



Тем, что эта книга дошла до Вас, мы обязаны в первую очередь библиотекарям, которые долгие годы бережно хранили её. Сотрудники Google оцифровали её в рамках проекта, цель которого – сделать книги со всего мира доступными через Интернет.

Эта книга находится в общественном достоянии. В общих чертах, юридически, книга передаётся в общественное достояние, когда истекает срок действия имущественных авторских прав на неё, а также если правообладатель сам передал её в общественное достояние или не заявил на неё авторских прав. Такие книги – это ключ к прошлому, к сокровищам нашей истории и культуры, и к знаниям, которые зачастую нигде больше не найдёшь.

В этой цифровой копии мы оставили без изменений все рукописные пометки, которые были в оригинальном издании. Пускай они будут напоминанием о всех тех руках, через которые прошла эта книга – автора, издателя, библиотекаря и предыдущих читателей – чтобы наконец попасть в Ваши.

Правила пользования

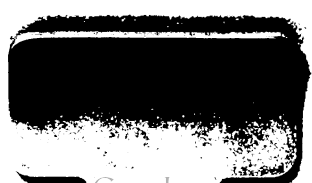
Мы гордимся нашим сотрудничеством с библиотеками, в рамках которого мы оцифровываем книги в общественном достоянии и делаем их доступными для всех. Эти книги принадлежат всему человечеству, а мы – лишь их хранители. Тем не менее, оцифровка книг и поддержка этого проекта стоят немало, и поэтому, чтобы и в дальнейшем предоставлять этот ресурс, мы предприняли некоторые меры, чтобы предотвратить коммерческое использование этих книг. Одна из них – это технические ограничения на автоматические запросы.

Мы также просим Вас:

- **Не использовать файлы в коммерческих целях.** Мы разработали программу Поиска по книгам Google для всех пользователей, поэтому, пожалуйста, используйте эти файлы только в личных, некоммерческих целях.
- **Не отправлять автоматические запросы.** Не отправляйте в систему Google автоматические запросы любого рода. Если Вам требуется доступ к большим объёмам текстов для исследований в области машинного перевода, оптического распознавания текста, или в других похожих целях, свяжитесь с нами. Для этих целей мы настоятельно рекомендуем использовать исключительно материалы в общественном достоянии.
- **Не удалять логотипы и другие атрибуты Google из файлов.** Изображения в каждом файле помечены логотипами Google для того, чтобы рассказать читателям о нашем проекте и помочь им найти дополнительные материалы. Не удаляйте их.
- **Соблюдать законы Вашей и других стран.** В конечном итоге, именно Вы несёте полную ответственность за Ваши действия – поэтому, пожалуйста, убедитесь, что Вы не нарушаете соответствующие законы Вашей или других стран. Имейте в виду, что даже если книга более не находится под защитой авторских прав в США, то это ещё совсем не значит, что её можно распространять в других странах. К сожалению, законодательство в сфере интеллектуальной собственности очень разнообразно, и не существует универсального способа определить, как разрешено использовать книгу в конкретной стране. Не рассчитывайте на то, что если книга появилась в поиске по книгам Google, то её можно использовать где и как угодно. Наказание за нарушение авторских прав может оказаться очень серьёзным.

О программе

Наша миссия – организовать информацию во всём мире и сделать её доступной и полезной для всех. Поиск по книгам Google помогает пользователям найти книги со всего света, а авторам и издателям – новых читателей. Чтобы произвести поиск по этой книге в полнотекстовом режиме, откройте страницу <http://books.google.com>.



КОХМЕЙСТЕРА
АНДРЕЯ ХРИСТИАНА
КРИСТА,
НОВАЯ
ПОВАРЕННАЯ КНИГА

154356.

СЪ

НАСТАВЛЕНІЯМИ,
КАКЪ ВСЯКІЯ КУШАНЯ И ХЛѢБНОЕ
ПРИУТОТЪВЛЯТЬ И РАЗНЫЕ ЯГО-
ДНИКИ ВАРИТЬ.

СЪ

НѢМЕЦКАГО на РОССІЙСКОЙ

перевелъ

АРТИЛЛЕРІИ КАПИТАНЪ

АЛЕКСАНДРЪ СОКОВНИНЪ.

Печатанъ при Императорскомъ Москов-
скомъ Университетѣ, 1775 года.



ПРЕДУВѢДОМЛЕНІЕ.

БЛАГОСКЛОННЫЙ ЧИТАТЕЛЬ!

Латинская поговорка хотя и говорится, *Gustus vero optimum est condimentum*, голодъ въ кушаньѣ есть наилучшая приправа; однако всегда стараются съискывать способы, чтобы какъ возможно вкусъ онаго разными вещами сдѣлать пріятнѣйшимъ; а какъ хозяйина экономическая должность обязуетъ входить во всякую подробность домашняго знанія: то наипаче всего, что до составленія собственннй пищи принадлежишь, какимъ образомъ готовить, и изъ чего кушанье составлять, весьма кажется знать нужно. А какъ мнѣ

)

поп

попалась напечатанная въ Л
цигѣ въ 1770 году, на НѢме
комъ языкѣ бывшаго въ Польшѣ
при Генералѣ Вилшевскомъ Кох
мейстера Андрея Христиана Кри
ста ПОВАРЕННАЯ КНИГА, ко
рую я опробовалъ и во всемъ со
вершенно исправя, въ пользу
щесна на Россійской языкѣ
ревелъ. Ошъ подлинника же
спунилъ я принужденнымъ
шелся; пошому, что въ нѣко
рыхъ мѣстахъ сыскалъ погр
ность, а иное для того не
мѣнилъ, что такихъ вещей сы
сыскашь не можно; буде же рас
положеніе сего сочиненія, и сло
перевода моего читашелю не по
равится: по желаю, чшобъ
оспапокъ онаго награжденъ бы
пріятностію пригошевляемаго
шанья.

О супахъ



О сулахъ мясныхъ.

Приступая ко увѣдомленію онаго особливо наблюдать должно, чтобъ всякое кушанье прѣугошовлено было въ натуральномъ бульѳонѣ (*), что человеку гораздо полезнѣе, нежели кѣ тому прѣяшность вкуса разными одна другому противными приправами была составлена. По чему приубавлять должно, чтобъ всякаго звѣнѣя прѣяныхъ кореньевъ и закваски размѣрно по пропорціи употребляемо было; особливо же и не во всякой посудѣ кушанье прѣугошоваешь полезно, какъ то мѣдная, но не луженая посуда со свѣсѣмъ въ поварькѣ не употребительна, а вмѣсто оной лучше имѣть должно желѣзную или чугунную посуду; но какъ во всякой поварькѣ желѣзной посуды всегда сыскашь не можно; что вмѣсто оной обыкновенно съ

А

поль-

(*) Бульѳонъ во всѣхъ мѣстахъ сего сочиненія по Руски опшаромъ называюща будеть.



пользою употребляется глиняная и муравленая посуда.

Какъ часть говядины парить натурально.

Оную разрубить по соизволенію и вымочи четверть часа въ водѣ: пошомъ можно текучею водою поставишь на огонь, при вареніи пѣну часто снимаешь и съ малымъ количествомъ соли почти совѣмъ доваришь. Пошомъ для другаго употребляется: жиръ словишь, а въ оставшее положи пучекъ петрушки, моркови или сельеріи совѣмъ доваришь; а послѣ рубленою петрушкою, полченнымъ инбиремъ и кореньями по приличеству вкуса приправишь.

Ко оному по соизволенію подается хрѣнъ, горчица или пряные огурчики. *Примѣчаніе:* Оное подаетъ аппетитъ и огрѣваетъ желудокъ. Съ оставшимъ отъ сего отваромъ, (*) можно на другой день разные супы приготавливать, какъ здѣсь показано.

Здоровой супъ.

Возьми словленной жиръ, оставшей отъ варенія говядины; а въ недостающѣ

(*) Отваръ есть на Россійскомъ языкѣ точное званіе, то, что подъ именемъ бульона разумеется.



кѢ онаго растопи ветчиннаго сала и положи въ сковородку горсть зеленаго гороху и горсть свареныхъ въ водѣ и мѣлко искрошенныхъ спаржей, шевелю, латуку и кервелю не много же; жарь оное въ означенномъ салѣ: потомъ налей на оное отвару сколько потребно и вари полчаса: потомъ положи въ супъ подсушеннаго и изрѣзаннаго ломшиками бѣлаго хлѣба, костей съ мозгомъ, или отваренаго каплуна (*); и шакъ положи въ чашу оной супъ, отпущай на столъ, обложи отваренымъ латукомъ.

Примѣчаніе: Оной супъ по справедливости названъ, потому что не только онъ собою вкусенъ; но раздѣляетъ и изъ легка гонитъ похъ и жидитъ загустѣвшую кровь.

Супъ съ латукомъ.

Когда латукъ гораздо въ водѣ отваришь, изрѣжь оной мѣлко и поступай, шакъ какъ выше сего показано было, а при отправленіи на столъ положи въ оной часть отваренной шеляпины.

Примѣчаніе: Латукъ страждущимъ желчною болѣзнію дѣлаетъ прохладеніе. Слабому желудку вредителенъ, естли не прило-

А 2

жишь

(*) Или курдю по произволѣнїю.



жить и потому согревающих трав; но напрошив того лашукъ холодитъ печень и кровь ушляетъ, жажду умножаетъ молоко въ грудяхъ, и учреждаетъ сонъ.

Супъ съ андидиемъ.

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

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

Супъ съ пореемъ.

Когда довольное количество порею отваришь въ водѣ одну, половину онаго изрѣжь мелко; а другую свяжи въ пучекъ и поступай во всемъ, такъ какъ и прежде показано было; но при отправленіи вложи жаренаго рѣбчика или куропатку.

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

Супъ съ горохомъ.

Возьми сушенаго, или зеленаго гороху и вари мелко въ вышеозначенномъ отварѣ и пропери оной сквозь цѣдиакъ; потомъ поступай, такъ какъ прежде показано было. Въ оной супъ можно положить вареной и изрѣзанной ломтиками вещицы, или вареныхъ



репныхъ дыплятъ, или шпигованной шелятины.

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

Супъ съ портулакомъ.

Когда переберешь портулакъ по листочку и вымоешь, а воду сквозь полошенто вышрѣешь; тогда оной вари въ показанномъ отварѣ четверть часа. Впрочемъ во всемъ такъ поешупашъ, какъ выше означено: можно въ ономъ растереть желтокъ яичной, и положить часть шелятины изрѣзанную въ кусочки, или положить въ кастрюлю свѣжаго коровьяго масла (*), першаго бѣлаго хлѣба, луку, горсть щевелю, два или три кочня саладу качаннаго и большую горсть портулаку. Поджарь оное не много и развари съ отваромъ: потѣмъ протри оное сквозь сито, и смѣшай съ портулаковымъ супомъ.

Примѣчаніе: Портулакъ холодитъ, чиститъ кровь, утоляетъ остроу въ груди: употребляется оной обыкновенно въ охлаждающихъ отварахъ въ сакатахъ же, желудокъ худо оной жарить можетъ; почему и

(*) Примѣчать должно, что во всякое кушанье кладется не топленое масло; кромѣ жареннаго хлѣбнаго, гдѣ употребляется шепленое.



употреблять его можно только молодымъ
людямъ.

Супъ съ селлерією.

Оной варится такъ какъ супъ съ
пореемъ; и также прѣугоповяешя.

Примѣчаніе : Селлерія имѣетъ крѣпительную
силу, сходственную съ петрушкою, поче-
му и полезна отъ каменной болѣзни и
отъ поврежденія крови.

Супъ съ лукомъ.

Облупи нѣсколько бѣлаго рѣпче-
шаго луку, и съ пучкомъ базилику,
да съ кусочкомъ вѣшчиннаго жиру, на-
мыканнымъ гвоздикомъ вари спѣло
въ вышепоказанномъ опварѣ, и оп-
пускай на столъ съ жареною индѣй-
скою или ушкою.

Примѣчаніе : Базиликъ гонитъ мочу, нѣсколь-
ко слабитъ, дѣлаетъ пріятность; почему
крѣпитъ голову и желудокъ, гонитъ вѣтръ;
а лукъ полезенъ только холодной напурѣ
людямъ, (которые особливо желчь въ
крови имѣютъ); отъ чего иногда, и без-
покойность чувствуютъ; а имѣющимъ
раны лукъ не полезенъ; потому что пре-
пятствуетъ онъ въ залеченіи оныхъ.

Супъ съ сафою капустою.

Капусту очистя сварить въ водѣ
почти сафо, и поступать во всемъ,
такъ какъ съ луковымъ супомъ и оп-
пускай оной съ жареными голубами.

При



При исправленіи супа жиръ сниматьъ надлежитъ, что и при луковомъ супѣ наблюдать должно.

Супъ съ бѣлою капустою.

Съ оною такъ точно поступать, какъ о вареніи супа, съ афою капустною показано.

Примѣчаніе: Отворяетъ нупренность, у-слаждаетъ кровь; но только дуетъ желудокъ; а когда грьпко варена капуста бываетъ, дѣлаетъ запоръ внушренности: оное дѣйствіе производитъ и всякая дру-гихъ родовъ капуста.

Браунъ - колъ супъ.

Довольное число капусты называемой браунъ - колъ мѣлко изрубить должно вмѣстѣ съ недовареною вещчиною, или вещчиннымъ жиромъ съ морковью и съ пореемъ положить въ горшекъ и налить на оное отвару сколько потребно и варить вмѣстѣ цѣлой часъ: помомъ прибавить къ тому овсяной кашицы жижи и кусочикъ масла коровьяго, и опускашь на столъ.

Примѣчаніе: Браунъ - колъ особливо очищаетъ желудокъ.

Супъ изъ кочарыжекъ капустныхъ.

Кочарыжки и верхніе отростки отъ браунъ - коля должно вымыть и

очи-



очистя изрѣзавъ: пошомъ съ шершымъ хлѣбомъ, херашимъ отваромъ и съ нѣсколькими кореньями сварить гораздо мягко; а по свареніи протереть сквозь сито, и положи изрядной кусокъ коровьяго масла разогрѣть, и шершымъ хлѣбомъ подправить.

Супъ съ брунѣ - хресомъ (*).

Оной хорошенько очистить должно и мѣлко изрубить, поджарить въ масле коровьемъ: пошомъ приложить къ оному есколько потребно бѣлаго ренскаго вина по поламъ съ хорошимъ отваромъ, нѣсколько сахару и мала соли, и позарить оное полчаса, смѣшай съ онымъ нѣсколько личныхъ желтковъ и приправь. Оной приложивъ жареныхъ въ масле коровьемъ пшеничныхъ гренковъ.

Примѣчаніе: Оной супъ полезенъ чахотнымъ людямъ, только въ такомъ случаѣ если власть не должно, а вмѣсто того вина употребить; но и такъ весьма полезно ко исцѣленію внутреннихъ болѣзней, и къ опрытцію засорившихся кишекъ, чиститъ кровь и питательно утолещъ ломоту и врѣшитъ желудокъ.

Супъ

(*) Брунѣ - хресъ растеть на мокрыхъ мѣстахъ, на Россійскомъ языкѣ называется онъ режуха а по Латыни паитис aquaticus.



Супъ изъ щѣтной капусты.

Отваря одну прежде не много въ водѣ, потомъ въ хорошемъ отварѣ съ кускомъ вешчиннаго сала и съ гвоздикомъ, и съ пучкомъ базилики со всѣмъ доварить, и молодыми голубятами и пшеничными гречками приправить.

Примѣчаніе: Оной супъ приятенъ и крѣпителемъ, при чемъ базиликъ дѣлаетъ егоappaшeльнымъ.

Супъ рѣпою.

Взять Нѣмецкой рѣпы, называемой Маркшъ-рибенъ. Изрѣзать одну долговатыми тонкими кусочками; потомъ кусокъ масла коровьяго съ малымъ количествомъ сахара поджарить, и жарить рѣпу въ ономъ маслѣ до тѣхъ поръ, чтобъ она покраснѣла: потомъ масло слить и рѣпу доварить въ хорошемъ бульонѣ, т. е. отварѣ; послѣ опустить къ столу съ жаркою дикою уткою, или гусемъ, также съ ломшиками калача.

Примѣчаніе: Рѣпа жидитъ и ошнимаетъ острошу его, шокмо къ употребленію оной хорошей желудокъ попребенъ; но напрошивъ ного рѣпа дѣлаетъ въспры, и отъ многихъ врачей употреблeнcя она въ грудныхъ ошгченіяхъ.



Супъ со старжами.

Земляные концы у мѣлкихъ спаржей обрѣзать длиною на палець, и вязать оныя въ пучекъ, а крупныя спаржи изрѣзать величиною съ горошину и отварить оныя въ водѣ. Потомъ въ хорошемъ отварѣ доварить, въ четверть часа, чтобъ упрѣло; а послѣ приправить оной калачемъ, мушкатнымъ цвѣтомъ и опустить со старою курицею.

Примѣчаніе: Оное полезно тѣмъ, кто холоденъ и стяченъ корпусомъ, попому что супъ оной раздѣляетъ пѣтъ, и мочу гонитъ, согрѣваетъ; а часно употреблять оной не полезно.

Супъ съ сорочинскимъ пшеномъ.

Пшено должно три или четыре раза въ горячей водѣ перемыть, и какъ можно въ печи высушить. Потомъ въ хорошемъ отварѣ съ кускомъ вѣшчиннаго жиру напыканнымъ гвоздикомъ исподоволь мягко уварить: а потомъ вложить кормленаго каплуна, или курицу.

Примѣчаніе: Пшено жидитъ, соки нѣсколько дуетъ, стягиваетъ желудокъ. По чему излишнее употребленіе онаго дѣлаетъ запоръ.



Супъ съ перлопыми крупами.

Оныя крупы отварить должно почти совсѣмъ мягко: попомъ перемывай оныя въ цѣдилкѣ, до пѣхъ поръ, пока клейкость вся выдесть изъ оныхъ, и вари оныя полтора часа въ хорошемъ отварѣ, и приправь мало лимонною коркою, положи калача, каплуна, или курицу.

Примѣчаніе: Оной имѣеть пожь дѣйствіе какъ и вышеписанной супъ; но ежели приложишь къ оному лимоннаго соку, по чрезъ кислоту въ горячихъ и желчныхъ болѣзняхъ оной быть полезенъ можешъ.

Супъ съ керпелемъ.

Очисти и изрѣзавъ кервель мѣлко, вари спѣло въ хорошемъ отварѣ, попомъ разбей въ супъ нѣсколько желтковъ яичныхъ, и положивъ ложники бѣлаго хлѣба, отпуская на столъ.

Примѣчаніе: Кервель имѣеть гонящую мочу, раздѣляющую и цѣлительную силу. Разбиваетъ мокроту въ груди, по чему въ грудномъ оягченіи полезенъ.

Яичныя крупы.

Разбей нѣсколько яицъ съ малымъ количествомъ муки пшеничной, возьми къ тому мѣлко изрѣзанной петрушки, нѣсколько масла коровья и смѣшай гораздо вмѣстѣ, вливай оной



въ кипящей отварѣ, мѣшай хорошенъ-
ко, попомѣ положи въ оной пшени-
чнаго хлѣба, изрѣзаннаго въ четверо-
угольные сухарики.

Примѣчаніе: Можно оное кушанье послѣ ли-
хорадки упошреблять; потому что оно
не только что питательное; но и оспав-
шую послѣ болѣзни нечистоту исче-
ряетъ.

Рубленыя крупы.

Два яйца смѣшай съ мукою, такъ
чтобъ изъ шово сдѣлалось густое шѣ-
сто, попомѣ изрѣжь оное гораздо
мѣлко и поджарь въ маслѣ коровьемъ,
попомѣ вложивъ въ хорошей отварѣ,
нѣсколько повари и приправь. Можно
варить рѣзаное шѣсто и не поджаривъ.

Примѣчаніе: Также послѣ болѣзни придаетъ
силу.

Разбитой супъ.

На четырехъ яйцахъ разбитый
горсть терпаво хлѣба (*). Къ тому
приложи рѣзанной петрушки, и вли-
вай въ отварѣ кипячей, чтобъ оное
сдѣлалось, такъ какъ жидки, по-
помѣ отпуская къ споду.

Примѣчаніе: Полезно шѣмъ, которые спра-
ждаютъ имѣющимся въ почкахъ и въ пу-
зырѣ

(*) Терпаво хлѣбъ пшеничной черствой терпаво
ли капаркѣ, или подкупъ его въ иготъ.

зырь пескомъ; потому что петрушка тонитъ мочу, а яйца богъ опничаютъ, для того что они въ себѣ мягчительную имѣютъ силу, для такихъ суповъ всегда хоня и пошребны отвары говяжьи, какъ и выше показано; но какъ поварня всегда должна имѣть перемѣлу въ кушанья; но для онаго покажу чашателю способы ниже сего.

*Красной голяжей супъ голяжнимъ
отпаромъ приготопятъ.*

Взять часть говядины отъ крестца, изрѣзать ломшиками шириною въ большой палецъ, положить въ кастрюлю ломшиковъ ветчиннаго сала; а на оные ломшики рѣзаной говядины и закрывъ поставишь на легкой огонь, гдѣ стоятъ до тѣхъ поръ, чшобъ сокъ мяса какъ клей покрасиѣлъ. Потомъ налишь на оное другаго бульѣна, ит. е. отвару и нѣсколько времени поваря сей красной отварѣ, процѣдя сквозь сито не только на супъ, на соусы, но и на разные рагу употребляшь.

Примѣчаніе: Говяжьи супы не всегда полезны, хоня оные и употребительны; но больному дѣлаютъ тягостно по причинѣ многихъ щончайшихъ жидкѣ.



Супъ изъ краснаго отпару съ на- шпигопаною телятиною.

Вырѣжь изъ шелячей задней че-
тверти въ большой палецъ шириною
ломшики, и бей оныя нѣсколько боль-
шимъ ножомъ, и нашпиговавъ обжа-
ляй въ мукѣ, положи оныя въ поджа-
ринное коровье масло и на легкомъ огнѣ
изжарь оныя спѣло; такъ чпобѣ сокъ
оныхъ покраснѣлъ гораздо: попомѣ
положи въ суповую чашу оное мясо,
и поджаренныя крѣпко пшеничныя грен-
ки, наложи на оное оставшее отъ жа-
ренія мяса масло и сокъ. А потомъ
налей краснымъ бульономъ и опу-
ская. Можно въ оной супъ класть
всякія травы, спаржи, молодой хмѣль,
зеленой горохъ, и тому подобное по
произволению.

Примѣчаніе: Телятина во всякой болѣзни
полезна и легка, для стола употребляющ-
ся шеленокъ не моложе двухъ недѣль.

Супъ изъ краснаго отпару съ че- чевицею.

Чечевицу должно хорошенько сва-
рить въ водѣ; попомѣ половину въ
игшѣ растереть, и изрѣзать суха-
риками бѣлаго хлѣба, вѣщиннаго
жиру и луку, и все вмѣстѣ поджа-
рить

ришь въ говяжьёмъ салѣ, такъ чтобъ оно покраснѣло; вышепоказаннымъ краснымъ говяжьимъ отваромъ развести шерту чечевицу, и повара оную вмѣстѣ протереть сквозь сито, чтобы комковъ не было; потомъ положи цѣльную чечевицу и еще повари; а при вареніи безпрестанно мѣшай; потомъ вылей оно въ чашу суповую на поджареной бѣлой хлѣбъ и отпуская на споль съ жаренымъ рябчикомъ, съ жаворонками, дикою уткою, или голубями.

Примѣчаніе: Чечевица чиститъ и выгоняетъ наружно всякую нечистоту.

Супъ изъ краснаго отпару съ чиненымъ хлѣбомъ.

Для бнаго взять должно малые французскіе хлѣбы или булки, изъ оныхъ выдолбить мягкое и оплложить прочь. Корку въ печи гораздо высушить; потомъ начинить оныя едѣланнымъ рагу изъ изрѣзанной сухариками курицы съ спаржами, или мягко вареною шеляшиною, съ мозгомъ говяжьимъ изрубить, положить луку и петрушки не много, нѣскольکو желтковъ яичныхъ вмѣстѣ смѣшать и хлѣбцы онымъ начиня испечь; потомъ



шомъ обливъ оное въ суповой чашѣ
красныы супомъ, оппустить.

Примѣчаніе : Оное кушанье здорово, попому чню желудокъ его легко варить можеть.

Супъ изъ красного отпару съ клецками.

Возьми топленого масла коровья полфунта и мѣшай оное до шѣхъ поръ, какъ оное побѣлѣеть, и сдѣлаешя подобно пѣнѣ; помомъ приложи къ нему девять желтковъ яичныхъ, полфунта или нѣсколько побольше лучшей крупичешой муки, нѣсколько полченого мушкатнаго цѣшпу, и перемѣшавъ отвѣдывай, опуская ложкою въ кипячую воду, шакѣ чшобѣ клѣцки были длиною въ палецъ; помомъ оныя опустить въ красной супъ. При варенїи жиръ должно снимать, вмѣшо муки можно шершой жлѣбѣ въ клѣцки употреблять, или мѣлко рубленую шеляшину съ шершымъ жлѣбомъ смѣшавъ употреблять, и во всякой бѣлой супъ клѣцки шакимъ же образомъ приуготовляюшя.

Примѣчаніе : Оныя супы для перемѣны служить могутъ, вкусомъ приятны и полезны.

О супахъ рывныхъ: Хорошей раковой супъ.

Отварить раки безъ соли, разломать шелуху раковую, исполочь съ кускомъ коровьяго масла гораздо мѣлко, между пѣтмъ нарѣзавъ калача, и накроша петрушки, сварить въ хорошемъ отварѣ; попомъ полученую раковую шелуху жарить въ маслѣ, до пѣхъ поръ, чѣмбъ масло покраснѣло, и вложить въ показанной отварѣ, также сквозь сито протереть яичной желшокъ и весьма мѣлко полученаго миндаля, отъ чего едѣлается похлебка нѣсколько густа. Во одной супъ не только кладущя изломанные раки; но иногда можно вложить отваренную двѣшную капусту, спаржи, зеленой горохъ, аршишки, разные коренья, сморчки, цыпляца, голуби, шеляшину, также мяеными или масляными клѣцками начинить можно шелуху отъ раковыхъ головокъ по произволению. Примѣчать должно, чѣмбъ по припраекъ онаго супа больше не варить; но размѣшавъ разогрѣть и опускать.

Примѣчаніе: Хотя раки полезны; но чахотнымъ и скорбутошнымъ людямъ, съ соными соли весьма мало употреблять надобно.

Супъ



Супъ съ угрями.

Кожу ободратъ и изрѣзать угря кусками длиною по вершку, сварить въ соленой водѣ, чтобъ только одинъ разъ вскипѣлъ, угря цѣдилкой вынуть; потомъ сваривъ овсяную кашицу, процѣдить сквозь сито, положи въ кашицу угря и гореть изюму, мѣлко искрошеннаго петрушечнаго коренья, пучекъ травъ, кусочикъ масла, доварить хорошенько, и при отправленіи онаго на столъ, положи въ оное вышепоказанныхъ клѣцокъ, нѣсколько капель ренскаго уксуса и лимоннаго соку.

Примѣчаніе: Угорь хотя вкусомъ приятенъ; однако какъ онъ есть весьма жиренъ, по чему и частое употребленіе онаго не полезно.

Рыбной отпаръ или буліонъ.

Взять 4 или 5 фуншевъ сухаго гороху, перемывъ положи въ горшокъ, или въ кострулю, залишь рѣчною водою и варить на легкомъ огнѣ 4 часа, въ другой горшокъ положишь пучекъ селлеріи, кочень сафоніи капусты, 16 корешковъ моркови, 12 корешковъ петрушки, 12 луковицъ, 4 гвоздички и по свареніи гороха сквозь цѣдилку въ оной же горшокъ горохъ протеревъ, варить вмѣстѣ еще 2 часа. Оной от-

варъ

варѣ употребляется къ пригото-
вленію разныхъ рыбныхъ суповъ.

Супъ съ чиненою щукою.

Чешую очистить, а кожу отъ го-
ловы до хвоста у щуки ободрать; но
отъ хвоста и отъ головы не опни-
мать, шѣло вынуть и поджарить въ
коровьемъ или въ орѣховомъ маслѣ,
чѣлюбъ побѣлѣло, и изрубить вмѣстѣ
съ размоченымъ въ сливкахъ или въ во-
дѣ калачемъ; къ коему приложитъ свѣ-
жихъ шампаніановъ, или грибовъ ср-
динарныхъ, рубленой петрушки, лу-
ку, базилики, шиміану, кусочикъ ко-
ровьяго или ложку орѣховаго масла,
изрубить все вмѣстѣ; попомъ оною
начинкою начиня щучью кожу, зашить
и обмазавъ коровьимъ или орѣховымъ
масломъ, и осыпавъ тертымъ хлѣ-
бомъ, положить на сковороду и печь;
къ оному приготовить супъ изъ кала-
ча и изъ вышеозначеннаго гороховаго
бульѳона.

Примѣчаніе: Щука стягиваетъ желудокъ, по-
тому и большимъ кушать запрещается.

*Супъ съ чиненымъ карпомъ, или съ
сазаномъ.*

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



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

Супъ съ линями.

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

Супъ съ окунями.

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

Супъ изъ вѣлаго луку и молока.

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

При-

(*) Канбуль рыба, имѣющая у себя одинъ глазъ по Нѣмецки называется она *Einäug.*

Примѣчаніе : Лугу много кушать не должно, потому что онѣ онаго дѣлается боль въ головѣ.

Супъ съ молокомъ и съ яйцами.

Взявъ свѣжаго молока, корицы, сахару, и соли не много; потомъ разбить по пропорціи блюда 12 желтковъ яичныхъ въ горшкѣ, а вышеозначенное молоко еваривъ и смѣшавъ съ размѣшенными желтками процѣдить сквозь сито; потомъ положить въ суповую чашу колача нарѣзаннаго ломпиками и налить супъ.

Примѣчаніе : Оной супъ весьма питателенъ, по чему и полезенъ изсохшимъ и похудѣлымъ людямъ.

Супъ молочной съ миндалемъ.

Молоко съ сахаромъ и съ корицею подварить; потомъ положить въ кастрюлю два фунта толченаго миндаля, и размѣшавъ съ молокомъ гораздо, процѣдить сквозь сито, и оное разогрѣть; но только не кипѣть: вмѣсто колача можно во оной положить сахарныхъ сухарей.

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

Супъ миндальной съ подюю.

Оной супъ варится такъ же, какъ и означенной молошной супъ; но по-

кмо



кмо вмѣсто молока употребляется вода.

Примѣчаніе · Дѣйствіе и польза онаго сходную имѣетъ силу съ молочнымъ миндальнымъ супомъ.

Супъ изъ пишенъ.

Вишни совѣтъ должно исполочь, и положи въ горшокъ вмѣстѣ съ поджареными пшеничными гренками, налить на оное половину вина и половину воды, варить полчаса, потомъ процѣдишь сквозь сито и прибавя еще нѣсколько вина ренскаго, сахару и корицы по пропорціи вкуса мѣшая безпрестанно, еще подварить и опустить въ супомъ поджаривъ въ маслѣ гренковъ пшеничныхъ; а ежели пожелаешь опустить супъ оной холодной, то гренковъ въ маслѣ поджаривать не должно.

Примѣчаніе : Большимъ по пріятной кислотѣ онаго, сей супъ весьма полезенъ.

Супъ хлѣбной съ лукомъ.

Лукъ изрѣзавъ понемѣжкими ломтиками, и изжаришь въ коровьемъ маслѣ; и оной съ коркою ситнаго хлѣба въ кипячей водѣ одинъ разъ вскипѣшь и положи въ суповую чашу, нарѣзавъ ломтиками ситнаго хлѣба, слищъ жижу на хлѣбъ, и нѣсколько

капель

капель уксусу; попомъ взять пертаго хлѣба, поджарить въ коровьемъ маслѣ съ крошенымъ лукомъ, вложить въ означенной супъ. Сверхъ того наложить пропалое яйцо, которое дѣлается такимъ образомъ: выпустить яйцо въ кипятокъ, чтобъ бѣлокъ онаго заварился; а желтокъ былъ бы въ смятку; попомъ снявъ оной ложкою, которою снимается пѣна, опустить въ супъ.

Жженой супъ.

Муку пшеничную въ коровьемъ маслѣ поджарить, такъ чтобъ она покраснѣла; попомъ вложить оную въ кипятокъ воды, въ которой пучекъ петрушки сваренъ былъ, и когда оное переварится, отпуская на столъ, приправя поджаренымъ въ маслѣ коровьемъ изрѣзаннымъ сухариками пшеничнымъ хлѣбомъ.

Примѣчаніе: Оной супъ не вредителенъ; почему и больному употребляя оной позволяется.

Супъ молочной съ тыквою.

Облупя тыкву, изрѣжь въ шененькіе ломтики и поджарь въ коровьемъ маслѣ, съ крошенымъ кервелемъ и съ петрушкою; попомъ вложи оное въ кипящее молоко, къ шому приложи не
много



много перду и отпуская оное съ кя-
лачемъ.

Примѣчаніе: Тыква пина пельна; но не очень
здорова.

Супъ съ дынею.

Оной дѣлается также, какъ и
тыквенной супъ, только что проти-
рается сквозь сито, и прикладывается
нѣсколько сахару; а приправляется
оной съжженнымъ миндалямъ и сахар-
ными сухариками.

Примѣчаніе: Хотя дыня сама собою не по-
лезна; но полезнымъ дѣлаетъ его нѣ-
сколько жженой миндаль.

Красной цвинъ - супъ.

Испереть сипнаго хлѣба и под-
жарить въ коровьемъ маслѣ, чтобъ
покраснѣлъ, и положить въ оной са-
хару, корицы, нѣсколько кардамону,
и цукашу въ горячее красное ренское
вино и закрывъ поставитъ на легкой
огонь, чтобъ разогрѣлось; а не кипѣло,
а хлѣбъ бы во ономъ разопрѣлъ; по-
томъ отпустить къ столу.

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

Бѣлой цвинъ - супъ.

Взять бѣлаго вина пополамъ съ
водою, корицы, кардамону, лимон-
ной

ной корки, и сахару сколько по пропорции потребно, поставишь на огонь и дашь вскипѣть; потомъ выпустишь нѣсколько желтковъ личныхъ, растереть на вышеозначенномъ кипячкѣ, налить супъ, и съ сухариками подсушенными опшустить на ешолѣ.

Такимъ же образомъ и всякіе пивные супы прѣготовляются.

Примѣчаніе: Оной супъ весьма здоровъ, питаешь, крѣпитъ и грѣетъ.

Овсяной супъ.

Въ кипячую воду помаленьку всыпай полченныхъ овсяныхъ крупъ, и когда отъ крупъ вода сдѣлается гуще и клейка; тогда процѣди оную сквозь цѣдилку, поставь на огонь положивъ въ оное сахару, масла коровья и коришки, мушкатнаго цвѣту по пропорции; потомъ снявъ съ огня и поджаривъ въ коровьемъ маслѣ сухариками, изрѣзанной бѣлой хлѣбъ, опшустай на ешолѣ.

Примѣчаніе: Во всякихъ случаяхъ и болѣзняхъ овсяная каша, сдѣланная означеннымъ образомъ весьма полезна; а особливо въ грудныхъ отягченіяхъ и отъ кашлю proceedingаго отъ загустѣнія мокротъ.



Часть говядины Англискимъ мане- ромъ приутоплять.

Говядины часть грудную сварить въ водѣ нѣсколько посоливъ, между мѣмъ отъ рыбы сарделія, или аншу-Фишъ (*) называемой, отобравъ кѣспи прочь, нарѣзавъ долгими кусочками вешчиннаго жиру, и вынувъ мясо изъ отвара, нашпиговать вешчиною и сарделями; пошомъ часть оную завязавъ въ салфетку опустить въ отваръ, и положи Французской водки, нѣсколько ренскаго вина, лимону и пряныхъ кореньевъ, доварить; пошомъ нижеозначеннымъ бульѣномъ приправить.

Примѣчаніе: Оное кушанье здоровымъ и пре-
бующимъ силы работнымъ людямъ при-
надлежитъ.

Рубленой соусъ.

Возьми свѣжихъ сморчковъ, шанпа-
ѣоновъ (*), опенковъ, луку, сарде-
лей или за неимѣніемъ оныхъ и сель-
дей Голландскихъ. Каждую вещь особо
мѣлко изрубить, такъ же вешчины на-
рѣзавъ мѣлкими сухариками; пошомъ
по.

(*) Вместо аншу-фишу, я употреблялъ сельди
Голландскіе, которые самой же шомъ вкусъ со-
ставляю нѣ.

(*) Шанпанѣоны, въ Малой Россіи по Руски пече-
ницы называются.

поспавивъ коспрулю съ масломъ коровымъ на огонь; и когда оное спанетъ подыматся, брось въ оное ложку муки, чшобъ она поджарилась и покраснѣла; пошомъ вложи въ масло все рубленыя вещи, кромъ сельдей.

И наливъ мяснымъ отваромъ сколько потребно будетъ, вари до пѣхъ поръ такъ, чшобъ густо сдѣлялось какъ соусы обыкновенно бывають: при отпускѣ къ столу положи въ оное сардели, или сельди, чшо случишя, и нѣсколько ренскаго вина.

Примѣчаніе: Шанпаніоны должно прежде опваришь въ водѣ, послѣ опмочить въ уксусѣ, впрочемъ хотя оное кушанье и пріятно, но полько не здорово.

Рубленой соусъ другимъ манеромъ.

Должно часть говядины грудной побить хорошенько, и нащиповавъ вешчиннымъ саломъ и обвязавъ снуркомъ, чшобъ было кругло; пошомъ положишь оное съ тонко-нарѣзанною говядиною и вешчиннымъ жиромъ въ горшекъ, также не много свѣжаго свиного и говяжья сала, рюмку Французской водки, нѣсколько ренскаго вина и лимону, не много гвоздики и перцу, и обложишь означенную говядину сверху и снизу оными приправа-



ми ; горшекъ покрыть хорошенько , и замазавъ шѣптомъ , поставишь на нѣсколько часовъ въ печь ; потомъ вынувъ изъ печи , жиръ весь снять , а оставшее приправишь мяснымъ хорошимъ отваромъ , какъ и прежде показано было.

Чиненая бѣсѣ - ала - модѣ () .*

Возьми свѣжей говяжей и копченой свиной языкъ и курицу , и отвари каждую вещь особо ; потомъ языки очисти и обрѣжь все мягкое куриное мясо ; потомъ возьми ляшку говяжьего мяса , нашыкивай ножомъ , и изрѣзавъ куриное мясо и языки долженькими кусочками , начини говядину , и обвязавъ снуркомъ , во всемъ поступай такъ , какъ и прежде показано было . При отпускѣ на столъ приложи въ оное нѣсколько пряныхъ кореньевъ .

Примѣчаніе : Придаетъ крѣпость и силу , и въ болѣзни оное кушанье больному не полезно .

Аглинская жаркая гопадина .

Возьми хорошую ошѣсѣку часть говядины , положи на ночь въ соль ,

ВОИ-

(*) Когда въ Россіи многія чужестранныя слова вошли въ употребленіе : но хотя оное кушанье по Руски называется модная говядина , но и я употребилъ обыкновенное здѣсь Французское названіе *Boscifala mode* , которая поварахъ подѣ симъ именемъ больше известна .

вопкни на вершено и жарь оную из-легка, поливая часпо мяснымъ отвара-ромъ, и посыпай мукою. Когда хоро-шенько зажарился и дастъ отъ себя натуральной сокъ, посыпъ нѣсколько перцемъ и обложивъ нарѣзаннымъ лом-тиками лимономъ, отпускаяй.

Примѣчаніе: Всякое мясо въ лихорадкахъ не полезно.

Гопядина жаркая съ сметаною.

Нашпиковавъ говядину рѣдко тол-стыми кусочками вешчины, положе-ить оную въ горшекъ, переложя по-меньшими ломтиками вешчиннаго жи-ру, цѣльнаго луку, розмарину, ши-ману, и на легкомъ огнѣ душишь еябло. Послѣ съ огня снять, и на днѣ горшка зажарившуюся покраснѣвшую корку распереть съ шершымъ оржа-нымъ хлѣбомъ, нѣсколько ломтиковъ положишь лимону, не много рубле-ныхъ сарделей, или сельдей Голланд-скихъ и капарсовъ: все вмѣстѣ пере-варивъ, положишь при отправленіи на столъ нѣсколько сметаны.

Примѣчаніе: Оное кушанье, по причинѣ травъ, имѣетъ полезную силу, по чему и къ поправленію здоровья употребляться мо-жетъ.



Австрійская жаркая голядина.

Оную должно хорошенько нашпиговать и положить на ночь въ уксусъ съ солью и съ лукомъ; пошомъ на вертѣлѣ сочно зажать, притомъ зарумянить въ маслѣ коровьемъ, мукѣ къ тому положи, нѣсколько рубленого луку, шимѣану, базилики, розмарину, лавроваго листу; и все оное перевари въ шомъ уксусъ, въ которомъ лежала голядина, приправъ жаркое, и облей онымъ соусомъ, и при спускѣ приложи рубленыхъ ашшу-фашъ, или сельдей; а буде хочешь, то виѣсто оныхъ можно въ соусъ положить толченыхъ можжевеловыхъ ягодъ.

Голядину по Нѣмецки готовить.

Взять грудинку и кости въ оной съ избить, и пещавя на огонь, съ водою и съ солью варить не очень спѣло, послѣ къ шому приложить два стакана ренскаго вина, шимѣану, розмарину, лавроваго листу, луку побольше, нѣсколько гвоздики и перцу, со всемъ онымъ доварить спѣло; пошомъ взять шершаго сипнаго хлѣба, сахару, корицы, лимонной корки и луку и на снятомъ отъ мяса жирѣ, изъ онаго замѣсить шѣсто, и положи

жи означенную часть говядины на сковороде, намазавъ съверху шѣстомъ толщиною на палецѣ, поставишь въ печь; а какъ зажарится, приправишь слѣдующимъ вишневымъ соусомъ:

На примѣръ: исполки въ игтѣ вишни весьма мѣлко, положи оныя въ горшекъ, къ тому приложи поджареннаго въ маслѣ коровьемъ бѣлаго хлѣба и краснаго вина, вари оное полчаса; потомъ протри сквозь сито, полежа въ оное сахару, корицы крошеной, лимонной корки, разогрѣй и наливъ на блюдо сверху, наложи говядину, и опускай къ столу.

Примѣчаніе: Нѣсколько холодитѣ желудокъ; только не должно мяса въ такомъ случаѣ много употреблять.

Копченую говядину по Аглински готовить.

Взять часть говядины груднику, и збивъ хорошенько, посолишь, а въ соль положишь нѣсколько селистры, и дашь лежать мясу въ соли 3 дни; потомъ изъ соли вынуть и посадить въ великую печь. Послѣ хлѣбовъ въ печи мясу спожать 12 часовъ, послѣ съ травами и съ прyanымъ кореньемъ сварить мягко; а при отпускѣ на



ешоль обложишь оную зеленою перушкою.

Примѣчаніе: Больному оное кушанье не здорово.

Скатанная топядина.

Тонкое мясо отъ паховъ положи на салфешку: возьми дичины и копченой вешчины, нарѣжь долгими кусочками, и надрѣзавъ мясо ножемъ, напыкай вешчиною и дичинсю; потомъ мясо посоли и скатавъ въ салфешкѣ, обвяжи снуркомъ, и положи въ горшокъ виѣстѣ съ обрѣзками вешчинными и съ другимъ оставшимъ мясомъ. Положи пріятна: е коренья и правъ, укусуу, ренскаго вина, соли и воды, сколько потребно будетъ: вари весьма мягко, послѣ вынь, и положи горячее между двухъ досокъ въ пресѣ, положи камень; потомъ вынувъ изъ салфешки, положи опять въ тотъ же отваръ, въ которомъ оное мясо варилося и простуди, изъ чего едѣлается хорошая студень (*).

Примѣчаніе: Оное кушанье пріятно и пипательно, по чему едѣлаешь умноженіе крови.

Сту-

(*) Желе есть то же знаніе, что въ Рускомъ языкѣ студень называется.

Студень, ромоладъ называемая.

Въ игошь положить хорошую горсть очищенныхъ сливокъ, ложку капаровъ, 4 сардели, или за неимѣнемъ оныхъ двѣ Голландскія сельди, двѣ головки чесноку, мѣлко рубленого луку, не много пепрушки, четверть мушкатнаго орѣха, отъ шести до восьми зеренъ перцу, и по пропорціи онаго душиныхъ въ укусѣ маленькихъ огурчиковъ, изруби оное все мѣлко и перемѣшавъ приправъ хорошимъ ренскимъ укусомъ, деревяннымъ масломъ, и лимоннымъ сокомъ: употребляй оное вмѣсто холоднаго соуса.

Гопядина съ чернослипомъ.

Мясо по обыкновенію въ куеки изрубить и сварить мягко; пошомъ изъ опшвару вынуть и положить въ кошрулю, налишь краснымъ виномъ, и нѣсколько мяснаго опшвару: къ тому приложишь въ маслѣ жареной муки, черносливу, лимону и сахару, перевари и опшускай на столѣ.

Примѣчаніе: Черносливъ нѣсколько слабитель, но чему и полезенъ такимъ людямъ, которые спрадаютъ запоромъ.



Гопядину вмѣсто салаты пригото- топлять.

Нарѣжь холодной вареной говя-
дины тоненькими ломпиками, испе-
ки въ салѣ рѣпчагаго луку и облупи
чисто, и клади на блюдо лукъ, мясо
и свеклу кусочкѣ подлѣ кусочка; по-
томъ шуть же положи петрушки, ка-
нарсовъ, рубленую сельдь Голландскую,
или аншу-фришъ, и едѣлай изъ реп-
скаго укусу и деревяннаго масла соусъ,
и онымъ обливъ, отпускай на ешодѣ.

Гопядину съ разными духами готовить.

Мясо сварить мягко; потомъ
взявъ петрушечнаго коренья, пушер-
наку, моркови, и орделіи маленькими
сухариками нарѣзать, и въ говяжьемъ
салѣ съ кускомъ сахару на легкомъ
огнѣ отварить; потомъ сверхъ она-
го насыпать ложку муки, и поваря
прибавить мяснаго отвару, сколько
потребно, и поваря еще оной соусъ
не много, выложить на говядину.
Примѣчаніе: Оное кушанье больнымъ не го-
дится.

Душеные топяжьи хвосты.

Опѣ самага крестца отрубить
хвостѣ и положить на нѣсколько дней,
чтобъ



чтобъ улежался и сдѣлался мягкимъ; потомъ нарѣзать ломтиками говяжьего сала отъ почекъ и вешчины съ жиромъ, также и хвостъ изрѣзать въ кусочки, взять луку и другихъ кореньевъ: все вмѣстѣ положить на сковороду глиняную или въ горшечкѣ, закрыть и мягко душишь; потомъ вынуть хвосты и употреблять на окладку соусовъ.

Гопяжи хвосты съ рѣпой.

Возьми рѣпы, называемой меркисерибенъ, и очисти отвари въ водѣ; потомъ изрѣжь оную и положи въ масло коровье съ сахаромъ жарь, такъ чтобъ зарумянилось, при жареніи посыпь мукою; а когда поспѣетъ, налей на рѣпу хорошаго отвара; и положи означенные говяжи хвосты, перевари; потомъ при отпускѣ положи въ оное рубленыхъ сарделей, или сельдей, и подавай на столъ.

Душеные языки гопяжи.

Когда съ онымъ верхнюю кожу въ кипятокѣ обваришь и очистишь, тогда нашпиговавъ оныя, съ вышеозначенными же вещами души на легкомъ огнѣ; потомъ масло коровье съ мукою зарумянишь, возьмь коринки, изю-



му, нарѣзать лимону, не много сахара, изрѣзаннаго миндалю, и все оное наливъ мяенымъ отваромъ и Бургонскимъ виномъ, переварить хорошенько: а иногда вмѣсто Бургонскаго вина можно класъ уксусу, къ чему прикладывается сахаръ, лавровой листъ, гвоздика, корица, капарсы и коринка.

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

Гопяжей языкъ съ каштанами.

Свари языкъ мягко, и изрѣзавъ тоненькими ломшиками, положи въ кошрулю, также возьми вычищенные каштаны, (*) шерстаго хлѣба, мушкатнаго цвѣшу, маела коровьяго, соли и мяснаго отвара по пропорціи, сварить все вмѣстѣ, и опускай къ столу.

Языкъ гопяжей на пертѣлѣ жареной.

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

Языкъ гопяжей копченой готовитъ.

Языкъ говяжей посоли хорошенько и положи въ соль не много селитры, киш-

(*) Вмѣсто оныхъ употреблялъ я водяныя яблоки по Лашини называемые *tribulus aquaticus*, вкусъ почти съ каштанами они имѣють състѣмь одинакой.



кишнецу, можжевеловыхъ ягодъ, лавроваго листу, дай оному въ соли лежать подѣ гнѣшомъ 9 сутокъ; пошомъ провѣсь на сунки на воздухъ, а послѣ обвернувъ бумагою, въ легкомъ дыму копши 4 недѣли, послѣ обмѣй и сvari.

Примѣчаніе: Здоровому человѣку оное кушанье здорово.

Почки госяжьи готовитъ.

Почки изрѣзавъ въ тоненькіе ломтики и поджаривъ въ коровьемъ маслѣ съ мукою, и съ мѣлко изрѣзаннымъ лукомъ; пошомъ положи сахару, изюму, укеусу, и наливъ мяснымъ опваренѣмъ, вмѣстѣ повари.

Примѣчаніе: Оное кушанье и больнымъ уношребляеть можно.

Рубцы испяжьи съ лукомъ.

Рубцы мягко сварить и простудя изрѣзавъ долгенскими полосками, толщиной въ ножевой обухъ, луку мѣлко нарѣзавъ, съ онымъ рубцы въ маслѣ поджарить; пошомъ обвалявъ въ мукѣ дожарить; а послѣ на оные налить ренскаго укеусу, мяснаго опвару, и положи перцу и инбирю, поджарить можно. Иногда вмѣсто луку взавъ сахару и изюму, вмѣсто луку кашину; а вмѣсто укеусу вина и ше-



Франу: рубцы такимъ образомъ можно подавать съ вареною рѣпою, или оныя изрѣзавъ большими кусочками, приправивъ и подашь на столъ съ горохомъ.

Примѣчаніе: Рубцы въ себѣ имѣютъ жесткость, почему слабому желудку къ употребленію не полезны.

Гопяжи губы и ноги хорошимъ образомъ готовить.

Очисти ноги, вари въ пивномъ вкусѣ съ рѣпчатымъ лукомъ, и съ горстью соли гораздо мягко; потомъ выбравъ и выломавъ кости, мясо изрѣжь и просуши на плашкѣ; потомъ разбей и размѣшай въ горшкѣ 6 яицъ, обмакивая въ оныхъ мясо, обваливая въ мукѣ, и въ першомъ хлѣбѣ, съ небольшимъ числомъ перцу, жарь въ маслѣ на сковородѣ.

Соусъ на губы и ноги гопяжи дѣлается такимъ образомъ:

Возьми кусокъ коровьяго масла величиною съ гусиное яйцо, щепоть муки и положи въ горшокъ размѣшай; также положи въ оное 6 желтковъ личныхъ, и еще оныя съ мукою и съ масломъ гораздо перемѣшай; потомъ возьми горсть коринки, большую ложку



жку капарсовъ, нарѣзанныхъ ломшиками лимона, маленькой кусокъ сахара, нѣсколько вина и воды. Смѣшавъ съ вышеозначеннымъ составомъ, поставь на огонь; иногда оно едѣлается отъ варенія густо, облей онымъ соусомъ губы и ноги.

Также губы и ноги иногда и такимъ образомъ подаются.

По свареніи губъ и ногъ, взявъ мѣрку воды и посоля оную двумя горстями соли, опустишь въ оную опваренное мясо, дашь лежать нѣсколько времени; потѣмъ обмывъ мясо, сърубленнымъ лукомъ, петрушкою, уксусомъ и съ деревяннымъ масломъ, приправя соусъ вмѣсто холоднаго, подашь на столъ.

Рагу изъ губъ голяжьихъ съ зеленымъ горохомъ и съ петчиною.

Возьми облупленаго отъ щелухи зеленого гороху, сколько потребно, и свари мягко въ мясномъ отварѣ, изрѣжь мѣлко губы, мягко сваренныя, возьми мушкатнаго цвѣшу, рѣпчешаго луку, напычь гвоздикомъ, шертаго хлѣба, соли и не много коровьяго маела: все оное положи въ горохъ и вмѣстѣ переваря, обложивъ ломшиками ветчины, подавай на столъ.

При-



Примѣчаніе: Оное кушанье больнымъ не полезно.

Рагу изъ гопяжьихъ губъ, съ телячьимъ молочнымъ, или краснымъ мясомъ.

Говяжьи губы отваривъ, изрѣзати мѣлко шедяче красное мясо и жиленыхъ отрощковъ отварить порознь; и все оное смѣшати вмѣстѣ; къ тому же приложитъ ложку муки, въ маслѣ жареной, лукъ намыкати гвоздикомъ и ломшиками рѣзаннаго лимону, соли, и все оное въ хорошемъ сварить отварѣ, и подати на столъ.

Рагу изъ хвостовъ бараньихъ съ куриными крылушками.

Хвосты бараньи и крылушки куриныя отварить не много въ соленой водѣ; пошомъ поджаръ 2 ложки муки въ четверти фунта масла коровьяго; въ оное положить крылушки и хвосты, луку намыкати гвоздикомъ, мушкатнаго цвѣту, лимону ломшиками рѣзаннаго, хорошаго мѣлкаго отвару, и все оное вмѣстѣ сварить: жиръ сверху словить и при отпускѣ на столъ двумя рублеными аншу-фисами, или сельдью приправить; также по соизволенію изрѣзавъ 2 головки чесноку, въ оное положить. *Рагу*

Рагу изъ куриныхъ потрохоуъ.

Какъ въ большихъ домахъ часто бываетъ , что въ одинъ день гопшвять много пшцуъ , то оставшія крылушки и пупочки куриныя должно въ соленой водѣ опварить и разрѣзавъ въ ломпики , положи въ четверть фунта коровьяго масла , съ лукомъ напыканнымъ гвоздиками изжарить ; а послѣ наливъ на оное мяснаго опвару , сколько надобно : положить 3 горсти шерстаго хлѣба , мушкашнаго цвѣту , вмѣстѣ переварить и подати на столъ. Въ оное кушанье иногда , буде пожелаешь , положишь можно аусперсовъ , аншу - фишъ , сельдей , мушелей , разнаго сорту грибовъ , спаржевъ , зеленого героху , каштановъ , петрушки , или другихъ тому подобныхъ вещей ; также вмѣсто мяснаго опвару можно и бѣлое вино съ распущеннымъ коровиимъ масломъ въ оной употребить. *Примѣчаніе :* Смотря по составу кушанья , оное можно и больному иногда употребить.

Рагу изъ жаркой телятины.

Двѣ ложки муки поджарить въ 12 золотникахъ масла коровьяго , къ тому подлить ренскаго уксусу и воды ; и когда оное вскипитъ , положи въ оное

нарѣ-



нарѣзанной ломшиками шеляпины и яблокъ, горсть коринки, лимону рѣзаннаго ломшиками, нѣскольکو сахара и соли не много, и все оное вмѣстѣ перевари, и подавай на столѣ.

Ежели не захочешь дѣлать съ яблоками, то изрѣжь жаркое крупными кусками и съ коспями, поджарь муки въ маслѣ вмѣстѣ съ нарѣзаннымъ мѣлко лукомъ, налей на оную отвару мяснаго и не много уксуеу и положи жареную шеляпину, все вмѣстѣ переваривъ и отпускай.

Примѣчаніе: Кушанье оное больному полезно.

Рагу изъ лося жареной съ пон- такомъ.

Жаркое изрѣзашь кусочками длиною въ палецъ; попомъ въ подоженномъ коровьемъ маслѣ изжарить оное хорошенько; послѣ сливъ масло, на жаркое налить вина, положишь лимону, сахару, молченой гвоздики, и все вмѣстѣ переварить, такъ чюобъ изъ онаго густоватой сдѣлался соусъ.

Рагу съ зайцомъ.

Зайчье жаркое холодное изрубить кусками, поджарить муки 2 ложки въ двенадцати золотникахъ масла, положишь въ оную напыканнаго гвозди-

кою

кою луку, также зайче жеркое, кусо-
сокъ сахару, лимону въ ломтики из-
рѣзаннаго, налишь понтакѣмъ, а за
неимѣнѣемъ онаго употребить можно
укусъ, съ мяснымъ отваромъ: все
оное переваря, опустить на столъ.

Рагу съ тетерепами.

Поджарить коровье масло съ му-
кою; потомъ изрѣзавъ тетерева жар-
каго и въ масло положить вмѣстѣ съ
отваренными въ водѣ донышками ар-
нишу взявъ, или грибовъ, свѣжихъ опен-
ковъ, сморчковъ, луку, напыканнаго
гвоздикомъ: все вмѣстѣ отварить, при
опускѣ къ столу изрубя сельдъ или
сарделей, также по произволению двѣ
головки чесноку; исполокши въ оное
положить можно.

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

Рагу съ куликами, или бекасами.

Жареныхъ куликовъ разрѣзавъ
пущрь, отварить въ маслѣ, положи
12 луковицъ, шарлоту, такъ какъ от-
варъ мясной варится; потомъ разрѣ-
занныхъ куликовъ съ тертымъ хлѣ-
бомъ съ укусомъ и съ раешершою въ
маслѣ помранцовою корксю, поло-
жить



жить въ кострулю и на оное означенной съ нутренностію вареной отварѣ сквозь сито протереть, и такъ все переваря отпустить.

Примѣчаніе: Птички всякія для больного и слабой натуры челоуѣка, весьма полезны.

Рагу съ индѣйкою и съ деревяннымъ масломъ.

Жаркую индѣйку изрѣзать въ ломтики, также остывшія кости гораздо избить, въ кострулю положишь 4 ложки деревяннаго масла и поставишь на огонь; и когда согрѣется, одну луковицу и тертаго хлѣба въ ономъ изжаришь; потомъ положи въ оное избитыя кости, шиміану и базилики, налей хорошаго мяснаго отвара: и когда все оное переварится, положи мясо въ кострулю, и означенной отварѣ съ костей сквозь сито на мясо протри, и положи луку и лимону, все вмѣстѣ переваривъ, отпусти.

Рагу съ курицею.

Изрѣзавъ жареныя курицы, въ малые кусочки взять двое пригоршни тертаго хлѣба, съ яйцо величиною коровьяго масла, помаранцовой корки нашереть на шеркъ, одну луковицу намыкашь гвоздикою, и все оное по-

ложя

ложя въ кострулю и наливъ на оное хорошаго телячьего отвару переварить; попомъ при отпускѣ на столъ положить въ оное рубленыхъ аншу-фишъ или сельдей, шакже 6 шарлотовъ рубленыхъ.

Примѣчаніе: Оное кушанье полезно мокротнымъ людямъ; потому что соленые сельди раздѣляютъ и разводятъ мокроту.
Рягу изъ оленьихъ губъ и ушей.

Оные отваря въ еоленой водѣ, изрѣзашъ маленькими кусочками уши, рѣзашъ наподобіе лапши, а губы тоненькими ломтиками; попомъ взять крошенаго луку и коровьго масла, и положи въ оное изрѣзанное мясо, на легкомъ огнѣ въ кострулѣ жарить. При чемъ положить щепоть муки; и какъ не много зажарится, прибавить къ шопу базилики или пепрушки, и наливъ оное хорошимъ отваромъ, переварить; попомъ взять 4 личныя желшка и въ горшкѣ разболшавъ съ ренскимъ виномъ, смѣшавъ съ вышеозначеннымъ и опускать.

Рягу съ аустерсами.

Выложи изъ раковинъ аустеры съ натуральною своею водою въ кострулю, приложи къ шому пять или шесть ложекъ



жекѣ воды и вари аустеры. Послѣ выложи оныя на сито, чтобѣ вода съ оныхѣ стекла въ чистое судно; потомѣ аустеры положи въ кострею вмѣстѣ съ шершымѣ хлѣбомѣ. На примѣръ: возьми на 100 аустеровѣ шершова хлѣба пригоршни, масла коровьяго величиною съ гусиное яйцо, четвертую долю мушкатнаго орѣха, въ осьмую долю штофа рейнѣ-вейну, на оное влей воду, которая съ аустеровѣ стекла, и вари все вмѣстѣ, мѣшая хорошенько. При опускѣ можно приправимѣ, положи въ оное 4 рубленые сардели или яншу-фишѣ, и свѣжаго лимоннаго соку по пропорціи. Можно онымѣ и другія разныя кушанья приправлять, а вмѣсто шершаго хлѣба, кладется иногда въ кушанье и сырѣ пармезанѣ.

Примѣчаніе: Аустеры дѣлаютѣ апетитѣ и гонятѣ мочу; но желудокѣ опягчаютѣ и холодятѣ, по чему слабому желудку не полезны.

Рагу съ мушелями.

Мушели съ ихѣ раковинами пере-
мывѣ, положить въ кострею, и по-
спавя на легкомѣ огнѣ, варить съ
волою и съ цѣльнымѣ рѣпчешымѣ лу-
комѣ, покрывѣ хорошенько; потомѣ
вынуть

вынуть оныя изъ раковинъ и очистя положить въ кошрулю, къ тому приложить кусокъ масла коровья величиною въ два гусинья яйца. Расперевъ оное прежде съ ложкою пшеничной муки, оное вмѣстѣ разогрѣвъ прибавить къ тому перцу, ломпиками наръзаннаго лимону, хорошаго мяснаго отвару, нѣсколько капель ренскаго уксусу, варить; и какъ станешъ закипать, налишь оное приготовленными къ тому прежде, размѣшавъ 8 желтковъ личныхъ съ рубленными сарделями.

Примѣчаніе: Мушели такоужь дѣйствіе, какъ и аустерсы имѣютъ, ко моріи мушели здоровѣе, нежели рѣчные.

Рагу изъ 120 раковъ.

Раки съ солью, или безъ соли сварить въ водѣ; пошомъ шейки и клещи изъ кожи вылупись, и взявъ коровьяго масла, величиною съ яйцо, и означенныя раковыя шейки и клещи въ ономъ съ земляными яблоками, или съ грибами четверть часа пожарить, и къ оному приложить ложку пшеничной муки. Пошомъ шелячей, или другой какою нибудь хорошей сварить отваръ съ петрушкою и съ колачемъ (*).

(*). Между тѣмъ раковую кожу въ четверти фунта коровьяго масла растолочь, такъ какъ розмазню, и жарить въ кострулѣ, до тѣхъ поръ, какъ масло покраснѣетъ; пошомъ оное раковое масло въ вышеозначенной опшварѣ влить, шумъ же полученнаго мидаля четверть фунта и мушкапнаго цвѣту положи, и все оное сквозь сито прошереть. Пошомъ въ оное вложивъ поджаренныя прежде раковыя шейки и клещи разогрѣть, и опускать къ столу. Раковымъ масломъ соусы, рагу, и другія разныя кушанья приправляются.

*Рагу (**)* изъ щучей печенки съ карпоцыми, или съ налимоцыми молбками.

Собравъ печенокъ и молоко довольное число замянуть (***) оныя въ кипячкѣ: пошомъ изрѣзавъ въ кусочки, смѣшавъ съ дѣланными аустерсовыми мушелями, или съ грибнымъ соусомъ. *Примѣчаніе:* Полезенъ такимъ людямъ, которые мало жажды имѣютъ.

Рагу

(*) Къ сему булки, или какой нибудь другой пшеничной хлѣбъ, равно какъ и калачь употребляются.

(**) Рагу то же званіе, что и соусъ.

(***) Замянуть у поваровъ разумѣется, заварить нѣсколько.

Рагу съ грибами.

Грибы очисти перемышь, потѣмъ отвари въ и осуши въ полотенцѣ; и положи оныя въ четверть фунта расплавленнаго коровьяго масла въ кострулю съ пучкомъ петрушки, шимлянѣю съ рѣдкимъ цѣльнымъ лукомъ, вари въ вѣстѣ, и ежели грибы отъ себя дадутъ много отвара, оное уваря, приложи ложку пшеничной муки, и когда нѣсколько еще покипитъ, прибави по пропорціи молока, и да въ переваритъ; потѣмъ размѣшай 6 желтцокъ яичныхъ съ мушкатиромъ цвѣтомъ и съ перцемъ, онымъ зали въ рагу и отпускай.

Примѣчаніе: Грибы больше къ перемянѣ вкуса, нежели къ пользѣ человеческой служить могутъ.

Рагу съ каштанами.

На примѣръ фунтъ каштановъ облупи, и въ 36 золотникахъ коровьяго масла и съ кусочкомъ сахара. Зажари въ кострулѣ, къ сему приложи ложку муки пшеничной и хорошаго мяснаго отвара медвари; потѣмъ положи двѣ рубленныя сардели, при отпускѣ къ смету прибави.



Примѣчаніе: Кашпаны хощя питательны и пріяшны; однако для больныхъ не употребительны.

Рагу съ рѣпою.

Рѣпу очисти изрѣзавъ продолговатыми, или четвероугольными кусочками, и одинъ разъ въ водѣ вскипѣвъ и вылишь на сито, чѣшобъ вода спекла; пошомъ во всемъ такъ же поступавъ, какъ въ приготоувленіи рагу съ кашпанами показано.

Рагу съ пареною петчиною.

Подожги въ маломъ количествѣ коровьяго масла ложку муки, положи въ оное нарѣзанную ломпиками вареную вещьину, къ тому прибавъ крошеняго мѣлко луку, полченой гвоздики и лавроваго лисшу, и вари оное скоро; пошомъ поджарь въ маслѣ пшеничныхъ гренковъ, и положи оныя на блюдо, облей соусомъ и отпускай.

Примѣчаніе: Оное рабочимъ людямъ полезно.

Телячья голяшка () съ краснымъ соусомъ.*

Телячью голяшку, которая на примѣръ фуншовъ въ шесть, побивъ хорошенько верхнюю перепонку ободрашь и нашпиговать оную вещьиною

и

(*) Голяшка, или задней четверти нога.

и петрушечнымъ кореньемъ обвернувъ въ три или въ четыре листа бумаги, на вертѣлѣ зажарить; попомъ поджечь ложку муки, въ 12 золотникахъ коровьяго масла, положить въ оное горсть мѣлко рубленаго луку, и наливъ нѣсколько отвару варить вмѣстѣ полчаса; приправишь двумя рублеными сарделями, или Голландскою сельдью, и положи не много перцу выложишь на блюдо; а на верхъ положишь жареную въ бумагѣ шеляшину.

Или такимъ образомъ.

Положишь въ кострюлю 24 золотника коровьяго масла, полшоры ложки муки, мѣлко рубленыхъ сарделей, или двѣ Голландскіе сельди, головку полченаго чесноку, четверть мушкетнаго орѣха, два лавровые листа, сокъ изъ одного лимона, и сколько потребно для соусу отвару, размѣшавъ все оное хорошенько, вари на угольяхъ чтобъ поспѣло.

Телячью голяшку Шпанскимъ манеромъ приготоплять.

Телячью голяшку побивъ хорошенько нарѣзать долгими кусочками вештины, 8 сарделей, или 2 сельди ошъ кожей ободрать; и такъ же изрѣ-



зашь; попомб нащыкавб щеляцью
 ногу, ножемб вщыкашь вб каждую ды-
 рочку по кусочку ветчины; и по ку-
 сочку сельди или сардели; такимб об-
 разомб на шпиговавб и обвернувб бу-
 магою зажарить спдо на вертблб;
 попомб приправить слбдующимб са-
 усомб: возьми 3 стакана шанпанскаго
 вина, 2 ложки деревяннаго масла, 2
 головки чесноку, 2 кусочка лимону,
 6 гвоздичекб, 6 зернушекб перцу, вб-
 щочку базилики, 2 лавровые листочка,
 мблко крошеную луковиду, вари все
 оное вмбстб четверть часа; попомб
 мбнною ложкою (*) оное вылови все
 вонб и брось; а вб жижу положи облуп-
 леныхб и вб водб прежде отварен-
 ныхб оливокб двое пригоршни, нб-
 сколько ломтиковб земляныхб яблокб
 и хорошаго мяснаго отвару, поста-
 вить на огонь; попомб положить на
 сковороду, или вб кюстрюлю 12 золот-
 никовб масла коровьяго, одну ложку
 муки пшеничной, двб рубленыя сар-
 дели или одб сельдь, и оное изжа-
 рить; попомб какб оное, такб и все
 вышепоказанное смбшать вмбстб и
 сва-

(*) Пбнная ложка дблется такб какб чумичья,
 или уподобникб, только съ дырами подобно
 гедилкб.



свзртивъ по состоянію соусовъ, при опускѣ положи на блюдо жареную телячью голяшку облей оныѣ соусомъ.

Телячья голяшка съ огуречнымъ соусомъ.

Голяшку телячью побивъ зашпнушь въ кипящѣ, и нашпиговавъ зажаришь сквозь бумагу какъ выше показано, потомъ на оную сблещь соусъ такимъ образомъ:

Облупишь 12 огурцовъ и разбъзавъ каждой на 6 доль, положишь въ глиняной горшечкѣ, на оныя налещь ренскаго уксусу, и приложишь солъ и перцу; какъ же ломтиками рбзаннаго луку, варишь молчася; потомъ поджаришь въ 12 золотникахъ масла коровьяго, муки полторы ложки, огурцы вынувъ зажаришь въ вешчинномъ салѣ, послѣ изъ сала вынушь и положишь въ подоженую муку съ масломъ, налещь навверхъ по пропорціи отвару мяснаго, и когда хорошо укипишь. Приправишь оное положа не много толченаго чесноку, двѣ рубленыя сардели и нѣсколько капель виннаго уксусу.

Примѣчаніе: Здоровому чловѣку огурцы дблещь изрядную перемѣну вкуса; а больному они не годятся.



Телячьи голяшки съ можжевеловыми ягодами.

Во всемъ такъ поступать, какъ при вареніи соуса съ огурцами показано, только вмѣсто огурцовъ отъ 30 до 40 ягодъ можжевельныхъ испюлокши положить.

Телячья голяшка съ каштанопымъ соусомъ.

Теляшину нашкиговавъ вешчиннымъ жиромъ на вертѣлѣ зажарить, и вышеописаннымъ рагу съ каштанами приправить.

Телячья голяшка съ Аглинскимъ соусомъ.

Нашпиговавъ голяшку и зажаривъ на вертѣлѣ, слѣдующимъ соусомъ приправить.

Двои пригоршни пепрушки еваривъ въ водѣ и воду выжавъ изрубить; помѣмъ положить въ коешрулю масла коровьяго 36 золотниковъ, муки полторы ложки, четверть тершаго мушкатнаго орѣха, одну луковицу напыкавъ гвоздикой и рубленую пепрушку, все перемѣшавъ хорошенько налишь мяснымъ отваромъ и поставитъ на огонь.

Примѣчаніе: Всякаго сорту мясо въ горячкахъ употреблять не позволяется.

Телячья голяшка съ спаржами.

Голяшку нашпиговавъ изжаришь подъ бумагою на вертѣлѣ, какъ показано; потомъ поступать такимъ образомъ: изрѣзавъ спаржи кусочками въ палецъ шириною, отварить въ водѣ спѣло; и положишь въ цѣдилку; а когда вода съ оныхъ спечетъ, тогда распопишь 36 золотниковъ масла коровьяго, и въ оное вложи спаржи, вари на легкомъ огнѣ, шутъ же положи полторы ложки муки, мушкатнаго орѣха, по пучку петрушки, базилику и нѣсколько отвару мясного, перевари вмѣстѣ и выложи на блюдо, наложивъ наверхъ жаркую теляшину.

Чиненую голяшку готовить.

Голяшку съ шолстаго конца разрѣзать бережно до самой кости, такъ чтобъ кожа не была повреждена; потомъ сдѣлать мясную начинку, такимъ образомъ, отобравъ изъ мяса всѣ жилки прочь, и взять напримѣръ онаго мяса 3 фунта говяжьяго, почешнаго сала противъ того въ половину, мясо и сало изрубя мѣлко порознь; потомъ приложи нѣсколько толченаго мушкатнаго цвѣту, калача намоченаго



ченнаго въ молокоѣ, два или три яйца, и нѣсколько перстаго маерану и соли, все оное съ рубленнымъ мятомъ и съ саломъ перемѣшавъ, онымъ начинить и зашить голяшку ниткою; потомъ положи на сковороду тонко рѣзаннаго вешчиннаго жиру сверху; но положи голяшку, а на оную накласть еще ломтиковъ вешчиннаго сѣля, и лучекъ травъ: а сверхѣ всего налить хорошаго мяснаго отвара чумичку, (*) поставя въ печь зажарить, и опшустить приправя соусомъ двланнымъ изъ раковъ, или вышепоказаннымъ Аглинскимъ соусомъ.

Фрикасированная, или рѣзанная ломтиками телятина.

Съ телячьей голяшки верхнюю перепонку очисти поперекъ и съ кожей разрубить ломтиками, шириною въ два пальца; потомъ ломтики обухомъ повареннаго ножа избить, и нашпиговавъ вешчиннымъ жиромъ, и положи на дно коспрули тонко на рѣзаннаго вешчиннаго же жиру, на оной покласть ломтики битной телятины, и поставивъ на легкой огонь, гдѣ

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

Гдѣ стоятъ до тѣхъ поръ, какъ сокъ изъ мяса выступитъ и покраснѣетъ; потомъ выбравъ мясо, въ оставшей сокъ положить 2 ложки муки, чтобъ она съ саломъ поджарилась; такъ же налей на оное отвару и переваря оное пропри сквозь сито въ другую кастрюлю, куда приложь лимону, нѣсколько прѣныхъ кореньевъ, мѣлко рубленыхъ аншу-Фишъ, или грибовъ, земляныхъ яблокъ, или артишоковыхъ донышекъ, или душенныхъ мясныхъ ломтиковъ, съ очищенымъ зеленымъ горохомъ, со спаржами и помю подобнымъ, приваря опуститъ къ столу.

Фрикасированная телятина.

Изъ телячьей голяшки вырѣзавъ ломтики толщиной въ два, а шириною въ одинъ палецъ, избить обухомъ повареннаго ножа, и нашинговать такъ какъ обыкновенно пестерезъ шингованъ бываетъ; потомъ положить оныя ломтики въ кастрюлю шпикованною стороною, на дно кастрюли, налей на оное ложку мясного отвара, приложь къ сему тернастаго перцу, гвоздики, вѣточку базилику, мѣлко крошенаго луку, поставь на огонь и закрывъ хорошенько души; а



когда укипитъ, и нижняя сторона битаго, или фрикасированнаго мяса покраснѣетъ и поджарится, то выбравъ изъ кострули мясо, въ оставшее положа ложку муки перевари; пошомъ протри оное сквозь сито, и положа опять мясо подогрѣвъ опускай, или приправь оное слѣдующимъ шевелевымъ соусомъ, возьми 4 пригоршни шевеля, обмой и воду сквозь сѣдфешку изъ онаго выпряси; пошомъ положи оной въ кострулю, приложи 24 золотника коровьяго масла, луковицу напычь гвоздикою, пучекъ петрушки и базилику, закрывъ поставь на легкой огонь, и когда попрѣетъ четверть часа, приложи въ оное не много коровьяго масла, 3 или 4 личные желтка густо вареные, изрѣзавъ мѣлко положи, и налей стаканъ вареныхъ сливокъ, и не много все перевари; пошомъ положа на блюдо наклады сверхъ онаго битое шелячье мясо.

Шпанскую птицу изъ телятины готовить.

Изъ шелячьей голяшки вырѣзавъ ломтики длиною и шириною въ большей палецъ, избей обухомъ ножевымъ; пошомъ нарѣжь въщипнато жиру

жиру самыми тоненькими ломшиками точно такой же величины, какъ и телячьи ломшики; потомъ положи телячьи ломшики на вешчинные, сверни трубкою какъ бумагу свертываютъ, и воткнувъ на спичку приежи къ вертѣлу, жарь спѣло; при чемъ возьми горсть тернаго сипнаго хлѣба, смѣшавъ съ полугорстью муки пшеничной, посыпай жаркое и дожаривай такъ, чтобъ поспѣло совершенно, оное можно къ столу одно употребить или облить прежде показаннымъ соусомъ.

Примѣчаніе: Можно больнымъ оное послѣ болѣзни въ пищу употреблять.

Фрикасе телячье съ деревяннымъ масломъ.

Телячье мясо нарѣзать ломшиками толщиною въ палецъ, оную избить мягко и широко положить въ кошрулю; 3 ложки деревяннаго и четверть фунта коровьяго масла, и растопить виѣстѣ на легкомъ огнѣ; потомъ положить въ оное нѣсколько полченаго перцу, мушкатнаго цвѣту, кишнецу, не много рубленаго мѣлко луку, петрушки и соли, обмакивать въ оное ломшикъ за ломшикомъ, и посыпать тертымъ сипнымъ хлѣбомъ



жарить оные на ростбѣ; потомъ об-
ливъ соусомъ.

Примѣчаніе: У кого соки повреждены и вну-
тренняя часть опухла; оное вредно не
можетъ.

Черное фрикасе съ телятиною.

Мясо такъ же какъ и прежде при-
готовя положить на блюдо, посыпать
солью и перцемъ; потомъ положить
въ плоскую кастрюлю 24 золотника
масла коровьяго особливо; потомъ по-
джарить оное, и битое мясо повалить
въ мукъ, въ обѣихъ споромъ зажа-
рить, наконецъ приправить нарѣ-
заннымъ лимономъ.

Телячей карминадъ изъ ребръ.

Хотя карминадъ и такимъ же
образомъ готовится, какъ о телячьихъ
голяшкахъ показано; однако
покажу я здѣсь способъ, какъ карми-
надъ съ хорошими травами особливо го-
товить: на примѣръ возьми ребра,
разрѣжь оныя вдоль на столько ку-
сковъ, сколько реберъ будетъ, выну
мясо обрѣзая бережно отъ позвон-
ковъ, и избавь обухомъ ножа мягко,
всѣмъ изрубить 12 грибовъ, 3 луко-
вицы, пригоршни петрушки и бази-
лику, оное положи въ кастрюлю,
приложь масла коровьяго по фунта, и
нѣ-

нѣсколько толченаго перцу, сверхъ
всего шупъ же положишь битое мясо,
и на легкомъ огнѣ вмѣстѣ жарить;
потомъ приложиши къ шому ложку
муки и сколько потребно для соуса
отвару, и когда отваренія оное такъ
загустѣетъ, что права будетъ при-
савомъ къ мясу, то съ огня соства-
вишь, чпѣбъ остыло; потомъ из-
рѣзать величинаго жиру такими ку-
сочками, какъ долги ребра, оные
ломтики разрѣзавъ въ срединѣ, ребра
въ оные вѣшнуть; потомъ положи
на блюдо насыпавъ пертымъ ситнымъ
хлѣбомъ, облишь соусомъ и поста-
вишь въ печь, и когда зажарится
обложь ломтиками лимона ошмущишь
къ салоду.

*Карминадо изъ телятины натру-
рально готовить.*

Оные такъ какъ и прежне при-
готовить; потомъ растопя въ ко-
шпрулѣ полфунта коровьяго масла, по-
ложишь въ оное искроша 3 луковицы,
нѣсколько петрушки, базилику и
соли, 12 зеренъ толченаго перцу:
взять 6 пригоршенъ пертаго блага
хлѣба, муки шрое пригоршни и пе-
ремѣшать; потомъ ребра обмакивая



въ означенное масло обвалять въ пере-
ремѣшенномъ съ мукою въ тертомъ
хлѣбѣ жарить на ростѣ, (*) и упо-
треблять оныя на обкладку разныхъ
соусовъ по различесву.

Другой сортъ карминаду.

Мясо такъ какъ и прежнее пригото-
вля положишь въ горшокъ; попомъ
взять стаканъ уксусу, вина ренскаго,
воды и нѣсколько соли, и съ хорошими
правами дать вскипѣть, и оной кипя-
токъ налить на карминады, и по-
крывъ дай стоять съ часъ, послѣ вы-
бери изъ уксусу карминады и осуши
на салфеткѣ; попомъ размѣшай 4
айца и обмакивая въ оныя карминады,
посыпь толченыхъ бѣлымъ хлѣбомъ
смѣшаннымъ съ мукою, пеки въ полу-
фунтѣ коровьяго масла, послѣ въ
ономъ же маслѣ поджарь петрушку и
подавай съ карминадомъ обложя лом-
тиками свѣжаго лимона.

*Фрикасированная телячья гру-
динка.*

Разъ два три грудинку разогрѣвъ
въ горячей водѣ перемывать хорошень-
ко; попомъ оной дать вскипѣть, и еще
вы-

(*) Решетка желѣзная на ножкахъ с ручкою,
на кспрй жаркое жарить.



вымыть; грудинку изрѣзать продолговатыми кусочками; потомъ положи 24 золотника масла коровьяго въ ко-спрулю давь вскипѣть, и въ оное вложитъ изрѣзаную грудинку, приложитъ напыканую гвоздикомъ луковицу, по 2 въ-точке петрушки, базилики, или шиману. И такъ въ маслѣ все разогрѣвъ всыпать въ оное ложку муки, и размѣшавъ прилей кипячей воды сколько поспрѣбно, пѣну снимай, и когда нѣсколько покипитъ, шумъ же положи четверть фунтя вешинны, 8 свѣжихъ грибовъ, или аршинокъ выхъ доньшекъ; потомъ совсемъ доваря выпусти въ горшекъ личныхъ желтковъ, возьми 2 ложки сливокъ, или молока, и приложи немного мушкатнаго цвѣту и рубленой петрушки, смѣшай. И когда отпускатъ надобно къ столу, то онымъ залей.

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

Телячья грудинка съ маераномъ.

При исправленіи онаго во всеи такъ поступать, какъ о фрикасеяхъ показано. Потомъ грудинку въ шлюкомъ же числѣ масла и муки повара, возьми нѣсколько листочковъ лавроваго листу; мушкатнаго цвѣту, лу-



ковицу напыканную гвоздикомъ, пучечокъ майрану и шимтану, вари; а когда поспѣвашъ будешь, возьми кусочикъ масла коровьяго, рубленаго майрану и шимтану, разотри съ полуложкою муки, и приложи къ мясу, перевара опуская. Вмеѣсто масла можно взять рѣзаннаго адипиками вѣщичнаго сала, и съ онымъ шелячью грудинку приправишь.

Примѣчаніе: Хотя лукъ не всякому полезенъ; однако съ другими вещьми събѣшанной, жидишь кровь и дѣлаешь приятность вкуса.

Телячья грудинка съ петрушечнымъ коренемъ.

Приготовя грудинку какъ и прежде показано, и поваря не много нарѣжь петрушки 20 корешковъ длиною въ вершокъ, и отвари въ водѣ, приложи къ мясу, и когда мясо совсемъ доварится, залей премою личными желтками: такимъ же образомъ можно шелящину съ цвѣтною капустаю, зеленымъ горохомъ, шпинатомъ, морковью, спаржами и тому подобнымъ варить.

Примѣчаніе: По причинѣ петрушки, отблудушаніе полезно тѣмъ, у кого соки кровяные повреждены, для того что петрушка раздѣляетъ и гонитъ мочу.

Теля

Телячья грудинка съ крыжовникомъ.

Отваря и нарѣзавъ мясо кусочками, подожди ложку муки въ 24. золотникахъ коровьяго масла, налей на оное стаканъ или два ренскаго вина, положи горсть коринки, пучечки травъ, луковицу напыканную гвоздикомъ, четверть фунта сахару, довольное число хорошаго мяснаго отвара, и подвари еъ мясомъ вмѣстѣ. Помомъ взявъ ягодъ крыжовнику, положишь въ кипятокъ, и покрывъ дашь довольное постоянь; помомъ выложишь ягоды на цѣдилку, чтобъ вода еъ оныхъ стекла, наконецъ высыпавъ ягоды въ вышепоказанное, приложя лимону себебъ переваришь, и отпущаешь на столъ.

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

Чиненая телячья грудинка.

Мясо намочить въ теплой водѣ, чтобъ изъ онаго вся кровь вымокла, послѣ оное выложишь на доску, и когда вода спечетъ, тогда отпори ошь реберъ такъ, чтобъ оное отпороно было въ срединѣ; а по бокамъ бы осталось цѣло; помомъ начини по-

казан-



казаннымъ прежде сего при изготовленіи шелячьей голяшки, рубленой мясной начинкой: ежели же не пожелаешь начинки мясной положить, то намочи бѣлаго хлѣба въ сливкахъ или въ молокѣ, съблай изъ восьми яицъ лишницу въ четверть фунтѣ коровьяго масла: смѣшавъ лишницу съ выжатымъ изъ молока хлѣбомъ, приложи мѣлко изтершаго тиміану, майрану и базилику, мушкатнаго цвѣту, не много мѣлко рубленаго говяжьяго сала и потребное количество соли, все оное перемѣшавъ съ нѣсколькими сырыми яйцами, начини грудинку и зашей ниткою, и положи въ воду векиять одинъ разъ; попомъ остуди въ холодной водѣ, наконецъ нашпиговавъ оную по обыкновенію ветчиннымъ саломъ, зажарь на вершѣлѣ спѣло; попомъ отпуская наешоль съ шевелевымъ или съ рыбнымъ соусомъ, съ раковымъ рагу, или съ другими приличными соусами, или събдующимъ образомъ: очисти четверть фунта сладкаго миндаля, изрѣжь шоненько, приложи къ оному $\frac{1}{4}$ фунта коровьяго масла, и съ полпора ложкою муки, и съ одною луковицею нашыканной чешырмя гвоздичками съ

спяка

стаканомъ ренскаго вина, количествомъ отвари съ 36 12 золотниками сахару, и все вмѣстѣ вари четверть часа и облей чиненую грудинку.

Телячья грудинка бѣлая съ лимономъ.

Телячью грудинку поставишь на огонь съ водою мало посоля, и какъ закипитъ, тогда въ четверти фунтѣ коровьяго масла поджаритъ не румяно муки полторы ложки, и положишь такъ же нѣсколько луковицъ напыканыхъ гвоздикомъ, и пучекъ петрушеннаго кореня, наложитъ на шельтину и варитъ такъ, чтобъ поспѣло; потомъ съ лимона очистишь верхнюю желтую кожу тоненько; а бѣлую отбросишь прочь, лимонъ изрѣзавъ тоненькими ломтиками и положишь все оное прибавя не много мушканнаго цвѣту въ телячью грудинку, и покрывъ разогрѣшь только и не варитъ, такъ же грудинку можно вмѣстѣ лимону инѣгда приправишь зеленымъ горохомъ, или спаржами.

Примѣчаніе: Лимонная корка дѣлаетъ оное кушанье полезнымъ.

Телячья лопатка цѣ красномъ соусѣ.

Мясо изрубя кусками обмышь хорошенько, и положишь на блюдо въ муку,



муку, помѣжь на широкой сковородѣ растопя полфунта коровьяго масла, положишь 2 луковицы, наптыканныя гвоздикомъ, два или три ломтика сырой ветчины, 3 лавровые листа, мясо обвалять въ муку, въ ономъ жарить; иногда обѣ стороны мяса поджаряется, тогда приливъ на оное есколько потребно горячей воды, съ часъ крѣвко варишь; потомъ выложишь мясо въ другое судно; а соусъ протереть сквозь сито. Если оной будетъ не довольно густъ, то поджечъ въ маслѣ еще муки, и приложи оной съ капарсами, или макомъ, подваришь соусъ съ двумя рубленными сарделями, иногда вмѣсто сарделей приправишь можно и шапшионами.

Гранатъ изъ телячей лопатки.

Мясо такъ какъ на Фрикасею, наръзашь долговенькими кусочками и избить весьма тонко, и съ одной стороны нашпиговать; потомъ помажь кострею коровимъ масломъ, и положи рядъ бешаго мяса; а другой рядъ рубленаго. И такъ клади мясо въ кострею до самаго верьху чрезъ рядъ съ рубленнымъ мясомъ. Наконецъ такъ испеки оное въ печи и выложи.

При-

Примѣчаніе: Свиное и жирное мясо больно-
му вредно, по чему и кушанье оное сла-
бымъ людямъ употребляемъ не позволи-
тельно.

Битая теллятина.

Мясо изрѣзать такъ какъ на фри-
касею и обухомъ ножа избить гораздо;
потомъ изжарить оное въ четверти
фунта масла каровьяго; но только не
румянено, къ сему приложя двои при-
горшци пертаго хлѣба, 3 изрѣзанные
шарлотя, рюмку бѣлаго вина, не
много хорошаго ошвару, все оное
вари четверть часа; при отпускѣ къ
столу приправь двумя рублеными сар-
делями, и нѣсколькими каплями ук-
суса.

Примѣчаніе: Больнымъ не много можно о-
наго кушать.

*Рубленое мясо изъ жареной те-
ллятины.*

Жаркую теллятину изрѣзать мѣл-
ко, или изрубить; потомъ взять нѣ-
сколько пригоршенъ пертаго хлѣба,
мѣлко крошеняго лимону, не много
мушкапнаго цвѣшу и корицы, одну
дуквицу натыкать чешырьмя гвозди-
ками, и положишь все оное въ ко-
спрулю, наливъ довольнымъ количе-
ствомъ воды, вари до пѣхъ поръ,
чтобъ



чтобъ все оное перемѣшалось; потомъ клади въ оное рубленую шеляшину съ хорошимъ кускомъ коровьяго масла, и положирю мку ренскаго вина, разогрѣвъ гораздо приправъ, можно вмѣсто вина и воды, иногда въ оное положить сливокъ.

Примѣчаніе: Иногда и больному оное кушанье употребить можно.

Итальянское кушанье изъ телятины.

Прежде смѣшай ложку муки съ четвертью фунтомъ масла коровьяго, приложи къ тому потребное количество молока, нѣсколько мушкатнаго цѣбту, и перемѣшай хорошенько поспавя на жарѣ; потомъ изотри на терпкѣ четверть фунта пармезану, нарѣжь холодной жаркой шеляшины тоненькими ломтиками, такъ же и Французскаго хлѣба, или калача нарѣзавъ ломтиками; потомъ изъ воды и муки замѣсивъ шѣсто; сдѣлай вокругъ блюда обручикъ въ палецъ вышиною, и въ горячей печѣ здеуша посыпь на днѣ блюда пармезанъ сырѣмъ, и наливъ нѣсколько ложекъ молока поклади рѣзаную шеляшину и Французской хлѣбъ рядами, и когда такимъ образомъ блюдо накладешь полно, евѣрхѣ насыпь



сыпь довольно пармезану, сыру, и поставь въ печь, чтобъ испеклось и жарилось; потомъ отпуская.

Примѣчаніе: Дѣлаеть прохладеніе, почему холодное можно больнымъ ввечеру кушать.

Молочное телячье мясо подобное фрикасею.

Молошное мясо (*) гораздо заварить и остудить въ холодной водѣ, очисти изрѣзать такъ, какъ на Фрикасею долгенькими кусочками; потомъ поджарить на сковородѣ коровьяго масла, такъ, чтобъ оное покраснѣло, и обвалить мясо въ мукѣ съ не большимъ количествомъ перцу и соли, жарить въ поджареномъ маслѣ; потомъ натереть блюдо чеснокомъ, и положить жареное мясо. Наконецъ такъ же изжаря въ маслѣ луку налить на оной хорошаго мяснаго отвару, и сваря оное протереть сквозь сито, наливъ на блюдо сверхъ сладкаго мяса отпустить.

Примѣчаніе: Ежели кто чеснокъ ѣстъ, у того и потъ пахнетъ чесночнымъ духомъ. Однако онъ здоровымъ полезенъ.

Призв

(*) У скотины молочное мясо бываетъ всегда у шеи близко зарѣза, и кругъ печени собою бываетъ бѣло: оное въ Россіи больше подъ именемъ крапаго мяса извѣстно.



Призъ изъ телятины на перрълѣ жаритъ.

Взявъ мягкаго телячьего мѣса за-
тлнушь въ водѣ, нарѣзашъ въ кусоч-
ки величиною въ голубиное яйцо; по-
томъ нарѣзашъ такими же кусочками
арнишоковыхъ доньшекъ, такъ же и
опвареной круной печенки такимъ же
образомъ изрѣзашъ; потомъ вареной
вещины нарѣзашъ тоненькими лом-
шиками, къ тому приложи очищенныхъ
аустерсовъ, и все оное вмѣстѣ съ
лукомъ и рубленою петрушкою посы-
павъ не много мукою жаръ; потомъ
просудя одну вещь за другою, вош-
кни на спичку посыпавъ шершымъ
хлѣбомъ, поджаръ на ростѣ и при-
правъ лимономъ.

Фрикасированная телячья голова.

Голову селю съ водою хорошень-
ке опереть; потомъ оную обмывъ,
вынуть изъ оной глаза, и языкъ под-
рѣзашъ. Послѣ чего варить оную въ
соленой водѣ не очень спѣло; по-
томъ нижняя челюсти опцими опъ
головы прочь. Языкъ опнявъ и очи-
стля изрѣжь кусочками, положи рѣзаной
языкъ на сковороду съ коровимъ ма-
сломъ, и приложи къ оному пучекъ
пе-

петрушки, базилики, 2 ломтика вешчины, налей хорошаго мяснаго отвара, два ломтика лимону, и поваря не много примѣшай къ тому размѣшавъ 3 желтка яичныхъ и ложку реискаго уксусу съ малымъ количествомъ перцу; наконецъ растопи не много коровьяго масла съ рубленнымъ лукомъ и съ петрушкою, облей голову и насыпавъ шершымъ хлѣбомъ и перцомъ, поджарь на ростѣ, и показанной Фрикасей, при оппускѣ на столъ, облей голову.

Телячья голова съ деревяннымъ масломъ.

Голову очисти и обмывъ, возьми, горсть соли, хорошихъ травъ, вешчинныхъ обрѣзковъ, кусочкѣ масла, и съ голову вари въ водѣ спѣло; причемъ не повредивъ головы, языкъ и челюсти очисти хорошенько и попомъ, обвернувъ голову въ салфетку, положи на блюдо, и сдѣлавъ для онаго особой соуеъ, состоящей изъ соли, уксусу, перцу, масла, мѣлко рѣзаной лимонной корки, петрушки, луку и двухъ рубленыхъ сарделей.



*Телячья голова подь соусомъ дѣ-
ланнымъ съ пинограднымъ пи-
номъ и съ сахаромъ.*

Телячью голову какъ и прежде по-
казано отварить; пошомъ слѣдую-
щимъ соусомъ приправитъ, налей въ
кострулю стаканъ, или полшора пон-
шаку, и не много виннаго уксусу,
положи четверть фунта сахару, ку-
сочикъ корицы, и нѣсколько ломти-
ковъ лимону, послѣ въ 12 золотни-
кахъ масла коровьяго подожди пол-
ложки муки, положи въ оную горсть
коринки и луковицу напыканную гвоз-
дикою, наконецъ все оное вмѣстѣ
переваря, при отпускѣ на столъ со-
усомъ облей голову.

Телячья голова, на пертѣлѣ жареная.

Изъ телячей головы опѣ самого
рыла кожу отпороть бережно, и ко-
сти выбрашь такъ, чтобъ голова видѣ
дѣлости имѣла; пошомъ начиня кожу
телячей головы рубленнымъ телячьимъ
мясомъ, какъ выше сего о начиненіи
телячей голяшки показано было, укрѣ-
пи оную, воткнувъ на вертѣль снур-
комъ и жарь, при отпускѣ на столъ
облей дѣланымъ съ грибами, или
шампюнами соусомъ.

Теля-

*Телячей языкъ съ пармезанъ
сиромъ.*

Взять обрѣзковъ вещичныхъ, собли, пучекъ травъ, не много винограднаго вина, уксусу, воды и языкъ со онымъ спѣло сварить: и когда простынетъ; тогда оной очистя по серединѣ разрѣзать пополамъ, такъ, чтобъ по концамъ оспался языкъ цѣль: потомъ положи оной на сковороду, полишь нѣсколько расшопленнымъ масломъ толсно, осыпавъ языкъ пармезанъ сыромъ, зажарить въ печѣ и приправить прежде сего упомянутымъ рубленнымъ соусомъ. Можно такъ же языкъ облить расшопленнымъ масломъ съ рубленою петрушкою и лукомъ, потомъ посыпавъ тертымъ хлѣбомъ съ мукою на растѣ. И такъ карминадъ зажарить и опшустить на споль съ сухимъ горохомъ, или другимъ какимъ нибудь кушаньемъ пригошова.

Телячей языкъ съ соусомъ изъ винограднаго пина съ сахаромъ.

Языкъ, отваря въ водѣ спѣло, пропустидишь, очистишь и нашпиговавъ зажарить на вершѣлѣ; потомъ приправить слѣдланымъ изъ винограднаго вина съ сахарнымъ соусомъ, какъ о



помѣ въ приготоувленіи шелячей голоуы уже показано было.

Телячьи нѳги съ горчицею.

Прежде нѳги, какѣ показано о голоуѣ шелячей, мягко отваришь, кѳсти изѳонихѣ выбравѣ, изрѣзашѣ въ кусочки и положишь въ костреулю, кѣ тому проложишь масла коровьяго $\frac{1}{4}$ фунта, двое пригоршни шертаго хлѣба, не много соѳи и перцу, наливѣ на оное потребное количество хорошаго мяснаго отвару, переварить; а при отпрауленіи примѣшашѣ кѣ сему 4 ложки горчицы и не много сахара. Оное можно и вышепоказаннымѣ соу-сомѣ сдѣланнымѣ изѣ винограднаго вина приправить.

Печенья нѳги телячьи.

Телячьи нѳги разрѣзашѣ посрединѣ вдоль по костьямѣ, изѣ чего сдѣлаешѣ 8 штукѣ; попомѣ выломавѣ изѣ оныхѣ большія кѳсти, вари въ ренскомѣ укусуѣ, приложашѣ кѣ оному нѣсколько большихѣ луковицѣ, не много тиміану, гореть соѳи и воды, вари спѣло; попомѣ вынувѣ изѣ отвару опрыси оные не много еще укусомѣ и солью, дай онымѣ такѣ стоять часѣ цѣлой; попомѣ осуши въ сал-

фешкѣ

ФешкѢ и обмакивай ихъ въ тѢсто, которое дѣлается такимъ образомъ:

Положи въ кострюлю или въ другую какую посуду 4 пригоршни муки, изъ чепырехъ лицъ бѣлки разбей деревянною ложкою хорошенько; потомъ помаленьку прикладывая къ оному рюмки двѣ ренскаго вина, или пива, мѣшай хорошенько, для того, чтобъ бобковъ не было; тѢсто такъ густо быть должно, чтобъ на ложкѣ тянулось и съ оной бы отекало; поставя на огонь сковороду и растопя $\frac{1}{4}$ фунта коровьяго масла, обмакивая ноги въ тѢсто жарить, и завернувъ въ салфетку опускать на столъ: такимъ же образомъ и бараньи ноги готовятся.

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

Ноги въ водѣ отварить и кости всѣ выбрать; потомъ взять сколько почешнаго говяжьяго сала, сколько тяжело выбранныя изъ негъ кости потянуть. Сало и ноги изрубить мелко; потомъ выпустить изъ

Г 3

8

(*) *Boudin*, есть французское названіе, а по Руски, хоня бы и должно называть его сасискою, или свѣжею колбасою; но оной больше подѣлимъ знаѣемъ здѣсь извѣстенъ.



8 яицъ бѣлки и избить ихъ въ пѣну
 шакъ бѣло, какъ снѣгъ; потомъ
 вложить желтки и все вмѣспѣ пе-
 ребить, послѣ взять намоченаго въ
 молоко калача, горсть муки, чет-
 верть фунта коринки, корку съ одно-
 го лимона мѣлко изрѣзать, не мно-
 го мушкатнаго орѣха и соли вмѣспѣ
 съ рубленными пелячьими ногами,
 съ саломъ все перемѣшать; ежели
 густо будетъ, то прибавить къ оно-
 му сливокъ, или молока, въ копоромъ
 бѣлой хлѣбъ намоченъ былъ; потомъ
 намазавъ салфешку коровимъ масломъ,
 накрыть на глубокую посуду и выло-
 жить въ салфешку весь составъ и
 завязавъ, варить полтора часа хоро-
 шенько въ соленой водѣ, между пѣмъ
 сдѣлать соусъ. Такимъ образомъ возь-
 ди четверть фунта коровьяго масла,
 ложку муки, 4 желтка личные, и раз-
 мѣшавъ все оное хорошенько, прило-
 жить очищеннаго и мѣлко нарѣзан-
 наго миндаля 12 золотниковъ, шакъ
 же мѣлко рѣзаннаго изюму горсть, 18
 золотниковъ сахару и спаканъ вино-
 граднаго вина, мѣлко крошеной ли-
 монной корки, носшавя оное на огонь,
 перемѣшай хорошенько; буде очень
 густо сдѣлается, то прибавь въ оное
 воды

воды сколько потребно, и переваря не много, выложи будишь на блюдо и облей онымъ соусомъ.

Печень телячью дѣлать наподобіе пирога.

Телячью печень въ игшѣ испощь наподобіе кашицы, и пропереть сквозь сѣдиаки; шакъ же нарѣзавъ мѣлко $\frac{3}{4}$ фунта вешиннаго, или говяжьяго, почешнаго сала изрубить. Потомъ, 6 бѣлковъ яичныхъ разбить въничкомъ въ пѣну, къ сему приложя 8 желтковъ яичныхъ и размѣшавъ все смѣшавъ съ печенью и съ саломъ, къ шому прибавить 6 золотниковъ рубленыхъ капарсовъ, по горсти изюму и коринки, не много рубленой шалфеи, 3 толченые гвоздички, размѣшавъ все оное хорошенько, намазатъ глубокую коспрулю масломъ коровимъ, и обложя здоромъ вылить сей составъ и печь полтора часа. Потомъ ложку муки въ 12 золотникахъ масла поджарить, и въ оную положи по горсти изюму и коринки, 18 золотниковъ сахару, стаканъ ускусу и горсть капарсовъ, доливъ водою переварить, и выложя печень на блюдо означеннымъ соусомъ облишь.



Телячью печень на пертвѣлѣ жарить.

Нашпиговавъ печень вопкнушь на вершѣло и обвертѣшь здоромъ; а когда мягко зажарится, приправить оную сдѣлашнымъ изъ изюма соусомъ. Или прежде нежели печень обвернешь, посыпь оную пшмномъ; пошомъ обверши здоромъ, и зажаривъ облей поджаренымъ коровымъ масломъ.

Примѣчаніе: Оное и больному вредно бышь не можетъ.

Телячью печень на блюдоѣ готопить.

Печень изрѣзать ломпиками полдиною въ палецъ, и осушить съ оной кровь салфеткою; пошомъ положишь на блюдо $\frac{1}{2}$ фунта коровьяго масла, и оную рѣзаную въ ломпики печенку накрывъ хорошенько поставишь на жаръ. И когда будетъ закипать, тогда всыпь въ оное горсть першаго хлѣба, половину мушкатнаго орѣха и печенку въ маслѣ переворошивъ до вари; пошомъ выжми сокъ изъ одного лимона, разотри съ двумя ложками муки, приправь онымъ.

Телячья печенка съ поджаренымъ масломъ.

Печенку нарѣзать кусочками полдиною въ палецъ; пошомъ осыпавъ блюдо



блюдо солью, положишь печенку; такъ же и сверху солью посолишь, дашь постоять $\frac{1}{2}$ часа; попомъ осуши печенку салфеткою обваляшь въ мукѣ. И поставя большую сковороду съ четвертью фунтомъ коровьяго масла на огонь, съ обѣихъ сторонъ зажаришь, и облежа рѣзаннымъ въ ломтики лимономъ приправишь.

Или такимъ образомъ.

Оборошишь печенку рѣзаную въ ломтики въ поджареномъ коровьемъ маслѣ и положишь на сковороду; попомъ взявъ 2 пригоршни тертаго хлѣба, горсть муки, рубленаго луку и пепрушки, все вмѣстѣ перемѣшавъ посыпашь онымъ печенку и жарить исподволь въ печѣ, такъ же печень можно подавать и съ другими приправами, какъ на примѣрѣ съ шпикадомъ, съ кореньями, съ зеленымъ и сухимъ горохомъ и съ чечевицею.

Легкое телячье рубленое.

Легкое въ водѣ мягко свари полова не много соли; попомъ взявъ 6 золотниковъ сухихъ или свѣжихъ сморчковъ, перемой и отвари въ мясномъ отварѣ; попомъ выжми хорошенько, и изрубя вмѣстѣ съ легкимъ



мѣлко, положи въ кюструлю приложя горсть коринки, двое пригоршни шер-наго хлѣба, четверть фунта коровьяго масла, не много мушкатнаго цвѣшу, налей мяснымъ отваромъ и вари. А когда поспѣвать будетъ; то положи въ оное изрубленной пещрушки и два личные желтка.

Сморчки съ телячьимъ легкимъ.

Сваря легкое и изрубя съ сморчками емѣшай съ оными 3 или 4 яйца сырыя; попомѣ поджарь шер-наго хлѣба в пригоршенѣ или больше въ говяжемъ салѣ, приложя не много мушкатныхъ духовъ емѣшай все вмѣстѣ, и ежели оное будетъ водяное, приложи горсть муки; наконецъ замѣси изъ одного яйца и трехъ пригоршенѣ муки тѣсто какъ на лапшу, и расучивъ оное изрѣжь четверугольными кусочками, которые сгибая наподобіе сморчковъ начини рублеными сморчками съ легкимъ, и когда оныя изгѣтвишь такимъ образомъ, то изжарь ихъ въ маслѣ коровьемъ и подавай одни, или съ другимъ какимъ приличнымъ соусомъ.

*Телячьи кишки подобно фрикасен
готовить.*

Изрѣжь кишки въ кусочки такъ, чтобъ были кудрявы, и при оныя на столѣ горшью соли, чѣнобъ отъ оныхъ нечистота вся опстала; потомъ перемивъ вари ихъ въ водѣ съ солью очень мягко, послѣ распоня 18 золотниковъ коровьяго масла, приложи въ оное ложку муки, луковиду нашыканную двумя гвоздиками, пучекъ базилики и пепрушки, повари, и когда кишки въ водѣ еварятся, положи на решето, чтобъ съ оныхъ вода ошекла, тогда вари ихъ въ мясномъ отварѣ четверть часа. Наконецъ возьми молока, выпусти два яйца, не много рубленой пепрушки и мушкатнаго цвѣту, перемишавъ положи въ кишки и отпуская.

Телячьи кишки печеныя.

Телячьи кишки по вышеозначенному приготовив изрубить, и съ оными положишь прѣе пригоршенъ шернаго хлѣба, мѣлко рѣзанныхъ фишашекъ, не много мушкатнаго цвѣту и соли; потомъ размѣшавъ изъ десяни яицъ желтки съ ложкою муки и съ сливкомъ сливокъ печь на сковородѣ



вородѣ въ полуфунтѣ коровьяго ма-
сла, при опускѣ на столъ посыпать
сахаромъ.

Примѣчаніе: Подобныя сему кушанья сла-
бому желудку сносными смотря по об-
стоятельству сложенія быть могутъ.

Чиненое телячье горло.

Телячье горло сваря мягко въ водѣ
съ солью; потѣмъ вынувъ просту-
дить, и начиня рубленнымъ телячь-
имъ мясомъ изжарить въ печѣ. Оное
можно разными соусами приправлять.

Чиненая баранья голяшка.

Голяшку изжаря обрѣзать все мя-
со отъ костей прочь, а кости другъ
отъ дружки не отнимать. Изрубя мя-
со съ четвертью фунтомъ говяжьяго
почешнаго и съ четвертью фунтомъ
вешчиннаго сала гораздо мѣлко, при-
ложи къ оному намоченаго въ молокѣ
бѣлаго хлѣба, мѣлко рубленаго луку,
двѣ головки чесноку рубленаго,
петрушки и базилики, соли и
не много толченаго перцу, 3 или 4
лѣща, перемѣшавъ все оное хорошень-
ко и положи кости на сковороду. вы-
ложи весь составъ на оныя, опривъ
наподобіе фигуры цѣлой бараньей го-
ляшки и поставя сковороду въ печь,
дай стоять долгое время, чѣмъ за-
жари-



жарилоевъ ; пошомъ слови жиръ и приправъ грибнымъ соусомъ , или подай на столъ одну.

Примѣчаніе : вмѣсто луку и чесноку можно такъ же и другое что нибудь употребить.

Баранины задняя четверть королевскимъ манеромъ.

Баранью четверть бить палкою очень мягко , и на шпаговать нарѣзавъ вешчиннаго сала полщиною въ палецъ , и свернувъ баранину кругло , увязать снуркомъ и обвалянь мукою ; пошомъ на большую сковороду положи масла коровьяго 36 золотниковъ , и растопя поджарить , чтобъ масло покраснѣло , и туда положишь въ мукъ обваляную баранину и жарить : когда оно зажарится , то налить на оную кипяшку воды , и дать прѣсть цѣлой часъ ; пошомъ приложить 6 луковицъ и штыканыхъ гвоздикою , 2 морковныхъ , 4 петрушечныхъ и 2 пустернаковыхъ корня , пучекъ базилики , и вари спѣло излегка , такъ , чтобъ соусъ клеекъ былъ ; и когда ко дну сковороды пригорать будетъ , вынуть баранину и поставить въ вольной жаръ чтобъ не просыхла , а въ оставшей соусъ прибавишь мяснаго отвара нѣсколько ложекъ , чтобъ лучше сквозь сито



соусъ процѣдить было можно, сложя жиръ, напереть горькихъ померанцовъ и выжавъ сокъ, онымъ приправитъ соусъ и облишь баранину.

Задняя четверть варанины съ яйцами.

Баранину во всемъ такъ же какъ и прежнюю приготовить, только не шпиговать, и поставитъ въ вольной жаръ, чтобъ не просыла, а соусъ процѣдъ сквозь сито, выпуститъ 12 яицъ, изрубитъ 12 сарделей, и въ четверти фунта коровьяго масла и на сковородѣ сдѣлавъ яишницу; при отпускѣ на столъ положи на соусъ баранину; а сверхъ оной наложитъ яишницу.

Или такимъ образомъ.

Ежели баранина повеситъ 2 дни, то оную мягко убить и взявъ 8 сарделей и 12 шарлотковъ оными нашпиговавъ жаритъ на вертѣлѣ; и положи на блюдо испыкать вилами, покрывъ, поставитъ на жаръ чтобъ изъ оной много соку выступило, въ потъ сокъ приложитъ сарделей и яицъ приправитъ какъ и прежнюю.

Мячъ изъ четверти варанины сдѣлать.

Въ баранины верхнюю кожу
, и мясо ошкостей обрѣзавъ,
взять

взять 30 шарлоповъ, 4 головки чеснока, шершой мушкатной орѣшикъ, 8 гвоздичекъ и все съ мясомъ вмѣстѣ мѣлко изрубить; пошомъ 2 $\frac{1}{2}$ фунта вешчиннаго сала нарѣзавъ дольгими и четвероугольными кусочками, смѣшавъ съ рубленою бараниною вмѣстѣ и обмазавъ коспрулю масломъ коровьимъ положить. Дно оной укласть, понинькими ломшиками вешчиннаго сала, такъ, чтобъ дна не видно было; а на оное положить рубленое мясо, и поставя въ печь, дать спожать два часа; пошомъ все сало съ онаго елова опрокинь на блюдо такъ, чтобъ нижнее сало было наверху, при оппускѣ на столъ приправь сардельнымъ соусомъ и ломшиками лимона.

Четверть баранины съ огурцами.

Убихъ часть баранины мягко, и нашпиговавъ сарделями и шарлошами жарихъ на вертѣлѣ; при оппускѣ на столъ приправь оную огуречнымъ соусомъ такъ, какъ о томъ показано было въ пригоповленіи шелячей гольяшки.

Красная четверть баранины.

Четверть побихъ и нашпиговавъ крупно вешчинсю, обязаць енуркомъ,



комъ, и приложя пучечокъ травъ, нѣсколько луковицъ гвоздикою напыканныхъ, виннаго уксусу, воды и соли сварить спѣло; потомъ выложивъ на блюдо и обложя лимономъ въ салфеткѣ отпустишь и едѣлашь для оной холодной соуебъ, взявъ масла деревяннаго, уксусу, соли, рубленаго луку, петрушки, першой лимонной корки, и смѣшавъ отпустишь. Оное можно горячее и холодное на столъ посылать.

Примѣчаніе: Для больныхъ оное кушанье не очень полезно.

Баранья задняя четверть съ сафою капустою.

Баранину побиевъ хорошенько изжарить на вертѣлѣ, или въ печѣ спѣло; между шѣмъ разрѣзавъ въ четверши 6 кочней капусты, и поставя на огонь полфунта масла положить въ капусту, и когда она зажарится, приложитъ нѣсколько ломтиковъ вешчины, 2 луковицы напыканныя гвоздикою и наливъ хорошаго мяснаго отвару, вари спѣло, и при отпускѣ на столъ обложишь баранину.

Часть

Часть баранины со пшеномъ сарачинскимъ.

Баранину сварить такъ, какъ и прежнюю; помомъ и фунтъ пшена сарачинскаго наливъ потребнымъ количествомъ хорошаго мяснаго отвара, варить гораздо круто, простудя положишь выпуся 6 лиць $\frac{1}{4}$ фунта масла коровья, шершой мушкашной орѣхъ и перемѣшавъ выложи на блюдо, положи отваренную баранину, и облѣпи пшеномъ наподобіе паштетоу, сверху оставь дырочку, чтобъ можно было въ оныя подливать отвару, въ которомъ баранина варилась; помомъ помазавъ желткомъ лишнимъ и осыпавъ шершымъ хлѣбомъ, сажать въ печь. И когда въ печь полчаса попекутся и зарумянятся, тогда вынувъ опускай на столъ.

Примѣчаніе: Пшено дѣлаетъ запоръ, по чему часто употреблять не полезно.

Четверть баранины съ шалфею и чеснокомъ.

Побивъ баранину обухомъ ножа, воткнуть въ оную 12 вѣшочекъ шалфеи, 6 головокъ чесноку, на вертѣль зажарить, или удушя огуречнымъ соусомъ приправить.

Че.



Четверть баранины съ каштанами.

Четверть новаляв въ мукъ, въ маслѣ жарить, впрочемъ во всемъ такъ поступать какъ въ приготовленіи баранины Королевскимъ манеромъ показано; попомъ приправить каштановымъ, или рѣпнымъ соусомъ.

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

Четверть баранины съ лукомъ.

Баранину нашпиговать во всемъ такъ, какъ и съ преждепоказанной поступать. Между тѣмъ очисти 60 луковицъ жарить въ полуфунтѣ масла коровьяго, чтобъ поджарилось, при жареніи насыпать лукъ одною ложкою мукъ; попомъ масло жареное съ лукомъ слить въ мясной ошваръ и переварить. Онымъ четверть баранины приправить.

Примѣчаніе: Онаго больнымъ употреблять не можно.

Баранина наподобіе лосины.

Баранью четверть опнять съ спинною костью такъ, чтобъ она подобна была лосиной спинной кости; попомъ жиръ весь обрѣзать, кожу снять и нашпиговать, поступать такимъ образомъ, на примѣръ: нашерши баранину солью

поло-

положить въ судно, и наливъ на оную виннаго уксуу, накласть сверъху въ ломшики нарѣзаннаго луку, шимѣану, и нѣсколько зернистаго перцу, гвоздики, дать споять съ уксусомъ дни 3, или больше; потомъ поливая онымъ же уксусомъ, съ коровимъ масломъ изжарить, и подавать на столъ вмѣсто лосиннаго жаркаго.

Примѣчаніе: Больнымъ смотря по состоянію, оное кушанье употреблять.

Баранья лопатка Французскимъ манеромъ.

Взять переднюю четверть баранины, выбравъ изъ оной ребры и кости воиъ; и между лопатки и верхней жировой кожи ножемъ сдѣлать порожнее мѣсто (*); потомъ изрубить луку не много, четверть фунта свиного сала, нѣсколько мѣлко толченой гвоздики и перцу, шимѣану, майрану, спакана полшора или больше свиной крови, все оное смѣшавъ хорошенько, начинить порожнее мѣсто баранины, и вошкнувъ на вертѣль поливая свиною кровью, изжарь при отпускѣ на столъ, приправь оную прежде упомянутымъ рубленнымъ соусомъ.

При-

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



Примѣчаніе: Здоровому все здорово; а слабой спрашиваясь долженъ у состоянія собственнаго здороья.

Баранина съ цѣльною петрушкою.

Приправа карминадъ изъ баранины, и нашпиговавъ оной толстною петрушкою, изжарить, между тѣмъ сдѣлавъ съ петрушкою прежде показанной Аглинской рагу опускаешь на столъ.

Баранину на ростѣ жарить.

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

Баранина Голландскимъ манеромъ.

Мясо изрубить кусками, или оставя цѣльною штукаю съ солью, съ кореньями, съ лукомъ и гвоздикомъ сварить спѣло; потѣмъ какъ и прежде показанное; обвалявъ въ шерстомъ хлѣбѣ и въ маслѣ коровьемъ, на ростѣ жарить и подавать на столъ съ рѣною

рѣною, капустою, шпикапомъ, зеленымъ горохомъ и тому подобными приправами.

Примѣчаніе: Капуста, горохъ и бобы дѣлающъ въпрямь, почему спраждущимъ коликою оное не полезно; а щевель, или другая какая нибудь натуральная кислота вредительна бытъ не можетъ.

Бараньи кишки съ капустою.

Кишки очисти хорошенько и опреть солью, сварить въ соленой водѣ гораздо мягко; потомъ еще обмыть, чтобъ были очень чисты и изрѣзать кишки кусочками длиною въ палецъ, такъ же изрубить бѣлой капусты 2 кочня гораздо мѣлко; потомъ положить въ кастрюлю 2 фунта масла коровьяго; и когда оное станеть подниматься, всыпать въ него капусту и жарить до пѣхъ поръ, какъ опадеть. Тогда вложишь кишки, мясенаго отвару и шерстаго мушкатнаго цвѣту, перемѣшавъ привари; а ежели браунколь готовишь будешь, то оную мѣлко изрубя въ маслѣ, мясномъ отварѣ, или въ водѣ съ двенадцатью золотниками сахару, вари мягко; потомъ приложи кишки и перевари приправь; ноги бараньи и языкъ такъ же какъ и шелячи готовишь.



Чиненато молодато ягненка го- топить.

Всего ягненка положить въ горячую воду чпобъ кровь вымокла; пошомъ взять легкое ошъ двухъ ягнятъ, три четверти фунта вешчиннаго сала, луку, не много базилики и петрушки, все оное изрубить, къ сему приложить шрое пригоршни шерпаго хлѣба, 3 яйца, половину мушкатнаго орѣха и перемѣшать; наконецъ положить въ оное 50 очищенныхъ аустерсовъ, начинишь ягненка и зашишь изжаришь на вершѣлѣ, или въ печѣ, опускай на свѣлѣ одного или приправь соусомъ; а съ сварками какъ о шомъ прежде показано было.

Примечаніе: Иное кушанье хотя здоровья и не умножитъ; но сдѣлаешъ собою приятной вкусъ.

Ягненокъ цѣ соусъ съ сметаното.

Изжаришь задъ ягненка почти спѣло, и мясо съ костью отобращь бережно, такъ, чпобъ кость ошъ кости не ошымать, мясо изрубить мѣлко приложя почешнаго говьяжяго сала полфунта, 4 шарлота, не много петрушки и мушкатнаго цѣбушу, намочнаго въ молоко, или въ сливкахъ
калача,



калача, 2 ложки сливокъ и 4 желтка яичные, все оное вмѣшай изрубивъ. Прибавъ въ оное не много отвару мяснаго и перемѣшай; потомъ положи кости на блюдо и онымъ рубленнымъ мясомъ обмакивая ножъ въ отваръ, обмазывай кости такую фигуру какъ пожелаешь, и поставивъ въ печь на полчаса чтобъ испеклось; потомъ приправишь соусомъ даннымъ съ грибами, или съ шампиньонами.

Чиненая ягнячья грудинка.

Оную такъ же пригошевать и начинивать, какъ о шблячей грудинкѣ показано.

Переднюю половину ягненка жарить пѣ бумагѣ.

Оную должно рознять такимъ образомъ: снявъ лопатки, разрубить спинную кость; потомъ отрубавъ шею, снять грудинку отъ реберъ; а ноги отъ лопатокъ, ребры отложя прочь, оставшее мясо съ водою, солью и пучкомъ травъ поставить на огонь и варить, приложя немного масла коровьяго, чтобъ мясо не очень упрѣло: вынувъ изъ отвара простуди. Между тѣмъ и обрѣзавъ



рѣзавъ рѣбра, бѣи оныя и во всемъ поступай такъ, какъ о карминадѣ показано было; попомъ сдѣлавъ четверугольныя, или круглыя бумажныя коробочки, положи на еѣ оныя одну четверть фунта масла, поставь на ростѣ и жарь; а когда масле разогрѣется, то вложи въ оное осыпанное шершымъ хлѣбомъ мясо и жарь, чтобъ съ обѣихъ сторонъ зажарилось, тогда ставь коробочки на блюдо, приправляя оныя половиною лимона.

Бараньи головы на ростѣ жарить.

У бараньихъ головъ уши и рылы отрѣзать, глаза выколошь и перемывъ въ теплой водѣ, положи на столѣ, крѣпкимъ ножикомъ вдоль на-двое розняшь, такъ, чтобъ и языкъ пополамъ разрѣзанъ былъ; попомъ сложя оныя опять и связавъ взять пучекъ травъ, луку напыканнаго гвоздикомъ и кусокъ масла съ головками бараньими въ водѣ посола варить очень спѣло. Попомъ вынувъ изъ отвара и простудя очистишь хорошенько, наконецъ развязавъ головы и вставя лучинки въ черепъ крестъ на крестъ чтобъ мозгъ не выпалъ, зажаришь въ масле и облишь соусомъ дѣланымъ съ изюмомъ.

Или

Или такимъ образомъ.

Осыпавъ першымъ хлѣбомъ, какъ при теллячьихъ и бараньихъ ребрахъ показано, зажарить на ростѣ и опустить, или оныя облисть соусомъ, дѣланымъ съ зеленымъ горохомъ, съ спаржами и тому подобнымъ.

Жареной поросенокъ.

Заколошь поросенка, и очистишь положишь на ночь въ воду, чтобъ изъ онаго кровь вся вымокла; потомъ приправя по обыкновению, взоткнушь на вершѣль и посоля не много солью жарить: когда оной зашянешся, тогда помазывать его часто лежащимъ на подсавленной подъ жаркое сковородѣ вѣшчиннымъ саломъ, или масломъ; а когда зажарится и покраснѣетъ кожа, тогда съ оставшимъ отъ жаренія росоломъ, обложя ломтиками лимона, опустить на столъ.

Примѣчаніе: Хотя свиное мясо имѣетъ пріятнѣйшей вкусъ; однако оное не здорово.

Роладъ изъ поросенка.

Очистишь поросенка, положишь на ночь въ воду вымочишь; потомъ отрѣзавъ голову и ноги по составу, расплоспавъ, выбери кости, не повреждая кожи, между шѣмъ возьми говяжей

Д

копче-

копченой одинѣ , или свиныхъ 2 языка , очисти чешверть фунта миндалю и столько же фисташекъ , искроши вдоль мѣленько , мясо отъ кожи перосячей бережно обери ; а кожу растели на салфетку ; помощъ возьми любвины шелячей 1 фунтъ , и съ порослячимъ мясомъ мѣлко изруби , приложя нѣсколько мушкатнаго цвѣту , 6 толченыхъ гвоздичекъ и не много соли : рубленое мясо разложи по кожѣ ; а сверхъ онаго насыпь миндалю и фисташки ; помощъ очисти языкъ , изрѣжь въ кусочки длиною въ палецъ , столько же взявъ вѣщиннаго сала изрѣзашъ ; помощъ на миндалю и фисташки положишь слой крошеннаго языка и слой вѣщиннаго сала , кожу съ означенною начинкою скашай , подобно толстой колбасѣ и обернувъ крѣпко въ салфетку обвяжи суркомъ ; положи оную въ котелъ съ порослячею головою , ногами и съ костями , наливъ бупылкою винограднаго вина , бупылкою виннаго уксуса , приложя не много соли , 6 луковицъ , намыканыхъ гвоздиками , пучечикъ петрушки , шимѣтану и пелвѣдра воды ; вари до пѣхъ поръ какъ поспѣетъ .
Помощъ вынувъ роладъ изъ отвару ,

поло-

положи подѣ гнѣтъ между двумя досками; и когда простынешь, вынувъ изъ салфетки, разрѣзашь въ ломтики.

Или такимъ образомъ.

Роладъ не разрѣзавъ положить въ глубокую чашку вмѣстѣ съ головою и ногами, и приправя нарѣзаннымъ въ ломтики лимономъ, налить процѣженнымъ опваромъ, въ которомъ поросенокъ варился, застудить, изъ чего сдѣлается желе, копорой выложивъ изъ чашки на блюдо, опускашъ.

Примѣчаніе: Оное кушанье принадлежитъ не больнымъ людямъ.

Поросенка на ростѣ жарить.

Голову и ноги опрѣзашь прочь, шакъ, какъ въ роладѣ показано, пошомъ поросенка разложивъ въ кусочки, по произволѣню жарить на ростѣ, какъ карминадъ, и приправить слѣдующимъ соусомъ: изрубя мозгъ весьма мѣлко, поджечь ложку муки, въ четверть фунта коровьяго масла съ рубленнымъ мозгомъ, приложивъ къ оному рубленой пепрушки, 2 листа лавровые, вѣшочку базилики, и налить рюмку шампанскаго вина съ малымъ количествомъ мяснаго опвара, варишъ четверть часа, и обложивъ на ростѣ жаренымъ мясомъ: вмѣстѣ мозгу ино-



гда можно въ оной соусъ положишь горчицы.

Спиная спѣжая задняя нога.

Подрѣзавъ у задней ноги кожу на шпиговать оную 24 гвоздиками, и шотикимъ числомъ корицы; потомъ 3 фунта говяжьей любви изрѣжь въ тонкіе ломтики, и поступи на дно глубокой кастрюли, а на оныя положи заднюю свиную ногу, сверхъ которой наклади говядины, и наливъ 2 рюмки Французской водки, замажь горшекъ, или кастрюлю и поставь въ вольной жаръ на 5 часовъ, чтобъ упрѣло; потомъ выложи ногу на блюдо, съ соуса жиръ сляя и проудля сквозь сито, приложи горсть капорсовъ и дай вскипѣть, при отпускѣ приправь шрема рублеными сарделлами и одною полученною головкою чесноку.

Копченой окорокъ на пертѣль жареной.

Окорокъ на два дни положи въ теплую воду, и на два дни въ теплое молоко, и оное перемѣняй каждой день по два раза; потомъ подрѣзавъ кожу и посади на вертѣль, жарь исподволь; налей въ глинную посуду Шпанскаго вина и подставь подъ жаркое,

кое, такъ, чтобъ сало съ онаго капало въ вино, и онымъ жаркое чаще поливай: между шѣмъ возьми 3 доли шерстаго хлѣба и одну долю муки, не много сахару, толченой корицы, гвоздики и перцу, два шершые лавровые листа, смѣшанные съ малымъ количествомъ розмарину, все перемѣшавъ имѣй въ готовности, а когда окорокъ поспѣвать будетъ: то онымъ посыпай до шѣхъ поръ, чтобъ на вещьнѣ сдѣлалась корка шошциною въ палець.

Вещину готовить другимъ манеромъ.

Когда копченой окорокъ въ водѣ и въ молокѣ хорошенько вымочишь, то кости и кожу изъ оной совсѣмъ отобрати, вещьину снуркомъ, наподобіе круглаго шара, увязашь, и въ красномъ винѣ сварить, или наштиговавъ оную гвоздикою и корицею и обмазавъ въ хлѣбномъ шѣшѣ, въ печь испечь.

Примѣчаніе: Частое употребленіе вещьины не очень и здоровымъ людямъ полезно; а больнымъ она совсѣмъ не годится.

Карминадъ изъ спинато мѣса.

Отобравъ сало, или жиръ отъ реберъ, оные рознять, бишь и пригото-



вляшь во всемъ такъ , какъ о шелячвихъ ребрахъ показано было ; не только въ шершой хлѣбъ положишь не много кишнецу , а ребры оборотя въ деревянномъ маслѣ и обвалявъ въ шершомъ хлѣбѣ , жарить на ростѣ . Потомъ слѣдующимъ соусомъ приправить ; поджечь муки ложку въ 12 золотникахъ коровьяго масла , положить оное рубленаго луку , рюмку уксуса и не много мяснаго отвара , и когда закипаетъ станеть , примѣшати къ оному горчицы столько , чтобъ соусъ получилъ густоту , опускати , оной карминадъ можно и на обкладку разныхъ соусовъ употреблять .

Копченой окорокъ отпаривать .

Скорокъ два дни вымачивать въ теплой водѣ ; потомъ оной отварить , при вареніи въ воду опустить , завязавъ въ плашокъ прее пригоршни шершаго хлѣба , и съ оными поварить гораздо , чтобъ поспѣло ; потомъ изъ отвара вынувъ , кожу хорошенько подрѣзать и нашкиговать вещицу гвоздикомъ , корицею , или шалфеею по произволенію , или осыпъ оную шершымъ майраномъ и подавай на ешолъ теплую , или холодную .

Дикая

Дикая кабанья, или спиная спинка душенная.

Изрубя спинку, завязать въ чистую салфетку и положить въ горшокъ, или кошелъ налей, на оную 3 бушылки, или больше пивнаго укуса, 4 бушылки колодезной воды, положи двѣ пригоршни соли, и сполько же можжевеловыхъ ягодъ, и вари: при вареніи приложи къ оному обрѣзки свиного сала и 30 большихъ луковицъ, не много гвоздики и перцу; попомъ довари спѣло. Вынувъ изъ салфетки, положи спинку на блюдо, напри довольное число ржанаго хлѣба и положи въ оной четвертую часть сахара толченаго, шершой лимонной корки и корицы: рашопя коровьяго масла, сдѣлай со онымъ изъ шерстаго хлѣба тѣсто. Облѣпи онымъ спинку толщиною въ палецъ, посади въ печь на полчаса передъ оппункомъ къ столу, и когда зажарится, приправь оное дѣланымъ изъ вишенъ соусомъ: оленья спинка такимъ же образомъ гошевится.

Примѣчаніе: Приправа дѣлаетъ оное кушанье, для здоровыхъ людей, здоровымъ.



*Сосиски, или тонкіе колбасы изъ
спинаго мѣса.*

Очистить хорошенько баряньи кишки; попомбъ изрубить два фунга свинаго мѣса любвины и одинъ фунтъ жиру свинаго очень мѣлко, положа шершой лимонной корки, половину мушкашнаго орѣха, 4 гроздички рюмку винограднаго вина и не много соли, и начинить кишки; попомбъ, натпыкавъ оныя булавкою, жарить въ маслѣ на сковородѣ, или на ростѣ и подавать съ цвѣшною капустою, щевелемъ, рѣпкою, горохомъ, чечевицею, и другими тому подобными вещами.

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

Ветчину на ростѣ жарить.

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

*Спинныя нѣги, рыла и уши
пѣ желеѣ готовить.*

Оныя вещи очисти варить четверть часа въ водѣ, и остудя въ холодной водѣ, положить въ горшокъ. Придожи бушылку вина винограднаго,
и

и рюмку виннаго уксуса и пучекъ шравъ, 10 луковиць, нашыканныхъ гвоздикомъ, долишь половиною бутылки воды и поставишь на легкой огонь; попомъ возьми горсть чистой коринки, нѣсколько корицы и нарбзаниаго въ ломтики лимона, положи въ чашку (или форму), поклади на оное мясо въ отварѣ положи нѣсколько сахару и шефрану, дай вскипѣть; попомъ процѣдя сквозь сито, вылей на мясо въ форму; ежели вкусъ покажется не очень пріятенъ: то въ отварѣ прибавишь нѣсколько капель ренскаго уксуса; и когда зашпынетъ, опрокинувъ на блюдо, отпускаешь.

Такъ же можно ноги, рыла и уши въ соляной водѣ отваря жарить на рожѣ, какъ карминадъ и оными окладывать разные соусы.

Примѣчаніе: Желеи полезны горячаго сложенія людямъ; попомъ что они холодятъ.

Дикую кабанью, или обыкновенную свиную голову готовить.

Очисти голову хорошенько, вымачивай въ водѣ ночь, выбери зубныя кощпи, и опними языкъ прочь: попомъ вложи въ кошель, приложи къ оному бутылку пивнаго уксуса и бутылку



воды, двое пригоршни соли, варишь 2 часа. При вареніи положи въ оное 10 луковицъ нечищенныхъ, чашечку можжевеловыхъ ягодъ, и когда почти всеѣмъ уварится, тогда снявъ съ огня, опусти въ отваръ узлекъ съ горстью толченаго хлѣба, и съ горстью лавроваго листа; покрывъ хорошенько, дай простынуть; потомъ вынь голову изъ отвара, чтобъ опекла хорошенько, и сложа салфетку, положи на блюдо; а на оную положи голову, подложя языкъ: вложи въ зѣвъ головы, цѣлой лимонъ и убравъ зелеными листочками, опусти. Такъ же сдѣлай для онаго соуся такимъ образомъ: напри хлѣба ржанаго, смѣшай оной съ толченными можжевеловыми ягодами, уксусомъ, и съ масломъ деревяннымъ, или возьми горчицы, смѣшай съ сахаромъ, уксусомъ и масломъ деревяннымъ, опусти въ особой чашкѣ.

Примѣчаніе: Хотя свиное мясо и не здорово; однако можжевеловыя ягоды дѣлаютъ его не столько здоровью вреднымъ.

Колбасы Итальянскимъ манеромъ изъ спинаго мяса.

Взявъ 3 фунта свѣжаго свиного сала, изрѣжь оное въ маленькіе сухарики, величиною съ орѣхъ, приложи 14
золот-

золошниковъ со́ли, полтора золотника корицы, не много гвоздики, мушкатной орѣшикъ, двѣ грани амбры, не много шолченаго сахару, нѣсколько капель сладкаго винограднаго вина: перемѣшавъ все хорошенько, поставъ въ по́гребъ; пошóмъ возьми любвины, свиного мѣса отъ окарака 8 фунтовъ, выбравъ жилки изруби мѣлко и попрыскавъ оной виномъ, посыпь на оное 14 золотниковъ пармезану сыру, 27 золотниковъ со́ли, 9 золотниковъ зернистаго перцу, переруби все оное хорошенько и перемѣси съ нарѣзаннымъ прежде въ кусочки саломъ, такъ, какъ шѣсто мѣсятъ; пошóмъ начини кишки, и повѣсь оныя на воздухъ, наблюдая то, чтобъ не померзли, иль бы не пошекли; пошóмъ обопри ихъ хорошенько плашкомъ и повесь такъ, чтобъ одна сосиска до другой не дотрогивалась.

Примѣчаніе: Амбра женщинамъ, одержимымъ исперичною болѣзнію, или матшкою, не полезна, по чему въ такомъ случаѣ оную въ сосиски не употребляешь.

Оленья спинка жареная.

Изъ оленя вырубить спинную кость, верхнюю перепонку съ оной снѣшь; а сало оставишь на спинкѣ



и нашипговавъ полспымъ вешчиннымъ саломъ, обвертѣшь снуркомъ, и привязавъ къ вершблѣю, жарить, поливая часто коревымъ масломъ; пошомъ обливъ поджаренымъ масломъ и приправа нарѣзаннымъ въ ломшики лимономъ, оппустишь на столъ.

Оленью часть красную готовить.

Возьми жирную оленью часть, обмывъ, завяжи въ салфетку и вари въ ренскомъ винѣ съ водою пополамъ, приложя въ оное большую горсть можжевельныхъ ягодъ и луку, цѣальной гвоздики и перцу, давроваго листу и шимѣану, обрѣзковъ вешчинныхъ и соли, вари, чтобъ мягко упрѣло; при ономъ оппусти на столъ горчицу, вышневымъ сокомъ подкрашенную, или иногда оленье мясо по произволѣнью и другими соусами приправляется, какъ на примѣрѣ: капорсами, сарделями, оливками, шарлошами, лукомъ, коринкою; но припомъ всегда наблюдать должно, чтобъ поджаривали муку въ маслѣ; разводить шѣмъ же отваромъ, въ которомъ оленье мясо варилось прибавя вина, сахару, укусу и дасть векипѣть.

Примѣчаніе: Дичина адоровѣ обыкновеннаго мяса.

Душе-

Душеную оленину готовить.

Выруби изъ оленя четверугольную часть мяса, нашпигуй вешчиною со всеѣхъ сторонъ, оставь кострулю съ масломъ на огонь, и когда оно закипитъ; то обвалявъ оленину въ мукѣ, положи въ масло и жарь, чтобъ зарумянилось: потомъ налей на оную мяснаго опвару, дай покипеть, и еще налей ренскаго вина полбуштыки, и приложя луку, нашыканнаго гвоздикую, лавроваго лиспу, ломшиками нарѣзаннаго лимона, закрывъ, вари, чтобъ хорошенько упрѣло; потомъ слей жиръ, и приправя лимонною коркою, оппускай; такъ же оленье мясо, положя на ночь въ уксусъ, и посоля, можно на вертѣлѣ изжарить, и приличнымъ соусомъ приправишь.

Оленья грудинка съ сафою капустою.

Грудинку изрубя въ куски въ кипятокѣ, и обмывъ чисто въ крутосоленной, водѣ мягко сварить; потомъ изрѣзавъ капусту въ четвертины, изжарить въ маслѣ, чтобъ зарумянилась; потомъ въ онаю положишь оленье мясо, приложя имбирю, перцу, луку, нашыканнаго гвоздикую, 2 вѣточки розмарину, подоженной муки



и мяснаго ошвару. Все оное переваря, слови жирѣ и приправь, или возьми рубленой кислой капусты, подожги въ маслѣ муки, и положиа въ оную мясо и капусту, приложа кислой сметаны, перевари и отпускай на столѣ.

Лосинную спинку на пертѣлѣ жарить.

Съ оною такъ поступать, какъ и съ оленьюю спинкою; но токмо за жаривъ вмѣстѣ лимону, приправишь померанцами.

Лосинная задняя часть съ лимономъ.

Заднюю голяшку нашпиговавъ на мочить въ ренскомъ винѣ на ночь, и на вертѣлѣ жарить, поливая масломъ съ виномъ, въ которомъ лосина мочла; попомъ положиа въ коспрулю 2 горети терстаго хлѣба съ двумя изрѣзанными шарлотами, не много коревьяго масла и сколько потребно мяснаго ошвару, перевари и вылей на блюдо; попомъ жареную лосинную часть сверху осыпь шершою померанцевою коркой и накапъ лимоннаго и померанцеваго соку.

Зайца подѣ соусомъ душиить.

Зайца освѣжевавъ, опними по обыкновенію задѣ, и разрѣзавъ на 4 доли, верхнюю кожицу обдери; попомъ

нашпи-

нашпиговавъ вещьною, поджаря масла коровьяго и зайца, обвалявъ въ мукѣ, жарь; пошомѣ къ оному положи луковицу, нашыканную гвоздикою, 2 лавровые листя и наливъ потребнымъ числомъ мяснаго отвару, дай оному цѣлой часѣ, покрывъ прѣшь; пошомѣ еще положи въ оное сахару 12 золотниковѣ, спакана три поншаку, или краснаго вина, корицы, 4 ломтика лимону, и переваря оппускай; такъ же вмѣсто поншаку можно положить иногда бѣлаго вина, сахару, горсть коринки, и сполько же мѣлко крошенаго миндаля, корицы и лимону, или вмѣсто онаго двои пригоршни капорсовѣ и нѣсколько уксусу.

Примѣчаніе: Зайца можно умѣренно и большому кушать; но шокмо безъ приправъ кореньевѣ.

Заецъ цѣ сметанѣ душиной.

Такъ же какъ и прежде показано было зайца приготова удушить; но шолько вмѣсто вина положить сметаны и повариць.

Жареной заецъ съ померанцами.

Зайца, такъ же точно, какъ и лосинную спинку нашпиговавъ жарить; и такимъ же соусомъ облиъ, какъ въ приготоваденіи лосиной спинки, показано,



зано, отпуспишь : жареной заецѣ по-
дается иногда на столѣ и съ кислою
капустою.

*Молодыхъ зайцовъ на пертѣлѣ
жарить.*

Освѣжевавъ зайцовъ вымочить ,
верхнюю кожицу снявъ , и державъ
ихъ надъ жаромъ зашпунуть ; попомъ
мѣлко нарѣзаннымъ вешчиннымъ са-
ломъ нашпиговавъ на вертѣлѣ изжа-
рить ; такимъ же образомъ и кроли-
ковъ жарятъ.

Дрохва , или кудакъ птица душенная.

Кудака ошипать и обмывъ поло-
жить въ крѣпкой уксусѣ на нѣсколь-
ко дней ; попомъ вынувъ нашпиго-
вать по обыкновенію , и положить въ
котелъ ломпиками , нарѣзанной говя-
дины , печешнаго , говяжьяго , вешчин-
наго и свѣжаго свиного сала , на оное
положить въ котелъ дрохву , прило-
жа луку , гвоздики и перду поставитъ
въ печь на нѣсколько часовъ покрывъ ;
и когда поспѣвать будетъ , поджаритъ
въ маслѣ тершаго ржаного хлѣба двои
пригоршни , и снявъ жиръ съ отвару ,
въ котеломъ дрохва варилаь , процѣ-
дитъ , и отваръ съ тертымъ хлѣбомъ
наливъ на дрохву , вмѣстѣ поджаритъ ,

Д. охву

дрохву такъ же и холодную можно подавать.

Кудакопѣ молодыхъ готовитьъ.

По обыкновенію молодыхъ кудаковъ приготоовить и обвязавъ нарѣзаннымъ въ ломтики вешчиннымъ саломъ на вертѣлѣ жарить, поливая часто коровимъ масломъ, и обложивъ ломтиками лимона, опустить.

Старого глухого тетерепа готовитьъ.

Какъ мясо глухого тетерева съедешьте имѣещъ съ оденвимъ мясомъ, почему и готовитьъ оное должно поучно такъ, какъ о дрохвѣ показано.

Молодыхъ глухихъ тетерей жарить.

Приготова тетерева въ кипячкѣ заплунуть и вымыть, шолето нарѣзаннымъ вешчиннымъ саломъ, нашпиговавъ и нашыкать гвоздикомъ; поспѣвъ посадя на вертѣлѣ и обмазанной масломъ коровимъ, бумагою обвертѣть и жарить не вдругъ, часто поливая масломъ, при опускѣ приправить ломтиками лимона.

Тетерепа готовитьъ.

Онаго такъ же жарить и душиить, какъ о дрохвѣ показано.

Куро-



Куропатки и рябчики, по Гишпански топленые.

Оныхъ пшицъ ошипавъ, опалишь надъ жаромъ, и вымывъ нашпиговать по обыкновенію; попомбъ $\frac{1}{4}$ фунта шеляпины, $\frac{1}{4}$ фунта свиного сала, изрѣзавъ въ поменьшіе ломшики, положить въ кеструлю; а на оное наложи рябчика и поешавя на жаръ, души съ часъ; попомбъ къ оному приложи луку, напыканнаго гвоздикомъ, по пучечку базилики и петрушки; еще подуша полчаса, приложи половину ложки муки, рюмку красного вина и сполкко же мясного ошвару: переваря, положи рябчиковъ на блюдо, облей соусомъ, провѣдивъ оной сквозь сито и приправь, приложи полторы ложки деревяннаго масла съ шершою померандовою коркою.

Или такимъ образомъ.

Рябчиковъ по прежнему нашпигувавъ души; положи вмѣсто красного бѣлаго вина съ нѣкоторымъ количествомъ мясного ошвару, и перевари; попомбъ въ особливую кеструлю положи $\frac{1}{4}$ фунта масла коровьяго, рашри съ ложкою муки, приложи въ мушкатнаго цвѣту, 3 сардели

и

и луку изрубя на оное, прожди сквозь сито отваръ, въ которомъ рябчики варены были, перемѣшай поставя на жаръ, чтобъ сдѣлался густоватой соусъ, которымъ приправя рябчиковъ, опусти.

Куропатки съ рыбнымъ соусомъ.

Приправя куропатокъ, нарѣзать широкихъ ломтиковъ ветчиннаго сала, въ ономъ обвертѣвъ иподволь, на вертѣлѣ жарить; потомъ положить въ кострюлю ломтиками рѣзанной ветчины и шеляшины, луку, петрушечныхъ кореньевъ и пучечикъ базилики: карпа рыбу очисти, какъ водится, изрѣзавъ въ кусочки, положи въ означенную же кострюлю, и вари до шѣхъ поръ, чтобъ покраснѣло; потомъ вьзавъ полбушылки Шанпанскаго вина и етолько же хорошаго отвара, двѣ головки чесноку, ломтиками въ маслѣ поджаренаго хлѣба и мѣлко рубленыхъ шанпаніоновъ: все оное посоля перевари и протри соусъ сквозь сито, послѣ разогрѣвъ облей куропатокъ.

Примѣчаніе: Шанпиніоны и грибы должно весьма размашривать, дабы не попался какой нибудь ядовитой грибъ.

Ряб-



Рябчики душеные.

Ошпавъ нашпиговать ; потомъ положить оныя въ коеспрулю съ полуфунтомъ нарѣзаннаго въ ломшики вещчиннаго и шолкимъ же числомъ говяжьяго сала, приложя луковицу, натыканную гвоздикою, нѣсколько пепрушечныхъ кореньевъ, поставъ на легкой огонь, чтобъ душилось полтора часа ; потомъ приправъ оное грибнымъ соусомъ.

Рябчики съ чечевичею.

Чечевичу свари мягко въ водѣ, и откинь на сито, чтобъ вода спекла; потомъ возьми кусокъ коровьяго масла и въ коеспрулѣ растопя, размѣшай въ ономъ ложку муки, луку, чечевичы и мяснаго ошвару перевари ; потомъ выложя на блюдо и наложивъ на оную, рябчиковъ отпусти.

Примѣчаніе : Рябчиковъ и больнымъ употреблять можно.

Жареные рябчики.

Оныя приправить по обыкновенію, только ногъ и головы не отнимать, опаливъ надъ жаромъ, чтобъ зашпилось, оперевъ чистю подощенцемъ; но не обжывать : потомъ нашпиговать вещчиною и обложить винограднымъ

нымъ листомъ; а за неимѣнемъ онаго капустнымъ листомъ, жарить на вертѣлѣ, часто поливая масломъ, или же шпиговавъ, обложи шонкими ломшиками ветчиннаго сала, зажарить; пошомъ приправить, обложя ломшиками нарѣзаннаго лимона.

Рябники съ кислую капустою.

Нарѣзать бѣлой капусты гораздо мѣлко и положить въ кострулю съ кускомъ коровьяго масла, шмину, перцу и нѣсколько ломшиковъ ветчиннаго сала, дать оному на огнѣ гораздо попрѣшь; пошомъ налей кипячей воды и уксуса виннаго, дай исподволь кипѣшь; наконецъ къ сему приложи можжевеловыхъ ягодъ и рябчиковъ приправа; а капусту такъ надобно уварить, чтобъ на оной мало было жиру и соусу.

Рябники съ отростками красной капусты.

Приготовя рябчиковъ, избить повареннымъ ножемъ плоско и нашпиговать ветчиннымъ саломъ, варить въ масле коровьемъ, чтобъ гораздо зарумянились; наконецъ отваря въ водѣ капустные отростки изрѣзать, и въ хорошемъ мясномъ отварѣ съ кускомъ ветчин-



вещиннаго сала мягко уварить; и когда ошварь выкипитъ; то къ рябчикамъ, приложя жареныхъ колбасъ, опустить.

Куропатки, наподобіе маленькихъ хлѣбцѣвъ.

Съ жареныхъ куропатокъ мясо все прочь отъ костей отобравъ съ мягко варенымъ вещиннымъ саломъ и съ жареною шелячьею почкою, приложя мушкашныхъ духовъ и соли гораздо мѣлко вмѣстѣ изруби; потомъ нѣсколько бѣлковъ личныхъ разбей въ пѣну; наконецъ приложя желтковъ, смѣшай съ рубленнымъ мясомъ, чтобъ сдѣлалось оное такъ, какъ шѣшо, изъ кошпотагю свалай кругленькіе хлѣбцы, наподобіе булокъ, и за полчаса, до отпущу къ столу, положи оныя на бляху, посыпавъ мукою, посади въ печь.

Куропатки по Гишпански въ горшкѣ готовить.

Пару жареныхъ куропатокъ исполки мѣлко и положи оныя съ пучкомъ петрушки и базилики въ кошпрулю, наливъ мяснымъ ошваромъ, дай вскипѣть: потомъ проспудя, протри сквозь сито: наконецъ выпущя 8, или 10 яицъ въ глубокое блюдо, и смѣшавъ съ

съ означеннымъ отваромъ , разбей , и пошавъ на жаръ , чтобъ себлась , какъ яичница ; при чемъ , взявъ лопатку желбзную съ жаромъ , держи надъ блюдомъ , чтобъ зарумянилось .

*Куропатокъ подобно салату
готовить .*

Мясо жареныхъ куропатокъ наръзавъ въ тоненькїе ломпики , молодого салату , кервелю , зеленого луку крупко изръзавъ ; потомъ вмѣстѣ положе мясо и траву на блюдо ; наконецъ облишь оное , смѣшавъ деревяннаго масла , уксусу и не много перцу , оппустишь .

Фазана жарить .

Очисти фазана надъ жаромъ , бережно опалишь ; потомъ обтереть салфеткою и нашпиговавъ на вертѣлѣ жарить поливая чаще масломъ ; потомъ ломпиками лимона , приправишь .

Куликовъ на пертѣлѣ жарить .

Ошпавъ куликовъ , опалишь надъ жаромъ ; но внутренности изъ оныхъ не вынимаешь , ноги подогнуть ; а длинной оныхъ носъ вопкнущъ въ жупъ : подобно дроздамъ ; потомъ обвертѣвъ въ тоненькїе ломпики вешчиннаго



наго сала, жарить на вертѣлѣ, часто половая масломъ; а на сковороду положить гренковъ, бѣлаго хлѣба, и поспавить подъ жаркое, чтобъ съ кишекъ куликовыхъ сокъ на оныя капалъ; потомъ приправя жаркое оными грѣнками и лимонномъ, опускашь; или вынувъ внутренность изъ куликовъ изрубить, положи не много мушкетнаго цвѣцу и намазавъ грѣнки поджарить.

Перепелки жарить.

Ошипавъ вынуть изъ оныхъ внутренность; потомъ на тонкое вертѣло воткнуть, и когда будешь жарить, тогда, насадя на спичку кусочекъ вещчиннаго сала и зажегши, капать на жаркое; а жарить скоро, дабы чрезъ се дурной духъ изъ оныхъ вышелъ; потомъ обливъ поджаренымъ масломъ и осыпавъ тертымъ хлѣбомъ, опустить къ столу.

Дикаго гуся жарить.

Гуся по обыкновенію приправить, а ногъ отъ онаго не снимать; потомъ на вертѣлѣ жарить, и когда высухаетъ епанетъ, обмазавъ раза два масломъ, или вещчиннымъ саломъ, оное обтереть и просудя, машинго-вашъ вещчиннымъ

чиннымъ саломъ; потомъ спѣло до-
жарить. Такъ же можно гуся не шпи-
говавъ, но обвертя въ тоненькіе лом-
пики вѣщиннаго сала, жарить и оп-
пускашь къ столу жаренато, или об-
ливъ соусомъ кашпановымъ.

Дикія утки готовить.

Оныя шакъ точно готовятся ;
какъ о дикомъ гуся показано.

Гусь съ чернослипомъ и съ пиномъ.

Гуся по обыкновенію на вершѣ въ
зажарить, между тѣмъ сварить чер-
носливъ съ сахаромъ, корицею и съ
виномъ, выложитъ на блюдо; а на
верхъ наложитъ гуся. Опускашь шакъ
же холоднато гуся можно въ ломпики
изрѣзавъ, на рощѣ какъ карминадъ
поджаря яблоками; и шому подоб-
ными приправишь.

Соусъ изъ гусиныхъ печенокъ.

Печенки намочить на ночь въ
молокъ; а потомъ оныя плашкомъ
осушитъ, и поставитъ коштрулю
съ масломъ на огонь; когда распо-
пится и закипаетъ будешь, вло-
житъ въ оную печенку, луку на-
шыканнаго гвоздикомъ и дашь прѣваръ
полчаса; потомъ приложитъ рюмку
ренскаго вина, 4 рубленые сардели,
Е шер-



тертого хлѣба, мушкатнаго цвѣту, тертой лимонной корки и соку лимоннаго, давъ не много поспоить на огонь, отпуская: или печенку изжаря въ маслѣ, приправитъ соусомъ, дѣланымъ съ аустерсами, или мушелями.

Гусиной потрохъ съ кореньями.

Потроху гусиному дать вскипѣть; потомъ очисти, свари въ соленой водѣ, и накрошивъ петрушечныхъ кореньевъ, такъ тонко, какъ лапшу, положи оныя съ кускомъ масла коровьяго въ кошрулю, проложя напыканнаго гвоздикомъ луку, мушкатнаго цвѣту, дай покипѣть полчаса, всыпь ложку муки, прилей хорошаго мяснаго отвара, и вложи гусиной потрохъ, дай еще прикипѣть: при отпускѣ сыди рубленою петрушкою.

Утка въ собственномъ соусѣ.

Утку зажаривъ положить на блюдо, на хлупѣ вдоль нарѣзать, и посыпать въ разрѣзанные мѣста перцу, соли, рубленнаго чесноку, лимоннаго соку; потомъ между двухъ блюдъ раздави утку, чтобъ сдѣлать ее совѣмъ плоска, и отпуская.

Утка

Утка подъ соусомъ съ сарделями.

Жареную утку, изрѣзавъ по обыкновенію въ куски, положить въ ко-спрулю, приложить 12 золотниковъ каровьяго масла, двое пригоршни шерстаго хлѣба, луку, нѣсколько мушкатнаго цѣбу, 3 рубленыя сардели, рюмку хорошаго винограднаго вина, и сколько потребно воды, поставя на жаръ варить исподволь; пошомъ приправить нарѣзаннымъ въ ломтики лимономъ.

Утка, подобная заячьему соусу.

Жаркаго зайца и утку изрѣзавъ въ долги кусочки, изжарить въ маслѣ съ двумя луковицами; пошомъ приложить рюмку вина винограднаго, сполько же мяснаго опвару, не много мушкатнаго цѣбу, горсть шер-наго хлѣба, не много сахара, нѣ-сколько крошить померанцовой кор-ки; и когда прикипнѣтъ, вложи въ оное, размѣшавъ два яичные желтка, въ двухъ ложкахъ хорошей горчицы, опускай.

Фрикасе съ молодыми голубями.

Голубей ошипавъ и очистя по обыкновенію, разрѣзать на четверо, и взявъ на каждые 4 голубя масла



коровьяго по 12 золотниковъ, положи въ кошрулю растопить; и какъ масло подымется, вложишь въ оное голубей, приложя цѣльнаго рѣпчешаго луку, напыканнаго гвоздикомъ, пучекъ петрушки и базилики, жарить одну четверть часа исподволь; потомъ приложитъ 2 ломтика вешчины и ложку муки; и какъ еще не много попрѣетъ, прилей въ оное по пропорціи воды, разотри четыре желтка, положи рубленого шарлоту, петрушки, нѣсколько мушкатнаго орѣха и ложку молока. Потомъ цѣльной лукъ, пучекъ петрушки и базилики изъ онаго вынь вонъ, и вложи еще съ грецкой орѣхъ коровьяго масла, размѣшеннаго съ яйцами, чтобъ изъ всего онаго сдѣлался умѣренно густоватой соусъ, въ которой по произволѣнїю вложитъ можно нѣсколько капель уксусу, или лимоннаго соку.

Голуби душеные вѣлье.

Приготовя голубей по обыкновѣнїю, приправить можно оныя грибами, опенками, или аршишоками; такимъ образомъ, растопя масла коровьяго одну четверть фунта, въ оное вложитъ голубей, приложя луку

и

и пучечикъ петрушки, варить полчаса, чтобъ гораздо оное укипѣло, и прилежа ложку муки, да въ не много на огнѣ постоять, прилей по потребное число воды, и вари еще одну половину часа, чтобъ поспѣло. По томъ во всемъ такъ поступай, какъ выше сего о голубиной фрикасеи показано. Такъ же вмѣсто грибовъ иногда можно при отпускѣ приправить, положь рубленой базилики, восемь густо вареныхъ желшковъ личныхъ, зеленого гороху, раковыхъ шеекъ и шому по добныхъ.

Голуби мѣщанскимъ образомъ.

Приправя голубей нашпиговать, и зажарить на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ; по томъ масло сливъ, положи въ оставшее уксусу, виня ренскаго, воды, лавроваго листу, пряныхъ духовъ, пучечикъ травъ и повари; по томъ слишое масло емѣшавъ съ мукою вложить и доварить; наконецъ приправить лимономъ, капарсами, или рублеными сарделями по произволению.

Битые и на растѣ жареные

ГОЛУБИ.

Голубей приправя въ кипячей водѣ замянуть, и спинки разрѣзавъ биты



можемъ такъ, какъ карминадъ; пошомъ смѣшай 4 пригоршни першаго хлѣба, съ двумя пригоршнями муки, нѣсколько перцу и соли: рзешопи масла коровьяго съ малымъ количествомъ рубленой петрушки и луку, и въ оное обмокнувь голубей и обсыпавъ толсто першымъ хлѣбомъ, жарь на ростѣ; а оставшей рубленой лукъ и петрушку съ масломъ, и съ нѣсколькими ложками мяснаго опвару емѣшай, приправя припомѣ лимонныхъ сокомъ, или уксуомъ, дай вскипѣшь; потомъ, обавь голубей, спускай.

Голуби въ горшкѣ жареные.

Приготовля жирныхъ голубей; потомъ взявъ довольносе число першаго хлѣба, коровьяго масла, нѣсколько сливокъ, и густо вареныхъ желтковъ личныхъ, мѣлко изрубись. приложи и сырыхъ яицъ замѣсишь изъ онаго пѣсто, на примѣръ на 4 голубя ввань масла коровьяго 36 золотниковъ, примѣшай 6 сырыхъ яицъ, изъ 8 яицъ густо вареные желтки, нѣсколько мушкатныхъ духовъ: изъ онаго пѣста въ горшкѣ, или на сковородѣ едѣлай лепешку, и положи голубей на оную; а сверху покрой шаксю же лепешкою. Наконецъ посади въ печь,
пекн

неки часъ; потомъ опрокинувъ на блюдо, обложи лимономъ.

Чиненые голуби.

Сдѣлавъ такую начинку, какъ о шеляшинѣ показано было: начини оною голубей внутри, или бережно отъ хлупи отдѣливъ кожу, между кожи и хлупи начинкою начини; потомъ души оныя въ коструакѣ съ масломъ. Наконецъ приправъ приличнымъ соусомъ по произволению.

Жареные голуби.

Голубей ощипавъ и очистя хорошенько по обыкновенію шавъ какъ рябчиковъ нашингованъ, и ошугря въ водѣ, пепрушки изобръашъ и смѣшавъ съ кусочкомъ коровьяго масла, начинишь, или солью и перцемъ внутри нашерши, на вертѣлѣ изжаришь.

Фрикасе съ цыплятами.

Приготовя цыплятъ, разложи большихъ на 8, а малыхъ на 4 части: на 4 цыпленка взявъ по одной четверти фунта коровьяго масла, растопи, и когда станеть подыматся, тогда вложи въ оное цыплятъ, приложи луку, напыканнаго гвоздикомъ, по пучечку пепрушки и базилики, 2 кусочка вешчины; и какъ $\frac{1}{4}$ часа поки-

Е 4 пишь,



житъ, насыпь въ оное ложку муки, влей сколько потребно кипячей воды, все вмѣстѣ вари ебѣло; пошомъ разопри еще ложку муки съ 4 яичными желтками, положи не много рубленой пепрушки и одну шарлоту, выжавъ сокъ изъ одного свѣжаго лимона, приложя не много мушкашнаго цвѣшу, и привари.

*Куръ по Аглинскому обыкнопенію
готовить.*

Заготовя куръ, въ кипящѣ замяни, и положи 3 курицы съ полуфунтомъ коровьяго масла въ кострулю, и покрывъ хорошенько на угольяхъ, дай въ собственномъ ихъ сокѣ упрѣшь: пошомъ изрубя куриную сырую печенку съ шрема сарделями, приложя пепрушки и нарѣжь лимону сухариками, положи въ особую кострульку, приложи $\frac{1}{4}$ фунта коровьяго масла, смѣшай съ двумя ложками муки и съ рубленою печенкою и прочимъ, наливъ кружкою хорошаго мяснаго омуру, вари до тѣхъ поръ, чтобъ на онаго сдѣлался густовашой соусъ, которымъ облей куръ.

Куръ

Курь положи въ бумагу и жарить
въ золѣ.

Курь по обыкновенію приготова
кожу на хлупѣ, бережно опадѣлишь;
потомъ печенку съ отваренною вещ-
чиною, приложя не много шеляшины и
одну головку чеснока, изрубив, и начини
куръ за кожей; потомъ нарѣзавъ
вещчиннаго сала въ тоненькіе лом-
пики и обложя оными куръ, посыпавъ
солью и перцемъ, обверни бумагою и
обвязавши толстою ниткою, обмочи
въ воду; потомъ зарой въ самую го-
рячую золу, чтобъ жарились чаеѣцѣ-
лой: наконецъ облей лимоннымъ со-
комъ.

Куры обернутыя.

Куръ, какъ и прежде показано, за
кожею начинишь, и саломъ вещчиннымъ
обложивъ, вмѣсто бумаги въ масля-
ное пѣсто завершишь, и въ печь какъ
шорпы испечь.

Печеные цыплята.

Цыплятъ приготова, какъ и пре-
жнихъ начиня, душишь въ масле не-
подволь; потомъ проестудя, взять
нѣсколько сырыхъ яицъ съ тертымъ
хлѣбомъ и мукою смѣшавъ. Цы-
плятъ въ ономъ повалявъ и осыпавъ
Е 5 тер-



шертнымъ же хлѣбомъ, продолжая оное 3 раза и зарумяня оппускашь.

Куры со спаржами, морковью и клецками.

Приготовля куръ, отварить въ водѣ; пошобъ на 2 курицы растопить масла коровьяго по $\frac{1}{4}$ фунта, и когда поднимется, положить въ оное ложку муки, и естляи мука поджарится, вложи въ оную куръ съ потребнымъ числомъ мяснаго отвара, и переваря положишь корку съ одного лимона съ 4 ложками сметаны; пошобъ приложить отваренныя въ водѣ изрѣзанныя спаржи съ сморчками, клѣцками и съ курицей, перевари хорошенъко: такъ же можно вмѣсто спаржей, нешпрущчнаго положишь коренья.

Куры съ аустерсами.

Изрѣзавъ куръ въ кусочки, по произволению отварить въ водѣ; пошобъ растопля коровьяго масла и положи въ оное муки, изрѣзанную въ кусочки курицу, приложя луку и лавроваго листу, жарить въ ономъ. Наконецъ приимеъ мяснаго отвара, варить неподволь; а когда поспѣвать будешъ, всажить аустерсы, лимоннаго соку, и нѣсколько коровьяго масла: такимъ

такимъ же образомъ и съ мушелями приправляется.

Цыплята съ крыженикомъ.

Цыплятъ изжаривъ, взять недо- зрѣлаго крыжевнику и дать вскипѣть одинъ разъ въ водѣ. Помѣмъ муки поджарить въ коровьемъ маслѣ и приложитъ въ оное винограднаго вина, воды, сахару, лимонной корки и корицы, варить, чтобъ изъ сего сдѣ- лался густоватой соусъ; наконецъ въ оное вложить крыженикъ и курицу, и переваля вмѣстѣ отпустить.

Цыплята съ смородиною.

Изжарить цыплятъ впросырѣ; помѣмъ смородину отъ вѣшечекъ опобравъ, положи въ кастрюлю съ масломъ и курицею, нѣсколько пожарь, къ сему поджаривъ тертаго хлѣба, положи въ оное, приложя рюмку вино- граднаго вина, и побольше сахару, приправь вмѣстѣ приправь.

Цыплята съ сорочинскимъ пшеномъ.

Цыплятъ спѣло въ водѣ съ солью отварить, большихъ можно изрѣзать въ куски; а малыхъ оставитъ цѣ- лыхъ. Между тѣмъ пшено сварить мягко въ мясномъ отварѣ; и когда оное отвареніе загустѣетъ, разшири



его съ кускомъ коровьяго масла, мушкатынымъ цвѣтомъ, шершымъ хлѣбомъ и шафраномъ, приложя нѣсколько сырыхъ яицъ, наподобіе пѣста. Изъ онаго на блюдѣ едѣлай за крайники, такъ же и на дно блюда положи онагожь пѣста; а сверхъ наложи курь и покрой листомъ бумаги намазаннымъ масломъ; а поверхъ онаго такъ же наложи означеннагожь дѣланнаго изъ пшена пѣста, которое обмазавъ масломъ, обсыпь шершымъ хлѣбомъ и пославъ въ печь.

Жареные цыплята.

Курь не обваривашь, но ошипашь надъ жаромъ опалить; потомъ обмывъ по обыкновенію, приправить, и нашпиговавъ, какъ рябчиковъ, или обложя поненькими вѣшчинными ломтиками, и изнутри солью и перцемъ кашперевъ, или опваренною пепрушкою съ масломъ смѣшавъ, начинишь и жарить.

Куры съ цвѣтною капустою.

Двѣ курицы зашпануть въ водѣ горячей по обыкновенію, и разрѣзавъ на 6 доль, въ маслѣ зажарить; потомъ въ оное приложитъ ложку муки, и довольное число воды: а когда закипитъ,

нитѣ, вложи шуть же отваренную прежде въ водѣ цѣбшную капусту, или смѣшавъ капусту съ нѣсколькими ложками сливокъ, приложи 2. желтка личные и мушкатнаго цѣбшу. Такимъ же образомъ оную приготавливать можно съ петрушкою, зеленымъ горохомъ и тому подобнымъ.

*Каплуна хорошимъ манеромъ
готовить.*

Возьми хорошаго каплуна, ногги и крылья до половины обрубя по обыкновенейю, оберн съ хлупи бѣлое мясо такъ, чтобъ кожа оспалась цѣла; попомъ иеруби мясо съ фунтомъ свинины, приложи мушкатнаго орѣха, 3 шарлоты, вѣточку базилика, и начини онымъ каплуна за кожею; приправя хорошенько, обвяжи нишкою; попомъ на вершѣлѣ обвершѣвъ въ наизанную масломъ бумагу, зажарь.

Каплуна Англичскимъ манеромъ.

У каплуна, какъ выше показано, когда кожу отъ хлупи отдерешь, и бѣлое мясо вынешь, нарѣжь свинаго сала ломпиками шириною въ ладонь, и въ полпальца толщины, посыпь оныя рубленою петрушкою, шарлотомъ, или лукомъ, мушкатнымъ о-



рѣхомъ и перцемъ, засунъ оныя ломши подъ кожу каплуна; а бѣлое мясо подвѣжи къ каплуновой груди; пошомъ изжарь по обыкновенію.

Каплуны съ мѣякими трапами.

Каплуна приготова, и кожу отъ грудинки по вышешоказанному ошдѣлишь; пошомъ взявъ $\frac{1}{2}$ фунта вещчиннаго сала, $\frac{1}{2}$ фунта шеляшины, вмѣстѣ изрубилъ: приложя рубленой пещруки, базилики, луковиду, мушкатнаго орѣха, и нѣскольکو шанпаніоновъ смѣшавъ, начини между мясомъ и грудинкою, наконецъ обвязавъ ниткою, и обложя ломшиками вещчиннаго сала, жарить на вершѣлѣ: ежели же вмѣсто вещчиннаго сала обложишь каплуна ломшиками шеляшины и зажаришь, то оное называється будетъ каплуны аладофинѣ, и приправитъ соусомъ дѣланымъ съ раками.

Каплуны закатаной въ масле-номъ тѣстѣ.

Каплуна очисти, смѣшавъ $\frac{1}{2}$ фунта свѣжаго масла, съ осьмью рублеными сарделями, и нѣскольکو горстями шершаго хлѣба, съ базиликомъ, пиміаномъ и марираномъ съ малымъ количествомъ перца; и онымъ начиня

каплу-

каплуна, обверни въ масляномъ тѣстѣ, и помазавъ сверху яйцами, посади въ печь, пеки 3 часа.

Каплунъ разбитой.

Каплуна заплнущь въ кипятокъ и очисти разбить по частямъ, а кожу съ грудинки сними, нашпигуй вешчиною, подобно рыбчику; и положи масла въ коспрулю, растопи; а когда оное поднимется, вложи каплуна, приложи луку, и въшочку шимѣану; и на легкомъ огнѣ поджарь, и приправь шевелемъ, или другимъ какимъ прилично хорошимъ рагу.

Каплунъ въ ломтики изрѣзанной съ сметаною.

Изъ жаренаго каплуна вырѣзашь мягкое мясо, изрѣзашь въ тоненькіе ломтики, растопи $\frac{1}{4}$ фунта коровьяго масла съ ложкою муки, и мясо положить въ оное, приложи раковыхъ шеекъ 60, нѣсколько мушкатнаго цѣшу, полторы бушылки сливокъ; и когда переварится, приправь.

Паштетъ съ каплуномъ.

Ошъ жаренаго каплуна отобравъ мясо съ полуфунтомъ говяжьяго мозгу мѣлко изрубн; пошомъ прилежи въ оное, рубленой петрушки, шимѣану, солим



если и сокъ изъ одного лимона пере-
мѣшай, сдѣлавъ слоеное пѣсто;
разсуча лепешку, положи на сковороду,
и вложи рубленое мясо, загни лепеш-
ку; попомѣ помазавъ бѣлкомъ лич-
нымъ, посади въ печь.

Каплуиъ съ аустерсами.

Приготовля каплуна по обыкнове-
ннѣю, смѣшавъ полфунта масла ко-
ровьяго съ нѣсколькими пригоршнями
тертого хлѣба, приложи нѣсколько
мушкатнаго цвѣту, и лимонной кор-
ки, 50 или 100 аустерсовъ, начинишь
каплуна, и зажаришь на вертѣлѣ, или
въ полуфунтѣ масла въ коеструлѣ, по-
крывѣ удушить спѣло; попомѣ при-
править соусомъ, дѣланнымъ съ ау-
стерсами, или мушелями; такъ же
и безъ онаго въ собственномъ своемъ
сварѣ; и на ешодѣ отпуешить можно.

Каплуна на растѣ жарить.

Разрѣзавъ жаренаго каплуна по
члестямъ, растопить коровьяго масла
съ рубленою пепрушкою и лукомъ,
обмочивъ, и обсыпавъ тертымъ хлѣ-
бомъ, мясо зажаришь и оклаетъ лом-
шиками лимона.

Индѣйку

Индѣйку жарить.

Индѣйку приправишь по обыкновенію, и хлупную кость переломишь, а възобъ положишь луковицу, напыканную гвоздикой, или соленую селдь, или горешь сарделей, посади на вершѣлѣ и обложишь тонинькими ломшиками вешчиннаго сала, или намазанымъ масломъ листомъ бумаги, обвернувъ жарить еѣло, поливая чаще масломъ, при отпускѣ, снявъ бумагу, обложишь ломшиками лимона.

Индѣйку по Аглински готовитъ.

Взявъ отъ индѣйки печенку объ довольнымъ числомъ вешчиннаго сала, пепрушки, базилики, шернаго мушкашнаго орѣха, не много перцу, мѣлко изрубить; и начинишь онымъ спарую индѣйку внутри; а у молодой ошдѣлишь кожу отъ грудики, и начинишь такъ, какъ о каплунахъ показано, зажарить по обыкновенію; потомъ приправить оставшимъ отжаренія соусомъ, и обложитъ лимономъ, или облишь варенымъ съ раковыми шейками соусомъ, или облупя луку, отваривъ въ водѣ, изжарить въ маслѣ съ малымъ количествомъ муки, приложя ешакана два Бургонскаго вина



и нѣсколько рубленыхъ сарделей, индѣйку при править, или горсть пепрушки, подержавъ въ кипишкѣ, чтобъ нѣсколько отварилаеь, изрѣзать и съ масломъ поджарить, приложя муки и мянаго отвару, опустити съ индѣйкою.

Индѣйку по Гишпански готовить.

Индѣйку по обыкновенію приправя вышепоказанною начинкою начинить, и вошкнувъ на вертѣль съ кускомъ говядины величиною фунша въ два, изжарить спѣло; потомъ въ итопѣ говядину исполочь, какъ размазню; наконецъ въ кострулю положишь прованскаго деревянаго масла нѣсколько ложекъ, и нѣсколько рюмокъ Шяпанскаго вина, двѣ головки чеснока, базилики, пепрушки, и исполченую говядину, и когда оное вмѣстѣ переварится, протереть сквозь сито, и онымъ приправитъ жареную индѣйку.

Индѣйка душенная.

Индѣйку по обыкновенію приправитъ, и хлупъ переломивъ, нашпиговать, ломшиками ветчиннаго сала обложить; потомъ наливъ бушылку ренскаго укеусу, и бушылку вина ренскаго, соли и воды сколько попре-

требно; и когда поспѣвать станеть, приложи пучечикъ тимѣану базилики, 12 большихъ луковицъ, гвоздикую натыканыхъ, нѣсколько цѣльнаго перцу и инбирю, соевѣмъ довари спѣло, и проткудя въ вѣсто желею холоднаго отпусти.

Жапонковъ въ бумагѣ жарить.

Очиствя жаворонковъ по обыкновенію; но внутренности изъ оныхъ не вынимать, по 4 и по 6 жаворонковъ на одну деревянную спичку воткнувъ, сдѣлавъ двойныя нѣ въ двухъ листовъ бумажныя коробочки, и обмокнуть оныя въ коровье масло; потомъ и въ оныя такъ же положи масла коровьяго, а жаворонковъ, обмазавъ желткомъ личнымъ, и осыпавъ только въ пертомъ хлѣбѣ, съ мукою смѣшаннымъ, жарить въ коробочкахъ на рожѣ въ горячемъ маслѣ, и часто оборачивать; а когда поспѣютъ, въ коробочкахъ же отпуская на столѣ.

Жареные дрозды.

Дроздовъ очиствя, внутренности не вынимать, и воткнувъ оныхъ на спичку; а между каждой пшички воткнувъ по кусочку сала ветчиннаго, привязавъ къ вертѣлу, часто поливая и



и обворачивая жарить: а когда поспѣ-
вашь стануть, смѣшавъ шертаго хлѣ-
ба съ мукою, приложя толченыхъ
можжевеловыхъ ягодъ осѣпашь, дроз-
довъ дожаривъ, подать на столѣ
однихъ, или приправя яблошникомъ.

*Жапоронхоцъ съ яблоками и пи-
номъ готовить.*

Ошипавъ и вынувъ внутренности
очистишь, и съ хорошимъ кускомъ
масла, съ малымъ количествомъ во-
ды поставишь на огонь, чтобъ ки-
пѣли до тѣхъ поръ, какъ стануть
въ маслѣ жариться: тогда приложи къ
оному сухариками нарѣзанныхъ ябло-
ковъ, нѣсколько чистой коринки, мѣл-
ко изрѣзанной лимонной корки, ку-
сокъ сахару, стакашъ винограднаго ви-
на, и все вмѣстѣ переваря, отпуская.

Рубленое изъ телятины.

Взять любвины ошъ телячьей за-
дней ноги фунтѣ, и отобразь ошъ
оной жилки все прочь; столько же
говяжьего почечнаго сала съ толче-
ными пряными духами, съ солью,
шравами и съ шапшинонами, все изру-
бить гораздо мѣлко, приложишь по-
требное число намоченнаго въ молоко
кваса, и ошъ одного до двухъ сы-
рыхъ

рыхъ лицъ смѣшать вмѣстѣ, и употреблять въ начинку разныхъ пироговъ, и во всякія другія надобности.

Рубленое изъ телятины для малыхъ паштетовъ.

Оную исправлять во всемъ такъ, какъ и вышепомянутую; только не прикладывать намоченнаго въ молоко калача; а когда мясо мѣлко изрубить, положи оное въ посуду, и налей въ начинку лимоннаго соку, нѣсколько воды, приложи мало сахару, шершой лимонной корки, или вмѣсто лимоннаго соку, возьми ложку сливокъ; а вмѣсто почечнаго говяжьяго сала, употребить можно вешчиннаго.

Рубленое изъ жаркой телятины.

Изрѣзавъ жаркую телятину, изрубить съ отвареннымъ прежде почечнымъ саломъ, шампаніонами, оценками и съ вареною вешчиною; приложи пряныхъ духовъ, нѣсколько желтковъ личныхъ, и въ сливкахъ намоченнаго калача. Ежели же есть куриная жаркая хлупъ: то и отъ оной, отобравъ бѣлое мясо, можно съ щеляшиною изрубить.

Рубле-



*Рубленое изъ каплунопой, куриной,
или другихъ птицъ печенки
готовить.*

Сала ветчиннаго, сколько потребно наскоблить, взять каплунову, или куриную печенку, травъ, шанпантоновъ, пряныхъ духовъ и кусокъ свѣжаго масла, изрубить вмѣстѣ гораздо мѣлко и употреблять въ начинку.

Рубленая баранина.

Баранину отъ жилъ и отъ всякой шугоети отобрать: съ солью, приными духами, травами, лукомъ намоченымъ въ молоко калачемъ, желткомъ личнымъ, и соликимъ же числомъ почечнаго говяжьяго сала, сколько баранины будетъ, изрубить мѣлко; пошомъ исполочь въ игонѣ.

Рубленое изъ паренаго петчиннаго сала.

Дѣлается такимъ же образомъ, какъ и баранье.

Рубленое изъ аустерсовъ.

Довольное число аустерсовъ съ сладкимъ щелячимъ мясомъ, съ розовымъ масломъ, опенками, шанпанто-

паніонами, или сморчками, приложя нѣсколько мушкатныхъ духовъ, и желтковъ яичныхъ изрубить, поставивъ до употребленія въ холодное мѣсто.

Начинка изъ ракоцѣ.

60 раковъ сваривъ безъ соли, клещи и шейки очистить, кожу или щелуху раковую исполочь мѣлко, положи оную въ кострулю и $\frac{1}{2}$ фунта коровьяго масла, такъ же и луку, вмѣстѣ жарить $\frac{1}{4}$ часа; потомъ прожавъ сквозь сѣлфетку, или сито, дасть застынуть. Шейки раковыя и клещи съ шанпаніонами и съ намоченнымъ въ молоко бѣлымъ хлѣбомъ изрубить мѣлко, раковое масло растеревъ съ шестью яйцами, сдѣлашь личицу, и смѣшавъ съ рубленными вещами, приложя мушкатныхъ духовъ, употребляй въ начинку перемѣшавъ.

Начинка изъ рыбы.

Какая рыба случится, опѣ костей мясо отобрать и крупно искроша, жарь съ рубленнымъ лукомъ до тѣхъ поръ, какъ мясо побѣлѣетъ; потомъ простудя съ грибами, опенками, сморчками, или шанпаніонами изрубить мѣлко, приложя кусокъ ко-



ровьяго масла, нѣсколько желшковъ
личныхъ, мушкатныхъ духовъ и на-
моченнаго въ молоко бѣлаго хлѣба,
перемѣшавъ употреблять.

Начинка для суповъ.

Взять почечнаго говяжьяго и сви-
наго сала по ровной часпи, сколько
потребно будешь, и больше любви-
ны, нежели жирной шеплины, изрѣ-
зашь сухариками, и вложи въ кострелю,
или въ сковороду, приложить нѣ-
сколько рубленыхъ травъ, пряныхъ
духовъ и соли, дай на легкомъ
огнѣ прожариться, только чтобъ не
поджаривать; потомъ изрубя мѣлко,
смѣшавъ съ малымъ количествомъ
муки съ тертымъ хлѣбомъ, съ
сливками и яйцами, перемѣшавъ, упо-
треблять во всякія суповыя начинки.

Рубленое кушанье изъ молодыхъ голубей, или куръ.

На блюдо сдѣлать изъ пѣста
закрайники, и вышепоказанной на-
чинки наложить, поставъ въ печь,
чтобъ не много подсохло; потомъ
сверху намажь яйцами и допеки
только, чтобъ зарумянилось хоро-
шенько.

Рубле-

Рубленое изъ щуки.

Щуку, сваривъ въ соленой водѣ, на блюдѣ сдѣлай закрайки изъ шѣста и засуши; потомъ оную отобравъ отъ костей, изруби, взявъ першаго хлѣба, масла коровьяго, мушкатнаго орѣха, аусперсовъ очищенныхъ: все оное со щукою положи на блюдо, прибавь рюмку Французскаго вина и поступай во всемъ пакѣ, какъ выше показано было.

Роладъ изъ цыплятъ и каплуноцъ.

Мясо отъ каплуна обобрати, и положи на сполъ, обмазать рубленою каплуновою печенкою; потомъ екашати наподобіе колбасы, обвязавъ нишкою, въ маслѣ удушишь спѣло, и приправитъ соусомъ дѣланнымъ съ шанпанѣонами въ сарделевомъ отварѣ.

О РАЗНЫХЪ ПАШТЕТАХЪ.

Начинка для горячихъ паштетовъ.

Говядины, шеляшины, или дичины съ говяжьимъ саломъ, приложати пристойныхъ кореньевъ и духовъ изрубишь.

Ж

Начин-



Начинка для холодныхъ паштетовъ.

Вмѣсто говяжьяго, взять венчиннаго сала; но чтобъ онаго подольше было мяса.

Женое, или крутое тѣсто, на холодные и горячіе паштеты.

По мѣрѣ паштета насыпавъ ржаной муки на снопъ и сдѣлавъ въ срединѣ муки пустишу, вложить въ оную по пропорціи коровьяго масла, и вливъ горячей воды, замѣситъ крутое тѣсто, и употреблять на паштеты.

Тѣсто на Гишпанскіе торты, или на паштеты.

По равной доли взявъ пшеничной муки и яицъ, замѣситъ тѣсто; (но шолько не жидко), раскатавъ тонко, разрѣжь на 12 кусковъ, и каждой кусокъ сверху намазавъ свинымъ саломъ шакъ, чтобъ оное не шайло, и наложивъ всѣ куски другъ на друга, раскатай въ лепешку толщиною въ палецъ, и пеки въ разныхъ шорцахъ и паштеткахъ

Масляное тѣсто съ сметаною.

Взять на полфунта мышаго масла, муки 2 фунта, 3 яйца и сколько потребно смешаны, смѣшай про-

вorno

ворно и мѣси часъ цѣлой; пошомъ употреблай.

Мѣшаное масляное тѣсто.

Два фунта коровьяго масла растирай въ горшкѣ до тѣхъ перъ, какъ оное побѣлѣеть, и вложи 12 желтковъ яичныхъ одно за другимъ, и пѣшавъ горшекъ въ холодную воду. Когда масло заспынетъ: то выложи его вонъ; а лѣтомъ дѣлай оное въ погребѣ; пошомъ возьми сколько пошребно крупичешой муки и мѣси съ масломъ и яйцами, чтобъ сдѣлалось праховое тѣсто; пошомъ раскатывай его на шорпы, или на что пошребно.

Сладкое тортоное тѣсто.

Возьми $\frac{1}{2}$ фунта крупичешой муки, $\frac{1}{4}$ фунта сахару, $\frac{1}{2}$ фунта коровьяго масла, разломай въ куски, 2 желтка яичные разбивъ съ малымъ количествомъ сладкаго вина, замѣси тѣсто и раскатывая, употреблай въ шорпы, которые начинивающя сладкими закусками.

Слоеное тѣсто.

Возьми крупичешой муки, смѣшай съ нѣсколькими яичными желтками, приложя рюмку Французской водки и воды, или вмѣсто онаго взявъ сли-



вокъ , или молока , и не очень круто мѣси тѣсто часъ двумя ; потомъ взявъ всомъ онаго тѣста по равной доли съ мышымъ непопленнымъ масломъ раскатавъ тѣсто , положи кусокъ масла и сложи лепешку . Потомъ такимъ образомъ продолжая онаго разъ , прилагая масла расучивать и употребляй на слоеные торты и паштеты .

Прохопое слоеное тѣсто.

Возьми $\frac{1}{2}$ Фунта крупичешой муки и полфунта пугаго коровьяго масла , разломай въ куски , и съ мукою замѣси 6 желтковъ яичныхъ и 2 ложки молока , и раскопай въ лепешку и намазывая попленнымъ масломъ продолжай оное нѣсколько разъ .

Паштетъ съ говяжьей.

Взявъ любвины говяжьего мяса и изрѣзавъ въ куски длиною въ палецъ ; а шириною въ два пальца , нашпиговавъ , налить на оные виннаго укеусу , приложя лавроваго листу , перцу , соли и пряныхъ духовъ , поставишь на ночь ; потомъ изъ вышепоказаннаго зженаго , или крутаго тѣста , раскатавъ лепешку , толщиною въ палецъ , положишь на листъ бумаги , и сдѣлавъ изъ онагожъ тѣста

тѣста, края вышиною въ три пальца, чтобъ паштетъ имѣлъ круглую, продолговатую, или шаковую фигуру, какую пожелаешь; попомъ положи прежде показанной мясной начинки, толщиною въ палецъ наложишь, и лежавшую въ уксуѣ говядину, обмазавъ онаю прежде салфеткою съ малымъ количествомъ коровьяго масла и съ ломтиками ветчиннаго сала, сверху такъ же покрой лепешкою тѣста, смазавъ яйцами; а на краю оставь прежде дырочку, дабы въ онаю пирога надуть можно было; такъ же и сверху намазавъ яйцами, печь онаю при часа съ лишкомъ, и когда запечется, нѣсколько намыкай крышку спичкою, чтобъ духъ могъ выходить; а безъ того паштетъ можетъ прѣснуть, и когда испечется, поджарить въ масле не много рубленыхъ грибовъ, оленокъ, шампаньоновъ, или рубленого луку съ петрушкою и съ малымъ количествомъ муки въ масле, поджаривъ сварить съ хорошимъ мяснымъ отваромъ, приправя ломтиками лимона, открывъ паштетъ, вынуть изъ онаго свиное сало и слая жиръ, положить приготовленной соусъ, и приложивъ нѣсколько рубленыхъ сарделей.



покрывъ крышкою паштета, опну-
ешить на столъ.

Паштетъ съ телятиною.

Заднюю пелячью ногу, побиевъ хо-
рошенько, нашпиговать нарѣзаннымъ
шолшиною въ палець, вешчиннымъ са-
ломъ, и изжарить оную такъ, какъ о
говядинѣ показано было, и положи
оную цѣльную, или изрубя въ куски,
пеки въ вышеозначенномъ шѣстѣ 3
часа съ половиною, приправя соусомъ
варенымъ съ сарделями.

Паштетъ съ бараниною и съ зайцемъ.

Нарѣзавъ зайчяго и бараньяго мя-
са ломшиками длиною въ палець, а
шириною въ 2 пальца, нашпигуй и
на ночь намочи оныя, смѣшавъ попо-
ламъ, уксуу и свиной крови; пошомъ
нарѣзавъ говядину въ повенькѣе лом-
шики, сдѣлай изъ крутаго шѣста паш-
тетъ, и наложи одинъ рядъ сала, другой
рядъ мяса; и такъ клади рядами съ самаго
верху, и сдѣлавъ изъ шѣста на паштетъ
крышку, пеки оной два часа; пошомъ
приправъ соусомъ дѣланнымъ съ сар-
делями, мушкатнымъ орѣхомъ, ли-
моннымъ сокомъ и съ малымъ коли-
чествомъ чесноку.

Паш-

Паштетъ съ копченою петичною.

Вымачивай ветчину 3, или 4 дни въ теплой водѣ, помочи еще одну ночь въ молоко, поставя въ теплое мѣсце, и сvari ветчину, смѣшавъ Бургонское вино пополамъ съ водою, или поншакомъ: когда уварится хорошенько, просуди, кожу сними и напычь гвоздикомъ, корицею и кардамономъ, сдѣлавъ изъ ухаго тѣста паштетъ, наподобіе фигуры, ветчиннаго окарока положи подъ исподъ, рубленнаго свиного сала съ шелячимъ мясомъ, наложи наверхъ скорокъ ветчины и покрывъ тѣмъ же рубленнымъ мясомъ, закрой тѣстомъ, по обыкновенію пеки 4 часа, и подавай холодной на столъ.

Паштетъ съ гусями и съ утками.

Гуся приправя по обыкновенію, зашянувь въ укусь; попомъ нашпиговавъ, на ночь положишь его въ укусь же, изрубя шеляшины, ветчиннаго сала съ печенкою вмѣстѣ, и сдѣлавъ изъ крушаго тѣста паштетъ, на дно накласть рубленнаго мяса, наложя гуся, или утку и поверхъ онаго наложитъ тогожъ рубленнаго мяса, и покрывъ тѣмъ же тѣстомъ, печь до тѣхъ поръ, какъ поспѣетъ; попомъ

сипнато шерного хлѣба, поджаривъ въ маслѣ съ нѣсколькими ломшиками уксусу и съ мяснымъ опваромъ, свая въ густой соусъ, вложись въ паштетъ.

Паштетъ съ индѣйкою.

Оную пшеницу, по обыкновенію приготова, и какъ прежде показано въ уксусѣ и въ винѣ, зашпануть и нашпиговать; потомъ сдѣлавъ изъ крутаго тѣста круглодолговатый паштетъ, положишь рубленой шеляпины съ вешчиннымъ саломъ, а индѣйку сверьху наложись, покрышь шѣмъ же рубленнымъ мясомъ, и сдѣлавъ изъ того же тѣста на паштетъ покрывшю, печь 4 часа, поджаривъ 2 ложки муки въ маслѣ, приложись мяснаго опвару, лимону и сварись соусъ, онымъ приправишь паштетъ.

Паштетъ съ тетеревами глухими.

Тетерева по обыкновенію приправя нашпиговавъ и сдѣлавъ изъ шеляпины и свиного сала съ пряными духами рубленую начинку, и приготова изъ крутаго тѣста паштетъ, положи на дно рубленой начинки, и положи шеперева, оклади наверьхъ означенною же начинкою и ломшиковъ
веш-

вещчиннаго сала; попомъ положи сдѣланную изъ тѣста крышку, пеки 4, или 5 часовъ, и приправь оной, когда поспѣетъ соусомъ дѣланнымъ изъ хлѣба, какъ о томъ въ паштетѣ съ гусями показано было.

Паштетъ съ фазаномъ.

Приправя фазана, изрубить печенку съ шеляшиною и вещчиннымъ саломъ гораздо мѣлко, приложя къ оной нѣсколько базилики, мушкатнаго орѣха и шарлоту; попомъ сдѣлай паштетъ изъ крутаго тѣста, положи начинку; а на оную положи фазана, и сверхъ онаго наклади ломшиками нарѣзанной шеляшины и вещчиннаго сала, и покрывъ паштетъ, сдѣлавъ изъ тѣста крышку, пеки два часа: наконецъ приправь оной по приличеству соусомъ съ аусперсами, или шанпаніонами и оепенками.

Паштетъ съ рябчиками.

Оной готовится точно такъ, какъ о паштетѣ съ петеревомъ показано было. Такимъ же образомъ и съ куликами паштеты готовятся; только вмѣсто шеляшины въ начинку положишь внутренность отъ куликовъ.



Паштетъ съ голубями.

Приготовя голубей нашпиговать, и едѣлавъ начинку, состоящую изъ рубленой шеляшины, ветчиннаго сала, шарлоту, гвоздики, мушкатныхъ духовъ, начинить голубей, и опрыскать виномъ; потомъ едѣлавъ изъ крутаго тѣста паштетъ, смѣшавъ сншнаго шерстаго хлѣба съ мукою и лимоннымъ сокомъ, и положи въ паштетъ подъ голубей; а навѣрхъ наклади ломпиками нарѣзаннаго ветчиннаго сала и шеспомъ покрывъ паштетъ, испеки по обыкновенію, при отпускѣ къ столу ветчинное сало и жиръ изъ паштета вынуть и опустить говяжей; а лучше ежели холодной, потому, что онъ едѣлашея желемъ.

Французской паштетъ.

Взявъ хоршей крупичетой муки, не много горячей воды, 4 ложки молока, $\frac{1}{2}$ фунти масла коровьяго, замѣси тѣсто и валяй оное до тѣхъ поръ, чтобъ оно было тягисто; потомъ полф нша ветчиннаго сала, не много приложя петрушки, гвоздики и перцу, и руби мѣлко, и едѣлай изъ онаго малемькіе комышки и положи въ

паш-

паштетъ; такъ же курицу изруби въ куски и въ водѣ отваря, вложи шанпиніоновъ въ паштетъ. Потомъ возьми свиного мяса отъ окорока съ петрушкою съ четырьмя желтками, першымъ хлѣбомъ и прочими духами мѣлко изрубя, и сдѣлавъ кліючки положи въ паштетъ между мяса съ лимономъ; такъ же и луку напыканнаго гвоздикою, кусочикъ масла коровьяго, нѣсколько сладкаго шелячьяго мяса въ паштетъ вложить, и сдѣлавъ изъ тѣста крышку, испечь; а когда поспѣетъ, приправитъ мяснымъ отваромъ съ яичными желтками.

Гишпанской паштетъ.

2, или 3 рябчика изжаритъ, и мясо съ оныхъ отобравъ изрубитъ мѣлко; а кости мѣлко же въ иготѣ исполочъ и изжаритъ оные въ масле коровьемъ, приложя моркови и петрушечнаго кореня; потомъ прибавя не много муки и наливъ мяснымъ отваромъ, переваритъ и процѣдивъ сквозь сито, смѣшатъ съ рубленнымъ рябчиковымъ мясомъ, приложя нарѣзанныхъ мѣлко фиешашекъ, 4 яйца дѣльныхъ и 8 желтковъ, сдѣлавъ изъ прежде показаннаго тѣста паштетъ, начиня оною начинкою.



Паштетъ съ куликами.

Куликовъ приправитъ наподобіе рябчиковъ, намочитъ на ночь въ ренскомъ винѣ, печенку и кишки куликовы съ вешчиннымъ саломъ изрубя, едѣлашь начинку. Впрочемъ во всемъ такъ приготавливать паштетъ, какъ • Фазанахъ и рябчикахъ показано было.

Паштетъ королевской.

У индѣйки бережно отъ грудины кожу ошодратъ и бѣлое мясо изъ нея выбравъ, изрубитъ съ кореньями и травами, приложя шомленого коровьяго масла, шерпаго хлѣба, 2 ложки сливокъ, желтки изъ шести или пяти яицъ, начинитъ онымъ за кожей у индѣйки, и едѣлавъ шорть изъ масленяго шѣста, по обыкновению вбложитъ приправленнымъ въ маслѣ коровьемъ и молокъ, полученнымъ мигдалемъ, покрышь оной шѣстомъ приправитъ, при отпускѣ приложя къ оному полбушылки сливокъ, 3 желтка личные и не много ренскаго укеусу.

Паштетъ съ каплуномъ, или курами и съ аустерсами.

Спѣло сваря каплуна, изрѣзавъ и опрыскавъ рюмкою вина: между шѣмъ 12 золотниковъ коровьяго масла смѣ-

шавъ

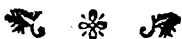
шашь съ шершыхъ хлѣбомъ, приложавъ склялко мушкетнаго цѣвпу, и сдѣлавъ паштешъ, насыпашь онаго на дно; а на шершой хлѣбъ маложить мяса и покрытую сдѣлавъ изъ шѣста крышку, испечь по обыкновенію. При отпускѣ приправишь оной соусомъ, дѣламинымъ съ аусшерсами.

Паштетъ съ гроздами.

Дроздовъ приправя, воткнувъ на спичку, на ростѣ по обыкновенію изжарить; а внутренность оныхъ съ вешчиннымъ саломъ изруби, и смѣшавъ оное съ толчеными можжевельными ягодами, и съ оржанымъ шершымъ хлѣбомъ, наложи оную начинку на раскапанное масленое шѣсто; а сверху наложи пшущъ, сдѣлай паштешъ по обыкновенію и испеки: между шѣмъ ишолки шри, или чешыре жареныя пшички, изжарь оныя въ малѣ съ хлѣбною коркою, и сваря въ мясномъ отварѣ, прошри сквозь сито и влей въ паштешъ.

Паштетъ съ жапоронхами.

Оной готовится въ всемъ такъ, какъ о дроздахъ показано, только исключаются одни можжевельныя ягоды.



Паштетъ съ телячею грудинкою.

Такимъ образомъ, какъ о Фрикасе показано, шелячью грудинку мягко сваря простудить; потомъ положишь разсуча шѣсто на блюдо, сдѣлашь за-крайки вышиною въ палецъ, и положишь мясо съ соусомъ; потомъ покрывъ шѣстомъ испечь. Можно въ одной, по произволению, иногда положить соусъ дѣланной съ сморчками, опенками, зеленымъ горохомъ, шантанонами, бараниною, курицею и голубями.

Паштетъ съ кислотою капустою.

Кислую качанную капусту изрѣжь въ четвертины, и свари оную мягко въ водѣ съ коровымъ масломъ, и простудя выжми воду; потомъ расто-ня $\frac{1}{2}$ фунта коровьяго масла, положи въ оное капусту и два жареные ряб-чика. Не много пожаривъ, приложи нѣсколько ложекъ сметаны и мушкат-наго цвѣту: когда простынетъ, сдѣ-лавъ изъ маслянаго шѣста паштетъ, начини капустою, рябчиками и пеки по обыкловению. При откускѣ при-правъ слѣдующимъ; сдѣлай $\frac{1}{4}$ фунта коровьяго масла съ мукѳю, и размѣ-шавъ

шавъ еб нѣсколькими ложками сме-
шаны, вложи въ паштетъ.

Паштетъ съ лососиною.

Рыбу лососину распластать и из-
рѣзать въ ломтики, и намочить
въ ренскомъ винѣ и соли. Потомъ
горсть пепрушки, 2 луковицы, или
12 шарлотовъ изрубятъ мѣлко, приложя
иногда и шанпаніоновъ, изрубя изжа-
ритъ въ шести золотникахъ коровьяго
масла съ двумя пригоршнями терпаго
хлѣба, сдѣлавъ изъ масленого тѣста
паштетъ, на дно онаго положитъ на-
чинку; а навѣрхъ накласть изрѣзан-
ную ломтиками лососину и лимона,
и налить нѣскольکو отвару, сдѣлавъ
крышку испечь; потомъ при опускѣ
положитъ въ паштетъ мушкетраго
орѣху и лимоннаго соку не много.

Паштетъ съ осетриною.

Оной дѣлается во всемъ такимъ
же образомъ, какъ и паштетъ съ ло-
сосиною, только при опускѣ къ
ешолу приправляется соусомъ, дѣлан-
нымъ съ сарг дями.

Паштетъ съ хаварданомъ.

Какъ оная рыба соленая, то и
должно ея изрѣзать въ куски длиною
и шириною въ 2 пальца, вымачивать
ночи



ночи двѣ въ теплой водѣ; а послѣ
положить въ горячую воду, чтобы
она разбухла, и обсушить въ сѣл-
фешкѣ, сдѣлавъ паштетъ, смѣшать
шришцать шесть золотниковъ ко-
ровьяго масла, съ двумя пригоршнями
жерстаго хлѣба и нѣсколько мушкаш-
наго цѣбу, и положить на дно па-
шшеша половину онаго, и наложи
домшики рысы либардана; а наверхъ
оной другую половину жерстаго хлѣ-
ба. Потомъ сдѣлавъ на паштетѣ
крышку, испечь: при отпускѣ смѣ-
шавъ 12 золотниковъ коровьяго масла
съ двумя ложками муки и съ полубу-
шылкою сливокъ, сдѣлавъ густой со-
усъ и положить въ паштетъ.

Паштетъ съ трескою рыбою ().*

Вымоча хорошенько треску, по-
спавъ оную на огонь, наливъ мя-
снымъ отваромъ, чтобы разбухла и за-
мянулась; потомъ отбери кожу и
кѣшки прочь, поспавъ на часъ въ
лечь, чтобы она нѣсколько обсохла;
между тѣмъ горсть петрушки и двѣ
луковицы изруби мѣлко, приложя 4
горсти

(*) Треска рыба известна подъ именемъ Штон-
фшъ.

горсти шерстаго хлѣба, толченаго мушкатнаго цвѣту, нѣсколько перцу и кардамону, растѣпи полфунта масла и все оное смѣшай. Сдѣлавъ паштетъ, на дно положи половину начинки, наложи рыбу; а сверхъ оной другую половину и покрывъ паштетъ обыкновенною крышкою, испеки; пошомъ смѣшавъ ложки двѣ мунѣ съ масломъ, приложя 2 жепка и 4 рубленыя сардели, полбушылки сливокъ, вложи въ паштетъ.

Паштетъ съ карпомъ рыбою ().*

Карпа рыбу приготова, кбсми всѣ отобращь прочь, и намочить его водкою съ пряными духами. Оной рыбы куска два, или одинъ изрубить мѣлко, съ кускомъ масла коровьяго и съ шимѣаномъ; пошомъ сдѣлавъ на блюдъ паштетъ изъ слоенаго шѣста, на дно положи рубленой начинки; а рыбу на оную и нѣсколько масла, сдѣлавъ изъ шѣста крышку, испеки по обыкновенно, и приправь оной дѣланымъ изъ сарделей соусомъ.

Паш-

(*) вмѣсто карпа, сазана, употреблять можно такъ же и линя.



Паштетъ со щукою.

Щуку въ соленой водѣ отварить и кости выбрать вонѣ, и взять, на-примѣръ: на два фунта щуки масла коровьяго по полуфунту, съ тремя горстями перстаго хлѣба, 6 рубленыхъ сарделей и мушкатнаго орѣха, сдѣлай начинку, положи въ паштетъ половину оной, наложи щуку; а сверхъ другую половину начинки, приложь дѣльнаго луку, лимону и хорошую рюмку винограднаго вина, покрывъ тѣстомъ, испеки; такъ же и съ аустерсами паштетъ готовить надлежитъ.

Паштетъ съ угрями.

Съ угря кожу снявъ, изрѣзать въ куски длиною въ палецъ, и опрыснуть онаго рюмкою винограднаго вина съ солью. Между тѣмъ одинъ кусокъ угря изрубить мѣлко съ масломъ коровимъ, съ горстью шалфея и перцемъ; потомъ положи лепешку слоенаго тѣста на блюдо, и наложи начинку и угря, сдѣлай паштетъ, и печь обыкновенно: наконецъ приправь соусомъ съ шаптаніонами, или лимономъ.

Паштетъ

Паштетъ съ вымоченными сельдями.

Взять 10, или 12 молочныхъ сельдей, и обрѣзать головы и хвосты, и выпустить молоки; а мясо опобравъ вдоль отъ костей, вымочить, а когда поговитъ должно, тогда положить ихъ на 2 часа въ молоко; потомъ взять шерстаго хлѣба четыре пригоршни, масла коровьяго полфунта, рубленаго луку, нѣсколько мушкатнаго орѣха, горсть мѣлко нарѣзаннаго маерану, и мѣлко изрубленные молочки, приложя къ оному ложку деревяннаго масла; перемѣшать и сдѣлавъ паштетъ, начинить онымъ и испечь по обыкновенію.

Маленькій паштетъ съ раками.

Приготовя рагу съ раками, которой дѣлается съ телячьимъ сладкимъ мясомъ, съ пѣтуховыми гребнями, съ фисшашками, съ спаржами, или съ зеленымъ горохомъ и сдѣлавъ паштеты маленькіе, накладывать рагу по одной, или по двѣ ложки, смотря по величинѣ паштета и печь по обыкновенію; потомъ горячіе опустить къ столу.

Или



Или такимъ образомъ.

Сдѣлавъ изъ шелухи раковое мѣсло, какъ о томъ прежде показано было, намоча хлѣба бѣлаго въ молоко, и выжавъ изруби съ раковыми шейками, и съ оными сдѣлавъ яичницу, разложить въ формы, намазанныя масломъ и испечь.

Паштетъ съ форелью рыбою.

Отъ головы и отъ хвоста рыбы фореля отрубъ концы прочь и нашпигуй оную угрями и сарделями, взявъ кусокъ форели, грибовъ, земляныхъ яблокъ, всякихъ травъ и прѣныхъ духовъ, изруби вмѣстѣ и начини форель; попомъ съ оною сдѣлай паштетъ по обыкновенію, и приправя, сдѣланной съ раками соусъ оппукской.

Маленькіе пирожки съ рыбою.

Отбери мясо отъ угрей, карповъ, или налимовъ и съ шанпаніонами въ маслѣ коровьемъ опвари; попомъ изруби оное съ пшпрушкою, лукомъ, солью, перцомъ, гвоздикомъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, приложя къ оному нѣсколько коровьяго масла, дѣлай съ оною начинкою маленькіе паште-

шы

шны изъ слоенаго тѣста, и испеки по обыкновенію.

Гишпанскіе паштеты.

Воьми кусокъ свинаго сала, кусокъ телятины, куриную жлупь, шесть, бѣлое мясо отъ курицы, увари мягко и изруби мѣлко съ разными духами; пошомъ исполки оное хорошенько въ игонѣ съ малымъ количествомъ чесноку и шарлотомъ: сдѣлавъ паштеты изъ слоенаго тѣста, начини оною начинкою.

Маленькіе паштеты съ телятиною.

Телятину жаркую, опобравъ отъ костей, мѣлко изрубить, на примѣръ: на 1 фунтъ телятины приложи маела коровьяго 36 золотниковъ, 8 рубленыхъ сарделей, одну луковицу, мушкашнаго цвѣпу и нѣсколько коринки, лимонной корки и соку, и малую часть бѣлаго вина: смѣшавъ и сдѣлавъ изъ слоенаго тѣста паштеты, начини онымъ и пеки по обыкновенію.

Маленькіе паштеты изъ цвѣтной капусты въ рублиномъ мясѣ.

Когда цвѣтную капусту съ потребнымъ количествомъ соли въ водѣ отваришь мягко, опкинь оную на

цвѣ-



цѣдилкѣ , изруби мѣлко и зажарь въ маслѣ коровьемъ съ мѣлконарѣзаннымъ цыпронапомъ , съ коринкою , мушкашнымъ орѣхомъ , сахаромъ , шершымъ хлѣбомъ и съ пошребнымъ количествомъ соли ; пошомъ простудя , смѣшай оное съ желтками яичными . Сдѣлавъ изъ слоенаго шѣста паштеты подѣ исподѣ положи рубленой шеляпины и наверьхъ наложи дѣланую изъ цвѣтшой капусты начинку и пеки , какъ водителъ .

Маленькіе паштеты съ сафюю капустою

Мягко сафюю капусту свари въ мясномъ отварѣ и откинь на цѣдилку , чтобъ ошекла ; пошомъ изруби мѣлко ; расшопа коровьяго масла , положи въ оное капусту , шернаго хлѣба , сахару , толченой корицы и коринки , смѣшавъ съ сливками и нѣсколькими желтками яичными . Сдѣлавъ изъ слоенаго шѣста паштетцы , начини онымъ , испеки , и горячѣе отпуская на столѣ .

Тортъ съ каплунопою грудинкою , то есть съ хлупомъ .

Бѣлое мясо отъ грудинки каплуновой изруби мѣлко ; пошомъ 25 мигдаль .

дальныхъ ядеръ исполки съ малымъ количествомъ молока, смѣшай съ рубленымъ мясомъ, приложя нѣсколько говяжьяго мозгу, въ сахарѣ вареной лимонной корки, размѣшай еще не много молока съ четырьмя личными желтками; приложя корицы и сахару начини онымъ, сдѣлавъ изъ слоенаго пѣста паштетики. Съ рябчиками паштеты пакишь же образомъ готовить должно.

Тортъ съ керпелемъ.

Горсть кервелю обвари кипячкомъ и вынувъ изъ воды, дай оному отечь и изруби кервель гораздо мѣлко, приложя одинъ фунтъ першаго миндаля; подпомъ разбей 12 яицъ въ сликахъ и смѣшай съ керпелемъ, прибавь $\frac{1}{4}$ фунта толченаго сахару, пригоршди коринки, размѣшай оное на огнѣ въ кеструлѣ такъ, какъ кисель, и когда просынешь, сдѣлавъ шортъ, начини онымъ.

Тортъ съ керпелемъ другимъ манеромъ.

Изрубя кервель, приложи говяжьяго мозгу, мушкатнаго цвѣшу, стаканъ смешаны, 6 желтковъ личныхъ, нѣсколько горстей першаго хлѣба, размѣшай



мѣшай въ кошрулѣ на огнѣ, шакѣ, какѣ кисѣль; и когда простынешь, сдѣлай лепешку изъ слоенаго пѣста, положи на сковороду и посыпь горстью шерстаго хлѣба, и наложи кисѣль покрой нарѣзаннымъ полосками, слоенымъ пѣстомъ и пеки по обыкновенію.

Тортъ со шпинадомъ.

Свари довольное количество шпинидаду въ водѣ, изруби мѣлко и исполни оной съ коровымъ масломъ шерстою лимонною коркою, мѣлко нарѣзаннымъ цукатомъ, съ коринкою сахаромъ и корицею, нѣсколько ложекъ смешаны и желтокъ яичной смѣшавъ, сдѣлай изъ онаго начинку въ шортѣ.

Тортъ съ гопяжьимъ мозгомъ.

Взяшь сливокъ бушылку, 12 желтковъ яичныхъ, $\frac{1}{4}$ фунта сахару и мѣшай въ кошрулѣ на угольяхъ, до шѣхъ поръ, какѣ садиться станеть; пошомъ изрѣзай гвяжьаго мозгу въ кусочки величиною съ орѣхъ и приложя мигдалю изрѣзаннаго, смѣшай съ яичницею и дажь застынуть; пошомъ съ онымъ сдѣлай на блюдѣ шортѣ.

Тортъ

Тортъ яичной.

Изъ шестнашцати яицъ бѣлки разбить въ пѣну; пошомъ вложить желтки і фунтъ толченаго сахару и бить въничкомъ вмѣстѣ часъ двѣлой, приложитъ $\frac{1}{4}$ фунта пшеничной муки, шерпой лимонной корки, мѣлко нарѣзаннаго цыпронашу, толченой корицы, кардамону, мушкатнаго цѣшту, размѣшавъ вмѣстѣ и намазавъ жестяную, или свинцовую форму масломъ, вылить оной, сославъ и посыпавъ шерпымъ хлѣбомъ, печь въ умѣренномъ духу; потомъ горяче изъ формы выложить на блюдо, оплуснитъ на столъ.

Хлѣбной тортъ.

Оржаного хлѣба изрѣзавъ ломпиками и высушитъ въ сухари, толочъ мѣлко, и просѣять сквозь сито; потомъ изъ 24 яицъ выпустя бѣлки, избить въ пѣну и приложитъ желтки перебить; наконецъ взять просѣяннаго хлѣба 36 золотниковъ, толченаго сахару і фунтъ, 3 золотника корицы, и столько же кардамону, шерпой лимонной корки отъ двухъ лимоновъ и смѣшавъ вмѣстѣ, поспавъ на жаръ, мѣшавъ до тѣхъ поръ, какъ согрѣбешся: умѣренно снявъ съ огня, мѣшавъ

же, чтобъ просыло и въ свинцовой формѣ по обыкновенію печь исподволь.

Мигдальной торть.

Изъ 24 яицъ бѣлки разбить въ пѣну; попомъ приложитъ желтки и минушы двѣ вмѣстѣ побить и прибавитъ къ оному крошеного сахара $\frac{1}{4}$ фунта, 1 фунтъ толченого миндаля и шершой корки ошъ двухъ лимоновъ; поставя на жаръ, мѣшатъ до пѣхъ поръ, чтобъ согрѣлось, снявъ съ огня простулитъ; а попомъ въ жестяной формѣ испечь по обыкновенію.

Бисквитной торть.

Взять 15 яицъ, и всеомъ прошивъ двенадцати яицъ сахару, бѣлки избить въ пѣну, приложитъ желтки, сахаръ и поставитъ на жаръ, чтобъ варилося $\frac{1}{2}$ часа; попомъ простудя, примѣшатъ муки и шершой лимонной корки, и печь въ жестяныхъ формахъ по обыкновенію. А ежели узнать хочешь, испеклось ли, или нѣтъ: то должно воткнуть деревянную спичку въ торть и вынувъ оную, смотрѣшь, ежели на оной мокроты не будетъ, то поспѣло; а безъ оной пробы, когда выпнешь изъ печи, пирожное опадаетъ всегда.

Несочной

Песочной тортъ.

Подшора фунша коровьяго масла
 вывари въ водѣ, и взявъ одинъ фунтъ
 онаго съ четырьмя цѣлыми яйцами, и
 съ четырьмя желтками, растирай часъ
 цѣлой приложа 36 волошниковъ
 полченаго сахару, 1 фунтъ муки, раз-
 мѣшай, и посыпавъ форму першымъ
 жѣлбомъ, половину тѣста положи,
 наложивъ на оное вареной въ сахарѣ
 смородины, покрей другою половиною
 тѣста; пошомъ пеки по обыкновенію.

Тортъ съ фисташками.

Очисти $\frac{1}{4}$ фунта фисташекъ и
 мѣлко истолочь въ розовую воду,
 приложа сахару, першой лимонной
 корки, полченой корицы и нѣсколько
 бискуитовъ размѣшай наподобіе раз-
 мази изъ слоенаго тѣста, сдѣлавъ
 шортъ, начиня оною начинкою, испечь
 по обыкновенію.

Тортъ съ корицею.

Одинъ фунтъ миндаля очисти,
 съ малымъ количествомъ коришне-
 вой воды мѣлко истолочь; по-
 шомъ фунтъ сахару свари съ водою,
 въ сырой положи въ оной и
 миндаль, приложа довольное коли-
 чество полченой корицы и першой
 лимон-



лимонной корки, поспавя на жарѣ, размѣшавъ хорошенько; а когда про-
схынетъ, можно съ одною оною на-
чинкою, едѣлавъ изъ масленаго шѣста
шортѣ, или смѣшавъ съ другими заед-
ками, печь по обыкновенію.

Лимонной тортѣ.

Полуфунтомъ сахару отъ шести
лимоновъ, и оботри корку и размѣ-
шай съ онымъ 12 желтковъ яичныхъ,
изъ восьми яицъ бѣлки разбей въ пѣ-
ну, выжми сокъ изъ шести лимоновъ,
возьми 3 ложки коровьяго масла, пе-
ремѣшай все оное хорошенько, и съ
онымъ едѣлай шортѣ, по обычаю.

Тортѣ изъ сахару и мукѣ.

Изъ полки $1\frac{1}{2}$ фунта сахару и про-
сѣй, и возьми столько же мукѣ, сколь-
ко сахару, изрѣжь верхнюю кожицу отъ
лимона гораздо мѣлко, приложя толче-
ной корицы немного соли, 4 желтка
яичныхъ, и кусочикъ масла коровьяго,
перемѣшай хорошенько, чтобъ едѣла-
лось густо наподобіе паштетнаго
шѣста, посыпь листъ бумаги мукѣю
и раскатай половину шѣста; потомъ
положи на блюдо разлѣпя хорошень-
ко, наложи заѣдокъ вареныхъ въ сахарѣ

и

и раскатывавъ другую половину, вырѣжь фигурами и покрой заѣдки.

Тортъ яблочной.

Яблоки съ бѣлымъ виномъ и съ сахаромъ разваришь, протереть на подобіе киселя, или изрѣзавъ въ ломтики, смѣшавъ съ цыпронашомъ, корицею, коринкою, лимонною коркою и съ небольшимъ количествомъ растопленнаго масла, начинишь слоеное пѣсто по обыкновенію, сдѣлавъ торты, такъ же оны начиниваются по произволентію всякими вареными въ сахарѣ закусками.

Теперь приступаю къ дѣланію разнаго пирожнаго кушанья, которое различается съ тортами, пѣмъ, что оно иногда безъ пѣста готовится на блюдѣ, или въ жестяныхъ формахъ, и другими слѣдующими разными манерами печется.

ХЛѢБЕННОЕ КУШАНЬЕ.

Лимонное пирожное.

Сварить яблочникъ съ бѣлымъ виномъ, приложя корицы, не много масла, и простудя примѣшавъ 12 желтковъ личныхъ и тертой корки ошъ пши и шести лимоновъ, $\frac{1}{4}$ фунта пол-



чепаго сахару, бѣлки отъ двенащцати
лицъ разбишь въ пѣну, все пере-
мѣшаешь хорошенько, и на блюдѣ сдѣ-
лавъ закрайки, въ вольномъ духу
испечь.

Пирожное съ крыжевникомъ.

Свари крыжевникъ и выжми сквозь
тлашокъ: на фунтъ сего ягодника,
возьми фунтъ съ четвертью сахару,
перевари хорошенько, простудя при-
ложи корицы, лимонной корки и гво-
здики. Бѣлки отъ 24 яицъ въничкомъ
разбѣй въ пѣну, смѣшай съ ягоди-
комъ, и сдѣлавъ на блюдѣ закрайки,
въ вольномъ духу испеки. Такимъ
же образомъ и изъ прочихъ ягодъ по-
добное сему хлѣбное готовить
можно.

Масляное пирожное.

Возьми полфунта масла, 16 яицъ,
и сколько потребно для сладости са-
хару, мѣшай оное вмѣстѣ часъ цѣ-
лой, приложи 2 ложки муки, нѣсколь-
ко шертой лимонной корки, и въ глу-
бокомъ блюдѣ пеки по обыкновенію.

Пирожное съ дрожжами.

Четверть фунта масла, 2 цѣлыя
яйца и 3 желтка личныхъ, горсть
мѣлко толченаго миндаля, полторы
ложки

ложки дрожей, 6 ложек сливок, $\frac{1}{4}$ фунта муки, смѣшай хорошенько въ горшкѣ, и пеки въ глубокомъ блюдѣ, или въ формѣ по обыкновенію.

Пирожное другимъ манеромъ.

Полфунта топленого масла, 6 яицъ цѣлыхъ и 4 желтка, положи въ горшокъ, размѣшай хорошенько, и приложи $\frac{1}{4}$ фунта муки, 2 ложки дрожей, 16 ложекъ молока, и перемѣшавъ поставь, чтобъ поднялось и пеки на блюдѣ, или въ формѣ, подмазанной масломъ.

Пирожное изъ пшена сорочинскаго съ раками.

Свари полпюра фунта пшена въ молокѣ гораздо круше, смѣшай съ полуфунтомъ раковаго масла, приложи 10 яицъ, $\frac{1}{4}$ фунта сахара и раковыхъ шеекъ, пеки на блюдѣ по обыкновенію, или вмѣсто раковаго, можно употребить и прѣсное коровье масло, приложи по горсти изюму и коринки.

Яблочное хлѣбное съ сметаною.

Отъ 12 до 15 яблочъ облупя, изрѣжь ихъ ломтиками, и въ полуфунтѣ масла нѣсколько поджарить; потомъ приложишь толченаго миндаля, полбушьяки смѣшаны, 36 золотниковъ

сахару, 9 яицъ и перемѣшавъ положи на блюдо, а сверху наложи на-
рѣзанныхъ въ четвертины яблокъ, по-
сыпь сахаромъ, и пеки въ вольномъ
духу.

Пирожное съ каплуномъ.

Отъ жаренаго каплуна отобравъ
мясо, мѣлко изрубить; пошомъ взять
хорошей кусокъ масла, 9 яицъ, 4
ложки муки, полшоры бутылки мо-
лока, $\frac{1}{4}$ фунта толченаго миндаля,
и столько же сахару, размѣшавъ въ
кастрюль наподобіе рамазни, при-
лежя рубленое каплуновое мясо, и
въ вольномъ духу на блюдѣ сдѣлавъ
изъ крайники испечь.

Померанцовое пирожное.

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

Хлѣбное изъ моркови.

Морковь сваря, растереть на шер-
кѣ, а на фунтѣ моркови, возьми пол-
фунта топленого масла, $\frac{1}{4}$ фунта
толченаго миндаля, 10 яицъ, $\frac{1}{4}$ фун-
та сахару, размѣшавъ, пеки на блюдѣ.

Пирож-



Пирожное съ шпинатомъ.

Довольное число шпинату въ водѣ мягко свари и выжавъ, изруби гораздо мѣлко, приложя къ оному $\frac{1}{2}$ фунша коровьяго масла, 9 яиць, горсть въ молоко намоченнаго бѣлаго хлѣба, нѣскольکو ложекъ сливокъ, $\frac{1}{4}$ фунша сахару, пеки въ формѣ, или на блюдѣ.

Пирожное съ пермишелю ().*

Вермишель въ водѣ съ малымъ количествомъ масла и съ солью мягко сварить; потомъ откинуть на цѣдиаку, чтобъ вода отекла, и положи оную на блюдо, размѣшавъ особливо по потребности яиць съ молокомъ, приложя сахару, вылишь вермишель, и печь по обыкновенію.

Пирожное съ шекаладомъ.

Возьми бушмаку сливокъ, 6 яиць, размѣшавъ, поставь на огонь, чтобъ сѣлось; потомъ откинь на сито, чтобъ сыворотка отекла: къ сему приложи 36 золотниковъ масла, 6 цѣлыхъ яиць, и 6 желтковъ, фуншъ сахару, 18 золотниковъ шекаладу, и

3 5

сѣвъ.

(*) Вермишель привозятъ изъ чужестранныхъ земель и продаютъ ящичками, а по Руски называть оную можно лапшею.



сбвшую личицу, размѣшавъ все вмѣстѣ, приложи лимоннаго соку и разбивъ въ пѣну оставшееся ошѣ 6 яицъ бѣлки вложи и пеки по обыкновенію.

Изъ тыквы пирожное.

Тыкву въ водѣ мягко сваря, прожашь сквозь салфетку; потомъ разбить 12 желтковъ яичныхъ съ масломъ, и горстью миндаля, вложить прожашую тыкву, приложя сколько потребно сахару, нѣсколько сливокъ, разрубивъ оставшіяся бѣлки яичныя въ пѣну, перемѣшавъ печь по обычаю.

Хлѣбное съ капустою.

Капусту изрѣзавъ мѣлко, изжарить въ маслѣ мягко; потомъ взять почечнаго сала, тертаго хлѣба, 9 яицъ и нѣсколько ложекъ сливокъ, смѣшавъ съ капустою, печь какъ показано.

Хлѣбное съ раками.

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

сб.

Съ Сегомъ () пирожное.*

Полфунта Сего перемышь въ шеп-
лой водѣ раза три хорешенько, сва-
ри оную въ молкѣ круто, прѣсту-
дя прилежи 36 золотниковъ шопле-
наго масла, 6 цѣлыхъ яицъ, и 9 желт-
ковъ, $\frac{1}{2}$ фунта сахару, разбей въ пѣ-
ну нѣсколько бѣлковъ личныхъ и ли-
яонной корки перемѣшавъ, пеки на
блюдѣ.

Хлѣбное изъ каши.

Сварить молочной каши круто,
и прѣстудя взять одной фунтъ, $\frac{1}{2}$
фунта шопленаго масла, и столько
приложить яицъ, а какъ сдѣлается ша-
кой составъ, копорой бы спекаль съ
ложки, приложи 2 ложки дрожжей, $\frac{1}{4}$
фунта сахару, и перемѣшавъ пеки на
блюдѣ, или въ формѣ, по обыкновенію.

Хлѣбное съ каштанами.

Полтора фунта возьми облупле-
ныхъ каштановъ и сваря въ водѣ,
протри сквозь сито, положи въ ко-
струлю четверть фунта крупно
толченаго миглаю, 6 цѣлыхъ яицъ
одно за другимъ вкладывай, и шесть
желтковъ личныхъ, когда половину
3 6 пока-

(*) Сего привозятъ въ Россію изъ Италіи и дру-
гихъ иностранныхъ государствъ.



показаннаго здѣсь числа: лиць вложишь, насыпь полченаго сахару четверть фунта, и мѣшай безпрестанно часъ зъ четвертью; наконецъ приложи распоя коровьяго масла съ оставшимися лицами и розовою водою, мѣшай еще четверть часа, и пеки на блюдѣ по обыкновенію.

Почечные глины.

Телячьи жареныя почки изрубишь мѣлко, и положишь въ кастрюлю, приложя сливокъ, мѣлко нарѣзанной лимонной корки, $\frac{1}{4}$ фунта сахару, мушкатнаго орѣха, желтки изъ восьмнадцати лиць перемѣшай поставя на жарѣ; пошомъ простудя, разбивъ бѣлки въ пѣну, смѣшай вмѣстѣ и вложи въ кастрюлю листъ бумаги намазанной масломъ; а на оной наложи сошавъ, пеки по обыкновенію, и выложи на блюдо, опускай.

Вейской пирогъ.

Бѣлаго хлѣба, дышунату и десять яблочъ нарѣжь сухариками, приложя лимонной корки и соку, $\frac{1}{2}$ фунта говяжьяго мозгу, перемѣшавъ, положи въ глубокое блюдо: наконецъ 10 лиць съ половиною бушылкою сливокъ смѣшавъ, вылей въ то же блюдо и пеки.

Зеле-



Зеленой пирога.

Молодаго шпинашу исполки въ иготѣ мѣлко, и нажавъ соку, налей въ горшокъ, приложи 15 яицъ, бушылку сливокъ, $\frac{1}{4}$ фунта сахару, толченой корицы, перемешавъ, выложи на блюдо и пеки.

Аглинскіе аладьи.

Тварогу растереть въ иготѣ съ умѣреннымъ количествомъ коровьяго масла, сваявъ съ мукою, сдѣлать маленькія булочки, и печь по обыкновенію. Помомъ сдѣлать сверху маленькія ямочки, начинить оныя сахаромъ смѣшеннымъ съ масломъ.

Пирожное съ бѣлымъ виномъ.

Терпаго оржаного хлѣба поджаря въ маслѣ и наливъ бѣлымъ виномъ варить, чѣмъбъ оней разопрѣлъ, протудя приложитъ нѣсколько толченого мигдалю, корики, кардамону, сахару, корицы, шершой лимонной корки, 12 желтковъ яичныхъ, бѣлки разбить въ пѣну, и все перемѣшавъ испечь въ формѣ, или на блюдѣ, какъ ужѣ показано было.

Блинки.

Возьми полсшакана дрожжей, спякавъ сливокъ, сколько потребно муки,



4 яйца, полфунта масла каровьяго, полфунта сахару, и сгилько же мигдалю, стаканъ бблага вина, ибсколько розовой воды, не много соли, все перембшай, и пеки изъ онаго маленькѣ блинки.

Голландской хлбб.

Возьми $\frac{1}{2}$ фунта мигдалю, $\frac{1}{4}$ фунта фисташекъ, истолки оное вб итогб сь малымъ количествомъ дытронашу, приложи $\frac{1}{4}$ фунта сахару, 14 желшковъ личныхъ, и разбивъ вб пбну, пеки на блюдб.

Улмской хлбб.

На фунтб муки возьми бушылку грбшаго молока, полстакана дрожжей, 4 яйца, ибсколько анису, и сдблавъ шбшо, поставъ вб тепле мбсто, и когда взойдетъ, приложи $\frac{1}{4}$ фунта топленого масла и фунтб толченаго сахару, 2 фунта муки смбшавъ хорошенько, и изрбзавъ ломшиками, пеки по обыкновеню.

Шпанской хлбб.

На фунтб просбяннаго сахару возьми 13 яицъ, полфунта мигдалю, на рбжб полоски ми и приложи полшара фунта крупичатой муки, мблко на рбзаннаго дытронашу, подмазавъ форму масломъ, пеки. Потбмб подавай на столб, изрбзавъ вб ломшики, или цблой.

На

На деревѣ жареной пироги.

Возьми шопленаго масла и фунтъ,
и мѣшай до шѣхъ порѣ, пока оно сдѣ-
лается подобно сметанѣ; попомѣ
вложи желтки отъ пятнадцати до
восемнадцати яицъ, $\frac{3}{4}$ фунта прося-
наго сахару, шертой лимонной кор-
ки, не много корицы, нѣсколько муш-
катнаго орѣха, розовой, или померан-
цовой воды, стаканъ сливокъ, айч-
ные бѣлки разбѣй въ пѣну, приложаму-
ки сколько потребно, перемѣшай
такъ, чтобъ шѣсто подобно было
блинному раствору; попомѣ особливо
для онаго приготовленное дерево, на-
подобіе Французской сколки сдѣлан-
ной съ вершѣломъ; но токмо оно съ
одного конца должно быти нѣсколько
помонѣе другаго;) обвязать концы она-
го енуркомъ, и вымазавъ масломъ, разго-
рчить дерево, чтобъ оно пѣнилось;
попомѣ обливъ растворомъ и скоро
прошивъ огни вращать, чтобъ не
отекло, и не было бы шишковато; а ко-
гда испечется, обливи въ другой разъ
растворомъ и жаря оно, продол-
жать до шѣхъ порѣ, какъ растворъ
весь зажарится на деревѣ. Помомѣ
сдѣлаши глазуръ, взявъ $\frac{1}{4}$ фунта тол-
ченаго



ченнаго сахару, шершой лимонной корки, бѣлки отъ двухъ яицъ, нѣсколько лимоннаго соку, смѣшавъ вмѣстѣ, и онымъ глазуromъ облишь зажаренное на деревѣ пирожное, и скоро засушить; попомъ бережно снурокъ съ дѣрева съ пирожнымъ сняшь, и подашь холодное на столѣ.

Французской цукерб-вротѣ.

Возьми сахару вѣсомъ пропивъ восьми скорлупъ личныхъ, муки вѣсомъ пропивъ чепырехъ скорлупъ, нѣсколько шершой лимонной корки, 8 желтковъ; а бѣлки разбишь въ пѣну, и все оное смѣшавъ въ глубокомъ блюдѣ, испечь; попомъ насыпашъ сахаромъ.

Марцыпаны съ анисомъ.

Возьми 1 фунтъ просѣяннаго сахару, 4 яйца, 1 фунтъ муки, и замѣси крупно разсуча лепешку изрѣзашъ фигурами и намазавъ бляху масломъ, печь по обыкновенію. Въ оное тѣсто можно класть по произволенію разные духи, а особливо анисъ.

Долгой хлѣбъ.

Возьми 7 яицъ, не много розовой воды, $\frac{1}{2}$ фунта толченнаго сахару, бѣй вмѣстѣ два часа; попомъ приложашъ $\frac{1}{2}$ фунта съ небольшимъ количествомъ муки крупно-чешой

чешой замѣси шѣсто, и положи въ форму, или на блюдо пеки по обыкновенію.

Шведской хлѣбъ.

Возьми $\frac{1}{4}$ фунта сахару, $\frac{1}{4}$ фунта муки, одно яйцо, и замѣси шѣсто, приложи корицы, кишнецу, мушкатнаго цѣвѣшу, сдѣлай булки и пеки скоро; попомѣ помазавъ бѣлками, посыпь толченымъ сахаромъ и анисомъ.

Аглинское дrochenое.

Положи въ горшекъ муки, 7 яицъ цѣлыхъ и 8 желтковъ, мѣшай съ молокомъ такъ долго, какъ будетъ прибивашь къ ложкѣ; попомѣ вымазавъ сковороду масломъ, положи шѣсто, и въ вольномъ дуду засуши, простудя изрѣжь въ куски по произволению, и поджарь въ маслѣ.

Кудри сахарныя.

Возьми $\frac{1}{2}$ фунта сахару, смѣшай съ рюмкою бѣлаго вина; попомѣ приложи муки полфунта, сѣтковъ личныхъ столько жъ, чтобъ растворялась сквозь воронку печь, и жарить кудри въ маслѣ по обыкновенію.

Мигдаль толченой.

Исполки мигдаль съ бѣлкомъ личнымъ, и приложи не много сахару и еще два бѣлка личные, перемѣшай;
по

пощомъ намажь бляху воскомъ, наложи сошавомъ такой фигурой, какъ пожелаешь, и пеки по обыкновенію.

Венскіе калачи.

Четверть фунта топленого масла разопрѣ съ яйцомъ хорошенько; пощомъ приложи четверть фунта сахару и сполько же муки, нарѣзавъ продолговато мигдалю и изюму, размѣшавъ пеки въ облашныхъ желѣзахъ.

Сахарныя сердечки.

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

Вафли Голландскія.

Возьми 2 бушды молока, согрѣй и емѣшай съ фунтомъ муки, разбѣй въ пѣну бѣлки изъ восьми яицъ; пощомъ съ желтками вложи въ шѣсто, приложи не много сахару и двѣ ложки густыхъ дрождей, размѣшавъ хорошенько, поставь киснуть въ теплое мѣсто; наконецъ вложи въ оиде топленого масла $\frac{3}{4}$ фунта, и пеки въ вафельныхъ доскахъ по обыкновенію.

Миг.

Мигдальныя фигурки.

Мигдаль и бѣлко изрѣзашь, приложишь померанцовой, или лимонной корки, и нѣсколько сахара и яичной пѣны размѣшавъ, дѣлаешь разныя фигурки, и печь набляжѣ.

Макароны мигдальныя.

Возьми $\frac{1}{4}$ фунша просѣянаго сахару, и столько жембѣлко толченаго мигдалю, 2 желтка яичныя, и кожу обшереть ошѣ двухъ лимоновъ, приложавъ маленькія сухарики нарѣзаннаго дыпронашу, сдѣлавъ изъ онаго пѣсто, обваляй въ сахарѣ крупно толченомъ, и пеки на бляжѣ въ вольномъ духу.

Мигдальныя сердечки.

Возьми половину бѣлка яичнаго, 12 волопняковъ просѣянаго сахару, столькожѣ и мѣлко толченаго мигдалю, корку ошѣ одного лимона, сдѣлавъ пѣсто, приложи еще нѣсколько сѣянаго сахару, и мѣси; потѣмъ раскатавъ, дѣлай сердечки, и пеки на бляжѣ въ вольномъ духу.

Раздутой сахарѣ.

Намочи драганшу въ роздвой водѣ, приложи къ оному нѣсколько сахару и крупичатой муки, сдѣлавъ пѣсто, изрѣжь фигурами, и пеки въ вольномъ духу.

Миг-



Мигдальныя вѣнчики.

Полтора фунта миндаля исполки въ деревянномъ, или въ каменномъ иготѣ съ полуфунтомъ сахару, и разотри такъ, чтобъ оное едѣлалось гладко; потомъ вложь въ шприцъ, выжимай пѣспо на бляху вѣнчиками, по ешь колечками, и пеки въ вольномъ духу.

Яблоки пѣ кафтанѣ.

Облупя яблоки, вынь сѣмячки, и начини оныя изюмомъ, или заѣдками, и обвалывъ слоенымъ пѣспомъ, пеки въ печѣ; потомъ обмажь глазуromъ.

Аладьи съ яблоками.

Яблоки изрѣзавъ, наливъ на оныя Французской водки рюмку, приложь толченой корицы и сахару, нѣскольке ложекъ крупичатой муки, рюмку бѣлаго вина, смѣшавъ такъ, чтобъ къ жилкѣ приставало; потомъ въ ономъ нарѣзанныя ломшиками яблоки обмакивашь, и жарить въ коровьемъ масле; наконецъ посыпавъ сахаромъ и корицею, отпускашь.

Щепки, или стружки.

Толченой мигдаль съ сахаромъ и съ яйцами хорошенько распереть; потомъ намазавъ на облашныя желѣза, печь

мечь, и изрѣзать на подобіе споларенныхъ стружекъ.

Раконины.

Возьми муки, сахару, и вина столько хочешь, сдѣлавъ растворъ такъ густо, какъ • дѣланіи кудрей выше показано было; пошомъ обмакивай жѣдную форму въ масло; а пошомъ въ растворъ, жарь въ маслѣ; и такъ всякой разъ обпираешь форму должно, и обмакивая въ масло и въ растворъ, жарить скоро.

Масляной пирогъ.

Масло вымой, и мѣшай до тѣхъ поръ, какъ спанеть печья; пошомъ 8 ложекъ муки вкладывай въ масле ложка за ложкою, а невдрутъ, 8 желтковъ, 4 ложки толченаго сахару, бѣлки яичные избѣй въ пѣну, и все перемѣшавъ въ формѣ, пеки въ вольномъ духу.

Могольскіе блинкі.

Бутылкѣ молока дай вскипѣть, и бросить въ оное кусокъ сахару, нѣсколько корицы, кусокъ хорошаго масла, горсть толченаго горькаго миндаля, перемѣшай гораздо, и приложи муки столько, чтобъ тѣсто сдѣлалось такъ, какъ розмазня, просуди, при-

мѣшай



мѣшай 9, или 10 яицѣ, и на маленькой сковородѣ жарь съ масломѣ.

Кольцы.

Возьми молока, сахару, мушкатнаго цвѣшу и дай вскипѣть, приложя муки, вари, чтобѣ сдѣлалось густо; и такѣ крѣпко, что ежели скажашь кашо-чикѣ и бросишь на споль, чтобѣ оное ошкочило; попомѣ просудя, приложи сполько яицѣ, чтобѣ такѣ сдѣлалось такѣ жидко, какѣ можно прожимашь въ спридѣ, и жарь въ маслѣ.

Бисквиты горскіе.

Полфунта горькаго миндаля очистишь, полько въ холодную воду не класть; попомѣ съ бѣлкомѣ личнымѣ гораздо мѣлко исполочь, приложя 1 фунтѣ сахару, такѣ же бѣлки ошѣ пяти яицѣ, и печь на бумагѣ исподволь.

Осиное гнѣздо.

Взявъ кнелато крупичагаго 'шѣ-ста, расквашь лепешку, и намазавъ вареною въ сахарѣ смородиною, скажашь наподобіе колбасы; попомѣ нарѣзашь кусочками величиною въ палецѣ, положишь въ форму одинѣ кусочикѣ на другой, дашь вскиснушь и поставя
аѣ

въ теплее мѣсто, печь, что будешь подобно пчелиному гнѣзду.

Мигдальныя яблоки.

Яблоки очисти, сварить въ водѣ наподобіе розмачи, взять полченаго мигдалю, намочивъ въ сливахъ калача, выжать, одно яйцо и тершой лимонной корки, смѣшать вмѣстѣ, сдѣлать шарики наподобіе яблокъ, вмѣсто вершинки вошки гвоздичку; а вмѣсто корешка, кусочекъ корицы, и жаръ въ маслѣ до шѣхъ поръ, когда хорошо зарумянятся.

Богемскіе пирожки.

Возьми четверть фунта полченаго масла, одно цѣлое яйцо, и 12 желтковъ, $\frac{1}{4}$ фунта полченаго сахару, сколько же муки перемиши, и разопри хорошенько, между шѣмъ 6 бѣлковъ личныхъ разбей въ пѣну, и вложи въ шѣсто, пеки въ формѣ.

Богемскіе калачики.

Возьми $\frac{1}{2}$ фунта масла, одно цѣлое яйцо и одинъ желтокъ, 2 ложки густыхъ дрожжей, 6 ложекъ молока, перемишай хорошенько; пошомъ приложи муки сколько по потребно, замѣси, сдѣлай калачиками по произволению
нашы-



нѣпшыкивая мигдалемъ и изъмомъ. На-
конецъ дай онымъ подняться, и пеки
на бляхъ.

Мигдальныя слипки.

Исполки мѣлко горькаго и слад-
каго мигдалю по четверти фунта,
евари изъ четверти фунта сахару сы-
ропъ съ водою, возьми муки $\frac{1}{4}$ фунта,
кусочикъ топленнаго масла и посоля
перемѣси; попомъ смѣшай оное съ
мигдалемъ, приложя корицы, гвозди-
ки и лимонной корки, разбей, и пеки
въ облашныхъ желѣзахъ.

Блины.

На бушылку грѣшыхъ сливокъ
возьми 6 яицъ и 6 желтковъ, разбѣй
хорошенько: попомъ крупичатой му-
ки всыпай въ сливки помоленьку и
болшнн, чтобъ бобковъ не было,
приложи $\frac{1}{4}$ фунта топленнаго ма-
сла, пеки на облашныхъ желѣзахъ,
или на сковородѣ.

Оленьи рога жареные.

Возьми $\frac{1}{2}$ фунта самой хорешей
муки, $\frac{1}{4}$ фунта толченаго сахару, 1
золотникъ мѣлко просѣяной корицы,
замѣси оное съ пятью яйцами и съ
двенадцатью золотниками топленнаго
масла, свалай шѣшо хорошенько, и
разсуча

разсуча вырѣзывай, наподобіе оленьяго рога, или другой фигуры по произволению и жарь въ маслѣ.

О ЖЕЛЕЯХЪ МОРОЖЕННЫХЪ.

И разнаго сорта молочномъ кушаньѣ.

Желе изъ оленьяго рога съ реинъ-вейномъ, полфунта шертаго слое-наго рога въ теплой водѣ перемышь нѣсколько разъ, и съ тремя бутылками воды варить 4 часа такъ, чтобъ выкипѣла половина; и когда оленьей рогъ оплыветъ на дно, процѣдитъ жижу сквозь сальфетку, и въ оную влишь спаканъ реинъ-вейну, 1 фунтъ сахару, 3 бѣлка яичныя разбить, и всему вмѣстѣ дашь вскипѣть, пѣну снять; пошомъ приложя лимонной корки и соку, корицы, кардамону, гвоздики, мушкатнаго цвѣту съ онымъ еще на огнѣ подогрѣвъ, процѣдитъ сквозь мѣшечикъ въ форму, и покрывъ бумагою, поставитъ чтобъ засыхло; пошомъ выложитъ. Желе, долженъ быть прозраченъ и чистъ какъ вода; а подкрашиваются оныя, положи въ мешечикъ тѣхъ вещей, какого цвѣту желе имѣшь пожелаешь,

И зеленой

зеленой сокомъ свѣжаго шпиняду, си-
ней васильками, или Фіалковымъ сы-
ропомъ, краской канцелярнымъ сѣме-
немъ, или подсолнечниками, жел-
той шефраномъ, а бѣлой бѣлками
личными.

*Желе изъ малины, или изъ смо-
родины.*

Возьми спѣлой малины, или сморо-
родины, положи въ горшекъ, закрывъ
крѣпко, поставъ въ кипятокъ воды,
вари 2 часа и наблюдай, чтобъ въ
горшекъ воды не попало; потомъ про-
цѣдя сокъ ягодной сквозь сито, на бу-
тылку соку возьми фунтъ сахару;
а сахаръ должно прежде обмакивать
въ водѣ, чтобы оной скорѣе растаялъ
могъ и варить мѣшая, чтобъ высохъ и
имѣлъ бы болѣе толченаго сахару;
потомъ на сахаръ наливъ яголку и давъ
вскипѣть; наливай въ чашечки, или въ
формы; притомъ примѣчать надобно
то, чтобъ ягоды не прожимать; но
употреблять только такой сокъ, ко-
торой съ ягодъ самъ собою опечешъ.

Мороженое молоко.

Возьми по полубутылки молока
и сливокъ, лимонной корки, корицы
и кишнецу, одинъ желтокъ личной,

все

все размѣшавъ дасть вскипѣть; потомъ процѣди сквозь сито, и поставь на огонь, чтобъ сѣлось.

Пѣна, седивовъ называемая.

Возьми сметаны бутылку, четверть бутылки секты, $\frac{1}{2}$ фунта полченаго сахару, лимонной шершой корки и мушкатнаго орѣха, положи на большое блюдо, и бѣй вѣничкомъ. Пѣну ложкою снимай и накладывай въ стаканы, или блюдечки, и дай стоять часъ цѣлой, чтобъ сѣло на дно.

Мороженное изъ лимоновъ, или померанцовъ.

Пять лимоновъ обопри и смѣшай съ сахаромъ, налей небольшое число воды: нажми лимоннаго соку и подсласти сахаромъ, все перемѣшавъ, положи въ жестянку; потомъ ледъ посыпавъ солью, поставь оное верши жестянку. Такимъ же образомъ и всякое мороженное дѣлать должно.

Французское молоко.

Когда молоко закипитъ, положи 6 желшковъ и довольно количество сахару, 15 золотниковъ померанцовой воды, $\frac{1}{4}$ фунта шершого мигдалю, мѣшай до тѣхъ поръ, какъ загустѣетъ,



и подавай въ рюмкахъ, или въ фарфоровыхъ чашкахъ на столъ.

Лимонной желе.

Обшереть корку отъ десяти лимоновъ, и смѣшавъ оную съ сахаромъ, положишь въ кастрюлю, взять сокъ отъ 14 сладкихъ померанцовъ и отъ пяти лимоновъ, полбушылки реинъ-венну, хорошей кусокъ сахару, и сколько потребно вышепоказаннаго изъ оленьяго рогу варенаго желею: оное все вмѣстѣ разогрѣть, наливать въ рюмки, или въ фарфоровыя чашки и заспудить.

Желе изъ миндаля съ рыбьимъ клеемъ.

Возьми $\frac{1}{4}$ фунта рыбьяго клею, налей водою и вари до тѣхъ поръ, чѣмъ сдѣлался желе; потомъ приложи къ оному бушылку реинъ-венну и соку лимоннаго, переваря процѣди; потомъ мѣлко исполки 1 фунтъ сладкаго, и 12 золотниковъ горькаго миндаля, вмѣстѣ смѣшавъ съ желеемъ, процѣди сквозь мѣшокъ. Наконецъ дай вскипѣть сливкамъ и смѣшай съ миндалемъ, пропусти сквозь мѣшечикъ въ процѣженной желе, и переваря процѣди еще сквозь сито.

Желе

Желе изъ пшена сорочинскаго.

Возьми, на примѣръ 5 бутылокъ молока, обчищенной лимонной корки, хорошей кусокъ корицы и потребное количество сахару, полшора фунта мышаго пшена сорочинскаго, и все вмѣстѣ сваришь, вынуть изъ онаго при уполовника, а въ оставшее положишь разваренаго въ желе рыбаго клею, чшобъ желе чрезъ оное получило пристойную тугость. Наконецъ возьми три лимона и три апельсина, разотри съ сахаромъ и поставя двѣ муравленныя чашки на ледъ, налей въ оную нѣсколько желею, чшобъ застыло, положи шершыхъ померанцовъ и лимону, налей желеемъ; и когда застынетъ, посыпь еще померанцомъ и лимономъ; и шакъ оное продолжай, накладывая слоями до тѣхъ поръ, какъ чашки полны будутъ; пошомъ выложя на блюдо, отпускай.

Молочной желе.

Обоши сахаромъ 12 лимоновъ, и положи въ кострулю, выжми сокъ изъ оныхъ, налей двумя бутылками молока, переваря процѣди сквозь мѣшечикъ; пошомъ приложи въ оное варенаго въ желе самаго чистаго рыбаго клею,



клею, сколько потребно будетъ для густоты желею: разогрѣвъ, вылей въ поставленную на ледъ муравленную чашку, чтобъ застыло; попомъ выложи на блюдо, опускай.

Хорошей тпарогъ.

Бушылкѣ сливокѣ дать вскипѣть съ кусочкомъ сахару, и простудя, засуши перепонку отъ куриного желудка, столки въ порошокъ и насыпь въ сливки, поворя вмѣстѣ положи въ сальфетку, чтобъ молоко сквозь оной текло на шеплое блюдо; попомъ блюдо поставь на жаръ и покрой крышкой, на которую такъ же наложи жару, и когда сливки сдѣлаются густы, простуди.

Холодное изъ молока.

Изъ дватцати яицъ бѣлки въ горшкѣ смѣшай съ молокомъ, и поставишь въ горячую воду, варишь до тѣхъ поръ, чтобъ сварилась какъ личница; попомъ размѣшай желтки въ вухъ бушылкахъ молока, приложя кусокъ сахару, на огнѣ мѣшай и дай вскипѣть, простудя и наложивъ на блюдо личницу, облишь оными желтками.

Желе

Желе изъ пишенъ.

Возьми фунтъ сухихъ, или свѣжихъ вишенъ, исполки съ косточками, мѣлко налей на оныя воды и ренскаго вина по 2 стакана, два лимона сахаромъ обшерпые, нѣсколько гвоздики, корицы и кусокъ сахару, перевари вмѣстѣ, и приложи 6 золотишковъ размоченаго рыбаго клею, перемѣшавъ, процѣди сквозь сито, наконецъ процѣдя, отпуская.

Слипки изъ фисташекъ.

Полфунта фисташекъ съ сахаромъ и съ корицею весьма мѣлко исполочь, приложи 6 желтковъ яичныхъ и лимонной корки, горали въ сливокъ въ коструль дашь вскипѣть; потомъ опустить на снопъ простудя и обложивъ бисквитами.

Мигдальной сырѣ.

Толченаго мѣлко мигдалю смѣшавъ съ сливками, яйцами, сахаромъ, корицею, лимонною коркою, и размѣшавъ поставя на огонь, выложитъ въ форму и простудя облить сливками, или виномъ съ сахаромъ.

Слипки съ пишнями.

Густыя сливки съ яйцами и съ сахаромъ на огнѣ смѣшавъ, и простудя



дѣ выложитъ на лепешку слоенаго тѣста и выбравъ изъ вишенъ косточки наложитъ сверху; попомъ испечь.

Померанцовая сметана.

Отъ прехъ, или чепырехъ померанцовъ кожу сваря, мягко растереть въ игешъ, и положить оную въ кошрулю, приложя 12 желтковъ личныхъ, съ смешаною размѣшай поставя на жаръ; попомъ наложя на муравленое блюдо простуди: лимонная смешана такимъ же образомъ дѣлается.

Италянская сметана.

Возьми-довольное число молока и сvari съ корицею, на блюдѣ приложи 4, или 5 желтковъ и мѣшай безпрестанно; а когда сдѣлается густо, простуди.

Сметана со шпинатомъ.

Возьми опваренаго шпинату величиною прошивъ 4 лиць, толченаго миндаля 15 ядеръ, 3, или 4 бисквита, дѣлавнаго съ горькимъ миндалемъ, шершой лимонной корки и сколько потребно сахару; попомъ смѣшавъ молока съ сливками пополамъ, приложя 6 желтковъ: все оное размѣшавъ, пропри сквозь сито, и на блюдѣ поставя на горячую золу, покрой блестящую

хою и наложи жару; и когда загустѣетъ, простудя, отпускаяй.

Зженныя слипки.

Взять сливокъ, 5 желтковъ личныхъ, нѣсколько молока, и приложя зеленой лимонной корки, померанцовой воды размѣшавъ поставишь на жарѣ и густо посыпавъ сахаромъ, раскаленною лопаткою желѣзною поджечь, и обложишь бисквищами.

Дѣпичьи слипки.

Разбей 5 бѣлковъ личныхъ въ пѣну, приложя сахару, молока и воды, померанцоваго цвѣту, размѣшай хорошенько, и положи въ маленькое блюдо, посыпь полченою корицею и свари поставя на жарѣ, наконецъ посыпь сахаромъ.

Печенныя слипки.

Молоку дай вскипѣть съ мушкатнымъ цвѣтомъ и положи столько муки, чтобъ густо сдѣлалось; попомъ простудя разотри съ онымъ нѣсколько желтковъ, и посыпавъ на плоскую тарѣлку муки, положи шѣсто и разлепешъ; попомъ простудя изрѣжь въ куски и изжарь въ маслѣ.

И §

Мучныя



Мучныя слипки.

Въ блюдо муки положить 3 ложки и бисквитовъ въсемь прошивъ муки, тонко нарѣзанной лимонной корки, корицы, померанцовой воды, 6 желтковъ личныхъ, вмѣстѣ хорошенько растереть и смѣшавъ съ полубушылкою сливокъ, поставитъ на жаръ; а когда закипать спанешъ, размѣшавъ опшустить.

Румяныя слипки.

Растеревъ 6 желтковъ съ тремя лошками муки, приложитъ сахару, корицы, лимонной корки, померанцовой воды, бушылку молока размѣшавъ и разбивъ бѣлокъ яичной въ пѣну, смѣшавъ вмѣстѣ; потомъ поставя на жаръ дай вскипѣть.

Слипки съ шекаладомъ.

Разотри 3, или 4 ложки шекаладу съ шестью желтками, приложи амбры, померанцовой корки, бушылку молока или сливокъ, смѣшай хорошенько и поставя на жаръ, свари; потомъ протри на блюдо сквозь сито, и посыпь сахаромъ.

Чиненныя яйцы.

Возьми отъ трехъ, или четырехъ кочней салатныхъ сердечки, и свари съ

сѣ щевелемъ , петрушкою и кервелемъ ; пошомъ приложя густо вареныхъ желшковъ личныхъ , мушкатнаго цвѣшу и соли , вмѣстѣ изруби мѣлко поджарь въ маслѣ , и разрубя густо варенныя яйцы пополамъ , бѣлокъ и желтокъ вынь вонъ ; а скорлупу начини означенною начинкою ; пошомъ положи на блюдо сливокъ , наложи чиненныя яйцы и поспавя на жаръ , дай вскипѣшь .

Бургонская яичница.

Возьми кусокъ цыпронашу , бисквитовъ изъ горькаго миндаля , немного макероновъ и сахару , сѣ четырьмя яйцами разопрѣ хорошенько , пропрѣ сквозь сито ; пошомъ свари яичницу и зарумянь каленою лопашкою .

Шпейцарская яичница.

Выпусти яйцы на блюдо такъ , какъ дѣлается выпускная яичница , и посыпь оное тертымъ хлѣбомъ , рубленою щукою и тертымъ пармезанъ сыромъ , и сдѣлавъ яичницу опусти .

Угенотская яичница.

Возьми мяснаго отвару , согрѣй на блюдѣ , вложи въ оной яйцы , посыпь пряными духами и солью , дай вскипѣшь , и зарумянь раскаленною лопашкою .



Португальская яичница.

Распусти сахару въ поморанцовой водѣ, приложи соку лимоннаго отъ двухъ лимоновъ и не много соли, вложи нѣсколько желшковъ яичныхъ, поставя на жаръ, мѣшай ложкою, до тѣхъ поръ, какъ поспѣетъ; пошомъ сдѣлавъ изъ онаго пирамиду, обложитъ лимонною коркою и марципанами: такъ же можно оную растереть въ иготъ съ смородиннымъ сокомъ и прожашъ сквозь шприцъ.

Итальянская яичница.

Сдѣлашь сахарной сиропъ, положя въ оной сколько пожелаешь желшковъ яичныхъ, вари, чтобъ обсахарихись; пошомъ обложь поджаренными въ сиропъ фисташками и поморанцовымъ цвѣшомъ.

Яичница, или соусъ щепелепой.

Выпусти яйцы въ кипятокъ, выжми сокъ изъ щевелю, сдѣлай соусъ съ масломъ желшковъ яичныхъ и мушкатынымъ цвѣшомъ, вылей на яйцы. Такъ же и съ раковымъ соусомъ дѣлаешя.

Яичница съ рябчикопою грудинкою.

Исполки жаренаго рябчика мѣлко, смѣшай съ хорошимъ отваромъ, положя

ложу соли, перцу, мушкатнаго цвѣту и нѣсколько желтковъ смѣшавъ, пропри на блюдо сквозь сито, и поставъ на жарѣ, чтобъ сеѣлось.

Яичница съ почкою телячьею.

Телячью почку изруби мѣлко съ петрушкою, и размѣшавъ яицы съ сливками, приложу не много сахару, смѣшавъ съ почками, жаръ въ маслѣ такъ, какъ блинъ, и посыпъ сахаромъ.

Королевская яичница.

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

Хлѣбное съ говяжьимъ мозгомъ.

Исполки нѣсколько горькаго и сладкаго миндаля, смѣшай съ молокомъ; приложи вареныхъ въ сахарѣ абрикозовъ, или яблокъ, лимонной корки, желтки изъ 18 яицъ и говяжьяго мозгу, перемѣшавъ и подмажь масломъ коспрулю и пеки въ печи.

Яйцы съ фисташками.

Фисташки исполочъ съ лимонною коркою, сварить сиропъ съ сахаромъ изъ лимоннаго соку и воды, положи въ оной фисташки съ нѣсколькими яичными желтками и перемѣ-



шать: когда спанеть поджариваться и отставать отъ сковороды, подашь на столъ.

Яйцы на хлѣбѣ.

Часъ размачивай калачь въ молоко, протри сквозь сито, положи не много соли и сахару, такъ же не много цыпронашу, зеленой лимонной корки, померанцоваго цвѣту, и разбивъ 2 яйца въ пену, размѣшай все оное вмѣстѣ, подмазавъ коспрулю масломъ, поставь въ печь и пеки; пошомъ посыпь сахаромъ.

Запѣтая яйца цѣ сахарѣ.

Сдѣлавъ сахарной густой сиропъ, разогрѣть и размѣшавъ нѣсколько желшковъ яичныхъ съ померанцовой водою сквозь воронку, у которой должно быть пяшь трубокъ, лишь въ сахаръ и варить; а когда поднимется, вынуть, положи на листъ бумаги, и попрыскавъ померанцовымъ сокомъ, опустить на столъ.

Земляныя яблоки цѣ сахарѣ.

Очисти земляныя яблоки и корку отъ чешырехъ лимоновъ, изрѣжь какъ ляпшу и брось въ холодную воду; пошомъ положи въ кошелъ, наливъ водою, и дай не много вскипѣть, сливъ воду,
яблоки



яблоки - осуши въ салфешкѣ, и сдѣлавъ сиропъ изъ полуфунта сахару, простудя, положи въ оной яблоки и лимонную корку, и въ другой разъ дай вскипѣть: на сахаръ столько воды взять, чтобъ столько яблоки помянули; попомбъ выложи въ муравленную чашку, приложишь соку отъ двухъ лимоновъ. Оное по крайней мѣрѣ готовить должно за день предъ оппускомъ на столъ.

Морковь вмѣсто салаты.

Возьми красной моркови 4 корня, и отъ чешырехъ лимоновъ корку, изрѣжь наподобіе лапши, вари четверть часа въ водѣ съ солью, простудя, въ холодной водѣ осуши въ салфешкѣ, нарѣзавъ $\frac{1}{4}$ фунта; означеннымъ же образомъ цытронаду, смѣшай съ морковью, сдѣлавъ изъ трехъ четвершей фунта сахару, съ полубушылкою воды, сиропъ вылей въ морковь и свари; попомбъ приложи соку отъ двухъ лимоновъ, и давь вскипѣть, оппуской.

Селлерія въ сахарѣ.

Большія корки селлеріи изрѣжь; а маленькія оставь цѣлы. положи въ воду вари мягко; попомбъ взять $\frac{1}{2}$ фунта



$\frac{1}{2}$ фунта сахару, воды и вина по полубушпылки, лимонной корки, соку и корицы, сварить сиропъ и облить селлерю, опустить въ муравленой чашкѣ.

Абрикозы съ пиномъ.

Абрикозы очисти и вынувъ сѣмячки, положи въ кострулю, приложя бѣлаго, или краснаго вина, сахару и корицы. увари въ хорошенько.

Яблоки съ пиномъ.

Очисти яблоки, вынуть сѣмячки, и приложя бѣлаго вина, сахару и корицы, увари въ хорошенько; а ежели пожелаешь чшобъ яблоки были красны: то приложи свекольнаго соку, или краснаго вина.

Салатъ изъ грушъ.

Груши очисти, и приложя кусокъ масла и нѣсколько сахару въ кострулю, изжарить; пошомъ наливъ водою, виномъ, увари и опустить горячее на столъ.

Груши другимъ манеромъ.

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

Видъ.

Вишнепой пэпарь.

Вымышь сухія вишни вѣ теплой водѣ, наливѣ краснымѣ, или бѣлымѣ виномѣ, приложя довольное число сахару и воды, толченой корицы и лимонной корки, варить вѣ горшкѣ; потомѣ поджаривѣ бѣлаго хлѣба, или калача вѣ маслѣ, положить вѣ вишневой взварѣ

Вишни наповодіе пинограда.

Вымѣрянной боченокѣ, у котораго бы жерело было круглое; и такѣ велико, чтобѣ ложка пролѣзла, хорошенько выпарить: а стебельки у вишенѣ обрѣзать ножницами а не открывать, дабы сокѣ не вышелѣ, наложить оныхѣ полонѣ боченокѣ; потомѣ взять каждой фунтѣ вишенѣ, по фунту сахару; а на каждой фунтѣ сахару по штофу воды, свари сиропѣ, проспудя такѣ, чтобѣ палецѣ шerpлѣшь могѣ, налить на вишни, не покрывая поставить на погребѣ, и когда закиснешѣ, закупорить боченокѣ крѣпко, и болшать каждой день: а чрезѣ три недѣли употреблять.

Артишоки солить пѣ зиму.

Иголки и стебли у артишоковѣ обрѣзать, вѣ бочкѣ на днѣ посыпать солью,



солью, наложитъ слой артишоковъ шишками вверхъ; а сверхъ оныхъ посыпать солью; и такъ слоями наложитъ артишоковъ бочку полную; потомъ сваритъ соленую воду, и простудя налитъ на артишоки. Наконецъ закупоря бочку, поставитъ на погребъ, и часто оныя оборачивать, при употребленіи артишоки вымачивать надлежитъ.

Какъ сушить артишоковыя донышки.

Вырѣжь изъ артишоковъ донышки, и высуша въ вольномъ духу, прибери въ зиму; а когда употреблять пожелаешь, положи въ теплую воду, чтобъ разбухли.

Спаржи на салатъ готовить въ зиму и садить.

Спаржи должно кипяткомъ обварить; потомъ обтереть и покласть въ боченокъ плотно; наконецъ налить виннымъ уксусомъ, приложя коришневато масла, закупоритъ и поставитъ на погребъ. Можно на оныя налить вмѣсто уксусу и соленой воды. Такимъ же образомъ вкладывать надлежитъ въ уксусъ и поршулаковые спельки.

Турец-

Турецкіе бобы сушить и солить.

Зеленые Турецкіе бобы очисти , изрѣжь мѣлко накусъ наподобіе ляпши , и отваря въ водѣ , высуши въ вольномъ духу ; а когда попребны будутъ , размочи въ горячей водѣ и готовь по обыкновенію : такъ же щѣлые бобы отваря въ водѣ солить должно , точно такъ , какъ маленькіе огурцы солить ; а когда понадобится : то должно вымачивать въ водѣ и нарѣзавъ варить по обыкновенію .

Маленькіе огурчики пѣ уксусъ пкладывать Ниренбергскимъ манеромъ.

Огурчики обшеревъ салфеткою а не мышь , и положиа въ ночевки , смѣшавъ крупно толченаго перцу съ солью , напереть огурцы руками , и положиа въ боченочекъ , или въ муравленую банку , дасть постоять часа два ; потомъ налить ренскимъ уксусомъ , и поставитъ закупоря на погребѣ .

Зеленые огурчики другимъ манеромъ.

Дай вскипѣть уксусу въ мѣдной ко- струлѣ , вложи огурчики , покрой , и дай постоять съ часъ ; а когда про- ешынущъ , положи оныя въ банку , при-
ложь



ложа крупно толченаго перцу, соли и Феникулю, налей уксусомъ, дай постоять день; потомъ закупоря поставь на погребъ. Примѣчать должно, чтобъ огурцы лежали въ банкѣ плотно, а уксусу налишь банку полную, ибо безъ того огурцы сабляющаея мягки; а ежели пожелаешь, чтобъ огурцы были еще зеленѣе: то уксусу дай вскипѣть въ другой разъ и теплой налей на огурцы.

*Маленькіе огурчики съ прянымъ
кореньемъ.*

Огурчики маленькіе перемой въ колодезной водѣ, и оботри салфешкою сухо, положи въ банку: между шѣмъ дай вскипѣть винному уксусу и наливъ огурчики, покрой, и дай стоять 2 дни; потомъ взявъ крупно толченаго перцу, кардамону, гвоздики, мушкатнаго цвѣту, исполки, и приложя анису, Феникулу, соли, нарѣжь лавроваго и вишневаго листу и перемѣшавъ накладывая въ банку слоями, пересыпая каждой слой пряными духами, и наложивъ банку полную, разогрѣй: потомъ же уксусъ и наливъ на огурцы, дай стоять сушки; потомъ закупорь.

Фран-

Французскіе соленые огурцы.

Зеленые огурчики маленькіе перемой въ колодезной водѣ, перетри салфешкою и поклади въ боченокъ, или въ банку рядами, слѣдующимъ образомъ: На примѣръ на дно боченка наложи винограднаго, или вишневаго листу и укропу; потомъ наложи рядъ огурчиковъ, и такъ накладывай бочку полноу, каждой рядъ перекладывай листомъ и укропомъ: наконецъ соленой водѣ дай вскипѣть и горячею налей на огурцы, дай постоять 24 часа; потомъ закупоря поставишь въ погребъ, а чрезъ недѣлю употреблишь.

Изъ спеклы и рѣпы салатъ дѣлать.

Возьми бѣлой рѣпы, обрѣзавъ траву перемой, и не снимая кожи, свари въ водѣ мягко, по свареніи воду слишь и поставишь рѣпу на ночь, чшобъ обсохла; потомъ свари свеклу по обыкновенію: наконецъ приложи мѣлко нарѣзаннаго хрѣну, анису, кишнецу, шмину, изрѣзавъ рѣпу и свеклу кружками, положи вмѣстѣ въ горшекъ, и возьми деѣ доли свекольной жижи и третью долю виннаго укусу, наливъ наложи гиѣшь.

Земля-



Земляныя яблоки пѣ собственномѣ способѣ соусѣ.

Земляные яблоки перемыть и положить въ кастрюлю, налить воду, чтобъ только оныя потонули: приложя кусокъ коровьяго масла цѣльную луковицу, нѣсколько перцу, увари хорошенько, чтобъ отвару не много осталось; потомъ прибавь 2 стакана Бургонскаго вина, и покрывши поварь еще четверть часа, и подавай на столѣ.

Земляныя яблоки съ масломъ дере- вяннымъ.

Обчистить земляныя яблоки и изрѣжь въ ломтики, положи въ деревянное масло, приложя не много воды, перцу и соли, вари до шѣхъ порѣ, какъ вода вся выкипитъ; потомъ, приложя лимоннаго соку, употреблять.

Грибы чиненные.

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

Душенныя пѣ сметанѣ сморчки.

Вымывъ сморчки изжарить въ коровьемъ маслѣ, приложя муки и рубленой

бленой пепрушки и мушкатнаго цвѣту; попомѣ приложа сметаны, удуши хорошенько.

Сморчки на ростѣ жареные.

Зажаря въ маслѣ сморчки, взоткнушь на деревянную свичку, и взять першого хлѣба, рубленой пепрушки, перцу и мушкатнаго цвѣту, смѣшавъ вмѣстѣ, и посыпавъ онымъ сморчки, на ростѣ дожарить.

Артишоки съ петчиною.

У артишоковъ стебельки и иголки обрѣзавъ, опварить въ водѣ, вычистишь внутрь, и дашь водѣ спечь; попомѣ накласть на сковороду ломтиковъ; а на оныя полижишь артишоки: такъ же и сверхъ артишоковъ наложитъ вешчины и поспавитъ въ печь; попомѣ облишь соусомъ, дѣланымъ съ вешчиною.

Артишоки съ маираномѣ.

Артишоки опваря въ водѣ и очистя, положитъ въ кострулю, приложавъ першого хлѣба, маирану, хорошаго мяенаго отвару, варить; попомѣ при оппускѣ положитъ кусокъ коровьяго непопленнаго масла.

Арти-



Артишоки съ соусомъ бѣлаго, пиня.

Арпишоки сваря въ соленой водѣ; попомъ смѣшавъ масла кусокъ съ ложкою муки и съ желткомъ личнымъ, приложи бѣлаго вина, сахару и лимону, сдѣлавъ соусъ облей артишоки.

Спаржи съ соусомъ изъ сливокъ.

Изрѣжь спаржи долговашими кусочками, и отвари въ водѣ; попомъ изжарь въ маслѣ, приложя ложку муки и сливокъ, довари: наконецъ возьми нѣсколько желтковъ яичныхъ, сливокъ и мушкатнаго цвѣшу, смѣшай и залей спаржи.

Спаржи съ бѣлымъ соусомъ.

Толстыя спаржи оскоблишь у полстыхъ концовъ, и связавъ въ пучекъ, отваришь въ соленой водѣ; попомъ смѣшавъ муки съ масломъ коровьимъ, приложя мушкатнаго цвѣшу, налишь мяснымъ отваромъ, и переваришь на подобіе соуса; а након цѣ спаржи развязавъ, облишь соусомъ.

Изъ спаржей салатъ готовить.

Спаржи, связавъ въ пучекъ, отварить; и когда вода ошечетъ, развязавъ положишь на блюдо и облишь, смѣшавъ уксусу съ деревяннымъ масломъ, или мѣсто онаго употребить сокъ

сокъ лимонной, съ деревяннымъ и
оломъ смѣшанной.

Чиненой качанной соладъ.

Верхнїе листы очисти; кашанной соладъ опварить въ водѣ и протудя выжать изъ онаго воду сухо; попомъ сдѣлать личниду, и смѣшать оную съ намоченнымъ въ молоко бѣлымъ хлѣбомъ, и начиня качанной соладъ, завяжи, и довари въ мясномъ отварѣ, облей бѣлымъ соусомъ выше сего упомянутымъ въ приговореніи саржей.

Шпинадъ готовитя.

Перемывъ шпинадъ, опварить въ водѣ, выжать воду и изрубить весьма мелко; попомъ изжаришь ложку муки въ коровьемъ маслѣ, приложя лукъ, вложишь и шпинадъ, съ мяснымъ отваромъ варить на легкомъ жару.

Щепель.

Щевель такимъ же образомъ, какъ и шпинадъ готовится, только въ щевель кладется не много сахару и кориандра.

Чиненые огурцы.

Сдѣлать рубленную рыбную начинку, приложя кишнецу, анису и сарде-

леи, шурь изъ огурцовъ вынуть
вонъ и начинивъ начинкою, обвязать
снуркомъ и варить въ молокъ, прило-
жа кишнеду, соли и луку, вынувъ о-
гурцы изъ молока дать опечь; на-
конецъ обмочивъ въ топленое масло, по-
сыпать шершымъ хлѣбомъ, изжарить
на ростѣ наподобіе карминаду, при-
править соусомъ, дѣланнымъ съ лимо-
номъ.

Чиненая капуста.

Взявъ не большіе кочни капусты,
отваришь въ водѣ и разложя листы,
вырѣзашь сердечко: впрочемъ во всемъ
точно такъ поступать, какъ о чинен-
номъ качанномъ салатѣ показано было.

Цвѣтная капуста съ пармезанъ сыромъ.

Капусту очисти въ водѣ, отваришь
и просудя изрѣзашь въ маленькіе ку-
сочки и зжаришь въ маслѣ, приложя
ложку муки, мушкашнаго цвѣшу, до-
варишь спѣло: наконецъ положишь ка-
пусту на блюдѣ и посыпашь на оную
гораздо толсто шерстаго пармезанъ
сыру и поставишь блюдо на жарѣ;
макъ же и сверху поджаришь, раска-
ля желѣзную лопашку.

Цвѣтная

Цвѣтная капуста съ бѣлымъ соусомъ.

Капусту, отваря въ водѣ, поджарить муки въ коровьемъ маслѣ, и положить капусту, приложить хорошаго мяснаго отвара, доварить спѣло: наконецъ залитьъ оной соусъ однимъ желткомъ яичнымъ, приложить ложку молока и нѣсколько мушкатнаго цвѣту, подать на столѣ.

Зеленой горохъ.

Горохъ выбравъ изъ шелухи и въ кострулѣ душишь въ маслѣ коровьемъ, посыпая на жарѣ; попомъ приложить муки, немного сахару и воды, сколько для густоты соуса потребно, рубленой пепрушки. Уваря мягко горохъ, опуская къ сполу одинъ или обложка поджаренымъ грѣнками, бѣлымъ хлѣбомъ, бишой говядины, или карминадомъ.

Сахарной зеленой горохъ въ подѣ парить.

Посоля воду и горохъ съ шелухою въ оной сварить спѣло и подать на столѣ, опустивъ съ онымъ въ фар-



Форовой чашкѣ разтасеннаго не топаднаго масла.

Сахарные коренья пѣ въломѣ соуств.

Сахарные коренья оскобливъ наръзашь въ маленькіе кусочки, обварить кипящкомѣ, а не варить; потомѣ муки поджарить нѣсколько въ маелѣ коровьемѣ, вложитъ сахарные коренья, приложатъ мушкяшнаго цвѣту и мяснаго отвяру, давъ вскипѣть одинѣ разѣ, и когда уварится еиѣдо, подаватъ на столѣ.

О ПРИГОТОВЛЕНІИ РЫБНАГО КУШАНЬЯ.

Осетрина на пертѣлѣ жареная.

А осетрину на вертѣлѣ взоткнушь и жарить; между нѣмѣ распопишь коровьяго масла и смѣшавъ съ винограднымѣ виномѣ, съ первомѣ и солью поливатъ рыбу; и когда нѣсколько ажарится, изжарить луку въ деревянномѣ маслѣ, поливатъ онымѣ жаркое вмѣсто коровьяго масла да шѣхъ порѣ, какѣ осетрина совѣмѣ поспѣетъ; потомѣ петрушку поджаря въ деревянномѣ маслѣ, приправитъ осетрину и обложитъ наръзанымѣ въ ломники лимонѣмѣ.

Осетрину

Осетрину на ростѣ жарить.

Осетрину изрѣзать ломшиками и посоля дать сползть четверть часа; пошомѣ обтереть, и въ мукѣ обвалять и часто намазывая орѣховымѣ, маковымѣ, или деревяннымѣ масломѣ, жарить на ростѣ ебѣло.

Осетрина съ аустерсами.

Осетрину изрѣжь ломшиками и посоля, дай полежать четверть часа; пошомѣ изжаря въ коровьемѣ маслѣ, налей на оную воды и вина винограднаго, приложя пряныхъ духовъ и травъ, вари. Наконецъ приложи евѣжихъ аустерсовъ довольное число и доваря приправъ лимономѣ.

Кабиліау съ молокомѣ и хрѣномѣ.

Оную такѣ какѣ и выше показанную рыбу, сваривъ по обыкновенію, нащеревь хрѣну, смѣшашъ съ водою и скоро выжать; пошомѣ смѣшашъ кусокѣ масла коровьяго съ малымѣ количествомѣ муки и приложя смѣшаны, на огнѣ все оное съ хрѣномѣ перемѣшавъ и обливъ рыбу, посыпавъ мушкешнымѣ цвѣшомѣ, отпускай на столѣ.

Жареной налими.

Кожу снять прочь и надрѣзать
наалима и посоля дасть полежать $\frac{1}{4}$ ча-
са; потомъ обтереть и обвалявъ въ
муку, поджарить съ обѣихъ сто-
ронъ въ коровьемъ, орѣховомъ, мако-
вомъ, или въ деревянномъ маслѣ и
приправить петрушкою и надрѣзан-
нымъ въ ломтики лимономъ.

Лаверданъ съ горчицею.

Оную соленую рыбу вымачивать
надлежитъ двое сутокъ въ теплой во-
дѣ, и воду чаще перемѣнять; по-
томъ въ рѣчной водѣ на легкомъ огнѣ
съ коровьимъ масломъ исподволь ва-
рить, чтобъ она чрезъ то хорошень-
ко разбухла: наконецъ поджарь муки
въ коровьемъ маслѣ, приложя рубле-
наго луку, нѣсколько воды и уксусу,
гвоздики, мушкатнаго орѣха, лимо-
ну, лавроваго лиспу и переваля при-
ложи въ оное хорошей горчицы. Когда
вода съ рыбы опечетъ, облей онымъ
соусомъ: шкокфишь или преску та-
кимъ же образомъ дошовить можно.

Лавер-

Лаберданъ съ чеснокомъ.

Лаберданъ отваря въ водѣ, вымажа блюдо гораздо толсто коровиимъ масломъ, положи полченаго чесноку, мушкашнаго орѣху, перцу и не много мукѣ; а сверъху наложи рыбу и покрой крѣпко, пошавъ блюдо на жарѣ, чтобъ исподволь жарилась. При отпуекѣ блюдо пострясати, чтобъ перемѣшалось. Треску рыбу такимъ же образомъ пригошевляшь можно.

Треска рыба подъ соусомъ съ петрушкою.

Треску вымочить и вари такъ же, какъ лаберданъ; потомъ отобрати кости и кожу прочь, преску положи въ кошрулю съ хорошимъ кускомъ коровьяго масла и нѣсколько цѣлаго луку, пошавъ на огонь и поджарь исподволь: наконецъ возьми мукѣ, коровьяго масла, нѣсколько желтковъ яичныхъ, мушкашнаго цвѣшу, не много перцу и рубленной петрушки смѣшай и приложи сливокъ наугольяхъ до тѣхъ поръ мѣшай какъ загустѣеть.



Треска съ яйцами.

Вымоча треску, по обыкновению сварить въ маслѣ коровьемъ, и прешудя обложивъ въ коеструлѣ, намазанной коровьимъ масломъ, бумагою и положи рыбу, смѣшай лицъ съ небольшимъ количествомъ сливокъ, приложя мушкатнаго цвѣшу, облей шпорофишь и поставь въ вольную печь; и когда поспѣешь, опрокинь на блюдо и ошколи бумагу; наконецъ нарѣзавъ луку кружками, поджарь въ маслѣ, облей треску.

Соленые сельди пѣ Аглинскомъ соусѣ.

Вымочи сельди въ водѣ по обыкновению, намочи еще въ молоко и дай въ ономъ полежать при часа; потомъ перемой въ водѣ, изрѣжь въ куски, между тѣмъ возьми масла деревяннаго уксусу, рубленыхъ каперсовъ, луку, петрушки, лимонной корки и перцу, съблай соусъ; потомъ обливъ сельди, поставишь на жарѣ; и какъ закипашь шанепѣ, потчасѣ сняши и ошускашь на столѣ.

Толченые сельди въ бумагѣ жарить.

Сдѣлавъ бумажную коробочку величиною съ блюдо, или шарѣлку, сбмажь

мажь оную масломъ : между шѣмъ разрѣзавъ у копченыхъ сельдей спички ; пошѣмъ приложя въ коробочку коровьяго масла , или орѣховаго , вложи сельдей и изжаривъ оныя на легкомъ огнѣ , оплустни на шѣль въ той же бумажной коробочкѣ.

Сельди копченые другимъ манеромъ.

Ободрашь шѣло копченыхъ сельдей отъ костей , распопишь масло и положи въ оное сельдей подогрѣшь ; пошѣмъ приложя къ оному луцъ , зеленого луку и молока не много , размѣшавъ едѣлай такъ , какъ личицу.

Раки парить Польскимъ манеромъ.

Перемывъ раки , положишь въ кастрюлю , приложя кусокъ коровьяго масла , луку , напыканнаго гвоздикомъ , петрушки , соли , перцу и наливъ потребное число пшеничнаго , или обыкновеннаго пива , поставишь на огонь и варишь до шѣль порѣ , какъ останешся соуеу съ ешаканъ , или нѣсколько меньше.

Раки Нѣмецкимъ манеромъ.

У живыхъ раковъ обрубятъ кончики отъ носовъ , такъ же надрѣжь вдоль



и положи въ кошрулю, приложя масла коровьяго ложку, деревяннаго масла, два спакана шанланскаго вина, нѣсколько мяснаго отвару и рубленнаго луку, вари до тѣхъ поръ, какъ доспѣетъ.

Лосасина пѣ собственномъ соусѣ.

Лосасину изрѣзаеъ въ ломтики, перемыть и положи въ кошрулю, налей винограднымъ винемъ, смѣшеннымъ съ водою пополамъ, приложи потребное количество соли, луку, напыканнаго гвоздикомъ, нѣсколько лучковъ шаффеи, шимѣану, пепрушки, лавроваго листу, розмарину и нѣсколько нарѣзаннаго ломтиками лимоцу, вари часъ.

Лосасина на ростѣ жареная съ щепелемъ.

Лосасину такъ же изрѣзать въ ломтики и обвалявъ изжарить на ростѣ наподобіе карминада, опустить съ соусомъ, дѣланымъ съ щевелемъ; или возьми масла коровьяго, муки, воды, уксусу, перцу, мушкатнаго орѣху, сдѣлай изъ онаго на блюдѣ соусъ и сверху наложи лосасину, или поджаришь въ коровьемъ маслѣ муки приложишь, виннаго уксусу, сахару, корицы, гвоздики, перцу, лавроваго листу,

шту, разварину и воды, сдѣлашь соусъ и сваря лосасину, онымъ соусомъ приправя, оппустишь.

Лосасина, пѣ печи жароная.

Нарѣзавъ лосасины въ ломпики, положишь на блюдо, обложивъ закрышками, сдѣлашь изъ мяснаго отвару коровьяго масла, муки и съ большимъ количествомъ рубленныхъ сарделей, густой соусъ облишь лосасину, и посыпашь шершымъ хлѣбомъ и пармезанъ сыромъ: посадить въ печь, и печь полчаса; потомъ обложя ломпиками лимона, оппустишь.

Лаксѣ - форель.

Оная рыба во всемъ точно такъ, какъ и лосасина готовишя.

Окуни пѣ красномъ соусѣ.

Окуни очисти согнуть и жарить на рѣстѣ; потомъ облишь соусомъ, дѣланнымъ съ каперсами и съ сарделями.

Щука, чиненая съ аустерсами.

Щелуху очисти со щуки, распласташь и вымышь, и положишь оную



въ уксусѣ, приложя соли, вина, лавро-
ваго листу, сдѣлай начинку изъ сар-
делей рубленныхъ, приложя коровьяго
масла, шерстаго хлѣба, луку, шими-
ану, петрушки, пряныхъ духовъ и
нѣсколько желтковъ яичныхъ: все оное
перемѣшавъ хорошенько, начиня щуку,
положи въ кошрулю и налей уксу-
сомъ, въ которомъ щуки лежали, при-
ложя кусокъ коровьяго масла и шер-
стаго хлѣба, покрывши хорошенько из-
жарь въ печи, положи на блюдо и об-
лей соусомъ; протеревъ оной сквозь
сито, положи въ оной свѣжихъ ау-
шерсовъ, и опусти на столъ.

*Печеная щука съ соусомъ и съ
сарделями.*

Щуку очисти распластай и въ
уксусѣ съ разными травами отварить;
потомъ обсуша, обвалять въ мукѣ и
испечь въ маслѣ и положи на блюдѣ,
сдѣлай соусъ изъ масла коровьяго,
рубленыхъ сарделей, и ренскаго вина,
обсыпавъ каперсами и померанцовою
коркою, облишь щуку соусомъ чрезъ
сито.

Щука, на пертѣлѣ жареная.

По обыкновенію приправя щуку,
сдѣлай начинку, взявъ густо варе-
ныхъ

ныхъ желтковъ яичныхъ, пряныхъ духовъ, кусокъ коровьяго масла, пережбшавъ начинишь шуку и вошкнувъ оную на вертблб, обвязать хорошенько и зажаришь, поливая бблымъ виномъ, смбшеннымъ сб сахаромъ и сб солью.

Шука сб рбпою.

Изрбзавъ шуку въ маленькѣ кусочки, опварить въ соленой водб; потбмъ вынувъ рыбу изъ воды, дай опечь и поджарь въ коровьемъ маслб, и смбшай оную сб вареною рбпою.

Шука сб соусомъ изъ сливокъ и сб сельдинными молбками.

Шуку изрбжь въ косочки и опвари въ соленой водб, опбери кобши прочь; а шбло положи въ кострюлю, приложя сливокъ и коровьяго масла, пернаго хлбба и мушкманнаго цбпу; потбмъ разопри изъ вымоченныхъ сельдей молбки сб сливами, и пропри сквозь сито; шуку сб вышешоказанными вещами на легкомъ огнб перевари; потбмъ вложи прошерные сквозь сито молбки.



Щука подѣ соусомъ съ осетрою икрою.

Въ соленой водѣ щуку по обыкновенію отваря; потомъ икру разомри съ деревяннымъ масломъ, приложя лимоннаго соку и перцу, перемѣшавъ облей щуку.

Щука пѣ Польскомъ соусѣ.

Большую щуку изрѣзавъ кусками, отварить въ соленой водѣ, такъ же изрѣзать ломшиками Нѣмецкой рѣпы, меркишерибенъ называемой, сварить оную пошпи спѣло; потомъ оную рѣпу и щуку положить въ одну посуду и взявъ сладкаго мигдалю, Фиспашекъ, сморчковъ, кусокъ коровьяго масла, терстаго хлѣба, мушкешнаго орѣха, перцу и шафрану, прибавя воды и въ скипѣть съ рыбою и рыпою доварить, или облупя яблокъ, сварить съ виномъ, и сахаромъ яблочникъ, приложя изюму, нарѣзаннаго мигдалю и не много шафрану, наложить на щуку.

Щука подѣ соусомъ съ петчиннымъ саломъ.

Распложивъ щуку, налить горячимъ уксусомъ, для того, чшобъ она
носи-

песинѣла; потѣмъ на каждой фунтѣ шуки положи въ кошрулю большую горсть соли, придожа луку и нарѣзаннаго лимону, вари шуку гораздо крѣпко; между тѣмъ смѣшай кусокъ коровьяго масла съ мукою и желткомъ яичнымъ, придожа по нѣскольку ложекъ уксуу и воды; наконецъ нарѣжь вещчиннаго сала сухариками, и поджарь на сковородѣ и все оное приложи къ шуку.

Шука колодка, называемая подбѣлымъ соусомъ.

Взять шуку и хвостъ проколоти вожемъ и согнувъ кольцомъ, носъ шуцей воткнуть въ хвостъ, гдѣ проколото; потѣмъ налей горячимъ уксуемъ, чтобъ шука сдѣлалась голуба и свари въ соленой водѣ: наконецъ возьми коровьяго масла, муки и желтковъ яичныхъ, рубленныхъ сарделей, нѣсколько тиміану, уксуу и воды, смѣшай и сдѣлавъ соусъ, облей шуку.

Шука пѣ Голландскомъ соусѣ.

Когда шуку отваришь въ соленой водѣ, возьми кусокъ коровьяго масла,
муки



муки, желтковъ личныхъ, винограднаго бѣлаго вина, воды, лимону и кусокъ сахару, перемѣшавъ сдѣлай соусъ и облей щуку.

Щука подб соусомъ съ петрушкою.

По обыкновенію щуку, какъ показано, въ соленой водѣ голубой сварить; пошомъ возьми муки, масла коровьяго, желтковъ личныхъ и петрушки, сдѣлай соусъ и облей щуку.

Какъ щуку колодку подб соусомъ въ печи готовить?

Щуку согнуть кольцомъ, какъ показано было, нашпиговать лимонною коркою и сарделями, положить въ сковородку; пошомъ взять масла коровьяго, муки, воды, шерстяго хлѣба, нѣсколько мушкатнаго орѣха, смѣшавъ сдѣлашь соусъ и обливъ щуку, посадить въ печь; а когда поснѣеетъ, приправя соусомъ, дѣланнымъ изъ сарделей, опнуешь на столъ.

Карпъ, угрями нашпигованной.

Очисти карпа, нашпигуй угрями, нарѣзанными долговѣчными кусочками
и

и обвяляеъ въ мукѣ, изжарь на сковоро-
родѣ по обыкновенію; пошомъ прило-
жикъ оному грибовъ, пряныхъ духовъ,
лимонной корки, бѣлаго вина, перева-
ри хорошенько; наконецъ приложи
сѣбжихъ аустерсовъ, или каперсовъ,
привари и опускай.

На пертѣлѣ жареной сазана.

Средняго сазана выпотроши, возь-
ми молóки, угрей, сарделей, грибовъ,
шерпаго хлѣба, луку, щевелю, пещ-
рушки, тиміану, изруби и перемѣшавъ,
начини сазана, и зашивъ оберчивай
въ листъ бумаги, намазанной коровь-
имъ масломъ, воткнувъ на вертѣль,
укрѣпи хорошенько и жарь поливая
молокомъ; пошомъ облей по произволе-
нію соусомъ, готовленнымъ со спар-
жами, сморчками, земляными яб-
локами, лим сазаньими молóками.

Чиненой сазанѣ.

Очисти чешую отъ сазана и шѣ-
ло отъ коостей ошбери; а головы и
хвоста отъ спинной коости не ошни-
май; пошомъ изруби оное еъ кускомъ
коровьяго масла, шакже въ маслѣ ру-
бленое шѣло поджарь на сковородѣ;
пошомъ



потомъ къ поджаренному шѣлу при-
 ложа намоченнаго въ молоко бѣлаго
 хлѣба, нѣсколько луковидъ, густо ва-
 реныхъ желшковъ личныхъ, мѣлко
 толченыхъ духовъ, хорошихъ травъ,
 нѣсколько ложекъ смешаны 3, или 4
 сырыхъ яицъ, перебей все вмѣстѣ хо-
 рошенько; потомъ подмажь сковороду
 масломъ, посыпь першымъ хлѣбомъ и
 положи сазанью голову съ хвостомъ и
 спинною костью и наложь на оное ру-
 бленой сазаной составъ, обмажь кости
 такъ, чтобъ онъ получилъ видъ дѣль-
 наго сазана: наконецъ изжарь въ печи,
 чтобъ гораздо зарумянился оной. Мо-
 жно подавать на столъ одного, или
 облить по произволѣю приличнымъ
 соусомъ.

Сазанъ на ростѣ жареной.

Ощелуча сазана, перемывать не
 должно, надрѣзать и посылавъ солью,
 дать полежать съ часъ; потомъ об-
 суша, помазать деревяннымъ, или
 орѣховымъ масломъ, на ростѣ шпихо
 жарить, намазывая часто масломъ;
 потомъ возьми орѣховаго, или другаго
 какого пожелаешь масла, уксусу, ка-
 персовъ, толченаго перцу и нѣсколь-
 ко сарделей и сваря облей сазана.

Угри

Угри подъ соусомъ.

Отчистя угрей, изрѣзашъ въ куски, длиною въ палецъ, облей теплымъ соусомъ; между тѣмъ посоля воду и положи пучекъ шалфеи и другихъ хорошихъ духовъ, поставъ на огонь и въ ономъ вари угрей $\frac{1}{4}$ часа; потомъ возьми кусокъ коровьяго масла, першаго хлѣба, и тершой шалфеи, рубленой петрушки и положи угрей смѣшавъ, вари еще до тѣхъ поръ, какъ соусъ сдѣлается густъ.

Угри жареные.

Съ угрей снятъ кожу и приправя по обыкновенію, изрѣзашъ въ куски и напыкашъ каждой кусокъ листьями шалфеи; потомъ посыпашъ солью и дасть полежать $\frac{1}{2}$ часа; наконецъ обсуша и обалавъ въ лукъ, жарить въ маслѣ.

Линя съ зеленымъ горохомъ.

Прежде линя отереть солью хорошеенько, чтобъ склизъ сошла вся прочь и обмывъ надрѣзашъ по обыкновенію и сварить въ соленой водѣ, приправишь зеленымъ горохомъ, или зажаришь въ маслѣ.

Окуни

Окуни съ дѣрепяннымъ масломъ.

Съ окуней щелуху отереть шеркою и желчь вынуть бережно, надрѣзать и сварить въ соленой водѣ по обыкновенію; попомъ деревянное, или орѣховое масло смѣшать съ уксусомъ, приложя перцу, облишь окуней.

Окуни пѣ одсяной кашницѣ.

Окуней сваря въ соленой водѣ по обыкновенію енявъ овсяную кашницу съ огня, процѣдить сквозь сито, приложитъ коровьяго, или поснаго масла, едѣлашь густой изъ онаго соусъ, облишь окуней онымъ соусомъ: можно щуку и преску приправить.

Окуни съ соусомъ изъ пинограднаго пина.

По обыкновенію въ соленой водѣ рыбу сварить; попомъ взять кусокъ масла, ложку муки и нѣсколько желтковъ яичныхъ, приложя вина винограднаго, сахару и лимону, едѣлай соусъ и облей окуней. вмѣсто вина можно употребить иногда хорошей мясней отваръ съ пепрушкою.

Окуни

Окуни жареные.

Окуней вычистить и надрѣзавъ посолить и дать полежать $\frac{1}{2}$ часа; потомъ обтереть и обвалявъ въ муку, изжарить въ масле, и приправить зеленою петрушкою.

Карасей съ рупою.

Карасей сварить въ соленой водѣ по обыкновенію, и при отпускѣ на сѣмль, обливъ топленнымъ масломъ, посыпать свѣжей рубленою рупою и мушкатнымъ цвѣтомъ.

Караси пѣ масломъ соусъ.

Карасей отварить въ водѣ соленой и взять кусокъ коровьяго масла, муки, полчленаго шмину и мушкатнаго орѣха, растереть все вмѣстѣ и наливо мяснымъ отваромъ, или водомъ едѣлашь соусъ и облить карасей.

Караси съ слисками.

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

Караси



Караси жареные.

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

Гольцы пареные.

Гольцовъ налишь уксуемъ, чтобъ едѣлались голубые; потомъ сваря въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето; наконецъ положи оные на блюдо, облишь соусомъ, едѣлааннымъ съ горчицею или съ пепрушкою, такъ же можно оные просоля жарить по обыкновенію.

Пискарї пѣ кисломъ соусѣ.

Пискарей облить горячимъ уксуемъ, чтобъ едѣлались голубые; потомъ отваря въ соленой водѣ, дай выкипѣть ренскаго уксуу, приложя мушкатнаго цвѣшу, перцу, лавроваго листа, размарину, луку, облей онымъ соусомъ и просудя, оппусти на столѣ.

Пискарї подѣ соусомъ.

Отваря пискарей въ соленой водѣ, положи въ кострюлю, приложя масла коровьяго, тертаго хлѣба, мушкатнаго цвѣшу, перцу, рубленой пепрушки

жрушки и нѣсколько воды, переваря
ошпусти.

*Пискари подъ соусомъ другимъ
образомъ.*

Возьми кусокъ масла, муки, нѣ-
сколько желтковъ яичныхъ, разотри
вмѣстѣ; потомъ приложи бѣлаго ви-
на и поспавя на огонь, размѣшай и
облей пискарей.

Жареные пискари.

Оные такъ же должно жарить,
какъ о жареніи окуней выше сего по-
казано было.

Копченая рыба.

Шуку, угрей, бѣлую рыбицу, или
другую рыбу, какая случится, распла-
ставъ и сдѣлавъ деревянные ращорки,
продѣвъ сквозь жабры веревочку, по-
солишь и дашь полежать съ часъ, по-
ставивъ на шаганъ бездонную кадку,
надѣвъ на палочку рыбу, повѣсимъ въ
кадку и покрышь мокрымъ полот-
номъ и подложя подъ кадку можже-
вельнику, каптѣшь рыбу 3, или 4 часа,
наблюдая, чтобъ только курился дымъ;
а въ кадкѣ не очень было бы жарко.
Оную.



Оную рыбу не варишь, но помазывая маслом жарить на рощѣ и опну-
скашь на столѣ.



О ВАРЕНИИ РАЗНЫХЪ ЯГОДНИКОВЪ.

*Какимъ образомъ изъ смородины
ягодникъ дѣлать.*

Смородину чисто иа чисто вы-
чисти, снявъ съ стебельковъ, и вы-
жми сквозь плашокъ; и потомъ возь-
ми молченаго сахару столько, сколько
соку, и пускай оное все немножко
въ шазикѣ поварится; ешьли же оное
будешъ долго вариться, такъ почер-
нѣешъ: шазкъ же на то не смотри, что
оно жидко. Ежели устроишь, то бу-
дешъ опять густо.

Какъ изъ яблокъ дѣлать.

Яблоки облуди, а стебельки не
отрывай, и оные положи въ шазъ,
чтобы въ водѣ варилось, а послѣ
дай простудиться, и положи въ дру-
гой шазикѣ другъ подлѣ дружки и
налей сиропу и стаканъ Французскаго
вина, и опять вари; послѣ онаго вонъ
вынувъ, дай простудиться; потомъ по-
ложи оное въ стаканъ и налей сы-
ропомъ.

Какъ



Какъ сдѣлать яблочное питье.

Одну бочку воды и двѣ лофы яблокъ, и надави оныя; потомъ влей въ бочку половину ешуденой, а другую теплой воды, и дай не много устояться; потомъ дни чрезъ два, или три можно оное пить, прибавя въ оное не много сахару.

Какъ яблочки дѣлать.

Возьми такихъ яблокъ, которыя были бы непомяты, и весьма бы кислы, оботри чистымъ плапкомъ, разрѣжь на четыре, или шесть частей, или на сколько пожелаешь. Положи въ пазъ, и наливай воды въ оной, до шѣхъ поръ, пока онѣ не будутъ мягки скоро; потомъ всю воду вылей и дай имъ простынуть, положи двѣ палочки на куфу, а на оное сито [или рѣшето] и лей сквозь сито съ вареныхъ яблокъ воду: ежели что не пройдетъ: то оную грушу выкинь; а то, что прошло сквозь сито, опять положи въ пазъ, варить, ежели хочешь; потомъ возьми меду, или сахару, сколько пожелаешь все оное вмѣстѣ свари, и ешьли точно сгущи-

К

ся:



ся: то положи корицы, гвоздики и кардамону, и пускай гораздо покипитъ, пока оно сгустится, тогда оно поспѣетъ.

Какъ изъ черныхъ пишенъ дѣлать.

Возьми вишни безъ стебельковъ только, чтобы немая, положи въ спаканъ, куда прибавя сахару, или меду, сыропу и завѣзай прѣпко накрѣпко, такъ же на то можно налить Французскаго вина, и къ оному можно сыропу прибавить; когда начнетъ молодѣть: то должно слить, и дать ему застынуть и опять крѣпко завязать.

Изъ малины дѣлать.

Сперва возьми сухой хорешей малины, и накладывай въ банку слоями сахару; а пошобъ малины, и такимъ образомъ продолжай, до шѣхъ поръ, пока полна не будетъ банка, и дай ей день постоять, пока сокъ появился. Возьми оной сокъ и вари споль долго, пока оной не сгустится, нежели оной сварится. Положи туда малины, и повари еще не много, и такъ сдѣлается сочной малиникъ.

Изъ



Изъ земляники, или изъ сморо- дины.

Кладется сперва сахаръ; потомъ ягоды и дай оному нѣсколько разъ покипѣть; потомъ вынь ягоды и пропускай сквозь сито, до тѣхъ поръ, пока останется гуща: дай прѣстудиться, положи ягоды въ банку и налей въ оную сыропу.

Какъ изъ хрыжепника дѣлать.

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

Какъ мигдальной пироги дѣлать.

Взять три фунта мигдалю, четверть фунта горькаго мигдалю, два съ половиною фунта сахару, тринадцать желтковъ и бѣлковъ, личныхъ вмѣстѣ и тринадцать бѣлковъ: оное должно все съ сахаромъ взбивать, до тѣхъ поръ, пока оное побѣлѣетъ. Равнымъ образомъ мигдаль взятой по мѣрѣ, туда же положить, и исполо...



должно и разрѣжь кукуанъ на мелкія равныя часточки, или на сколько пожелаешь: подобнымъ образомъ цитронную кожу разрѣжь, кардамонъ, корицу, такими же равными частичками наполнять должно. Ежели все едѣлано будетъ, что уже пребываетъ болѣе ничего, то оное все положи на сковороду, и симъ порядкомъ жѣлаемое получишь.

Сдѣлать маленькой пирожокъ.

Возьми два фунта миндаля, четыре лота горькаго миндаля; одинъ съ половиною фунтъ сахара, восемь личныхъ желтковъ и бѣлковъ, и восемь безъ желтка; а потомъ дѣлай такъ, какъ и прежде сказано было.

Какъ яблочной пирога сдѣлать.

Сперва надлежитъ взять яблокъ, и разрѣзать на маленькія часточки, и положи ихъ варить: потомъ прибавь въ нихъ корицы, гвоздики, кардамону, сахару, масла коровьяго, и емѣшай все оное вмѣстѣ.

Какъ парить яблочныя пироги.

Возьми сливокъ, или коровьяго молока, яиць, крупиченой муки, мушкатныхъ цвѣтновъ, и сѣе все вмѣшай замѣси; попомъ возьми яблоки и разрѣжь по часнямъ, и положи на сковороду въ масло коровье, и жарь до шѣхъ поръ, пока онѣ покраенѣють.

Какъ сдѣлать Англиское молоко.

Возьми шестю молока, и изъ двенадцати яиць бѣлки, и оное все хорошенько взбить, и положи не множку розсвѣй воды, полученяго сахара и мушкатныхъ цвѣтновъ: оное все положи въ высокой глиняной горшечкѣ, и пускай оное до шѣхъ поръ кипишь, пока будетъ ключемъ битъ; попомъ пускай простудится, и спливать ложкою въ миску, или въ глубокое блюдо, не болѣе половинъ. Послѣ онаго прибавь сливокъ, розовой воды, сахару, вылей оное туда же: и такъ оное готово будетъ.

Какъ сахарныя голюшки дѣлать.

Возьми восемь яиць, изъ которыхъ чешыре безъ бѣлковъ, одинъ фунтъ



Фунтъ сахара, и одинъ фунтъ топленого масла коровьяго. и изболшии оное хорошенько: пошѣмъ возьми крупичею мукѣ, и замѣси оную крупо на шомъ, послѣ онаго намажь масломъ коровимъ сковороду; пошѣмъ возьми одну и опѣлай; а ели она будетъ очень круто, то какъ поспѣетъ, такъ обмочи въ коровемъ маслѣ и сахарѣ.

Какъ сдѣлать пиши, чтобъ онѣ не сморщились.

Возьми наилучшихъ вишенъ, когдѣ онѣ еще нѣсколько жоски: пошѣбелки оборви; однако такъ, чшобы коспочки въ нихъ остались; пошѣмъ возьми чистѣйшаго сахару, натри его мѣлко, и положи на дно въ большей стаканѣ, или въ банку; а ежели оной будетъ, до половины вишнями накладенъ, то опять сахару и вишенъ прибавь и оное продолжай, до тѣхъ поръ, пока стаканъ наполнится, и сверху посыпь сахару, и завяжи оное пузыремъ, бумагою и сверхъ онаго хлѣстиною: и такъ всемъ онымъ крѣпко завязавъ, поставишь на погребъ: то увидишь, что оно само чрезъ

чрезъ себя сдѣлаетъ изрядной сыропъ. И такъ естли понядобится оплить, оплей и опять крѣпко завяжи: шо всегда будетъ свѣжо и хорошо.

Вышеписанное почитается за рѣдкость, что больнымъ си вишни бываютъ хорошимъ лекарствомъ; а особливо шѣмъ, которыя мучатся горячкою: шо онѣ имъ сердце лечатъ, чистымъ дѣлаетъ лицо, разгоняетъ шумъ и журчаніе въ ушахъ, и облегчаетъ почти неизлечимые болѣзни, о которомъ почти никому не думалъ, чтобъ отъ нихъ была такая польза.

*Какимъ образомъ молошной пирогъ
дѣлать.*

Возьми штофъ сливокъ, и когда станешь оное варить, такъ прибавляй въ него пшеничной муки, до шѣхъ поръ, пока она какъ кисель будетъ; пошомъ сними съ огня и положи розовой воды, сахару, корицы, кордамону и мушкатныхъ цвѣтовъ, одну ложку масла коровьяго и десять яицъ безъ бѣлковъ, и замѣси оное посредственно; ежели же оное немножко протудится: шо положи въ



тѣсто масла, и положи на пирожную сковороду, прежде ея усыпь сахаромъ; попомъ посади въ печь, и смотри хорошенько; тогда - то оно и сдѣлается.

Блинчатые пироги дѣлать.

Сверхъ шести яицъ, возьми еще двенадцать яицъ, и полную чашку молока, положи въ одну толченыхъ жардамоновыхъ и мушкетныхъ цѣтшевъ, шафрану и нѣсколько ебам, прибавь крупичешой муки, а изъ онаго вамъси опару жидко; попомъ помажь внутри форму топленымъ коровьемъ масломъ и вылей въ оную опарь; однако не всю, чтобы она на два пальца отъ краевъ отстояла; поставь шазъ съ водою къ огню; ежели она сварится: то опускай форму въ воду до самой воды, и пускай оно столь долго варится, пока опара густа будетъ; попомъ вынь изъ формы и дай просудиться: тогда разрѣжь ея на двѣ части и изжарь въ маслѣ коровьемъ.

Какъ дѣлать чиненныя яблоки.

Возьми зрѣлыхъ яблокъ, или кислыхъ, облупи и средину изъ нихъ
вынь.

вынь, а остальные, чтобъ споль было полегко, какъ у ножа обухъ; пошомъ возьми другихъ кислыхъ яблокъ, шакъ же облупи, вынь изъ нихъ самую средину, [т. е. гдѣ лежатъ сѣмена] и разрѣжь ихъ по частямъ, и повари, чтобы онѣ разползлися; пошомъ возьми толченаго миндаля и корицы, не много розовой воды и вина, не много шерстаго ржанаго хлѣба и сахару, чтобы оно подало сладкой вкусъ, къ оному прибавь еще десять яблокъ, два яйца; изъ всего онаго замѣси опару и наполняй онымъ выдолбленные яблоки, обмажь ихъ кругомъ шѣстомъ, и свари ихъ въ топленомъ маслѣ коровьемъ.

Аглинской сдѣлата.

Возьми восемь булокъ и кѣлачей; кои были бы около двухъ дней черствы, варѣжь ихъ тоненькими ломшиками, и намочи ихъ мелокомъ, шакъ чтобы въ нихъ ошалось молоко; пошомъ возьми горячаго молока, и лей на нихъ, покрой ихъ чемъ нибудь, и пусть постоятъ часа два; на шесабдохъ возьми говяжьяго жиру, или

не много мозгу, нѣсколько инбирю, соли, мушкату, мушкатныхъ цвѣтовъ, сахару, коринки, изюму, и шесть лицъ; все оное хорошенько между собою смѣшай въ формѣ, или за неимѣнѣемъ оной въ блюдѣ взбей, и посади въ печку, пока оно поспѣетъ; или форму должно хорошенько топленнымъ коровьимъ масломъ вымазать: по оно неспѣетъ.

Узлы дѣлать.

Три четверти штофа молока, свѣжихъ сливокъ, двенадцать лицъ, двѣ полныя ложки дрозжей, мушкату, кордаону, мушкатныхъ цвѣтовъ, шафрану и муки столько, сколько понадобится. Тѣсто, такъ круто замѣси, чтобы ложкою не можно продавить, и валяй оное хорошенько, и дай постоить съ полчаса; потомъ пропусти въ масло коровье сквозь воронку и жарь.

Снешки дѣлать.

Три осьмухи штофа молока, для варева къ оному пшеничной муки, и дай оному повариться, пока оное, какъ будошное тѣсто сдѣлается; потомъ съ огня, положи оное на блюдо,

до, дай простудиться, взболтай ложкою, къ горячему прибавь четверть шпофа, шесть яицъ, нѣсколько мушкату, кордамону и соли; послѣ он го поспай опять варить, а перелѣ жарь въ шопленомъ маслѣ короемь.

Яблочные пироги дѣлать.

Возьми пять яицъ, на каждое яйцо пять ложекъ молока, мушкату, и посоли дрозжи, смѣшай оное хорошенько между собою, и прибавляй туда муки, до тѣхъ поръ, пока оно какъ кисель сдѣлается, положи оное въ горячую воду, пока оно хорошенько взойдетъ: приготовленные яблоки разрѣжь по ломшикамъ и вываляй ихъ въ тѣстѣ, на послѣдокъ жарь его въ шопленомъ маслѣ короемь.

На маслѣ короемь хрендели дѣлать.

Сверьхъ одного шпофа съ молокомъ, возьми половину четвертины розовой воды, при четверти сахару, половину четвертины шпанскаго вина, половину лота шафрану, половину лота чищенаго кордамону, одинъ му-



шкашъ, четыре яйца, два съ четвертью фунта мягкого чуженскаго масла, половину лота мушкатнаго цвѣту, три четверти фунта коринки, и полную ложку хорошихъ дрожей.

Аглицкой шнитъ 25 двлатъ.

Возьми двенадцать яицъ, сливокъ четверть штофа, коришневой воды, одну осьмуху штофа розовой воды, половину лота кардамону, мушкатныхъ цвѣтовъ, половину лота хорошей муки пшеничной половину фунта; все оное хорошенько между собою смѣшай, поставь сѣ на пирожной сковородѣ на уголь, дабы сгустѣло: однако чтобы не пригорѣло; поинѣмъ по кускамъ разрѣжь и въ тепломъ маслѣ коровьемъ изжарь.

Спритцъ двлатъ.

Молока коровьяго четверть фунта, воды при осьмыхъ штофа и муки смѣшай со всемъ онымъ и вари, пока оно сгустится, тогда съ огняними и полкни шесть яицъ, и нѣсколько кардамону, мушкатныхъ цвѣтовъ и соли; ежели же она не взойдетъ, такъ

такъ толкни лицъ больше: погода положи въ воронку и пропускай въ шопленомъ маслѣ коровьемъ.

*Какъ другіе пропусканые шарики
дѣлать.*

Возьми четверть шпофа свѣжихъ и четверть шпофа кислыхъ сливокъ, восемь лицъ, мушкатныхъ цвѣтовъ, кардамону, мушкату и мукѣ; потомъ такъ круто замѣси, чтобы въ немъ могла ложка стоять, прибавь въ оное изюму и коринки, положи ложкою въ шопленое масло коровье и пускай пожарится.

*Изъ сарачинскаго пшена пирожки
жарить.*

Возьми свѣжихъ сливокъ четверть шпофа, свѣжаго молока одну осьмуху шпофа, пять лицъ, мукѣ, мушкатныхъ цвѣтовъ, кардамону и нѣсколько соли, положи оное въ фляжку и пускай въ водѣ поварится; потомъ разрѣжь на круглыя косочки, и жарь въ шопленомъ маслѣ коровьемъ.



Пирожки дѣлать наповодіе сосно- пыхъ шишекъ.

Возьми пятнадцать желтковъ, и пятнадцать полныхъ ложекъ сливокъ, ибесколько толчонаго миндаля, першаго сахару столько, чтобы столько сладко было, корицы, мушкатыныхъ цвѣшовъ, кардамону и розовой воды столько, сколько понадобится, пшеничной муки столько, пока едѣлается, какъ булшоное тѣсто; потомъ оное разрѣжь по частямъ, какъ Грецкой большой орѣхъ, подави ихъ не много на рѣшешѣ и изжарь въ топленомъ маслѣ коровьемъ.

Торты изъ языкоу дѣлать.

Возьми языки сырые и пусть не много въ соли поварится, кожу зде-ри и изруби оные; потомъ положи къ нимъ говяжьяго мозгу, вмѣ-сто оной кожи изруби на мѣлкіа ку-сочки, и не много сахару, пускай все хорошенько поварится, разведи на водѣ опару изъ крупичашой или изъ пшеничной муки, въ коровьемъ маслѣ едѣлай на сковородѣ хорошенько.

Малень.

Маленькіе пирожки дѣлать.

Возьми жареную часепь шеляшины, разрѣжь ея по маленькимъ частямъ, прибавь въ оныя мозгу, коринки, мушкатныхъ цвѣтовъ, кардамону, першаго хлѣба, одну четвершину вина, облупи лимонъ, и искроши лимонную кожу мѣлко; а пѣсто такъ же дѣлаешся, какъ и у прочихъ.

Мигдальныя пирожки дѣлать.

Миндалю фунтъ, сахару фунтъ, шесть яицъ, свѣжихъ сливокъ три четверти штофа, розовой воды четверть штофа, сахаръ должно съ розовой смѣшашь, миндалю съ сливами и форму вымажь масломъ коровьимъ; а послѣ наливъ, пеки.

Мигдальной сырѣ дѣлать.

Толченаго миндалю берется 2 фунта, Французскаго вина половина штофа, розовой воды половина четвершины, не много толченаго хлѣба, и сахару столько, пока сладко будетъ: все оное вмѣстѣ вари, пока оное сгустится, то должно помѣшашь; потомъ положи на блюдо и изображай на немъ сердце, или что хочешь.

Миг-



Мигдальные червячки.

Возьми молока 2 штофа и вина половину штофа, смѣшай вмѣстѣ, выжми воду изъ сыра; потомъ сыръ съ мигдалемъ, сахаромъ и розовою водою въ блюдѣ смѣшай, а какъ увидишь, что будутъ червячки долгие, то налей еще сливокъ, сахару и розовой воды.

Рисфишь двѣ лати.

Возьми молока 3 штофа, половину толченаго мигдалю 4 фунта, когда молоко вскипишь, то сперва всыпь пшено; потомъ положи мигдалю ежели не сварится, такъ сахару прибавь; ежели же желаешь: чтобы оно сладко было, то положи розовой воды и нѣсколько соли; потомъ вымажь форму хорошенько и влей оное въ нея.

Яичной сыръ двѣ лати.

Въ маломъ блюдѣ толкни десятиъ яицъ; и на каждое яйцо по ложки сливокъ, Шпанскаго вина, двѣ четвертины толченаго мигдалю и кардамону, выбей оное все вмѣстѣ, вылей на блю-

до

до и поставь на горячей канфорѣ на уголь: а какъ оно нѣсколько погустѣетъ, то положи въ шокардиму, споль много, сколько ты пожелаешь, и покрой сверхъ порѣлкою, пока оно загустится; пошомъ сверху посыпь корицею и сахаромъ, такъ онъ и готовъ будетъ.

Винной сокъ сдѣлать.

Вина сполькоже сколько яицъ, взбей оное вмѣстѣ и положи шолтенаго миндаля, 4 фунца сахару и нѣсколько розовой воды къ оному прибавь, поставь оное все въ глиняномъ горшкѣ на огонь и взбивай до тѣхъ поръ, пока оно згустится; пошомъ сними и вылей на блюдо.

Ширецъ сдѣлать.

Толкни въ блюдѣ десять яицъ и изъ восьми однихъ желтковъ на каждое яйцо по ложкѣ сливокъ, шафрану, кардаму, мушкату и нѣсколько сахару, замѣси на ономъ такъ крупо, какъ пирожное тѣсто.

Шпенъ - мандель сдѣлать.

Одинъ штофъ молока, 12 яицъ, миндаля, сахару и розовой воды, поставь



снявъ оное на огонь и пускай згуститъ-ся; потомъ взбивай до шѣхъ поръ, пока просудится, и воду вылей а оставленное жми въ блюдѣ и мѣщай; такъ же налей сливокъ, розовой воды и сахару.

Изъ барбарису ягодникъ дѣлать.

Выбери смѣячки изъ барбарису и свяжи ихъ въ маленькія кучки, возьми другой барбарисъ, дупленной и вари до шѣхъ поръ, пока онъ будетъ мягки; положи ихъ въ мѣшечикъ и пропусти сокъ; потомъ возьми оной сокъ, и положи не много въ него сахару, чтобы оно густо сварилось, какъ сыропъ, и свари его; на послѣдокъ же возьми вареныхъ ягодъ и опусти въ оной.

Изъ крыжовника парить.

Возьми ягодъ, которыя бы нѣсколько посѣбли, разрѣжь ихъ по половинѣ, и вынь изъ нихъ сѣмена; потомъ возьми желтой мѣди шазъ, и посыпь шершаго сахару; а сверхъ крыжовнику, и оное продолжай до шѣхъ поръ, пока шазъ будетъ полонъ, налей не много чистой воды на оное и вари,
пока

пока оно сдѣлается мягко. Такимъ точно должно образомъ дѣлать.

Изъ вишенъ дѣлать.

Возьми семнадцѣтиныхъ вишенъ, наяви ихъ, и выжми изъ нихъ сокъ хорошенько, вари въ сахарѣ, пока загустится. Возьми шарѣлку, или сѣдошпаккомъ онаго вишенъ, свари его въ сиропѣ: ежели пожелаешь положить дыпронную или померанцовую кожу, то разрѣжь ея на мѣлкія части, и положи въ сиропъ, изъ воды и сахару сдѣланнаго, вари оное, пока цвѣтъ покажетъ и положи вишни, шуда, когда пожелаешь ты вишенныхъ косточекъ положить, то распопи вишни и положи ихъ шуда.

Мозговые пирожки.

Одинъ штофъ молока, десять яицъ, 2 фунта сахару, изюму 2 фунта, коринки 2 фунта, жиру отъ почекъ и разрѣжь на мѣлкія часточки, топленнаго молока, масла коровьяго то полныхъ ложекъ, столько же нарѣжь кукашу, сколько корицы, кардамону, мушкату, соли и пшеничной муки. Когда шѣсто гошова будетъ

из



на-сковородѣ, по вылей все оное и жарь.

Изъ слипокъ дѣлать пирожки.

Одинъ штофъ сметаны, и 2 штофа свѣжихъ сливокъ, 16 яицъ, розовой воды, и сахару столь много, сколько пожелаешь, одинъ мушкатъ, корики, пригоршни пшеничной муки, миндаля: оное на сковородѣ въ маслѣ коровьемъ хорошенъко изжарь.

Круглые пирожки.

Сверхъ одного штофа съ молокомъ, положи 2 фунта коровьяго масла, изъ крупичешей муки сдѣлай опару, какъ крендельное тѣсто, масло коровье хорошенъко сопри, и тѣло на томъ замѣси, положи въ оное мушкатныхъ цвѣшовъ, шафрану, перцу не много и ихъ пошолки, и положи ихъ въ желѣзную форму.

Сахарныя пирожки дѣлать.

Сверхъ одного штофа съ молокомъ, возьми 8 яицъ, крупичешей муки, взболтай оное и положи въ оное перцу, кардамону, корицы, шафрану, мушкатныхъ цвѣшовъ, сахару, сдѣлай



сдѣлай изъ онаго шѣсто, и положи его въ желѣзное судно: когда оно поспѣетъ, то раскатай скалкою.

Слойчатые пирожки дѣлать.

Вънь изъ 12 яиць одни желтки, пять ложекъ сметаны, мушкату, кардамону и сахару сполько, пока довольно сладко будетъ, шафрану сполько, пока желто будетъ, сдѣлай изъ онаго шѣсто, наподобіе калачнаго; покачай пирожною скалкою; потомъ разрѣжь колесцомъ на длинненькія часточки, и сплети ихъ; напелѣдокъ въ маслѣ коровьемъ жарь.

Какъ сахарныя закуски дѣлать.

Возьми 16 яиць, выпусти ихъ въ горшокъ, и взболтай ихъ хорошенько, возьми 2 фунта толченаго сахару, которой просѣй сквозь сито, положи его въ яйцы и опять взболтай между собрю хорошенько, чтобы оно побѣлѣло, такъ же какъ шѣсто: потомъ прибавь шуда 2 фунта муки и пеки пока оно поспѣетъ: муки же не много прибавляй, чтобы оно не крупно было.

Пряничные орѣхи дѣлать.

Возьми 4 яйца и одинъ фунтъ сахару съчасъ пошолки одинъ фунтъ,
муки



мули шуда прибавь, и какъ цитронная кожа, кукашъ, кардамонъ, корица, кубебенъ, и перецъ нѣсколько потолченный будетъ, шо пеки оное по соизволенію своему.

Какъ миндальные пирожки дѣлать.

Возьми 1 фуншъ миглаю, 3 четверти фунша сахару; 3 шпофа розовой воды, и 2 лоша шолченой корицы.

Бубберть яичной.

Сверхъ одного шпофа съ молокомъ. возьми 10 яицъ, розовой воды и сахару, коринки, не много соли; и когда яйца взболтаются: шо вылей ихъ на блюдо, и налей на нихъ молока, и положи на горячую сковороду, и помѣшивай такъ долго, пока оно нѣсколько твердо станеть, и дай оному поспоеть, пока оно совсѣмъ твердо будетъ.

Дриоль сдѣлать.

Яиць беретъ столько, сколько хочешь; помомъ выпусти ихъ, и возьми изъ оныхъ распускныхъ яицъ полную ложку, и двѣ такъ же полныхъ

до-

ложекѣ свѣжихѣ сливокѣ, шафрану, кардамону, корицы, сахару и мушкатныхѣ цвѣшковѣ, положи оное на сковороду, или въ оловянное блюдо, и поставь въ печку пока, она пожарится; пошомѣ можно вынуть.

Здобные пироги дѣлать.

Замѣси опару такѣ, какѣ колачную, на одномѣ фунтѣ масла коровьяго замѣси вмѣстѣ съ шѣстомѣ, коринки, шафрану и мушкату, дай ей взойти; пошомѣ положи ея на бумагу и посади въ печь, пока зажарится.

Пироги дѣлать.

Возьми говяжьяго мяса, или телятины, которая была бы свѣжая, и изрубя мѣлко, положи въ полуженной горшокѣ и надей вина и супу, сахару, масла коровьяго, такѣ же мушкатныхѣ цвѣшковѣ, кардамону, перцу, шибирю, коринки и разрѣзанную на маленькіе часточки дыпронную кожу, и все оное положи вмѣстѣ поварится; пошомѣ дай простудиться и сдѣлай пирожную опару, и жарь въ маслѣ коровьемѣ, пока она зажарится;

ежели



ежели хочешь, можно такъ же съ мясомъ сдѣлать.

Дѣлать.

Возьми штофъ молока, 2 яйца, 1 фунтъ хорошаго масла коровьяго, розовой воды, одинъ мушкатъ, сахару, одну ложку дрожжей и замѣся опару, дай ей взойти; и чѣмъ больше не много поспояла; попомъ посади въ печь, какъ обыкновенно, а ешьли хочешь такъ жарь.

Личное кушанье дѣлать.

Возьми 10 яицъ, выпусти ихъ, положи въ нихъ не много соли, и на каждое яйцо по три ложки свѣжихъ словокъ и десяць ложекъ вина, сахару сколько, чѣмъ сладко было мушкатныхъ цвѣшовъ, гвоздики, и чѣмъ больше все въ горшечкѣ сдѣлано было и пусть варится до пѣхъ поръ, пока свирится; попомъ оное положи въ блюдо и мѣшай съ гвоздикою, когда на огнѣ стоишь.

Дито другимъ образомъ сдѣлать.

Вина возьми два штофа, восемь яицъ выпусти, положи сахару, корики, гвоздики, кардамону, не много

го



го шафрану положи все оное въ блюдо, поставь его на огонь, мѣшай до шѣхъ порѣ, пока оно не много сгустится, и поставь на горячей сковородѣ пусть стоитъ до шѣхъ порѣ, пока хорошо будетъ. попомѣ посыпь сверху гвоздики и сахару.

Яйцы чинить.

Свари десяць яицъ, разрѣжь ихъ на части; а желтки особливо руби помаленьку, положи шопленого масла коровьяго, розовой воды, сахару, въ скорлупу яичную коришки и шерстныхъ мушкатныхъ цвѣтцовъ, наполни ея ножемъ и положи на сковороду другъ подлѣ дружки, такъ чшобы въ печѣ пропеклися; возьми чшпаго масла коровьяго, и оное вылей на нихъ, дай зажариться; попомѣ вынь ихъ, положи въ судно и сверху посыпь сахаромъ: когда хочешь, такъ же можно налишь на нихъ Шланскаго вина.

Напоповіе пѣны бѣлаго пина дѣлать.

Возьми яичныхъ желтковъ сколько, сколько пожелаешь, и вина сколько, сколько яицъ, забей все вмѣстѣ,

Л

влей



влей не много розовой воды, и сахара столько, сколь сладко пожелаешь, цитронашу, кожу мѣленько изрубь, не много гвоздики, кардамову и исполки оное вмѣшай, поставь въ глиняномъ горшкѣ на огонь, пускай хорошенько покипитъ.

На маслѣ коропьемъ слойчатые пироги дѣлать.

Возьми полштофа воды, 2 яйца, большой мушкатъ, крупичашой муки, сдѣлай тѣсто столь велико, чтебы въ четьре фунта было, прибавь въ оное 2 фунта масла коровьяго.

На самомъ хорошемъ маслѣ коропьемъ дѣлать крендели.

Сверьхъ одного штофа съ молокомъ, 2 лота шафрану, 2 лота мушкату, 2 фунта сахару, 2 фунта масла коровьяго, спаканъ хорошей водки, 2 яйца безъ желтковъ, на 2 яйца вмѣшай съ бѣлками, розовой воды 2 штофа, Шпанскаго вина 4 штофа, корицы 2 фунта.

Оленья

Оленьи рога дѣлать.

20 Лиць безъ желтковъ, фунтъ сахару, 4 яйца съ бѣлкомъ, му-
ки сколько, чшобы только накры-
ло, какъ хлѣбное пѣсто, розовой
воды, 2 четвершины кардамону, 4 ло-
ша мушкату; взбивай до пѣхъ поръ,
пока не взойдетъ крупо какъ ка-
мень, и жарь въ топленомъ маслѣ
коровьемъ.

Хорошее пирожное дѣлать.

Возьми штофъ воды, не много
водки, и всколько розовой воды, 2 му-
шкаша, 4 яйца гушеваренныя, на 2
фунта пѣста, фунтъ масла коро-
вьяго, три раствора едѣлай съ ма-
слоу, изъ одного штофа едѣлай съ
водою, изъ восьми фунтоваго пѣста,
одинъ пирогъ большей; а другой малень-
кой, и такъ оное можно едѣлать.

Аглинское молоко дѣлать.

Возьми штофъ молока и поставь
на огонь, дай ему повариться, смѣ-
шай съ тертымъ сарачинскимъ пше-
номъ; пошомъ положи кардамону,
гвоздики, розовой воды возьми сколько,



ко, сколько пожелаешь, кусокъ хорошаго сахара: еще возьми 10 бѣлковъ изъ яицъ, взбей ихъ въ чашкѣ, и возьми сухіе прутики, взбивай ими, [или мушовкою] чтобы хорошенько вспѣнилось; и когда оное все сварится, налей на то яицъ и взболтай, возьми мѣлко исполченанаго миндаля 2 фунта, положи оное туда же, и когда оное хочешь варить, то сними и вылей въ блюдо.

Снѣжки оублатъ.

Возьми одинъ штофъ молока, поставь на огонь, опусти въ него кусокъ масла коровьяго, и ежели оно сварится: то смѣшай съ мукою. Мука же пшеничной столько, чтобы только сгустилось, какъ кисель, такъ долго взбивай, пока оно изъ таза каблукомъ пойдетъ, налей оное въ другое судно, толкни въ оной 16 яицъ, тертаго шафрану столько, чтобы пожелтѣло, положи еще одинъ тертой мушкаты, и кардамону столько, сколько пожелаешь, положи полную ложку топленанаго масла коровьяго и въ немъ жарь.

Начи.

Начинить кочень капусты.

Возьми кочень капусты, середину выдолби; стебельки же вынь, положи смешаны, при яйца, топленого масла коровьяго, мушкашныхъ цвѣшовъ, перцу, коринки, и наполни онымъ выдолбленное мѣсто въ качашѣ, завяжи оной въ платокъ, вари въ мясномъ супѣ столь долго, пока оно закипитъ; а когда оно поспѣетъ, то сдѣлай подпалку изъ сливокъ, масла, мушкашнаго цвѣшу, перцу, и разрѣжь на 4 части, или какъ захочешь.

Похлебка изъ сливокъ.

Возьми 2 штофа сливокъ, два штофа смешаны, смѣшай съ сливками, повари; когда же сварится, и наверху будутъ пѣнки, то сними съ огня, дай ему нѣсколько простудиться. Когда снимешь, вылей въ чашку и взбивай съ сахаромъ, возьми 3 цитрона, выжми туда же сокъ, возьми съ другихъ цитроновъ кожу, и клади туда до тѣхъ поръ, пока можно будетъ кушать.



Изготовить раки.

Возьми раковаго мяса, изруби его иѣлко съ шеляпиною вмѣстѣ, а когда онаго мале будешь, то прибавь въ него яицѣ, тертаго сахару, Французскаго вина, мушкатныхъ цвѣтовѣ, топленаго коровьяго масла, перцу и инбирю.

Фаркенъ - филленъ дѣлать.

Возьми чухонскаго масла, 3 яйца, мушкатнаго цвѣсту, изюму, коринки, шафрану, сахару, исполки все вмѣстѣ, перемѣшай: такимъ же образомъ и обрѣзъ дѣлать должно.

Тыкопникъ дѣлать.

Возьми шыкву, разрѣжь на длинныя кусочки вмѣстѣ съ кожею, а когда оное изготовишя: то прибавь къ тому Французскаго вина, масла коровьяго, сахару толченаго, корицы, перемѣшавъ все, такъ же дай оному поваришя; а потѣмъ посыпь толченымъ сахаромъ и корицею.

Полопинчатая яблони дѣлать.

Возьми яблони разрѣзавъ пополамъ и положи въ бочку, прибавь туда сахару и розовой воды; а пошомъ пошавъ на огонь, на сковородѣ русской варится, пока поспѣютъ.

КОНЕЦЪ.



21. VI 1932

Digitized by Google

۱۲



Sm 5205



3186245887