

# П О В А Р Н Я Р У С К А Я

## И з в ѣ с т і е.

Знакомство съ иностранцами, по временамъ и насъ начинавшееся, дѣйствовало тѣмъ же образомъ, какъ на гостю Рускихъ нравовъ и на вкусъ стола. Простыя, изъ отечественныхъ произведеній состояшія пригоселенія, лиць, должны были уступить туземнымъ, многосложнымъ, хотя съ великими околѣностями изобрѣтеннымъ, цыготнымъ, многими несвойственными намъ приправами набитымъ, но за то и вреднымъ здоровью пригоселенія, такъ что даже сѣденіе о Рускихъ блюдахъ почти соосѣмъ истребилось. Не можно по сему представить здѣсь полного описанія Руской Поварни и должно будетъ удовольствоваться только тѣмъ, что можно было собрать изъ оставшагося въ памяти: ибо Исторія Руской Поварни, не такъ какъ другихъ Европейскихъ, никогда не предана была ни писанію, ни численію.

Учрежденіе Рускаго стола состояло въ четырехъ подачахъ: 1) холодныхъ ѣствехъ; 2) горячихъ или похлебкахъ; 3) взварахъ и жареномъ; и 4) въ пирожномъ. — Великолѣнне столово пиршественныхъ поставлялось не столько въ изяществе, сколько во изобиліи ѣствъ и множествѣ блюдъ.

Вышелисанному понятію слѣдуя, опишемъ здѣсь столы мясодной и поспной, раздѣляя оныя на четыре подачи, какъ уже сказано.

СТОЛЪ

**СТОЛЬ въ МЯСОБДЪ.**

Первая подача,

*Содержащая холодныя кушанья.*

*Окорокъ ветчины.*

**О**корокъ отварить въ водѣ спѣло, очистишь, вытереть и горячій послать на блюдо. Къ нему подаютъ уксусъ въ судкѣ, а для желающихъ квасъ въ стаканахъ.

*Окорокъ свѣжины.*

Оной отварить въ водѣ, очистишь, вытереть и горячій послать на блюдо. — Или, пообваривъ немного, кожу съ него содрать, жиръ слегка надрѣзать въ шахматы, и сбрызнувъ солью, зажарить въ печи. — Къ обоимъ симъ приготовленіямъ подавать хрѣнъ, распоренной квасомъ, или уксусомъ.

*Окорокъ буженины.*

Взявъ хорошій окорокъ свѣжины, т. е. свѣжей свинины, вымыть, вытереть, напыкать концомъ ножа и въ эти мѣста насовать чесноку, разрѣзавъ каждой зубокъ пополамъ; по опрѣзу окорока нашереть толченымъ чеснокомъ. Положить на суцки въ глубокую посудину и налить квасомъ. Къ употребленію, снявъ кожу, обжаривать въ печи по вышесказанному объ свѣжинѣ. Къ нему подавать чеснокъ толченой, разведенной сметаною.

*Часть солонины съ сметаною и хрѣномъ.*

Часть солонины отварить въ водѣ мягко. Когда поспѣетъ, очистивъ, положить на блюдо. Нашерстаго хрѣну развесити съ сметаною, и обливъ онымъ солонину, подавать.

*Полотки гусиные и утиные.*

Оныя по расплостаніи по спинѣ солить впрокъ тѣмъ же образомъ, какъ солонину, и держаши въ разсолѣ. Къ употребленію отваривать въ годѣ, подавать

безъ всякихъ приправъ; а къ онымъ уксусъ, или для желающихъ квасъ въ стаканахъ.

*Поросенокъ съ сметаною и хрѣномъ.*

Поросенка опварить въ водѣ съ солью, луковицами, укропомъ и чеберомъ; выложить на блюдо и облишь хрѣномъ, растертымъ съ сметаною.

Или: поросенка изжарить, разняшь въ части и на блюдо облишь хрѣномъ, раствореннымъ на уксусъ.

*Студень говяжья съ чеснокомъ.*

Въ этомъ разумѣются говяжьи ноги, губы и уши. Очистивъ оныя обыкновеннымъ образомъ, варить въ водѣ на умеренномъ огнѣ часа два, пока сдѣлается опварѣ густой и почти весь выкипитъ. Сложить тогда части студени, разнявъ крупные куски дробнѣе, въ круглую чашу, и выливъ остатки отвара, вынести въ холодное мѣсто, чтобъ застыло. Подавая, выпрокинуть студень на блюдо. Подавать къ ней толченой чеснокъ, растертой съ сметаною, на особой шарелкѣ.

*Студень свиная съ сметаною и хрѣномъ.*

Къ оной опнимаются тѣ же части, что и къ говяжей студени. Очистить оныя по обыкновенному, каждую ногу разняшь вдоль на двое и опварить въ водѣ мягко. Впрочемъ не застуживая, или застудивъ съ опваромъ, подавать съ хрѣномъ, раствореннымъ съ сметаною.

*Индѣйка съ лимономъ.*

Оную сварить въ водѣ, или зажаривъ по обыкновенному, разняшь въ части, уложить на блюдо, каждую часть присоединивъ къ тому мѣсту, какъ находились оныя въ цѣлой. Соленыхъ лимоновъ (или въ недостаткѣ оныхъ огурцовъ) нарѣзать кружечками и оными покрыть всю индѣйку.

*Гусь или цутка обложенная огурцами.*

Оныхъ также свареныхъ въ водѣ, или жареныхъ разняшь въ части и уложить на блюдо по  
выше-

вышесказанному обѣ индѣйкѣ; огурцовъ соленыхъ очистишь, изрѣзашь въ кружечки и оными покрышь гуся, или ушку узорами,

*Дичина подѣ сливами.*

Тешерева или иную жареную дичину обрѣзашь ломпиками, скласшь на блюдо горкою. Взашь крупныхъ сливъ соленыхъ, каждую разняшь пополамъ, косточки вынушь и укласть оными горку фигурно, также и края блюда.

*Баранья голова съ сметаною и хрѣномъ.*

Къ сему блюду присовокупляется кромѣ головы, ноги и рубцы бараньи. Голову и ноги опаливъ по обыкновенію, очистишь, а рубцы вычистишь, вымочишь, перемышь въ нѣсколькихъ водахъ, разняшь въ части и по краямъ надрѣзашь, или скростишь въ дробныя полоски: послѣ сего все сіи части сварить въ водѣ мягко. По томъ уши съ мясисными ихъ частями обрѣзашь и концы хрящей надрѣзавъ, положишь на блюдо шакъ, чтобы хрящами стояли вверхъ и при томъ рядомъ. По томъ взломить черепъ, мозгъ осторожно вынушь, очистишь отъ перепонки, и раздѣливъ на двое, положишь близь ушей. Языкъ расплоспашь надвое и положишь рядомъ по срединѣ, а около онаго мягкія части отъ щекъ, изъ глазъ вычистишь, черное, а по томъ вокругъ ноги. Все это накрышь рубцами. Если рубцы не скрошены полосками, въ этомъ случаѣ хрѣномъ ихъ не обливашь, но хрѣнъ съ сметаною подавашь въ особой чашечкѣ. Когда же рубцы скрошены, хрѣнъ растеревъ съ сметаною, облить все.

*Свиная голова съ сметаною и хрѣномъ.*

Голову очистишь по обыкновенному, отняшь у одной нижнейю челюсть съ языкомъ; опварить въ водѣ просто. Когда сварится мягко, вышереть, глаза вынуть воцѣ и одну голову безъ прочихъ околичностей, положивъ на блюдо, облить хрѣномъ, раствореннымъ съ сметаною, и подавашь.

*Рубленыя яйца съ сметаною и чеснокомъ  
подлиты квасомъ.*

Яйца сварить въ густую, облупить, разрезать пополамъ, желтки вынуть и растереть съ полче-нымъ чеснокомъ и доводною мѣрою сметаны, бѣлки крошить, положить въ ту же чашу, присолить и развести квасомъ.

*Окрошка.*

Дѣлается она изъ остатковъ жаренаго мяса раз-наго, четвероногихъ, птицъ домашнихъ и дикихъ; но лучшя къ сему индѣйка, петухъ и поросенокъ. Обобранное мясо съ костей крошить очень мелко съ лукомъ сырымъ, огурцами свѣжими или солеными, прибавить соленыхъ сливъ, обрѣзанныхъ съ косточекъ; смѣшавъ все это, спопшать ложкою, смочить огуреч-нымъ, или сливнымъ рассоломъ, съ прибавкою уксусу; дать постоять, а подавая, развести квасомъ.

~~~~~  
Вторая подача,

*Содержащая горячая кушанья или похлебки.*

*Щи съ говяжьими голяшками.*

Говяжьи голяшки и ветчины нарѣзавъ небольшо-ми кусками, приставить въ горшкѣ съ водою варить-ся. Между шѣмъ кислую капусту перемыть въ водѣ, опжашь и приставить повариться особливо съ малень-кимъ кусочкомъ коровьяго масла. Когда капуста пошварит-ся мягко, выложить оную на сито, а по шомъ къ голяшкамъ въ горшокъ, прибавить крошенаго луку, и поставивъ въ печь, продолжать вареніе, пока капуста разварится. Рѣшетнаго хорошаго хлѣба крошить сухариками, обжарить въ говяжемъ салѣ, или маслѣ коровьемъ; щи приправить не много перцемъ и сме-танною, выложить въ чашу и сухари.

### Щи сборныя.

Для оныхъ употребляется говядина, свѣжина, вешчина и баранина, кусками изрѣзанная, гусь и двѣ курицы цѣлыхъ; вареніе производится шѣмъ же образомъ, какъ выше сказано объ щахъ съ голяшками. Также опваривается и капуста, копорая обыкновенно употребляется къ сему кислая; по нуждѣжъ и свѣжая изрубливается крошечомъ. Приправляются эши щи лукомъ и сметаною.

### Щи лѣнныя.

Для оныхъ взять капусты свѣжей кочнями, каждой разрѣзать на четверю, перебрать, вымыть, и опжавъ, варить въ водѣ съ говядиною, нарѣзанною кусками и нѣсколькими кусочками вешчины. Надобно, чшобы капуста уварилась очень мягко. Въ приправу оныхъ употребляется трава укродная и сметана:

### Бѣрщъ.

Говядину кусками и не много вешчины, также цѣлую курицу приставить вариться съ водою. Взять бурковъ обще съ ихъ правою, скрошить полосками, обжарить въ маслѣ коровьемъ, смочить опваромъ изъ горшка, въ адшоромъ варится говядина и курица; послѣ бураки совсѣмъ выложить къ говядинѣ, приправитъ солю, прибавитъ укропу, луку и уваритъ очень спѣло.

### Бураки.

Говядину и свѣжины приставить вариться въ горшкѣ съ водою, не много присоливъ. Бураки скрошивъ полосками, въ сковороду положить кусокъ масла коровьяго и крошената луку; когда лукъ почти спѣло прожарится, положить бураки и обжаривать, пока сдѣлаются мягки: тогда бросить счепотъ муки, смочить опваромъ опъ варящагоса мяса; приваритъ и вымѣшавъ, выложить къ масу; еше приваритъ и приправитъ перцомъ.

## Поварня

### Осердїе.

Пять говяжье горло съ присоединенными къ оному лопаткамъ и сердцемъ, вымышь, вычистишь и оправишь; въ приличныхъ мѣстахъ украсишь вырѣзками и надрѣзками способомъ ножа. Срубить мелко говядины съ лукомъ, приправишь солью и перцомъ: начинишь этимъ горло и сердце. Въ горшкѣ приставишь воды и отваривать съ кусками говядины и корнями пепрушки и пущарнаку. Когда мясо сварится и пѣна будетъ снята, мясо выбрать, а положить въ горшокъ начиненное осердїе и варить. Когда поспѣетъ, подбить легкой подпалкою.

### Лапша съ курицею.

Замѣсить изъ хорошей пшеничной муки крупое тѣсто на яичныхъ желткахъ, раскатать оное скалкою, сколько возможно тонкимъ листомъ, и наперевъ мукою, свернуть въ трубку; послѣ чего крошить ножомъ, съ конца трубки начиная, и отрѣзывать полоски почти въ толщину бумажнаго листа. Курицу приставить вариться въ водѣ цѣлую, сложивъ и не опшима папоротковъ; или разнявъ на части съ кореньями и зеленью. Когда курица сварится, выложишь оную; отваръ процѣдишь и предъ тѣмъ, какъ отпуская на столъ, положишь въ него крошенную лапшу, приварить и посылать съ курицею.

### Потрохъ гусиной или утиной.

Потрохъ пообваришь, очистишь, съ пупковъ ободрашь кожу; разрѣзать въ куски, печенки и головы разнять пополамъ, шею изрѣзать въ куски; съ лапокъ содрать жесткую кожу; варить въ водѣ, или на мясномъ отварѣ крепко, съ прибавкою довольно крошенато лука и кореньевъ пепрушки. Наконецъ подбить легкой подпалкою.

### Ушиное.

Баранью грудину, или реберныя части разнявъ въ куски, варить въ водѣ съ лукомъ и морковью; или рѣ-  
ною

пою скрошенными; присолишь и подбихъ легкою подпалкою.

### *Курица въ кашницѣ.*

Курицу разнять въ части, приставить вариться въ водѣ, съ прибавкою ветчины нарѣзанной жеребейками и небольшою долею луку крошенаго. Когда курица сварится почти, засыпать гречневыми крупами и доварить. Должно остерегаться, клавши крупы, чтобы не перегушить и изъ кашницы не сдѣлать размазню.

### *Почки говяжьи, каля.*

Почки говяжьи, очищенные отъ сала, скрошишь ломшиками; огурцовъ соленыхъ очистивъ кожу, накрошишь жеребейками; луку накрошишь же. Почки приставишь въ водѣ, и сваривъ до половины сѣлоси, положишь огурцы и лукъ, довершишь вареніе. Приправитъ солью и перцомъ.

Каля изъ свиныхъ и бараньихъ почекъ готовится шаковымъ же образомъ.

### *Сморчки.*

Ошобратъ нѣсколько крупныхъ сморчковъ; корни изъ нихъ осторожно вынуть, начинишь рублеными желтками въ густую свареныхъ яицъ. Говяжью голяшку приставишь въ горшкѣ съ водою, варишь крѣпко; на этомъ отварѣ послѣ варишь чиненые сморчки, съ прибавкою рубленыхъ сморчковъ, малой доли дробными жеребейками скрошенныхъ ветчины и луку, укропу; когда поспѣютъ, подавать, забѣливъ сметаною. — Грибы варишь тѣмъ же образомъ, кромѣ что оныхъ не чинишь яицами, и приправляютъ перцомъ.

### *Цыплята съ рассольникъ.*

Очистишь и выпотрошивъ цыплятъ, головки имъ завернуть подъ крыло, ноги, обрубивъ у оныхъ ногши, сложить; начинишь ихъ рублеными желтками въ густую свареныхъ яицъ съ укропомъ; варишь въ водѣ съ прибавкою ветчины, накрошенной жеребейками; рубленыхъ яицъ и укропу.



*Рубцы говяжьи.*

Взявъ говяжий сычугъ, вычистишь, вымываешь и вымачиваешь въ нѣсколькихъ теплыхъ водахъ, выскрепешь начисто, по томъ изрѣзать въ полоски. Приставишь варить на маломъ огнѣ съ лукомъ крошенымъ и налить водою; варить покрайней мѣрѣ три часа, чтобъ рубцы сдѣлашь гораздо мягки. Подавая, подбихъ толченымъ чеснокомъ.

*Перелелки съ огурцами и капустою.*

Соленыхъ перепелокъ не много повымочишь въ квасу, приставишь варить въ водѣ. Капусту кислую пообваришь въ водѣ, отжать; обжаришь въ маслѣ; присыпнуть мукою и выложить къ варящимся перелелкамъ. Соленыхъ огурцовъ очистишь, нарѣзать жеребейками, положишь туда же и довершишь вареніе.

*Баранье легкое въ кашницѣ.*

Баранье легкое крошишь крупными жеребейками; приставишь вариться въ водѣ, съ прибавкою крошеного луку; засыпашъ гречневыми крупами. Присолишь и не много приправитъ перцомъ и смешанною.

*Сычугъ говяжий тиненой.*

Вычистивъ, вымочивъ, вымывъ и выскребши начисто сычугъ, начинишь рубленнымъ говяжьимъ мясомъ съ лукомъ; приправитъ солью и перцомъ. Послѣ чего варить оной въ водѣ, съ прибавкою говядины кусочками. Подавать одинъ съ отваромъ безъ кусочковъ говядины.

*Свиной желудокъ.*

Желудокъ вычистивъ по обыкновенному, начинишь рубленнымъ свинымъ мясомъ жирнымъ, съ прибавкою луку, соли и перцу; положишь въ него кусокъ льду и зашишь такъ плотно, чтобъ воздухъ выходить не могъ. Варить въ водѣ съ прибавкою свинины, накрошенной жеребейками. Надобно смотрѣть того, чтобъ желудокъ уварился мягко и при томъ раздулся, въ чемъ и состоитъ искусство повара.

*Щи зеленые изъ крапивы, снитти, или борщу*

Травы сіи слѣдуютъ весною одна по другой, и когда первая устарѣетъ, поступаетъ въ употребленіе другая, пока дойдетъ до свѣжей капусты и свекольныхъ листовъ. Вареніе оныхъ производится одинакимъ образомъ, на примѣръ: взять молодой крапивы, пообварить въ кипятокъ (разумѣется перебравши и ополоснувъ), опжаты и изрубить очень мелко. Между шѣмъ варить въ водѣ говядину или баранину кусками, съ прибавкою нѣсколькихъ кусковъ вешчины. Въ половинѣ варенія положишь крапиву количествомъ столько, чтобъ сдѣлалось густовато. Для лучшаго можно крапиву пообжарить въ масле и присыпать мукою. Когда поснѣетъ, положить во щи яицъ свареныхъ въ густую, облупивъ и каждое разрѣзавъ пополамъ. Подавать, забѣливъ смешаню.

*Примѣчаніе.* Все сіи горячія жидкія пици въ Рускомъ столѣ по даются не по выбору для каждаго стола по одному или по два блюда; но по нѣскольку вдругъ разныхъ. Въ парадномъ столѣ не должно оныхъ быть меньше шести, и при томъ вдвойнѣ на каждомъ концѣ стола; на примѣръ по блюдущей, за шѣмъ по блюду потроховъ и такъ далѣе. — Къ горячимъ жидкимъ блюдамъ иногда подаются няня, кишки чиненныя кашею, сальники и крупеники, о которыхъ писано будетъ въ числѣ жаренаго.



Третія подача;

*Содержащая взвары, селянки и жареное.*

О ВЗВАРАХЪ И СЕЛЯНКАХЪ.

Взваръ луковой.

Луковицъ большихъ нарѣзать ломтиками; смочить много уксусомъ, подсластити медомъ, приправити

перцомъ и уварить въ сковородочкѣ, пока уксусъ ступѣетъ. — Этомуъ взварѣ подають къ жаренымъ индѣйкѣ и гусю, а иногда къ баранинѣ.

*Взварѣ капустной.*

Къ сему употребляется шинкованная, по естѣ подобіемъ лапши скрошенная капуста и квашеная. Очистивъ, обжаривать въ маслѣ коровьемъ, или съ тусинымъ саломъ и многимъ ломшиками накрошеннымъ лукомъ. Когда ужарится, накапать уксусомъ, недослащеннымъ медомъ, приварить и приправить перцомъ. — Подають оной къ гусю.

*Взварѣ клюковой.*

Изъ клюквы выдавить сокъ и подварить съ медомъ до стущенія, бросивъ счепощъ муки. — Этимъ взваромъ обливають жаренаго поросенка, окорокъ свѣжины и индѣйку.

*Гусь разварной съ взваромъ капустнымъ.*

Гуся разнявъ въ части, отварить въ водѣ, послѣ положить въ вышечисанной капустной взварѣ и приварить съ прибавкою коровьяго масла, или гусинаго сала. — Употребляется къ сему и жареной гусь, также индѣйка. Иногда гусиные и ушійные полошки.

*С с л я н к а.*

Взявъ кислой капусты, отжашь и обжаривать съ крошенымъ лукомъ, уксусомъ и ветчиною, накрошеною жеребейками. Когда капуста прожарится румяно, подавать, приправивъ перцомъ. Смори *Селянка*.

*Селянка изъ свѣжей капусты.*

Капусту скрошить подобіемъ лапши, проварить въ водѣ, отжашь. Положить на сковороду масла коровьяго и крошеного лука; когда лукъ прожарится, положить капусту, и еще ужаривая, сбрызнуть мукою; накапать уксусомъ и довершить ужариваніе. — Съ этою селянкою подають вымоченныхъ въ квасу и обжаренныхъ

ныхъ въ маслѣ перепелокъ. — Иногда во время обжариванія капусты прибавляютъ въ селянку накрошенной жеребейками свѣжины, или вешчины и говядины.

### *Н я н я.*

Взять баранью голову съ ногами, налить въ горшокъ не много водою и упарить. Послѣ сего мясо съ костей обобрать, положить въ чашу, изрубить съ лукомъ. Кашу заварить особливо крушую. Когда поспѣетъ, смазать оную, и смѣшавъ съ изрубленнымъ мясомъ, начинить этимъ бараній вычищенный и вымытый сычугъ; туда же положить мозгъ изъ головы и глаза; зашить сычугъ, положить въ горшокъ, и накрывъ, поставить въ печь, чтобъ гораздо упарилось.

### *Рай кишка налитая яицами.*

Взять толстую баранью кишку, вымывъ на чисто. Сдѣлать жидкую яичницу съ молокомъ и оною начинить кишку; или яицъ нѣсколько, взбивъ ложкою, налить въ оную; зашивъ, обжаривать въ маслѣ и подавать на сковородѣ, или около жареной баранины.

### *Кишки на сковородѣ съ кашею.*

Свинныя кишки, или говяжьи начинить крупою кашею, запечь въ печи, изрѣзать поперекъ тонкими ломтиками, и поджаривъ на сковородѣ въ маслѣ коровьемъ, посыпать прямо съ огня; ибо это блюдо остынувъ теряетъ доброту свою. Подаютъ оное коцамъ.

### *Каша грезневая на сковородѣ.*

Крутую кашу смѣшать съ густыми рублеными яицами, и смазавъ коровьемъ масломъ, поджарить на сковородѣ.

### *Тыква жареная.*

Очистивъ съ шквы кожу, изрѣзать оную въ ломтики, обвалить въ муку и обжаривать въ маслѣ сухо. Когда прожарится, накашлить смешанною и довершить ужариваніе.

## ПОВАРНЯ

### Тыкса тинная.

Изъ цѣлой пыквы, сръзавъ верхъ искусно, такъ чтобы сръзанное опять приложись можно было, внутренность выбрать начисто ложкою. Взять говядины, изрубить оную съ лукомъ, обжаришь въ маслѣ или смешанъ, приправишь перцомъ, и начинивъ пыкву полну, наложить сръзанной верхъ, прикрѣпишь деревянными спичками; положишь въ горшокъ, накрывъ оной; и доставивъ въ печь, упаришь мякко.

### С а л ь н и к ъ.

Изрубить баранью печенку, смѣшать оную съ завареною крупою квшею, мѣлко изрубленными яицами въ густую свареными, прибавишь рубленого луку, замѣсишь на смешанъ или молоко. Въ черепню уложишь и расправишь бараній сальникъ, въ него оную смѣсь, закрышь остатками сальника, зашь въ печи, и когда посѣетъ, выпрокинувъ на блюдо, подавать.

### К р у л е н и к ъ.

Оной дѣлаешся тѣмъ же образомъ въ бараньемъ сдорѣ, какъ и сальникъ; но употребляешся въ начинку его крушная гречневая или пшениная каша.

### Ш е р е л е т ъ.

Баранью сырую печенку изрубить, сполочь, и смѣшавъ со взбитыми свѣжими яицами и молокомъ, налить въ бараній сальникъ, закрыть остатками краевъ онаго и смазать взбитымъ яичнымъ бѣлкомъ. Впрочемъ поступать по вышесказанному о сальникѣ.

### Ж а р е н о е.

#### Жареная говядина.

Къ сему обыкновенно употребляють часть отъ сѣка, или реберную, или грудину. — Жареніе Руской Поварни обыкновенно производится въ печи.

#### Жареная баранина.

Оной въ жареніе употребляють либо весь залъ съ почечною частью, или одну четверть. — Лопатку въ жа-

жареномъ подають, начинивъ кашею гречневою. Каша жъ сему должна быть сварена, смаслена и смѣшана съ рублеными въ гуешую вареными яицами. Кожу на лоскуткѣ подлупить, и начинивъ кашею, зашить. Когда послѣетъ, нитки vybrать.

*Жареной гусь.*

Онаго жарящъ просто и подають либо безъ всего, или съ луковымъ взваромъ. — Или начинивають онаго рублеными и съ лукомъ смѣшанными рыжиками, либо груздами; послѣ чего задерживають въ печи.

*Жаренныя цыпки.*

Оныхъ какъ домовыхъ, такъ и дикихъ жарящъ тѣмъ же образомъ, начинивая рыжиками или груздами, или просто, какъ и гуся.

*Жаренныя куры Индѣйскія и Рускія.*

Оныхъ обыкновенно, сложивъ и пупокъ разрѣзавъ пополамъ, каждую половину пропускають сквозь напарникъ; послѣ чего жарящъ въ печи.

*Курица налита яицами.*

Яица свѣжія вынестить и взбить муповкою. Куряцу по обыкновенію оправивъ, кожу отъ шеи подлупить пальцомъ по хлупи, налить взбитыми яицами и завязать. Внутри налить тѣми же яицами съ рубленымъ укропомъ, и зашивъ, жарить въ печи.

Таковымъ же образомъ жарящъ и цыплятъ.

*Тетеревы и куролатки.*

Оныхъ жарящъ въ печи на сковородѣ, намазывая временно масломъ коровьимъ, или вепчиннымъ саломъ.

*Жаренныя бараны мысли.*

Облупивъ съ оныхъ кожу, каждое разнять на двое, обвалять въ мукѣ и обжарить въ маслѣ коровьемъ.

*Жареное вымя коровье.*

Оное цѣлое по облупленіи перепонки и обрѣзаніи жаривается въ печи на сковородѣ.

*Жареные мозги.*

Къ сему употребляются мозги бараньи и поросячьи. Каждой мозгъ разнявъ на двое, обвалять въ мукъ и запекать на сковородѣ въ печи, помачивая коровьимъ масломъ.

*Жареная свинина.*

Чтобы служила она въ числѣ жаренаго, употребляется къ сему только подчеревокъ, или иначе называемая красная часть. Жарятъ оную на сковородѣ въ печи.

*Жаренныя перепелки.*

Свѣжихъ перепелокъ осчитавъ и выпотроживъ, распластать каждую по спинѣ, обвалять въ мукъ и жарить на сковородѣ съ смещаною, или коровьимъ масломъ.

*Баранье легкое налитое молокомъ и яичами.*

Взявъ баранье легкое съ горломъ, надувать оное и наливать яичными желтками, взбитыми съ молокомъ; опъ повѣренія надуванія въ горло всѣ пустоты онаго наполняются: тогда горло перевязать и жарить на сковородѣ въ печи.

*Петенка говяжья, или баранья жареная.*

Оную жарятъ цѣлую въ печи на сковородѣ. Или, изрѣзавъ ломчиками, посыпаютъ солью и перцомъ, и обжариваютъ въ маслѣ коровьемъ.

Сего блюда въ гостинныхъ столахъ не подаютъ; но въ завтракъ въ числѣ закусокъ.

*Жареной поросенокъ.*

Выпотрошивая поросенка, почки онаго, печенку и легкое изрубить съ прибавкою какого нибудь мяса и луку, приправить перцомъ, и начинивъ онымъ поросенка, жарить въ печи шакъ, чтобъ кожа не опмякла, но была ломка.

Жаренаго поросенка безъ вышесказанной начинки иногда подаютъ, обливъ клюковнымъ взваромъ.

Четвертая подача,

*Содержащая пирожное, каши и прот.*

**О пирожномъ.**

*Пирогъ круглой съ курицею и яицами:*

Замѣсите обыкновенное сдобное тѣсто, раскатайте онаго скалкою листъ, на средину онаго положите довольно мѣлко изрубленныхъ въ густую свареныхъ яицъ и курицу нѣсколько пообваренную въ водѣ, размятую въ части съ головою, печенкою и пулкомъ; послѣ чего тѣсто заворачивать съ краевъ и складывать сгибами, чтобъ составился пирогъ круглой и на верху осталось малое отверстие; оное закрыть крышечкою изъ того же тѣста и по шву засчипать. Украсить кисточками изъ того же тѣста, позолотить взбитымъ яичнымъ желткомъ и запечь по обыкновению въ печи на горячемъ поду.

*Пирогъ колобовой.*

Замѣсите тѣсто на яичныхъ желткахъ и горячей водѣ крупно, послѣ чего напирать оное свѣжимъ говяжьимъ почечнымъ саломъ, т. е. раскатывая скалкою, класть на тѣсто сало и вицирать оное, продолжая раскатываніе и складывая раскатанный листъ. Когда тѣсто будетъ довольно напирто, сдѣлать изъ онаго круглой пирогъ по вышесказанному съ слѣдующею начинкою. Изрубить говядины нѣсколько крупно, съ прибавкою многого луку и приправою перцу; пообжарить въ салѣ говяжьемъ и еще перерубить очень мѣлко. Этимъ крошевомъ начинить пирогъ, сдѣлать изъ того же тѣста крышку, влить мяснаго отвара, или положить кусокъ льду; накрывъ и засчилавъ, печь на сковородѣ въ горячей печи.

*Пирогъ сладкой съ постилой.*

Изъ сдобнаго тѣста раскатайте листъ, положите оной на оловянное круглое блюдо и равно по краямъ



онаго обрѣзать; положишь въ средину онаго постыды, кусочками нарѣзанной, смочишь не много папокою; наложипь вмѣсто крышки таковымъ же листомъ изъ шѣспа, но шоне поддонка. Сдѣлашь окраскѣ изъ того же шѣспа съ украшеніями, позолотишь желткомъ яичнымъ; поставипь блюдо на сковороду и запекашь въ печи.

Таковымъ образомъ дѣлаются и другіе сладкіе пироги на блюдѣ, а различаются только по своимъ начинкамъ нижеслѣдующимъ:

*Пирогъ съ малиною,*  
— — — *земляникою,*  
— — — *яблоками,*  
— — — *клубникою,*  
— — — *клюквою.*

Плоды сіи варятъ съ папокою, и это варенье употребляютъ въ начинку.

*Пирогъ съ терносливомъ.* Черносливъ разваривается въ густой медовой сыщѣ и употребляется въ начинку.

*Пирогъ съ винными ягодами.* Оныя размачиваются въ сыщѣ и послѣ кладутся въ начинку.

*Пирогъ съ пшеномъ и изюмомъ.* Пшено Сарацинское разваришь въ водѣ мягко, смѣшаешь съ изюмомъ и небольшимъ дѣломъ папоки.

*Пирогъ блинцатой, называемой поладьицъ.*

Вывесть изъ прѣснаго пшеничнаго шѣспа въ четвероугольной, или круглой черепиѣ глубокой пирогъ; въ оной накласть блинцовъ (смотри ниже *Блицы*) слоями и пересыпать каждой слой шворогомъ сухимъ, сквозь сито пропертымъ, и рубленымъ въ густую свареными яйцами. Наполнивъ пирогъ и положивъ въ него небольшой кусокъ коровьяго масла, закрыть концами шѣспа, и справивъ дно, выпрокинуть на сковороду. Сдѣлашь на немъ изъ того же шѣспа желаемыя украшенія, позолотишь желткомъ и запекашь въ печи.

### *Пирогъ блинчатой другимъ образомъ.*

Напечь блинцовъ по нижесказанному о блинцахъ. Сковороду смазашь коровимъ масломъ, положить на оную блинъ эшопъ, на него шворогу растертаго съ желтками яичными слой; на это опять блинъ и опять слой шворогу; такъ продолжашь, пока выведешь пирогъ желаемой вышины. Края онаго обравняшь кругло и запечь въ печи.

### *Пироги подовые.*

Замѣситъ шѣсто на расплеченномъ говяжьемъ салѣ, взявъ равную противу онаго часть горячей воды; муки употребить столько, чтобъ вышло крутое шѣсто. Подѣлашь изъ онаго тонко, раскатывая, малые пирожки, съ таковою же изъ говядины начинкою съ лукомъ и перцомъ, каковая употребляется въ колобовой пирогъ; вывешь оныя островерхо подобьемъ кровли, запечь въ печи на сковородѣ, послѣ чего скласть въ горшокъ въ расплеченное говяжье горячее сало, дашь проащипашься въ печи и посыпать въ горшкѣ.

### *Пироги Петерскіе.*

Слоенаго шѣста, раскатавъ небольшими довольно не тонкими листами, положить въ нихъ начинки, употребляемой въ колобовой пирогъ, или шворогу мягко ушертаго съ яичными желтками, загнуть продолговатые пирожки, заложивъ край шѣста листъ на листъ; сгладить верхъ, съ боковъ надрѣзать ножемъ до начинки, въ нѣсколькихъ мѣстахъ поперегъ; помазать взбитымъ яйцомъ и запекать въ печи.

### *Пирожки карасики.*

Замѣситъ изъ хорошей пшеничной муки на яйцахъ и молокѣ шѣсто, раскатать оное сколько возможно тонѣе, разрѣзать въ четверугольные куски; въ каждой положить начинки изъ говяжьяго, или бараньяго мяса съ лукомъ и перцомъ, приготовленной точно шѣмъ же образомъ, какъ для колобоваго пирога; за-

гнуть шѣстяные листки вдвое, обрѣзать рѣзцомъ округло и жарить въ коровьемъ маслѣ.

*Пирожки съ яицами.*

Оныя дѣлаются изъ того же шѣста и шѣмъ же образомъ, какъ пирожки барасики, кромѣ того, что въ начинку оныхъ употребляются мѣлко изрубленные въ густую сваренныя яйца.

*Оладьи.*

Поставить обыкновенную опару и замѣсить шѣсто не много гуще блиннаго раствора; когда повзойдутъ, еще подбавить мукою. Когда жарить оныя, надобно руку смочить въ водѣ, захватить въ оную шѣста, и выдавливая изъ кулаки, отщипывать кусочки и класать въ разгоряченное масло коровье, одинъ близъ другого, въ два или три ряда, чтобъ слиплись кусочковъ по шести осьми или болѣе. Жарить румяно и подавать съ разогрѣною папокою.

*Оладьи блинчатые.*

Напечь обыкновенныхъ блинцовъ; брать по три оныхъ, перемазать каждой пшорогомъ шершымъ съ сырыми яицами, употребляя къ тому бѣлки и желтки; сложить блинъ на блинъ и закапавать въ трубку. После разрѣзать каждую трубку поперегъ въ равные куски; всякой кусокъ обмочить во взбитое яйцо и обжаривать въ маслѣ.

*Оладьи сырныя.*

Взять свѣжаго пшорогу, распереть оной ложкою и еще пропустишь сквозь сито, чтобъ не осталось крупинокъ; вспереть въ него муки крупичащей горсть и развести на яичныхъ желткахъ ни густо, ни жидко. Бѣлки взбить и вмѣшать туда же. Разгорячить коровьяго масла, и захватывая ложкою шѣста онаго, класать въ масло и обжарить румяно.

*Блины гресневые.*

Поставить опару изъ пшеничныхъ отрубей на теплой водѣ; когда опара взойдетъ, процѣдить оную и под-

подбить гречневою мукою жидко; поставитъ въ теплое мѣсто, чтобъ растворъ эшотъ взойдетъ. Тогда намазывать сковороду масломъ и наливать на сковороду блинъ желаемой величины съ большой ложки; предъ эшимъ опару вторично подбить гречневою мукою гуще, и когда взойдетъ, развести теплою водою, погорячѣ парнаго молока, и тогда уже наливать тѣста сего на сковороду. Въ печи развести огонь сухими дровами, и когда разгорѣвшись, произведуть пыль, тогда отгребши жару, ставитъ на оной сковороду; держащъ, пока испечется блинъ. Таковымъ образомъ печь и проче.

Есльди блины пекутся съ лукомъ, или съ яйцами въ густую свареными, должно лукъ или яйца изрубить: по нѣскольку оныхъ насыщать на средину сковороды врознь, на эшо налить тѣста и печь блинъ по вышесказанному. Когда спечется, перевернуть блинъ, помазать масломъ, и поднявъ сковороду вверхъ, прижарить блинъ.

Блины съ прилекою называются, когда испеченной блинъ, не снимая съ сковороды, намазать съ одной стороны шворогомъ съ лицами стертымъ и прижарить въ пылу.

### *Блины красные.*

Поставитъ опару по вышесказанному о блинахъ гречневыхъ; когда взойдетъ, подбить густо пшеничною лучшею мукою и дать взойти. Тогда положить въ растворъ масла коровьяго и яицъ съ бѣлками и желтками и вымѣшать; дать опять взойти, а когда наануть поднимающъ, взбивать мушковой, чтобъ не допустить перекинуть. Впрочемъ печь по вышесказанному, съ тою только разницею, что каждой блинъ смазываютъ масломъ, и перевернувъ на другую сторону, прижариваютъ. Оные пекутъ и съ прилекою.

Къ блинамъ гречневымъ и краснымъ подаютъ разогрѣтое масло коровье и смешану.

## Поварня

### Блины

Выпустишь въ горшокъ желаемое количество яицъ и взбишь ложкою; по томъ, продолжая взбиваніе, подсыпашь муки и смѣсишь густо, чтобъ не осналось комковъ. Тогда подливать по немногу молока, расширять и взбивать ложкою; это подливаніе молока и взбиваніе продолжатъ до тѣхъ поръ, какъ сдѣлается жидкое тѣсто. Тогда, подмазывая сковороду масломъ, вливать на оную по ложкѣ тѣста и проворно покачать сковороду, чтобъ тѣсто по всей оной разлилось, и запечь.

Таковые блины подають одни, перемазавъ масломъ. Употребляють же оныя въ дѣланіе сырниковъ, сырныхъ владьевъ, блинчатыхъ пироговъ и проч.

### Корова

Сдѣлать тѣсто тѣмъ же образомъ, какъ для красныхъ блиновъ и налить онаго въ черепни, вымазанные масломъ. Черепни надобно наполнять только до половины, для того что тѣсто это поднимется. Когда тѣсто поднимется, ставить въ печь и держать, пока испекутся.

### Коровай яичкой.

Сдѣлать опару какъ для красныхъ блиновъ (смотри выше); когда опара взойдетъ, подбьшь оную двѣнадцатью яйцами, употребивъ шесть съ бѣлками и желтками, а отъ шести только одни бѣлки, полфунтомъ масла коровьяго, одною чайною чашкою муки пшеничной; это сдѣлать съ вечера, ложась спать. По утру подбьшь еще чайною чашкою муки. Кострюлю или форму вымазать масломъ коровьимъ, выложить въ нее тѣсто и дать стоять; а когда взойдетъ, поставить въ печь къ запеканію. Послѣ выпрокинуть на блюдо.

### Коровай яичкой съ изюмомъ

Опара дѣлается тѣмъ же образомъ, какъ для простого коровай яичкаго; въ подбывку употребляется восемь

Безъ яицъ цѣлыхъ, безъ четверти фунтъ масла коровьяго, муки пшеничной по разсмотрѣнiю, разводится молокомъ. Когда взойдетъ, форму или черепню вымазать масломъ коровьямъ, уложить на днѣ и по стѣнамъ изюмомъ, выложить пѣсто и вмѣшать въ него еще изюму. Когда пѣсто поднимется, поставить къ запеканiю въ печь.

### *П р я ж е н ц ы.*

Взять обыкновеннаго пирожнаго кислаго замѣсеннаго пѣста, раскапавъ оного листомъ, разрѣзать въ куски желаемой фигуры, посыпать рубленнымъ лукомъ и перцемъ; пражить въ коровьемъ маслѣ.

Таковымъ же образомъ пекутъ оныя и изъ сдобнаго пѣста.

### *С о с и с ы.*

Изъ сдобнаго пѣста, раздѣливъ оное на небольшiе куски, раскапавъ подобіемъ блиновъ, намазать каждой пшорогомъ съ лицами спертымъ, и согнувъ вдвое; обжаривать на сковородѣ въ маслѣ коровьемъ.

### *С ы р н и к и.*

Взять желаемое количество напеченныхъ блинцовъ, на каждой наложить пшорогу спертаго съ лицами, загнуть крат, а по томъ сложить вдвое, чтобъ вышла четвероугольная фигура, или навось, когда дѣлать оныя треугольниками. Передѣлавъ, обжарить румяно въ маслѣ коровьемъ.

### *Блинцы съ лицами.*

Оныя дѣлаются пѣмъ же образомъ, какъ сырники; но въ начинку оныхъ употребляютъ не пшорогъ, а яйца въ густую сваренныя и мѣлко изрубленныя.

### *К р у л е н ы я.*

Заварить на молокѣ гречневую кашу и дать увариться густо; тогда, выложивъ въ чашу, прибавить пшорогу распертаго ложкою, перемѣшать съ кашею; вынуть шуда же нѣсколько яицъ, еще перемѣшать,

и выложивъ на сковороду, вымазанную масломъ, поспявипшь запекашья въ печной вольной духъ. — Къ оной подавать расплавленное коровье масло.

### Д р а г о н а .

Нѣсколько яицъ вынустивъ въ чашу, взбивашть крѣпко ложкою; продолжая взбиваніе, подкладывать муки, чтобъ сдѣлалось густое пѣсно; и вымѣшивать такъ, чтобъ не осталось малѣйшаго комка. Послѣ подливать молока и продолжая взбиваніе: чѣмъ больше будетъ взбито, шѣмъ лучше выдетъ дракона. Молока подбавлять столько, чтобъ вышло жидковатое пѣсно: оное выложимъ на сковороду, вымазанную масломъ и запечь въ горячей печи, чтобъ поднялась и вздулась. Подавать горячую и къ ней коровье масло.

### Л а п ш е н и к ъ .

Сдѣлать лапшу по вышесказанному въ отдѣленіи о второй подачѣ, въ спашь лапша съ курицею. Скрошивъ лапшу, варить въ молоко, пока поспѣетъ, и естли молока еще много, опалишь онаго, чтобъ лапша оспалась густа. Вмѣшать въ оную десятокъ или болѣе яицъ, четверть фунта масла коровьяго, а естли угодно и четверть фунта коринки. Вылить эту смѣсь въ черепню, вымазанную масломъ и запечь въ печи.

### С е р е д к а .

Заготовивъ прежде описанныхъ блинцовъ взять пшена Сарадинскаго, разварить въ водѣ или молоко мягко, оскинушь на рѣшето, и когда осякнетъ, положить въ чашу, смѣшать съ свѣжимъ говяжьимъ саломъ, изюмомъ и коринкою. Форму вымазать коровьимъ масломъ, устлать оную блинцами, наложить слой смѣси пшена, переслать блинцомъ, опять полстой слой пшена и такъ далѣе, пока наполнишь; накрыть блинцами, и заворачивъ первые блинцы, сгладить. Запечь въ печи, и выпрокинувъ на блюдо, подавать горячую.

### Ватрушки.

Изъ сдобнаго тѣста раскатаешь тонкихъ лепешекъ, наложить на каждую толстой слой шворогу, стертаяго съ яицами; края заворотишь и засчишаешь, чтобъ сдѣлался окраекъ, удерживающій въ себѣ шворогъ. Запечь на горячемъ поду въ печи.

### Пшениные пироги.

Пшено разварить въ молоко мягко, послѣ чего разбиваешь мушовкою, пока сдѣлается какъ кисель; оной съ вечера запустишь дрожжами. По утру замѣситъ на этомъ съ прибавкою сметаны, масла коровьяго, яицъ и пшеничной муки тѣсто; дать оному постоять, и передѣлавъ въ пироги, съ какою угодно начинкою, испечь по обыкновенному.

### Пироги съ сморчками.

Замѣситъ сдобное изъ пшеничной муки тѣсто на двухъ ложкахъ сметаны, трехъ яйцахъ, трехъ ложкахъ масла коровьяго, съ прибавкою молока, чтобъ вышло крушое тѣсто. Раздѣливъ въ куски, раскатаешь каждой, положишь изрубленныхъ и въ масле обжаренныхъ сморчковъ, смѣшанныхъ съ изрубленными же въ густую сваренными яицами; загнуть продолговатые пирожки, и засчилавъ сверху, печь на поду въ печи.

### Пироги Заволжскіе.

Поставить опару изъ хорошихъ дрождей, замѣситъ тѣсто изъ пшеничной муки, съ прибавкою масла коровьяго. Въ начинку изрубить пообвареной бараннины съ лукомъ, пообжаришь въ масле и приправитъ перцомъ. Сдѣлать продолговатые пирожки и по срединѣ сверху оставить отверстіе, чтобъ начинка опчаспи была видна. Обжаривать на сковородѣ въ говяжьемъ салѣ или маслѣ.

Таковые же пирожки дѣлаютъ и изъ прѣснаго тѣста, съ начинкою изрубленной бараньей печенки и легкаго съ лукомъ и перцомъ. Обжариваютъ оныя также въ масле коровьемъ или салѣ. О



## О кашахъ молочныхъ и прочъ:

### Тыковникъ.

Заварить на молоко изъ просяныхъ крупъ кашу ; когда оная догольно разварится, выложить въ чашу ; вмѣшавъ въ нее нѣсколько яицъ и шквы въ молоко развареной и сквозь сито протертой. Выложить эту смѣсь въ черепню, вымазанную коровьимъ масломъ, и запечь въ печи. — Подавать съ молокомъ или сливками:

### Каша молочная гречневая.

Приславить въ горшокъ молока, засыпать гречневыми крупами ; когда крупы разварятся и молоко почти выкипитъ, долишь сливками, или свѣженъ смешанною и посыпать въ вольной духъ, чтобъ накнѣла пѣнка.

Каша просяная ,

— — овсяная ,

— — ячменная ,

— — полбенная ,

— — пшена Сара-

— — цинскаго

Варятся на молоко изъ крупъ помянутыхъ родовъ шѣмъ же образомъ.

### Каша размазня изъ манныхъ крупъ

Разваривается просто въ кастрюль на молоко пополамъ со сливками.

### Каша крутая гречневая, или пшеничная на молоко.

Приславить въ горшокъ молока ; засыпать гречневыми крупами и разварить густо. Когда каша сядетъ ; сверху оной сдѣлается корка ; поставитъ въ печь, чтобъ до красна успѣла. Сно горячую кашу ѣдятъ съ масломъ, а холодную со сливками.

### Каша гречневая крутая.

Заварить оную круто на водѣ, и когда сядетъ ; поставитъ въ вольной духъ печной ; опрокинувъ горшокъ успѣемъ на подъ, чтобъ упрѣла. Горячую оную также ѣдятъ съ коровьимъ масломъ, а холодную съ молокомъ или сливками: Каша

*Каша ересневая тервятками.*

Сваривъ крутую кашу на водѣ по вышесказанному, когда остынетъ, смять ложкою и пропереть сквозь рѣшето; насыпать на блюдо горкою и подавать съ молокомъ.

*Каша льшонная тервятками.*

Заварить на молоко крутую кашу изъ просяныхъ крупъ; когда сядетъ, выложить, спереть съ нѣсколькими яицами, скласть опять въ горшокъ, смочить не много сливками и поставить въ печь. Когда поспѣетъ, пропереть сквозь рѣшето и подавать съ молокомъ.

*Каша зеленая.*

Заварить на водѣ или молоко крутую кашу изъ ржаныхъ зеленыхъ крупъ. Подавать къ оной растопленное коровье масло.

*Каша молочная Нѣмецкая.*

Сварить на сливкахъ пополамъ съ молокомъ жидковатую изъ манныхъ или просяныхъ крупъ кашу, выложить на плоское блюдо. Когда остынетъ, получить чаша на поверхности своей перепонку, усыпать густо мѣлкимъ сахаромъ, припечь раскаленною желѣзною лопаткою.

*Лалша молочная.*

Замѣсить обыкновенное лалшеное тѣсто изъ пшеничной муки на яицахъ, скрошить лалшу; присыпать оную въ горшокъ, наливъ молокомъ, и поставить въ печь, чтобъ поупрѣла.

*Бобки, молочное.*

Изъ пшеничной муки на яицахъ и молоко замѣсить крутое тѣсто; раскатать оное веревочками, скрошить сухариками, и сваривъ въ молоко, подавать.

*Вареницы.*

Напечь небольшихъ блинцовъ, какъ выше писано, въ каждой положить шворогу, спертого съ яицами, сложить вдвое, обрѣзать рѣзцомъ. Передѣлавъ тако-

вымъ образомъ блинцы, скласъ въ горшокъ, налить смешаную, и поставивъ въ печь, утопншь. — Къ снмъ варенцамъ для охотниковъ подають шолченой чеснокъ, расшворенной смешаную.

### *Кисель.*

Отпнать ржанато шѣста, когда пекутъ хлѣбы, развести водою, и процѣдивъ сквозь сито, сварить, пока начнетъ садиться. Остудивъ, подавать съ молокомъ.

*Кисель овсяной.* Намочить на ночь овсяной муки; по утру процѣдить, развести водою, и сварить по вышесказанному; остудить и подавать съ молокомъ.

### *Кисель молочной.*

Намочить водою опрубей ржанныхъ или пшеничныхъ, чрезъ сѣтки процѣдить; процѣженному дать отстояться и воду слить съ судою; налить чистою водою, измѣшать и опять дать отстояться. Это повторять, пока вода отстоявшаяся отъ судою сдѣлается чиста. Сего судою; взявъ нѣсколько ложекъ, варить въ молокъ; когда начнетъ садиться, слить въ формы и застудивъ, подавать на блюдъ съ сливками.

Остатки судою, наливъ водою, держать для другихъ вареній; надобно воду, ежедневно сливая, наполнять свѣжею, чшобъ судой не промзгѣ.

Таковымъ же образомъ дѣлають судой изъ овсяной несѣнной муки.

### *Грибы душонные.*

Перебравъ грибы и очистивъ хорошіе корешки березовыхъ грибовъ, крошить; шляпки маленькихъ грибовъ оставить цѣлкомъ, а крупныя разрѣзать на четверо; скласъ въ горшечекъ, покрошить укропу; приправить солью и перцомъ, налить полнъ горшечекъ смешаную; наложить крышку, обмазать по шву шѣстомъ и поставить въ исполченную печь утопншь.

*Грибы жареные съ сметанѣ.*

Шляпки черныхъ грибовъ, или опенокъ перебравъ и очистивъ сырсунуть солью и перцомъ, обваляшь въ мукъ и обжарить въ маслѣ коровьемъ; когда масло повыкипитъ, облить сметаною, прижарить и подавать на сковородѣ съ огня.

*Грузди, или рыжики рубленные.*

Груздей, или рыжиковъ, или иныхъ грибовъ изрубить съ прибавкою луку, сырсунуть солью и перцомъ, обжарить на сковородѣ въ смешанѣ.

*Гречневая каша жареная на сковородѣ.*

Въ свареную уже крушую гречневую кашу подбавишь рубленыхъ мѣлко въ густую свареныхъ яицъ и смѣшашь. На сковородѣ, приславленной на огонь, распущишь масла, положишь по томъ кашу съ яйцами, ужаришь, мѣшая ложкою, и подавашь съ огня.

*Яичница выпускная.*

Накрошишь жирной вѣщины жеребейками, приставишь на сковородѣ съ кускомъ масла коровьяго; когда масло закипитъ, выпускашь яйца одно близь другаго, пока вся сковорода покрыта будешь и запечь.

*Яичница съ молокомъ.*

Яицъ желаемое число взбить мушовкою, развести молокомъ, и сливъ въ горшечекъ, или на сковороду, запечь въ печи.

*Сыръ съ молокомъ.*

Творогъ растеревъ съ яйцами мягко, складываютъ въ полотенце, выгнѣшаютъ изъ него сокъ въ черепкѣ или дощатой формѣ; когда позавянетъ, вынимаютъ изъ формы и полотенца, спавяшь на средину глубокаго блюда и обливаютъ сливками.

*Творогъ.*

Оной свѣжій подаютъ со сливками, или съ смешаною, или съ шопленнымъ молокомъ.

## Поварня

### Плоды со сливками.

Въ лѣшнее время, когда поспѣваютъ разныя ягоды, подають оныя, перебравъ, со сливками послѣ всѣхъ блюдъ. — Яблока сладкія такъ же, очистивъ и изрѣзавъ тоненькими ломшиками.



## СТОЛЬ ПОСТНОЙ.

Первая подача,

### Содержащая холодныя ѣстыя.

Столь постной Руской имѣетъ три раздѣленія: собственно *постной столъ*, въ которомъ не подають рыбъ; *столъ рыбной и полупостъ*, въ которомъ подають рыбу, молочныя, личныя и съ масломъ коровьимъ пици; о послѣднемъ смотри въ продолженіи Словаря статью *Полупостъ*.

### Холодныя постныя.

#### Грибы сухіе съ хрѣномъ.

Грибы сухіе разваришь въ водѣ мягко, положить на блюдо, хрѣвъ растворить съ квасомъ и облишь грибы.

#### Грибы соленые.

Какимъ образомъ оныя заготовляются, о томъ писано въ первой Части въ статьѣ *Грибы*, и во второй Части въ статьѣ *Конфированіе*. Обыкновенно заготовляются впрокъ соленіемъ грибы березовые черные, грузди, рыжикъ, волнушки и опенки; оныя подають съ луковицами изрѣзанными ломшиками, посыпавъ перцомъ и поливъ постнымъ масломъ и уксусомъ.

#### Рѣдька тертая съ гренками.

Рѣдьки напереть на терку, sprыснуть солью, смочить масломъ не много, спереть, сложить въ блюдо, развести квасомъ и пушить въ него малыи кусочки.

сочками нарѣзанныхъ грекковъ, ш. е. противъ жару засушенныхъ тонкихъ ломтиковъ ржаного хлѣба.

*Ботвинья.*

Взявъ листовъ свекольныхъ свѣжихъ, или сушеныхъ, либо шравъ крапивы, или другихъ во щи употребляемыхъ, разваришь, отжашь, изрубишь мѣлко, развести квасомъ. Въ ботвинью прибавляютъ обыкновенно крошенныхъ луку, огурцовъ свѣжихъ или соленыхъ, а когда угодно, вареной мѣлко изрубленной свеклы.

*Ботвинья зеларная.* Въ горшечекъ положить просѣянной ржаной муки, наливъ водою, накрышь горшечекъ и поставишь въ печь. Когда упрѣетъ, процѣдишь сквозь сито въ большой горшокъ, прибавишь вареныхъ и изрубленныхъ свекольныхъ листовъ, запустишь квасною гущею. Закисшую шаковымъ образомъ ботвинью разводятъ квасомъ и подаютъ съ вышесказанными приправами.

*Калустное крошечо.*

Кислой рубленой капусты, взявъ изъ кадки, положишь на блюдо, смочишь масломъ посшнымъ, сперешъ ложкою, спрыснуть солью и перцомъ, развести квасомъ.

*Косанъ кислой калусты.*

Оной подаютъ цѣлой и къ оному масло, уксусъ и перецъ.

*Свекла.*

Свѣжую свеклу испечь въ горячей золѣ, или сваривъ въ водѣ, облупишь съ ней кожу и подаютъ на блюди. Къ оной подаютъ уксусъ, масло и перецъ.

Крошатъ же и прибавляютъ этой свеклы и въ ботвиньи.

*Горохъ колодкою.*

Разваришь горохъ въ водѣ мягко, откинушь на рѣшето, чшобъ осякль; послѣ сперешъ сквозь сито, еминать ложкою на блюди и обдѣлать горкою, или

ною формою, испестришь для украшенія; сверху сдѣлашь ямку, и наливъ въ оную масла, подавашь.

*Гороховой кисель холодной.*

Заваришь гороховой муки на водѣ, мѣшая ложкою, и когда начнетъ садиться, выложишь на блюдо, зашшудишь и подавашь, обливъ масломъ.

*Толокно съ брусникою.*

Толокно дѣлаешся изъ овса. Распариваютъ овесъ въ кадкѣ способомъ раскаленныхъ камней и подлиганія горячею водою. Послѣ сего спавяшь въ горшкахъ въ печь, смочивъ горячею водою, распариваютъ; подсушишь, толкутъ къ сбиванію лузги; сплавъ подсуширавшъ еще, мѣлютъ въ жерновахъ мягко, и просѣянная чистымъ ситомъ овсяная мука составляетъ толокно. Оно смочивъ не много горячею водою, съ приавкою моченой брусники, стираютъ подобіемъ горки и подаютъ.

*Кулага.*

Взявъ ржаной и мѣлко смолонной ржанато солоду муки, наливаютъ горячею водою въ горшечкѣ и накрывъ, упариваютъ въ печи. Ягоду калину развариваютъ въ водѣ, прошираютъ оною сквозь сито въ горшокъ; туда же кладутъ изъ горшечка распаренной растворъ, доливаютъ водою; накрываютъ горшокъ крышкою, обмазываютъ по шву тѣстомъ и упариваютъ долго въ печномъ вольномъ духу.

*Тѣсто соложеное.*

Взять просѣянныхъ чашнымъ ситомъ муки гречишной и ржаной ситной пополамъ; замѣсить ихъ на горячей водѣ густо въ горшкѣ, поставивъ, накрывъ, въ печной вольной духъ и парить, чшобъ рассоледѣло. По мѣрѣ упрѣванія разводить по немного горячею водою, вымѣшивать и продолжать упариваніе, пока сдѣлаешся въ густоту жидкаго киселя. Въ это время положить для духу толченой гвоздики и анису. Выспа-

впять горшковъ на печь, или въ иное теплое мѣсто, положить въ шѣсно ломтикъ ржаного хлѣба, чтобъ позакисло; тогда соспавить въ холодное мѣсто и брать изъ горшка для употребленія. Чѣмъ бѣлѣ цвѣтомъ выдены это шѣсно, тѣмъ считается добротиѣе.

### Холодные рыбныя.

#### *Звено рыбы съ ботвиньей.*

Употребляется къ сему звено свѣжепросольной бѣлужины или осетрины; отваривается въ водѣ сыро и подается на особливомъ блюдѣ. Къ оному въ чашѣ ботвинья.

#### *Звено соленой рыбы съ крошесомъ.*

Засольной осетрины или бѣлужины звено, когда рныя очень солонны, вымочить въ квасу, а по томъ отваривъ въ водѣ, подавать на особливомъ блюдѣ. Къ оному на другомъ блюдѣ капустнаго крошева, спершаго съ масломъ и разведеннаго квасомъ.

#### *Вяленая рыба.*

Обыкновенно къ вяденію сему употребляютъ щукъ, судаковъ и лещей. Сперва расплоставъ, напираютъ оныхъ солью, а когда просолятся, вывѣшиваютъ на воздухъ, пока высохнутъ и обвалятся. Сихъ рыбъ подаютъ къ ботвиньѣ и крошеву, либо сырыхъ, нарѣзавъ кусками, или цѣлыми пластами, разваривъ въ водѣ.

#### *Провѣсная рыба.*

О приготовленіи оной смотри статью *Рыбы провѣсныя*. Главнѣйше подъ этимъ названіемъ разумѣются спинки осетри и бѣлужьи. Оныхъ нарѣзываютъ ломтиками поперегъ прута и подаютъ къ ботвиньѣ въ числѣ холодныхъ блюдъ.

#### *Везига.*

Такъ называются кишки бѣлужьи и осетри по высушеніи завяленныя. Оныя къ употребленію не малое время надобно размачивать; послѣ разваривъ въ



водѣ мягко; изрѣзать въ кусочки и подавать на блю-  
дѣ; къ онымъ хрѣнѣ, растворенной уксусомѣ.

Или развареную везигу скрошить очень дробно, степе-  
реть съ хрѣномѣ, прибавить мѣлко изрубленной варен-  
ной свеклы, sprыснуть солью, и наливѣ уксусомѣ съ  
частью квасу, поставитъ мокнуть на ночь. Къ столу  
подавая, приправить крошенымѣ лукомѣ и перцомѣ и  
развести квасомѣ въ чашѣ.

### *О к р о ш к а.*

Остатки отъ стола жареныхъ разныхъ рыбѣ  
обобратъ съ коспѣй начисто и скрошить. Прибавитъ  
къ сему кусокѣ соленой вареной осеприны, или бѣлужи-  
ны, мѣлко изрубленной, кусокѣ сельди, также изрублен-  
ной, свеклы вареной изрубленной же, крошенато луку,  
огурцовѣ соленыхъ, очищенныхъ и скрошенныхъ; припра-  
витъ хрѣномѣ, перцомѣ, смочитъ масломѣ и уксусомѣ,  
спиратъ ложкою и дать не много постоять. Послѣ  
развести въ чашѣ квасомѣ.

### *Щука ботетная.*

Такѣ называющяся соленныя щуки, которыхъ приво-  
зятъ въ бочкахъ изъ мѣстѣ, изобилующихъ рыбнымѣ  
ловомѣ. Щуку соленую отваритъ въ водѣ, очиститъ  
отъ кожи съ щелухою и подавать цѣлую на блюдѣ;  
къ оной хрѣнѣ, растворенной уксусомѣ.

### *Щука отсарная въ соли.*

Свѣжую щуку выпотрошивѣ и не щелушивѣ, от-  
варитъ въ водѣ съ солью; когда поснѣетъ, горячую  
еще сдернуть въ кольцо, ущепитъ хвостѣ ей въ зубы.  
Посылать, завернувѣ въ салфетку, на блюдѣ: Къ оной  
хрѣнѣ, растворенной уксусомѣ.

### *Бѣлая рыбаца отсарная.*

Звено свѣжей бѣлой рыбацы отваритъ въ водѣ и  
посылать на блюдѣ; къ оной масло, уксусѣ и перецѣ.  
Таковымѣ же образомѣ подають и лососину.

**Семга соленая.**

Оную изрѣзавъ ломпиками, положитъ на блюдо, посылать перцомъ, облишь масломъ и уксусомъ.

**Судакъ разварной.**

Отварить онаго въ соли по вышесказанному о щу-  
кѣ, подавать, очистивъ кожу, пластомъ на блюде. Къ  
оному хрѣнъ растворенной.

**Окуни отварные.**

Окуней отварить въ соли и посылать на блюде;  
къ онымъ уксусъ.

Таковымъ образомъ подаютъ холодныхъ отварныхъ  
карасей, голавлей, язей, шерешперовъ, сеговъ, саза-  
новъ и другихъ рыбъ.

**Рыбы печенныя холодныя.**

Карасей свѣжихъ выпотрошивъ и оставивъ въ нихъ  
икру, запечь на горячемъ поду, поворачивая съ боку  
на бокъ. Когда пропекутся, надрѣзать съ боковъ и  
пекласть на сковороду, подмостивъ изъ лучинокъ рѣ-  
шетку, засушить въ печи. Подавать на блюде, ког-  
да остынутъ.

Таковымъ образомъ пекутъ и другихъ рыбъ. Нѣ-  
кошорыя изъ нихъ бываютъ еще вкуснѣе, когда печь  
оныхъ, не щелушивъ и не потрошивъ.

**Лещъ разварной.**

Леща выпотрошивъ, отварить въ водѣ съ солью,  
съ прибавкою огуречнаго рассола, и подавать на боль-  
шомъ блюде расплославъ.

**Стерлядь разварная.**

Свѣжую стерлядь выпотрошивъ, оставитъ въ ней  
молоки и печенку. Приславитъ на огонь въ кошачкѣ  
рассолу огуречнаго, съ накрошенными кореньями и огурца-  
ми солеными очищенными отъ соли, прибавитъ луку и  
перцу цѣлкомъ. Когда рассоль закипитъ, положитъ  
стерлядь и сваритъ. Подавать, завернувъ въ салфетку,

или просто на блюдѣ расплоспавъ , съ огурцами и малою долею отвару.

Мерзлыхъ шерлядей растаявъ, отшваривающъ тѣмъ же образомъ.

Икра свѣжая и соленая подаются съ лукомъ и перцомъ въ числѣ холодныхъ блюдъ.



Вторая подача,  
Содержащая горячія ѣства.

Горячія постныя.

Щи.

Капусту кислую спирають ложкою, спрыснувъ солью и мукою, смочивъ постнымъ масломъ, прибавить крошеного луку; развести горячею водою и варить. Когда поспѣютъ, заправитъ сокомъ миндальнымъ или маковымъ.

Еслили щи постныя варятся изъ свѣжей капусты или травы, надобно траву или капусту изрубивъ, поджарить въ постномъ маслѣ, спрыснуть мукою и солью, прибавить къ тому же луку; поужаривъ, развести въ горшечкѣ горячею водою и варить; когда поспѣютъ, приправитъ сокомъ миндальнымъ, или маковымъ, или коноплянымъ.

*Щи съ крупами и грибами.*

Оныя варятся изъ капусты квашеной и свѣжей вышеписаннымъ образомъ, кромѣ того, что прибавляется въ нихъ бѣлыхъ сухихъ грибовъ и засыпаются слегка крупами гречневыми или просяными.

*Борщъ.*

Къ сему употребляются капуста рубленая свѣжая и свекольной листъ, также и часть самой свеклы, изрѣзанной полосками; должно обжарить оныя въ маслѣ, спрыс-

спрыснуть мукою, прибавить крошеного луку, моркови и пустарнаку; послѣ развести горячею водою съ красомъ, варить, засыпать не много гречневыми крупами, приправить солью и перцомъ. Подавать съ ситными мѣлко скрошенными сухарями, въ маслѣ постномъ обжаренными.

Когда борщъ варить изъ квашеныхъ бураковъ и капусты, взять не много капусты, спрыснуть солью, смочить масломъ, стирать ложкою, посыпать мукою, еще стереть. Бураки скрошить полосками, и травы бурочной тутъ же скрошивъ, приставить варить съ водою; когда уварятся, стертую капусту развести отваромъ и выложить къ буракамъ, засыпать крупами, прибавить бѣлыхъ грибовъ; когда поспѣетъ, приправить перцомъ и подавать съ сухарями.

### Бураки.

Взявъ бураковъ, скрошить по обыкновенному, обжарить не много въ постномъ маслѣ, спрыснувъ мукою; развести въ горшкѣ горячею водою и присоливъ, варить. — Когда бураки варить, не обжаривая въ маслѣ, съ одною водою, въ этомъ случаѣ забѣлить оные сокомъ маковымъ или коноплянымъ.

### К а ш и ц ы.

Изъ гречневыхъ мѣлкихъ крупъ каша жидкая заваривается на водѣ съ луковцами, цѣлкомъ положенными. Приправляется солью, перцомъ и рубленою зеленою пепрушкою. Можно класть въ нее и корней пустарнаку.

Каша пшонная съ грибами заваривается на водѣ съ сухими бѣлыми грибами, засыпается просяными крупами, а приправляется солью и лимоннымъ сокомъ.

### К о л и в о.

Ячныхъ или перловыхъ крупъ разварить въ водѣ очень мягко; когда поспѣютъ, отвару большую полови-

ну слишь, добавишь миндальнымъ, или маковымъ, или коноплянымъ молокомъ и пригрѣшь, мѣшая на огнѣ.

Разваренныя шаковымъ образомъ ячныя крупы подслащивають медомъ, и это называется *кутъя*.

### **Горохъ.**

Горохъ разварить мягко, протереть сквозь сито, поливая опваромъ; покрошишь въ него луку и подавать, приправивъ перцомъ, присоливъ и положивъ изъ бѣлаго хлѣба накрошенныхъ и обжаренныхъ въ маслѣ сухариковъ.

*Горохъ зобаной* называется, когда оной сваренъ будетъ въ водѣ, пока скочитъ съ него, или преснетъ на немъ кожица. Подаютъ оной, приправивъ солью, перцомъ и мѣлко скрошеннымъ сырымъ лукомъ.

### **Грибы.**

*Сѣдые* грибы отчасти изрубить, частью положить цѣлкомъ, варить съ водою; приправить лукомъ, крошенымъ укропомъ, солью и перцомъ.

*Грибы сухіе бѣлые* приставишь варить въ водѣ съ искрошеннымъ соленымъ лимономъ и лавровымъ листомъ. Когда разварятся мягко, положишь на сковороду ложку орѣхового масла, не много муки. Когда масло разгорячилось, влишь грибнаго опвару, смѣшавъ, подбивишь этимъ грибы, приваришь, и подавая, забѣлишь чашкою молока миндальнаго или маковаго.

*Грибы бѣлые съ бураками.* Грибы приставишь варить въ водѣ съ лавровымъ листомъ; бураки, скрошивъ и спрыснувъ мукою, обжарить въ постномъ маслѣ, выложить къ грибамъ и приварить. Приправить солью и перцомъ, а подавая, забѣлить постнымъ молокомъ.

*Грибы бѣлые съ огурцами.* Приставишь грибы вариться въ водѣ, положишь въ нихъ очищенныхъ и скрошенныхъ соленыхъ огурцовъ, луку и лавроваго листа; приправить масломъ стержымъ съ мукою, солью и перцомъ. Подавать, забѣливъ постнымъ молокомъ.

## Русская.

77

### Сотни.

Замѣсить изъ пшеничной муки на маковомъ молокѣ тѣсто, раскатать оное сколько возможно тонкими листками, налить въ горшечкѣ маковымъ молокомъ и сварить.

### Бобки.

Замѣсить на маковомъ молокѣ съ прибавкою масла крупое тѣсто; раскатать оное веревочкою, изрѣзать въ кусочки, высушить оныя въ печи. Послѣ налить маковымъ молокомъ, сварить.

### Ушки или кундюбки.

Грибовъ свѣжихъ или сухихъ бѣлыхъ разваривъ, изрубить мелко, обжарить въ маслѣ и смѣшать не много съ развареннымъ Сарацинскимъ пшеномъ. Замѣсить тѣсто по вышесказанному объ сочняхъ, или на постномъ маслѣ съ прибавкою горячей воды, раскатать тонкой листъ, накладывать вышесказанной начинки, обрѣзать рѣзомъ четвероугольно, загнуть на одинъ уголъ вдвое, чтобъ вышелъ треугольникъ; еще обойти рѣзомъ и двумя углами согнувъ крѣпко, слѣпить; опъ чего выйдетъ подобіе скотскаго уха. Передѣлавъ таковымъ образомъ ушки, испечь на сковородѣ въ печи, сложить въ горшечекъ, и налить грибнымъ отваромъ, приварить въ печи.

### Грузди.

Груздей соленыхъ крошивъ полосками и крошеное луку, обжарить въ маслѣ, sprыснуть мукою, развесити миндальнымъ молскомъ, приправить перцомъ и подавать.

*Примѣчаніе.* То, что называемъ мы нынѣ соусы, въ Руской Поварнѣ называлось *муковникъ*, изъ числа которыхъ и описанное теперь блюдо. Вообще оныхъ въ Поварнѣ Руской было мало.

## Поварня

### Рыжики съ лукосникѣ.

Рыжики разрѣзать на четверо, обвалять въ муку, прибавить крошеного луку, лавроваго листу, обжарить въ маслѣ; приправить перцомъ и накашнить миндальнымъ, или маковымъ молокомъ.

### Рѣпа тиненая.

Рѣпу поспечь въ горячей золѣ; послѣ очистиить съ нее кожу, и средину каждой рѣпы выдолбить. Грибовъ бѣлыхъ развареныхъ изрубить мѣлко, приправить мушкатнымъ орѣшкомъ, стереть съ масломъ и начинить этимъ рѣпу; смочить миндальнымъ молокомъ или маковымъ. Покласть въ сковороду, и накрывъ, запечь въ печи.

### Морковь тиненая.

Оная готовится шѣмъ же образомъ, какъ и рѣпа.

### Горохъ зеленой.

Вылущивъ зерна изъ стручей съ прибавкою корней петрушки и шравы, обжарить въ маслѣ, пересыпать слегка мукою, приправить мушкатнымъ орѣшкомъ; накашнить миндальнымъ или маковымъ молокомъ.

### Бураки съ луковникѣ съ кашею.

Бураки скрошивъ по обыкновенному, обвалять въ муку и обжарить въ постномъ маслѣ; если не дадутъ соку, влить большую ложку воды. Заварить кашу изъ гречневыхъ крупъ. Когда она сварится, захватывать оной по ложкѣ, справить плоско и обжарить съ обѣихъ сторонъ румяно въ маслѣ. Бураки выложить на блюдо, приправить перцомъ, а по верху укласть обжареную кашею.

### Л а л ш а.

Замѣсить шѣсто по вышесказанному о сочняхъ, скрошить оное въ лапшу, налить маковымъ, или коноплянымъ сокомъ и сварить.

*Варенецъ изъ яблокъ и грушъ сухихъ съ  
чернослицемъ.*

Взявъ яблокъ и грушъ сухихъ, нѣсколько ягодъ чернослицу, налить въ горшечкѣ водою, положить нѣсколько гвоздковъ гвоздики и кусокъ корицы, чистой пашоки сполько, чтобъ было сладко, и упарить въ печи, накрывъ горшечекъ.

Таковымъ же образомъ варить, съ прибавкою яблокъ, малину и землянику сушеную.

Горячія пищи рыбныя.

Щи.

Взявъ кислой капусты, приставить оную варить въ водѣ съ нѣсколькими кусками соленой бѣлужины, или осетрины и крошенымъ лукомъ. Между шѣмъ карасей, или линей, или окуней, выпошривъ и ошелушивъ, обвалять въ мукѣ и обжаривъ въ маслѣ, разнять въ куски пополамъ, или на трое въ разсужденіи величины, и положивъ во щи, приварить.

Щи изъ свѣжей капусты варить шѣмъ же образомъ, кромѣ, что капуста по изрубленіи sprыскивается мукою и обжаривается въ маслѣ.

Борщъ.

Приставить на огонь воды съ нѣсколькими кусками соленой и свѣжей осетрины, или бѣлужины. Бураки крошивъ съ прибавкою свекольныхъ листовъ свѣжихъ, или изъ бураковъ, обвалять въ мукѣ, прибавить еще свѣжей капусты; разрѣзавъ кочень на нѣсколько граней и обжаривъ въ маслѣ, положить къ варящейся рыбѣ. Если не будетъ довольно кисло, влить нѣсколько квасу. Свѣжей рыбы карасей, или другихъ обжарить въ маслѣ по вышесказанному о щяхъ, положить туда же, положить моркови кусками, луку и уваривъ свѣло, приправить перцомъ, и ешьямъ нужно, солью.



## Поварня

### Бураки.

Просольной пешки бѣлужей нарѣзавъ небольшими кусками, приставишь на огонь вариться съ водою и лукомъ. Бураки скрошивъ по обыкновенному, обваляшь съ мукою, обжаришь въ маслѣ, и выложишь къ пешкѣ; уваришь съѣло. Подавашь, приправивъ перцомъ. — Въ бураки прибавляютъ хрящей изъ бѣлужей или осетрей гололизны.

### К а л ь я.

Взяшь икры пансной, изрѣзать оную жеребейками; огурцовъ соленыхъ очистишь и скрошишь жеребейками же; прибавишь луку, налешь разсолу огуречнаго, развести водою и варишь въ горшечкѣ. Подавая, приправишь перцомъ.

### К а ш и ц ы.

Бѣлужей или осетрей засольной пешки нарѣзать небольшими кусочками, накрошишь луку и приставишь вариться съ водою. Послѣ засыпать не много гречневыми крупами.

*Кашница съ хрящами.* Она варится тѣмъ же образомъ, какъ и съ пешкою, но вмѣсто оной кладушь хрящи и жабры изъ гололизны осетрей или бѣлужей.

Впрочемъ варяшь кашницу съ ялою всякою и прѣсною рыбою. Еще на ухѣ, вываренной изъ мѣлкой свѣжей рыбы.

### Горохъ съ пешкою.

Горохъ разваришь въ водѣ и протереть сквозь сито, поливая опваромъ. Протертое варишь съ пешкою и крошенымъ лукомъ. Подавашь съ сухарями бѣлаго хлѣба, обжаренными въ маслѣ и приправивъ перцомъ.

*Сеганца* варится тѣмъ же образомъ.

### У х а.

Рыбу выпотрошивъ, икру и молочки положишь въ горшокъ, а рыбу, еспьян мѣлка, клясь цѣлую, когда крупна, разнимаешь пополамъ, или на нѣсколько частей.

На-

Налишь водою, или отваромъ, вывареннымъ изъ другой свѣжей мѣлкой рыбы; прибавить укропу, пустарнаку, свѣжаго или соленнаго лимону, луку, перцу, и сваривъ, подавать съ размоченнымъ папушникомъ ломтиками.

### *Уха раковая.*

Раковъ вылушить изъ шеекъ ихъ съ прибавкою щучины, или другой рыбы; съ солью и перцомъ, сбить пѣльное, начинишь онымъ раковыя спинныя лузги. Уху варить изъ свѣжей рыбы щуки, окуней и лзей; туда же положить чиненые раки, пустарнаку и сбитню всякихъ пряностей, также лавроваго листу.

### *Уха карасея.*

Варится по вышесказанному о простой ухѣ, съ зеленою правою пепрушкою и перцомъ. Приправляется лимоннымъ сокомъ.

*Уха карасея со пшекомъ* варится изъ карасей и ершей съ обыкновенными приправами; засыпается пшекомъ Сарацинскимъ.

### *Уха стерляжья.*

Стерлядь разбить въ часни, варить съ водою, разведенною квасомъ; лукомъ; лимономъ; перцомъ и гвоздику цѣломъ.

### *Уха налимовая.*

Налимы разбиваются въ часни; берегаются ихъ молоки, а паче печенки и кладушя въ уху цѣломъ. Впрочемъ вареніе оной производится по вышесказанному о простой ухѣ.

### *Уха сборная.*

Въ оную кладутъ ершей, пескарей, окуней, налимовъ и стерлядей. Въ приправу лукъ, пустарнакъ, укропъ, перецъ, ябиръ, мушкатной орѣхъ и лимонной сокъ.

### *Потрохъ.*

Взявъ осетряго или бѣлужьяго потроху, скротить оной въ небольшіе куски, варить на годъ пополамъ

## Посарня

ламъ съ кислыми щаами, лукомъ, перцомъ, лавровымъ листомъ. Снять жиръ, и подавать приправивъ лимоннымъ сокомъ.

### *Селянка жидкая.*

Капусты крошевной или шникованой, и соленыхъ накрошенныхъ огурцовъ, засоленной пещки, остатковъ жареной рыбы, крошената луку, приставить варить въ водѣ пополамъ съ квасомъ. Когда поварится довольно, приправить перцомъ, и подавать съ огня.

### Третія подача,

*Содержащая взвары, селянки и жареное.*

### *О взварахъ, селянкахъ и жареномъ постномъ.*

Взваровъ въ постномъ столѣ, по елику во ономъ рыбъ не подаютъ, не употребляешся.

### *С е л я н к а.*

Капусты свѣжей или кислой изрубивъ съ лукомъ, обжаришь въ маслѣ на сковородѣ, прибавишь бѣлыхъ сухеныхъ размоченыхъ грибовъ, соленыхъ очищенныхъ и ломтиками изрѣзанныхъ огурцовъ, sprыснуть мукою и перцомъ, вымѣшать, и ужаривъ подавать на сковородѣ.

### *Селянка изъ груздей.*

Грузди соленые изрубить, съ прибавкою луку, крошекъ хлѣбныхъ, и ужаришь въ маслѣ; sprыснуть мукою, перцомъ, и ужаривъ, чтобъ сверху позарумянилось, подавать на сковородѣ.

### *О жареномъ.*

Постныхъ жареныхъ бываетъ крайне мало. Въ числѣ оныхъ можно положить грибы разнаго роду, кои обвалявъ въ мукѣ, съ лукомъ жарить въ маслѣ на сковородѣ.

*Каша* крупная смасливается и на сковородѣ поджаривается съ прибавкою луку.

*О взварахъ, селянкахъ и жареномъ рыбномъ.*

*О взварахъ.*

Взвары къ рыбамъ употребляются луковой, капустной и клюквенной, о которыхъ смозри выше въ шрестъей подачѣ стола мясобоунаго.

*Селянка съ щукиною.*

Капусту кислую спрыснувъ мукою, смѣшавъ съ рубленнымъ лукомъ, смочивъ не много масломъ и шереть ложкою. Бочечную щуку вымывъ и очистивъ, разнявъ въ куски, обжаривать на сковородѣ въ постномъ маслѣ. Положить туда же капусту, и когда ужаришя съло, приравивъ перцомъ подавать.

*Селянка съ тешкою.*

Капусту кислую или свѣжую изрубивъ, обжаривать на сковородѣ въ маслѣ постномъ, съ прибавкою рубленого луку, спрыснуть мукою и перцомъ. Когда обжаришя, смочивъ не много уксусомъ или квасомъ, положить засольной тешки жеребейками изрѣзанной, ужарить, сгладить ложкою и поставить въ печь позарумяниться. — Въ селянку эшу прибавляютъ, когда угодно, оспашки жареныхъ свѣжихъ рыбъ.

*О жареномъ.*

*Звено осетрины съ луковымъ взваромъ.*

Звено осетрины пообварить въ водѣ и послѣ спрыснувъ солью, поставить въ печь обжариться. Сложить на блюдо, и облить луковымъ взваромъ.

Звено бѣлужинъ и севрюги пригошовляется тѣмъ же образомъ.

*Распарная стерлядь.*

Взять свѣжую стерлядь или мерзлую; которой дать опойшить въ теплѣ. Расплатать оную; положить

жиръ на сковороду и накрывъ, поставитъ въ печь. Когда поспѣетъ, подавашъ съ луковымъ взваромъ.

*Щука расларная.*

Оную готовяшъ тѣмъ же образомъ, какъ и стерлядь; а шаковымъ же образомъ судака и другихъ подобныхъ крупныхъ рыбъ.

*Жареной лещъ съ начинкою.*

Взяшъ крутой гречневой каши, смѣшашъ оную съ икрою лещевою, съ малою долею мѣлко изрубленнаго луку и обжаритъ на сковородѣ съ масломъ. Леща крупнаго ошелушивъ и выпотрошивъ, начинитъ этою кашею въ брюхо и обжаритъ на сковородѣ въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ румяно. — Или помазавъ масломъ, за жаритъ онаго на сковородѣ въ печи.

*Караси жареные тиненые.*

Оныхъ чиняшъ тѣмъ же какъ, и вышесказаннаго леща, и обвалявъ мукою, обжаривающъ въ маслѣ.

*Жареная сѣбжая рыба.*

Взявъ какихъ угодно удобныхъ къ жаренію рыбъ; естли малы, цѣлкомъ, а когда велики, разнять по выпотрошеніи и очищеніи на части, обваляшъ въ мукѣ; обжаритъ въ маслѣ, спрыснувъ солью. Подавашъ на блюдѣ.

Крупныхъ рыбъ, каковъ на примѣрѣ сазанъ, жарятъ въ печи, намазывая масломъ.

*Жареные лещари.*

Оныхъ выпотрошивъ, жаритъ на сковородѣ, спрыснувъ солью и перцомъ; когда зажаряшся румяно, подавашъ на сковородѣ, смочивъ укусомъ, или лимоннымъ сокомъ.

*Жареные сметки.*

Оныхъ наклавъ на сковороду много, обжаривающъ въ маслѣ и ворячашъ. Когда ужаряшся сухо, подавашъ, поливъ лимоннымъ сокомъ. — Въместо лимоннаго соку облаивающъ ихъ иногда кисковнымъ взваромъ.

### *Осетрина ломтями на сковородѣ.*

Ломтей осетрины нарѣзашь тонко, обваляшъ въ мукѣ и обжарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ румяно. Осетрина должна быть свѣжая. — Бѣлужину жарить тѣмъ же образомъ. — Иногда подаютъ оныя съ капустнымъ взваромъ.

### *Щутина божетная жареная.*

Очистивъ оную, разнять въ звена, обваляшъ въ мукѣ и обжарить на сковородѣ въ маслѣ. Подающъ оную съ капустнымъ взваромъ, или около большой жареной рыбы.

### *Тѣльное.*

Оное дѣлаютъ изъ щуки и судака, а какимъ образомъ, смотри впереди отдѣленіе о кулебакахъ. По свареніи тѣльное обжаривающъ въ маслѣ.



### *Четвертая подача,*

### *Содержащая пирожное и каши.*

#### *О постныхъ пирожныхъ и кашахъ.*

Пирожныя и каши одинаковы почти въ шѣ дни, когда не подаютъ рыбы, кромѣ нѣкоторыхъ пироговъ и кулебакъ; почему оныя здѣсь описаны будутъ смѣшанно, съ означеніемъ въ заглавіяхъ шѣхъ, въ которыя употребляется рыба.

#### *Пирогъ круглой съ грибами.*

Замѣсить тѣсто изъ пшеничной муки на орѣховомъ, или иномъ постномъ маслѣ, съ прибавкою холодной воды, круто. Раскатать по обыкновенному, какъ дѣлаютъ круглой пирогъ. Грибовъ изрубить нѣсколько съ лукомъ и укропомъ, положишь соли и перцу, прожарить въ маслѣ, и положивъ въ пирогъ, выдѣлать обыкновеннымъ образомъ и посадить въ печь.

## Пирогъ

### *Пирогъ круглой съ кашею.*

Дѣлается изъ вышесказаннаго тѣста и тѣмъ же образомъ. Въ начинку его кладется круная смасленная каша съ лукомъ. — Иногда прибавляется въ нее икры свѣжей изъ разныхъ рыбъ.

*Пирогъ круглой съ капустою и лукомъ*, и *пирогъ круглой съ лукомъ* дѣлаются тѣмъ же образомъ, кромѣ того, что въ начинку оныхъ кладется капуста, или лукъ, пообжаренныя въ маслѣ.

### *Пирогъ круглой съ везигою.*

Тѣсто для онаго и выдѣлка вышесказанныя; но въ начинку его употребляется везига. Сію надобно размочивъ, сварить мягко, изрубить мелко съ прибавкою луку, пообжарить въ маслѣ.

### *Пирогъ сладкой.*

Замѣсить тѣсто крутое изъ пшеничной муки на постномъ маслѣ, съ прибавкою воды. Сдѣлать изъ онаго на блюдѣ поддонокъ съ крайкомъ. Въ средину положить постилы, или какого нибудь ягоднику. Наложить крышку веревочками, или рѣшетчатую и завечь въ печи.

Таковымъ же образомъ дѣлается сладкой пирогъ съ черносливомъ, съ винными ягодами, съ изюмомъ, съ яблоками и прочимъ.

### *Пирожки карасики листные.*

Взявъ вышесказаннаго постнаго сдобнаго тѣста, раскатать онаго тонко; накладывая въ начинку мелко изрубленныхъ грибовъ, съ лукомъ обжаренныхъ въ маслѣ; впрочемъ поступать по сказанному о скоромныхъ пирожкахъ карасикахъ, кромѣ того, что жарить ихъ въ постномъ маслѣ.

### *Пирожки карасики со лшеномъ.*

Пшено разваривъ, дать оному осякнуть и смѣшавъ съ коринкою, употребить въ начинку; а по томъ дѣлать пирожки по вышеозначенному.

*Пиро-*

*Пирожки карасики съ жабрами.*

Взять осетрѣхъ жабрѣ отъ головизны съ частію мяса и жиру; отваривъ, изрубить мѣлко съ прибавкою луку и перцу. Этимъ начинивая карасики, дѣлать оныя и обжаривать вышесказаннымъ извѣстнымъ образомъ.

*Пирожки на мозгахъ.*

Взять мозгу изъ головъ сазаньихъ и другихъ рыбъ. Замѣсить тѣсто крупое на небольшомъ количествѣ масла и воды. Послѣ раскатывая оное, напирать мозгами. Изготовивъ тѣсто, дѣлать изъ онаго пирожки, какою угодно формою, и употреблять въ начинку оныхъ либо жабры по вышесказанному, или тѣльное изъ рыбы, или кусекъ молока отъ осетрѣяго попроху, но всегда съ прибавкою мозгу. Запекать въ печи.

*Пирожки засолжскіе.*

Оныя дѣлаются изъ кислаго тѣста тѣмъ же образомъ, какъ писано о пирожкахъ энихъ скоромныхъ въ четвертомъ отдѣленіи о столѣ въ мясоѣдѣ. Въ начинку оныхъ кладется либо кусокъ семги, или тѣльное рыбье, или крошево изъ жабрѣй осетрѣхъ, или каша и кусокъ соленой щучины, или только одинъ лукъ.

*Кулебаки.*

Для оныхъ употребляется обыкновенное кислое тѣсто. Надлежитъ по приготовленіи оное раскатать скалкою, положить какую нибудь изъ ниже описанныхъ начинокъ; загнуть сперва края раскатанной лепешки тѣстной съ длиннаго боку и на срединѣ сложивъ, засчипать, а по томъ загнуть края съ узкихъ сторонъ, сладить къ прежнимъ и также засчилавъ, посадить въ печь на листѣ. Когда поспѣетъ, натереть сверху масломъ. — Начинки въ нихъ употребляются слѣдующія :

*Кулебака съ семгою.* Крутая каша смасливается постнымъ масломъ и накладывается толстымъ сло-



емь, посверхъ оной покрывается тонкими ломшиками соленой семги.

*Кулебака постная съ лукомъ.* Лукъ обжаривать въ маслѣ и употребить въ начинку.

*Кулебака съ потрохами.* Жабрей ошъ осетрей или бѣлужей головизны изрубить съ шѣльнымъ изъ щучины или судака, и положишь на дно кулебаки довольно толстымъ слоемъ; посверхъ онаго молоко и другихъ жирныхъ частей осетряго, или бѣлужьяго потроху.

*Кулебака съ шѣльнымъ.* Щуку или судака обобравъ съ костей, избивать обухомъ ножа; разболтать въ водѣ муки жидко и въ продолженіи сбиванія этимъ для связи смачивать. Сбивъ шѣльное, положить въ смоченую салфетку, завязать и сварить въ водѣ. По свареніи изрубить мѣлко, съ прибавкою варенаго лука и перцу, присолишь и употребить въ начинку. — Если ли можно имѣть довольно *налимовыхъ* *летенокъ*, положить оныхъ сверхъ фаршу; это придастъ кулебакѣ ошмѣнный вкусъ.

*Кулебака съ сига мѣ.* Сперва положить въ кулебаку, каши, или вышесказаннаго рубленаго шѣльнаго, а на оной очищеннаго и выпрошеннаго сига съ его молоками или икрою. — Таковымъ образомъ запекаются судаки и другія рыбы цѣлыя, или кусками въ кулебакахъ. — Прибавленіе мозговъ рыбныхъ, или жирныхъ молоко осетрихъ, всегда нужно къ умноженію вкусу.

### *Л е в а ш н и к и.*

Замѣсить обыкновенное постное сдобное тѣсто, по естѣ на постномъ маслѣ съ прибавкою воды. Раскатать листомъ, сколько возможно тонѣе, разрѣзать въ продолговатые четвероугольники, на средину положить нѣсколько какого угодно варенья, сложить вдвое и для слепленія пройтись по краямъ рѣзцомъ, и съ верхней стороны вырѣзать выемками. Псалъ пражить въ разгоряченномъ постномъ маслѣ.

*Олады.*

**Оладьи**

Оныя пекутся изъ того же шѣста, какъ сказано въ четвертой подачѣ шюла мясѣднаго, но жарятъ ихъ въ постномъ маслѣ и подаютъ съ пашокою.

**Блины**

Для постныхъ блиновъ овара готовится по сказанному въ четвертой подачѣ мясѣднаго шюла, и шѣмъ же образомъ оныя пекутъ, но въ постномъ маслѣ. Въ припеку оныхъ употребляютъ густой сокъ маковой съ рубленнымъ лукомъ, или одинъ лукъ, или снятки.

**Лешки**

Оныя раскапываютъ изъ обыкновеннаго кислаго шѣста, намазываютъ маковымъ сокомъ густо и усыпаютъ крошенымъ лукомъ, или медомъ спертымъ съ макомъ. Послѣ чего пекутъ въ печи.

**Блинцы**

Взять по стакану воды и кислыхъ щей, нѣсколько масла постнаго, на этомъ растворить жидковато пше-ничной муки; дать постоять не много, и намазывая сковороду изсуха постнымъ масломъ, перепечь тонкіе блинцы. Оныя подавать, перемазавъ постнымъ масломъ. Сверхъ сего употребляютъ оныя на дѣланіе разныхъ постныхъ пирожныхъ.

**Блинцы съ коринкою.**

Разварить ишена и давъ оному осякнуть, смѣшать съ коринкою и малымъ дѣломъ сахару. Взять блинцовъ, положить въ каждой по нѣскольку этой начинки, сложить подобіемъ сырниковъ и жарить въ маслѣ.

**Сырники постные.**

Облупленного миндаля шюлочъ съ малою прибавкою сахару, и употребить это въ начинку блинцовъ, которыя сложить подобіемъ обыкновенныхъ сырниковъ и жарить.

## Поварня Руская.

### П р я ж е н ц ы.

Оныя дѣлаютъ изъ кислаго шѣста. Раскашати снаго, разрѣзати въ желаемые куски и пражити въ постномъ маслѣ.

### С е р е д к а.

Оная дѣлается въ формѣ изъ постныхъ блинцовъ шѣмъ же образомъ, какъ и описанная въ четвертой подачѣ спола мясоѣднаго; въ начинку пшено Сарацинское съ изюмомъ, коринкою и сахаромъ.

### О к а ш а х ъ.

Постныя каши завариваются на водѣ изъ крупъ гречневыхъ, просяныхъ, ячныхъ, овсяныхъ, полбенныхъ и зеленыхъ. Къ онымъ подактъ постное масло, или молоко миндальное, либо маковое.

Каша *тервятками* дѣлается вышеписаннымъ образомъ въ четвертой подачѣ мясоѣднаго спола и подается съ молокомъ маковымъ.

Каша *мологная постная*. Разварити на водѣ пшена Сарацинскаго съ коринкою и изюмомъ; когда пшено сдѣлается мягко, жижу слить, пшено съ ягодами сложити въ горшечекъ, налить миндальнымъ молокомъ, посыпати сахаромъ и взгрѣти, не допуская кипѣти.

Каша *съ икрою*. Когда заваривается крупая каша изъ мѣлкихъ гречневыхъ крупъ, вмѣшати въ оную икры карасевой, лещевой и окунезой.

### К и с е л ь.

Оной какъ ржаной, такъ овсяной и пшеничной пригошовляется по сказанному въ четвертой подачѣ спола мясоѣднаго. Подаютъ же къ нему маковое молоко, или медовую сышу къ холодному; а къ горячему навоку.

### К О Н Е Ц Ъ

Поварни Руской.



|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| Первая подача, содержащая холодныя кушанья. | 41 |
| Вторая подача, содержащая горячія кушанья.  | 44 |
| Третья подача взвары, селянки и жареное.    | 49 |

Столъ постной.

|                                      |   |    |
|--------------------------------------|---|----|
| 1. Подача холодныя ѣствы постныя.    | - | 68 |
| -                                    | - | 71 |
| 2. Подача горячія постныя.           | - | 74 |
| -                                    | - | 79 |
| 3. Подача взвары, селянки и жареное. | - | 82 |

(Продолженіе всеобщаго Словаря.)

|                                                                       |   |     |
|-----------------------------------------------------------------------|---|-----|
| Подати на столъ, или антре: росписаніе блюдъ,<br>къ сему надлежащихъ. | - | 91  |
| Подати между елалныхъ блюдъ, или антрема.                             | - | 106 |
| Подаци, или ордевары.                                                 | - | 112 |
| Подбѣлка.                                                             | - | 116 |
| Поддорожники.                                                         | - | 117 |
| Подлапка.                                                             | - | —   |
| Подсусѣдка.                                                           | - | 118 |
| Полулостъ.                                                            | - | 119 |
| Порей.                                                                | - | 130 |
| Поросенокъ.                                                           | - | —   |
| -                                                                     | - | 133 |
| Портулакъ.                                                            | - | 134 |

Оглавленіе.

III

Стран.

|                                                          |   |   |   |     |
|----------------------------------------------------------|---|---|---|-----|
| Порошокъ соусной.                                        | - | - | - | 135 |
| Потрохъ.                                                 | - | - | - | 137 |
| Погетная гасль.                                          | - | - | - | 138 |
| Погки.                                                   | - | - | - | 140 |
| Принцесса.                                               | - | - | - | 143 |
| Пряныя приправы.                                         | - | - | - | 148 |
| Птица Шпанская.                                          | - | - | - | 150 |
| Пуаврадъ.                                                | - | - | - | —   |
| Пуддингъ.                                                | - | - | - | —   |
| Пуларда, 70 разныхъ приготовленій.                       | - | - | - | —   |
| Пулетокъ.                                                | - | - | - | 168 |
| Пулеты.                                                  | - | - | - | 169 |
| Пуре.                                                    | - | - | - | 170 |
| Пустарнакъ.                                              | - | - | - | —   |
| Пшено Сарацинское.                                       | - | - | - | —   |
| Пѣтухъ.                                                  | - | - | - | 173 |
| Равіоли.                                                 | - | - | - | —   |
| Рагу, разные приготовленія.                              | - | - | - | 175 |
| Разсолъ.                                                 | - | - | - | 184 |
| Рай, или каракатица.                                     | - | - | - | —   |
| Раки рѣчные и морскіе.                                   | - | - | - | 185 |
| Раковое масло.                                           | - | - | - | 191 |
| Раковой кулисъ.                                          | - | - | - | —   |
| Раковины, или мушелы.                                    | - | - | - | 192 |
| Ратонъ.                                                  | - | - | - | 203 |
| Редуктъ.                                                 | - | - | - | 204 |
| Ремуладъ.                                                | - | - | - | —   |
| Ресторанъ.                                               | - | - | - | —   |
| Риблетъ.                                                 | - | - | - | —   |
| Риссолеты.                                               | - | - | - | 206 |
| Рокомболь.                                               | - | - | - | 208 |
| Росбифъ.                                                 | - | - | - | —   |
| Рубцы.                                                   | - | - | - | 209 |
| Руладъ.                                                  | - | - | - | —   |
| Руэль.                                                   | - | - | - | 211 |
| Рыба, вообще о разныхъ приготовленіяхъ изъ всякихъ рыбъ. | - | - | - | 213 |

Ры-

|                          | Стран. |
|--------------------------|--------|
| Рыбы провѣсныя           | 233    |
| Рѣдька                   | —      |
| Рѣла.                    | 234    |
| Рябцы, 57 приготовленій. | 236    |
| Рялуха.                  | 251    |
| Сазанѣ.                  | 352    |
| Саладѣ.                  | —      |
| Салами.                  | 256    |
| Салми.                   | —      |
| Сало.                    | 257    |
| Салнико.                 | 258    |
| Сардель                  | 259    |
| Сатурей.                 | —      |
| Сахарной корень          | 260    |
| Сахарѣ.                  | 262    |
| Свекла.                  | —      |
| Свинья.                  | 263    |
| Селезень.                | 265    |
| Селитра.                 | 266    |
| Селлерей.                | —      |
| Сельди.                  | 267    |
| Селянка.                 | 270    |
| Семга.                   | —      |
| Серизѣ.                  | 276    |
| Сивки.                   | —      |
| Скатѣ.                   | 295    |
| Скворецѣ.                | —      |
| Сливки.                  | —      |
| Слоеное тѣсто.           | 307    |
| Слука.                   | 308    |
| Сморчки.                 | 312    |
| Сметана.                 | 313    |
| Снарядѣ, или гаше летѣ.  | —      |
| Святки.                  | 315    |
| Соленіе мясѣ.            | 320    |
| — — рыбы                 | —      |
| Соломата.                | 326    |
| Соло-                    |        |

## Оглавленіе.

V

|                                                                      | Стран. |
|----------------------------------------------------------------------|--------|
| Солонина.                                                            | 327    |
| Соль, испытаніе оной и роды.                                         | 328    |
| Сомб.                                                                | 334    |
| Сосиски или социзы, разное оныхъ приготовленіе.                      | —      |
| Соусы всѣ вообще.                                                    | —      |
| Сотевница.                                                           | 358    |
| Спаржа.                                                              | 360    |
| Слинатб.                                                             | 362    |
| Слинка.                                                              | 365    |
| Спротб.                                                              | 368    |
| Стволы.                                                              | —      |
| Стерлядь.                                                            | 369    |
| Столъ: о учрежденіи разныхъ столовб, прислу-<br>гб, разбиваніи мясб. | —      |
| Мѣсячныя росписи для разныхъ столовб и проч.                         |        |
| Мѣсяцъ Январь.                                                       | 373    |
| - - - Февраль.                                                       | 385    |
| - - - Мартб.                                                         | 393    |
| - - - Апрель.                                                        | 395    |
| - - - Май.                                                           | 403    |
| - - - Июнь.                                                          | 405    |
| - - - Июль.                                                          | 410    |
| - - - Августб.                                                       | 413    |
| - - - Сентябрь.                                                      | 415    |

### До Прислѣшника.

#### Въ Поварнѣ Руской.

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Столъ въ мясоѣдб, четвертая подача   | 55 |
| Пирогб круелой.                      | —  |
| - - колобовой.                       | —  |
| - - сладкой.                         | —  |
| - - бликчатой, называемой поладьинб. | 56 |
| Пирогы подовые.                      | 57 |
| - - Петерскіе.                       | —  |
| Пирожки карасики.                    | —  |
| - - съ яицами.                       | 58 |
| Оладьи разные.                       | —  |
| Блины разные.                        | —  |

Коро-

|                                                                                               | Стр. |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Коровыи разные. <a href="http://kulinarniy.laretz.w.pw/">http://kulinarniy.laretz.w.pw/</a>   | 60   |
| Пряженцы. <a href="http://laretz-kulinarniy.narod.ru/">http://laretz-kulinarniy.narod.ru/</a> | 61   |
| Согни.                                                                                        | —    |
| Сырники.                                                                                      | —    |
| Крулея.                                                                                       | —    |
| Драгона.                                                                                      | 62   |
| Лалшеникѣ.                                                                                    | —    |
| Середка.                                                                                      | —    |
| Ванрушки.                                                                                     | 63   |
| Пшонные пироги.                                                                               | —    |
| Заволжскіе пироги.                                                                            | —    |
| Кашы и молочное.                                                                              | 64   |
| Спыльъ постной, четвертая подата о лиромъ,<br>комъ, кашахъ и протемъ.                         | 85   |