомъ, и положи въ чистую воду, потомъ дай скапать и свѣжи ее въ нѣсколько маленькихъ пучковъ, срѣжь по немногу кончики, и положи ее въ горшокъ, чтобъ вмѣстѣ варилась; когда

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

же горохъ сваришся, то проціри его, смѣшай похлѣбку съ бульономъ, въ которой варились коренья; обложи края блюда спаржею и подавай на столъ, положи туда гороховаго соусу, такъ и подавай.

Лимонная похлѣбка.

Взявъ два большихъ лимона и срѣзавъ съ нихъ корку, изрѣзавъ на маленькіе кусочки, и сваривъ въ водѣ, такъ чтобъ были мягки; потомъ срѣзавъ съ лимоновъ всю бѣлую корку, разрѣзать на четверо, вареную же корку процѣдить сквозь сито въ сію разварившуюся воду; положить мѣлко изполченнаго сахару, чтобъ довольно было сладко; возьми двѣ или три сухихъ булокъ, изтерѣть ихъ мѣлко и изжарить ихъ въ маслѣ, положить въ миску, а лимоны сверху, потомъ взять вина, корицы, кардамону, сахару, и если угодно немного шафрану, и сваривъ все, смѣшать съ яицами и вылить въ миску. Или сварить Французской хлѣбъ въ водѣ,

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

положить небольшой кусокъ масла, отъ чего немного сгуститъ, и процѣди сквозь сито; потомъ влей туда вина, положи сахару, мѣлко истертыхъ лимонныхъ корокъ, вскипяти вмѣстѣ съ яичными желтками и подавай на столъ, то оная похлѣбка удивитъ многихъ своимъ вкусомъ.

Какъ приготовлять говяжій языкъ.

Языкъ должно варить въ каструлькѣ съ немногимъ количествомъ соли, перцомъ, петрушкою, лукомъ, тминомъ, лавровымъ листомъ, гвоздикою и прочими кореньями; вари его на весьма маленькомъ огнѣ; когда онъ сварится, сними кожу, изжарь на вертѣлѣ, подлей подъ него соусу хотъ изъ баранины, положивши туда немного уксусу.

Говяжій языкъ съ начинкой.

Сними кожу съ говяжьяго языка и вари его четверть часа; потомъ

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

изрѣжь его въ маленькіе кусочки, приправь его толченымъ хлѣбомъ, и ножечкомъ, обмоченнымъ въ яйцо, приладь сверху хлѣбъ; потомъ покатавши ихъ, вопкии на вертѣлъ; когда же будутъ поспѣвать, то положи хлѣбнаго бѣлаго мякишу на хлѣбъ, смотри чтобы было побольше жару, дабы они получили темной цвѣтъ, и какъ изготовишь, подавай на столъ.

Говяжій мозгъ готовить въ разномъ вкусѣ.

Онъ варится на угольяхъ въ бѣломъ винѣ, съ солью, перцомъ и разными кореньями и травами, когда сварится, по снявши съ огня, подавай горячій на столъ.

Его также жарятъ и посыпаютъ толчеными сухарями, перцомъ, лукомъ, чеснокомъ, лавровымъ листомъ и мукою обсыпавши поджаря подаютъ.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Жариная говядина.

Изжарѣжь часть говядины фунтовъ въ восемь, попомъ изрешь ее въ куски и положи на блюдо, взявъ тертаго пермазану полфунта и усыпать говядину, влить краснаго вина полбутылки, еще положить оливокъ безъ косточекъ, и все варить покрывши, а послѣ и подавать.

Говяжьи почки.

Нарѣжь ихъ кусочками, поставь на огонь съ кускомъ масла, солью, перцомъ, петрушкою, лукомъ, чеснокомъ, что все изруби; когда онѣ сваряпся, положи туда немного уксусу и немного Французскаго хлѣба, для того чтобъ онѣ были пверды, и такъ подавай оныя.

Еще подаютъ говяжьи почки, сваривши съ крѣпкимъ уксусомъ и мѣлкимъ лукомъ.

Печеной говяжій задъ.

Возьми говяжій задъ, величиною сколько пожелаешь, выбери изъ него

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

кости, нашпигуй его свинымъ саломъ, положи его въ чашку, соразмѣрную его величинѣ, и полей бѣлымъ виномъ, накрой крышкою, и обмажь тѣстомъ края, поставь въ печь на пять или шесть часовъ, смотря по его величинѣ, и подавай его на столъ.

Жареная говядина въ бумажкахъ.

Возьми говяжью часть, или говяжье ребро, разрѣжь оное и вари на маленькомъ огнѣ съ бульономъ, или съ водою, положи тогда немного перцу, соли; когда она сварится, то смѣшай ихъ въ прованскомъ маслѣ, или коровьемъ, съ петрушкою и лукомъ, если хочешь и грибами, что все изруби очень мѣлко, также положи немного базилику, въ порошокъ истолченнаго; оберни говяжьи ребрушки въ пищую бумагу, съ симъ капай, помажь ее снаружи масломъ, и положи на роспръ, накрой еще сверху бумагою, также намазанною

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

масломъ, и поджарь на маленькомъ огнѣ съ обѣихъ сторонъ, и подавай въ бумажкѣ.

Употребленіе говяжей грудинки.

Грудина и хрящи грудины суть самыя вкусныя части; онѣ припрaвляются точно такъ, какъ говяжій задъ.

Говяжьи хрящи по Нѣмецки.

Возьми два или три фунта говяжей грудинки, которую разрѣжь хорошенько на три или на четыре части ровныя; обвари ее въ кипяткѣ, и вари ее въ кипяткѣ четверть часа съ капустою, положи петрушки, чесночную головку, двѣ гвоздики, лавроваго листу, тмину; когда все сварится, то и положи туда четыре сосиськи, немного цѣльнаго перцу, вари до тѣхъ поръ, пока мало останется жижи, дай вскипѣть говядинѣ и съ оными вещами, и послѣ сними жиръ полотенцомъ, капу-

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

сту и лукъ положи посреди блюда и подавай на столъ горячимъ.

Битая говядина.

Избей хорошенько и положи три или четыре луковицы; положи все сіе въ кастрюльку съ маленькимъ кускомъ масла, поставь оное все на огонь; до тѣхъ поръ, покамѣстъ оно совсѣмъ поджарится, положи туда хорошую щепоть муки, которую до тѣхъ поръ мѣшай какъ подрумянится, и влей полстакана вина, цѣльнаго перцу, и вари покамѣстъ луковицы сварятся, и какъ уже не останется бобье соку, то положи туда битой говядины, вари еще, пока наберется луковаго вкусу; подавая на столъ, положи туда горчицы и немного уксусу, то будетъ у тебя превкусная говядина.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

О БАРАНИНѢ.

Жариной бивъ изъ баранины въ разныхъ вкусахъ.

Онъ кладется весь на вертѣлъ, какъ будетъ на шпикованъ мѣлкимъ шпикомъ, и съ своимъ сокомъ; или варянъ его также въ брезѣ, которой приготовляется такъ какъ и для говядины; и когда онъ сварится, то посыпь его изтертымъ хлѣбомъ, поджарь его немного въ печи и подлей хорошаго соусу; можно также варить его какъ фрикандоръ и также точно загласировать; потомъ и подавай оной на столъ.

Баранья ляжка съ маленькими огурцами.

Свари баранью ляжку въ кастрюлькѣ, соразмѣрной ея величинѣ, съ немногимъ бульономъ, или просто съ водою, пучкомъ петрушки, цыбулію, чеснокомъ, тремя гвоздиками, лавровымъ листомъ, морковью и пустар-

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

накомъ, солью и перцемъ; когда все сіе сварится, процѣди соусъ сквозь сито и сними съ него жиръ, вари его до тѣхъ поръ, какъ будетъ упрѣвать, положи по всей ляжкѣ оныя приготовленія и подавай съ огурцами; но замѣть, что каждой огурецъ надо разрѣзать на четверо и оборить горячимъ кипяткомъ, чтобъ изъ нихъ сила уксуса вышла вонъ.

Баранья ляжка по Султански.

Сдѣлай немного фаршу съ сладкимъ мясомъ и жиромъ, что все мѣлко изрубить; положить туда рубленой петрушки, свари желтокъ, ложку водки, соли и перцу, надѣлай ямъ сверху всей ляжки, чтобъ положить туда фаршъ, жарь ее на вертѣлѣ, обверни бумагою; когда она поспѣетъ, то подавай съ соусомъ, сдѣланнымъ слѣдующимъ образомъ: влей въ каспрюльку бѣлаго вина и хорошаго бульону, также петрушки, луку, тмину, поллиста лавроваго, соли и перцу, вари цѣлой часъ на маленькомъ

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

огнѣ, чтобъ цѣлая половина укипѣла; послѣ процѣди его сквозь сито; потомъ положи густое изрубленное яйцо, немножко обѣленой изрубленной петрушки, кусокъ масла, стерпаго съ мукою, поставь на огонь и послѣ облей баранью ляжку.

Ребрышки бараньи.

Они жарятся на роспрѣ, нарѣзанныя по котлетамъ, обмочи ихъ въ свѣжее топленое масло, возьми перцу, соли, петрушки, луку, грыбовъ, что все должно сперва изкрошить; натри котлеты или ребрышки хлѣбнымъ мякишемъ, изжарь ихъ на роспрѣ: между тѣмъ, какъ они будутъ жариться, поливай ихъ по немногу масломъ, то они не такъ будутъ сухи; когдажъ изжарятся, то подавай ихъ сухими на столъ. Это безподобное приготовленіе.

Бараньи ребрышки по Англински.

Надобно разрѣзать по ребрышку, или по котлетамъ, сварить ихъ

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

съ хорошимъ бульономъ, положить туда соли и пучекъ огородныхъ растѣній; свари сколько тебѣ заблагоразсудится чечевицы съ бульономъ; и когда она сварится, протри ее и положи протертую туда, гдѣ варились бараньи ребрышки и ихъ приправа: если кулишъ будетъ очень жидокъ, то поставь его опять на огонь; положи туда ребрышки и половину кулиша, и покрой хлѣбнымъ мякишемъ, съ одной стороны поджаренымъ; потомъ на цѣлой часъ поставь въ печь, и подавай на столъ.

Какъ приготовлять бараньи ножки.

Варивши ихъ довольно въ водѣ надобно хорошенько оныя очистить, отрубить толстыя кости и положить потомъ въ кастрюльку съ кускомъ масла, пучокъ травъ, дай имъ покипѣть нѣсколько на огнѣ; когда онѣ сварятся и соусъ сдѣлается, то не должно снимать жиръ; положи туда три яичныхъ желтка, разбол-

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

тавши съ молокомъ, или сливками, если они случатся, дай имъ сгуститься на огнѣ, и подавай на столъ, положа туда не много уксусу. Можно готовить и языкъ точно такимъ же образомъ. Это называется по Нѣмецки.

Какъ приготовлять бараньи почки.

Онѣ жарятся на рострѣ; надобно нарѣзать посередкѣ, и проткнуть ихъ маленькимъ вертѣломъ посединѣ, и по проткнутымъ приправь солью и перцемъ; когда онѣ изжарятся, то подлей подъ нихъ шарлотнаго соусу.

Внѣшнія почки подаются въ артемѣ; снявши кожу, нарѣжь ихъ ломтиками и манируй солью, перцемъ и лимоннымъ сокомъ; потомъ оботри ихъ, манируй, поджарь, и подавай съ жаренною петрушкою, то выдетъ самое хорошее блюдо изъ оныхъ почекъ.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Бараній хвостъ по Турецки.

Возьми четыре или пять хвостовъ бараньихъ, полкочна капусты, полфунта шпику, обѣли все вмѣстѣ четыре часа въ кипяткѣ; вынувъ опъ туда, положи въ чистую воду; выжми капусту, и изрѣжь на нѣсколько кусковъ, изруби ее мѣлко, свяжи ихъ каждой въ особенности; изжарь также въ мѣлкіе кусочки шпигъ, не срѣзывая кожицы, свяжи его, положи хвосты на дно маленькой каспрюльки, и сверхъ положи капусту, и шесть яицъ, луку, петрушки, двѣгвоздишныхъ головки, чесноку и маленькую вѣшку укропу, вари на маленькомъ огнѣ; нарѣжь хлѣбнаго мякишу, поджарь его въ маслѣ, пока хорошо поджарится, потомъ дай ему хорошенько скипѣть, положи хорошую щепоть муки въ масло, оставшееся отъ хлѣбныхъ корокъ, подвари бульонъ гдѣ капуста варилась, сними жиръ и процѣди сквозь сито; когда бараньи хвосты сваряпся, и какъ ничего не останется соусу, дай имъ

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

вскипѣть, оботри все чистымъ полотенцомъ, разклади порядочно бараньи хвосцы, переклади ихъ капустою, положи кругомъ луковицъ, а корки сверху капусты, и полей все оное соусомъ.

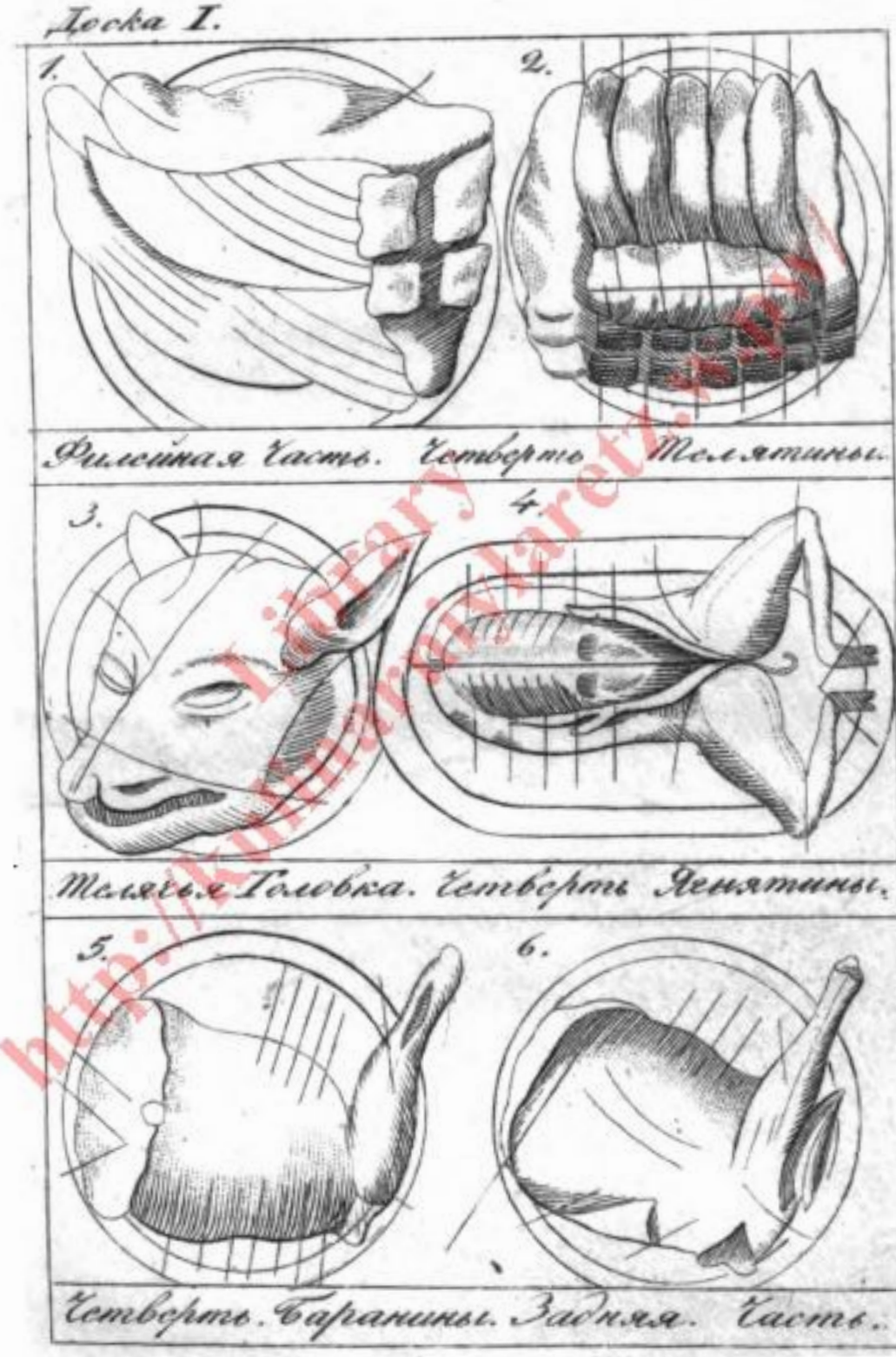
О ТЕЛЯТИНѢ.

Жареная телячья грудинка.

Возьми телячью грудинку и изрѣжь въ куски, или оставь цѣлую, поджарь маленькой кусочикъ масла съ мукою; и когда оно будетъ румянаго цвѣту, то влей туда четверть галишка воды или бульону, и потомъ положи телятину, которую прикажи изжарить на маленькомъ огнѣ, и приправивъ солью, перцомъ, пучкомъ огородныхъ растѣній, влей полъ-ложки уксусу, подавай съ немногимъ соусомъ; всѣ прочіе куски могутъ приправляемы быть такимъ же образомъ.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Доска I.



http://kulinarniylaretz.w.pw/

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Телячьи котлеты съ грушами.

Надобно нарѣзать ихъ весьма мѣлко и сдѣлать ямку пальцемъ въ ребрѣ, положить туда немного салпикону, которой сдѣлай съ телячьими молоками съ шпигомъ, также нарѣзаннымъ и перемѣшаннымъ съ петрушкою, лукомъ и грибами, солью и цѣльнымъ перцомъ; защей котлеты, чтобъ рагу не выползъ и вари ихъ въ кастрюлькѣ съ шпикомъ, немногимъ бульономъ, прибавивши немного бѣлаго вина; когдажъ онѣ сварятся, то выложи ихъ порядочно на блюдо ребромъ къ верху, процѣди сквозь сито, снявши съ него жиръ, положи туда немного кулиша, чтобъ его сгустить, полей котлеты.

Телячье легкое.

Нарѣжь ломтями телячье легкое, и положи въ кастрюльку шарлоту, петрушки, луку, изруби все, положи кусокъ масла, поставь на огонь, при-

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

бавь щепотку муки, смочи рюмкою воды и столькожъ бѣлаго вина, соли, крупнаго перцу, и дай кипѣть полчаса, взболтай три желтка, положи уксусу; когда легкое сварится и останется мало соусу, то положи взболтанные желтки съ уксусомъ, смѣшай все вмѣстѣ, и подогрѣвши подавай.

Телячьи котлеты на сковородкѣ.

Положи въ кастрюльку телячьи котлеты съ топленнымъ шпикомъ, петрушкою, цыбулею и немногими трюфелями, солью, перцемъ, что все искроши мѣлко; положи также ломшикъ цытрону, снявши съ него кожу, покрой шпикомъ, и вари на маленькомъ огнѣ; когда жь сварится, вынувши оботри жиръ, и что положено вынь изъ кастрюлькѣ и подавай горячій на столъ.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

О СВИНИНѢ.

Окорокъ просольной ветчины изготовить.

Просольной вѣтчины окорокъ сварить въ водѣ, кожу снять, положить въ глассъ; потомъ обланжировать капусту, изрѣзать, а не рубить, и поджарить муки съ масломъ красно, и накапить жирнымъ бульономъ, послѣ капусту положить и дать кипѣть; какъ скоро поспѣетъ, то окорокъ вынуть изъ глассу и обложить капустою, подавать на столъ.

Свиныя ноги готовить.

Очистить свиныя ноги и сварить въ соленой водѣ, чтобы въ половину поспѣли; нарѣзать рѣпы гвоздиками и поджарить въ маслѣ съ вѣтчиною и съ сахаромъ красно, положить уксусу, накапить кулями, и ноги положить вмѣстѣ, и какъ по-

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

спѣетъ, то не медля подавать на столъ.

Какъ приготовлять буженину.

Взять свиной окорокъ свѣжій, снять кожу, натерѣть солью, класть перцу, набить луку, и все класть на окорокъ, кожею накрыть, положить въ судно, налить кислыхъ щей, ренскаго уксусу не очень много, дать мокнуть трое сутки, потомъ вынуть и жарить въ печи.

Индѣйку можно такимъ же образомъ готовить, какъ свинину, и очень выдетъ вкусна.

Буженина другимъ образомъ.

Взять свиной окорокъ, свѣжаго шарлоту, истолочь съ солью, и натерѣть окорокъ, и просолить еще солью не много, потомъ взять мяты и взварить въ красномъ уксусѣ, облить окорокъ, дать мокнуть трое сутокъ, тогда вынуть и жарить въ печи, а мяты и уксусу туда класть

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

не надобно; какъ поспѣетъ то хорошо съ уксусомъ и хрѣномъ подавать.

Поросенка готовить.

Когда поросенокъ очищенъ будетъ, снять онаго съ костей, по искуснѣе разплостать на бѣломъ полотенцѣ, и сверху положить говяжьяго фаршу, приготовленнаго хорошимъ вкусомъ, толщиною въ палецъ, и покрыть онаго яичными желтками; покрой все оное свинымъ салемъ, нарѣзаннымъ ломтиками и вари онаго въ бѣломъ винѣ съ разными кореньями и корицею; послѣ подавай на столъ холоднымъ.

О ЦЫПЛЯТАХЪ.

Какъ готовить цыплятъ съ виноградомъ.

Опали, обчисти и вынопроши цыплятъ, на фаршируй ихъ печенкою

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

съ масломъ, петрушкою, цыбулею, морковью, пустарнакомъ и двумя головками гвоздики, жарь все это на огнѣ до тѣхъ поръ, покамѣстъ подрумянится, положи туда хорошую щепоть муки, влей стаканъ бульону, дай вариться, и пусть до половины укипитъ, процѣди соусъ сквозь сито; потомъ возьми хорошую горсть винограда, вынь изъ него зернушки, и обланжируй въ горячей водѣ; а вынувъ оттуда, дай скапать съ него водѣ, положи въ соусъ съ двумя яичными желтками, дай сгуститься на огнѣ не варивши; какъ скоро соусъ сгустится, сними съ огня и послѣ полей онымъ цыплятъ и подавай на столъ.

Цыплята жареные на вертѣлъ.

Возьми жареныхъ цыплятъ, которые уже были подаваемы на столъ, изрѣжь ихъ по частямъ, и воткни каждой кусокъ на вертѣлъ, обмочи въ битое яйцо, приправь солью, перцомъ, петрушкою, изкрошеннымъ

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

лукомъ и обсыпь хлѣбнымъ мякишемъ, обмочи въ коровье масло, потомъ опять обсыпь хлѣбнымъ мякишемъ и изжарь на маленькомъ огнѣ, поливая помаленьку масломъ, подавай сухими, или съ жидкимъ соусомъ.

Жирные цыплята съ яицами.

Они приготовляются все одинаковымъ образомъ, и обыкновенно подаются жареными; можешь ихъ подавать обверченными шпигомъ, смотря по вкусу какъ любятъ; узнать можно, что оныя изжарились или нѣтъ, пробуя пальцомъ: если мягки, то и готовы, такъ и подавай.

Library
http://kulinarniylaretz.w.pw/

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

О ИНДѢЙСКИХЪ ПѢТУХАХЪ И КУРИЦАХЪ.

Приготовить Индѣйскаго пѣтуха.

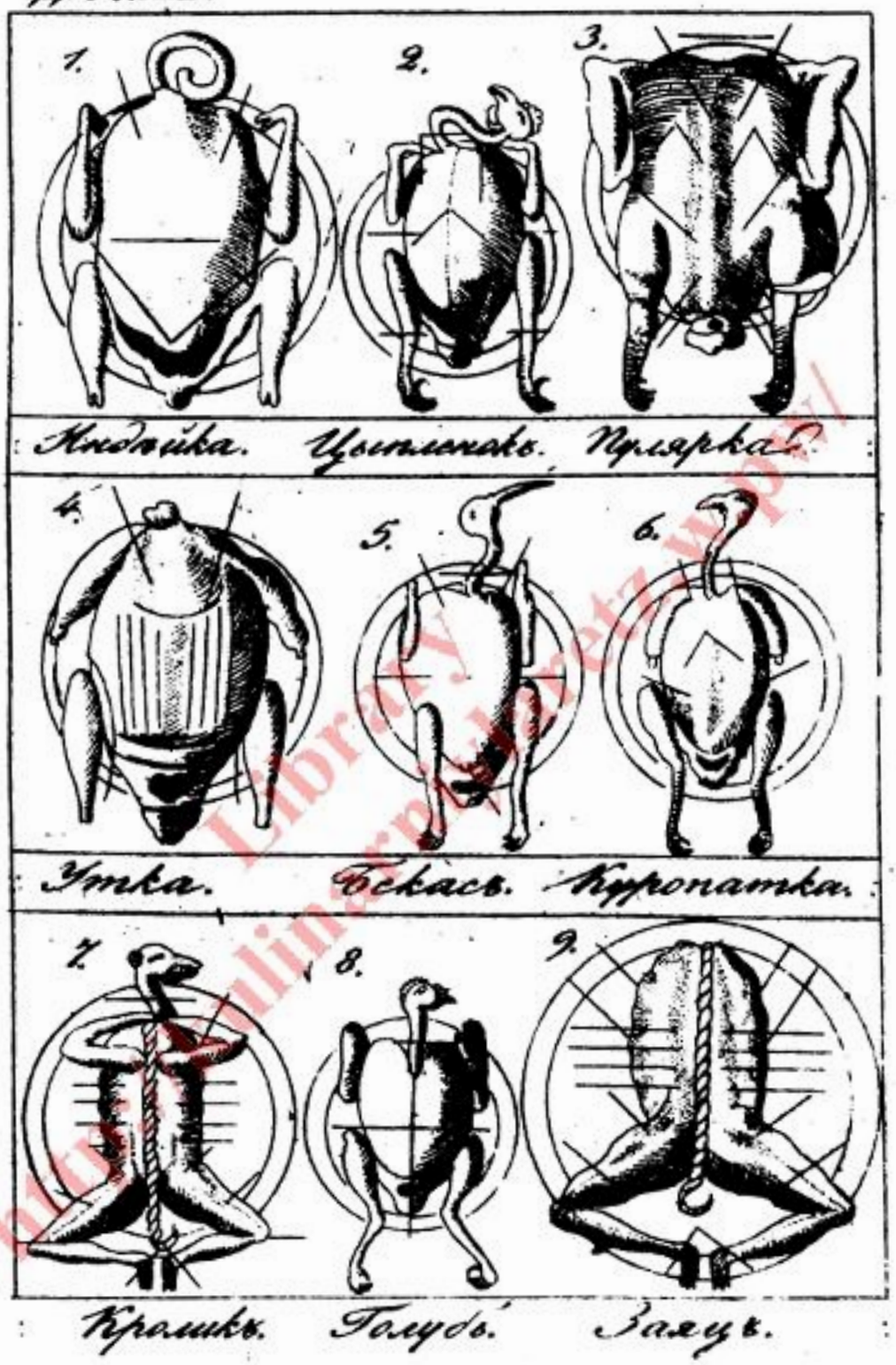
Надобно опалить Индѣйскаго пѣтуха, и разрѣзавъ пополамъ, по искуснѣе разобрать, и положить на каждую половину хорошаго фаршу, покатать потомъ каждую половину, связать ее и варить обвертѣвши нарѣзанными для сего кусочками фаршу, влить стаканъ вина, бульону, петрушки, луку, двѣ головки гвоздики и тому подобное, и подавать, хорошенько сваривши, на столъ.

Потрохъ Индѣйскаго пѣтуха.

Возьми одинъ или два потроха Индѣйскаго пѣтуха, содержащій въ себѣ крылья, ножки, шею, печенки и желудокъ, вымой все въ водѣ и вычисти; положи въ кострюльку съ кускомъ масла, пучкомъ петрушки, цыбулею, чесночною головкою, дву-

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Доска II.



Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

мя головками гвоздичными, тминомъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ и грыбами; поставь все на огонь, и положи туда хорошую щепоть муки, размочи бульономъ съ водою, приправь солью и цѣльнымъ перцомъ, вари и дай унрѣть до тѣхъ поръ, какъ соусу немного останется; когда станешь подавать, то вынь отшуда пучекъ травъ, положи яичныя желтка, разболтай съ сливками, дай сгуститься не варивши, а подавая, налей немножко уксусу; еще лучше будетъ если лимоннаго соку.

Курицу Индѣйскую приготовлять.

Опали и выпотроши ее, вложи во внутрь ноги, потомъ положи на дно каструльки небольшой кусокъ масла, двѣ луковицы, изрѣзанныя въ кружки, положи курицу вверхъ брюхомъ, покрой ее двумя изкрошенными кореньями, положи пучекъ разныхъ травъ, и немного соли, вари ее на

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

горячихъ угольяхъ; послѣ сними жиръ, приправь кулишомъ и подавай.

Курица съ молокомъ.

Свари въ кострулькѣ хорошаго молока съ тминомъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ и каліандромъ, и пусть уварится до половины, процѣди его сквозь сито, и положи туда горсть хлѣбнаго мякишу, поставь на огонь, чтобъ мякишъ набрался молока; тогда сними съ огня молоко, и положи туда четверть фунта корицы, изрѣзанной маленькими кусочками, двѣнадцать миндальныхъ орѣховъ, весьма мѣлко изрѣзанныхъ, соли, мушкатнаго орѣшку, пять яичныхъ желтковъ; положи все оное во внутрь курицы, зашей хорошенько, и когда она сварится, сними жиръ и подавай оную съ соусомъ.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Курица, приготовленная обыкновеннымъ образомъ.

Опали и выщипроши хорошенько ее, вложи во внутрь, потомъ положи въ кострульку масла, двѣ луковицы, изрѣжь хорошенько, положи къ верху брюхомъ, покрой ее двумя изкрошенными кореньями и положи въ оную разныхъ духовъ, корицы, гвоздики и протчаго, кореньевъ разныхъ, еще немного больше бутылки вина бѣлаго и вари оную, а какъ поспѣетъ, то сними жиръ и обопри хорошенько, послѣ взбей яицъ со сливками и подавай на столъ.

УТКИ И ГУСИ.

Утка съ сливами.

Сіе кушанье дѣлается изъ утки, жареной на вертѣлѣ, и которая осталась отъ стола цѣлою; срѣжъ у ней съ брюшка мякоть, и изкроши

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

оную весьма мѣлко, положи въ кострульку горсть хлѣбнаго мякиша и вари на огнѣ съ молокомъ до тѣхъ поръ, покамѣстъ сдѣлается оно густо, и тогда простуди, и положи туда фунтъ говяжьяго жиру, петрушки и разныхъ кореньевъ, перцу, соли, корицы, гвоздики, лавроваго листу, обложи шпигомъ, завер ни въ бумагу и поджарь, послѣ подавай съ крѣпкимъ соусомъ.

Утку съ зеленымъ горохомъ готовить.

Возьми одного изъ двухъ утенковъ, вымокшихъ въ горячей водѣ, и выпотроши ихъ, вложи ноги во внутрь, такъ чтобъ видны были одни концы, и только смотри вымочи оныхъ хорошенько въ кипяткѣ, поджарь кусокъ масла съ мукою, размочи бульономъ, положи туда своихъ утокъ и мѣлкаго зеленаго гороху, пучекъ петрушки, луку, вари все оное на маленькомъ огнѣ, какъ скоро по-

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

спѣютъ, то посоли немного и подавай оныя къ столу. Гусей также приготовляютъ.

Гусь подъ соусомъ съ горчицею.

Возьми молодаго гуся, котораго опали, вычисти и выпотроши, вынь изъ него печенку и изруби его, чтобъ горечи отъ него не слыхать было, и смѣшай съ двумя шарлотами, чеснокомъ, петрушкою, цыбулею, лукомъ, что все сіе изкроши гораздо помѣльче, лавроваго листу, базиликомъ, и хорошимъ кускомъ масла и цѣльнымъ перцомъ, на форшируй этимъ фаршемъ гуся зашивши, изжарь на вертѣлѣ, поливая чаще масломъ, и когда будешь подавать, то подсыпавляй подъ него блюдо, чтобъ спекающее напрасно не терялось; когда гусь совсѣмъ почти изжарится, положи ложку горчицы въ то масло, которымъ ты поливаешь, и размѣшавъ, положи его на гуся и посыпь хорошенько хлѣбнымъ мякишемъ,

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

чтобъ весь гусь былъ обсыпанъ, поджарь еще гораздо румяне, и подавай съ соусомъ, сдѣланнымъ слѣдующимъ образомъ: положи въ кострульку кусокъ масла, двѣ щепотки муки и хорошую ложку горчицы, ложку уксусу, бульону, соли и цѣльнаго перцу, дай сгуститься соусу на огнѣ и подлѣй подъ гуся.

Гуся холоднаго готовить.

Снять съ костей, начинить фаршемъ и залить, положить въ чистую кострульку, и влить туда бѣлаго вина двѣ бутылки, положить также туда переднюю телячью ногу, гвоздики, корицы, лаврового листу и мушкатнаго орѣха, накрыть крышкою и обмазать ржанымъ тѣстомъ, поставить въ печь часа на три, послѣ вынувъ гуся, особливо сокъ этотъ процѣдить сквозь салфетку, и наливъ на блюдо, также лаврового листу, немного положить петрушки, застудить; потомъ нарѣ-

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

запь лимону свѣжаго кружками и класть на блюдо, посыпать петрушкою, обмакнуть блюдо въ горячую воду и положа на оное подавай.

Какъ дѣлать колбасы изъ гусиныхъ кишокъ.

Взять свинаго мяса, изкрошить очень мѣлко, подлить немного ренскаго уксусу, перцу, кардамону, мушкату, и потомъ чинить оныя; ихъ можно хранить нѣсколько недѣль въ уксусѣ, какъ подавать, по свари или изжарь въ коровьемъ маслѣ.

Духовое мясо дѣлать.

Сперва мясо положить надо на сутки въ уксусъ, чтобъ кровь изъ него вся вышла, потомъ развѣсить его, чтобъ остальная кровь вышла вонъ, послѣ положить въ кадку, взять ренскаго уксусу, соли одинъ фунтъ, перцу девять золотниковъ, гвоздики три золотника, инбирю бѣлаго девять золотниковъ, три золотни-

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ка калгану, лавроваго листу шесть золотниковъ и девять золотниковъ сахару свекольнаго, и фунтъ обыкновеннаго; все оное сваривши, положи туда мясо, снявши кожу, выпотроши, налей вару въ другой котелъ, вари сію спецію, пока поспѣетъ, а иослѣ простудя, переложи совсѣмъ въ кадку, и дай стоять въ пепломъ покоѣ сутки, не накрывая ни чѣмъ, чтобъ мясо всѣмъ тѣмъ напиталось; а потомъ застуди, и тогда будетъ желаемая духовая свинина.

Можно такимъ же образомъ дѣлать и всякую духовую рыбу.

Приготовлять голубей.

Возьми три хорошіе голубя, которыхъ хорошенько выпотроши, осмавь почки, и вложи внутръ ножки, положи въ каструльку хорошій кусокъ масла и двѣ щепотки муки, обѣленой петрушки, цѣльной цыбули, двѣ луковицы, изкрошенныя въ кружки, моркови и пустарнаку,

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

цѣльную чесночную головку, три головки гвоздики, соли, перцу, лавроваго листу, тмину, базилику, размочи молокомъ, свари и потомъ положи голубей, и вари ихъ цѣлой часъ на маленькомъ огнѣ, когда они сварятся, то вынь ихъ, дай скипѣть, сними жиръ съ соуса, вылей его на тарелку, обмочи туда голубей, обсыпь ихъ хлѣбнымъ мякишемъ, поджарь гораздо румянѣе, и полей оставшимъ жиромъ, подавай сухими.

Какъ различить молодыхъ отъ старыхъ рябчиковъ.

Сѣрые молодые рябчики разпознаются отъ старыхъ рябчиковъ, или куропатокъ тѣмъ, когда они имѣютъ первыя перья тоненькія, носъ и ноги тоненькія и черныя, тогда-то они бываютъ молоды, ихъ надо выбирать гораздо свѣжея, чтобъ не было въ нихъ дурнаго запаху, красные немного, разпознаются по первому пуху на крылошкахъ, которой

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

долженъ быть мякокъ и бѣлъ на концахъ. Приготовляютъ оныя какъ выше упомянуто объ ушкахъ, но только безъ соуса.

О ДИЧИНѢ ВООБЩЕ.

Какъ приготовлять фазановъ.

Какъ выпопрошишь его, нашпикуй и изжарь на вертѣлѣ, съ собственнымъ ихъ потрохомъ, которой изруби съ собственнымъ саломъ или свинымъ; положи петрушки, луку, тмину и лавроваго листу, обверни оной шпикомъ, посыпь побольше перцомъ, обверни бумагою, и изжаривши, подавай на столъ съ соусомъ.

Какъ дикихъ утокъ готовить.

Дикія утки или рѣчныя птицы (самки бываютъ еще вкуснѣе), обыкновенно подаются жареными безъ

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

шпику простъ, потому что оныя не бываютъ жирны.

Кулики и молодые бекасы.

Ихъ жарятъ на вертѣлѣ, и подаютъ съ жаркимъ, или въ аршемѣ, и когда выпотрошивши, употребивъ весь потрохъ, кромѣ желудка для сдѣланія фарша, которой приправъ масломъ, цыбулею, петрушкою и солью; положи сей фаршъ въ средину, и зашей бекаса, изжарь на вертѣлѣ, обверни шпикомъ и бумагою; когдажъ изжарится, то подавай съ соусомъ, какъ тебѣ разсудится; изъ оныхъ дѣлаются разныя торшы и пироги. Перепелки точно также приготовляются, какъ и бекасы и кулики, по выше означенному приготовленію.

Перепелку готовить.

Нашпиковать перепелокъ кожею изъ горькихъ померанцевъ, изжарьихъ на вертѣлѣ, а соусъ сдѣлать

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

красной съ горькими померанцами, положи пуда сахару; а какъ онъ посѣетъ, то положи пуда соусу, и подавай на столъ.

Тетерева готовить.

Тетерева заправить, нашпиковать, и изжарить на вертѣлѣ, потомъ поджарить капусту красную съ масломъ и мукою, положить вѣтчины, и накапить бульономъ; тетерева обкласть капустою и подавая на столъ, намажь не такъ много коровьимъ масломъ.

ЛѢСНАЯ ДИЧИНА.

Молодыя и старыя зайцы.

Молодые зайцы употребляются для жаркаго; сними съ него кожу, выпотроши, поджарь на горячихъ угольяхъ и хорошенько нашпикуй; когда онъ изжарится, то подавай

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

его со вкуснымъ соусомъ. Старые зайцы употребляются съ красною капустою; изрѣшь онаго по частямъ, береги кровь ихъ, вари въ коспрулькѣ, и положь кусокъ масла и пучекъ травъ, посыпавя на огонь, положи немного муки, бѣлаго вина, соли, перца; когдажъ они сваряпся, то вынь онаго съ вершѣла или чего другаго, подавай съ немногимъ соусомъ.

Какъ узнавать молодыхъ и старыхъ кроликовъ.

Чтобъ различить молодаго кролика отъ стараго, то надобно щупать ихъ по ножкамъ и составамъ: если найдешь тамъ шишку, наподобіе чечевицы, то это знакъ, что онъ молодъ; можно еще узнать по головѣ, потому что они носъ и уши имѣютъ гораздо острѣе; такимъ же образомъ можно узнать и кроликовъ. Приготовляютъ ихъ съ чесноком и гораздо лучше если оныя не перепрѣютъ.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

РАЗНЫЯ СОУСЫ.

Соусы съ бараниною.

Положи въ кострульку изкрошеннаго шарлоту, и немного чесноку, раздави чеснокъ вмѣстѣ съ шарлотомъ, влей туда ложку бульону и разболтай; потомъ прибавь двѣ ложки кулиша, соли и перцу, дай имъ вскипѣть, и положи немного соусу, процѣди его сквозь сито въ другую каструльку; прежде нежели будешь подавать оной, то разогрей немножко, это у тебя будетъ лучшій самый соусъ.

Еще дѣлаютъ его съ разными кореньями и корицею.

Соусъ, возбуждающій аппетитъ.

Возьми всякаго рода мѣлкихъ травъ, къ приправѣ салата употребляемыхъ, каждой по препорціи, смотря на ее силу, очисти ихъ и вымывши положи съ двумя шарлотами, дай всему поужариться на сковоро-

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

дѣ, и послѣ положи въ свѣжую воду; потомъ выжавши ихъ хорошенько истолки въ игопи, положи въ кострульку, влей ложку бульона и двѣ лошки кулиша, разболтай все вмѣстѣ, положи ложку горчицы, перцу, дай сгуспиться, но не давай кипѣть.

Робертовъ соусъ.

Положи въ кострульку небольшой кусокъ масла, поджарь его на маленькомъ огнѣ; когдажъ онъ хорошо поджарится, то положи туда три луковицы, изкрошенныя весьма мѣлко, и положи масла сколько потребно будетъ, чтобы лукъ поджарился, послѣ полей бульономъ, сними жиръ съ соусу, и вари его съ полчаса; когдажъ будетъ надобно подавать, то положи туда соли, цѣльнаго перцу, немного уксусу, горчицы, употребляй сей соусъ съ свѣжею свининою и индѣйскимъ пѣтухомъ.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Лимонный соусъ съ мясомъ разнаго рода и дичью.

Возьми кусокъ ржанаго хлѣба съ толстою коркою, поджарь его, потомъ вари въ винѣ, процѣди и подавай съ корицею и сахаромъ.

Желтый лимонный соусъ.

Взять кусокъ масла хорошенько обмытаго, и нѣсколько муки, четыре яичныхъ желтка, желтую кожу съ двухъ или трехъ лимоновъ, истеръпь оныя, сокъ выдавипь, все сіе смѣшай съ водою и какъ будетъ умѣренной жидкой соусъ, положи сахару побольше и вина лучшаго споловаго, то какъ онъ скоро упрѣетъ, подавай.

Лимонный соусъ съ мясомъ разнаго рода и дичью.

Взявъ кусокъ ржанаго хлѣба съ толстою коркою, поджарь его, по-

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

томъ оный свари въ винѣ, поджаръ его, положа туда корицы и сахару; такимъ образомъ и подавай на столъ.

Желтый лимонный соусъ.

Взявъ кусокъ масла обмытаго, нѣсколько муки, четыре желтка яичныхъ, желтую корку съ двухъ или трехъ лимоновъ, натерѣвъ оныя, сокъ выдавить, но только безъ зерент, и все сіе на сковородѣ смѣшай съ нѣкоторою частію воды, и какъ будешъ умѣренной жидкой соусъ, то положи побольше сахару, чтобъ подсластить его; когда же соусъ виномъ и лимоннымъ сокомъ не довольно разжидится, то можно въ него положить немного ренскаго уксусу и подавать.

Шеколадный соусъ.

Взявъ кусокъ мытаго масла, или четыре желтка яичныхъ, а вмѣсто муки четверть фунта шеколаду

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

мѣлко изполченнаго, смѣшай все сіе на сковородѣ, потомъ влить вина и воды; когда же онъ шеколаду не будетъ довольно сладко, то прибавь сахару. Сей соусъ можно готовить съ пудингомъ, съ молодыми цыплятами, голубями и проч.

Соусъ со сливками.

Положи въ кострульку небольшой кусочикъ масла, петрушки, цыбули, шарлоту, что все изкроши, и одну головку чеснеку; поставь все это на огонь, положи туда хорошую щепоть муки, раамочи сливками или молокомъ, вари четверть часа, процѣди соусъ сквозь сито въ другую кострульку; когда ужъ будешь подавать, то положи небольшой кусочикъ масла, щепоть обѣленной и весьма мѣлко изкрошенной петрушки, соли и зеленаго перцу, дай сгуститься соусу на огнѣ.

Можно употреблять сей соусъ со всякимъ бѣлымъ мясомъ.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Другой соусъ, служащій для дичины и дворовыхъ птицъ.

Влей въ кострульку стаканъ бѣлаго вина, положи половину лимона, изрѣзаннаго въ ломтики, немножко тертой лимонной корки, двѣ столовыя ложки прованскаго масла, пучекъ петрушки, цыбули, двѣ головки чесноку, и немного эстрагону, двѣ головки гвоздики, немного хорошаго бульону, соли и цѣльнаго перцу; вари все вмѣстѣ на маленькомъ огнѣ четверть часа, потомъ сними жиръ, и процѣди свой соусъ сквозь сито, употребляй его съ чемъ будетъ угодно, съ дичью или дворовыми птицами.

Гишпанскій соусъ.

Положи кулиша въ кострульку, стаканъ хорошаго бѣлаго вина, стаканъ бульону, пучекъ петрушки, двѣ головки чесноку, цыбули, двѣ гвоздики, пол-лавроваго листа, щепоть коліандру, двѣ ложки прованскаго

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

масла, одну луковицу изрѣзавши въ ломники, кореньевъ и половину пустарнаку, вари на маленькомъ огнѣ цѣлые два часа; потомъ сними жиръ и процѣди сквозь сито, приправь солью и цѣльнымъ перцемъ, и употребляй его, во что заблагоразсудится.

Султанскій соусъ.

Влей въ кострульку галенокъ буліону, стаканъ бѣлаго вина, два ложки лимону снявши кожу, двѣ головки гвоздики, головку чесноку, полавроваго листа, петрушки, цыбули, луку, одинъ корешокъ петрушки, вари полтора часа на маленькомъ огнѣ и дай гораздо упрѣть соусу, процѣди его сквозь сито; потомъ положи туда немного соли, цѣльнаго перцу, одинъ густой яичной желтокъ изкрошивши, щепоть обѣленной петрушки, и весьма мѣлко изкрошенной, и подавай.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Англинскій соусъ.

Изкроши густые яичные желтки, и положи половину въ кострульку съ однимъ анчоусомъ, изкрошенными капорцами, стаканомъ хорошаго бульону, прибавь немного соли, цѣльнаго перцу, кусочекъ масла величиною въ полъ-яйца съ мукою, дай сгуститься соусу на огнѣ, полей имъ по, что тебѣ угодно, и положи оставшіяся приготовленія, и подавай.

Королевскій соусъ.

Положи въ кострульку кусокъ масла, нѣсколько грыбовъ, одну луковицу, моркови, пустарнаку, полчесночную головку, петрушки, пусмармака зеленаго; поставь все это на огонь, положи туда щепоть муки, влей хорошій стаканъ бульону, и столько же хорошаго бѣлаго вина, вари цѣлой часъ, сними жиръ, и процѣди сквозь сито, послѣ свари молока съ хлѣбнымъ мякишемъ; когдажъ хлѣбъ вберетъ въ себя молоко, то

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

протри его сквозь сито ложкою, и послѣ положи въ свой соусъ съ солью и цѣльнымъ перцемъ, такъ и подавай оной къ столу.

О ЯИЦАХЪ.

Яицы въ смятку.

Всякой варитъ яицы въ смятку, но многіе ошибаются, или переварятъ, или не доварятъ; но чтобъ избѣжать онаго, когда вода закипитъ, то давай имъ повариться въ оной водѣ минуты двѣ, послѣ вынувъ ихъ накрой, чтобъ вышло молоко изъ оныхъ, и подавай на салфеткѣ, и такимъ образомъ всегда будутъ очень хороши.

Яицы вареныя въ скорлупѣ.

Нарѣжъ столько круглыхъ хлѣбныхъ ломтиковъ, сколько захочешь подавать яицъ, сдѣлай посрединѣ

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ямочку, чтобъ туда можно ыл о положить яйцо; потомъ возьми тѣ яицы, которыя хочешь варить, разбѣй каждое изъ нихъ на кончикѣ и выпусти, вари ихъ въ кострулькѣ съ небольшимъ кускомъ масла, положи туда немного петрушки, изкрошеной цыбули, соли, цѣльнаго перцу и двѣ ложки сливокъ. вари ихъ на огнѣ, безпрестанно поворачивая до тѣхъ поръ, пока они сваряпся, и послѣ опять положи ихъ въ скорлупу, которую вымой и дай скапать, разклади на хлѣбныя ломтики, и подавай къ столу.

Жареныя яицы на рострѣ.

Возьми листъ бумаги, разрѣжь на восемь равныхъ частей, перегнувъ каждую на двое, сдѣлай маленькія коробочки, вымажь ихъ масломъ внутри и снаружи, возьми кусокъ хорошаго масла, которой перетри съ мякишемъ бѣлаго хлѣба, рубленою петрушкою, цыбулею, чесночною головкою, солью и цѣльнымъ перцемъ,

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

перемѣшай все вмѣстѣ, положи въ коробочки, помомъ выпусти въ каждую коробочку яйцо, посыпь солью и цѣльнымъ перцомъ, изжарь на маленькомъ огнѣ на роспрѣ, сверху поджарь муки; а подавай тогда, когда желтки въ коробочкахъ сварятся въ смятку. Это будетъ самое вкусное и безподобное блюдо.

Яишница Нѣмецкая.

Положи въ кострульку двѣнадцать яицъ, и влей двѣ бутылки молока, послѣ на сахаръ натри свѣжаго лимона, также положи четвертъ фунта сахара, поставь на огонь, положи цѣльной корицы и вари; а какъ сварится и осядетъ, то откинь въ ситку, послѣ выложи на блюдо, и подавай на столъ съ сливками.

Тожъ дѣлаютъ еще и съ разными духовыми кореньями, гвоздикою, корицею, лавровымъ листомъ и тому подобнымъ.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Яицы съ водою.

Влей въ кострульку воды, положи небольшой кусокъ сахара и лимонной корки, прибавь еще воды померанцевой, вари четверть часа на маленькомъ огнѣ, потомъ дай простынуть; между тѣмъ набѣй на другую кострульку семь яичныхъ желтковъ, что у тебя простываетъ въ другой кострулькѣ, смѣшай оное вмѣстѣ и вари; если оныя хорошо будутъ приготовленныя, то будутъ трястися.

О МАСЛѢ, СЫРѢ, МОЛОКѢ И СЛИВКАХЪ.

Какъ дѣлать чухонское масло.

Налить смѣтаны половину боченка, и какъ станешь ее взбивать, то вынимай чаще гвоздикъ въ отдушинѣ, отъ чего скорѣе всболтается масло; а какъ не станешъ выни-

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

мать, то масло испортится; когдажъ оно будетъ готово, то наливай его свѣжею водою раза четыре, и перемыть; еслижъ пожелаешь имѣть зимнее чухонское масло желтаго цвѣта противъ Майскаго, то возми двухъ сортовъ моркови, самой красной и бѣлой, выдави изъ нихъ сокъ, и по количеству масла, перетри его въ ономъ соку; то масло получитъ бѣлой цвѣтъ; а если въ красномъ, то желтоватой, и будетъ какой угодно густоты; послѣ перетри солью, положи на пудъ масла четыре фунта соли, то масло будетъ безподобное.

О СЫРѢ.

Какъ дѣлать сладкій сыръ.

Взявъ три бутылки сливокъ, налить въ кострульку и варить до тѣхъ поръ, пока они вскипятъ, тогда снявъ съ огня кострульку, и

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

снимать пѣну, и класть ее въ чистую чашку; а въ самыя сливки положить свѣжей смѣтаны соусную ложку, и опять варить, продолжая класть до трехъ разъ смешану, и пену снимать, такъ какъ выше сказано, и чаще мѣшать; какъ же скоро въ кострулькѣ покажется сыворотка, то снять съ огня, и положить въ оную пѣну, которую снималъ, и перемѣшавъ вмѣстѣ, дать не много простынуть и влить оное въ мѣшечекъ, дать время стечь, потомъ положить подъ гнетъ на 12 часовъ.

О МОЛОКѢ.

Ни что не требуетъ такой чистоты, какъ молоко; ибо оно тотчасъ можетъ испортиться, и отъ малѣйшей нечистоты можетъ свернуться.

Изъ всѣхъ упоминаемыхъ въ книгѣ сей кушаньевъ можно видѣть его пользу, и для того не нужно много говорить; теперь остается мнѣ по-

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

говорить еще о различныхъ сливкахъ.

СЛИВКИ.

Вареицы изъ сливокъ.

Взять сливокъ самыхъ хорошихъ и густыхъ, топить ихъ въ печи въ горшкѣ, и чтобъ кипѣли довольное время до тѣхъ поръ, какъ будутъ красны; а истопивши, слить и простудить такъ какъ парное молоко и разлить въ муравленные небольшіе горшечки, въ оные сливки класть свѣжей смѣшаны, въ каждой горшокъ по три ложки, и перемѣшать хорошенько, и оной варенецъ покрывать пенками истопленнаго молока, для которыхъ пенокъ нарочно топить свѣжье топленое молоко.

Италіянскія сливки.

Свари въ кострюлькѣ молока, положи туда не такъ много лимонной

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

корки, коліандру, небольшой кусочикъ корицы, четвертъ фунта сахару и немного соли, вари сливки до половины, послѣ дай простынуть; потомъ положи въ кострульку щепоть муки, разболтай съ шестью яичными желтками, лей туда понемногу сливокъ помѣшивая, процѣди ихъ сквозь сито, и перелей на блюдо, которое должно подавать; дай имъ разогрѣться въ горячей водѣ, прежде нежели будешь подавать; сверху поджарь, чтобъ подрумянились.

Можно также другимъ образомъ: взять бѣлой Французской хлѣбъ, которой должно обмочить въ яичныя желтки, и нарѣзать ломтиками толщиною въ палецъ, положить въ яичныя желтки, послѣ посыпь сахаромъ и вари въ молокѣ.

Сливки съ булочками.

Возьми три булочки, которыя ѣдятъ съ кофеемъ, сними нижнюю

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

корку, чтобъ можно было вынуть мякишь, не трогая верхней корки, обмокни верхнія и нижнія корки въ молоко съ сахаромъ; потомъ возьми кострульку, въ которую положи двѣ маленьнія ложки муки, разболтай съ семью яичными желтками, и бѣлки отложи въ другое блюдо, положи при растертые каштана, искрошеннаго лимона, кусокъ сахару и бутылку сливокъ, вари все на огнѣ четверть часа, а снявши съ огня, вынь изъ молока свои булочки, и дай имъ скапать; возьми то блюдо, которое долженъ подавать, влей на дно онаго сливки, положи на нихъ верхнія корки; а вмѣсто мякиша, которой ты вынешъ, налей туда сливокъ, и положи ихъ въ блюдо такъ, какъ будто бы булочки твои были цѣлыя, полей ихъ сверху тѣми же сливками, слѣпи ихъ, дабы каждая булочка имѣла свой видъ, и поджарь ихъ въ печи около получаса, потомъ возьми яичные бѣлки, которые взбѣй, и положи туда мѣлкаго сахара, вынь булочки изъ печи, и покрой ихъ

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

яичными бѣлками, сохранивши ихъ однакожъ видъ, посыпь ихъ сверху мѣлкимъ сахаромъ и поставь въ печку до тѣхъ поръ, какъ онѣ будутъ хорошаго желтаго цвѣта, и тогда уже подавай.

О КИСЕЛЯХЪ.

Клюковный кисель изъ сарачинскаго пшена.

Выжавъ изъ клюквы сокъ, процѣди сквозь полотенцо, положи туда мѣлкаго сахару, и вари хорошенько; послѣ положи муки изъ сарачинскаго пшена съ корицею и лимонной коркой и вари до тѣхъ поръ, пока будетъ такъ густъ, какъ обыкновенно кисели варятся.

Кисель молошной овсяной.

Взять овсяной муки не сѣяной, намочить въ теплой водѣ, и поста-

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

вить также въ теплое мѣсто, дать киснуть сутки, а послѣ процѣдить сквозь сито, класть въ кострульку или кадку, и дать гораздо укипѣть и успокоиться; потомъ взять со дна положить въ кострульку, налить свѣжимъ молокомъ и поставить на вольной огонь, и мѣшать, и когда кисель сварится, то выкласть его на формы, застудить и подавать на столъ.

Кисель пшеничной.

Взять пшеничной муки съ отрубями, намочить въ теплой водѣ, заквасить гущею, поставить въ теплое мѣсто, и дать киснуть сутки, послѣ выжать, процѣдить и класть въ кострульку, налить свѣжимъ молокомъ, варить такъ какъ варится обыкновенно кисель; потомъ разлить въ формы и дать застынуть и подавай оный къ столу.

Картофельной кисель дѣлается также, какъ и выше сказано.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Наборъ на Французской уксусъ.

Взять одну чесноковинку, розоваго и бѣлаго цвѣта, земляники свѣжей или сухой фунтъ, пучекъ маерану, пучекъ базилику, пучекъ дешьяну и Англинской мяты, размарину полпучка, чебру пучекъ, эстрагону пучекъ, божьяго дерева два пучка, цвѣтовъ настурцій, цвѣтовъ туберозы, лилей, черной смородины листу; всѣ сіи травы положить въ полуведерную бутыль, чтобы набору было половину, налей ренскимъ уксусомъ, закупори хорошенько, дай стоять на печки недѣли двѣ, то и будетъ лучшій уксусъ.

Какъ зберегать плоды на долгое время, какіе бы они не были.

Набери изъ рѣки песку и высуши его хорошенько; потомъ нарвавши винограду, или какогобъ плода не было въ ясный день, когда солнце свѣтитъ; ибо необходимо нужно,

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

чтобы оные плоды были сухи, насыпь слой сухаго песку, толщиною въ палецъ, а сверху разклади плоды, разклавши посыпь онымъ опять, и такъ продолжай насыпать точно такъ, какъ выше сказано, до тѣхъ поръ, какъ наполнится ящикъ, тогда закрой его хорошенько, чтобъ воздухъ не могъ пройти, поставь въ сухое мѣсто. Такимъ образомъ можно зберегать долгое время.

Другіе кладутъ плоды въ золу, или въ солому овсяную, и снаружи обвертываютъ тою же соломою и такимъ образомъ сохранлются плоды два года, если нужно; нѣкоторые насыпаютъ просомъ вмѣсто песку, а для большой безопасности, можно обмокать хвостики, какого бы то не было плода, въ воскъ, то не могутъ оныя испортиться года въ два или болѣе; яблоки натираютъ мятнымъ сокомъ, то оныя не портятся.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

О МОРСКИХЪ И РѢЧНЫХЪ РЫБАХЪ.

Описавши употребленіе мяса, время сказать что нибудь о постныхъ кушаньяхъ, которыя приготовляются какъ изъ морскихъ, такъ и изъ рѣчныхъ рыбъ.

Какъ приготовлять свѣжую лосось.

Изрѣзать ее въ ломтики, и натереть прованскимъ масломъ, солью и перцомъ, изжарь, поливая маринадомъ, и подавай съ соусомъ; оная же приготовляется другимъ образомъ.

Возьми два куска свѣжей лососины, и натри прованскимъ масломъ, петрушкою, и положи въ миску еще стаканъ масла, положи туда луку, цыбули, нѣсколько грыбовъ, половину чесночной головки и шарлоту, что все накроши гораздо по мѣльче, положи соли и цѣльнаго перцу, и все хорошенько поджарь съ орѣховымъ

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

маслом, подавай оное приготовленіе съ соусомъ или какъ угодно.

Объ анчоусахъ и ихъ пользѣ.

Анчоусы суть небольшія морскія рыбы, которыхъ обыкновенно соляпъ вымывши хорошенько, разрѣзываютъ пополамъ и вынимаютъ кости; они обыкновенно употребляются съ салатомъ и кладутся въ разные соусы; ихъ жарятъ также обмокнувши въ тѣсто, сдѣланное съ прованскимъ масломъ и бѣлымъ виномъ.

Бѣлая рыбица.

Она обыкновенно подается жаренною: очисти съ нее чешую, выпотроши, однако не вынимай изъ нее печенокъ, покатай ее въ мукѣ, изжарь и подавай на столъ.

Если хочешь подавать ее съ лучшею приправою, то отрѣжь у нее голову и вынь изъ средины ребро, разклади порядочно рыбу на томъ блю-

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

дѣ, которое будешь подавать, полей сверху соусомъ и подавай.

Устерсы.

Ихъ обыкновенно ѣдятъ сырыми съ перцомъ, подаютъ еще ихъ въ раковинахъ жареными на роспирѣ; когда онѣ начнутъ сами разкрываться, тогда они и готовы; ихъ еще жарятъ съ топленымъ масломъ и хлѣбомъ.

РѢЧНЫЯ РЫБЫ.

Бульонъ для всѣхъ рѣчныхъ рыбъ.

Положи въ кострюльку, соразмѣрную величинѣ рыбы той, которую хочешь варить, воды, бѣлаго вина, прованскаго масла, соли, перцу, хорошенькой пучекъ петрушки, цыбули, чесноку, гвоздики, тмину, лавроваго листу и базилику; что все вмѣстѣ

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

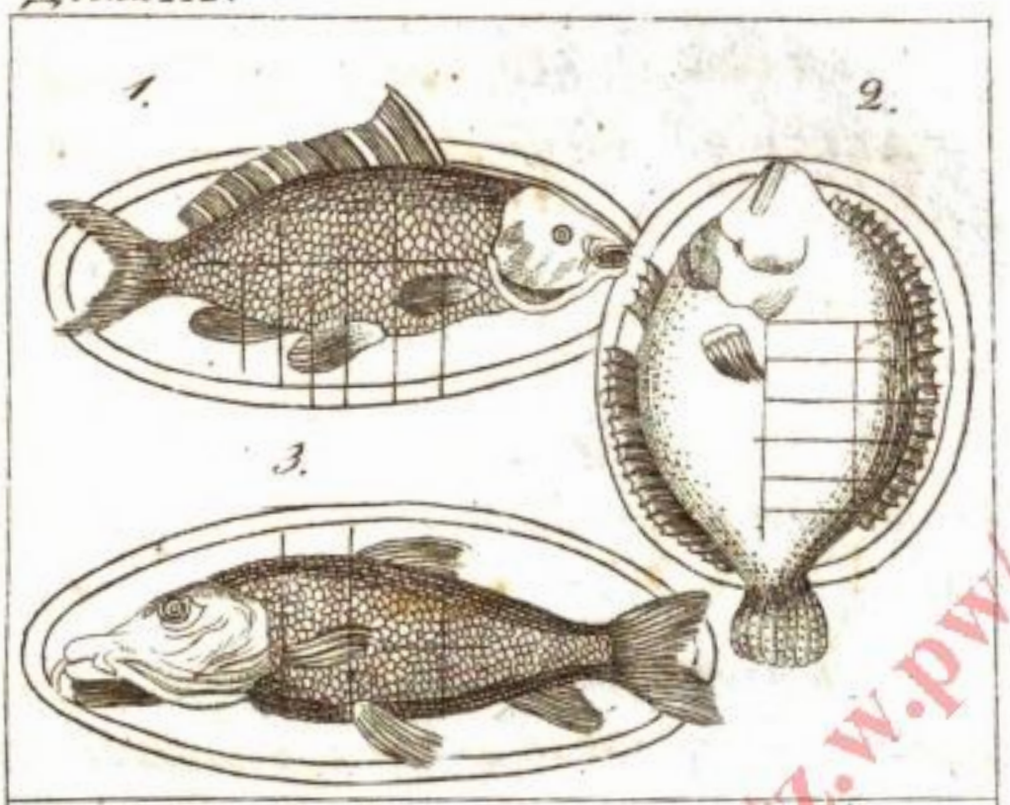
свяжи и обверни въ полотенцо, чтобъ способнѣе было вынимать ее изъ варенья; и когда оная поспѣетъ, то вынь и подавай на столъ.

Карпа готовить.

Очистивъ съ него чешую и выпотрошивъ хорошенько, изрѣжъ въ ломтики, положи въ каструльку съ другими рыбами, какъ-то: щукою, угремъ или раками, потомъ поджарь въ другой кострульки муки съ масломъ; и когда хорошенько поджарится, то положи туда небольшихъ луковицъ или мѣлкаго луку нарѣзаннаго кружечками, которому дай половину въ сей мукѣ изжариться, / положи еще краснаго вина, и постнаго бульона, положи луковицы съ имъ фаршемъ и въ ту кострульку, гдѣ приготовлялась рыба, и приправь солью, перцомъ и пучкомъ мѣлкихъ травъ, и вари все вмѣстѣ на хорошемъ огнѣ полчаса; когдажъ поспѣетъ и какъ будешь подавать на столъ, то по-

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Доска III.



1. Карпъ. 2. Палтусъ. 3. Щукъ.

4. Форель. 5. Щука?

http://kulinarniylaretz.w.pw/

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ложи нѣсколько хлѣбныхъ корокъ въ соусъ, и подавай оное на столъ.

Какъ рыбу варить.

Возьми рыбу, какую хочешь изъ крупныхъ, изрѣжъ оную въ кусочки и вычисти хорошенько; попомъ налей въ коспрульку хорошаго краснаго вина, соли, перцу и пряныхъ кореньевъ, пять или девять луковицъ и дай оному на угольяхъ вариться, чтобъ лукъ упрѣлъ, сдѣлай пучекъ разныхъ травъ, завяжи оный ниткою, положи все туда; какъ поспѣетъ, то подавай оную обкладя травами.

Какъ варить щуку.

Взять щуку, щелуху очистить и разплостать, вынуть потрохъ, вымыть, и разрѣжъ потрохъ и щуку на шпуки, поднять ножемъ кожу и вырѣзать немного мяса; когда все сіе сдѣлаешь, то щуку присыпать солью, а вырѣзанное мясо и потрохъ

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

изрубишь ножемъ хорошенько, положи немного рѣпчатаго и зеленаго луку, петрушки и перцу, щепотку муки, соли и все оное вмѣстѣ руби; и когда будетъ довольно изрублено, то онымъ фаршемъ начини щуку въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ вырѣзано, попомъ возьми небольшую кострульку, влей рюмку бѣлаго вина, положи прованскаго масла, и пол-рюмки уксусу, взбей хорошенько половину онаго, вылей въ кострульку и положи туда щуку, хорошенько посыпь оную перцымъ калачемъ, уклади нарѣзанными кружками лимона и положи луковъ и кореньевъ, вари все оное въ кострулькѣ накрывши; лучше варить въ печки.

Судака готовить съ ренскимъ бѣлымъ уксусомъ.

Нарѣзать луку кружками, положить въ кострульку со всякими опеціями, тремя ломтями Французскаго хлѣба, кускомъ сахара и облить виномъ, котораго влить цѣ-

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

лую бутылку, и варить на конфоркѣ; какъ сварится, посыпать блюдо зеленью и подавать.

Стерлядь въ бѣломъ винѣ.

Вычистя зерны, положи кардомону и инбирю, изкроши мѣлко мушкатнаго орѣха, четыре гвоздики, лимину, чабру, немного цѣльнаго лука, сахара положи четверть фунта и накроши мѣлко лимонной корки, положи немного соли, корешокъ петрушки, бутылку бѣлаго вина, и поставь вскипѣть на вольной жарѣ, дай вскипѣть всему, чтобъ чуть сусу осталось; а какъ накрошишь лимона кружками, положи зеленой петрушки, вскипяти одинъ разъ, и послѣ положа на блюдо, посыпавши зелешью, обложи лимонами, и подавай на столъ.

Окуней готовить.

Взять окуней, которые помѣльче, накорбовать и просолить, накро-

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

шить мѣлко лука, петрушки и положишь масла въ кострульку, разогрѣть гораздо погорячея, и влить лимоннаго сока, положить рублена-го анчоуса, Французскаго хлѣба, окуней пересыпать мукою, и нарѣзать бумаги четвертушками; а какъ изготовишь вышеозначенной фаршъ, окладывай имъ окуней и завертывай въ бумажки, и изжарь на рошпрѣ.

Готовить холодную рыбу.

Харыоза, леща, и другая какая случится рыба, положи всякой специи, влить ренскаго уксуса, также положить соли, имину, маіерану и лаврованаго листу; а какъ все поспѣетъ, по опставь прочь отъ огня, выбрашь на блюдо и смѣшать съ тѣмъ бульономъ, гдѣ рыба варилась, подженъ немного сахара, и смѣшать этомъ бульонъ на конфоркѣ, пока закипитъ; а какъ поспѣешъ, то процѣди сквозь сито, и разливай по формамъ, застуди на льду, и убери вареными раками,

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

лимона и лавровымъ листомъ, раскладывать въ горячую воду, и выложивъ на блюдо, окладываютъ руляпами. Рулята дѣлать такимъ образомъ: разпластать угря, осетрину или бѣлугу, и сдѣлать фаршъ изъ осетрины или бѣлуги, сверхъ фаршу укласть семгою, положить по фаршу, а между семгою укласть петрушки зеленой и завертывать, увязать нитками и варить съ пряными кореньями; уксусомъ и солью; какъ поспѣютъ, вынуть вонъ, и положить подъ гнетъ, и какъ остынетъ, нарѣзать штуками и окладывать оной, и подавай на столъ.

Рыбій потрохъ готовить.

Потрохъ осетринной или бѣлужій готовить, или изъ другихъ рыбъ, обланжирить, вычистить, кишки изшинковать, а молоки съ печенками изрѣзать въ куски, съ масломъ, и положить его съ петрушкою и кореньями, накатить изъ живой рыбы

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

бульономъ, положить его въ потрохъ; когдажъ поспѣетъ, прибавить зеленой петрушки и укропу, соленаго лимона, прикрасить лимоннымъ сокомъ; какъ все это приготовишь, посыпь перцу, и подавай.

Судака готовить съ ракали.

Поджарить муки съ масломъ, положишь туда судака, накапить бульономъ; а раки сваришь въ особенной водѣ, и очистивъ съ нихъ кожу, истолочь ее съ масломъ и поджарить, а какъ раки поджарятся, то накапить ихъ соусомъ изъ судака, процѣдя, сего судака сквозь сипку, положить зеленой петрушки и послѣ сварить особливо цвѣтной капусты въ водѣ, и какъ спросятъ кушать, капусту положить туда же въ соусъ, и подавай.

Похлѣбка изъ раковъ.

Дай нѣсколько повариться въ горячей водѣ ракамъ, пошомъ вынувъ

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ихъ оттуда, вычистить хвосты, которые отложи особенно и клади на сторону, исполки хорошенько раковины, разболтавши съ бульономъ, процѣди сквозь сито.

Если захочешь сдѣлать изъ сей похлѣбки рагу, то дѣлай ее погуще, и положи туда раковые хвосты или шейки, поваривши сперва въ немногомъ бульонѣ, дай кулишу разогрѣться, но только чтобъ не выкипѣлъ, и употребляй во что заблаго разсудится, или можешь кулишь сдѣлать гораздо жижѣ, и влить въ похлѣбку того бульону, гдѣ варились раковыя шейки, кои разклади рядомъ во кругъ блюда, которое будешь подавать на столъ; положи туда раковаго кулиша, дай разогрѣться; смотри чтобъ не выкипѣло, отвѣдай, приправленъ ли онъ хорошимъ вкусомъ, и подавай.

Library
kulinarniylaretz.w.pw/
http://

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ГРЫБНОЕ КУШАНЬЕ.

Какъ свѣжія грыбы впрокъ заготовлять.

Взять бѣлые или березовые грыбы, отобрать ихъ, которые помоложе и тверже, перечистить хорошенько однѣ шляпки, а не перемывать, сварить ихъ нѣсколько въ топленомъ маслѣ, и вынуть оттуда, класть въ горшокъ и заливать свѣжимъ масломъ, которое было бы разтоплено безъ грыбовъ, класть слой грыбовъ и слой масла; и такимъ образомъ класть цѣлой горшокъ, отъ сего они будутъ свѣжи во всю зиму.

Такимъ же образомъ можно приготовлять для постныхъ дней въ прованскомъ маслѣ, или въ орѣховомъ, и они будутъ завсегда свѣжіе.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Рыжики, грузди, опенки, шампіоны и прочіе варить въ уксусъ.

Сперва отварить ихъ въ водѣ немного соленой, и вынувъ, положить на рѣшето, чтобъ они остыли и вода съ нихъ стекла; потомъ взять уксуса ренскаго самаго лучшаго, свари его и положи туда грыбы, и дай уксусу хорошенько вскипѣть; послѣ вынувъ, положи грыбы въ банку, въ которой имъ быть, а въ уксусъ прибавить кореньевъ, инбирю, цѣльнаго перцу, гвоздики по ровной части, корицы пропивъ онаго въ половину, и всѣхъ кореньевъ класть на фунтъ грыбовъ одинъ золотникъ, и положа оные коренья въ уксусъ, дать гораздо покипѣть, потомъ дать остыть и холоднымъ поливать грыбы; а наполня онымъ, залить деревяннымъ масломъ, закупорить и засмолить.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Вторымъ образомъ.

Бѣлые грыбы съ солью отваришь въ водѣ и на рѣщето опкинушь; а какъ оная вода стечешъ, по вари грыбы въ ренскомъ уксусѣ до шѣхъ поръ, чтобъ уксусу осталось мало; и какъ они вариться будушъ, по положи туда корицы, гвоздики и перцу, сваривши положи въ банку и закупори.

Третьимъ образомъ.

Грыбы бѣлые вымышъ въ чистой водѣ, потомъ поставишъ ихъ въ чистой водѣ, положишъ туда соли и дашь имъ кипѣшь не долго, снявши съ огня, положишь на рѣшето, чтобъ они осшыли, а уксусъ варишь со спеціями, гвоздикою, корицею, бадьяномъ, кардамономъ, имбиремъ, перцемъ и лавровымъ листомъ, и дай проспыхнуть; а потомъ положишь въ банку, и залишь воскомъ или масломъ коровьимъ.

Рыжики и грузди варятся къ кра-

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

сномъ уксусѣ, точно такимъ же образомъ.

Рыжики, грузди и шампіоны солить.

Грыбы отварить въ водѣ, откинуть на рѣшето, дать проспынуть, класть въ ведро, посыпать на дно соли, положить рядъ грыбовъ, пересыпать солью, эстрагономъ и маіераномъ, и такъ наклавши рядъ за рядомъ полное ведро, положи на нихъ кружекъ, а сверху камень, и чтобъ всегда были на льду; и сіи грыбы употребляются для жаренаго вмѣсто салата.

Черные грыбы, также и шампіоны солить.

Отварить въ водѣ немного и откинувъ на рѣшето, дать простынуть, положи въ ведро, разсолить воду, и налить холоднымъ разсоломъ, положить на нихъ кружекъ и сверху камень, и поставь на ледъ.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Сыроежки такимъ же образомъ солятъ, а для употребленія перемываютъ въ разныхъ водахъ или молокѣ, и онѣ будутъ какъ свѣжія.

Грыбы такимъ же образомъ для варенья и жаренья вымачиватъ.

Рыжики боровые солить.

Перетерѣть ихъ сухимъ полотенцомъ въ ведрѣ, на дно посыпать соли и положить рядъ рыжиковъ, пересыпать солью, положить эстрагону, маерану, потомъ опять положить рядъ рыжиковъ, соли, эстрагону и маерану, и такъ рядъ за рядомъ наклавши полное ведро, положить кружокъ съ камнемъ, и поставь въ ледъ; и подавай оные съ жаркимъ.

Рыжики для жаренья и варенья приготовляются такимъ же образомъ, какъ выше сего сказано. Грузди дѣлаются такимъ же образомъ.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Грыбы жарить на сковородѣ свѣжіе.

Грыбы обвалять въ мукѣ, обжарить въ маслѣ и послѣ масло слить, и налить сметаною и разными духами, дать вскипѣть хорошенько, такъ и подавать на столъ.

Еще дѣлаются другимъ образомъ: положить на сковороду и обсыпать мукою, положить масла и десять яицъ.

Грыбы сушеные.

Разварить грыбы и вынуть вонъ, посолить и обвалять въ мукѣ, обжарить и перекладывать въ горшекъ: луку рядъ, грыбовъ рядъ и шпена рядъ, и накатить грыбнымъ бульономъ; а какъ будешь накачивать, тогда грыбной бульонъ надо посолить, положить цѣльной корицы и поставить въ печь; а какъ поспѣетъ, то подавай оное на столъ горячими.

Ихъ дѣлаютъ еще на сковородѣ съ уксусомъ, перцомъ и прочимъ.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ВООБЩЕ ОБЪ ОГОРОДНЫХЪ РАСТѢНІЯХЪ.

Огородныя растѣнія въ большомъ употребленіи въ кухнѣ, и я намѣренъ описать, какъ приготовлять оныя въ кушаньяхъ, и какъ для зимы въ прокъ заготовлять.

Мѣлкой горохъ.

Возьми мѣлкаго гороху, копорой вымой и положи въ кострульку съ кускомъ масла, пучкомъ петрушки и цыбулею, латукомъ разрѣзаннымъ на четверо; дай ему свариться въ его сокѣ на маленькомъ огнѣ, положи рюмку орѣховаго масла; какъ сварится, то подавай.

Зеленые бобы.

Набери ихъ какъ они молоды, оторви маленькіе кончики, вымой и вари въ водѣ; когдажъ сварятся, положи въ кострульку масла, петрушки, искрошеннаго мѣлко лука, пошомъ по-

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ложи въ масло бобы, давши имъ прежде вскипѣть, и когда они раза два вскипятъ, то положи туда щепоть муки, немного бульону какого разсудится, постнаго или скоромнаго, и соли, потомъ вари до тѣхъ поръ, какъ не оспанется соуса, но увидишь что готовы.

Пудингъ изъ рубленной капусты.

Сними всѣ зеленые листы, и также всѣ кочерышки, и всѣ толстые стебельки, потомъ все изруби остальное мѣльче, свари въ бульонѣ, или въ водѣ съ масломъ, перцомъ и мѣлко натертымъ мушкатныхъ орѣхомъ, и вари до тѣхъ поръ, пока капуста мѣлка будетъ, посоли вольно, только какъ поспѣютъ выложи на рѣшето, и прибавя немного уксуса и перца, подавай на столъ.

Также можно поступать и съ простой капустой.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Красная капуста по Англински въ уксусъ.

Надобно выбрать лучшаго сорта капусты, то есть тяжелой, очень красной и бѣлой, изъ которыхъ вырѣзать лучшіе листы, и нарѣзать тоненькими кусочками, положить на десять кочановъ около двухъ горстей соли и разныхъ кореньевъ, положить подъ гнетъ на двадцать четыре часа, чтобъ сокъ изъ оной вышелъ; сіе сдѣлавъ, положи капусту въ горшокъ, или банку; возьми ренскаго уксуса сколько тебѣ угодно, чтобы покрыть могъ капусту, положи въ уксусъ двѣ унціи Англинской горчицы, перцу, полъ-унціи инбирю и одинъ мушкатной орѣхъ, нарѣзать на кусочки, дай оному уксусу простынуть, и полей на капусту, положи въ банку, которую хорошенько закупори, и завяжи пузыремъ.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Чиненая капуста.

Взявъ качанной капусты, взвари кочни, вынь изъ кочерыгъ, потомъ начини ихъ слѣдующею начинкою: возьми теляпины или другаго чего, шампіоновъ, петрушки, мѣлкаго луку, все оное изруби мѣлко, посоли и посыпь перцемъ, прибавя мякишу изъ калача, два цѣльныхъ яйца и три желтка, перемѣшай все вмѣстѣ, начини онымъ и свяжи ихъ, потомъ положи ихъ въ горшокъ и когда сварятся, выкладывай на блюдо, и подавай оное на столъ горячимъ.

Можно также оное дѣлать постное, какъ-то: съ рыбою и грыбами разнаго рода.

Цвѣтная капуста въ уксусѣ готовленная.

Взять цвѣтной капусты, толстые стебли обрѣзать, натыкать ее пряными кореньями, положить въ уксусъ и посоля варить въ оном до тѣхъ поръ, какъ хорошенько по-

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

снѣетъ; потомъ простуди, вылить въ банку, залить прованскимъ масломъ, закупорить крѣпче, обтянуть пузырькомъ и засмолить, поставить въ песокъ, то это твое приготовленіе простоитъ сколько будетъ угодно.

Какъ артишоки впрокъ готовить.

Надобно ихъ обрѣзать, вымыть хорошенько, и послѣ вскипятить воду съ солью, тогда положить ихъ въ оную воду, и дать имъ кипѣть на хорошемъ огнѣ, послѣ ихъ въ половину обланжировать, чтобъ зелены были и въ оной водѣ дать имъ остынуть; потомъ положить ихъ въ банку, въ которую положи три мушкатные орѣшка, мѣлко истертые, залить прованскимъ масломъ и завязать пузыремъ, послѣ засмолить.

Спаржа подъ соусомъ.

Взять спаржу изкрошить мѣлко, положить въ горячую воду, и дать

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

немного постоять, откинуть потомъ на рѣшето, положить въ кострульку чухонскаго масла, и спаржу смѣшать вмѣстѣ, поставить на легкой огонь и поджарить, чтобъ была она въ половину готова, положи крупичатой муки ложку, четыре куска сахара, и вмѣстѣ смѣшать съ паржею, варить на легкомъ огнѣ; какъ поспѣешь, положи двѣ чумички бульона, поставь на легкой огонь: а когда на столъ будетъ надобно подавать, выпусти два желтка и двѣ ложки сливокъ, размѣшай и наруби зеленой петрушки, и все туда положить, а сверху класть котлеты жареныя или сосиски, и подавай на столъ.

Какъ варить кашу тыковную.

Тыкву разрѣзать ломтями и кожу срѣзать прочь, а ее въ кусочки изрѣзать, положить въ костръльку съ молокомъ, поставь на огонь, и такъ, чтобы кипѣла до тѣхъ поръ, какъ вся развалится, послѣ вынувъ

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

и положи на рѣшето и протѣрет сквозь сито; потомъ оной положитъ въ горшокъ немного больше половины, и туда же положи два яичныхъ желтка, небольшой кусокъ чухонскаго масла, горсть пшена, которое вымыть должно хорошенько, и дополнить оной горшокъ густыми сливками и дать упрѣть.

Тоже дѣлаютъ и изъ манныхъ крупъ, только кладутъ немного толченаго сахара.

Способъ дѣлать хорошую горчицу.

Чтобъ дать горчицѣ лучшій вкусъ и крѣпость, то надобно сперва варить въ горшкѣ нѣсколько луковицъ, и налить водою, и чѣмъ крѣпче будетъ варена вода, тѣмъ горчица будетъ пріятнѣе; и на сей-то водѣ должно разводить горчицу.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Какъ солить огурцы, которые были бы точно какъ молосольные.

Взять тыкву большую, какую только можно найти, и вырѣзать кружекъ въ верху, чтобъ можно было класть въ оной огурцы, положить въ нее рядъ огурцовъ, а другой рядъ листа черной смородины, нѣсколько укропа, вишневаго листа, и какъ всю тыкву наполнишь огурцами, потомъ влить рассолу обыкновеннаго, и верхушкою накрыть, замазать тѣстомъ и повѣсить тыкву въ погребъ. Оные огурцы будутъ точно свѣжіе.

Какъ обыкновенно солить огурцы.

Огурцы снявъ съ грядъ надлежитъ съ обоихъ концовъ обрѣзать, или обрѣзать съ нихъ стебельки, и потомъ начисто перемыть, чтобъ не было на нихъ ни земли, ни песку; а въ ледникъ, куда перенесены быть должны,

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

надо имѣть чистую кадку, которую нарочито для сего приготовить, въ которую положи на дно чебра и укропа, яблоннаго листа и листа черной смородины, и еще кое чего, что кому будетъ угодно, выключая дубоваго листу, отъ котораго огурцы окисаютъ; на такой слой правъ и листьевъ положить слой огурцовъ, потомъ слой опять листьевъ и такъ продолжай до верху; послѣ сего положи въ котелъ соли, и наливъ оною водою, размѣшать и сдѣлать разсоломъ, варить на огнѣ, такъ чтобъ онъ вскипѣлъ, то не простуживая налить на оные кипяткомъ, влить въ наполненную кадку огурцами, и хорошенько закупори, отъ чего твои огурцы будутъ совершенно свѣжепросольные.

Такимъ же образомъ должно поступать и съ маленькими, только вмѣсто воды, должно класть усусу хорошаго ренскаго, и прибавить побольше перца, то будутъ славные огурчики.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Способъ дѣлать вкусную солонину.

Взять говядины сколько вамъ за благоразсудится, вымыть оную въ теплой водѣ, и если очень жирна, то обрѣзать жиръ, и на каждой пудъ говядины положить соли фунтовъ семь, взять оную соль вскипятивъ въ рѣчной водѣ, прибавя полтора фунта можжевеловыхъ ягодъ, также немного перца горощетаго, простудя налить онымъ рассоломъ. Если угодно будетъ, то положи немного чесноку, лавроваго листа, и чего угодно только немного.

Способъ дѣлать духовую солонину.

Выбрать лучшаго телячьяго мяса, вымыть оное хорошенько водахъ въ чепыреѣъ, насыпать на дно чана можжевеловыхъ ягодъ, гвоздики, лаврового листа и немного селитры, потомъ разведя въ водѣ соль, налить онымъ

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

рассоломъ, только не слишкомъ солоно, и такъ клади слой солонины и слой вышесказанныхъ спецій, продолжая какъ наполнится, только не забудь чтобъ не пересолить слишкомъ.

Ветчину дѣлать.

Ляжки и плечо употребляются для окороковъ; надобно ихъ посолить и закоптить, и для сего сдѣлай россолъ изъ соли, селитры и всѣхъ употребительныхъ правъ, какъ-то: положи пимину, лаврового листа, базилики, бальсама и можжевельника, что все размочи половину водою, а половину винными дрождями, дай настояться всѣмъ симъ травамъ въ россолѣ двадцать четыре часа; потомъ процѣди его и положи туда окорокъ свинины на двѣ недѣли, потомъ вынувъ изъ рассола, дай оному скапать, и хорошенько оботри, копти его въ дыму; когда оной будетъ сухъ, то для сохраненія натри ихъ винными дрождями и уксу-

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

сомъ, а сверху посыпь пепломъ, то будетъ безподобная ветчина.

Какъ колбасы дѣлать и коптить оныя.

Взять свинины и говядины, которая пожирнѣе, изрубить оную какъ можно мѣлче, положить въ оную перцу, гвоздики, и выбравши кишокъ, которыя пополще, начинить и прокоптить оныя.

Какъ сберегать плоды, какіебъ оные ни были.

Набери изъ рѣки песку и высуши его хорошенько; потомъ нарви плода какого бы то ни было въ ясный день, когда солнце свѣтитъ (ибо необходимо нужно, чтобъ оный плодъ былъ сухъ), насыпь слой сухаго песку въ ящикъ, толщиною въ палецъ, а сверху разклади порядочно плоды, и разклавши еще посыпь пескомъ хорошенько, чтобъ никакимъ обра-

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

зомъ не могъ пройти воздухъ, и такимъ образомъ, какъ наполнишь оной, то сверху засыпавши пескомъ, и закупоривши хорошенько, поставь въ сухое мѣсто; равнымъ образомъ поступать можно съ грушами, сливами, вишнями, яблоками, смородиною и прочими плодами.

Другіе кладутъ плоды въ золу или въ солому овсяную, и снаружи обвертываютъ ящикъ тою же соломою, и такимъ образомъ сохраняютъ плоды два года, если нужно.

Нѣкоторые посыпаютъ просомъ вмѣсто песку, а для большой безопасности, можно обмокать хвостики, какого бы то плода ни было, въ топленой воскъ.

Какъ сохранять яблоки отъ гнилости.

Надобно напирать ихъ мятнымъ сокомъ.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Какъ сберегать плоды съ косточками.

Возьми глиняной горшокъ, положи въ него половину меду и половину воды, избивши все хорошенько, положи туда плоды, недавно сорванные, и накрой горшокъ; а когда вынешь изъ горшка, то положи въ чистую и свѣжую воду, отъ чего плоды будутъ всегда свѣжи.

Другой способъ.

Положи въ воду меду, и давши ему хорошенько настояться, положи туда плоды не совсѣмъ созрѣлые и держи въ прохладномъ мѣстѣ, или лучше въ погребѣ.

Кочанную капусту провяливать.

Взять кочновъ лучшихъ, то есть, самыхъ тугихъ, обчистить съ нихъ верхніе листья хорошенько, обчистивши возьми веревочекъ, и при-

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

вяжи къ кочерыжкѣ, повѣсь въ погребѣ или другомъ мѣстѣ, чтобъ не замерзла.

О ВАРЕНІИ ВСЯКИХЪ КОНФЕКТОВЪ.

Мокрыя конфекты варить слѣдующимъ образомъ.

Если какихъ ягодъ или фруктовъ берешь фунтъ, то сахару клади два, а воды, въ которой варишься должень сахаръ, вливай три фунта, и поставь на жеровнѣ, дай кипѣть на жаровнѣ бѣлымъ ключемъ, снимай фузъ и пѣну до тѣхъ поръ, какъ сыропъ чистъ будетъ; тогда снявъ съ жаровни, положить въ оной сырыхъ ягодъ, и поставить опять на жаровню, чтобъ слегка, но не весь тазъ закипѣлъ, и безпрестанно снимай густую пѣну, тазъ снимай чаще, и со всѣхъ сторонъ вскалачивай, чтобъ ягоды съ верху и

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

съ боковъ не сгорѣли, и чтобы пѣна на верхъ выходила.

А чтобъ узнать поспѣло ли варенье, то взять ложку сыропу простудить и обмокнуть туда палецъ: когда будетъ за пальцомъ протягиваться ниткa сыропная, то это знакъ тотъ, что поспѣли твои конфекты.

Сіе варенье слить въ каменную чашку, и какая будетъ пѣна, то собрать, а варенью дать переночевать, и на другой день разложить по банкамъ и держать въ прохладномъ мѣстѣ.

Яблоки варить.

Сперва должно очистить съ нихъ кожу, разрѣзать на четверо или на половинки, или со всѣмъ не рѣзать; только во всѣхъ случаяхъ сѣмена выбирай, положи ихъ въ сыропъ, подварить немножко, послѣ положить въ чашку и дать ночевать.

На другой день уваривши совершенно, чтобъ были яблоки прозрачны, когда захочешь варить оныя

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

цѣлыми, но прежде положи въ воду и повари въ оной немножко.

Сыропъ чтобъ былъ изготовленъ и кипѣлъ бы въ особенномъ тазу, въ которой изъ воды перекладывать и варить немножко, а потомъ прибавить сахару и воды, чтобъ оной сварился и дай какъ выше означено увариться, то закупори оное и засмоли.

Груши варить.

Груши приготовляются къ варенію такимъ же образомъ, какъ, и яблоки, но съ тою только разницею, что очищенныя бросаются въ холодную воду, чтобъ не чернѣли, и варятся такимъ же образомъ, какъ и яблоки, съ тою только отмѣною, что какъ скрылись куски, половинки, такъ и цѣлыя, варятся и настаиваются въ сыропѣ раза три или четыре.

Вышеписанныя груши и яблоки, когда захочешь имѣть сухими конфектами, то вынувъ ихъ изъ того

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

сыропу, но усыпанное мѣлкимъ толченнымъ и просѣяннымъ сквозь чистое сито на блюдо, разкладывай въ одну рядъ, и сверху посыпь такимъ же сахаромъ; сіе учинивши, поставь въ теплой истопленной горницѣ (но не въ печи) на возвышенномъ мѣстѣ; на другой день возьми другія два блюда, усыпь сахарною пылью, вѣянною по блюдамъ сквозь тонкую и частую сѣтку, на сіи блюды перекладывай яблоки и груши тѣми боками, которыя лежали на ономъ блюдѣ къ верху, и посыпь сахаромъ, что иные продолжаютъ долго, только чрезъ всякіе два дня переворачиваютъ, и содержатъ во всегдашней непремѣнной теплотѣ, покамѣстъ онѣ совершенно засохнутъ; по совершеномъ осушеніи сложитъ въ банки и держатъ въ теплѣ. Въ разсужденіи ягодъ бѣлыхъ и красныхъ требуется, чтобы сыропъ кипѣлъ безъ ягодъ меньше.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Барбарисъ варить.

Въ разсужденіи барбарису есть также ему особливая свойственная примѣта то, что для него лишняя кладется четверть фунта сахару, и что онъ совершенно не довариться долженъ, ибо оной доварившись очень сахарится.

Крыжовникъ варить.

Приготовляется и варится слѣдующимъ образомъ: надрѣзываются бочки, вычищаются булавкою сѣмена, отрѣзываются съ обоихъ концовъ кончики, кладутся въ холодную воду, покамѣстъ весь перечистится, съ холодной воды выберется на рѣшето, чтобъ стекла съ него вода; откуда кладется въ заготовленной сыропъ и варится до полу-уваренія; потомъ въ томъ же сыропѣ, слитомъ въ каменной чашкѣ, переночевать долженъ, и наконецъ на другой день доваривается въ томъ же сыропѣ совершенно. Такимъ

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

образомъ варить красную смородину, бѣлую, вишни, сливы, словомъ все, что только вздумаешь.

Варить вишни въ патокѣ.

Положить въ котелъ патоки, варить до пѣхъ поръ, чтобъ поджечь; потомъ всыпать въ оную патоку вишенъ, и варить какъ можно больше, чтобъ кипело цѣлой часъ; во время варенія мѣшать оное ложкою или другимъ чѣмъ, но не переваривать, чтобъ косточки изъ вишенъ не вываливались, и въ то время, для приданія хорошаго духа, положить корицы, гвоздики, перцу, инбирю, сперва истолочь и взваря заливать онымъ.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

О ВАРЕНІИ КОНФЕКТОВЪ.

Варить малину.

Всыпать на сковороду надобно тертаго сахару, и разкласть хорошенько рядками малину, варить немного, вливши двѣ ложки воды, а послѣ положить въ банку вмѣстѣ съ сыропомъ, а если его будетъ мало, то надлежитъ доварить; вмѣсто сахару можно употреблять и медъ; смородину варить точно такимъ же образомъ: сперва надо уварить сыропъ и потомъ ягоды всыпать.

Варить ягодникъ въ сахарѣ.

Отваривши какія нибудь ягоды въ водѣ, процѣдить сквозь полотенцо, положить сахару кусками, и варить до тѣхъ поръ, какъ будутъ сладки; для цвѣта класть во всякія ягоды сусальнаго золота.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Варить сахарныя лепешечки на малиновомъ сыропѣ.

Положить въ сахаръ малины, новаго сыропу и вскипятить на лучинѣ, чтобъ не застыло, и разкладывая по блюду лепешками, заспудить.

Шиповной цвѣтъ варить.

Сперва его должно вымыть, отварить въ водѣ, а потомъ варить уже въ патокѣ, и подкрасить чернилцею, настоять въ гуляфной водѣ.

Крыжовникъ варить.

Вычистить изъ него сѣмечки, и отварить въ водѣ, положить въ сосудецъ и налить горячею патокою, послѣ немного прокипятить.

Огурцы варить въ патокѣ.

Набрать самыхъ старыхъ огурцовъ, желтую кожу облупить, разрѣзать каждой огурецъ на двое, и

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

вычистить сѣмечки; вымывши положишь въ боченокъ, которой положишь въ извесь на двое супокъ, послѣ вынуть огурцы и варить въ патокѣ, положа побольше имбирю и перцу.

Варить клубнику.

Заваришь хорошенько патоку и всыпать чищеную клубнику, и варить покамѣстъ станетъ осаживаться сыропъ, и когда совсѣмъ поспѣешь разклади по банкамъ.

Сахарной конфектъ.

Истолочь мѣлко сахару, просѣять сквозь сито, и размѣшать гуляфной водкой, какъ кисель; послѣ варить до трѣхъ поръ, пока будутъ пузыри вскакивать, и вливать въ разныя формочки.

Морковь варить въ патокѣ.

Натерѣть моркови, мочно также какъ рѣдьку, намочишь водою и дашь

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

мокнуть до тѣхъ поръ, какъ духъ выдетъ, и варить въ патокѣ, положа бадіану; а прежде варенья перемыть оную тертую морковь, положить очень немного гвоздики, отъ чего она будетъ крѣпка, и застудить.

Варить ядры орѣховыя въ сахарѣ.

Взять орѣховъ какихъ угодно, прежде намочить ихъ въ водѣ, чтобъ можно было снять съ нихъ кожу, потомъ варить въ сахарѣ до тѣхъ поръ, какъ будутъ бѣлы.

Варить черную смородину.

Сперва сварить медъ съ смородиной, какъ ягодникъ, потомъ уже положить смородину неизмятую, и уварить до тѣхъ поръ, какъ останется четвертая доля; тогда положить вишенъ въ смородину, и варить оныя часа два.

Если угодно, то можно оное ва-

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

рить въ сахарѣ, только должно болѣе гораздо положить онаго.

Сливы варить.

Набравъ сливъ, разрѣзать по поламъ, очистя варить въ патокѣ съ рѣчною водою; потомъ положить сливы въ патоку на ночь, и на другой день варить въ той же патокѣ, не мѣшая ложкою; сваривши ихъ вынимать и класть порядочно на доскѣ, пересыпавъ сахаромъ, и высушить въ печи на вольномъ духѣ; когда оныя совершенно высохнутъ, то завертывай въ бумажки.

Какъ обсахарить разные цвѣты.

Возьми самой чистой и прозрачной камеди одинъ лотъ или больше, влей на нѣе столько розовой воды, сколько можетъ размочить оную, и дай ей чрезъ цѣлую ночь разойтиться; потомъ возьми розонъ или другой какой вамъ будетъ угодно цвѣтокъ, обмокни оный въ разпущен-

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ную камедьную воду, чтобы оная со всѣхъ сторонъ могла намокнуть, обсыпать должно ихъ со всѣхъ сторонъ сахаромъ или бѣлымъ же леденцомъ, и дай имъ хорошенько засохнуть, береги въ сухомъ мѣстѣ.

Сухія груши.

Возьми сотню или болѣе, или менѣе грушъ, отрѣжь у нихъ концы стебельковъ, а остальныя обскобли и сними съ нихъ кожу, облупивши кидай ихъ скорѣе въ воду, иначе оныя почернѣютъ, потомъ въ кострюлькѣ вскипяти, положи въ нее груши, дай имъ три раза вскипѣть такъ, чтобъ оныя отмякли; тогда вынувъ, положи ихъ въ холодную воду, а потомъ откинуть на сито, дать водѣ стечь; возьми бутылки четыре воды, и два фунта сахару, разпусти сей сахаръ въ водѣ и положи въ оной сыропъ и груши, и не тронь цѣлой часъ; а вынувши клади стебельками въ верхъ на рѣшетку, и стани на ночь въ печь въ вольной жаръ, ка-

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

кой бываетъ послѣ хлѣбовъ; на завтре вынувъ груши, еще положи на полчаса въ вышеупомянутый сыропъ, и потомъ также на рѣшето, продолжая по вышеозначенному раза четыре, потомъ уже не вынимай до пѣхъ поръ, какъ оныя совершенно засохнутъ, то и клади въ сухое мѣсто.

Многіе дѣлаютъ сухія груши, обливаютъ сыропомъ, только самымъ густымъ, какой можно сдѣлать и сушатъ на печки.

Крыжовникъ засушеной.

Сваривъ крыжовникъ въ сахарѣ, вынь его изъ сыропа, и положи въ ягодки на мѣдную доску, и посыпь на него мѣлкимъ сахаромъ, и засуши его въ печки; крыжовникъ можно употреблять къ другимъ надобностямъ.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Крыжовникъ въ сыропъ.

Разрѣзавши ножичкомъ или другимъ чѣмъ, вскипяти оный и полей густымъ сыропомъ.

Миндаль готовить.

Возьми миндалю, свари оной въ холодномъ сыропѣ, но не забудь снять кожу, воткни на вилку, обмочи оной въ густой сыропъ, которой гораздо бы былъ горячь, но не вскипѣлъ, и потомъ валяй въ разноцвѣтныхъ цвѣтахъ; какъ вдругъ облиннетъ, то клади, чтобъ оной высохъ.

Можно и всякіе орѣхи точно также приготовлять.

Апельсины варить въ сахарѣ.

Возьми хорошихъ апельсиновъ Прованскихъ или Португальскихъ и положи ихъ на полчаса въ воду, дабы смягчить кожу, потомъ сними съ оныхъ кожу, и положь опять въ

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

воду, а послѣ вари не такъ густо, и не такъ жидко.

Лимоны варятъ точно также, но только не снимаютъ съ оныхъ кожу, а дѣлаютъ ее узорчатою.

Апельсины въ водкѣ.

Выбери лучшихъ Португальскихъ апельсиновъ, положи на полчаса ихъ въ холодную воду, дабы легче оные было облупить, и такъ снявъ одну тонкую поверхность кожи, сдѣлай дырочку отъ стебелька и клади въ воду, а потомъ не вынимая изъ нихъ тѣла, повари въ кипяткѣ до тѣхъ поръ, какъ сдѣлаются мягки, что воткнувъ булавку, она свободно будетъ входить, тогда вынь оные и положи въ холодную воду, и проспудя во оной, откинь на рѣшето, чтобъ вода стекла.

Потомъ возьми сахарнаго сыропу, облей онымъ, чтобы онъ покрылъ апельсины и положи ихъ съ симъ сыропомъ въ кострульку, дай имъ четыре раза вскипѣть бѣлымъ клю-

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

чемъ, тогда снявъ пену, положи въ чашку съ сыропомъ, оставя оныхъ на сутки; потомъ слей сыропъ въ кострульку, дай семь разъ вскипѣть, и опять вылей на апельсины, дай послѣ стоять сутки, и потомъ еще двѣнадцать разъ вскипятить въ ономъ должно, потомъ разклади по банкамъ, съ половинцымъ числомъ Французской водки, разогрѣй на огнѣ, только чтобы сахаръ соединился съ водкою, потомъ вылей на апельсины и закупори хорошенько.

КАКЪ ВАРИТЬ МЕДЫ.

Какъ варить бѣлой медъ.

Разпустить пудъ меду на теплой водѣ, и дать стоять въ кадкѣ двѣнадцать часовъ, снять сверху вощины, выжать начисто; сыту спустить и варить съ хмѣлемъ какъ можно крѣпче, положить въ другую кадку, и какъ остынетъ подобно парному

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

молоку, тогда сварить, всыпать рыбьяго клѣю съ кардамономъ или фіалкою, и положить въ бочьку въ тотъ медъ, кардамону или фіалки осьмую долю фунта, а хмѣлю чтобы было полтора фунта, воды брать противъ меду восемь разъ болѣе, чтобъ медъ былъ сладокъ, и не трогать того меду восемь дней, чтобъ онъ устоялся; а чѣмъ больше стоять будетъ, тѣмъ лучше и крѣпче; не худо если послѣ двухъ недѣль не трогавши разольешь по бутылкамъ.

Варить красной медъ.

Сварить хмѣлю столько же, и какъ перебродитъ, то положишь патоки два фунта въ особую кадку, а послѣ въ тотъ медъ, и если онъ будетъ такого цвѣта, какъ ужаренная патока, то тѣмъ лучше, а для духу положишь корицы, гвоздики, то будетъ очень душистъ.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Медъ варить золотымъ цвѣтомъ.

Противъ вышеписаннаго положить фіалки съ клѣемъ на пудъ меду два золотника; какъ перебродитъ, то медъ сдѣлается золотымъ цвѣтомъ.

Легкой медъ варить.

Разсыпать меду на теплой водѣ, и оную воду отварить въ котлѣ, снять вощины и положить шафрану.

СПОСОБЪ ДѢЛАТЬ ВИНЫ ИЗЪ ЯГОДЪ.

Малиновое вино.

Набрать побольше ягодъ, насыпать полную бочку, и влить четыре доли вина, а пятую долю воды, и закупоря дать стоять три мѣсяца, не трогая.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Костяничное вино.

Набравши костяники, насыпать боченокъ, налить виномъ, и дать стоять; какъ оное устоится, то подварить меду, и дать стоять.

Какъ дѣлать черничное вино.

Набравъ ягодъ, насыпать въ бочку, налить три доли вина, четвертую воды и закупоривши дать стоять оному два мѣсяца.

Какъ брусничное дѣлать вино.

Набравши брусники, насыпать въ боченокъ, налить виномъ, и дать стоять два дни, потомъ слить въ другую бочку, и закупорить хорошенько.

Какъ испорченное вино поправить.

Надобно выцѣдить бочку до чиста, какъ пойдутъ дрожди и выцѣженное влить въ другую бочку, въ

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

которой должны находиться хорошія винныя дрожди; потомъ взять самой хорошей и чистой водки, съ пол-фунтомъ желтаго воску, напертаго въ оную воду, которую разшопи на огнѣ; потомъ обмокни полотенцо въ сіе и зажги ее съ сѣрою, дай сгорѣть, послѣ закупори бочку.

Другимъ образомъ.

Возьми горсть старыхъ орѣховъ съ шелухою, положи оные въ горячую печь, чтобъ были рыжіе; потомъ, возьми столькожъ щепокъ ивы, положи горячіе орѣхи, лишь только вынешь изъ печки, положи въ бочку, и сдѣлай затычку изъ дерева ивы, дай стоять винy три дни и три ночи, то будетъ безподобное вино, и никогда не испортится.

Library
http://kulinarniylaretz.w.pw/

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

СПОСОБЪ, КАКИМЪ ОБРАЗОМЪ ДѢЛАТЬ РАЗНЫЯ ВОДКИ.

Взять корицы восемь золотниковъ, размарину два золотника, лимонной корки двадцать одинъ золотникъ, кардамону столько же, терцемани золотникъ, и все сіе изтолочь и налить двойнымъ виномъ, положи безону полтора штофа, и дай стоять трое сутокъ въ тепломъ мѣстѣ, а какъ настоится, влить въ чистое судно; и потомъ взять сахару два фунта, и влить воды туда три фунта, дать вскипѣть гораздо съ сахаромъ, снимать какъ можно лучше пѣну, послѣ смѣшай ту водку съ той настоянною водкою; если будетъ сей водки два штофа, то положи во всякой по три листа сусальнаго золота и хорошенько взболтай. Тогда будетъ у тебя лучшая Алкермесовая водка.

Красная крѣпительная водка.

Взять мастики фунтъ, стираксы, калиманы самой хорошей полфунта,

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

корицы четыре золотника, гвоздики столько же, шарцеленій одинъ золотникъ, и восемь золотниковъ сахару, вина двойнаго три ведра.

Голубая крѣпительная водка.

На ведро вина простаго положить правы берденики пригоршни три, и поступать обыкновенно.

Травная водка.

Взять маерану и шалфею по 4 золотника, мушкатныхъ орѣховъ 5 золотниковъ, сахару 4 фунта, крушку воды, и влить въ ту же водку, положить сѣмячка десятка полтора карбарину, истолокши сандала положи туда же сколько нужно будетъ смотря по количеству вина, гнать потихоньку.

Водка гвоздичная.

Къ настойкѣ гвоздики положить по двѣнадцати золотниковъ на вед-

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ро, въ потдѣлку положить сахару полфунта на ведро же.

Водка мятная.

Взять самаго хорошаго вина простаго два ведра, мяты фунтъ, 12 золотниковъ полыни, размарину 8 золотниковъ, столько же гвоздики, корицы и кардамону по пяти золотниковъ; замазать и поставить на трое сутокъ въ теплое мѣсто, потомъ перепустить сквозь сѣрую бумагу. Эта безподобная водка не только здорова, но еще и аппетитъ дѣлаетъ.

Водка малиновая.

Положить на ведро полфунта сырой малины, перетнать и положить меду, сколько надобно будетъ, смотря по вкусу.

Водка полынная.

Положить по полу-фунту на ведро вина, поддѣлывать или сандаломъ или

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

другимъ противъ водки помераицовой; лучшее вино и водка дѣлаешся изъ разныхъ правъ.

Анисовая водка.

Взять фунтъ анису, ведро вина, перегнать по тихоньку, а для подцвѣта, истолочь анису горсть и положить подъ трубочку горсть, завернувши въ платокъ, чтобъ сквозь его водка шла; а если захочешь имѣть водку зеленую, то взять молодыхъ березовыхъ листовъ, истолочь въ порошекъ, и положить въ платокъ оныхъ не больше какъ горсть, и положить подъ трубку, то ваша водка чрезъ недѣлю будетъ безподобная; не худо положить еще фунтъ сахару.

Бѣлая каришневая водка.

Возьми корицы фунтъ, изтолки ее въ порошокъ, налей пѣннаго вина двумя штофами, дай стоять, потомъ перегони въ кубъ, послѣ под-

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

сластя переваренымъ сахаромъ съ водою, перепусти въ другое судно сквозь сѣрую бумагу, и такимъ образомъ будешь имѣть бѣлую коричневую водку.

КОНЕЦЪ.

Library
http://kulinarniylaretz.w.pw/