

**НОВЫЙ РУССКИЙ**  
**ОПЫТНЫЙ ПРАКТИЧЕСКИЙ**  
**ПОВАРЪ,**  
**ЭКОНОМЪ и КОНДИТЕРЪ,**  
**СОВЕРШЕННѢЙШИЙ МАСТЕРЪ СВОЕГО ДѢЛА**  
**ДЛЯ ГОРОДСКИХЪ и СЕЛЬСКИХЪ ЖИТЕЛЕЙ,**

ИЛИ

**БЕРНЕЙШИЯ НАСТАВЛЕНИЯ ДЛЯ ГАСТРОНОМОВЪ И ЛЮБИТЕЛЕЙ ХОЗЯЙСТВА: КАКЪ ПРИГОТОВЛЯТЬ ОТБОРНѢЙШИЯ, САМЫЯ ЛУЧШИЯ, ДЕЛИКАТНѢЙШИЯ И ПРИЯТНѢЙШАГО ВКУСА СКОРОМНЫЯ И ПОСТНЫЯ РУССКІЯ КУШАНЯ И ЛАКОМНѢЙШИЯ КОНДИТЕРСКІЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ДЕСЕРТЫ; ТАКЖЕ ОТМѢННѢЙШИЯ СРЕДСТВА, КАКЪ ГОТОВИТЬ ВЪ ПРОКЪ И СОХРАНЯТЬ НА ДОЛГОЕ ВРЕМЯ ВСЯКІЯ ЖИЗНЕННЫЯ ПОТРЕБНОСТИ,**

**СЪ ПРИСОВОКУПЛЕНЕМЪ ОПИСАНІЯ**

**ЗАВТРАКА и ПОЛНАГО ОБѢДА**

**СТАРИННОЙ РУССКОЙ МАСЛЯНИЦЫ.**

**ВЪ ПЯТИ ЧАСТЯХЪ.**

**ЧАСТЬ I.**

*Со многими рисунками.*

---

**МОСКВА.**

**У КНИГОПРОДАВЦА В. ЛОГИНОВА.**

**1844.**

**Печатать позволяется**

съ тѣмъ, чтобы по отпечатаніи представлено было въ  
Ценсурный Комитетъ узаконенное число экземпляровъ.  
Москва. Сентября 27 дня 1842 года.

**21**

**Цензоръ В. Флоровъ.**

**Второе изданіе съ изданія 1837 года.**

---

**ВЪ ТИПОГРАФІИ А. КВРЕННОВА.**

## ПРЕДИСЛОВІЕ.

Есть много Русскихъ сочиненій, подъ заглавіемъ: поваренныхъ книгъ, поваровъ, экономовъ и кондитеровъ; но досель всѣ оныя основаны были токмо на теоріи Русской кухни и часто въ практикѣ оказывались какъ недостаточными, такъ и не вполне вѣрными. Гастрономы, любители хозяйства и охотники до лакомага десерта видѣли только не опытныхъ, не свѣдущихъ и не совершенныхъ руководителей въ поваренномъ искусствѣ.

Для прѣкращенія таковаго недостатка издается нынѣ *Русскій Опытный Практическій Поварь, Экономъ и Кондитеръ*, какъ многолѣтній трудъ отличнѣйшаго повара, болѣе 35-ти лѣтъ упражнявшагося своимъ

искусствомъ съ личнымъ одобреніемъ отъ  
всѣхъ любителей хорошаго стола и десерта.

Это есть самая полезнѣйшая книга для  
городскихъ, въ столицахъ живущихъ и сель-  
скихъ жителей, каковою только могутъ они  
удовлетворить своему вкусу и лакомству.  
Предлагая оную просвѣщенной публикѣ,  
можно быть убѣждену въ совершенной поль-  
зѣ сего изданія.

**ЧАСТЬ ПЕРВАЯ.**

**СТОЛЬ СКОРОМНЫЙ.**

# СТОЛЬ СКОРОМНЫЙ.

## ОТДѢЛЕНІЕ I.

### КУШАНЬЕ ВАРЕНОЕ.

#### ГОРЯЧЕЕ.

—

## ГЛАВА I.

### БУЛЬОНЫ.

#### СТАТЬЯ ПЕРВАЯ.

#### БУЛЬОНЪ БѢЛЫЙ.

(на 10 персонъ).

Возми 5 фунтовъ говядины и переднюю ногу телятины. Говядину изрежь кусками, а мяготь телятины, обобравъ и очистивъ отъ жилокъ, употреби на котлеты; кости же телячьи и все негодное для котлетъ перемой вмѣстѣ съ говядиной и положи въ чистую кастрюлю, въ которой хочешь наставлять бульонъ. Налей ее чистою водою и поставь на плиту. Снимая пѣну, которая будетъ всходить при кипѣніи, положи столовую ложку соли, штуки по двѣ очищенныхъ и изрѣзанныхъ кореньевъ: петрушки, пастернака, моркови; накрой крышкою и дай тихо или слегка кипѣть часовъ пять. Буль-

онъ, хорошо уварившись, будетъ чистъ и пріятенъ; тогда процѣди его сквозь салфетку и употребляй для суповъ или для соусовъ.

## II.

### БУЛЬОНЪ КРАСНЫЙ.

Нарѣзавъ въ куски 4 фунта говядины, положи въ кострюлю, въ которой хочешь дѣлать бульонъ и которая вмѣщала бы говядину до половины, положивъ предварительно на дно ся свиного жира или шпеку, изрѣзаннаго ломтями, четыре луковицы, также изрѣзанныхъ кружками, по два корня: петрушки, пусторнаку, моркови, изрѣзанныхъ въ тоненькіе ломтики, и четверть фунта коровьяго масла. Сгнѣти рукою, подлей ложки двѣ воды и поставь на плиту. Когда весь сокъ выкипитъ и смѣсь будетъ поджариваться, подлей стаканъ хорошей холодной воды и кипяти вторично. Когда опять изсохнетъ и будетъ поджариваться до красна, подлей еще такое же количество воды и продолжай подливать раза четыре. Когда ярко закрашется, налей холодною водою, а когда закипитъ, сними пѣну. Прибави сказанныхъ кореньевъ, лавроваго листа, фунта три телятины, присоли, накрой крышкой и кипяти до упрѣлости и умягченія. Процѣди сквозь салфетку и употребляй, когда будетъ нужно.

## Г Л А В А II.

## КУЛИ.

## 1.

## КУЛИ БѢЛОЕ.

Разпустивъ въ кострюлѣ четверть фунта чухонскаго масла, всыпъ муки до сгущенія и поджаривай на плитѣ, чаще мѣшая, чтобы смѣсь не пригорѣла. Когда будетъ поспѣвать, почувствуешь пріятный запахъ; тогда разведя бѣлымъ бульономъ, крѣпче мѣшай лопаткою. Прокипятивъ часа два, положи лавроваго листа и не много кореньевъ. Когда будетъ поспѣвать, пробуй: если почувствуешь пріятный вкусъ, безъ сырости, процѣди въ другую кострюлю и помѣшай лопаткой, чтобы смѣсь не покрылась пѣнкою. Накрывъ крышкою, употребляй, когда нужно.

## 2.

## КУЛИ КРАСНОЕ.

Разпустивъ чухонскаго масла, присыпай муки до сгущенія и поджаривай на плитѣ. Когда почувствуешь пріятный запахъ, разведи краснымъ бульономъ и кипяти часа два. Готовое процѣди сквозь салфетку.



## Г Л А В А III.

## БРЕЗЫ.

## 1.

## БРЕЗЪ ОБЫКНОВЕННЫЙ.

Положа въ кострюлю свиного жира или шпеку, изрѣзаннаго въ тоненькіе ломтики, по два корня: петрушки, пусторнаку и сельдерея съ лавровымъ листомъ, щепотью зернистаго перца, пятью гвоздичками, должно налить бѣлымъ бульономъ или водою; посоливъ, вскипятить и класть, что хочешь варить въ немъ, на примѣръ: цыплятъ, каплуна или другую какую дичь, положивъ сверху упомянутый рѣзанный ломтиами шпекъ. Сохраняется онъ въ холодномъ мѣстѣ.

## 2.

## БРЕЗЪ СУХОЙ.

Все, что будешь пропускать въ брезѣ, какъ то: цыплятъ, каплуна или говядишу, положи на плафонъ или на сковороду, облей разтопленнымъ саломъ и покрой сверху тонко нарѣзаннымъ шпскомъ; прикинь разныхъ кореньевъ штукъ по двѣ, лавроваго листа, перцу и поставь въ печь въ умеренный жаръ, сохраняя отъ загара. Готовый вынь.

## ГЛАВА IV.

## ЛАНДШПИГЪ.

Ошпаривъ телячью головку съ ножками въ горячей водѣ и вынувъ мозгъ, должно изрубить ее въ куски, прибавить фунта три телятины, перемыть ее въ теплой водѣ, положить въ кастрюлю, налить холодною водою, поставить кипятить, счищая пѣну, накрыть крышкою и варить до мягкаго развара.

Когда кости будутъ отдѣляться отъ мяса, тогда, размявъ мякоть мясную мѣдною ложкою, должно процѣдить въ другую кастрюлю, крошить по два корня петрушки, пастернаку и моркови, луковницу, положить лавроваго листа съ щепотью зернистаго перца, пять штукками гвоздики и корицы; влить чайную чашку ренскаго уксуса и кипятить цѣлый часъ.

Разбивъ восемь яицъ и выпустивъ ония въ другую кастрюлю, должно взбивать ихъ вѣнчикомъ, прилить стаканъ холодной воды, разводить тѣмъ же бульономъ, не переставая бить вѣнчикомъ; потомъ накрыть крышкою и поставить на умеренный жаръ, не допуская до кипѣнія и продолжая бить.

Когда все сказанное вскипитъ, должно взбить еще раза два вѣнчикомъ и тихо кипятить до чистой прозрачности.

Пробуй. — Выливъ не большо количество изъ приготовленнаго въ маленькую формочку, сей часъ ставь на ледъ и, если онъ не льду окрѣпнетъ, пропускай сквозь салфетку; въ противномъ случаѣ еще вари. Сначала ландшапчъ не будетъ чистъ; тогда выливай опять пропущенное, и такимъ образомъ перемѣною посудыны и обратнымъ выливаніемъ въ салфетку онъ удобно можетъ очиститься.

## Г Л А В А V.

щи.

1.

ЩИ СБОРНЫЕ ИЗЪ СВѢЖЕЙ КАПУСТЫ.

Изрубивъ кусками пять фунтовъ говядины грудки и перемывъ въ теплой водѣ, положи въ кастрюлю, соразмѣрную съ количествомъ говядины и всей приправы, налей холодною водою и поставь на плиту. Когда будетъ кипѣть, счищай пену и вари полчаса. Процедивъ бульонъ въ другую кастрюлю и перемывъ говядину въ холодной водѣ, уравниай ножемъ куски; клади ихъ опять въ ту же кастрюлю, наливай сквозь ситку тѣмъ же бульономъ и присоединивъ качанъ свѣжей капусты, изрубленной въ кусочки, накрой крышкою. Положивъ морковь, изрѣзанной на части, накрой

вторично. Сдѣлай приправу: присылавъ къ чайной чашкѣ топленого масла — количество муки, достаточное для сгущенія, размѣшай; положи фунтъ сметаны и размѣшай вторично; прилей двѣ бутылки кислыхъ штей и опять размѣшай. Вылей сію приправу въ щи и дай кипѣть часъ или болѣе. Положивъ куска четыре жаренаго поросенка, гуся и индѣйки, кипяти до тѣхъ поръ, пока поверхъ будетъ плавать жиръ и щи хорошо упрѣютъ. Посоливъ, поставь на нѣкоторое время въ горячую печь для зацвѣтки.

## 2.

ЩИ ИЗЪ КИСЛОЙ РУБЛЕННОЙ КАПУСТЫ.

Парубивъ въ куски 6 фунтовъ говяжьей грудки, перемой ее въ теплой водѣ и положи въ горшокъ, который вмѣщаетъ бы говядину до половины; налей водою и поставь въ печь, когда дрова хорошо разгорятся: ибо если поставить ранѣе, то легко можетъ случиться, что щи будутъ пахнуть дымомъ. При кипѣніи счищай стѣну и не давай кипѣть болѣе двухъ разъ. Процежь бульонъ въ кострюлю, перемой говядину, и вымывъ горшокъ, опять клади говядину въ него. Присоедини кислой рубленой капусты, отжатой въ рукахъ; наливай тѣмъ же бульономъ, помѣшай ложкою, и если достаточно капусты, ставь кипѣть часа на два.

Между тѣмъ сдѣлай приправу такимъ образомъ: смѣшавъ чайную чашку масла, разгоряченнаго въ кострюль до задымки, съ двумя столовыми ложками муки, прилей полфунта сметаны. Клади приправу сію во щи; дополнивъ горшокъ горячею водою, накрой крышкою и ставь въ печку, когда она замѣтена.

Зарумлившись, щи будутъ съѣлы и пріятны для вкуса.

### 3.

#### ЩИ ЛЕНИВЫЕ ЛУЧШАГО ВКУСА.

Изрубивъ кусками 6 фунтовъ говядины, перемой ее въ теплой водѣ и клади въ горшокъ до половины. Налить двѣ трети воды и треть кислаго, цвѣтстаго (т. е. густаго цвѣта, хлѣбнаго) квасу, ставь въ печь при хорошей топкѣ. При кипѣніи сцѣдая пену. Чисто откипѣвшій бульонъ процѣди сквозь сито. Перемывъ говядину и вымывъ горшокъ, вторично клади въ него говядину и наливай тѣмъ же бульономъ.

Изкрошивъ хорошій кочанъ капусты, положи въ горшокъ, и накрывъ капустными листьями, вскипяти раза четыре. Влей приправу, составленную изъ чайной чашки масла, до задымки разгоряченнаго въ кострюль и смѣшаннаго съ чайною чашкою муки и фунтомъ сметаны. Приправу посоли. Сцѣдай пригорѣвшую сверхъ капусту; ра-

замышавъ, положи двѣ столовыя ложки овсяныхъ крупъ въ горшокъ, полно налитый, покрой и ставь въ печь при хорошей топкѣ. Это сообщитъ щамъ румяный цвѣтъ.

## 4.

щи изъ молодой крапивы.

Разрубить кусками 6 фунтовъ говядины и перемывъ ее въ теплой водѣ, клади въ кастрюлю, въ которой хочешь приготовить щи; налей ее холодною водою и поставь на плиту. Счищай пѣну, выходящую при закипаніи.

Очистивъ крапиву отъ волосковъ, сору и проч., всыпь въ рѣшето до половины и вари часъ въ водѣ. Сливъ воду, налей кислыми штями и вари вторично полчаса. Откинь на рѣшето, окати холодной водою, отожми, изруби. Процѣдивъ бульонъ, переложи въ одну кастрюлю, перемой говядину въ другой и выложи на блюдо.

Замывъ кастрюлю, распустя чайную чашку масла, клади крапиву и поджаривай. Присыпавъ двѣ чайныя чашки муки, размѣшай; вливъ одинъ фунтъ сметаны, разведи бульономъ; клади говядину и ставь кипѣть. Черезъ полчаса, вливъ бутылку кислыхъ штей, кипяти до тѣхъ поръ, пока зажарится. Пробуй: если почувствуешь пріятный вкусъ, то, подавая, положи вареныхъ яицъ, разрѣзанныхъ пополамъ, и со сметаною.

щи изъ снѣти.

Изрубивъ кусками 6 фунтовъ говядины, должно перемыть ее въ теплой водѣ, положить въ кастрюлю, налить холодною водою, кипятить, счищая при закипаніи пѣну, и накрыть.

Положивъ, какое угодно, количество крапивы, должно поступать съ нею, какъ и въ предъидущемъ случаѣ, т. е. прежде перемыть въ водѣ, потомъ въ квасу, изрубить, протерѣть сквозь рѣшето, процедить бульонъ, приготовленный длящей въ другую кастрюлю; говядину перемывъ, положить на блюдо. Распустивъ въ той же кастрюлѣ чайную чашку масла, должно положить снѣтъ, поджаривать, мѣшая лопаткой, присыпавъ чайную чашку муки, размѣшать вторично, развести тѣмъ же бульономъ, положить говядину и кипятить.

Когда хорошо уварится, будетъ вкусно и приятно, то, при отпускѣ, присоединить сосисокъ и вареныхъ яицъ, разрезанныхъ по поламъ.

*Примѣчаніе.* Сосиски прежде стѣбаются на шпильку, полчаса варятся въ кастрюлѣ въ водѣ, обжариваются въ маслѣ и потомъ уже кладутся во щи.

## Г Л А В А VI.

## Б О Р Ц И.

## 1.

## БОРЦЪ ИЗЪ ПОРОСЕНКА

Вмѣстивъ въ суповую кастрюлю, съ чайною чашкою чухонскаго масла, по два корня: хорошей свеклы, седеря, поря, луку, мѣлко шинкованныхъ; поджариваютъ на плитѣ, мѣшая лопаткой; потомъ кладутъ чайную чашку муки, разведенной бѣлымъ бульономъ, и даютъ кипѣть раза два; подливаютъ бутылку кислыхъ штей и полфунта смѣтаны, накрываютъ и кипятятъ часа два.

Напоследокъ кладутъ въ борцъ по половинѣ: жаренаго поросенка и жареной утки, разрубленныхъ по частямъ, и кипятятъ полчаса. Выпустивъ съ чайной ложечки фаршъ изъ шелятины, накрываютъ крышкою и черезъ 10 минутъ подаютъ съ крвелемъ.

## 2.

## БОРЦЪ МАЛОРОССИЙСКІЙ

Разбивъ на части 4 фунта говядины грудинки, положи въ кастрюлю, налей холодною водою и кипяти; присыпавъ ложку соли, накрой, кипяти часъ.



Между тѣмъ, положивъ въ суповую кастрюлю 5 штукъ свеклы, по два корня: петрушки, сельдерея, пастернака, порея, луку, мѣлко шинкованныхъ съ четвертью фунта чухонскаго масла (или, собственно по Малороссійски, свиного сала), поджаривай на плитѣ, мѣшая лопаткою, чтобы смѣсь не пригорѣла ко дну кастрюли. Присыпавъ горсть муки, разведи бульономъ, въ которомъ варится говядина.

Перемывъ говядину, клади въ борщъ, накрой и кипяти часъ. Подливъ бутылку кислыхъ щей, за полчаса до стола положи въ борщъ полфунта разваренаго въ бульонѣ и протертаго сквозь сито рису, и выпустивъ съ ложки готовый фаршъ, положи разрѣзанную жареную утку, накрой и тихо кипяти.

Выжавъ сквозь салфетку стаканъ соку изъ тертой красной свеклы, смѣшай его съ полфунтомъ смѣтаны, клади въ борщъ и, вскипятивъ одинъ разъ, подавай съ петрушкою.

### 3.

#### БОРЩЪ ФРАНЦУЗСКІЙ.

Разрубивъ кусками 4 фунта говядины грудинки и омывъ курицу, ошпаренную и выпотрошенную, заключи ихъ въ суповую кастрюлю; налей холодною водою и поставь кипѣть. Когда закипитъ,

снявъ пѣну, положи ложку соли; накрой и дай кипѣть часъ.

Между тѣмъ мѣлко шинкувавъ петрушки, пусторнаку, двѣ луковицы, заключи съ горстью свѣжей шинкованной капусты и съ чайною чашкою чухонскаго масла въ суповую кастрюлю и поджаривай на плитѣ, мѣшая лопаткою, въ предохраненіе отъ пригара ко дну кастрюли. Присыпавъ хорошую горсть муки, размѣшай, разведи бульономъ, въ которомъ варится говядина съ курицею, и ставь кипѣть. Омывъ говядину холодною водою, разрубивъ курицу на части, клади въ борщъ; накрывъ, дай кипѣть полчаса. Влей бутылку кислыхъ штей, полфунта сметаны; присоливъ, кипяти; потомъ положи фунта два вареной ветчины, рѣзаной кусками, кипяти часъ. За четверть часа до стола, положи фаршу изъ телятины чайной ложечкой съ фунтомъ перемытаго щавеля, накрой и черезъ четверть часа засыпь рубленнымъ укропомъ.

## Г Л А В А VII.

### ИТАЛЬЯНСКАЯ УХА.

Перечистивъ какое-либо количество мѣлкой живой рыбы, вари на кислыхъ штахъ. Процеживъ готовый рыбный бульонъ сквозь салфетку въ другую кастрюлю, положи по два шинкованныхъ

корня, петрушки, седерея и пусторнаку, двѣ хорошия луковицы съ воткнутыми въ нихъ гвоздиками, по четыре штуки въ каждую; вскипяти раза четыре и клади вычищенныхъ живыхъ стерледей и налимовъ, изрѣзанныхъ на части, въ количествѣ, соразмѣрномъ съ числомъ персонъ. Когда уха будетъ закипать, снимай пену.

Заклучивъ въ небольшую кастрюлю, съ двумя ложками чухонскаго масла, по чайной чашкѣ шампинионовъ, огурчиковъ, каперсовъ, оливокъ и трюфелей, очищенныхъ и шинкованныхъ, поджарь, помѣшивая ложечкою въ предохраненіе отъ пригара; потомъ клади въ уху съ двумя лимонами, очищенными и изрѣзанными въ ломтики, и вари до спѣлости.

Положивъ пять печеныхъ яблоковъ, протертыхъ сквозь сито, и пятокъ чищенныхъ, мѣлко шинкованныхъ, съ двумя бутылками шампанскаго, не допускай до кипѣнія съ виномъ.

## Г Л А В А VIII.

### СУПЫ.

#### 1.

СУПЪ А ЛЯ ТАРТЮФЪ, СЪ БНЕДЬЮ И ФРАНЦУЗСКОМЪ РАГУ СЪ МАДЕРОЮ И МАРИНАДОМЪ.

Очиливъ двѣ телачьи головки и вырѣзавъ ножичкомъ мякоть, вари въ брезѣ въ продолженіи

двухъ часовъ. Положивъ на листъ и накрывъ другимъ, придави камнемъ для сгнѣтенія и поставь на ледъ. Когда выстынетъ, рѣжь на четвероугольные части, пальца въ два ширины и длины, отдѣля прочь негодное.

Возьми по два фунта сладкаго мяса и гребешковъ. Вычистивъ гребешки солью, вскипяти сладкое мясо раза два въ водѣ, очисти отъ перепонокъ и жиллокъ, и вари то и другое въ брезѣ. По прошествіи срока, вынувъ сладкое мясо съ гребешками изъ бреза, соедини къ изрѣзаннымъ телячьимъ головкамъ.

Сдѣлавъ изъ судака *кнель* и передѣлавъ ее на чайныхъ ложечкахъ, вари въ соленой водѣ; вынувъ, соедини къ гребешкамъ, сладкому мясу и телячьимъ головкамъ.

Приготовь *маринаду*. Заключивъ въ кастрюлю съ чухонскимъ масломъ по два корня: петрушки, пусторвака, седдера, порея и моркови, изрѣзанныхъ въ тоненькіе ломтики, по два золотника сухихъ травъ: чабру, маіорану; штукъ пять гвоздики, щепоть перечныхъ зерень, поджаривай, мѣшая лопаткою; присыпавъ столовую ложку муки, поджарь съ нею и налей бѣлымъ бульономъ. Когда вскипитъ, снѣстивъ пѣну, прибавь краснаго бульона для зарумянки. Подогрѣвъ стаканъ хорошей Французской водки, возпламени и, въ минуту вспыхиванія, потуша пламя крышкой, вылей въ маринадъ.

Через полчаса процѣдивъ сквозь ситку въ другую чистую кастрюлю, клади гребешки, кнель, сладкое мясо, телячьи головки и дай вскипеть. Счистивъ пѣну, изрѣжь въ кружки очищенный лимонъ и клади въ супъ съ стаканомъ мадеры и рубленнымъ укропомъ.

*Примѣчаніе.* Кнель дѣлается изъ судака, вѣсомъ въ фунтъ, мякоть коего, мѣлко изрубленная, присоленная, толчется въ ступкѣ съ мякишемъ полугривенной (пятаковой) булки, яйцомъ, мускатомъ и ложкою чухонскаго масла.

## 2.

СУПЪ ИТАЛЬЯНСКІЙ, СЪ ПИРОЖКАМИ И СЫРОМЪ  
ПАРМЕЗАНОМЪ.

Приготавливается кнель изъ рябчика. Мякоть рябчика, очищенная отъ жѣлокъ; мѣлко рубится, толчется съ мякишемъ размоченнаго въ молокѣ хлѣба, чухонскимъ масломъ, по вѣсу—съ куриное яйцо, солью для вкуса, половиною мускатнаго орѣшка и сырымъ яйцемъ; протирается сквозь сито, прибавляется столовая ложка тертаго сыру и перемѣшивается.

Замѣсивъ тѣсто на молокѣ и двухъ яйцахъ, тонко раскатываютъ, кладутъ кнеди съ чайной ложки и дѣлаютъ пирожки, величиною съ гро-

шевикъ. Вскипятивъ раза три въ горячей водѣ, откидываютъ на рѣшето.

Натерши по полуфунту сыра Пармезану и Голландскаго, заключаютъ въ чистую кастрюлю четверть фунта чухонскаго масла и поджариваютъ въ кастрюль да пригара ко дну ея.

Наливъ количество бѣлаго бульона, соразмѣрное съ числомъ персонъ, зарумяня супъ краснымъ бульономъ и кипятити раза четыре. Процедивъ сквозь салфетку въ чистую кастрюлю, клади приготовленные пирожки, вскияти и поставь въ горячую печь для зацвѣтки.

*Примѣчаніе.* Супъ должно заправлять не ранѣе, какъ за полчаса до стола; это придасть ему вкусъ и пріятность.

### 3.

СУПЪ ЗЕЛЕНЫЙ СЪ СВѢЖИМЪ ЦАВЕЛЕМЪ.

Ошпаривъ, выпотрошивъ и вымывъ курицу, положи ее съ двумя фунтами телятины въ кастрюлю, налей водою и поставь кипѣть. При закипаніи чаще снимай пену. Положивъ столовую ложку соли, накрой и кипятити часа два. Процедивъ бульонъ въ другую кастрюлю, разбѣй курицу и телятину на части. Спустивъ въ кастрюль двѣ ложки чухонскаго масла на плитѣ

и присыпавъ къ ней столовую ложку муки, поставь на жаръ, безпрестанно мѣшая лопаткою; допустивъ до румянаго поджара, налей тѣмъ же бульономъ и опять ставь на жаръ. Когда закипитъ, очисти пѣну; клади въ супъ мѣлко скрошенный корень петрушки и вскипяти три раза. Положи курщцу съ телятиной, накрой и кипяти часъ какъ можно тише. Это придаетъ супу чистоту и вкусъ.

• За четверть часа до стола, положи четверть фунта щавелью обобраннаго и перемытаго, горсть пусторнаку, лимонъ, изрѣзанный кружками, и рубленаго укропу. Вскипятивъ, отставь съ жару до отпуска.

#### 4.

**СУПЪ КРУТАНО СЪ ГОРЕБУШКАМИ, ГРЕНКАМИ, КРОШЕНЫМИ КОРЕНЬЯМИ И СЫРОМЪ ПАРМЕЗАНОМЪ.**

Очистивъ и искрошивъ въ мѣлкіе сухарики по пяти корней: петрушки, пусторнака, селдерей, порей и моркови, положи въ кастрюлю, налей горячую водою и вари до спѣлости; откинь на рѣшето. Распусти въ кастрюль четверть фунта чухонскаго масла, клади въ него коренья и поджарь на плитѣ. Присоливъ со вкусомъ и присыпавъ столовую ложку тертаго сыра Пармезану, выложи на блюдо и дай остудиться.

Напеки изъ кисло-здобнаго тѣста булочекъ величиною въ чайную чашку, сотри теркою верхи, подрѣжь нижнюю корку вынь мякишъ, и онѣ примуть форму чашечекъ, которыя, намазавъ распущеннымъ чухонскимъ масломъ, поджарь на листѣ въ печи. Готовыя вынь, и наполнивъ приготовленными кореньями, заровняй верхи ножничкомъ, засыпь тертымъ сыромъ и за четверть часа до стола ставь въ печьку.

Смывавъ количество хорошаго бѣлаго бульона, достаточное на число персонъ, съ краснымъ бульономъ для румяности супа, вскияти въ суповой кстрюль, счищая пѣну; вылей въ суповую чашу, въ которую за ранѣе положены рубленый укропъ и лимонъ, изрѣзанный въ кружки; подлей стаканъ бѣлаго вина и—подавай при особенномъ блюдѣ хлѣбовъ съ кореньями.

## 5.

### СЛѢЗЬ ПЕРМЕЯ.

Изтолокши въ ступкѣ два фунта мелко изрубленной мякоти свинины съ жиромъ, со вкусомъ присоленной, съ половиною тертаго мускатнаго орѣшка, должно замѣсить тѣста на двухъ лицахъ съ молокомъ, тонко раскатать, и положивъ на



него съ чайной ложечки толченую свинину, дѣлать пирожки; опустивъ въ воду, кипяченую съ солью и масломъ, вскипятить раза три.

Откинувъ на рѣшето, должно распустить въ суповой кастрюлѣ двѣ ложки чухонскаго масла съ ложкою муки, поджарить до зарумянки, налить бѣлымъ бульономъ, въ количествѣ, соразмѣрномъ съ числомъ персонъ, и прибавивъ для цвѣта супа краснаго бульона, размѣшать ложкою, положить пирожки, вскипятить раза четыре и присолить.

*Примѣчаніе.* Заправлять должно супъ не раше, какъ за полчаса, чѣмъ предохраняется онъ отъ прѣлости.

## 6.

СМЪГЪ СЪ КАРАКЕТАМИ ИЗЪ РИСУ СЪ СЫРОМЪ.

Разваривъ въ сливкахъ фунтъ рису до такой степени густоты, что его возможно будетъ катать въ шарики, положи четверть фунта тертаго сыра, большую ложку масла, два сырыхъ желтка яичныхъ и, размѣшавъ, скатывай въ шарики, величиною съ голубиное яйцо. Выпустивъ пять яицъ на тарелку и разбивъ ножомъ, погружай въ ка-

ждый шарикъ и заваливай по два раза въ тертомъ мѣбѣ.

Разгорячивъ въ кострюлѣ два фунта сала или масла до задымки, клади въ пыль его упомянутыя каракеты, потряхивая кострюлю, чтобы онѣ мгновенно зарумянились: ибо, жарясь долго, онѣ могутъ перелопаться въ маслѣ. Вынувъ изъ масла шумовкою, клади на рѣшето, и накрывъ бумагою, поставь въ теплое мѣсто.

Выпустивъ въ кострюлю пять яицъ и взбивъ ихъ вѣничкомъ, влей двѣ части бѣлаго бульона, достаточныхъ по числу персонъ, съ третьею частию краснаго; взбей вѣничкомъ и кипяти полчаса. Чисто откинувшій пропусти сквозь салфетку въ другую кострюлю и вскипяти раза четыре, счищая пѣну.

Обливъ каракеты въ суповой чашкѣ бульономъ, положи рѣзанный лимонъ и влей стаканъ бѣлаго вина.

## 7.

СУПЪ ЛАВРЬ СЪ МАРИНАДОМЪ И ШПИНАТЪ ВЪ ПИРОЖКАХЪ.

Вскипятивъ въ горячей водѣ раза четыре два фунта отборнаго, вымытаго шпинату, слей горя-

что воду, налей холодною и выбирай на рѣшето руками, дабы не попало въ него песку. Отжав на салфеткѣ, протри сквозь сито. Заключивъ въ кастрюлю, съ двумя ложками чухонскаго масла, поджаривай, мѣшая лопаткою въ предостереженіе отъ пригара. Положа столовую ложку муки, размѣшай, разведи стаканомъ бѣлаго бульона и кипяти до сгущенія, по временамъ мѣшая лопаткою, чтобъ не пригорѣть. Когда сгустится, отставь отъ жару и тѣмъ не допускай кипѣть.

Между тѣмъ, очистишь хорошаго цыпленка отъ жилки и изрубивъ на части, клади цыплячій фаршъ въ кастрюлю съ двумя ложками масла и изрубленною луковницею, и поджаривай на жару, не допуская пригорѣть, помѣшивая лопаткою.

Подогрѣвъ стаканъ Французской водки, зажги; накрой въ минуту вѣшышки и вылей въ супъ. Вскипятивъ раза три, положи, при отпускѣ, лимонъ, изрѣзанный кружками, прилей стаканъ мадеры и присыпь рубленаго укропа.

## 8.

Супъ горддоръ съ печенкаными и бѣлыми грибами и свѣжею капустою.

Отдѣливъ зеленые листья отъ пяти копий капусты, разрѣзываютъ каждый на половины, и

перевязавъ нитками, варятъ въ брезѣ. Готовые вынимаютъ на рѣшето.

Ломти пеклеваннаго и бѣлаго, хлаба, соразмѣрно съ числомъ персонъ, подсушенные съ обѣихъ сторонъ, кладутъ на фаянсовое блюдо, въ перекладку съ капустою, пересыпая каждый ломоть тертымъ сыромъ; потомъ обливаютъ бульономъ, распущеннымъ въ кастрюль, засыпаютъ тертымъ сыромъ и за полчаса до стола ставятъ въ горячую печь для зарумянки.

Поджаривъ на плитѣ фунтъ тертаго Голландскаго сыра съ двумя ложками чухонскаго масла въ кастрюль до того, что сыръ будетъ приставать ко дну кастрюли, мѣшай лопаткою. Когда зарумянится на днѣ кастрюли, разведи бѣлымъ бульономъ на число персонъ съ краснымъ для зарумянки, ставь кипѣть. Чрезъ четверть часа пропусти сквозь салфетку въ другую кастрюлю, вскипяти и вылей въ суповую чашу. Капусту, оставшуюся, на блюдо, должно подавать къ супу особенно.

## 9.

Супъ съ свиной и пирожки съ конденсатомъ.

Истолокши въ ступкѣ два фунта мѣлко изрубленной мякоти свиной съ жиромъ, со вкусомъ

присоленной, съ половиною тертаго мускатнаго орѣшка, должно замѣсить тѣста на двухъ лицахъ съ молокомъ, тонко раскатать и положивъ съ чайной ложечки толченую свинину, дѣлать пирожки; опустить ихъ въ воду, кипяченую съ солью и масломъ. Вскипятивъ раза три, должно откинуть на рѣшето.

Распустивъ въ суповой кастрюлѣ съ двумя ложками чухонскаго масла ложку муки, должно поджарить до зарумянки, налить бѣлаго бульону по числу персонъ, прибавить краснаго для цвѣта супа, размѣшать и класть пирожки. Вскипятивъ раза четыре, должно присолить.

*Примѣчаніе.* Заправлять супъ должно за полчаса до стола, что предохраняетъ его отъ прѣлости.

## 10.

### СУПЪ САНТЕ.

Мѣлко изшинковавъ по три корня: седегел, порей, петрушки и пусторнака, кладутъ ихъ съ чайною чашкою чухонскаго масла въ суповую кастрюлю и поджариваютъ на плитѣ, осторожно мѣшал лопаткою. Присыпавъ двѣ ложки муки, мѣшаютъ, и разведя бѣлымъ бульономъ, ставятъ.

кипеть. Через полчаса кладутъ въ супъ пару вареныхъ, разбитыхъ по частямъ молодыхъ цыплятъ съ горстью зеленого щавеля. За четверть часа до стола выпускаютъ въ супъ съ чайной ложки клецки изъ бѣлаго хлѣба съ разрѣзаннымъ лимономъ; засыпаютъ рубленнымъ укропомъ и, если не соленъ, присолить.

*Примѣчаніе.* Клецки дѣлаются изъ мякиша булки, который прежде мѣлко рубится, смачивается въ молокѣ и, будучи хорошо выжатъ, мѣшается съ ложкою чухонскаго масла, двумя желтками, однимъ бѣлкомъ и половиною мускатнаго орѣшка; присоливъ, выпускается въ супъ съ чайной ложечки.

## II.

### супъ французскій.

Два кочия капусты, мѣлко шинкованной съ однимъ фунтомъ кочаннаго салата, каждый листочекъ коего обобранъ и разрѣзанъ на четыре части съ шинкованными кореньями селдерея, порел, моркови и рѣпы, кипятится раза четыре въ горлчій водѣ и откидывается на рѣшето.

Распустивъ чайную чашку чухонскаго масла въ суповой кастрюлѣ и поджаривъ съ ложкою муки до-красна, разводятъ бѣлымъ бульономъ съ

красильнымъ, т. е. съ краснымъ. Прокипятивъ, кладутъ упомянутую капусту съ кореньями, и накрывъ, кипятятъ часа два.

При отпускѣ, выливъ въ него изъ четырехъ сырыхъ желтковъ яичныхъ *лезонъ*, смѣшанный въ кастрюлечкѣ со сливками и разведенный супомъ, не допуская кипѣть, перемѣшиваютъ и подаютъ съ рубленнымъ кервелемъ и ложкою ренскаго уксуса.

## 12.

ГОТОВИТЬ ФРАНЦУЗСКИЙ СУПЪ СЪ КЛЕЦКАМИ.

Смѣшавъ три части краснаго бульона съ четвертою частию бѣлаго, разводи имъ въ кастрюлѣ нять сырыхъ яицъ, взбей вѣнничкомъ и ставь кипѣть четверть часа. Когда увидишь, что бульонъ чисто откипѣлъ, пропусти на салфеткѣ въ другую кастрюлю и кипяти вторично.

Сдѣлай клецки изъ чайной чашки чухонскаго масла, которое разпустивъ въ кастрюлѣ, поставь на ледъ, чтобы оно опять застыло, сдѣлавшись, мягкимъ и бѣлымъ; присыпавъ полторы чайной чашки муки, мѣшай крѣпче. Положи четыре желтка яичныхъ; половину же бѣлковъ, взбивъ на блюдѣ съ желтками до пѣны, клади въ клец-

ки, размѣшай, прибавь мускатнаго орѣшка, по-  
соли и выпускай въ супъ съ десертной ложки.  
Покрывъ, кипяти до готовности, наконецъ поло-  
жи лимонъ, изрѣзанный кружками, со стаканомъ  
бѣлаго вина.

## 15.

## СУПЪ СЪ ПИРОЖКАМИ.

Перебравъ и перемывъ два фунта шпинату, про-  
кипяти въ горячей водѣ раза три; выливъ горя-  
чую воду, налей холодной и выбрай на рѣшето:  
отожми въ салфеткѣ, протри сквозь сито, клади  
съ ложкою чухонскаго масла въ кострюлю и под-  
жаривай. Присыпавъ ложку муки, разведи стака-  
номъ сливокъ и кипяти до сгущенія.

Между тѣмъ приготовь фаршъ изъ полуфунта  
мягкаго мяса телятины, которую изрубивъ, клади  
съ ложкою чухонскаго масла и одною луковицею  
въ кострюлю и поджаривай до готовности. Изру-  
бивъ гораздо мѣче, клади въ шпинатъ и кипяти  
четверть часа до сгущенія. Посоливъ, положи му-  
скацный орѣшекъ, выложи на тарелку и остуди.

Замѣсивъ теста на стаканѣ бѣлаго вина в  
одномъ яйцѣ, раскатай его въ тонкій пластъ: кла-



ди на него по чайной ложкѣ шпинату и дѣлай пирожки въ полтинникъ. Положивъ на рѣшето, накрой салфеткою.

Разбивъ въ кастрюлю пять сырыхъ яицъ и разведя ихъ достаточнымъ количествомъ бѣлаго бульона, смѣшаннаго для румяности супа съ краснымъ, и взбивъ вѣнникомъ, ставь кипѣть четверть часа. Когда бульонъ хорошо откипитъ и будетъ даже прозраченъ, пропусти его сквозь салфетку въ другую кастрюлю.

За четверть часа до стола ставь вторично кипѣть. Когда вскипитъ, клади пирожки, и накрывъ, прокипяти минутъ десять. При отпускѣ влей стаканъ бѣлаго вина.

#### 14.

##### СУПЪ СЪ ТАРТАЛЕТАМИ.

Сдѣлавъ фаршъ изъ двухъ фунтовъ телятины, обобранной, очищенной отъ жилкокъ, и *бешамель* изъ чайной чашки чухонскаго масла, въ которое присыпавъ чашку муки, должно мѣшать лопаткою, развести сливками и кипятить, безпрестанно мѣшая лопаткою, чтобы разбить комки. Когда хорошо укипитъ и сгустится, должно прожать сквозь салфетку на блюдо.

Очистивъ мякоть отъ пары жареныхъ рыбчиковъ и мѣлко искрошивъ, клади въ сваренную бешамель, посоли, изотри половиною мускатнаго орѣха, присыпь рубленаго укропа, выжми поллимона, смѣшай и выступи.

Обмазавъ телячьимъ фаршемъ внутренность формочекъ, въ которыхъ разливаютъ желе, и замѣстивъ средину бешамелью, смѣшанною съ рыбчиками, закрой тѣмъ же фаршемъ; погрузи ихъ въ горячую воду, въ которую должно, посоливъ, положить ложку масла и кипяти минутъ десять. Выбравъ шумовкою на рѣшето и вынувъ изъ формочекъ въ суповую кастрюлю, наливай горячимъ бѣлымъ бульономъ съ краснымъ для зарумянку супа и кипяти минутъ пять; положи рубленой петрушки, наръзанный лимонъ и всей стаканъ бѣлаго вина.

*Приличіе.* Фаршъ изъ телятины дѣлается такимъ образомъ: телятина, очищенная отъ жилокъ и мѣлко изрубленная, толчется въ ступкѣ съ половиною гривенной булки, размоченной въ молоко и отжатой, съ чайною чашкою чухонскаго масла, двумя яйцами и мускатнымъ орѣшкомъ; наконецъ протирается сквозь рѣшето.

## 15.

РАЗСОЛНИКЪ ИЗЪ МОЛОДЫХЪ ЦЫПЛЯТЪ.

Начиная двѣ пары молодыхъ цыплятъ съ шестью вареными, крошеными яйцами, тремя

сырими, укропомъ и разведя стаканомъ сливокъ, влитыхъ чрезъ шейку, зашиваютъ имъ гузку; завязываютъ кожану ниткою, ножки поджимаютъ, и завернувъ ниткою, варятъ въ брезѣ. Накрошивъ кореньевъ: петрушки, сельдерея и порея, кладутъ въ суповую кастрюлю съ двумя ложками чухонскаго масла, поджариваютъ; присыпавъ ложки двѣ муки, мѣшаютъ; разводятъ бѣлымъ бульономъ и ставятъ кипѣть; присоединяютъ пять штукъ малосольныхъ огурцовъ, очищенныхъ и искрошенныхъ. Вынувъ изъ бреза готовыхъ цыплятъ, студятъ, разбиваютъ на части, кладутъ въ супъ съ двумя ложками сметаны и кипятятъ. Положивъ въ суповую чашку выпускныя яйца, льютъ на нихъ супъ и подаютъ съ укропомъ.

*Примѣчаніе.* Выпускныя яйца варятъ такимъ образомъ: подержавъ минуты четыре въ кипяткѣ, кладутъ въ холодную воду и осторожно очищаютъ.

## 16.

РАЗСОЛЬНИКЪ СЪ СМОЛЕНСКОЮ КРУПОЮ.

Наливъ цыплятъ янцами, какъ и въ предъидущемъ случаѣ, варятъ въ брезѣ. Взявъ потребное для супа количество бѣлаго бульона, кладутъ

шинкованныхъ кореньевъ и кипятятъ. Вымыть въ холодной водѣ раза четыре смоленскую крупу, кладутъ ложкою въ супъ, мѣшая послѣ каждаго приѣма, чтобъ не было комковъ.

Вынувъ изъ бреза цыплятъ, разбиваютъ на части и кладутъ со стаканомъ огуречнаго рассола; вскипятивъ раза четыре, подаютъ съ рубленымъ укропомъ.

## 17.

ЗЕЛЕНЫЙ СУПЪ СЪ ВЫПУСКНЫМИ ЯЦАМИ.

Должно нашпиковать по двѣ штуки кореньевъ: селдерея, порея, петрушки и цусторпака, кипятить раза два въ горячей водѣ; положить въ суповую кастрюлю, налить хорошимъ бѣлымъ бульономъ съ краснымъ и кипятить, счищая пѣну. Положивъ обобраннаго и перемытаго щавеля, пурлаку и зеленого гороху, и прокипятивъ полчаса, заключаютъ въ суповую чашку выпускныя яйца, куда вливаютъ и супъ съ двумя ложками лимоннаго сока.

## 18.

КАЛЯ СЪ ОГУРЦАМИ.

Очистивъ двѣ пары молодыхъ цыплятъ и заправивъ, кладутъ въ горячую воду, кипятятъ

раза четыре и разбиваютъ по штукамъ. Нашишковавъ кореньевъ, кладутъ съ двумя ложками чухонскаго масла въ суповую кастрюлю и поджариваютъ, помѣшивая лопаткою; присыпавъ муки и разведя бѣлымъ бульономъ, кипятятъ. За симъ кладутъ цыплятъ въ супъ съ пятью очищенными, искрошенными огурцами, телчьимъ фаршемъ, рѣзаннымъ кружками, лимономъ, рубленнымъ укропомъ и стаканомъ огуречнаго рассола, и кипятятъ.

## 19.

СУПЪ ИЗЪ ПОТРОХОВЪ.

(ПОТРОХЪ).

Ошпаривъ гусиные потроха, ножки и головку, вымывъ почечки, печенки, шейки и отдѣливъ все негодное, кладутъ въ кастрюлю съ двумя фунтами телятины, однимъ фунтомъ говядины и кипятятъ. Когда будетъ закипать, смистивъ пену, накрываютъ крышкою и варятъ до слабости. Процедивъ бульонъ, даютъ ему отстояться полчаса, чтобы накипь отпала. Перебравъ потроха и перемывъ ихъ, распускаютъ въ суповой кастрюлѣ двѣ ложки чухонскаго масла съ двумя ложками муки и поджариваютъ до румяности, мѣшал лопаткою; разведя бульономъ, кладутъ

шинкованных кореньевъ, половину рубленой луковичи и потроха, и кипятить, счищая пѣну. Накрывъ и прокипятивъ полчаса, выпускаютъ въ сущъ фаршъ и варятъ минутъ пять. При отпускѣ приливаютъ двѣ ложки лимоннаго сока и присыпаютъ рубленой петрушки.

## 20.

РАЗСОДЫНИКЪ СЪ ФАРШИРОВАННЫМИ ЦЫПЛЯТАМИ, ПЕЧЕНКАМИ И ЦАВЕЛЕМЪ.

Сваривъ въ соленой водѣ и изрубивъ печенки двухъ паръ цыплятъ, вычищенныхъ и выпотрошенныхъ, и разтерши съ четырьмя яйцами рублеными, тремя сырыми, рубленнымъ укропомъ; присоливъ и приливъ стаканъ хорошаго молока, накрываютъ цыплятъ отъ шеп, зашиваютъ гузку, и завязавъ ниткою кожцу въ томъ мѣстѣ, гдѣ пачинены, варятъ въ соленой водѣ до готовности. Вынувъ, остужаютъ.

Распустивъ въ суповой кастрюлѣ двѣ ложки чухонскаго масла съ ложкою муки, поджариваютъ до красна; разводятъ хорошимъ бѣлымъ бульономъ; кладутъ шинкованныхъ кореньевъ и ставятъ кипѣть, счищая пѣну.

За сими присыпаютъ горсть обобращаго и перемытаго щавеля и кладутъ цыплятъ, разбитыхъ

по штукамъ, въ супъ. Черезъ пять минутъ отпускаютъ съ двумя ложками лимоннаго сока и рубленою петрушкою.

## 21.

СУПЪ СЪ ФАРШЕМЪ ИЗЪ УТКИ.

Должно поджарить въ кастрюлѣ шинкованныхъ кореньевъ съ двумя ложками чухонскаго масла, положить двѣ ложки муки, и разведя бѣлымъ бульономъ, кипятить полчаса; потомъ клади разбитую по штукамъ жареную утку съ шариками фарша изъ телятины и, накрывъ, чрезъ полчаса подавать на столъ съ рубленнымъ укропомъ и лимономъ.

## 22.

ПОРЕ ИЗЪ ЛУКУ СО ПШЕНОМЪ.

Должно крошить десять луковицъ, положить ихъ съ чашкою чухонскаго масла въ кастрюлю, поджаривъ, и прибавивъ по два искрошенныхъ кореньевъ: сельдерея и петрушки, накрыть крышкою. Когда умягчится (что можно узнать, помешавъ лопаткою), должно протереть сквозь сито,

заключить въ кастрюлю съ четвертью фунта развареннаго сарочинскаго пшена, развести бѣлымъ бульономъ, и положивъ въ супъ вареную курицу раздѣленную на части, вскипятить раза три, посолить и подавать съ рубленнымъ укропомъ.

## 23.

СУПЪ ИЗЪ ГОВЯЖЬЯГО ГОРЛА СЪ ТЕЛЯЧИМЪ ФАРШЕМЪ.

Положивъ въ кастрюлю одинъ фунтъ тертаго Голландскаго сыра съ двумя ложками чухонскаго масла, должно поджаривать, мѣшая лопаткою, для предохраненія отъ пригара ко дну кастрюли, и разведя бѣлымъ бульономъ, смѣшаннымъ для румяности супа съ краснымъ, кипятить разъ пять. Пропустивъ сквозь салфетку въ другую чистую кастрюлю, должно кипятить; какъ скоро закипитъ, положить одинъ фунтъ ломаной вермицели, вскипятить раза три и присолить.

## 24.

ВЕРМИЦЕЛИ СЪ СЫРОМЪ.

Сваривъ въ брезѣ говяжье сердце, до бѣлизны вымытое въ теплой водѣ, начиненное телячьимъ фаршемъ и зашитое съ обѣихъ отверстій, съ телячьимъ сердцемъ остужаютъ.



Распустивъ въ суповой кастрюлѣ двѣ ложки чухонскаго масла съ мукою, поджариваютъ до зарумянки; разводятъ бѣлымъ бульономъ; кладутъ по двѣ штуки шинкованныхъ кореньевъ: петрушки, пастернака и кипятятъ, очищая пѣну.

Горло изрѣзанное въ ломтики, сердце искрошенное гренками, величиною въ простой орѣхъ положи въ супъ, и выпустивъ въ него телячьяго фаршу, концы начинено горло, накрывъ, кипятятъ минутъ десять. Просоливъ, подавай съ рубленымъ кервелемъ и лимоннымъ сокомъ.

## 25.

### супъ изъ сморчковъ.

Перемывъ въ теплой водѣ три фунта говядины и два фунта телятины, положи въ чистую кастрюлю, налей холодною водою и ставь кипѣть. При закипаніи сцѣдай пѣну; накрывъ крышкой, кипятятъ часа два. Процѣдивъ бульонъ, перемой говядину, и изрѣзавъ кусками, положи на блюдо.

Искрошивъ сухариками два фунта мякоти вѣщицы, поджарь въ суповой кастрюлѣ съ двумя ложками чухонскаго масла и рубленою луковицею; положи двѣ ложки муки, продолжая под-

жаривать. Разведя бѣлымъ бульономъ, кипяти, счищая пѣну; клади говядину, накрой крышкою и продолжай кипятить.

Отдѣливъ шляпки 50 крупныхъ сморчковъ отъ корней, первая перемой и вскипятить въ горячей водѣ съ солью, откинь на рѣшето; вторые перемывъ, изрубивъ мѣлко съ солью и отжавъ сквозь салфетку, поджарь въ кострюлѣ съ ложкою чухонскаго масла, такъ чтобы жидкость исчезла; положи въ нихъ три рубленыхъ яйца, посоли, натри мускатнаго орѣшка, присыпь рубленого укропу, положи сырое яйцо и, размѣшавъ, выстуди. Начинивъ каждую шляпку приготовленнымъ сморчковымъ фаршемъ и оправивъ пожиткомъ, обмакнѣвай въ лица, заваливъ въ тертомъ бѣломъ хлѣбѣ, изжарь въ маслѣ и клади въ супъ. Вскипятить раза два, подавай съ рубленнымъ укропомъ и смѣтаною.

## 26.

### СУПЪ ИЗЪ КОРЕНЬЕВЪ.

Искрошивъ по пяти штукъ кореньевъ: сельдерея, порея, петрушки, пусторняка, моркови и картофеля, кипяти до умягченія въ кострюлѣ съ чайною чашкою чухонскаго масла и тремя ста-

канами бѣлаго бульона, протри сквозь сито, положи въ чистую кастрюлю и разведи хорошимъ бѣлымъ бульономъ. Прокипятивъ минутъ десять, отпуская съ гренками и рубленнымъ укропомъ.

## 27.

СУПЪ ИЗЪ ШПИНАТУ.

Перебравъ и перемывъ четыре фунта шпинату, должно положить его въ горячую воду съ солью, вскипятить раза четыре, откинуть на рѣшето; завернувъ въ салфетку, отжать, протереть чрезъ рѣшето, и положивъ съ двумя ложками чухонскаго масла и горстью искрошеннаго зеленого луку, въ суповую кастрюлю, поджаривать на плитѣ. Присыпавъ горсть муки, размѣшавъ и разведя бѣлымъ бульономъ, должно кипятить часъ; положивъ пару молодыхъ, вареныхъ и на части разбитыхъ цыплятъ, кипятить четверть часа и, присоливъ, подавать.

## 28.

ШОРЕ ИЗЪ КЪРЬ.

Сваривъ пару хорошихъ куръ съ тремя фунтами телятины, двумя корнями селдерея и пе-

труски, процеди бульонъ сквозь салфетку; мякоть, очистивъ отъ костей и жилокъ, и мелко изрубивъ, истолки въ ступкѣ съ пятью личными желтками. Сдѣлай *панадѣ* изъ мякниша бѣлой булки, которую искрошивъ, должно кипятить въ кастрюлѣ, со стаканомъ бульону до выкипа и сгущенія. (при чемъ мѣшать лопаткою), развести бутылкою сливокъ и кипятить вторично до сгущенія.

Выложивъ *панадѣ* въ ту же ступку, гдѣ находятся курицы и желтки, толки мягче. Протри сквозь сито, клади въ суповую кастрюлю, и разведя бульономъ, въ которомъ варились курицы, пропущеннымъ сквозь салфетку (количествомъ его должно быть персонъ на 10), ставь кастрюлю съ супомъ въ торячую воду, не допуская до кипѣнія. Горячій присоливъ, отпуская съ гренками.

*Примѣчаніе.* Гренки—сухарики изъ булки, высушенные въ жару.

## 29.

### СУПЪ ИЗЪ МАКАРОНОВЪ СЪ СЫРОМЪ.

Сваривъ два фунта макаронъ въ горячей водѣ съ ложкою масла, щепотью соли, откидываютъ на рѣшето; когда вода стечетъ, кладутъ

макароны въ суповую чашу или чисто-вылуженную кастрюлю, пересыпая фунтомъ тертаго сыра и разводя бѣлымъ бульономъ съ краснымъ—для румяности супа. Размѣшавъ, ставятъ въ печь для зарумянки.

## 30.

СУПЪ ИЗЪ СВѢЖИХЪ БѢЛЫХЪ ГРИБОВЪ.

Отдѣливъ шляпки бѣлыхъ грибовъ отъ корешковъ, перемой ихъ и положи на рѣшето; корешки же, перечистивъ и изрубивъ заключи съ четвертью фунта чухонскаго масла въ суповую кастрюлю и поджаривай. Положивъ ложку муки и разведи бѣлымъ бульономъ, ставъ кипѣть. Присоединивъ шляпки накрой и вари часа два. Присоливъ, пробуй; ежели грибы не отзываются сыростью, подавай съ рубленнымъ укропомъ, сметаною и лимономъ, изрѣзаннымъ кружками.

## 31.

СУПЪ ИЗЪ ЗЕЛЕНАГО ГОРОХУ.

Четыре фунта зеленого гороху, перебраннаго и перемытаго, и крошенныя коренья: петрушки, пусторнака, сельдерея и рѣпы варятся въ кастрю-

ль до умягченія съ бѣлымъ бульономъ, чайною чашкою чухонскаго масла и кускомъ ветчины, будучи накрыты. Протираются сквозь сито въ суповую кастрюлю; разведенные бѣлымъ бульономъ кипятятся разъ пять съ четвертью фунта разведеннаго рису и подаются съ укропомъ.

## 32.

ФРАНЦУЗСКІЙ СУПЪ СЪ ПАНАДОМЪ, ФРАНЦУЗСКИМЪ ХЛѢВОМЪ И СЫРОМЪ.

Искрошивъ два Французскихъ хлѣба, положи еъ кастрюлю; подливъ чумички двѣ краснаго бульона, кипяти до сгущенія. Потомъ протри сквозь сито, положи двѣ ложки хорошаго сливочнаго масла и мускатный орѣшекъ, посоли съ рубленнымъ трюфелемъ; положи четверть фунта тертаго сыра Пармезану, мѣшай и выстуди.

Изрѣзавъ въ ломтики шириною пальца въ три и такой же длины Голландскаго сыра и Французскаго хлѣба, обжари ихъ въ маслѣ и покрывай сдѣланнымъ паннадомъ хлѣбъ съ сыромъ; клади по краямъ на круглое блюдо, и выложивъ оставшійся паннадъ (если будетъ остатокъ) на средину его, засыпай сверху тертымъ сыромъ и, за четверть часа до стола, ставъ въ горячую печь

для зарумянки. Подливъ къ бѣлому бульону для цвѣта краснаго, вскипяти раза три.

Положивъ изрѣзанный и очищенный лимонъ съ стаканомъ Алонскаго вина, вылей супъ въ суповую чашку и подавай къ столу съ хлѣбомъ и панадомъ отдѣльно.

## 33.

ИНОЕ ДРУГИМЪ ОБРАЗОМЪ.

Сваривъ въ бульонѣ, съ двумя ложками сливочнаго масла и кускомъ ветчины, четыре фунта свѣжаго зеленаго гороху со штукою пусторнака, петрушки и моркови, до умягченія, должно протереть его сквозь сито, и вливъ чайную чашку бѣлаго куп, развести бульономъ, вскипятить раза три, посыпать рубленнымъ укропомъ и подавать съ гренками.

## 34.

ИНОЕ ИЗЪ РАЗНЫХЪ КОРЕНЬЕВЪ СЪ ФАШИРОВАННЫМИ РАКАМИ.

Искрошивъ мѣлко по пяти штукъ разныхъ кореньевъ, какъ то: петрушки, пусторнака, порея, моркови, сельдерея и луку, заключаютъ въ кастрюлю, и, подливъ чумички двѣ бульону, съ

чайною чашкою сливочнаго масла и кускомъ ветчины, варятъ до умягченія. Протираютъ сквозь сито. Разведи бульономъ, кипятятъ; кладутъ 50 штукъ раковъ съ шейками, начиненныхъ кпелью, съ ложкою раковаго масла; накрываютъ и кипятятъ раза четыре. Посоливъ, посыпаютъ рубленымъ укропомъ.

## 35.

ЩОРЕ СЪ КОРЕНЬЯМИ, ЦАВЕЛЕМЪ, ПШЕНОМЪ, ГОРОХОМЪ, ПУТОРЯКОМЪ И БѢЛЫМЪ ВІНОМЪ.

Положивъ въ кострюлю два фунта зеленаго гороху, по двѣ штуки искрошенныхъ кореньевъ: петрушки, пастернака, сельдерея и моркови съ лукомъ, и прибавивъ къ нимъ чумрики двѣ бульону и четверть фунта хорошаго чухонскаго масла, накрываютъ и варятъ до смлчснія. Протираютъ сквозь сито, кладутъ въ суповую кострюлю, разводить бульономъ и даютъ кипѣть.

За снмъ вмѣщаютъ двухъ разбитыхъ на части куропатокъ, кладутъ въ супъ одинъ фунтъ шиннату отборнаго, вывареннаго въ горлчсй водѣ, отжатаго на сито и поджареннаго въ кострюлѣ, съ двумя ложками чухонскаго масла, четырьмя ложками бѣлаго кули, разведеннаго бульономъ и смѣшаннаго съ горстью перебраннаго и перемы-



таго щавеля, горстью нутрлаку, и кипятятъ четверть часа. Присоливъ, подаютъ съ рубленнымъ укропомъ и стаканомъ Алонскаго вина.

## 36.

ПОРЕ СЪ РИСОМЪ, КОРЕНЬЯМИ И ГОЛЛАНДСКИМЪ  
СЫРОМЪ.

Натеревъ одинъ фунтъ Голландскаго сыра, кладутъ въ кастрюлю съ чайною чашкою чухонскаго масла; поджариваютъ на плитѣ, мѣшал лопаткою. Ежели сыръ будетъ приставать ко дну кастрюли, разводятъ бѣлымъ бульономъ, съ двумя стаканами краснаго, и кипятятъ десять мннутъ. Пропустивъ сквозь салфетку въ другую кастрюлю, кладутъ въ супъ разныхъ вареныхъ и протертыхъ кореньевъ и четверть фунта разваренаго рису. Присоливъ, подаютъ съ рубленнымъ укропомъ.

*Примѣчаніе.* Съ кореньями должно поступать, какъ предписано въ супъ изъ разныхъ кореньевъ (№ 34).

## 37.

ИТАЛІЯНСКІЙ СУПЪ СЪ СЫРОМЪ И ФАРШПРОВАННЫМЪ  
РАКАМИ.

Сдѣлавъ изъ пары рыбчиковъ *мисс*, размѣшай съ двумя ложками тертаго сыра. Забѣсивъ на

двухъ лицахъ съ молокомъ тѣста, тонко раскатай, клади на него по чайной ложечки кнели и дѣлай пирожки, величиною въ полтинникъ; а чтобы тѣсто удобно лепилось, смажь лицомъ.

За четверть часа до стола, сварь пирожки въ водѣ съ молокомъ и солью и откинь на рѣшето. Положивъ въ кастрюлю два фута тертаго сыра съ четвертью фута чухонскаго масла, поджаривай, мѣшая лопаткою, въ предосторожность отъ пригара; разведи бѣлымъ бульономъ и прибавивъ для цвѣта супа краснаго, кипяти минутъ десять. Пропустивъ сквозь салфетку въ другую шестую кастрюлю, клади сваренные пирожки съ 50 штуками фаршированныхъ кнелю раговъ; накрой крышкою и дай кипѣть минутъ десять.

### 58.

ПРОЗРАЧИЙ СУПЪ СЪ КНЕЛЮ И ГРУШАМИ.

Смѣшавъ одну часть краснаго бульона съ тремя частями бѣлаго, взбей въ другой кастрюль вѣничкомъ восемь сырыхъ яицъ. Разведи приготовленнымъ бульономъ, кипяти, накрывъ и казынавъ на крышку горличихъ угольсвъ, чтобы бульонъ очистился. Хорошо вскипѣвшій, пропусти сквозь салфетку въ суповую кастрюлю и дай вскипѣть.

За семь кладь въ супъ заранее передѣланную кнелъ разныхъ цвѣтовъ: краснаго, зеленаго и желтаго, и приготовленныя изъ кнели груши такымъ образомъ: придавивъ пальцемъ половину десертной ложки бѣлой кнели, кладь приготовленный фаршъ; накрывъ сверху красною кнелью, вынь изъ ложечки и дай рукамъ форму груши; воткни въ болѣе сжатый конецъ вырѣзанный изъ петрушки корешокъ и кладь въ супъ. Выпустивъ съ чайной ложечки остальную кнелъ, накрой крышкою и дай прокипеть минутъ десять; подлей стаканъ мадеры, положи рубленой петрушки и подавай съ наръзаннымъ лимономъ.

*Примѣчаніе.* Подбранивается кнелъ въ зеленый цвѣтъ зеленыю шпината, изъ котораго выжимается сокъ и который кипятится въ кострюль, откидывается на сито и оставшеюся зеленью подбранивается кнелъ.

Супъ изъ рябчиковъ, съ гребешками, сладкимъ мясомъ, шпинатомъ и тонкимъ бѣлымъ виномъ.

Вынувъ, заправивъ и обжаривъ въ вольномъ жару двѣ пары рябчиковъ, должно разбить ихъ по игукамъ и вашиповать. Сварить въ соленой водѣ по двѣ штуки кореньевъ: селдерея, поря

и петрушки, и откинувъ на рѣшето, должно сварить въ водѣ съ солью фунтъ шпинату, перебраннаго и перемытаго; также откинуть на рѣшето и протереть сквозь сито.

Накрошивъ зеленого лука и положивъ лукъ со шпинатомъ и съ чайною ложкою чухонскаго масла въ суповую кастрюлю, поджаривать на плитѣ, помешивая лопаткою; положивъ двѣ столовыя ложки муки, разводить бѣлымъ бульономъ и кипятить.

Когда вскипитъ, должно очистить пѣну, положить разбитые по штукамъ рябчики, омытые, шинкованные корни съ двумя фунтами сладкаго мяса и фунтомъ гребешковъ, и опять кипятить четверть часа; наконецъ подлить стаканъ бѣлаго вина и засыпать рубленнымъ укропомъ

#### 40.

супъ съ рисомъ.

Ошпаренную, вычищенную и заправленную курицу кладутъ съ двумя фунтами телятины въ кастрюлю, заливаютъ водою и ставятъ кипѣть. Снявъ пѣну, варятъ до полуспѣлости. Потомъ, процедивъ бульонъ сквозь ситку въ другую кастрюлю, разбиваютъ курицу по штукамъ и кладутъ въ супъ съ четвертью фунта развареннаго рису: при-

юливъ, кладутъ шинкованный корень петрушки, аннотать четверть часа и засыпаютъ укропомъ.

## 41.

ЩОРЕ ШЛЕМЪ ИЗЪ ПЕРЛОВЫХЪ КРУПЪ.

Разваривъ въ бульонѣ два фунта перловыхъ крупъ съ двумя корнями сельдерея и петрушки, съ двумя ложками сливочнаго масла до возможнаго смягченія и протеревъ сквозь сито въ суповую кастрюлю, приливаютъ хорошій стаканъ ванильных сливокъ; мѣшаютъ, разводятъ бѣлымъ бульономъ, по числу персонъ; ставятъ кипѣть четверть часа, счищая пену. Подаютъ съ гренками.

## 42.

СУПЪ ПРОТЕРТЫЙ ИЗЪ МОЛОДЫХЪ ЦЫПЛЯТЪ.

Отъ двухъ паръ обобранныхъ и вычищенныхъ цыплятъ, сваривъ ихъ въ брезѣ, должно отделить мякоть, изрубить, истолочь въ ступкѣ съ густыми желтками пяти яицъ, прибавить горсть толченаго сладкаго миндаля, продолжая толочь; протереть сквозь сито и въ кастрюлѣ, приливъ стаканъ сливокъ и разведя бѣлымъ бульономъ,

поставить съ супомъ въ кипящую воду, не допуская однако супъ до кипѣнiя. Подавать должно горячимъ.

## 43.

## АБАРЪ-СУПЪ.

Разваривъ въ хорошемъ бѣломъ бульонѣ два фунта овсяныхъ крупъ, раза четыре перемыть ихъ въ теплой водѣ, съ двумя ложками чухонскаго масла, съ корнемъ петрушки и стаканомъ сливокъ. При варенiи должно мѣшать лопаткою, чтобы смѣсь не пригорѣла ко дну кастрюли. Умягченное протеревъ сквозь сито въ суповую кастрюлю, разводятъ бѣлымъ бульономъ и кипятятъ минутъ десять. Отпускаютъ съ двумя ложками хорошихъ сливокъ и гренокъ:

## 44.

## СУПЪ АМЛЕТЪ СЪ ЯИШНИЦЕЮ И ТРУФЕЛЕМЪ.

Разбивъ десять сырыхъ яицъ въ кастрюль съ однимъ фунтомъ шпината, перемытаго, сваренаго въ соленой водѣ, отжатаго, протертаго сквозь рѣшето и поджареннаго съ двумя ложками чухонскаго масла, присоедини рубленаго трюфеля,

рубленого укропа, стаканъ сливокъ и мускатнаго орѣшка; размяшавъ и присоливъ, выложи на плафонъ или на сковороду и ставъ въ вольный жаръ. Когда запечется, вынь и остуди.

Вскипятить раза три въ горячей водѣ разныхъ шинкованныхъ кореньевъ съ полутора фунтами спаржи, чищеной и наръзанной ножичкомъ въ штучки въ четверть вершка, откинь на рѣшето.

Распустивъ двѣ ложки чухонскаго масла въ суповой кастрюлѣ съ ложкою муки, поджаривъ до красна (при чемъ нужно мѣшать) и разведя бѣлымъ бульономъ съ прибавленіемъ краснаго для румяности супа, ставъ кипятъ, очищая пену.

За семь кладь коренья и спаржу въ супъ и чрезъ десять минутъ трюфель, наръзанный въ продолговатыя штучки по полувершку; вскипятить раза три, подлей стаканъ мадеры и подавай съ рубленой петрушкой и лимономъ, очищеннымъ и наръзаннымъ въ кружки.

## 45.

СУПЪ СЪ АМЛЕТОМЪ И ТРЮФЕЛЕМЪ.

Ошпаренную, выпотрошенную и хорошо вымытую курицу кладутъ съ двумя фунтами телятины въ кастрюлю; наливъ водою, варятъ до сѣлости; накрывъ крышкою, процѣдивъ бульонъ.

въ другую кастрюлю и засыпавъ его хорошо разваренною въ водѣ перловою крупною, прибавляютъ шинкованныхъ кореньевъ и курицу, разбитую по штукамъ; а проквашивъ четверть часа, подаютъ съ рубленнымъ укропомъ.

## 46.

## ВЕЧЕРНІЙ ХОЛОДНЫЙ СУПЪ.

Сваривъ пять штукъ хорошей свекловицы, два корня сельдерея, очищенныхъ и мѣлко шинкованныхъ, полфунта спаржи, хорошиіи кочень цвѣтной капусты, очищенный и изрѣзанный на части, въ горячей водѣ съ солью, откидываютъ на рѣшето.

Протеревъ сквозь сито пять густо-варенныхъ желтковъ, растираютъ ложкою въ суповой чашкѣ; смѣшиваютъ съ двумя чайными ложками горчицы, чайною чашкою хорошей сметаны, мѣлко скрошеннымъ зеленымъ лукомъ и рубленнымъ укропомъ, и разведя хорошими кислыми штями, въ количествѣ на 10 персонъ, кладутъ въ супъ.

Вышесупомянутыя: свекловицу, спаржу и цвѣтную капусту, присоливъ и присыпавъ чайную чашку мѣлкаго сахару, мѣшаютъ ложкою и ставятъ въ холодное мѣсто на три часа.

Кладутъ въ супъ чякоть пары рябчиковъ, изрѣзанную въ тонкіе круглые ломтики.



## ВЕЧЕРНИЙ ХОЛОДНЫЙ ЗЕЛЕНЫЙ СУПЪ.

Должно сварить въ водѣ съ солью фунта три шпинату, откинуть на рѣшето, отжать въ салфеткѣ и протереть сквозь сито. Прибавивъ къ столовой ложкѣ горчицы двѣ ложки анчоусовъ, изрубленныхъ, истолченныхъ въ ступкѣ и протертыхъ сквозь сито, жаренаго рябчика, также изрубленнаго, истолченнаго и также протертаго, должно, мѣшая лопаткою, присыпать чайную чашку мѣлкаго сахару; съ вышеупомянутымъ шпинатомъ размѣшать ложаткою, развести кислыми штиами (на 10 персоя), очистить 5 яблоковъ, скрошенныхъ сухариками; прибавить каперсовъ, оливокъ, отварныхъ рыжиковъ, рубленаго зеленаго луку и укропу; присолить и оставить часа на три въ холодное мѣсто.

## Г Л А В А IX.

## С О У С Ы.

## 1.

## ПУДИНГЪ ЗЕЛЕНЫЙ.

Отдѣливъ отъ двухъ булокъ корку, мякишъ скрошивъ, кладутъ въ кастрюлю, куда вливает-

са стаканъ сливокъ; перемѣшавъ, даютъ стоять четверть часа, чтобы хлѣбъ размокъ. После того четверть фунта шинату, свареннаго въ водѣ и протертаго сквозь сито, размѣшиваютъ съ двумя ложками сливочнаго масла, четырьмя яичными желтками, ромомъ, мадерою, рубленою лимонною цедрою, толченою корицею и двумя ложками мѣлкаго сахару; бѣлки же оставшіеся, взбивъ, выкладываютъ въ форму, наслоенную масломъ и осыпанную мѣлкимъ сахаромъ, и за полчаса до стола ставятъ форму въ горячую воду въ кастрюль, на крышу которой насыпанъ горячій уголь. Готовый пудингъ, вынутый изъ формы, на блюде обливается соусомъ *сабаіономъ*.

## 2.

### СОУСЪ ИЗЪ ДИКИ.

Мякоть пары жареныхъ рябчиковъ мѣлко рубится ножомъ, въ ступкѣ толчется, протирается сквозь сито и съ мяшищемъ булки, размоченной въ сливкахъ, смѣшивается въ кастрюль съ тремя ложками сливочнаго масла, 4 желтками, 4 бѣлками, взбитыми съ мускатнымъ орѣшкомъ, ложкою помрапщовой воды и двумя ложками мѣлкаго сахару, и въ форму, наслоеною масломъ и

обсыпанной мѣлкимъ сахаромъ, варится какъ сказано въ N 57. Готовый обливается Голландскимъ соусомъ.

## 3.

## ГОЛЛАНДСКІЙ СОУСЪ.

Голландскій соусъ дѣлается изъ двухъ ложекъ сливочнаго масла, двухъ ложекъ муки, двухъ сырыхъ желтковъ, сока изъ лимона, мѣлкаго сахара, небольшого количества соли, стакана бѣлаго бульона и стакана бѣлаго вина, что все смѣшивается и кипятится на плитѣ, будучи безпрестанно перемѣшиваемо.

## 4.

## СОУСЪ ИЗЪ ВАФЕЛЬ.

Достаточно количество вафель смѣшивается въ кастрюль со стаканомъ сливокъ, пятью лицами, двумя ложками мѣлкаго сахара, чайною чашкою Французской водки, Французскою коринкою, изюмомъ и кишмишемъ, и въ формѣ, на слоеной масломъ и обсыпанной мѣлкимъ сахаромъ, варится, какъ сказано въ N 57. Готовый на блюде обливается соусомъ *сабаіономъ*.

ПУДИНГЪ, ПЫЛАЮЩІЙ ОГНЕМЪ, СЪ АНАНАСОМЪ И ЦУКАТАМИ.

Мякишь Французскаго хлѣба, искрошенный су-хариками, отмачивается четверть часа въ кострюль, въ которую влить стаканъ сливокъ, перемѣшивается съ двумя ложками сливочнаго масла, четырьмя яйцами, четвертью фунга сухихъ крошенныхъ лимонныхъ цукатовъ, рюмкою мадеры, двумя ложками мѣлкаго сахару и, если случится, съ инжированнымъ ананасомъ или ананасною дыней, а также съ небольшимъ количествомъ толченой ванили, и варится въ формѣ, наслоенной масломъ и обсыпанной мѣлкимъ сахаромъ (какъ сказано въ N 57). Готовый обливается на блюдо зажженнымъ ромомъ и подается съ огнемъ при особенномъ блюде *соус сабаіона*.

## 6.

АРТИШОКИ, СЛУЩЕННЫЕ ВЪ ГЛАЗЪ.

Обрѣзавъ колочія части артишоковъ и отдѣливъ негодное, должно ихъ вычистить, перемыть и въ закрытой кострюль поставить на плиту съ

четвертью фунта чухонскаго масла и сметаною. Когда будутъ поджариваться, должно подлить два стакана краснаго бульону, двѣ ложки кули и кусокъ крѣпкаго бульона, и кипятить вторично. Готовые должно залить на блюдо ихъ сокомъ, безъ жиру, съ сокомъ изъ свѣжаго лимона.

## 7.

ТОЖЕ.

Отдѣливъ колочки отъ артишоковъ, должно сварить въ соленой водѣ съ масломъ. При отпускѣ, очистивъ средину и опрокинувъ на рѣшето для стека воды, подаютъ съ особеннымъ блюдомъ соуса *sabiona*.

## 8.

ЩАВЕЛЬ СЪ КРУТОНАМИ И ВЪНУСКНЫМИ ЛЯЦАМИ.

Четыре фунта щавелю, персбранваго и перемытаго въ трехъ водахъ, кипятятся раза три въ горячей водѣ съ солью, откидываются на рѣшето, отжимаются въ салфеткѣ и протираются сквозь сито; за сямъ кладутся въ кастрюлю съ дву-

мя ложками чухонскаго масла и поджариваются. После того щавель, смѣшанный съ двумя ложками крупичатой муки и разведенный стаканомъ хорошаго бѣлаго бульона или сливками, кипятится четверть часа, наконецъ присыпается къ нему ложка мѣлкаго сахару; немного присоливъ, подается на блюде обложенномъ по краямъ выпускными яичами, между коими помѣщаются крутоны, вырѣзанные гребешками и обжаренные въ маслѣ.

## 9.

ПАНИРОВАНАЯ СПАРЖА СЪ ХОЛОДНЫМЪ СОУСОМЪ.

Сваривъ спаржу въ соленой водѣ съ масломъ, должно откинуть на рѣшето, остудить, завалить въ яичахъ и въ хлѣбѣ, обжарить въ маслѣ и подавать при особенномъ блюде холоднаго соуса изъ горчицы съ сахаромъ, Прованскимъ масломъ и лимономъ.

*Иначе:* Сваривъ спаржу въ соленой водѣ съ масломъ, подавать при особенномъ блюде соуса *sabaióna*.

## 10.

АШПОТЫ ИЗЪ РАЗНОЙ ЗЕЛЕНИ.

Должно ошелушить молодого зеленаго горошку, нарѣзать молодой спаржи, вынуть на выемку

молодой моркови и нашинковать зеленыхъ Турецкихъ бобовъ, и порознь, вываривъ въ водѣ, откинуть на рѣшето. Разложивъ по кострюлечкамъ съ ложкою сливочнаго масла, должно поджаривать, помѣшивая лопаткою и прибавляя по двѣ ложки бѣлаго куш., по ложкѣ мѣлкаго сахару и рубленнаго укропа, и кипятить минутъ пять.

Поставивъ на раскаленное блюдо четыре крутона изъ бѣлаго хлѣба, сдѣланные большими гребешками и обжаренные въ маслѣ, и обмокнувъ въ сырое яичо, должно выложить изъ кострюлечекъ *анпиты* порознь; помѣщая между крутоновъ, гарнировать. Къ моркови и къ спаржѣ кладутъ цвѣтную капусту, облитую Голландскимъ соусомъ; къ горошку и бобамъ шпингованное сладкое мясо, гласированное. Каждый Анпитъ засыпаютъ рубленымъ укропомъ.

## 11.

СОУСЪ ИЗЪ ЦВѢТНОЙ КАПУСТЫ.

Отдѣливъ прочь зелень цвѣтной капусты, должно сварить въ соленой водѣ съ масломъ; вынуть изъ воды на рѣшето и давъ водѣ стечь, должно на б.подѣ облить бешамелью, засыпать тертымъ сыромъ и поставить въ печь для зарумянки.

ТОЖЕ.

Вычистивъ цвѣтную капусту и сваривъ въ водѣ съ солью и масломъ, должно выложить на блюдо и подавать съ соусомъ *сабаиномъ* въ особомъ судюцкѣ.

## 13.

СОУСЪ ИЗЪ УТОКЪ СЪ ФРАНЦУЗСКИМЪ АМЛЕТОМЪ.

Сваривъ въ брезѣ двѣ пары молодыхъ утокъ до готовности, обвариваютъ въ горлячей водѣ штукъ пять кочавнаго салату, перевязываютъ нитками и варятъ въ брезѣ. Готовый отжимаютъ въ салфеткѣ. Извлекши утокъ изъ бреза, разбиваютъ на части и, въ перекладку съ салатомъ, кладутъ на круглое блюдо, замѣняя средину Французскимъ амлетомъ (N 14) съ трюфелемъ и гласируютъ.

## 14.

ФРАНЦУЗСКИЙ АМЛЕТЪ.

*Французскій амлетъ* дѣлается изъ десяти яицъ, которые будучи взбиты со стаканомъ сливокъ,



рубленнымъ Французскимъ трюфелемъ, укропомъ, мускатнымъ орѣшкомъ и полуфунтомъ сваренаго и протертаго сквозь сито шпиагу, варятъ на жару, не допуская до кипѣнiя, чтобы яйца не свернулись. Давъ простоять амлету минутъ 10 для сгущенiя, кладутъ ложкою на блюдо.

## 15.

ТОЖЕ.

Отдѣливъ отъ костей мясо двухъ паръ молодыхъ утокъ, должно нафаршировать кнелю, сдѣланною изъ мяса судака (очищеннаго отъ костей и жилокъ и мѣлко истолченнаго въ ступкѣ) съ мякишемъ бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ сливкахъ, съ четвертью фунта чухонскаго масла, двумя яйцами, солью, мускатнымъ орѣшкомъ и рубленнымъ трюфелемъ. Зашивъ нитками, должно варить въ брезѣ. Подъ утокъ дѣлаютъ соусъ изъ бѣлаго и краснаго кули, куска крѣпкаго бульона, съ двумя ложками лимоннаго сока, капереами и оливками, что все кипятятъ раза три. Утокъ, вынувъ изъ бреза и разрѣзавъ на куски, кладутъ на блюдо и обливаютъ этимъ соусомъ.

## СОУСЪ ИЗЪ МОЛОДАГО ГУСЯ.

Вычиствивъ и заправивъ гуся, обжарь его, разбей по штукамъ, надрѣжь каждую ножничкомъ крестообразно, намажь *фришизиромъ* (N 67), посыпь тертымъ хлѣбомъ и припусти на рашперѣ.

Между тѣмъ приготовь соусъ, поджаривъ на плитѣ въ кострюлѣ 8 печеныхъ луковицъ, протертыхъ сквозь сито, съ ложкою чухонскаго масла, кускомъ крѣпкаго бульона и двумя ложками бѣлаго кули; прокипяти до сгущенія.

При отпускѣ, смѣшавъ съ ложкою горчицы, выложи на средину блюда, на которомъ будешь подавать гуся.

## 17.

## ТОЖЕ

Очистивъ гуся, должно отдѣлать мясо отъ костей, начинить фунтомъ пшому безъ косточекъ, смѣшаннымъ съ фунтомъ коринки, перебранной и перемытой, и 10 лѣбоками безъ сердечекъ, скрошпными; зашить и обжарить въ печкѣ, покрывъ иннигомъ. Готовый должно цѣльнымъ положить на блюдо и облить *тонкимъ* соусомъ. (N 68)

## 18.

ТОЖЕ.

Обжаривъ молодаго гуся на вертелѣ, должно разбить его по штукамъ, облить холоднымъ соусомъ, приготовленнымъ изъ горчицы, стертой съ Прованскаго масла, тремя ложками бѣлаго куну, тремя ложками *ландишигу* (см. Главу IV) и выжатымъ лимономъ,—смѣшанной на льду до сгущенія и забѣла и засыпанной рубленнымъ укропомъ.

## 19.

ТОЖЕ.

Иажаривъ на вертелѣ молодыхъ гусей, должно, разбивъ ихъ на части, облить на блюдѣ соусомъ изъ малосоленныхъ огурцовъ очищенныхъ, изрѣзанныхъ на части и поджаренныхъ въ кострею съ ложкою чухонскаго масла и вскипяченныхъ съ краснымъ куну и репскимъ уксусомъ.

## 20.

ТОЖЕ.

Вычистивъ гуся, обмой, сними мясо съ костей. Разваривъ полфунта макаронъ въ горячей водѣ

съ масломъ, откинь на рѣшето, дай водѣ стечь. Распустивъ четверть фунта чухонскаго масла въ кострюль, клади въ него макароны, размѣшай; присоединивъ распущеннаго крѣпкаго бульону, четверть фунта тертаго сыру Пармезану и рубленнаго трюфеля, смѣшай и начини гуся. Зашивъ, клади въ кострюлю, подлеи бутылку бѣлаго вина, четверть фунта крѣпкаго бульону и горсть эстрагону, и вкшияти раза два; накрывъ кострюлю съ гусемъ, припускай въ печкѣ. Готоваго гуся вынь на бѣло, процѣди сквозь салфетку его собъ и облей имъ гуся.

## 21.

тоже.

Разбивъ гуся на части и напшиговавъ лукомъ, облей ренскимъ уксусомъ, присоли, присыпь перцу, гвоздики, лавроваго листу и дай стоять сутки. После того клади на плафонъ со всеми спеціями, накрой сверху другимъ плафономъ и припускай до силности на плитѣ въ вольномъ жару, поворачивая обѣими сторонами. Наконецъ, сдѣлавъ соусъ изъ краснаго кули, пробилченнаго съ отварными рыжечками и приквашеннаго ренскимъ уксусомъ, облей имъ гуся на блюде.

## СОУСЪ ИЗЪ МОЛОДЫХЪ ИНДЕКЪ.

Изжаривъ на вертелѣ молодую индейку, должно разбить ея по штукамъ и облить на блюди *лесирнымъ* соусомъ (N 31) съ каперсами и оливками.

## 23.

ТОЖЕ.

Вычистивъ пару молодыхъ индекъ, снявъ мясо съ костей, нафаршируй ихъ кнелью, зашей нитками и клади въ каменную муравленную чашку, обложивъ нарезаннымъ ломтями шпигомъ. Индекъ сверху и снизу облей растопленнымъ жиромъ, накрой чашку крышкою, замажь тѣстомъ и поставь въ горячую печь, предохраняя отъ сгара; готовыхъ, изрезавъ ломтями, облей на блюди *хистымъ* соусомъ (N 84) съ лимономъ.

## 24.

ТОЖЕ.

Пара молодыхъ индекъ, разбитыхъ на части, *маринуется* въ уксусъ съ различными спеціями,

лукомъ, кореньями и кладется на плафонъ съ масломъ; покрытая другимъ плафономъ, припускается на легкомъ жару до полуготовности. Снятая съ плафона, выстуживается, обрѣзывается ножичкомъ, заваливается въ яйца и хлѣбъ и обжаривается въ маслѣ. На блюде облитая *ш-стымъ* соусомъ (N 84), засыпается жареною зеленью.

*Примѣчаніе.* Зелень на *ф.шпюръ* жарится такимъ образомъ: пересбранная петрушка перемывается, отжимается, кладется въ масло или сало, разгоряченный до задымки, мѣшается ложечкомъ и въ ту же минуту откидывается на сито, а насыпанная солью, засушивается въ предпечкѣ.

## 25.

## СОУСЪ ИЗЪ ТЕТЕРЕВЕЙ ВЪ РАМКѢ.

Филе изъ пары рябчиковъ, передѣланное на *соте*, кладутъ на плафонъ, на которомъ, залитъ чухонскимъ масломъ, накрываютъ бумагою; на другомъ же плафонѣ съ масломъ *квасы* или тетеревиныя ножки, пригнетя сверху третьимъ плафономъ, припускаютъ на легкомъ огнѣ. Намазанъ кнелмо и обдѣлавъ въ фигуру котлетки, кладутъ опятъ на масляный плафонъ и припуска-

ютъ на легкомъ жару. Сдѣлавъ рамку, выливаютъ въ нее 10 ящъ, сбитыхъ въ кострюль съ рубленнымъ трюфелемъ, укропомъ, солью, мускатнымъ орѣшкомъ и стаканомъ сливокъ, ставятъ въ горячую воду и варятъ, насыпавъ на крышку горячихъ угольсвъ. Готовыя вынимаютъ на блюдо.

Между тѣмъ въ готовое на плафонѣ *соте*, припустивъ его на иштъ, кладутъ бѣлаго кули съ сокомъ изъ лимона и крѣпкимъ бульономъ. Вскипятивъ съ соусомъ раза три, помѣщаютъ въ середину рамки, обложивъ ее квесами, спущенными съ киселью.

## 26.

### СОУСЪ ИЗЪ ТЕТЕРЕВЕЙ.

Вымистивъ, вымывъ и заправивъ тетеревей, припусти въ сухомъ брсзѣ, покрывъ шингомъ. За симъ приготовить соусъ изъ ихъ филе, которое будучи изрѣзано ломтиками, выѣзывается въ форму грѣбенковъ; оставшаяся отъ филе мякоть обдѣлывается круганками въ копѣйку; остатокъ тетеревинныхъ костей толчется въ ступкѣ, кипятится въ кострюль съ тремя ложками краснаго кули, со стаканомъ краснаго вина, перцемъ, лавровымъ листомъ, кэррицею и двумя стаканами бра-

снаго бульона, будучи помывиваемъ лопаткою для развара.

Въ этотъ соусъ, процеженный сквозь салфетку, густо уквашенный съ кускомъ крѣпкаго бульона, кладутся кругляки и съ сокомъ изъ лимона кипятятся одинъ разъ. Потомъ помывиваютъ на кругломъ блюде гребешки изъ филе, въ пере-кладку съ выпускными яичами, въ средину блюда выложивъ соусъ съ *бланкетами*, гребешками и яичами, и гласируется.

*Примѣчаніе.* Яйца варятся въ кипяткѣ четыре минуты и немедленно перекладываются въ холодную; съ нихъ осторожно снимается скорлупа.

## 27.

### СОУСЪ ИЗЪ КУРОНАТОКЪ.

Красная капуста, мѣлко шинкованная, кладется въ кастрюлю съ рубленою луковицею, пухонскимъ масломъ и кускомъ ветчины, и поджаривается. Присыпавъ муки, мывиваютъ, поддываютъ чайную чашку ренскаго уксусу, кусокъ крѣпкаго бульона съ тремя ложками бульона и кипятятъ до готовности. Выложивъ капусту на блюдо, обкладываютъ жареными куронатками, разбитыми по штукамъ, и гласируютъ.



ТОЖЕ.

Изъ двухъ паръ куропатокъ одна обжаривается въ печи и разбивается по штукамъ; макоть же другой мѣлко крошится гренками или сухариками, кладется въ кострюль съ тремя ложками краснаго кули, стаканомъ краснаго вина, кускомъ крѣпкаго бульона и выжатымъ лимономъ; присоливъ, съ мускатнымъ орѣшкомъ, кипятится раза три. На блюдо укладывается упомянутыми разбитыми на части куропатками, въ перекладку съ крутонами и выпускными яйцами, и гласируется.

*Приличіе.* Крутоны суть ничто иное, какъ ломти бѣлаго хлѣба, обдѣланные въ котлетки (одна сторона конхъ зазубрена) и обжаренные въ маслѣ.

## 29.

СОУСЪ ИЗЪ РЯБЧИКОВЪ СЪ БЕШАМЕЛЬЮ И БѢЛЫМИ ГРИБАМИ.

Нажаривъ на вертелѣ двѣ пары рябчиковъ, кладутъ кругомъ на блюдо, замѣщая средину соусомъ изъ разваренныхъ сухихъ бѣлыхъ грибовъ, мѣлко парубленныхъ и минутъ 10 прокипяченныхъ въ кострюлѣ съ бешамелью изъ сливокъ,

кускомъ крѣпкаго бульона и мускатнымъ орѣшкомъ, и гласируютъ.

## 30.

РЯБЧИКОВОЕ ФИЛЕ ВЪ БУМАЗКАХЪ СЪ ФИНИЗПРОМЪ.

Вынувъ изъ двухъ паръ рябчиковъ филе, припускаютъ на плафонѣ съ масломъ до полуготовности; кладутъ на одну половину салфетки, разостланной на столѣ, и накрывъ другою, нажимаютъ руками; намазываютъ съ обѣихъ сторонъ *финизпромъ*, на который кладутъ шпигу, нарезаннаго тоненькими ломтиками; завертываютъ каждую штуку въ бумагу, вырезанную по филе; загнувъ края, полагаютъ на рашперъ, застланный листомъ бумаги, и припускаютъ на плитѣ, поворачивая обѣими сторонами. Готовый, размѣстивъ по краямъ круглаго блюда, подаютъ съ особымъ блюдомъ *толказо* соуса.

## 31.

МОЛОДЫЕ РЯБЧИКИ ПОДЪ ЛЕГКИМЪ СОУСОМЪ СЪ ТРУФЕЛЕМЪ.

Сваривъ въ брзѣ три пары молодыхъ рябчиковъ, вычищенныхъ, перемытыхъ и заправленныхъ, готовятъ къ нимъ *легкий* соусъ

изъ бѣлаго кули, которое, съ кускомъ крѣпкаго бульона, кипятятъ въ кострюль, взбивается съ двумя желтками и сокомъ изъ лимона, но такъ, чтобы желтки не свернулись; прожимается сквозь салфетку на плафонъ, куда присоединяютъ: шинкованнаго трюфеля, сладкаго мяса и гребешковъ, и легируютъ, повертывая плафонъ на плитъ, чтобы соусъ не скипѣлъ. Этимъ соусомъ обливаютъ на блюдо рябчиковъ, раздѣливъ ихъ на половины.

### 32.

#### ФАРШИРОВАННЫЕ И ШПИГОВАННЫЕ ДУПЕЛИ.

Снявъ мясо съ трехъ паръ дупелей, фаршируютъ кнелю, сдѣланною изъ рябчиковъ съ трюфелемъ. Зашивъ дупелей шитками и застудивъ на пбгребѣ, мелко шпигуютъ; на плафонъ, покрывъ шпигомъ, ставятъ въ вольный жаръ и припускаютъ до готовности. Соусъ приготавливаютъ изъ бѣлаго и краснаго кули, вскипятивъ ихъ раза три въ кострюль, съ крѣпкимъ бульономъ, *some* изъ рябчиковъ, сокомъ изъ лимона, рюмкою рому и мадеры, и выкладываютъ на средину круглаго блюда, по краямъ коего расположены дупели, гласированные.

*Примѣчаніе.* Сотѣ дѣлается изъ рябчковаго филе, изрѣзаннаго маленькими частями, которыя припускаются на плафонъ съ масломъ.

## ДУПЕЛИ СЪ ПАНАДОМЪ И КАШТАНАМИ.

Вычистивъ и заправивъ двѣ пары дупелей, свари въ брезѣ до полуготовности. Вынувъ изъ бреза, раздѣли дупелей на половину, и намазавъ каждую половину *панадомъ*, клади на круглое блюдо рядомъ, замѣщая промежутокъ тѣмъ же панадомъ; угладивъ панадъ ножичкомъ, покрой тонко наръзаннымъ шпигомъ и поставь въ печь на четверть часа.

Между тѣмъ приготовь соусъ изъ краснаго кули, вскипяченнаго пять разъ съ каштанами, очищенными и разръзанными на части, съ сокомъ изъ лимона, со стаканомъ малаги и кускомъ крѣпкаго бульона.

Этимъ соусомъ облей дупелей, предварительно сливъ съ нихъ жиръ.

*Примѣчаніе.* Панадъ дѣлается изъ мякиша двухъ булокъ, который прежде крошится, прохляпанный до густоты, соединяется съ чумичкою бѣлаго бульона, кускомъ крѣпкаго кули и густыми сливками, протирается, и протертый смѣшивается съ рубленнымъ груфелемъ, лимономъ и рубленою цедрою.

## СОУСЪ ИЗЪ КРОИШЦЕПОВЪ.

Обобраетъ двѣ пары кроишцеповъ и нашпиговавъ мѣлкимъ шпигомъ, должно сварить въ брезѣ. Разбивъ на части, облить на блюдо краснымъ соусомъ, приготовленнымъ съ каперсами и оливками.

## СОУСЪ ИЗЪ ПЕРЕПЕЛОКЪ СО СПАРЖЕЙ.

Двѣ пары перепелокъ, вычищенныхъ и заправленныхъ, кладутся на сутки въ молоко. Вынутыя изъ молока и покрытыя шпигомъ ставятся на плафонѣ въ печь въ вольный жаръ и допускаются до готовности. Бѣлое кули, вскипяченное съ кускомъ крѣпкаго бульона, соединяется съ двумя сырыми желтками, взбивается лопаткою, процеживается сквозь ситку въ другую кастрюлю и кипитъ два раза со спаржею, очищенною, наръзанною и вываренною въ соленой водѣ и съ выжатымъ лимономъ. (Кастрюлю нужно потряхивать). Перепелки, разбитыя пополамъ, кладутся на блюдо, коего середина замѣщается приготовленнымъ соусомъ, и гласируются.

СОУСЪ ИЗЪ ПЕРЕПЕЛОКЪ СЪ КАРЛЯБИЕЙ, ФАРИШИРОВАН-  
НЫХЪ ШПИНАТОМЪ.

Мясо двухъ паръ перепелокъ, промокнувъ сутки въ молоко, отертое салфеткой, начиняется кнелю, приготовленною со шпиномъ и сыромъ, зашивается и варится въ брезѣ. Между тѣмъ карлябія, нарязанная ломтями, толщиною въ пол-пальца, обдѣлывается гребешками и варится въ брезѣ; перепелки же, вынутыя изъ бреза и раздѣленныя на половинны, кладутся на круглое блюдо по краямъ и подаются съ карлябіею (между ними), облитую тонкимъ соусомъ.

*Примѣчаніе.* Кнель дѣлается изъ рябчика обыкновеннымъ способомъ, кромѣ того, что толчется съ обвареннымъ протертымъ шпиномъ и тертымъ сыромъ.

БЕКАСЫ ВЪ РАМКѢ.

Вычистивъ четыре пары бекасовъ и начинивъ ихъ телячьимъ фаршемъ съ трюфелемъ, варятъ въ брезѣ. Готовыхъ, обтерши салфеткою, кладутъ въ рамку, сдѣланную изъ пласта тѣста, которое должно замѣсить на четырехъ яйцахъ. Поставивъ рамку на кругломъ блюдѣ, сверху защищавъ, засушиваютъ

предъ жаромъ; обливъ бекасовъ бешамелею, засыпаютъ и ставятъ въ печь для зарумянки. Вынувъ, заливаютъ гласомъ.

### 38.

#### БЕКАСЫ НА ХРУСТАТАХЪ.

Нашиповавъ чстыре пары бекасовъ и за четверть часа до стола завернувъ въ шипгъ, жарятъ на вершечкѣ. Между тѣмъ готовятъ *хруститы* такимъ образомъ: разваривъ одинъ фунтъ сарацискаго пшеиа въ молокѣ съ двумя яйцами и размѣшавъ, дѣлаютъ изъ него фигуру четвероугольнаго бруска; завалявъ два раза въ яйцахъ и хлѣбѣ, жарятъ въ маслѣ до зарумянки; подрѣзавъ съ одной стороны ножичкомъ и вынувъ чайной ложкой средину (что сообщить имъ подобіе коробочки), кладутъ на блюдо. Наполнивъ ашпотъ изъ зеленого гороху съ разными кореньями на выемку и спаржсю, полагаютъ на ашпотъ бекасовъ, которыхъ, обливъ чистымъ соусомъ, должно загласпровать.

*Прильичіе* Ашпотъ дѣлается изъ полуфунта мытаго сѣжаго зеленого гороху, который съ вываренными въ соленой водѣ кореньями: моркови, пусторнака, петрушки и седеделъ кипятится четверть часа въ кострюлѣ съ ложкою чухонскаго масла, тремя ложками бѣлаго куду, кускомъ крѣпкаго бульона и рубленнымъ укропомъ. При отпускѣ посыпается сахаромъ.

## СОУСЪ ИЗЪ ДРОЗДОВЪ.

Очищеннѣ три пары дроздовъ, должно вынуть изъ нихъ кишки; перебравъ, вычистивъ и перемывъ, изрубить съ трюфелемъ, шарлотомъ, каперсами; фаршировать ими дроздовъ; обвернувъ шпигомъ и обвязавъ нитками сварить въ сухомъ брезѣ. Готовыхъ должно на блюдо облить тонкимъ соусомъ и загласировать.

## 40.

## ДРОЗДЫ ВЪ ГОРЯЧЕМЪ ПАСТЕГѢ СЪ ТРУФЕЛЕМЪ.

Три пары дроздовъ очищенныхъ, разпластанныхъ на половинны, засыпавъ солью и мускатнымъ орѣшкомъ, припускаютъ на плафонѣ съ масломъ, рубленнымъ шарлотомъ, шампиніонами, трюфелемъ и кускомъ крѣпкаго бульона до полуготовности. Выстудивъ, кладутъ въ кастрюлю, внутренность коей наслоена масломъ и обложена пластомъ слоенаго тѣста въ перекладку съ телячьимъ фаршемъ, отдѣляя каждый рядъ лимономъ, рѣзаннымъ кружками, рубленнымъ трюфелемъ съ шарлотомъ и шампиніонами, и закрывъ тѣмъ же тѣстомъ, смазавъ



лезономъ или лѣцами, ставятъ въ горячую печь. Готовый пастегъ, вынувъ изъ кострюли на блюдо и сверху вырѣзавъ кружечкѣ, обливаютъ тонкимъ соусомъ; а наложивъ на свое мѣсто кружечкѣ, подаютъ.

*Примѣчаніе.* Телячій фаршъ дѣлается такимъ образомъ: мягкое мѣсто телятины, мелко рубленое, толчется въ ступкѣ съ размоченнымъ бѣлымъ хлѣбомъ, кускомъ чухонскаго масла, двумя яйцами, солью и перцемъ въ слоеное тѣсто.

## 41.

СВИРИСТЕЛИ СЪ ПЕЧЕНОЧНЫМЪ ФАРШЕМЪ, ПАПРО-  
ВАННЫЕ НА ФЛІТЮРЪ.

Очистивъ, омывъ и перетеревъ пять паръ свиристелей, должно начинить ихъ фаршемъ изъ печенокъ, какія случатся: куриныхъ ли, индючьихъ, утиныхъ или гусиныхъ. Сваривъ оныя въ соленой водѣ и хорошо перетолокши въ ступкѣ съ четвертью фунта рубленаго шпигу или свиного жиру, изрубленною и поджаренною въ маслѣ луковницю, съ двумя сырыми желтками, солью, перцемъ и небольшимъ количествомъ размоченнаго бѣлаго хлѣба, протри сквозь сито. Сваривъ въ брезѣ до готовности и обтеревъ салфеткой, должно

свиристелей завалить въ яйцахъ и тертой сайкѣ, обжарить въ маслѣ; а обливъ на блюдѣ чистымъ соусомъ, кругомъ обложить жареной на *фритюрѣ* зеленью петрушки.

## 42.

## СОУСЪ ИЗЪ СВИРИСТЕЛЕЙ.

Вычистивъ пять паръ свиристелей, вымывъ ихъ и заправивъ, должно немного поварить въ горячей водѣ, выстудить, нашпиговать зелеными Турецкими бобами и сварить въ брезѣ. Готовыхъ должно облить на блюдѣ *легирнымъ* соусомъ (N 31) съ земляною грушею, очищеною и свареною въ соленой водѣ съ масломъ, и засыпать рубленнымъ укропомъ.

## 43.

## СОУСЪ ИЗЪ ПОДДОРОЖНИКОВЪ.

Шесть паръ подорожниковъ вычистивъ, вымывъ и заправивъ, должно сварить въ брезѣ и облить на блюдѣ желтымъ соусомъ изъ бѣлаго и краснаго кули, прокипяченныхъ раза четыре, съ *к.скомъ* крыжвеннымъ бульона, шампинионами и приквашенныхъ лимоннымъ сокомъ или уксусомъ.

## СОУСЪ ИЗЪ ТРУХАНОВЪ.

Ходъ приготовленія такой же, какъ и въ (N 43); но фаршъ должно дѣлать изъ шарлоту, шампніоновъ, каперсовъ и отварныхъ рыжиковъ, что все, изрубивъ, поджариваютъ съ масломъ; подсолнивъ, прибавляютъ мускатнаго орѣшка; потомъ выстуживаютъ на погребѣ, смѣшиваютъ со шпигомъ. Нафаршировавъ трухановъ, должно накрыть ихъ шпигомъ, обжарить на плафонѣ и готовыхъ на блюде облить желтымъ соусомъ.

## СОУСЪ ИЗЪ КУРОХТАНОВЪ.

Двѣ пары курохтановъ, выпотрошенныхъ, вымытыхъ и заправленныхъ варятся въ кастрюль покрытыми, на плетѣ, съ разными накрошенными кореньями, шарлотомъ, перцемъ, лавровымъ листомъ, кускомъ крепкаго бульона, стаканомъ бѣлаго вина и ломти шпига. Готовые кладутся на блюдо половинами и обливаются своимъ сокомъ съ кастрюли, процеженнымъ и прокипяченнымъ два раза съ шинкованнымъ масломъ и сокомъ изъ лимона.

## СОУСЪ ИЗЪ ВОРОБЬЕВЪ.

Перецпавъ и выпотрошивъ количество воробьевъ, должно, заправивъ, положить въ кострюлю съ фунтомъ смѣтаны, кускомъ мѣлко-пскрошенной ветчины, накрытъ и поставить на плиту въ жаръ. Когда смѣтана, выкипѣтъ, зарумянится на днѣ кострюли, тогда сливъ жиръ, должно прилить въ кострюлю стаканъ краснаго бульону съ кускомъ крѣпкаго, выжать лимонъ, вскипятить разъ пять, и выложивъ воробьевъ въ соусникъ, облить этимъ сокомъ сквозь сѣтку.

## КОТЛЕТЫ СЪ ШАМПАНСКИМЪ ВИНОМЪ И ТРУФЕЛЕМЪ.

Сдѣлавъ котлеты изъ передней ноги телятины съ косточками, отбивъ сѣчкою и обрѣзавъ ножичкомъ, засыпаютъ съ обѣихъ сторонъ солью съ мускатнымъ орѣшкомъ и обмакиваютъ каждую котлету въ растопленное чухонское масло; кладутъ на рашперъ, застланный листомъ бумаги и припускаютъ на плитѣ поворачивая обѣими сторонами.

Между тѣмъ готовятъ соусъ изъ ложки краснаго куш, вскипающаго разъ пять съ кускомъ крепкаго бульона, стаканомъ Шампанскаго и шинкованнымъ трюфелемъ, и обливаютъ имъ котлеты на блюдо.

## 48.

КОТЛЕТЫ СЪ ФИНИЗИРОМЪ ВЪ ШПИГЪ ПОДЪ ТОНКИМЪ СОУСОМЪ.

Котлеты съ косточками, отбитыя сѣчкою и обрѣзаннымъ поппчкомъ въ длинную и узкую фигуру, засыпаютъ солью съ мускатнымъ орѣшкомъ и припускаются на плафонѣ съ масломъ до полуготовности. Снятыя съ плафона, наджимаются сквозь салфетку, намазываются съ обѣихъ сторонъ *финизиромъ* (N 68), завертываются въ тонко-надрѣзанный шпигъ, два раза заваливаются въ лицахъ и хлебѣ; на рашперѣ припускаются на горячихъ угольяхъ, будучи, при переворачиваніи, предохраняемы отъ пригара. Зарумянившись, на рашперѣ ставятся минутъ на 10 въ печь. Готовыя кладутся на блюдо; тонкій соусъ, засыпанный жареною на флиторъ зеленью, подается къ котлетамъ особенно.

## КОТЛЕТЫ РУССКІЯ.

Мягкое мѣсто телятины, очищенное отъ жилъ и перепонки, рубятъ пожесть какъ можно мягче, прибавляя по немногу сливокъ, и дѣлаютъ котлеты съ реберными косточками. Завалявъ котлеты въ яйцахъ и въ хлѣбѣ, обжариваютъ на плафонѣ въ маслѣ.

Заранѣе готовятъ соусъ изъ четверти фунта сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ, мягко разваренныхъ, перемытыхъ и мягко изрубленныхъ, которые съ двумя ложками чухонскаго масла и рубленою луковницею поджариваются въ кастрюлѣ на плитѣ, будучи помешиваемы лопаткою, и кипятятся четверть часа съ тремя ложками краснаго куп, кускомъ крѣпкаго бульона, стаканомъ Аюискаго вина, сокомъ изъ лимона, солью для вкуса и мускатнымъ орѣшкомъ. Котлеты кладутся по краямъ блюда, въ средину же выливается соусъ.

## КОТЛЕТЫ ВЪ БУМАЖКАХЪ.

Котлеты дѣлаются, какъ выше предписано, но незаваляемыми въ хлѣбѣ кладутся на плафонъ съ

масломъ, припускаются до полуготовности, нажимаются въ салфеткѣ, намазываются съ обѣихъ сторонъ *финизиролъ* (N 68), на который кладется тонкій ломтикъ шпигу. Потомъ каждая котлета вкладывается въ четверть листа бумаги, сложенной вдвое и съ одной половины обрѣзанной по котлетѣ; края плотно завертываются и котлеты на плитѣ припускаются на рашперѣ застланномъ листомъ бумаги, будучи поворачиваемы обѣими сторонами; за симъ ставятся на рашперѣ минутъ на пять въ печь и готовыя подаются на блюдо съ тонкимъ соусомъ отдѣльно.

## 51.

СОУСЪ ИЗЪ ТЕЛЯЧЬИХЪ НОЖЕКЪ СО СВЕЖИМИ ОГУРЦАМИ.

Ошпаривъ двѣ пары телячьихъ ножекъ, раздѣли ихъ на половины и вари въ брезѣ. Готовыя положи на листъ, пригнѣти другимъ и дай выстынуть. Завалявъ ихъ въ хлѣбъ и яйцахъ, обжарь въ маслѣ.

Между тѣмъ приготовь соусъ изъ свежихъ огурцовъ. Очисти ихъ, разпластай на четверо, вырѣжь средину съ сѣмечками, шинкуй не очень мелко; изшинковавъ, посыпь солью и перемѣшай. Черезъ полчаса клади въ горячую воду, вскипяти

раза два, откинь на рѣшето, положи въ кострюлю съ ложкою чухонскаго масла; не много поджаривъ, прибавь двѣ ложки бѣлаго кули, кусочки крѣпкаго бульона, рубленаго укропа, ложку мѣлкаго сахару и дай кипѣть на плитѣ минутъ десять. Разложивъ приготовленные телячьи ножки по краймъ блюда, въ средину выложи соусъ.

## 52.

СОУСЪ ИЗЪ СТЕРЛЯДИ СЪ РЯБЧИКАМИ ВЪ РАМКѢ, БЕШАМЕЛЬЮ, РАКОВЫМЪ МАСЛОМЪ И РАКОВЫМИ ШЕЙКАМИ.

Вычистивъ стерлядь, изрѣжь ломтями, засыпь солью и мускатнымъ орѣшкомъ и припусти съ масломъ на плафонъ; сложивъ на рѣшето, вынь изъ пары жареныхъ рябчиковъ филе, изрѣжь его круглыми ломтиками.

Замѣсивъ на трехъ яйцахъ тѣсто, раскатай его, ставъ на кругломъ (рашкулѣ) блюдѣ вышпеною въ три пальца; сверху зацпнавъ, засуши передъ жаромъ и клади стерлядь въ перекладку съ рябчиковымъ филе. Потомъ залей ихъ бешамелью, сдѣланною съ сыромъ, маковымъ масломъ и раковыми шейками; засыпь тертымъ сыромъ и ставъ въ печь. Когда зарумянится, вынь и загласпруй.



## КНЕЛЬ НАНИРОВАННАЯ СЪ ЧИСТЫМЪ СОУСОМЪ.

Должно сдѣлать изъ судака кнель и, передѣлавъ ее на большнхъ ложкахъ, положить на масляный плафонъ. Подливъ бульону, вскипятить разъ пять и откинуть на рѣшето. Обсушивъ, должно завалить въ яйца и хлѣбъ, обжарить въ маслѣ—и на блюдо, подливъ чистаго соуса, обсыпать жареною зеленью.

## 54.

## ЗЕМЛЯНАЯ ГРУЩА И СПАРЖА ВЪ ВОЛОВАЦѢ СЪ ЛЕГИРНЫМЪ СОУСОМЪ.

Снявъ филе съ двухъ паръ рябчиковъ и обравъ жилки, мелко рубятъ ножомъ, толкутъ въ ступкѣ. Изрубивъ двѣ луковицы, поджариваютъ въ кастриолѣ съ четвертью фунта чухонскаго масла, выкладываютъ въ него толченый фаршъ и мѣшаютъ лопаткою на лду. Когда застынетъ, сгустится, забѣлитса, присоединяютъ пять сырыхъ желтковъ съ бѣлками, взбитыми пѣною; потомъ присоливъ, присыпавъ мускатнаго орѣшку, выкладываютъ въ форму, пасюснную масломъ и

засыпанную тертымъ хлѣбомъ, и ставитъ въ вольный духъ, предохраняя отъ стара. Готовый помещаютъ на блюдо, выложивъ въ средину онаго ранѣе приготовленный легирный соусъ съ земляною грушею и спаржею.

*Приличіе.* Спаржа и груша прежде должны быть очищены, сварены въ солной водѣ съ масломъ; спаржа сверхъ того должна быть изрѣзана.

## 55.

РУССКІЕ САЛНИКИ ВЪ БАРАНЬЕЙ СОРОЧКѢ СЪ ТОНКИМЪ СОУСОМЪ.

Изрубивъ 2 фунта мягкаго мѣста телятины, очищенной отъ жилокъ, и перетолокши въ ступкѣ, присоединяютъ сей фаршъ къ парѣ луковицъ, мѣлко изрубленныхъ и изжаренныхъ въ кастрюль съ четвертью фунта чухонскаго масла; ставятъ на ледъ, мѣшая лопаткою. Въ застылый, густой и забѣлѣвшій кладутъ пять сырыхъ желтковъ съ бѣлками, взбитыми пѣною. Присоливъ съ мускатнымъ орѣшкомъ, перемѣшиваютъ. За сѣмъ, разстлавъ баранью перепонку на столѣ и разрѣзавъ ее на части, вслѣдствіемъ въ четвергь, кладутъ фаршу на каждую часть, завертываютъ

въ шарикъ и на масляномъ плафонѣ ставятъ въ легкой жарѣ. Готовые обливаютъ на блюде чистымъ соусомъ.

## 56.

## СОУСЪ ИЗЪ ТЕЛЯЧИХЪ МОЗГОВЪ.

Омывъ въ горячей водѣ три пары телячьихъ мозговъ и очистивъ отъ жилочекъ кончикомъ ножичка, варятъ въ брезѣ съ разными спеціями и кореньями. Готовые заваливаютъ въ яйца и хлебъ; обжаривъ въ маслѣ, обливаютъ тонкимъ соусомъ.

## 57.

## СОУСЪ ИЗЪ БѢЛОЙ И ЗЕЛЕНОЙ КИСЕЛЕЙ, СЪ РАКОВЫМЪ МАСЛОМЪ И ОГУРЧИКАМИ.

Раздѣливъ кисель изъ судака на двѣ части, на одну половину положи четверть фунта шпикату, и размѣшавъ, дѣлай на большихъ столовыхъ ложкахъ бѣлую и зеленую кисель, по равной части; оставшуюся кисель, передѣлавъ на чайныхъ ложкахъ съ первою, на масляномъ плафонѣ, съ подлигымъ бульономъ, прокипяти разъ пять на пли-

тъ. Накрывъ бумагою, продержи минутъ пять на краю плиты, чтобы кнелъ дошла до готовности и перепонка выдохлась. Готовую кнелъ, откинувъ на рѣшето, клади на блюдо, бѣлую въ перекладку съ зеленою, помѣщая между ними кругоны изъ бѣлаго хлѣба, сдѣланные гребешками и обжа-ренныя въ маслѣ; въ средину выложи легирный соусъ съ огурчиками, раковымъ масломъ; другую кнелъ и раковыя шейки облей тѣмъ же соусомъ.

*Примѣчаніе.* Зеленая кнелъ дѣлается изъ шпигату, свареннаго въ соленой водѣ и протертаго, который съ нею смѣшивается.

## 58.

## РЯБЧИКОВОЕ ФІЛЕ.

Вынувъ изъ рябчиковъ филе, должно оправить ножичкомъ, положить ложкою на телячій фаршъ, размѣщенный кругомъ на фаянсовомъ блюде, про-кладывая между ними сладкимъ мясомъ, лукомъ, изрѣзаннымъ въ кружки, огурчиками и труф-лемъ, накрыть шпигомъ и поставить въ печь. Го-товые должно заглазировать гласомъ, вливъ въ средину легирный соусъ съ огурчиками и лимо-номъ.

## ХОЛОДНЫЙ СОУСЪ ИЗЪ РЯБЧИКОВЪ.

Изжаривъ двѣ пары рябчиковъ, кладутъ ихъ филе по краямъ блюда, обливаютъ холоднымъ соусомъ, который готовится изъ двухъ ложекъ горчицы, стертой съ Прованскимъ масломъ, сахаромъ, уксусомъ, солью, двумя ложками кули и тремя ложками *ландишигу*, и смѣшанный на льду до густоты и забѣла, засыпается рубленымъ укропомъ. Залитое филе укладываютъ сверху зазубренными кружками лимона.

## 60.

## ФАРШИРОВАННЫЯ РЯБЧИКИ.

Вынувъ изъ двухъ паръ рябчиковъ филе, не отнимая ни шпоръ, ни ножекъ, варятъ ихъ въ брѣзѣ. Фаршируютъ кнелью, сдѣланною изъ ихъ филе, столченного съ хлѣбомъ, размоченнымъ въ молокѣ и отжатымъ, рубленнымъ шарлотомъ, кускомъ чухонскаго масла, двумя яйцами, солью, перцемъ и небольшимъ количествомъ сливокъ, и фаршируютъ тѣмъ тѣстомъ, изъ котораго вынимали филе; заглаживаютъ ножичкомъ и на плафонъ,

покрытомъ шпигомъ, ставятъ въ печь. Готовыхъ рябчиковъ обливаютъ на блюде краснымъ соусомъ, приготовленнымъ изъ красного кули, прокпяченного разъ пять съ каперсами и оливками, приквашивъ ихъ репскимъ уксусомъ.

## 61.

СОУСЪ ИЗЪ РЯБЧИКОВЪ СЪ ШАРЛОТОМЪ ИЛИ ЛУКОМЪ.

Вычистивъ и заправивъ двѣ пары рябчиковъ, должно обжарить ихъ въ печкѣ, разбить каждую на четыре части; приготовить къ нимъ соусъ изъ шарлоту или луку, поджаривъ въ чухонскомъ маслѣ съ горстью муки, разведеннаго краснымъ или бѣлымъ бульономъ, кускомъ крѣпкаго бульона, приквашеннаго лимоннымъ сокомъ, прокипяченнаго и засыпаннаго рубленнымъ укропомъ. Рябчики, прокипяченные въ этомъ соусѣ раза четыре, обливаются имъ на блюде.

## 62.

СОУСЪ ИЗЪ КУРОПАТОКЪ.

Куропатки вычищенные и заправленные обжариваются на плафонѣ съ разными короньями, лу-

комъ и духами, будучи покрыты шпигомъ. Приготавливается соусъ изъ телячей печени, которую изрѣзавъ ломтями, должно посыпать солью, перцемъ и горстью муки, смѣшать, обжарить въ масле на сковородѣ, изрѣзать сухариками, поджарить въ кастрюлѣ со нарѣзанною также сухариками ветчиною, сладкимъ мясомъ, трюфелемъ, рублеными лукомъ или шарлотомъ и рубленую зеленью, тихо мѣшая лопаткою; положить краснаго кули и стаканъ бѣлаго вина, присолить, выжать лимонъ и вскипятить разъ пять. Этимъ соусомъ обливаются куропатки на блюдѣ, разбитыя по частямъ.

## 65.

## КШЕАЛЬ СЪ МОЗГАМИ.

Три фунта мозговъ, промочить въ холодной водѣ (въ продолженіи трехъ сутокъ), протри сквозь сито, нетолки въ ступкѣ съ размоченнымъ въ сливкахъ и отжатымъ мякишемъ изъ трехъ гривенныхъ булокъ, съ тремя фунтами мозговъ, съ четвертью фунта толченыхъ миндаляныхъ конфетъ, съ полуфунтомъ абрикосоваго или яблочнаго шербетаду, померанцевой цедрой, полуфунтомъ мѣшкаго сахару, четырьмя сырыми яйцами и

двумя ложками распущеннаго сливочнаго масла. Уложи въ внутренность кюврюли, въ фигуру рѣшетки, лепточками, вырѣзанными изъ слоенаго тѣста, раскатаннаго въ тонкій пластъ, и обложивъ ее тѣмъ же тѣстомъ, раскатаннымъ въ болѣе утолщенный пластъ, клади въ средину ея мозговой фаршъ, закрой тѣмъ же тѣстомъ, смажь яйцами и, за полчаса до стола, поставь въ горячую печь.

Между тѣмъ приготовь холодный соусъ, взбивъ въничкомъ равное количество Прованскаго масла и топиктуру съ лимоннымъ сокомъ до сгущенія и забѣла; вылей на блюдо и застуди. Выжавъ на двѣ ложки Прованскаго масла лимонъ, съ двумя ложками мадеры или Шампанскаго, ставь на жаръ и взбивай въничкомъ. Когда закипитъ и забѣлится, выложи въ *киндаль* на блюдо, облей этимъ соусомъ; въ холодный же соусъ, положивъ устеровъ, выжми лимонъ и подавай особеннымъ блюдомъ къ *Кимбало*.

*Примѣчаніе.* Дѣлать слоеное тѣсто: Возьми два стака на воды, два яйца, ложку масла; просоли тѣсто. Положивъ на полфунта тѣста фунтъ чухонскаго масла, вымытаго въ водѣ, раскатай его и клади на одну половину мытое масло, а другою накрой и раскатывай въ длину, складывай втрое, поставь на ледъ и дай застыть. Раскатывай вторично и складывай втрое, повторяя четыре раза, и уже въ пятой раскатавъ, погупай, какъ сказано выше.



ФРАНЦУЗСКІЙ ВАЛОВАНЪ СЪ РЯБЧИКАМИ, ВАФЛЯМИ И  
БИСКВИТОМЪ.

Круто замѣсивъ на трехъ лѣцахъ тѣста, раскатай его въ пластъ длиной въ три четверти, шириною въ три пальца. Поставивъ на блюде рамку изъ сего тѣста и зацѣпавъ сверху, засуши ее передъ жаромъ. Приготовь двѣ пары рябчковыхъ филе, спущенныхъ въ маслѣ, на плафонѣ, печеныхъ вафель и бисквитовъ, урѣзанныхъ въ величину, равную величинѣ рябчковыхъ филе. Свари бешамель изъ ложки чухонскаго масла, распущеннаго въ кастрюлѣ, размѣшаннаго съ двумя ложками муки и разведеннаго бутылкою кипяченыхъ сливокъ. Прокниптивъ эту смѣсь полчаса, прожми бешамель сквозь салфетку, смѣшай съ полуфунтомъ сладкаго мяса, полуфунтомъ гребешковъ, нарѣзанною и вываренною въ соленой водѣ снержею и двумя ложками тертаго сыра Пармезану; клади въ рамку филе, вафли и бисквиты; облей бешамелью, смѣшанною со сладкимъ мясомъ, гребешками и снержею; засыпь сверху тертымъ сыромъ и ставь въ печь, за полчаса до стѣла. Когда зарумянится, загласируй.

## ГРОТАНЪ СЪ РЯБЧИКОВЫМИ ФИЛЕ.

Мѣлко разбивъ ножевымъ обухомъ пару телячьихъ печенокъ и очистивъ отъ жилочекъ, кладутъ въ кастрюлю съ двумя ложками чухонскаго масла и рубленою луковицею, поджариваютъ на плитѣ до спѣлости и, выстудивъ на льду, кладутъ въ ступку съ мѣлко рубленнымъ шипгомъ, двумя сырыми яйцами, мускатнымъ орѣшкомъ и мякишемъ изъ половины гризенной булки, размоченнымъ въ сливкахъ и отжатымъ; изолокши, протираютъ сквозь сито.

Замѣсивъ круто тѣста на трехъ лицахъ, разкатываютъ въ пластъ въ три четверти динны и три пальца ширины, обрѣзываютъ ножичкомъ и ставятъ на блюдо рамку. Защищавъ и засушивъ рамку предъ жаромъ, кладутъ въ нее *гротанъ* или перетолченную печенку, засыпаютъ сверху тертымъ сыромъ и за полчаса до отпуска ставятъ въ печь.

Между тѣмъ, припустивъ съ масломъ на плафонѣ рябчиковое филе, заправляютъ соусъ слѣдующимъ образомъ: положивъ въ двѣ чайныя чашки краснаго булш, крѣпкаго бульона со стаканомъ мадезы, и вываръ лисичъ. Коптятъ, по-

томъ присоединяють рагу, сладкаго мяса, гребешковъ, кнели и трюфелю; кипятятъ раза три; вынимають изъ гротана средину круглой выемкой или большимъ стакажомъ, который, взявъ за дно и отверстиемъ погрузивъ въ его средину, извлекають.

Наконецъ кладутъ на гротанъ рабчиковое филе, спущенное на плафонъ, въ перекладку съ артишоками и, выложивъ въ средину приготовленный соусъ, смазываютъ филе гласомъ.

*Примѣчаніе.* Какъ дѣлать кнель, извѣстно, *А-ля-мартинофъ*: передѣлавъ на ложечкахъ, кладутъ на масляный плафонъ, на который послѣ того подливаютъ бульону; кипятятъ раза три и откидываютъ на рѣшето. Употребляютъ однѣ дощечки артишока, которыя и варятся въ соленой водѣ.

## 66.

### ПУЛЛРКА СЪ РЕЙВЕЙНОМЪ.

Отрубивъ отъ костей мясо пуллрки, должно нафаршировать ее кнелю изъ рабчиковъ съ рубленнымъ трюфелемъ, зашить, завернуть въ масляный листъ, припустить въ сухомъ брезѣ или въ печкѣ и изжарить, обложивъ рѣзаннымъ шпигомъ и крошенными кореньями. Изрѣзавъ пуллрку на ча-

сти, должно на блюде облить ее соусомъ, приготовленнымъ съ рейвейномъ и лимономъ.

*Примѣчаніе.* Соусъ съ рейвейномъ дѣлается изъ трехъ ложекъ краснаго вина, которое кипятится раза три съ двумя стаканами рейвейну и рѣзаннымъ лимономъ.

## 67.

ФИЛЕ ПУЛЯРКИ СЪ АШПОТОМЪ И ФАРШИРОВАННЫМИ  
ОГУРЦАМИ.

Припустивъ въ масле на плафонъ филе пары пулярокъ, должно покрыть масляною бумагою и отставить. Сваривъ въ брезѣ квисы или ножки пулярки, должно нафаршировать кнелю большихъ свѣжихъ огурцовъ: вынувъ ножичкомъ мякоть съ зернами, сварить въ брезѣ. При отпускѣ кушанья, поставивъ плафонъ съ филе на плиту и припустивъ до спѣлости, должно филе перекладывать съ квисами и фаршированными огурцами, разрѣзанными на половинки, помѣщая въ средину приготовленный ашпотъ; наконецъ филе, квисы и огурцы гласпруются.

*Примѣчаніе.* Ашпотъ дѣлаютъ изъ свѣжаго зеленого горошку, вскипятивъ его раза три въ соленой водѣ съ кореньями; моркови, сельдерея, пусторвака и петрушки,

поджариваютъ въ кострюлѣ съ двумя ложками чулонскаго масла; кипятятъ до готовности съ тремя ложками бѣлаго кули, и присоливъ, насыпаютъ рубленнымъ укропомъ. Если будетъ очень густъ, разводятъ бѣлымъ бульономъ съ сокомъ изъ лимона.

## 68.

ФИЛЕ ИЗЪ КАПЛУНА, ШПИГОВАННОЕ НА ВАЛОВАНѢ.

Обдѣлай филе двухъ каплуновъ, не отнимая *папорожной* косточки, нашпиговуй мѣлкимъ шпигомъ, положи на плафонъ, залей чухонскимъ масломъ, накрой бумагою; маленькія же филейныя частицы, изрѣзавъ на штучки, также клади на плафонъ съ масломъ.

Очистивъ два фунта сладкаго мяса, и которое покрупнѣе, нашпиговавъ зелеными Турецкими бобами, припусти въ гласѣ, на плафонъ, покрывъ бумагою; остальное же мясо съ однимъ фунтомъ гребешковъ свари въ брезѣ.

Вырѣзавъ на блюдо круглую лепешку изъ раскатаннаго слоенаго тѣста, сложи ее вдвое; вынь средину такъ, чтобъ оставались одни края въ вершокъ ширины; вырѣзанную средину раскатай, обрѣжь по блюду и клади на листъ, смоченный водою; смажь лепешку яйцами; положи на нее вырѣзанную рамку изъ тѣста и, смазавъ *лезомъ*, уклади тою же слойкою, вырѣзанною ма-

ленькими штучками, и ставь, предохраняя отъ загара, въ горячую печь. Готовую вынь.

Приготовь къ этому *валовану* соусъ. Вскипятивъ въ кастрюлѣ три ложки бѣлаго кули съ кускомъ крѣпкаго бульону и сокомъ изъ одного лимона, клади въ этотъ соусъ сладкое мясо и гребешки; прибавивъ кнели, передѣланной на ложечкѣ и свареной въ соленой водѣ, и рюмку рому, вскипяти раза три. Поставивъ плафонъ съ филе на плиту, припускай до готовности; клади на валованъ въ перекладку съ артишоками, финизиромъ, спущенные *асатье* положи въ тотъ же соусъ; размѣшавъ, выложи въ среднюю валованъ: обложивъ по краямъ сладкимъ мясомъ, шпигованнымъ турецкими бобами, смажь гласомъ.

*Примѣчаніе.* Финизиръ дѣлается изъ фунта разваренныхъ сухихъ бѣлыхъ грибовъ, которые, будучи мелко взрублены съ двумя штучками шампиньоновъ, поджариваются въ кастрюлѣ съ двумя ложками чухонскаго масла и съ кускомъ крѣпкаго бульона. Этимъ финизиромъ обкладываютъ артишоки, сваренные въ брезѣ, засыпаютъ сверху тертымъ сыромъ и минутъ 10 держать въ печи.

## 69.

ШАТРЕСЪ ВЪ ФОРМѢ, СЪ КНЕЗЬЮ, СЫРОЮ КАПУСТОЮ  
И РЯБЧИКОВЫМЪ ФИЛЕ.

Наслонивъ форму масломъ и засыпавъ тертымъ хлѣбомъ, тряхни ее, чтобы лишній обсыпался:

обложивъ вареными и рѣзанными кореньями различной формы: морковью, сеидерсаемъ и рѣпою, и обмазавъ по нимъ кнеллю, въ полпальца толщины, клади въ среднюю формы рябчиковое филе, спущенное въ маслѣ на плафонѣ и свареное въ брестѣ, въ перекладку съ сырой капустой, заливая каждый рядъ гласомъ и засыпая третьимъ сыромъ. Наполнивъ форму, завяжи салфеткой и поставь въ кострюлю; подливь воды на вершокъ, накрой крышкою и вари. Когда будетъ готовъ, вынь съ шатресомъ форму изъ кострюли и поставь на некоторое время въ печь. Вынувъ и выложивъ шатресъ изъ формы на блюдо, облей тонкимъ соусомъ.

*Примѣчаніе.* Тонкій соусъ готовится изъ ложки краснаго кули, шанкованнаго трюфеля и стакана мадеры или малаги, либо бѣлаго вина; что все кипятится раза три въ кострюлѣ съ сокомъ изъ лимона и стаканомъ краснаго бульона.

## 70.

## СОУСЪ ИЗЪ УСТРИЦЪ.

Сдѣлавъ *coté* изъ филе пары рябчиковъ и изрѣзавъ его штуками, припусти на плафонѣ съ масломъ до готовности. Снявъ съ плафона, положи на рѣшето; присосдини по фунту сладкаго

мяса и гребешковъ, сваренныхъ въ брезѣ и раз-  
рѣзанныхъ на кусочки, и чищенной спаржи, рѣ-  
занной штучками и сваренной въ соленой водѣ.  
Прибавивъ къ тремъ ложкамъ бѣлаго кули крѣп-  
каго бульона, вскипяти, выжми лимонъ, вылей  
чайную чашку Шампанскаго или Горскаго, вски-  
пяти и клади въ этотъ соусъ сое, сладкое мясо,  
гребешки и спаржу. Вскипятивъ, присоли.

Насловивъ масломъ устерсовыя раковины, обсу-  
шивъ ихъ тертымъ хлѣбомъ и обмазавъ кнелю  
изъ ябчиковъ, выложи въ нихъ рагу; засыпавъ  
сверху тертымъ сыромъ, ставъ на четверть часа  
въ печь, для зарумянки. Готовый подавай на блю-  
дѣ съ соусомъ и со сметаною въ каминномъ су-  
дочкѣ.

## 71.

## СМѢТАННЫЙ СОУСЪ.

Его приготовляютъ изъ чайной чашки свѣжей  
сметаны или густыхъ кислыхъ сливокъ, проки-  
пятивъ ихъ раза три съ сокомъ изъ лимона и  
кускомъ крѣпкаго бульона, и присоливъ.



## ПЛАВЪ.

Должно разварить въ бульонѣ до полуготовности фунтъ сарачинскаго пшена съ одною луковицею, нашпигованною гвоздикомъ и съ небольшимъ количествомъ лавроваго листа; положить четверть фунта сливочнаго масла, размѣшать, накрыть и оставить въ печь, не мѣшая, дабы не перемять пшена. Пшено, мягко разварившееся до разсыху, сливъ съ него жиръ, вынувъ луковицу, лавровый листъ, смѣшиваютъ съ полуфунтомъ тертаго сыру и, тихо размѣтое, выкладывается оно на блюдо. Разбивъ по частямъ канюна, сваренаго въ брезѣ, клади на пшено и залей гласомъ.

## ЦЫПЛЯТА СЪ АПЕЛЬСИНАМИ.

Ошпаривъ цыпленгъ, должно выпотрошить ихъ, вымытъ, заправить и сварить въ брезѣ. Въ легирный соусъ изъ бѣлаго кулп, вскипяченнаго съ крѣпкимъ бульономъ и двумя выжатыми лимонами, должно положить два желтка и двѣ ложки сливочнаго масла, мѣшая лопаткою, чтобы желтки

не сварилась; прожаты сквозь салфетку; положить въ прожатыи соусъ два апельсина, очищенныя и раздѣленныя на части; поставить на плитку помѣшивая лопаткою, чтобы не скипѣть. Вынуть изъ бреза цыплятъ, должно разбить ихъ по штукамъ и облить на блюди соусомъ.

## 74.

## ФРИКАСЕ ИЗЪ ЦЫПЛЯТЪ.

Разбивъ цыплятъ по частямъ, кладутъ съ гренажками чухонскаго масла, съ луковицею, поджаренною и нашпигованною гвоздикомъ, и съ горстью муки въ кастрюлю; размѣшавъ, разводятъ бѣлымъ бульономъ и ставятъ кипѣть; присоливаютъ, накрываютъ. Между тѣмъ, разваривъ въ молокѣ полфунта сарачинскаго пшена до умягченія и густоты, и смѣшавъ съ тремя желтками, четвертью фунта чухонскаго масла, рубленымъ трюфелемъ и тремя ложками тертаго сыру, выкладываютъ въ форму, наложенную масломъ, которую засыпаютъ тертымъ хлѣбомъ, ставятъ въ кастрюлю съ наибольшимъ количествомъ воды и, накрывъ кастрюлю, варятъ до готовности. Положивъ на форму блюдо и перевернувъ, выкладываютъ на него рамку; вмѣщаютъ въ нее цыплятъ, мелко разрезанныя, и

обливаютъ соусомъ, смѣшаннымъ съ двумя сырами желтками и сокомъ изъ лимона, присоленнымъ, процеженнымъ и засыпаннымъ укропомъ.

## 75.

СОУСЪ ИЗЪ ГОЛУБЕЙ СЪ РАКОВЫМЪ МАСЛОМЪ.

Ошпаривъ двѣ пары молодыхъ голубей, вышотрошивъ, вычистивъ и заправивъ, должно пафаршировать ихъ чухонскимъ масломъ и сварить въ брезѣ. Готовыхъ, должно, раздѣливъ на половины, на блюде облить легкимъ соусомъ со сладкимъ мясомъ, гресбшцами, раковыми шейками и раковымъ масломъ.

## 76.

ПЕРЕПЕЛКЦ СЪ ОГУРЦАМИ.

Заправивъ двѣ пары перепелокъ и припустивъ ихъ въ сухомъ брезѣ до готовности, сдѣлай желтый соусъ изъ бѣлаго кули, вскипяченнаго раза три съ кускомъ крѣпкаго бульона, выжатымъ лимономъ и свѣжими огурчиками, и, присоливъ ихъ,

обливай пмъ перепелокъ на блюды, разрѣзанныхъ по половинкамъ, обласпиреннымъ въ соленой водѣ.

## 77.

ФРАНЦУЗСКІЙ РАГУ ГАРНИТЮРЪ НА ВАЛОВАНЪ.

Разваривъ фунтъ сарачинскаго пшена въ сливкахъ, кладутъ въ него четверть фунта чухонскаго масла и два желтка; размѣшавъ, выкладываютъ пшено на блюдо; вынувъ ножомъ средину, обрѣзаютъ рамку. Скатавъ изъ пшена шарики, величиною съ голубиное яйцо, кладутъ по краямъ рамки, смазываютъ яйцами и ставятъ въ печь. Приготовивъ легирный соусъ, кипятятъ его со сладкимъ мясомъ, гребешками, шампиніонами, выжатымъ лимономъ и рюмкою рому, и кладутъ на валованъ сладкое мясо, шпигованное Турецкими бобами, въ перскладку съ артишоками; средину же замѣщаютъ соусомъ.

*Примѣчаніе.* Сладкое мясо должно быть очищено отъ жилокъ, нашпиговано Турецкими бобами и сварено въ брезѣ. Доннушки артишокъ, обдѣланныя чашечками, варятся въ соленой водѣ.

## ПАНИРОВАННЫЕ ЦЫПЛЯТА ПОДЪ ТОНКИМЪ СОУСОМЪ.

Расквашивъ цыплятъ на двое и околотивъ скалкою, должно посыпать солью и перцемъ, заквасить въ уксусъ съ кореньями, травами и лукомъ; отжать въ салфеткѣ, завалить въ хлѣбѣ и яйцахъ, припустить на рашперъ на горячихъ угольяхъ. Готовыхъ на блюде облить тонкимъ соусомъ.

## 79.

## ПУЛРКА, ФАРШИРОВАННАЯ МАКАРОНАМИ.

Отдѣливъ мясо пулрки отъ костей, должно разварить въ горячей водѣ фунтъ макаронъ съ масломъ и солью, и откинуть на рѣшето. Распустивъ въ кострюлѣ полфунта чухонскаго масла, кладутъ въ него макароны съ четвертью фунта тертаго сыру Пармезану и рубленнымъ трюфелемъ; смѣшавъ, фаршируютъ пулрку, и зашивъ, припускаютъ въ сухомъ брезѣ, обложя рѣзаннымъ шингомъ. Готовую рѣжутъ ломтями и обливаютъ тонкимъ соусомъ.

## ТАФЬ.

Фрекандоль задней четверти телятины, околоченный съ обѣихъ сторонъ скалкою, шпигуется лукомъ, и покрытый шпигомъ, припускается въ сухомъ брезѣ. Разваривъ фунтъ сарацинскаго шшена, смѣшиваютъ съ полуфунтомъ коровьяго масла, фунтомъ мѣлкаго изюму, небольшимъ количествомъ кишмишу, луковницею и шестью гвоздичками; присолить, покрытымъ ставятъ въ печь. Когда пшено упрѣетъ и будетъ рассыпаться, выкладываютъ ложкой на блюдо—на пшено *фикадроны* ломтиками и заливаетъ гласомъ.

## 81.

## ТАНДРОНЫ СЪ ЦАВЕЛЕМЪ.

Сваривъ въ брезѣ телячью грудинку, разрезанную на половины, кладутъ на ледъ; покрывъ другимъ листомъ, сгнѣтаютъ камнемъ. Выстудивъ, отдѣляютъ прочь реберныя кости; хрящи же разрезавъ ломтями и обдѣлавъ ломти въ круги, панируютъ въ яйца и въ хлѣбъ и обжариваютъ въ маслѣ. Черемывъ два фунта щавеля въ трехъ

перемѣнныхъ водахъ и вскипятить два раза въ горячей водѣ съ солью, откидываютъ на рѣшето, отжимаютъ, рубятъ, и протереть сквозь сито, кладутъ въ кастрюлю съ двумя ложками чухонскаго масла; поджариваютъ, смѣшиваютъ съ двумя ложками муки, прибавляютъ чумичку бѣлаго бульона съ кускомъ крѣпкаго, кипятятъ до сгущенія; присоливъ, выкладываютъ щавель на блюдо и на щавель шандроны въ перекладку съ выпускными яйцами.

## 82.

## КАРАКЕТЫ.

Обобравъ мякоть жаренаго рябчика и изкрошивъ ее помѣлче, положи въ кастрюлю съ равными частями жареной телятины, также мелко крошенными; подлеи ложки три бѣлаго кули, положи кусокъ крѣпкаго бульону, выжми лимонъ. Присоливъ, прикинь рубленаго укропа, натри мускатнаго орѣшка, размѣшай и вскипяти на пятью раза три. Выложи на блюдо, застуди на льду и облей круглыя каракеты, вслѣдствіемъ по куриному яйцу; заманировавъ ихъ дважды въ яйцахъ и третьей сайкѣ, изжарь на флинтюръ, поставь минуту на пять въ горячую печь. Клади каракеты на блюдо и облей ихъ тонкимъ соусомъ.

## СОУСЪ ИЗЪ МОЛОДЫХЪ УТОКЪ.

Заправивъ двѣ пары молодыхъ утокъ очищенныхъ и перемытыхъ, должно покрыть шингомъ, припустить въ сухомъ брезѣ до готовности, разделить каждую на четверо, положить на круглое блюдо по краямъ, облить бешамелью, засыпать тертымъ сыромъ и поставить въ печь. Заправивъ легирный соусъ съ свежими огурцами, прѣзанными въ кружки и обваренными въ горлчей водѣ съ солью, и рубленнымъ укропомъ, вскипятитьъ раза три, замѣсти имъ средину утокъ.

## 84.

## ТОЖЕ.

Заправивъ чищенныхъ утокъ и сваривъ въ брезѣ до готовности, должно сдѣлать соусъ изъ краснаго кули, вскипятитьъ его три раза съ двумя ложками ренскаго уксуса и чищенными оливками. Вынувъ утокъ изъ бреза, должно разбить по штукамъ, положить на блюдо и облить соусомъ.



тоже.

Пригустивъ въ сухомъ брезѣ или въ печкѣ двѣ пары утокъ и покрывъ шпигомъ, должно изжарить до готовности, разбить по штукамъ, положить на блюдо; потомъ, приготовивъ бешамель съ рублеными шампиніонами, поджаренными въ чухонскомъ маслѣ, облить ею утокъ, засыпать тертымъ сыромъ и поставить въ печь. Когда сверху зацѣтнется, должно вынуть изъ печи и залить гласомъ.

чистый соусъ.

Онъ дѣлается изъ стакана краснаго бульона, стакана бѣлаго вина, куска крѣпкаго бульона и двухъ сырыхъ яицъ; что все взбивается въ кастрюлѣ, кипитъ на плитѣ раза три, пропускается сквозь салфетку и въ чистый до прозрачности, соусъ, кладется рѣзанный лимонъ.

# СТОЛЪ СКОРОМНЫЙ.

## ОТДѢЛЕНІЕ П.

### КУШАНЬЕ ХОЛОДНОЕ.

—

## ГЛАВА I.

### ВЕТЧИНА.

#### СТАТЬЯ ПЕРВАЯ.

#### ПРИДВОРНАЯ ВЕТЧИНА СЪ ХОЛОДНЫМЪ СОУСОМЪ.

Въ котлѣ, съ сухими травами: чабромъ, базиликомъ, маіораномъ и двумя горстями сѣнной грухи, прокипятивъ окорокъ ветчины, до всыльва его поверхъ воды (что будетъ признакомъ ея спѣлости), прибавь 10 штукъ варенаго картофеля, протертаго сквозь сито, смѣшай въ кострюлѣ съ четвертью фунта Прованскаго масла, 10-ю вареными, протертыми сквозь сито, яичными желтками, мѣшай до смлгченія и забѣла; присоедили горчицы, каперсовъ, рубленыхъ: петрушки и укропу, соку изъ лимона; изотри мускатный орѣхъ; присоливъ, разжиди хорошимъ уксуомъ, и засыпавъ

ветчину (отъ которой должно отдѣлать все неудобное къ варенію, обрѣзать кожу и жиръ), тертыми сухариками, подавай рѣзанною на кругломъ блюдѣ, въ средину коего выложись соусъ.

## 2.

## ГОРЯЧАЯ ВЕТЧИНА СЪ МАЛАГОЙ.

Она варится также какъ и предыдущая, обрѣзывается; очищенная отъ кожи, засыпается сухарями и мѣлкимъ сахаромъ, и ставится въ горячую печь для зарумянки; сокъ же изъ-подъ ветчины кипятится минутъ пять съ четырьмя кусками крѣпкаго бульона, стаканомъ малаги, двумя ложками мѣлкаго сахара, инжированнымъ грушевымъ, двумя ложками краснаго кули и сокомъ изъ лимона,—и этимъ соусомъ обливается ветчина на блюдѣ.

## 3.

## ВЕТЧИНА ПАНПРОВАННАЯ СЪ КОТЛЕТАМИ И РАЗНЫМИ ГАРНИРАМИ.

Приготовивъ ветчину, какъ выше сказано, не должно вынимать ее изъ отвора до отпуска, дабы

она была горяча и надушилась травами. Оставивъ на ребрахъ по вершку съ боку свѣжей свинины, отъ которой отдѣлены и кожа и лишній жиръ, должно рѣзать ее по ребрамъ, отдѣляя съ ребрами котлетки. Оправивъ ножичкомъ и поколотивъ скалкой надобно посолить съ обѣихъ сторонъ, посыпать мускатнымъ орѣшкомъ и положить на плафонъ съ двумя ложками распущеннаго чухонскаго масла. Отрѣзавъ отъ края фунта три говядины ломтиками, въ полонину пальца толщиной, поколотить скалкою; засыпать съ обѣихъ сторонъ солью, мускатнымъ орѣшкомъ и рубленнымъ укропомъ; обмакивая въ яйца, заваливая въ хлѣбъ, и изжаривъ на плафонъ въ чухонскомъ маслѣ, съ обѣихъ сторонъ порумянить, накрой бумагой и поставь минутъ на 10 въ печь.

За семь приготовь гарниры. Начистивъ свѣжаго зеленого горошку, спаржи, не крупно рѣзанной на выемку молодой моркови и мѣлкой рѣпы круглыми шариками, вари отдѣльно въ соленой водѣ. Сливъ со всѣхъ воду, положи на каждое по ложкѣ чухонскаго масла и поджарь; прибавь по ложкѣ бѣлаго куми и по ложкѣ мѣлаго сахару, и минутъ за пять до отпуска, припусти на плитѣ, на плафонъ, свиные котлеты, поварачивая ихъ на обѣ стороны, опасаясь пережарить. Нарѣзавъ ветчины, клади на средину длиннаго блюда: по од-

ной сторонѣ говядину, а по другой котлеты, помѣщая въ средину гарниры; облей соусомъ, приготовленнымъ съ малагой и трюфелемъ. Подаютъ горячею.

## 4.

ПРИДВОРНАЯ ВЕТЧИНА, ЗАСТУЖЕННАЯ ВЪ ГЛАЗЬ, СЪ СЛАДКИМЪ МЯСОМЪ, ГРЕБЕШКАМИ, ТРЮФЕЛЕМЪ И МАДЕРОЮ.

Сваривъ въ водѣ окорокъ ветчины до полуготовности, отдѣли оконечныя и порченныя мѣста и надрѣзывай вдоль въ ломти, толщиной въ палецъ, остерегаясь разрѣзать совершенно. Вскипятивъ два раза въ горячей водѣ два фунта сладкаго мяса, очисти въ холодной водѣ отъ жилокъ и перспопокъ; перстеревъ солью и перемывъ гребешки, помѣщай то и другое между ломтями окорока. Завернувъ окорокъ въ салфетку и завязавъ нитками, вари въ брезѣ до готовности, остерегаясь переварить. Развязавъ, въ тѣ мѣста, гдѣ клалъ сладкое мясо и гребешки, залей глазомъ, приготовленнымъ изъ бутылки мадеры, кипяченой четверть часа въ кастрюлѣ съ двумя фунтами крошеннаго крѣпкаго бульона, съ четвертью фунта шинкованнаго трюфеля и стаканомъ краснаго бульона. Готовый, вынувъ, выстуди. Застудивъ, подавай окорокъ цѣльнымъ.

## Г Л А В А II.

## Б О Ж А Н И Н А .

## 1.

БОЖАНИНА ИЗЪ СВѢЖЕЙ СВИННЫ СЪ КРЫЖОВНИКОМЪ.

Очистивъ окорокъ свѣжей свинны, начини его лукомъ, нарязаннымъ кружками, въ отверстія, сдѣланныя на немъ ножикомъ; натри солю и трое сутокъ продержи въ квасу, положивъ въ него луку, пучекъ мяты, горсть соли, лавровыхъ листовъ, перцу и гвоздики. По прошествіи срока, изжарь въ горячей печи, на противнѣ съ лукомъ, духами и солю, поворачивая, чтобы онъ весь зарумянился. Перебравъ и очистивъ два фунта крыжовнику, вскипяти, откинь на рѣшето, поджарь въ кострюлѣ съ двумя ложками чухонскаго масла, и прокипятивъ раза три съ пятыю ложками бѣлаго кули, крѣпкимъ бульономъ, двумя ложками мѣлкаго сахару, стаканомъ бѣлаго вина и лимономъ, нарязаннымъ кружками, не допуская перелопатъся. Облей имъ божанину на блюде.

БОЖАНИНА ИЗЪ ИНДѢЙКИ, СЪ ТРУФЕЛЕМЪ И КАШТАНАМИ.

Выпотрошивъ, вымывъ индѣйку и отдѣливъ мясо спинки оной отъ костей, начиняютъ телячьимъ фаршемъ съ трюфелемъ, каперсами и ветчиной, рѣзанной кусками, и зашивъ ниткою, завернувъ въ масляную бумагу, кладутъ на сутки въ погребъ, чтобы фаршъ надушился трюфелемъ. Прокипяченную раза два въ кастрюлѣ, застланной свинымъ жиромъ, съ полуфунтомъ крѣпкаго бульона, бутылкою бѣлаго вина, чумичкою краснаго бульона, перцемъ, лавровымъ листомъ, гвоздикомъ и эстрагономъ, и плотно накрытою ставятъ въ горячую печь, предохраняя отъ пригара и перепрѣлости. На два фунта очищенныхъ каштановъ, заключенныхъ въ кастрюлечкѣ, перемывъ ихъ и перебравъ, выливаютъ сокъ индѣйки сквозь салфетку, безъ жира; присоединяютъ три ложки краснаго буки и кипятятъ до умягченія. Этимъ соусомъ, положивъ въ него рѣзанный лимонъ, обливаютъ индѣйку.

*Примѣчаніе.* Фаршъ изъ телятины дѣлается слѣдующимъ порядкомъ: два фунта телятины, очищенной отъ жилокъ и мелко изрубленной, толкутся въ ступкѣ съ мякишемъ размоченнаго въ молоко и отжатаго Фраи-

цузскаго хлѣба, съ четвертью фунта чуховскаго масла, двумя яйцами, солью и мускатнымъ орѣшкомъ, и смѣшиваются съ горстью шпикованнаго трюфеля и французскими каперсами; къ нему присоединяются кусочки сырой ветчины.

## Г Л А В А III.

### Ф И Л Е.

#### 1.

#### ФИЛЕ ШПИГОВАННОЕ.

Филе, очищенное отъ жилокъ и нашпигованное трюфелемъ, свежими огурцами и Турецкими бобами, кладется въ *маринаду* на сутки. Маринада дѣлается изъ корней: петрушки, пастернака, седегел, лука, шалота и чеснока, которые, будучи накрошены, кладутся на говядину, лежащую на плафонѣ; къ нимъ подливается стаканъ рейскаго уксуса и бутылка бѣлаго вина, присыпается соль и перецъ, кладется лавровый листъ, немного гвоздики и тертаго мускату. Въ маринадѣ по временамъ поворачиваютъ говядину. По истеченіи сутокъ накрывъ ее рѣзаннымъ ломтями свинымъ жиромъ, ставятъ въ печь, а изъ-подъ полуспѣлой сливаютъ жидкость сквозь салфетку въ кастрюлю, снимаютъ ложечкой жиръ и кипятятъ



съ тремя ложками краснаго кули и хорошимъ кускомъ крѣпкаго бульона; потомъ кладутъ фунтъ обобраннаго сладкаго мяса, полфунта гребешковъ, горсть шинкованнаго трюфеля и изрѣзанный лимонъ, и кипятятъ раза два. Этимъ соусомъ обливается уже готовая говядина, смазанная распущеннымъ крѣпкимъ бульономъ и раздѣленная на части.

## 2.

ФІЛѢ ГОВЯЖЬЕ СО СВѢЖИМИ ГРИБАМИ, ВЪ СМЕТАНѢ.

Изрѣзавъ ломтями говяжье филе, отбиваютъ скалкою, засыпаютъ солью и перцемъ, и заворачивъ въ лищахъ и тертомъ хлѣбѣ, обжариваютъ въ чухонскомъ маслѣ. Изрубивъ корешки свѣжихъ грибовъ, очищенныхъ и перемытыхъ, кладутъ съ цѣлыми шляпками въ кастрюлю съ фунтомъ сметаны и рубленою луковницею, посыпаютъ солью и ставятъ кипѣть. Прибавивъ двѣ ложки чухонскаго масла и стаканъ сливокъ, кипятятъ до спѣлости. Присыпавъ рубленаго укропа съ крѣпкимъ бульономъ, кладутъ говядину на серебряное или фаянсовое блюдо, обливаютъ приготовленными грибами и ставятъ для зарумянки въ горячую печь.

## ФИЛЕ НА ВЕРТЕЛЕ.

Ломти говяжьего филе, отбитые скалкой, засыпавъ солью, перцемъ и рубленымъ укропомъ, жарятъ до полуготовности съ обѣихъ сторонъ на плитѣ, на рашперѣ, застланномъ листомъ масляной бумаги. Омочивъ въ сливкахъ ломти пеклеваннаго хлѣба, величиною равныя филе, отложи на рѣшето.

Приготовивъ соусъ изъ двухъ чайныхъ чашекъ бѣлаго кули, густо укпяченнаго съ кускомъ крѣпкаго бульона, смѣшаннаго съ двумя сырыми желтками и прожатаго сквозь сѣлѣтку, соединеннаго съ сокомъ изъ лимона, съ каперсами, мелко изрѣзанными, раковыми шейками и рубленымъ трюфелемъ, прееоленнаго и выстуженнаго, намазываютъ имъ филе и пеклеванный хлѣбъ, сажаютъ на шпильку по очереди, завертываютъ въ листъ масляной бумаги, и обвязавъ нитками, за полчаса до стола, вертять на вертелѣ предъ жаромъ. Готовый, развернувъ, обливаютъ на блюде тонкимъ соусомъ.

## 4.

тоже.

Ломти говяжьего филе зажаривъ на плафонѣ съ масломъ, солью и перцемъ, съ обѣихъ сто-

ропъ, на блюдо обливаютъ соусомъ, сдѣланнымъ изъ ~~сѣбѣ~~ ложки краснаго кун и селедкого, очищенной, мѣлко изрубленной, поджаренной въ кастрюлѣ съ ложкою чухонскаго масла и протертой сквозь сито; что все кипятителъ раза три съ сокомъ изъ лимона и кускомъ крѣпкаго бульона.

## 5.

## Филе шпигованное съ сафо-капустой.

Нашпиговавъ говяжье филе мѣлкимъ шпигомъ, пропусти въ сухомъ брезѣ съ стаканомъ краснаго вина.

Обрѣзавъ нѣсколько кочней сафо-капусты (зеленныя листья отнять прочь) и вскипятитьъ раза два въ горячей водѣ съ солью, вынь, поставь на обрѣзанный кочень и отгибай полнсточку. Когда все будутъ разобраны, начини телячьимъ фаршемъ такимъ образомъ: положивъ ложку фаршу въ средину кочня, накрой листочками; потомъ на закрытые листочки уровни ножичкомъ и закрывай другимъ; фаршируй ихъ, закрывай слѣдующими и дайте такъ чтобы между великимъ рядомъ листочковъ былъ фаршъ. После того свяжи нитками и вари въ брезѣ.

Между тѣмъ вынуть выемкою кореньевъ: моркови, репы, сельдерея и пусторнака, сваривъ въ

водѣ съ солью, откинь порознь на рѣшето, пропусти въ кастрюлькахъ съ чухонскимъ масломъ и ложкою бѣлаго купъ, засыпь мѣлкимъ сахаромъ и кипяти мнѣть пять,

Изрѣзавъ говядину и капусту ломтями, помѣщай на серединѣ длиннаго блюда, въ перекладку съ капустою, также изрѣзанною, укладывая по сторонамъ приготовленными кореньями; присоедиивъ къ соку изъ говядины крѣпкаго бульона и выжавъ лимонъ укпяти; процѣдивъ сквось ситку, облей имъ говядину и подавай горячею.

## Г Л А В А IV.

### Б И Ф Ш Т Е К С Ы.

#### 1.

#### БИФШТЕКСЪ ОБЫКНОВЕННЫЙ.

Ломти говяжьяго филе, отбивъ скалкою, должно засолить, посыпать перцемъ и жарить на рашперѣ на горячихъ угольяхъ, поворачивая обѣими сторонами. На блюдѣ обложивъ говядину скобленымъ хрѣномъ и жаренымъ картофелемъ, обливаютъ тонкимъ соусомъ.

*Примѣчаніе.* Здѣсь тонкій соусъ можно дѣлать изъ четверти фунта крѣпкаго бульона, разведеннаго стаканомъ краснаго и прокипяченнаго 10 мнѣть, съ двумя ложками лизюшнаго соку и стаканомъ Малаги.

ТОЖЕ.

Нашпиговавъ край говядины мѣлкимъ шингомъ, въ маринадъ припускаютъ до спѣлости; потомъ шинкуютъ красной капусты, и поджаривъ въ кастрюль съ чайной чашкой чухонскаго масла и рубленой луковницей, кипятятъ до спѣлости съ двумя ложками муки и чайною чашкою ренскаго уксуса, не жидко разведеннаго бѣлымъ бульономъ съ кускомъ крѣпкаго.

Говядину, разложивъ ломтями по краямъ блюда, въ средину коего выложены жаренныя сосиски и капуста, поливаютъ гласомъ.

*Примѣчаніе.* Сосиски предварительно сгибаются на шпильку, варятся въ брезѣ и обжариваются въ горячемъ маслѣ.

ТОЖЕ.

Сваривъ огузокъ говядины въ брезѣ должно на плафонѣ облить бешамелью, засыпать тертымъ сыромъ и запечь. Готовую должно на блюдѣ облить тонкимъ соусомъ.

ТОЖЕ.

Котлеты изъ говядины, разрезавъ по ребрамъ и связавъ нитками, должно сварить въ брезѣ и на блюде облить желтымъ соусомъ со свѣжими огурцами.

ТОЖЕ.

Нашпиговавъ говяжье филе мѣлкимъ шпигомъ, положи на плафонъ, подлей стаканъ вина краснаго, загласируй, покрой шпигомъ и ставь въ печь. Готовый рѣжь ломтами и на блюде облей желтымъ соусомъ съ трюфелемъ, кнелюю, шампиніонами и лимономъ.

## Г Л А В А V.

### Г О В Я Д И Н А.

#### 1.

#### БѢФЪ А-ЛД-МОДЪ

Околотивъ обухомъ огузокъ говядины со всѣхъ сторонъ, шпигуютъ крупнымъ шпигомъ и ветчиною, помещал ихъ въ отверстія сдѣланныя на

говядинѣ ножичкомъ, и кладутъ въ кастрюлю съ крошенными кореньями, лавровымъ листомъ, перцемъ, полуфунтомъ крошеннаго крѣпкаго бульона, солью, бутылкою пива и стаканомъ бѣлаго вина, и накрывъ шингомъ кипятятъ раза три, поворачиваютъ и, плотно накрывъ ставятъ въ горячую печь. Сливъ съ готовой говядины сокъ въ кастрюлю и укшиятивъ съ двумя ложками краснаго кули, сливками, двумя ложками лимоннаго сока, обливаютъ имъ на блюде говядину.

## 2.

### БѢФЪ А-Л-МОДЪ ДРУГИМЪ ОБРАЗОМЪ.

Обивъ со всѣхъ сторонъ обухомъ хорошій сѣкъ говядины, должно проколоть его ножичкомъ, начинить изюмомъ, связать нитками, положить въ кастрюлю съ разными накрошенными кореньями, перцемъ и лавровымъ листомъ, прилить чумичку краснаго бульона и бутылку бѣлаго вина, присоединить четверть фунта крѣпкаго бульона и кипятить на вольномъ жару, по временамъ поворачивая говядину.

Съ готовой должно слить сокъ сквозь салфетку въ другую кастрюлю, осадить или укшиятить, выжать лимонъ, положить фунтъ соленыхъ ви-

шесль, присолить, вскипятить раза три и, выложивъ говядину на блюдо, облить этимъ соусомъ.

## 3.

## ПАНИРОВАННАЯ ГОВЯДИНА.

Говядина безъ костей и жилковъ, ломтями въ палець толщины, околоченная съ обѣихъ сторонъ скалкою и ножевымъ обухомъ, засоленная, осыпанная перцемъ, заваливается въ лицахъ и тертомъ хлѣбѣ; обжаренная на плафонѣ съ чухонскимъ масломъ и обрумяненная съ обѣихъ сторонъ, покрывается бумагой; минутъ на 10 ставится въ печь.

Соусъ дѣлають изъ бутылки краснаго вина и четверти фунта крѣпкаго бульона, которые, присоливъ, кипятятся разъ пять. Этимъ соусомъ на блюдо обливается говядина.

## 4.

## ГОВЯЖЬИ КОТЛЕТЫ, СПУЩЕННЫЯ НА ГЛАЗЬ.

Отъ говядины съ ребрами, оставивъ реберную кость по верху, остальное отруби; обрѣзавъ жи-



ки, вырѣжь изъ каждаго ребра котлетку; отбивъ тѣшкою, околотивъ съ обѣихъ сторонъ ножевымъ обухомъ, засоли, посыпь мускатнымъ орѣшкомъ, завалий въ мукъ и обжарь на плафонѣ въ чухонскомъ маслѣ. Накрошивъ по корню различныхъ кореньевъ, заключи въ кострюлю съ четвертью фунта крѣпкаго бульона, скрошеннаго; на коренья клади обжаренную говядину съ саломъ, въ которомъ жарилась говядина; подлей бутылку краснаго вина, чумичку краснаго бульона и кипяти. Присоединивъ перцу, лавроваго листа и немного гвоздики, поверачивай говядину, стараясь, чтобы весь сокъ выкипѣлъ.

Выложи говядину на блюдо; сливь сало, подлей чумичку краснаго бульона; вскипяти раза три, присоли, приквась эстрагономъ. Процеживъ сей сокъ, облей говядину и подавай со скробленымъ хриномъ и жаренымъ картофелемъ.

## 5

### ГОВЯДИНА ДУШЕНАЯ.

Нашпиговавъ огузокъ говядины крупнымъ шпигомъ, кладутъ въ кострюлю съ разными крошеными кореньями, двумя луковицами, перцемъ, лав-

ровымъ листомъ, сухими травами: маіораномъ, чабромъ и базиликомъ, бутылкою краснаго вина, крѣпкимъ бульономъ и чумичкою краснаго; посыпаютъ солью, кипятятъ раза два, мѣшал; поворачиваютъ говядину другою стороною, накрываютъ, замазываютъ тѣстомъ и солятъ. Готовую вынимаютъ изъ кастрюли, рѣжутъ ломтями и кладутъ въ каменную чашку; сокомъ же говядины, процѣдивъ его въ кастрюлю и укпятивъ, обливаютъ говядину въ чашкѣ и держатъ горячею до отпуска.

## 6.

## ГОВЯДИНА ВЪ САЛФЕТКѢ.

(Бѣсъ з-ля-модъ).

Очистить мякоть говядины отъ жилокъ и мелко искрошивъ ножичкомъ, рубятъ, толкутъ въ ступкѣ и, протерши сквозь рѣшето, прибавляютъ свиного жиру, соли, перцу, маіорану и базилику, и мѣшаютъ. Нарубивъ шарики и шампійоновъ, поджариваютъ въ кастрюлѣ съ чухонскимъ масломъ и, присоединивъ каперсовъ, оливокъ и мускатнаго орѣшка, присолятъ. Намазавъ салфетку масломъ, катаютъ по ней говядину, вмѣстивъ шарики, поджаренный съ шампійонами, капер-

сами и оливками, и завязавъ салфетку бичевкой, варятъ въ брезѣ до готовности. Выложивъ на плафонъ и покрывъ другимъ плафономъ, пригнѣтаютъ камнемъ для выжимки жидкости изъ говядины. Наконецъ вынимаютъ говядину изъ салфетки на плафонъ и, смазавъ гласомъ, ставятъ въ печь. Горячую обливаютъ тонкимъ соусомъ.

## 7.

## РОСЕНФЪ.

Сваривъ въ брезѣ огузокъ говядины, должно смѣшать горчицы съ четвертью фунта Прованскаго масла, ложкою мѣлкаго сахару, рублеными и протертыми анчоусами и фунтомъ варенаго и протертаго на сито шиппату; развести уксусомъ, выжать два лимона, присолить и облить этимъ соусомъ говядину, предварительно разрѣзавъ ея на части.

## 8.

## БРЕФЪ.

Сваривъ въ брезѣ огузокъ говядины и наръзавъ его въ ломти, берутъ двѣ селедки. Очи-

стивъ селедки и обобравъ ихъ отъ костей, рубятъ, толкутъ, протираютъ сквозь сито, кладутъ вторично въ ступку съ мякишемъ размоченнаго въ сливкахъ Французскаго хлѣба, двумя ложками чуховскаго масла, рубленнымъ шпигомъ, зеленымъ лукомъ, мускатнымъ орѣшкомъ и половиною сыраго желтка, и посоливъ, толкутъ. Намазавъ этимъ фаршемъ ломти рѣзанной говядины, помещаютъ въ большую кастрюлю, такъ чтобы ломоть на ломоть не приходилъ; подливаютъ распущеннаго крѣпкаго бульона, накрываютъ плотно крышкою и ставятъ въ печь на четверть часа. При отпускѣ кладутъ говядину на блюдо и обливаютъ желтымъ соусомъ (N 12).

## 9.

ГОВЯДИНА СЪ ФАРШЕМЪ, ВЪ СРЕДИНѢ СЪ ФРАНЦУЗСКИМЪ РАГУ.

Нашпиговавъ крупнымъ шпигомъ край говядины и припустивъ въ сухомъ брезѣ до готовности, рѣжутъ ломтями, кладутъ на круглое блюдо, въ перекладку съ свареннымъ изъ судака фаршемъ; заливаютъ гласомъ, засыпаютъ тертымъ сыромъ, ставятъ въ печку и, покрывъ масляной бумагой, припускаютъ до готовности.

Между тѣмъ дѣлають соусъ: вскипятить ложекъ пять краснаго кули съ стаканомъ бѣлаго вина, рюмкою рому и выжатымъ лимономъ, кладутъ рагу, сваренное въ брезѣ, сладкаго мяса, кнели, амуретовъ, гребешковъ и сливокъ, дають вскипеть раза три и обливають имъ говядину.

*Примѣчаніе.* Судакъ безъ костей мѣлко рубится и толчется въ ступкѣ, куда кладутъ размоченнаго и отжатаго французскаго хлѣба, чухонскаго масла, мускатнаго орѣшку, рубленаго трюфеля и сырое яйцо, и присоливъ кнели, упогреблять, какъ выше предписано.

## 10.

### ГОВЯДИНА БИТАЯ.

Отбивъ котлеты изъ говядины и завалявъ въ мукѣ, жарятъ на противнѣ въ чухонскомъ маслѣ, кладутъ въ костреюлю съ присоединеніемъ крошечныхъ кореньевъ, луку, лавровыхъ листовъ и перцу; приливають бутылку краснаго вина, двѣ ложки репскаго уксусу и крѣпкаго бульона; присоливъ, накрываютъ и ставятъ въ горячую печь, предохраняя отъ пригара.

Между тѣмъ, изрубивъ чищенныя шампиніоны, обваренныхъ въ соленой водѣ, поджарива-

юте въ кострюлѣ съ чухонскимъ масломъ; прибавивъ ложки три краснаго булѣ, ставятъ кипѣть. Говядину выкладываютъ на блюдо, а сокъ говядины, процедивъ въ шампініоны, кипятятъ и обливаютъ говядину съ соусомъ.

## 11.

попю съ финнизпромъ въ еумажкѣ.

Прѣзавъ ломтями говяжье филе, отбей скалкою, засыпь солью и мускатнымъ орѣшкомъ, клади на плафонъ съ чухонскимъ масломъ и припусти на самомъ легкомъ жару до полуспѣлости. Разстлавъ салфетку на столѣ, клади въ нее филе на одну половину и накрывъ другою, сжатіемъ выжми сокъ. За сямъ, мѣлко скропивъ четверть фунта мягко разваренныхъ сухихъ бѣлыхъ грибовъ, шампініоновъ, шарлоту и огурчиковъ, заключи въ кострюлю съ чухонскимъ масломъ и поджаривай; прибавь крепкаго бульона, продолжая поджаривать; присыпавъ соли съ мускатнымъ орѣшкомъ, выстуди. Вырѣзавъ филе ножичкомъ въ большую котлету и намазавъ упомянутымъ финнизпромъ съ обѣихъ сторонъ, заверни въ свиной жиръ, тонко наръзанный; согнувъ поллиста бумаги и обрѣзавъ по филе, обверни каж-

дую штуку въ особенную бумажку; потомъ загни край пальцами и обмазавъ бумагу масломъ, ставъ въ печь на рашерѣ, застланномъ листомъ масляной бумаги, предохраняя отъ сгара и поворачивая обѣими сторонами. Подаютъ на блюдо съ особеннымъ блюдомъ тонкаго соуса.

## 12.

## ЖЕЛТЫЙ СОУСЪ.

Изъ бѣлаго кули, которое четыре раза кипятится съ крѣпкимъ бульономъ, сокомъ изъ лимона, чайною чашкою рому, сладкимъ мясомъ, гребешками, шинкованнымъ трюфелемъ и амуретами, вареными въ брезѣ.

## Г Л А В А VI.

## РУЛЕТЫ.

## 1.

## РУЛЕТЪ ИЗЪ ПОРОСЕНКА.

Берутъ поросенка, ошпареннаго, очищеннаго и вымытаго; выпотрошивъ его, отдѣляютъ мясо отъ

костей и начиняютъ телячьимъ фаршемъ, мелко рубленнымъ трюфелемъ и мякими каперсами; фаршируя поросенка, кладутъ съ начинкою въ перекладку сырой ветчины, рѣзанной длинными кусочками, колбасы и амлету; зашивъ поросенка, варятъ въ брезѣ. Готовега остудивъ, рѣжутъ ломтями въ половину пальца толщиной; кладутъ на круглое блюдо въ перекладку съ ландшпигомъ, изрѣзаннымъ въ ломти, равные величиною ломтямъ поросенка. Между тѣмъ, застудивъ (въ ландшпигѣ) выпускныя яйца въ чайныхъ чашечкахъ, вынимаютъ и кладутъ на блюдо къ поросенку по краямъ, заливъ среднюю холоднымъ соусомъ сдѣланнымъ изъ горчицы съ прованскимъ масломъ, сахаромъ, свѣжими рѣзанными огурцами, каперсами, оливками и отварными рыжиками и со вкусомъ присоленнымъ.

## 2.

РУЛЕТЪ ИЗЪ ПОРОСЕНКА ДРУГИМЪ ОБРАЗОМЪ.

Снявъ мясо поросенка съ костей, должно разварить въ хорошемъ молокѣ два фунта сарацинскаго пшена до сообщенія ему мягкости и густоты; смѣшать его съ полуфунтомъ чухонскаго масла, шестью сырыми желтками и четвертью



фунта тертаго сыру, и фаршировать поросенка. Изжаривъ его на сковородѣ, разложить ломтами на блюдо, облить тонкимъ соусомъ и обложить жаренымъ картофелемъ.

### 5.

#### ГОРЯЧІЙ РУЛЕТЪ ИЗЪ ПОРОСЕНКА.

Отдѣливъ мясо поросенка отъ костей, должно вскипятить раза три въ горячей водѣ, съ масломъ и двумя фунтами макаронъ, и откинуть на рѣшето для стоку воды; потомъ распустить въ кастрюль четверть фунта чухонскаго масла съ четвертью фунта тертаго сыру Пармезану, положить въ него разваренные макароны и шипованнаго трюфеля, размѣшать, начинить поросенка, зашить и жарить на сковородѣ. Готовый, разложивъ ломтами на блюдо, должно сбрызнуть легкимъ соусомъ съ шампиніонами.

## Г Л А В А VII.

### АМЛЕТЪ.

Для амлета берутъ восемь сырыхъ яицъ, котрыхъ, взбивъ съ рубленнымъ трюфелемъ, рубле-

нымъ укропомъ и чайною чашкою сливокъ, и присоливъ, запекаютъ на сковородѣ въ вольномъ жару; остудя, рѣжутъ длинными кусочками. (См. *Рулетъ*. N 1.)

*Примѣчаніе.* Выпускныя яйца должно варить въ кипяткѣ четыре минуты, охладить въ водѣ, снять скорлупу ножичкомъ и очистить.

## Г Л А В А VIII.

### ТЕЛЯТИНА, БАРАНИНА, ГУСЬ.

#### 1.

#### ФАРШИРОВАННАЯ ТЕЛЯТИНА.

Отдѣливъ отъ костей четверть телятины, должно нафаршировать ее кнелью, сладкимъ мясомъ, гребешками и трюфелемъ, и заткнувъ шпилькою то мѣсто, въ которое фаршировалъ, положить въ кастрюлю съ разными кореньями, лавровымъ листомъ, перцемъ и крѣпкимъ бульономъ; присоливъ, подлить бѣлаго бульона, вскипятить раза два, размѣшать; повернувъ телятину на другой бокъ, накрыть крышкою и поставить въ печь. Готовую должно на блюдѣ облить легкимъ соусомъ съ шампиньонами, ромомъ и лимономъ.

### ШПИГОВАННАЯ БАРАНИНА ИЗЪ БѢЛЫХЪ БОБОВЪ.

Нашпиговавъ мѣлкимъ шпигомъ четверть баранины, варятъ въ брезѣ. Разваривъ Турецкихъ бобовъ въ бульонѣ, протираютъ сквозь сито. Нарубивъ шарлоту, заваливаютъ его въ кострюль съ двумя ложками чухонскаго масла, и присоединивъ сухихъ Турецкихъ бобовъ, разваренныхъ въ бульонѣ и протертыхъ сквозь сито, съ бѣлымъ кули и кускомъ крѣпкаго бульона, ставятъ кипѣть. Между тѣмъ, начистивъ мѣлкаго луку и омывъ его въ водѣ, сливаютъ воду, кладутъ крѣпкаго бульона съ краснымъ, мѣлкаго сахару и кипятятъ. Баранину, разложенную ломтами на блюдо, въ средину коего выложены бобы, засыпаютъ рубленнымъ укропомъ и заливаютъ гласомъ.

### ФАРШИРОВАННЫЙ ГУСЬ.

Отдѣливъ отъ костей мясо гуся, должно начинить его телячьимъ фаршемъ, завязать нитками и варить въ брезѣ. Готовый, выложивъ на блюдо, должно облить легирнымъ соусомъ.

## ГЛАВА IX.

## ФРАНЦУЗСКІЙ ВИНЕГРЕТЬ.

Изжаривъ двѣ пары рыбчиковъ до готовности, должно обобрать мякоть и рѣзать въ тоненькіе ломтики; обливъ горчицею, приготовленною съ Прованскимъ масломъ, сахаромъ солью и ренскимъ уксуомъ, посыпать перцемъ и убирать битымъ чистымъ ландшпигомъ, а по немъ пикулами, каперсами, оливками, соленымъ, вырѣзаннымъ фигурами, лимономъ, солеными сливами и вишнями.

## ГЛАВА X.

## РЫБНОЕ.

## I.

## ЛОСОСИНА РАЗВАРИВАЯ ПОДЪ ЖЕЛТЫМЪ СОУСОМЪ.

Нарѣзавъ ломтями лосося, должно припустить на плафонѣ съ чухонскимъ масломъ, посыпать, и обливъ на блюдѣ желтымъ соусомъ съ каперсами и оливками, засыпать рубленнымъ укропомъ.

## ЛОСОСИНА БИШТЕКСОМЪ.

Лососина, нарезанная ломтями, обдѣлывается ножичкомъ въ большую котлету, засыпается солью и мускатнымъ орѣшкомъ, и намазанная съ одной стороны финизпромъ, кладется на плафонъ, на которомъ распущено чухонское масло; по финизпру также намазывается чухонскимъ масломъ, засыпается тертымъ хлѣбомъ и ставится въ печь на четверть часа. Готовая на блюдо обливается желтымъ соусомъ съ огурчиками; по краямъ же блюда лососина обкладывается мѣлкимъ лукомъ, спущеннымъ на гласъ.

## 3.

## ЛОСОСИНА ВЪ РАМКѢ СЪ БИШАМЕЛЮ И СЫРОМЪ.

Разбить лососину по штукамъ и сварить въ соленой водѣ, вынимаютъ на рѣшето. Круто замѣсить на трехъ яйцахъ тѣсто и раскатавъ его въ три четверти длины и три пальца ширины, обрѣзываютъ ножичкомъ; ставятъ на блюдо рамку; сверху защипавъ и засушивъ предъ жаромъ,

кладутъ въ нее лососину ломтями; обливъ бешамелью и засыпавъ тертымъ сыромъ, ставятъ въ печь для зарумянки.

## 4.

## ФОРЕЛЬ ПОДЪ ТОНКИМЪ СОУСОМЪ.

Нарѣзавъ форель ломтями, должно смазать ее Прованскимъ масломъ, засыпать солью, перцемъ и рубленнымъ укропомъ; положить на рашперъ, покрытый листомъ масляной бумаги, и припустить на плитѣ, поворачивая обѣими сторонами. Готовую должно на блюдѣ облить тонкимъ соусомъ и обложить жаренымъ картофелемъ.

## 5.

## ФОРЕЛЬ ВЪ ФИННИЗИРѢ.

Форель нарезанную ломтями, обдѣлываютъ на подобіе филе изъ рябчика, намазываютъ съ обѣихъ сторонъ финнизиромъ, завертываютъ въ свиной жиръ, нарезанный тонкими ломтиками, и, заваливъ въ яйца и тертомъ хлѣбѣ, припускаютъ на рашперѣ, на горячихъ угольяхъ. Когда

зацвѣтитса съ обѣихъ сторонъ, ставать минутъ на десять въ печь. Готовую, на блюди, обливъ легирнымъ соусомъ съ шампніонами, обкладываютъ артишоками, спущенными съ фмнзпромъ.

## 6.

ФОРЕЛЬ ШПИГОВАНАЯ СЪ МАДЕРОЙ ВЪ МАРИНАДѢ.

Вычистивъ форель, шпигуй ее трюфелемъ, оливками, свѣжими лимономъ и огурчиками; потомъ на противиѣ, обложивъ разными крошенными корешками и различными спеціями, посынь солью; подлей полбутылки реискаго уксуса и стаканъ бѣлаго вина; накрой тонко нартзанымъ шпигомъ и ставь въ печь въ вольный жаръ, поливая сокомъ. Форель, готовую, на блюди облей сокомъ, процеженнымъ и вскипаченнымъ раза три съ крепкимъ бульономъ, стаканомъ Мадеры и изрѣзаннымъ лимономъ, и подавай.

## 7.

ФАРШИРОВАННЫЕ СИГН.

Очищенные сигн фаршируются смѣсью изъ мелко изрубленныхъ густыхъ яицъ, рубленаго укро-

па, трехъ сырыхъ яицъ, двухъ ложекъ пухонскаго масла, соли и перцу; сверху засоленные, засыпаются тертымъ кѣббомъ и приготавлиются на рашперѣ, на плитѣ. Готовые на блюде обливаются тонкимъ соусомъ съ бѣлымъ виномъ.

## 8.

## РАЗВАРНОЙ ЛЕЩЬ.

Вычистивъ леща и разрезавъ по частямъ, должно варить въ соленой водѣ съ разными крошеными кореньями, лукомъ, лавровымъ листомъ, перцемъ и стаканомъ бѣлаго вина. Подается на блюде, при особенномъ судочкѣ соуса изъ горчицы, стертой съ Прованскимъ масломъ, сахаромъ, лимономъ и ренскимъ уксусомъ, въ который соусъ положены капсеры оливки и рубленый укропъ.

## 9.

## СУДАКЪ СЪ АНЧОУСАМИ.

Сваривъ судака цѣльнымъ въ длинномъ котлѣ въ солной водѣ съ кореньями, перцемъ, лавровымъ листомъ, укропомъ, петрушкой и стаканомъ ренскаго уксуса, должно убрать его на блюде оливками, трупелемъ, разными пикулями и различною зеленью, и облить соусомъ, приготовленнымъ изъ анчоусовъ съ Прованскимъ масломъ и лимономъ.



## ОСЕТРИНА БИФШТЕКСОМЪ.

Осетрина, рѣзанная ломтями и отбитая скалкою, засыпается солью и мускатнымъ орѣшкомъ, смазывается Прованскимъ масломъ и жарится на рашперѣ, застланномъ листомъ масляной бумаги, на плитѣ до готовности. На блюдо, облитая тонкимъ соусомъ, обкладывается жаренымъ картофелемъ и скобленнымъ хрѣномъ.

## ЛАБАРДАНЪ ИЛИ ТРЕСКА.

Сваривъ лабарданъ или треску въ водѣ и раздѣливъ на части, должно положить въ рубленый шарлотъ или мѣлкій лукъ, ужаренный съ рубленымъ укропомъ въ Прованскимъ маслѣ; поджарить, вылить въ него чайную чашку лимоннаго сока, присыпать перцу, размѣшать, выложить на блюдо и обкладывать вокругъ паншированнымъ изъ судака желе, заваленнымъ въ хлѣбъ и изжареннымъ на рашперѣ.

*Примѣчаніе.* Желе въ этомъ случаѣ есть что иное, какъ ломти судака, заваленные въ хлѣбъ и изжаренные на рашперѣ.

## МАТЛОТЬ ИЗЪ РАЗНОЙ РЫБЫ.

Вычистивъ и вымывъ пару стерлядей, двухъ налимовъ и одного угря, нарежь кусками. Положивъ въ кастрюлю по корню: петрушки, пусторнака, селдерея, порея, чищеныхъ и шинкованныхъ, съ тремя ложками чухонскаго масла, поджаривай; присыпавъ горсть муки, клади приготовленную рыбу; перемѣшай, разведи краснымъ виномъ въ количествѣ, достаточномъ для заливки рыбы; прибавь: корицы, гвоздики, перцу и лавроваго листа, и ставь кипѣть до сгѣлости. На блюде рыбу облей ея сокомъ, прежде процѣдивъ его въ другую кастрюлю и укипятивъ до сгущенія съ крѣпкимъ бульономъ и краснымъ кули.

# СТОЛЪ СКОРОМНЫЙ.

## ОТДѢЛЕНІЕ III.

### КУШАЦЪЕ ЖАРЕНОЕ.

—

## ГЛАВА I.

### РАЗНАЯ ЖИВНОСТЬ.

#### СТАТЬЯ ПЕРВАЯ.

#### ИНДѢЙКА.

Ошпаривъ, очистивъ и выпотрошивъ индѣйку, должно заправить ее шпильками и за часъ до стола зажарить на вертелѣ, предъ жаромъ, чаще поливая саломъ, которое должно стекать на плафонъ или противень. За немѣніемъ вертела, жарить въ печкѣ на сковородѣ.

*Приличаніе.* Салатъ къ жареной индѣйкѣ готовится изъ 10 яблоковъ, которыя очистивъ и раздѣливъ на половины, безъ сердечекъ, варятъ въ водѣ до спѣлости, откидываютъ на сито, для стока воды, и на блюдѣ, обливъ сиропомъ, свареннымъ изъ сахара съ бѣлымъ виномъ и лимонною цедрою, укладываютъ вареными въ сахарѣ вишнями.

## 2.

## ГУСЬ.

Очищавъ, вычистивъ и заправивъ гуся, должно начинить его чищенными яблоками и шинкованною апельсиною коркою, и обливъ на сковородѣ масломъ, обжарить въ печкѣ до готовности. Подавать должно горячимъ.

*Примѣчаніе.* Вмѣсто салата, подаютъ къ гуся шинкованную савой или красную капусту, облитую горчицею, съ уксусомъ, Прованскимъ масломъ, сахаромъ и солью; или шинкованную, свареную въ водѣ и облитую упомянутою горчицею съ уксусомъ.

## 3.

## КАПЛУНЪ.

Очистивъ, выпотрошивъ и заправивъ каплуновъ, кладутъ на сковороду; смазавъ масломъ и посылавъ солью, обжариваютъ въ печи, предохраня отъ пригара, но не подливая ни воды, ни бульону, въ предохраненіе отъ прѣлости.

*Примѣчаніе.* Къ каплунамъ вмѣсто салата подаютъ сливы, приготовленныя въ уксусѣ съ сахаромъ.

## ЦЫПЛЯТА.

Цыплятъ, вынувъ изъ холодной воды, опшариваютъ въ горлячѣй, остерегаясь заварить. Вымывъ въ холодной водѣ, потрошатъ, отрѣзавъ носикъ и бородку, вынувъ ножничкомъ зобъ и глаза, не повреждая мозга; пупочникъ съ печенкою отдѣляютъ отъ кишочкъ и съ перваго (пупочка), поколотивъ ножничкомъ и разрѣзавъ, снимаютъ перепонку и половинами вкладываютъ въ оба крылушка (при чемъ ножки заправляютъ шинельками); послѣднюю, отнявъ осторожно желчь, вкладываютъ въ ножки, обрубивъ когти ножемъ. За сѣмъ жарятъ на вертелѣ или, заливъ масломъ и посыпавъ солью, обжариваютъ въ печи и подаютъ горячими.

*Примѣчаніе.* Къ цыплятамъ подаютъ крессъ-салатъ, перебранный, перемытый и облитый горчицею, приготовленною съ Прованскимъ масломъ, варенымъ желткомъ, сахаромъ, солью и уксусомъ.

## 5.

## УТКИ.

Ощипавъ, опаливъ, выпотрошивъ, вымывъ утокъ и заправивъ пожки, обжариваютъ до зарумянки

на сковородѣ, посыпавъ солью и заливъ масломъ или сахаромъ и обмазываютъ, посредствомъ крыльшка, саломъ со сковороды.

*Примѣчаніе.* Къ уткамъ подаютъ салатъ качашный, перебраный и перемытый, обливъ уксусомъ съ Прованскимъ масломъ, солью и сахаромъ.

## 6.

### ТЕТЕРЕВА И РЯБЧИКИ.

Ощипавъ и заправивъ тетеревей или рябчиковъ, должно пенного позаварить въ горячей водѣ и остудить на погребѣ. Нашпиговавъ мѣлкимъ шпигомъ, должно, за полчаса до стола, жарить рябчиковъ на вертелѣ или на сковородѣ въ печи, заливъ масломъ и засыпавъ солью; тетеревей же за часъ подаютъ горячими, обливъ ихъ собственнымъ сокомъ.

*Примѣчаніе.* Къ нимъ подаютъ вишни, приготовленные въ уксусъ съ сахаромъ.

## 7.

### ТЕЛЯТНА.

Начинивъ четверть хорошей телятины и подпечку вафлями, хорошо смѣшанными съ рубле-

нымъ свѣжымъ телячьимъ или бараньимъ саломъ, четыремя сырыми яйцами и чайною чашкою сливокъ, должно жарить на противнѣ, заливъ масломъ и посыпавъ солью, посматривал и обмазывая ея собственнымъ саломъ. Признакомъ готовности служить истеченіе сока, но не крови, при извлеченіи ножа, воткнутаго въ мякоть телятины.

*Примѣчаніе.* Къ телятинѣ можно подавать салатъ кочанной в латукъ, приготовивъ его, какъ въ N 5 сказано; также малосоленные свѣжіе огурцы, которые, очистивъ и изрѣзавъ кружками, обливаютъ уксусомъ, смешаннымъ съ Прованскимъ масломъ, солью и сахаромъ.

### 8.

#### БАРАНИНА.

Къ баранинѣ, обжаренной на сковородѣ въ печи, подается Русская мѣлко шинкованная капуста, облитая горчицею, смешанною съ Прованскимъ масломъ, сахаромъ, солью и уксусомъ.

### 9.

#### ЛАНЦУ-БАРАШКА.

Задокъ барашка жарятъ на вертелѣ, безпрестанно поворачивая предъ жаромъ и помазывая саломъ.

*Примѣчаніе.* Къ нему подается красная капуста, мѣлко шинкованная, сваренная въ водѣ съ солью. Одна половина ея отжатая на тарелкѣ, обливается ренскимъ уксусомъ, который сообщитъ ей красный цвѣтъ, или сафо-капуста, нашинкованная и сваренная въ водѣ съ солью. Эта трех-цвѣтная капуста: фиолетовая, красная, бѣлая, кладется кучками на блюдо, въ средину коего выложенъ картофель, вареный въ фигурахъ длинноватыхъ штукъ и кружковъ, поливается уксусомъ съ Прованскимъ масломъ, смѣшаннымъ съ сахаромъ и солью.

## 10.

ДРОЗДЫ, БЕКАСЫ, ДУПЕЛИ.

Ошпаривъ, опаливъ зазженою бумагою, выпотрошивъ (можно даже съ кишками), вымывъ въ водѣ и заправивъ Голландскими нитками, жарятъ на плафонѣ, посыпавъ солью и покрывъ тонко рѣзаннымъ шингомъ. При жареніи, которое начинаютъ за полчаса до стола, должно мазать саломъ. Подаютъ горячими обливъ ихъ сокомъ.

*Примѣчаніе.* Къ нимъ подаютъ брызговникъ или груши, либо дули, приготовленные въ уксусѣ съ сахаромъ.

## 11.

НЯНЯ КЪ ЗЕЛЕНЫМЪ ЩАМЪ.

Ошпаривъ телячью головку съ ножками, пожки разрѣжь пополамъ и разломивъ, вынувъ мозгъ изъ



головокъ и отдѣливъ все части отъ костей, отдѣльно вари и то и другое въ водѣ съ солью. Заваривъ въ кастрюль гршневной кашн съ масломъ и пропекши ее на сковородѣ передъ жаромъ, положи на блюдо съ фунтомъ хорошаго чухонскаго масла, смѣшай съ телячьими (бсзъ косточекъ) ножками, ушками, щѣчками и мозгами (разбйеь каждую часть на 6 частей). Присоливъ, клади въ муравленую чашку; заглядивъ сверху ложечкой, ставь въ горячую печь, чтобы каша пропеклась.

## 12.

### ЛЕБЕДИ И ЖУРАВЛИ.

Ощипавъ лебедя или журавля и опаливъ должно вымыть въ трехъ водахъ, вытереть отрубями пшеничными или ржаными, либо высквками, омыть въ холодной водѣ и, трое сутокъ промочивъ въ кастрюль въ квасу, въ который кладутъ рѣзаннаго луку, мяты, маіорану, чабру и горсть соли, обжа- рить на противнѣ, поливъ масломъ и посыпавъ солью. Во время жаренья должно смазывать собственнымъ ихъ саломъ. Подавать горячими.

*примѣчаніе.* Къ нимъ подаютъ яблоки или бруснику

## Г Л А В А П.

## САЛАТЫ.

## 1.

## САЛАТЪ ИЗЪ ЯБЛОКОВЪ.

Испекши яблоки въ горшкѣ накрытомъ крышкою, выкладываютъ для стока жидкости, которую должно вылить въ другую кастрюлю и дать отстояться, протеревъ сквозь сито, на которомъ онѣ лежали. На пять стакановъ протертыхъ яблоковъ кладутъ стаканъ мѣлкаго сахару, два золотника толченой корицы, стаканъ ренскаго уксусу откипчченнаго, стаканъ яблочнаго соку, соли для вкуса и пять хорошихъ яблоковъ, очищенныхъ, безъ сердечекъ и разрѣзанныхъ на шестыя или даже на восьмыя части, смотря по величинѣ яблоковъ. Недалеко или болѣе держать ихъ въ банкѣ.

## 2.

## САЛАТЪ ИЗЪ БРУСНИКИ.

Отобравъ лучшую бруснику, остальную протеревъ сквозь сито, варять четверть часа и ту и

другую въ кастрюлѣ съ сахаромъ, небольшимъ количествомъ соли и мѣлко шинкованною апельсиною коркою, и выкладываютъ въ банку.

### 3.

#### САЛАТЪ ИЗЪ КЛЮКВЫ.

Взять клюкву отборную цѣликомъ, и худшую, протертую сквозь сито, положивъ на стаканъ этой клюквы треть стакана меду, 10 минутъ вари въ кастрюлѣ съ лимонною цедрою и выкладывай въ банку.

# СТОЛЬ СКОРОМНЫЙ.

## ОТДѢЛЕНІЕ IV.

### КУШАНЬЕ ПЕЧЕНОЕ.

—

## ГЛАВА I.

### КУЛЕБАКИ.

#### I.

#### КУЛЕБАКА ОБЫКНОВЕННАЯ.

Замѣсивъ некруто тѣста изъ крупчатой муки на водѣ съ двумя яицамъ, кускомъ чухонскаго масла и солью, и давъ ему отлежаться, въ продолженіи четверти часа, размѣшай вторично. Положивъ на фунтъ тѣста полтора фунта чухонскаго масла, омытаго, разбитаго скалкою, раскатай тѣсто въ длину трехъ четвертей и двухъ въ ширину. Положивъ на одну половину раскатаннаго тѣста чухонское масло и закрывъ другою, уколоти края скалкою, пораскатай и на желѣзномъ листѣ застуди на погребѣ. Раскатавъ въ длину, сложи втрое; застуди вторично, повторяя это прои-

зводство четыре раза. Раскатавъ въ пятый разъ, дѣлай кулебаку съ фаршемъ изъ телятины, мягкое мѣсто которой изрубивъ ножомъ, поджаривъ въ кострецѣ съ масломъ и лукомъ, изрубивъ вторично съ солью, перцемъ и масломъ, должно вторично поджарить въ кострецѣ и выстудить. Потомъ, разваривъ фунтъ сарачинскаго пшена, откинь на рѣшето. За спмъ свари 8 яицъ и, изрубивъ, клади фаршъ. Уровнявъ, загибай тѣсто со всѣхъ сторонъ, урѣзывая лишнее. Опрокинувъ кулебаку на листъ и намазавъ яйцами, пекни, накрывъ бумагой, если печь очень жарка, и подавай горячую.

*Прильчмис.* Фаршъ кладется на тѣсто рядомъ съ двумя рядами развареннаго сарачинскаго пшена и рубленыхъ яицъ, а на фаршъ рѣзанная ломтями семга, которая опять закладывается фаршемъ, пшеномъ и яйцами.

## 2.

### КУЛЕБАКА ДРУГИМЪ ОБРАЗОМЪ.

Круто замѣсивъ на одной смѣтанѣ тѣсто съ двумя яйцами и солью, и раскатавъ его въ круглую лепешку, положи на листъ бѣлой бумаги. Выложивъ на средину его десять рубленыхъ яицъ, присоленныхъ, на яйца полуфунта масла, а на масло

двухъ разбитыхъ, также присоленныхъ сырыхъ цыплятъ, и уравнивъ цыплятъ, загибай тѣсто кругомъ, урѣзывая лишнее; вложи въ средину кружочекъ изъ тѣста, смазанный яйцами, для сообщенія ему липкости; защипавъ сверху пальцами, клади пирога на согрѣтую сковороду съ масломъ, которымъ должно обмазать и верхъ пирога, и печь въ печькѣ въ вольномъ жару.

## Г Л А В А II.

### П И Р О Ж К И.

#### 1.

##### ПЕТИ-ПАТЕ.

(Пирожки къ супу и щамъ.)

Сваривъ бешамели изъ четверти фунта чухонскаго масла, распущеннаго въ кострюль, которое, смѣшавъ съ горстью муки, должно развести бутылкою сливокъ и вскипятить на жару, безпрестанно мѣшая лопаткою для уничтоженія комковъ. Потомъ кладутъ въ бешамель жареной телятины,

мѣлко искрошенной, присоленной, съ мускатнымъ орѣшкомъ, сокомъ изъ лимона и рубленнымъ укропомъ; что все, смѣшавъ, остудить на льду. Уложивъ слоенымъ тѣстомъ, тонко раскатаннымъ, внутренность формочекъ, наслоненныхъ масломъ, кладутъ въ нихъ упомянутую бешамель съ телятиной, закрывъ верхъ тѣмъ же тѣстомъ, чтобы бешамель не вытекла. Обмазавъ верхи лезономъ, пекутъ и подаютъ горячими.

## 2.

### БЛИНЧАТЫЕ ПИРОЖКИ СЪ ФАРШЕМЪ.

Мѣлко изрубивъ жареной телятины, должно поджарить въ кострею съ масломъ, рублеными яйцами, солью и перцемъ, и выстудивъ, намазываютъ этимъ фаршемъ блины, тонко напеченные на молокѣ съ яйцами. Смазавъ краешки (лезономъ), должно свернуть рулетками (валиками), обрѣзать концы, раздѣлить на двое, завалить въ яйцахъ и тертомъ бѣломъ хлѣбѣ, и обжаривъ въ кострею въ горячемъ маслѣ, подавать горячими.

*Примѣчаніе.* Можно обсыпать ихъ жареною зеленою петрушкой.

### ВАЛАВАНЧИКИ СЪ СМОРЧКАМИ.

Сдѣлай слойку. Скатавъ тѣсто въ пластъ, толщиною въ полпальца и вынувъ круглою выемкою, слои остальное тѣсто, и раскатавъ въ пластъ, тончайшій перваго, вынимаи тою же выемкою. Вынуеъ изъ первыхъ средину выемочкою, смазавъ (лезономъ), сложи другъ съ другомъ; обмазавъ на листъ и верхъ, пеки въ горячей печкѣ. За симъ начини валаванчики фаршемъ изъ сморчковъ, которые, перебравъ и перемывъ, должно изрубить, посалить, отжать, поджарить, укипятить въ кастрюлѣ съ чухонскимъ масломъ, двумя ложками бѣлаго кули и четвертью фунта хорошей сметаны, присолить, прибавить мускатнаго орѣшку, выжать лимонъ и подсыпать рубленаго укропу, размѣшать и испечь; а накрывъ слойкою, изъ нихъ вынутою, подавать горячими.

### ПАНИРОВАННЫЕ ПИРОЖКИ.

Замѣсивъ тѣста на двухъ яйцахъ съ молокомъ не очень круто, должно сдѣлать фаршъ изъ тела-



тины, смѣшать съ вареными въ соленой водѣ и протертыми сквозь сито телячьими мозгами, выстудить на льду и класть по столовой ложкѣ на тонко раскатанное тѣсто; смазать (лезеюмъ) и дѣлать пирожки. Обрѣзавъ ихъ рѣзцемъ и заваливъ въ яйцахъ и тертомъ хлѣбѣ, должно изжарить въ кострецѣ на маслѣ и подавать горячими.

*Примѣчаніе.* Можно обсыпать ихъ жареною зеленью петрушки.

## Б.

### ПИРОШКИ ИЗЪ САРАЧИНСКАГО ПШЕНА.

Разваривъ въ молокѣ фунтъ сарачинскаго пшена до мягкости и густоты, мѣшаютъ съ полуфунтомъ коровьяго масла и двумя желтками; присоливъ, выкладываютъ въ жестяную средней величины выемку; оправивъ, вмѣщаютъ въ средину приготовленный фаршъ изъ рябчиковъ съ бешамелью, накрываютъ тѣмъ же пшеномъ и, вынувъ изъ выемки руками, даютъ ему круглый видъ. Заваливъ въ яйцахъ и хлѣбѣ два раза и пзжаривъ въ кострецѣ въ горлцемъ маслѣ, пригрѣваютъ въ печи. Подаютъ съ зеленью горячими.

*Примѣчаніе.* Фаршъ дѣлается изъ пары жареныхъ рябчиковъ, макотъ копхъ, мелко искрошенная и смѣ-

шанная съ тремя ложками бѣлаго кули и съ сокомъ изъ лимона, присоленная, съ мускатнымъ орѣшкомъ и рубленнымъ укропомъ, кипятится раза три и выстуживается.

## 6.

## ПИРОШКИ РАСТВОРЧАТЫЕ.

Когда вскипятить опара на молокѣ съ дрожжами, должно, положивъ въ нее пять яицъ, ложки двѣ коровьяго масла и соли, жидко замѣсить и давъ хорошо выкипеть, дѣлать пирожки съ фаршемъ (N 2). Когда хорошо устоятся, должно поджарить въ кастрюлѣ въ маслѣ или и на сковородѣ, и подавать горячими.

*Примѣчаніе.* Можно дѣлать ихъ съ морковью и яйцами.

## 7.

## ПИРОШКИ СЪ МОРКОВЬЮ.

Замѣсивъ тѣста на сметанѣ съ двумя яйцами и солью, или на молокѣ съ масломъ круто, сварив очищенной молодой морковки, мѣлко изрубив ее, смѣшай съ рубленнымъ яйцами, присоединивъ немного мѣлкаго сахару, рубленого укропу и соли.

Разрѣзавъ тѣсто на куски, раскатай и клади упомянутую морковь. Смазавъ края яйцомъ, дѣлай пирожки длинной фигуры. Сверху защипавъ, смажь масломъ, засыпь тертымъ хлѣбомъ и пеки въ вольномъ жару. Готовые перемажь масломъ.

## 8.

ПИРОЖКИ ИЗЪ СЛОЙКИ СЪ ДУЛЯМИ.

Сдѣлавъ слоеное тѣсто, какъ предписано въ 1 статьѣ, раскатай его въ пластъ, толщиной въ четверть пальца, или еще тончайшій, изрѣжь въ четверугольныя фигуры вершка по два ширины и длины, и клади на нихъ по столовой ложкѣ фаршу, предписаннаго во 2 статьѣ; смажь края лезономъ и обдѣлай въ фигуры дули. Поткнувъ въ тонкій кончикъ корешокъ петрушки и завялявъ ихъ въ яйцахъ и хлѣбѣ, поджарь въ кастрюль на маслѣ и подавай горячими съ жареною зеленью.

## 9.

ПДОВЫЕ ПИРОЖКИ.

На фунтъ сала съ филе говядины, мѣлко изрубивъ и протеревъ его сквозь рѣшето, кладутъ

фунтъ муки, два яйца, соли и чайную чашку сливокъ или молока, круто замѣшиваютъ тѣсто. Раскатавъ оное въ тонкій пластъ, рѣжутъ четверугольными фигурами вершка въ два длины и такой же ширины, кладутъ на каждую по столовой ложкѣ фаршу, предписаннаго въ 1 статьѣ, смазываютъ края яйцомъ и на листѣ, обмасливъ, пекутъ въ печкѣ въ умеренномъ жару. Вынувъ, очистивъ и смазавъ масломъ, ставятъ въ муравленомъ горшкѣ въ печь минутъ на десять и подаютъ горячими.

## 10.

### КОЛБОВЫЕ ПРОЖКИ.

Замѣсивъ тѣста на сметанѣ съ двумя яйцами и солью, сдѣлай фаршъ изъ жареной телятины, изрубивъ ее, поджаривъ въ кострюлѣ съ рубленымъ лукомъ, масломъ, стаканомъ жирнаго бульона и толченымъ перцемъ, прокипятивъ на блюдѣ и выстудивъ на льду.

Сей фаршъ кладутъ на лепешечки, приготовленныя изъ упомянутаго тѣста, по столовой ложкѣ на каждую; омочивъ края водою, дѣлаютъ кругомъ складки какъ у большаго колбоваго пирога,

кладуть на шсть и пекутъ въ печкѣ, въ вольномъ жару. Готовые, приколювъ сверху шпилькой и подливъ въ каждый по ложкѣ хорошаго бульона, подаютъ горячими.

## II.

### ПИРОЖКИ ЗДОВНЫЕ СЪ КАПУСТОЙ.

Замѣсивъ тѣста на маслѣ съ молокомъ и яйцами, должно изрубить хорошій кочень Русской капусты съ солью и, отжавъ въ рукахъ, поджарить въ кострюлѣ съ масломъ и съ пятью рублеными яйцами, размѣшать и выстудить. Раздѣлить тѣсто на части, раскатай и дѣлай съ упомянутой капустой пирожки длинной фигуры; сверху защипавъ, смажь масломъ, засыпь тертымъ хлебомъ и пеки въ печи въ вольномъ жару.

## Г Л А В А III.

### ПИРОГИ.

#### 1.

#### РАСТЕГАЙ СЪ РЯБЧКАМИ.

Какъ скоро вскипеть опара на молокѣ съ дрождами, кладуть пять яицъ, ложки три масла, и замѣсивъ круто, дають выкинуть. Приготове

фаршъ изъ пары рябчиковъ, мѣлко изрубивъ ихъ, поджаривъ съ лукомъ и масломъ въ кострюлѣ; прокшіятивъ съ двумя ложками кули, мускатнымъ орѣшкомъ, солью, рубленнымъ укропомъ, кускомъ крѣпкаго бульона; выстуди и съ сивъ фаршемъ дѣлай изъ тѣста растегай, кладя на фаршъ по ломтику свѣжаго судака, который долженъ быть прежде присоленъ, и пеки его въ горячей печи.

## 9.

### ВЪНСКІЙ СЛОЕННЫЙ ПИРОГЪ РЪ ВАРЕНЬЕМЪ.

Замѣсивъ некруто тѣста на трехъ стаканахъ воды съ двумя лѣцями, кускомъ масла и чайною ложкою соли, а чрезъ полчаса положивъ на фунтъ тѣста  $\frac{3}{4}$  фунта чухонскаго масла, перемѣтаго въ водѣ со льдомъ, раскатай его въ длину 3-хъ или 2-хъ четвертси и клади масло на одну половину. Разровнивь, накрой другою половиною и уколотивь край скалкой, не допуская масла вытекать изъ тѣста, пораскатай и, застудивъ на льду въ погребѣ, ровнѣе раскатывай въ полпальца толщины. Сложивъ втрое, раскатай вторично; опять сложи въ трое, опять раскатай и выстуди на погребѣ. Повторивъ тоже самое два раза, скаты-

пай его въ фигуру ножеваго обуха, стараясь сохранить ровность во всѣхъ частяхъ. Изрѣзавъ на тарелкѣ пожемъ въ 8 круглыхъ лепешокъ, смажь ихъ лезономъ и на желѣзномъ листѣ, омоченномъ водою, пекни въ печкѣ въ умеренномъ жару. Когда будутъ готовы, клади одну на другую, намазывая какимъ либо вареньемъ; верхъ же уברי вареньемъ разнаго рода.

## 3.

## сладкій слоеный пирожекъ.

Сдѣлай слосное тѣсто, какъ предписано выше подъ N 2, раскатай въ пластъ, въ палецъ толщины; обрѣжь ножичкомъ прежде по блюду, потомъ по тарелкѣ. Кругъ, вырѣзанный по тарелкѣ, будетъ служить рамкою. Раскатай тѣста въ пластъ, толщиной въ половину, обрѣжь по тому же блюду клади на листъ, омоченный водою и смажь яйцемъ. Обложивъ пластинками того же тѣста, пальца въ два ширины, клади на него варенья; остальнымъ тѣстомъ, тонко раскатавъ его и изрѣзавъ въ узенькія ленточки, переплетай по верху. Смазавъ лезономъ, ставъ въ упомянутую рамку, также смазанную лезономъ, и пекни въ горячей печн, предохраня отъ стара; если же печь

жарка, то накрой листомъ бумаги. Готовый, на блюде, выливъ въ него сокъ съ тарелки, засыпъ съ верху сахаромъ.

*Примѣчаніе.* Изъ подобнаго тѣста можно дѣлать какія угодно фигуры, осыпанныя сахаромъ, подавая безъ варенья.

## 4.

## ТОРОФЪ МИНДАЛЬНЫЙ.

Ошпарь фунтъ сладкаго съ  $\frac{1}{16}$  (или полусмушкою) фунта горькаго миндаля, перемой въ холодной водѣ н, откннувъ на сито, дай стечь водѣ. Истолокши его въ ступкѣ какъ можно мягче, смачивая яичнымъ бѣлкомъ, смѣшивай въ чистой кострюлѣ съ  $\frac{3}{4}$  фунта мѣлкаго сафару, прилей десять желтковъ и мѣшай продолжительнѣе. За симъ присыпъ ложки двѣ картофельной муки, присоедини оставшіеся бѣлки, крѣпко взбитые лопаткою, размѣшай и выложи въ форму, наслоенную масломъ и обсыпанную тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ; пеки въ вольномъ жару. Вынувъ изъ формы, подавай съ разными вареньями или глазирами.

## 5.

## ЖЕЛТОЗНЫЙ ПИРОГЪ.

Распустивъ фунтъ хорошаго чухонскаго масла въ кострюлѣ, застуживая на льду и мѣшая до



умягченія и забѣла съ фунтомъ муки,  $\frac{5}{4}$  фунта мѣлкаго сахару и 10 яйцами, которыя должно класть не вдругъ, на луженомъ бѣломъ листѣ; подмочивъ его топленнымъ масломъ, размазываютъ ножомъ и, посыпавъ сверху сахаромъ и рубленымъ миндалемъ, пекутъ въ умеренномъ жару. Изъ готоваго вырѣзываютъ ножичкомъ по тарелкѣ лепешки, въ количествѣ пяти, кладутъ на блюдо одну на другую, перемазывая вареньемъ; верхъ убираютъ разными вареньями или гласирами.

## 6.

## ВАФЕЛЬНЫЙ ПИРОГЪ.

Распустивъ въ кастрюль четверть фунта топленого масла, застужаютъ, мѣшая до забѣла на льду; кладутъ количество муки, достаточное для сообщенія имъ способности скатываться въ шарики съ качествомъ ни разсыпаться, ни расплываться, и десять желтковъ не вдругъ, но по одному, и смѣшавъ лопаткою, кладутъ чайную чашку смѣтаны.

Бѣлки, взбитые на блюдѣ, мѣшаютъ, и изъ этой смѣси пекутъ вафли густыя, разжижая молокомъ; обмазываютъ каждую малиновымъ вареньемъ и, разложивъ рядами на фаянсовомъ блю-

дѣ, поливаютъ каждый рядъ сливками, густо утопленными съ сахаромъ; округливъ сверху, обливаютъ тѣми же сливками, засыпаютъ мѣлкимъ сахаромъ, за полчаса ставятъ въ вольный духъ и подаютъ, какъ скоро подымутся.

## 7.

## ПИРОГЪ БИСКВИТНЫЙ.

Отбивъ на блюдо бѣлки 20 яицъ, поставъ въ холодное мѣсто; въ желтки же, стеревъ ихъ въ чашкѣ ложкою съ полуфунтомъ мѣлкаго сахару, присыпаютъ четыре столовыхъ ложки муки, мѣшаютъ продолжительно, взбиваютъ лопаткою и выложивъ въ бѣлки, размѣшиваютъ.

Выложивъ сей бисквитный растворъ въ корбочку изъ листа бумаги, заравниваютъ сверху ножичкомъ и, засѣвавъ изъ сита мукою, на желѣзномъ листѣ ставятъ въ печь въ умеренный жаръ. Готовый (чему признакомъ будетъ служить удобность его отдѣляться отъ бумаги) остудивъ, снимаютъ съ бумаги, вырѣзываютъ изъ него двѣ круглыя лепешки по тарелкѣ, которыя, смазавъ вареньемъ и сложивъ на блюдо, гласируютъ разнымъ гласиромъ и убираютъ вареньями.

## ПИРОГЪ ИЗЪ РИСА СЪ МАРМЕЛАДАМИ.

Десять печеныхъ яблоковъ, протертыхъ сквозь сито, укипяти въ кастрюлѣ съ двумя ложками мѣлкаго сахару и лимонной цедрой, выступи на льду. Два фунта черносливу, развареннаго въ водѣ и протертаго сквозь сито, укиптивъ съ ложкою мѣлкаго сахару, также выступи на льду.

Потомъ разваривъ въ сливокѣхъ или въ молокѣ фунтъ сарачинскаго пшена до сгущенія и умяченія, и перемѣшавъ съ полуфунтомъ чухонскаго масла, двумя ложками мѣлкаго сахару, золотишкомъ толченой корицы и двумя сырыми яйцами, половину выложи на фарсое блюдо. Уровнявъ ножичкомъ по краямъ, выложи яблочный и черносливный мармеладъ столовою ложкою, замѣщая оставшимся рисомъ промежутокъ и средину; уложивъ по верхъ рису мармеладами, оправь ножичкомъ, засыпь съ верку сахаромъ и поставь въ печь на полчаса. Когда поднимется, убери горячимъ вареньемъ.

## 9.

## РУССКІЙ ЛАНДШПИГЪ.

Круто замѣсневь тѣста на 4-хъ яйцахъ и раскатавъ въ тонкій пластъ, должно свернуть его

въ фигуру скалки, изпшиковать мѣлче, погрузить въ молоко, кипяченое съ масломъ, и вскипятить раза три, помѣшивая. Положивъ полуфунта топленого масла, пять яицъ и чайную чашку хорошей сметаны, и размѣшавъ, должно выложить въ форму, на слоенную масломъ и обсыпанную тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, и поставить въ печь. Готовый должно подавать горячимъ.

## 10.

## ПИРОГЪ ИЗЪ ПРОСЯНЫХЪ КРУПЪ.

Перемывъ фунтъ проса въ теплой водѣ и разваривъ въ молокѣ, должно смѣшать съ полуфунтомъ масла, пятью яйцами и съ четвертью фунта Французской коринки, потомъ выложить въ форму, обмазанную масломъ и обсыпанную хлѣбомъ. Испекши въ печи, должно подавать горячимъ.

## 11.

## ШАРЛОТКА СЪ ЯБЛОКАМИ.

Въ 20 печеныхъ яблоковъ, протертыхъ сквозь сито, кладутъ чайную чашку лимоннаго варенья, мелко наръзанной лимонной цедры, двѣ чайныхъ

чашки мѣлкаго сахару и рюмку Краснаго вина; все это перемѣшиваютъ. Ломтями большаго бѣлаго хлѣба укладываютъ внутренность формы или кастрюли, обмазанной чухонскимъ масломъ, заливаютъ яйцами и выкладываютъ протертые яблоки; вторично заложивъ тѣми же ломтями, заливаютъ яйцами, ставятъ въ печь въ умеренный жаръ, предохраняя отъ притара. Какъ скоро заруминится, выкладываютъ на блюдо.

*Примѣчаніе.* Шарлотку можно дѣлать въ слоеномъ тѣстѣ такимъ образомъ: тонко раскатавъ слоеное тѣсто и уложивъ имъ внутренность кастрюли, выложи яблоки въ слойку, закрой тою же слойкою верхъ и испеки.

## 12.

### РУССКІЙ БЛИНЧАТЫЙ ПИРОГЪ.

Напекши тонкихъ блиновъ изъ смѣси четырехъ яицъ съ молокомъ и мукою, разведенною также молокомъ, должно положить на каждый блинъ ложки по двѣ рубленыхъ яицъ, соединенныхъ съ масломъ и солью, сложить въ фигуру сырника и, заключивъ въ форму, умащенную и уложенную блинами, залить растопленнымъ масломъ, закрыть блиномъ и печь.

## 13.

### ТАРТЕЛЕТЫ.

Слоенымъ тѣстомъ Вьисаго пирога (№ 2.), тонко раскатаннымъ, должно уложить внутрен-

ность намащенныхъ формочекъ и, выложивъ въ нихъ яблочный мармеладъ, накрыть тѣмъ же тѣстомъ, смазать лезеномъ и подавать горячими.

## Г Л А В А IV.

### В А Ф Л И.

#### 1.

##### СЛИВОЧНЫЯ ВАФЛИ.

Взбивъ вънничкомъ въ кострюлѣ штофъ хорошихъ сливокъ и перемѣшавъ съ двумя горстями конфетной муки, двумя бѣлками и небольшимъ количествомъ соли, пекутъ вафли и съ доски подаютъ къ столу со сливками и сахаромъ.

#### 2.

##### МѢСЯЧНЫЯ ВАФЛИ.

Распустивъ въ кострюлѣ два фунта чухонскаго масла, должно застудить на льду, мѣшая лопаткою; прибавить два фунта муки, продолжая мѣшать, и 12 яицъ, не вдругъ, но по одному, не переставая мѣшать; потомъ влить двѣ ложки дрожжей, развести штофомъ молока, и продержавъ въ тепломъ мѣстѣ, чтобы вскисло, печь вафли.

Для лучшаго печенія, можно прилѣть чайную чашку рому или Французской водки.

*Примѣчаніе.* Въ лѣтнее время хорошо держать сію опару на погребѣ ведѣлю или мѣсяць.

## Г Л А В А V.

### БИСКВИТЫ

#### 1.

##### БИСКВИТЬ КРУГЛЫЙ.

Взбивъ бѣлки 30 яицъ въ каменномъ тазикѣ, желтки же въ другомъ, положи въ желтки фунтъ мѣлкаго сахару и мѣшай ложаткою до бѣлой смѣси. Потомъ взбей бѣлки пѣною, и соединивъ съ желтками, тихо размѣшай. Свернувъ конвертъ, просѣй въ смѣсь фунтъ крупчатой муки и тихо размѣшай. Заключивъ растворъ въ конвертъ, выпускай на бумагу круглыми штучками; засѣй мѣлкимъ сахаромъ, положи на желѣзный листъ и, поставивъ въ печку, наблюдай: когда будутъ отставать отъ бумаги, вынь изъ печки и дай остыть, загла-сируй и засуши въ вольномъ духу.

#### 2.

##### БИСКВИТЫ ЖОЛОБКАМИ.

Положивъ на 30 яицъ фунтъ сахару, выбей въ каменный тазъ бѣлки и желтки; положи упо-

мянутый сахаръ и муку, и мѣшай лопаткою, доколь эта смѣсь представится бѣлою; тогда, выложивъ растворъ въ конвертъ, свернутый изъ листа бумаги, выпускай изъ конверта жолобками на бумагу и на желѣзныхъ листахъ сажай въ печь, наблюдая до того времени, когда будутъ отставать отъ бумаги. Тогда вынувъ изъ печки, дай остыть, загласируй разнымъ гласиромъ и засуши въ вольномъ жару.

## 3.

## БСКВИТЬ ПЕРСИКОВЫЙ.

Онъ дѣлается, какъ круглый, но изъ конверта выпускается длинными фигурами въ полтора вершка. Когда будутъ отставать отъ бумаги, вынимаются изъ печи, остужаются, намазываются каклимъ либо желе. Сложивъ ихъ другъ съ другомъ, гласируютъ; засуша въ вольномъ духу, рѣжутъ поперегъ на четыре части.

## 4.

## БСКВИТНАЛ ЛЕПЕШКА.

Дѣлается, какъ круглый бисквитъ, съ тѣмъ только различіемъ, что сверхъ той пропорціи муки кладется еще 10 ложекъ. Размѣшавъ, выложи растворъ на желѣзный листъ, застланный



бумагою; заровнявъ ножемъ, засѣй сквозь сито мукою и сажай въ печь въ вольный духъ. Когда будетъ отставать отъ бумаги, вынь, переверни и дай остыть. Потомъ смѣти муку крылышкомъ, сними съ бумаги и рѣжь длинными фигурами. Нижнія корки, смазавъ какимъ либо желе, сложи другъ съ другомъ; рѣжь сухариками, загласпируй и остуди въ вольномъ духу.

## Г Л А В А VI.

### ХЛѢБЫ.

#### 1.

#### ИСПАНСКІЙ ХЛѢБЪ.

Растворъ для сего дѣлается, какъ и для бисквитной лепешки, выкладывается въ коробку изъ листа бумаги. Засѣявъ сквозь сито мукою, сажай на желѣзномъ листѣ въ печь. Когда будетъ отставать отъ бумаги, вынь и дай остыть. Чище смѣтая муку крылышкомъ, сними съ бумаги и рѣжь ломтями, какой угодно величины; наконецъ загласпируй и просуши въ вольномъ духу.

#### 2.

#### ШЕКОЛАДНЫЙ ИСПАНСКІЙ ХЛѢБЪ.

Сдѣлавъ растворъ предыдущимъ способомъ (N 1.), положи въ него четверть фунта истертаго

шоколаду и размѣшавъ, выложи въ коробку изъ листа бумаги; засѣй сверху мукою и сажай на желѣзномъ листѣ въ печь. Когда будетъ отста- вать отъ бумаги, вынь и дай остыть; чисто смѣтя крылышкомъ муку, рѣжь ломтями, загласируй и дай присохнуть въ вольномъ духу.

## 3.

## УБОРНЫЙ ИСПАНСКІЙ ХЛѢБЪ.

Дѣлается подобно предыдущимъ. Одинаковое ко- личество сахару, муки и яицъ; но, готовый, вы- кладывается въ кастрюлю, обложенную внутри бумагой и притомъ такой величины, которая вмѣщала бы растворъ болѣе, нежели до половины. Засѣй сверху мукою и поставь въ печь.

Чтобъ узнать, готовъ ли Испанскій хлѣбъ, про- буй дсревянной спицкой; если, воткнувъ ее въ средину хлѣба, вынешь и не увидишь сыраго раствора на спицкѣ, то готовъ.

Готовый вынь и остуди. Выложивъ изъ ко- кастрюли, очисти бумагу и загласируй, убери раз- личными кандированными фигурами, какъ то ба- тонками и подобными. Давъ гласиру высохнуть, обвей поверхъ лентами, сдѣланными изъ карамля въ видѣ куста.

КОНЕЦЪ ПЕРВОЙ ЧАСТИ.



# ОГЛАВЛЕНИЕ

## *первой части.*

### СТОЛЪ СКОРОМНЫЙ.

#### Отдѣленіе I. Кушанье вареное. Горячее.

стр.

#### ГЛАВА I. Бульоны.

- Статья 1. Бульонъ бѣлый. . . . . 7  
2. Бульонъ красный. . . . . 8

#### ГЛАВА II. Кули.

- Статья 1. Кули бѣлое. . . . . 9  
2. Кули красное. . . . . —

#### ГЛАВА III. Брезьы.

- Статья 1. Брезь обыкновенный. . . . . 10  
2. Брезь сухой. . . . . —

#### ГЛАВА IV. Ландшпигъ. . . . . 11

#### ГЛАВА V. Щи.

- Статья 1. Щи сборныя изъ свѣжей капусты . . . 12  
2. Щи изъ кислой рубленой капусты. . . . 13  
3. Щи лѣшвыя лучшаго вкуса. . . . . 14  
4. Щи изъ молодой крапивы. . . . . 15  
5. Щи изъ сянги. . . . . 16

## ГЛАВА VI. Борщи.

Статья 1. Борщъ изъ поросенка. . . . .	17
2. Борщъ Малороссійскій. . . . .	—
3. Борщъ Французскій. . . . .	18

## ГЛАВА VII. Итальянская уха. . . . . 19

## ГЛАВА VIII. Супы.

Статья 1. Супъ а ля Тартюфъ съ квелю и Французское рагу съ мадерою и маринадомъ. . . . .	20
2. Супъ Итальяскій съ вирожками и сыромъ Пармезаномъ. . . . .	22
3. Супъ зеленый съ свѣжимъ щавелемъ. . . . .	23
4. Супъ Круако съ гербушками, гренками, кришеными кореньями и сыромъ Пармезаномъ. . . . .	24
5. Супъ перменн. . . . .	25
6. Супъ съ каракетами изъ риса съ сыромъ. . . . .	26
7. Супъ Лавръ съ маринадомъ и шпигатъ въ пирошкахъ. . . . .	27
8. Супъ Гордюръ съ пеклеваннымъ и бѣлымъ хлѣбомъ и свѣжою канустею. . . . .	28
9. Супъ съ свиной и вирожки съ коцеемъ. . . . .	29
10. Супъ савте. . . . .	30
11. Супъ Французскій. . . . .	31
12. Тонкій Французскій супъ съ клецками. . . . .	32
13. Супъ съ вирожками. . . . .	33
14. Супъ съ тартлетами. . . . .	34
15. Разсольникъ изъ молодыхъ цыплятъ. . . . .	35
16. Разсольникъ съ Смоленскою крупою. . . . .	36
17. Зеленый супъ съ вылускными иицами. . . . .	37
18. Калья съ огурцами. . . . .	—

19. Супъ изъ потроховъ (потрохъ). . . . .	38
20. Разсольникъ съ фаршированными цыпля- тами, печенками и щавелемъ. . . . .	39
21. Супъ съ фаршемъ изъ утки. . . . .	40
22. Пюре изъ луку со пшекомъ. . . . .	—
23. Супъ изъ говяжьего горла съ телячьимъ фаршемъ. . . . .	41
24. Вермишель съ сыромъ. . . . .	—
25. Супъ изъ сморчбовъ. . . . .	42
26. Супъ изъ кореньевъ. . . . .	43
27. Супъ изъ шиншату. . . . .	44
28. Пюре изъ куръ. . . . .	—
29. Супъ изъ макароневъ съ сыромъ. . . . .	45
30. Супъ изъ свѣжихъ бѣлыхъ грибовъ. . . . .	46
31. Супъ изъ зеленого гороху. . . . .	—
32. Французскій супъ съ нападомъ, Француз- скимъ хлѣбомъ и сыромъ. . . . .	47
33. Пюре другимъ образомъ. . . . .	48
34. Пюре изъ разныхъ кореньевъ съ фарши- рованными раками. . . . .	—
35. Пюре съ кореньями, щавелемъ, пшекомъ, горошкомъ, буторлакомъ и бѣлымъ ви- номъ. . . . .	49
36. Пюре съ рисомъ, кореньями и Голланд- скимъ сыромъ. . . . .	50
37. Италiйскiй супъ съ сыромъ и фарши- рованными раками. . . . .	—
38. Прозрачный супъ съ кислю и грушами. . . . .	51
39. Супъ изъ рибчикевъ съ гробешками, слад- кимъ масломъ, шиншатомъ и тобымъ бѣ- лымъ виномъ. . . . .	52
40. Супъ съ рисомъ. . . . .	53
41. Пюре шдемъ изъ перловыхъ крупъ. . . . .	54

	стр.
42. Супъ протертый изъ молодыхъ цыплятъ.	—
43. Абарь-супъ. . . . .	55
44. Супъ амлетъ съ яичницею и трюфелемъ.	—
45. Супъ съ амлетомъ и трюфелемъ. . . . .	56
46. Вечерній холодный супъ. . . . .	57
47. Вечерній холодный зеленый супъ. . . . .	58

#### ГЛАВА IX. Соусы.

Статья 1. Пудингъ зеленый. . . . .	—
2. Соусъ изъ дичи. . . . .	59
3. Голландскій соусъ. . . . .	60
4. Соусъ изъ фасоли. . . . .	—
5. Пудингъ, выходящій огнемъ съ ананасомъ и цукатами. . . . .	61
6. Артишоки, спущенные въ гласъ. . . . .	—
7. Тоже. . . . .	62
8. Щавель съ брутонами и выпускными яй- цами. . . . .	—
9. Панированная спаржа съ холоднымъ со- усомъ. . . . .	63
10. Ашоты изъ разпой зелени. . . . .	—
11. Соусъ изъ цвѣтной капусты. . . . .	64
12. Тоже. . . . .	65
13. Соусъ изъ утокъ съ французскимъ амле- томъ. . . . .	—
14. Французскій амлетъ. . . . .	—
15. Тоже. . . . .	66
16. Соусъ изъ молодого гуся. . . . .	67
17. Тоже. . . . .	—
18. Тоже. . . . .	68
19. Тоже. . . . .	—
20. Тоже. . . . .	—
21. Тоже. . . . .	69

	стр.
22. Соусъ изъ молодыхъ подѣсокъ. . . . .	70
23. Тоже. . . . .	—
24. Тоже. . . . .	—
25. Соусъ изъ тетеревей въ рамкѣ. . . . .	71
26. Соусъ изъ тетеревей. . . . .	72
27. Соусъ изъ куропатокъ. . . . .	73
28. Тоже. . . . .	74
29. Соусъ изъ рябчиковъ съ бешамелью и бѣ- лыми грибами. . . . .	—
30. Рябчиковое филе въ бумажкахъ съ фи- ппизромъ. . . . .	75
31. Молодые рябчики подъ легирнымъ со- усомъ съ трюфелемъ. . . . .	—
32. Фаршированные и шпигованные дупели. . . . .	76
33. Дупели съ макадомъ и каштавами. . . . .	77
34. Соусъ изъ кровянокъ. . . . .	78
35. Соусъ изъ перепелокъ со спаржей. . . . .	—
36. Соусъ изъ персинокъ съ карлябей, фар- шированныхъ шпинатомъ. . . . .	79
37. Бекасы въ рамкѣ. . . . .	—
38. Бекасы на хрустатахъ. . . . .	80
39. Соусъ изъ дроздовъ. . . . .	81
40. Дрозды въ горячемъ пастетѣ съ трюф- лемъ. . . . .	—
41. Свиристели съ печочнымъ фаршемъ, па- нированные на флпюръ. . . . .	82
42. Соусъ изъ свиристелей. . . . .	83
43. Соусъ изъ подорожниковъ. . . . .	—
44. Соусъ изъ трухановъ. . . . .	84
45. Соусъ изъ бурохтановъ. . . . .	—
46. Соусъ изъ воробьевъ. . . . .	85
47. Котлеты съ Шампанскимъ виномъ и тру- фелемъ. . . . .	—



	стр.
48. Котлеты съ фишцзиромъ въ шпигѣ подъ тонкимъ соусомъ. . . . .	86
49. Котлеты Русскія. . . . .	87
50. Котлеты въ бумажкахъ. . . . .	—
51. Соусъ изъ телячьихъ пожекъ со свѣжи- ми огурцами. . . . .	88
52. Соусъ изъ стерляди съ рябчиками въ рам- кѣ, бешамелью, раковымъ масломъ и ра- ковыми шейками. . . . .	89
53. Кнись панированная съ чистымъ соусомъ.	90
54. Земляная груша и спаржа въ волаванѣ съ легирнымъ соусомъ. . . . .	—
55. Русскіе салынки въ бараньей серочкѣ съ тонкимъ соусомъ. . . . .	91
56. Соусъ изъ телячьихъ мозговъ. . . . .	92
57. Соусъ изъ бѣлой и зеленой квелей съ ра- ковымъ масломъ и огурчиками. . . . .	—
58. Рябчиковое филе. . . . .	93
59. Холодный соусъ изъ рябчиковъ. . . . .	94
60. Фаршированные рябчики. . . . .	—
61. Соусъ изъ рябчиковъ съ шарлотомъ или лукомъ. . . . .	95
62. Соусъ изъ куропатокъ. . . . .	—
63. Клибаль съ мозгами. . . . .	96
64. Французскій валованъ съ рябчиками, ваф- лями и бисквитомъ. . . . .	98
65. Гротанъ съ рябчиковымъ филе. . . . .	99
66. Пулярка съ рейнвейномъ. . . . .	100
67. Филе пулярки съ ашпотомъ и фарширо- ванными огурцами. . . . .	101
68. Филе изъ баплуна, шпигезанное на вало- ванѣ. . . . .	102

	стр.
69. Шатресъ въ формѣ, съ клелью, сырою капустою и рябчиковымъ филе. . . . .	103
70. Соусъ изъ устриць. . . . .	104
71. Смѣшанный соусъ. . . . .	105
72. Плавъ. . . . .	106
73. Цыплята съ апельсинами. . . . .	—
74. Фрикасе изъ цыплятъ. . . . .	107
75. Соусъ изъ голубей съ раковымъ масломъ. . . . .	108
76. Перепелки съ огурцами. . . . .	—
77. Французскій рагу гарниръ на валовауѣ. . . . .	109
78. Паннированные цыплята подъ тонкимъ соусомъ. . . . .	110
79. Пулярка, фаршированная макаронами. . . . .	—
80. Тафъ. . . . .	111
81. Тандроны съ щавелемъ. . . . .	—
82. Каракеты. . . . .	112
83. Соусъ изъ молодыхъ утокъ. . . . .	113
84. Тоже. . . . .	—
85. Тоже. . . . .	114
86. Чистый соусъ. . . . .	—

## ОТДѢЛЕНЕ П. КУШАНЬЕ ХОЛОДНОЕ.

### ГЛАВА I. ВЕТЧИНА.

Статья 1. Придворная ветчина съ холоднымъ со- усомъ. . . . .	115
2. Горячая ветчина съ Малагой. . . . .	116
3. Ветчина паннированная съ котлетами и разными гарнирами. . . . .	—
4. Придворная ветчина, застуженная въ гласѣ, съ сладкимъ мясомъ, гребешка- ми, трюфелемъ и мадерою. . . . .	118

## ГЛАВА II. Божавина.

- Статья 1. Божавина изъ свѣжси свиины съ кры-  
жовникомъ. . . . . 119
2. Божавина изъ видѣки, съ труфелемъ и  
каштанами. . . . . 120

## ГЛАВА III. Филе.

- Статья 1. Филе шпигованное. . . . . 121
2. Филе говяжье со свѣжими грибами, въ  
сметанѣ. . . . . 122
3. Филе на вертелѣ. . . . . 123
4. Тоже. . . . . —
5. Филе шпигованное съ сафо-каустой. . 124

## ГЛАВА IV. Биштексъ.

- Статья 1. Биштексъ обыкновенный. . . . . 125
2. Тоже. . . . . 126
3. Тоже. . . . . —
4. Тоже. . . . . 127
5. Тоже. . . . . —

## ГЛАВА V. Говядина.

- Статья 1. Бѣсъ а-ля-модъ. . . . . —
2. Бѣсъ а-ля-модъ другимъ образомъ. . . 128
3. Накированная говядина. . . . . 129
4. Говяжьи котлеты, спущенныя на гласъ. —
5. Говядина душенная. . . . . 130
6. Говядина въ салфеткѣ (Бѣсъ а-ля-модъ). 131
7. Росбѣсъ. . . . . 132
8. Ерсѣсъ. . . . . —
9. Говядина съ фаршемъ, въ срединѣ съ  
Французскими рагу. . . . . 133

стр.

10. Говядина битая. . . . . 134  
 11. Попю съ финизпромъ въ бумажѣ. . . 135  
 12. Желтый соусъ. . . . . 136

#### ГЛАВА VI. Рулеты.

- Статья 1. Рулетъ изъ поросенка. . . . . —  
 2. Рулетъ изъ поросенка другимъ способомъ. 137  
 3. Горячій рулетъ изъ поросенка. . . . 138

#### ГЛАВА VII. Амлетъ. . . . . —

#### ГЛАВА VIII. Телятина, баранина, гусь.

- Статья 1. Фаршированная телятина. . . . . 139  
 2. Шпигованная баранина изъ бѣлыхъ бобовъ. . . . . 140  
 3. Фаршированный гусь. . . . . —

#### ГЛАВА IX. Французскій винегретъ. . . . . 141

#### ГЛАВА X. Рыбное.

- Статья 1. Лососина разварная подъ желтымъ соусомъ. . . . . 141  
 2. Лососина бешкетсомъ. . . . . 142  
 3. Лососина въ рамкѣ съ бешамелью и сыр-  
 ромъ. . . . . —  
 4. Форель подъ толкимъ соусомъ. . . . . 143  
 5. Форель въ финизрѣ. . . . . —  
 6. Форель шпигованная съ мадерой въ ма-  
 ринадѣ. . . . . 144  
 7. Фаршированные егип. . . . . —  
 8. Разварный лещъ. . . . . 145  
 9. Судакъ съ анчоусами. . . . . —  
 10. Осетрина бешкетсомъ. . . . . 146  
 11. Лабарданъ или треска. . . . . —  
 12. Катюль изъ разной рыбы. . . . . 147

## ОТДѢЛЕНІЕ III. КУШАНЫЕ ЖАРЕНОЕ.

## ГЛАВА I. РАЗНАЯ ЖИВНОСТЬ.

Статья 1. Индѣйка. . . . .	148
2. Гусь. . . . .	149
3. Каплуны. . . . .	—
4. Цыпляты. . . . .	150
5. Утки. . . . .	—
6. Тестерева и рябчики. . . . .	151
7. Телятина. . . . .	—
8. Баранина. . . . .	152
9. Ланцу-барашка. . . . .	—
10. Дрозды, бекасы, дупеля. . . . .	153
11. Плиа къ зеленымъ щамъ. . . . .	—
12. Лебеди и журавли. . . . .	154

## ГЛАВА II. САЛАТЫ.

Статья 1. Салатъ изъ яблоковъ. . . . .	155
2. Салатъ изъ брусники. . . . .	—
3. Салатъ изъ клюквы. . . . .	156

## ОТДѢЛЕНІЕ IV. КУШАНЫЕ ПЕЧЕНОЕ.

## ГЛАВА I. КУЛЕБАКИ.

Статья 1. Кулебака обыкновенная. . . . .	157
2. Кулебака другимъ образомъ. . . . .	158

## ГЛАВА II. ПИРОЖКИ.

Статья 1. Пете-вате пирожки къ супу в щамъ. . . . .	159
2. Блинчатая пирожки съ фаршемъ. . . . .	160
3. Валалапчики съ сморчками. . . . .	161
4. Павпрованые пирожки. . . . .	—

	стр.
5. Пирожки изъ сарачинскаго ишева. . . . .	162
6. Пирожки растворчатая. . . . .	163
7. Пирожки съ морковью. . . . .	—
8. Пирожки изъ слойки съ дулями. . . . .	164
9. Подовыя пирожки. . . . .	—
10. Колбовыя пирожки. . . . .	165
11. Пирожки сдобныя съ канустой. . . . .	166

**ГЛАВА III. Пирогъ.**

Статья 1. Растегай съ рябчиками. . . . .	—
2. Вѣнскій слоеный пирогъ съ вареньемъ. . . . .	167
3. Сладкій слоеный пирогъ. . . . .	168
4. Торты миндаальный. . . . .	169
5. Желюазный пирогъ. . . . .	—
6. Вафельный пирогъ. . . . .	170
7. Пирогъ бисквитный. . . . .	171
8. Пирогъ изъ риса съ мармсиадами. . . . .	172
9. Русскій лавдиницъ. . . . .	—
10. Пирогъ изъ просяныхъ крупъ. . . . .	173
11. Шарлотка съ яблоками. . . . .	—
12. Русскій блинчатый пирогъ. . . . .	174
13. Тартелеты. . . . .	—

**ГЛАВА IV. Вафли.**

Статья 1. Сливочныя вафли. . . . .	175
2. Мѣсячныя вафли. . . . .	—

**ГЛАВА V. Бисквиты.**

Статья 1. Бисквитъ круглый. . . . .	176
2. Бисквиты жолобкамъ. . . . .	—
3. Бисквитъ персиковый. . . . .	177
4. Бисквитная лепешка. . . . .	—

**ГЛАВА VI. Хлѣбы.**

Статья 1. Испанскій хлѣбъ. . . . .	178
2. Шоколадный Испанскій хлѣбъ. . . . .	—
3. Уборный Испанскій хлѣбъ. . . . .	179



**НОВЫЙШИЙ РУССКИЙ**  
**ОПЫТНЫЙ ПРАКТИЧЕСКИЙ**  
**ПОВАРЪ,**

**ЭКОНОМЪ и КОНДИТЕРЪ**

**СОВЕРШЕННѢЙШИЙ МАСТЕРЪ СВОЕГО ДѢЛА**  
**ДЛЯ ГОРОДСКИХЪ и СЕЛЬСКИХЪ ЖИТЕЛЕЙ,**  
**ИЛИ**

**ВЕРНѢЙШАЯ НАСТАВЛЕНІЯ ДЛЯ ГАСТРОНОМОВЪ и ЛЮБИТЕЛЕЙ ХОЗЯЙСТВА: КАКЪ ПРИГOTOВЛЯТЬ ОТБОРНѢЙШАЯ, САМЫЯ ЛУЧШАЯ, ДЕЛИКАТНѢЙШАЯ и ПРИЯТНѢЙШАГО ВКУСА СКОРОМНЫЯ и ПОСТНЫЯ РУССКІЯ КУШАНЯ и ЛАКОМѢЙШАЯ КОНДИТЕРСКІЯ ПРИГОТОВЛЕНІЯ и ДЕСЕРТЫ; ТАКЖЕ ОТМѢННѢЙШАЯ СРЕДСТВА, КАКЪ ГОТОВИТЬ ВЪ ПРОКЪ и СОХРАНЯТЬ НА ДОЛГОЕ ВРЕМЯ ВСЯКІЯ ЖИЗНЕННЫЯ ПОТРЕБНОСТИ,**

**СЪ ПРИСОВОКУПЛЕНІЕМЪ ОПИСАНІЯ**  
**ЗАВТРАКА и ПОЛНАГО ОБѢДА**  
**СТАРИННОЙ РУССКОЙ МАСЛЯНИЦЫ.**

**ВЪ ПЯТИ ЧАСТЯХЪ.**

**ЧАСТЬ II.**

*Со многими рисунками.*

---

**МОСКВА.**

**У КНИГОПРОДАВЦА В. ЛОГИНОВА.**

**1844.**



**Печатать позволяется**

**съ тѣмъ, чтобы по отпечатаніи представлено было въ  
Ценсурный Комитетъ узаконенное число экземпляровъ.  
Москва. Октября 5 дня, 1842 года.**

*Цисарь В. Флоровъ.*

*Второе изданіе съ изданіемъ 1857 года.*

---

**ВЪ ТИПОГРАФІИ А. ЕВРЕИНОВА.**

ЧАСТЬ ВТОРАЯ

СТОЛЬ ПОСТЕНЫЙ.

# СТОЛЪ ПОСТНЫЙ

ПОЛОВИНА ПЕРВАЯ.

РЫБНЫЙ СТОЛЪ.

ОТДѢЛЕНІЕ ПЕРВОЕ.

КУЩАНЬЕ ГОРЯЧЕК ВАРЕНАЯ.

—

Г Л А В А I.

ЩИ.

СТАТЬЯ ПЕРВАЯ.

ЩИ РУССКІЯ ИЗЪ КИСЛОЙ КАПУСТЫ.

Отжавъ въ рукахъ рубленой кислой капусты (если она очень кисла), кладутъ въ кастрюлю съ тремя ложками орѣховаго масла и двумя рублеными луковницами, поджариваютъ на плитѣ, мѣшая лопаткою; присыпаютъ хорошую горсть муки и, разведя хорошимъ свежимъ рыбнымъ бульономъ, прибавляютъ горсть сухихъ снятковъ и ставятъ кипѣть. Кладутъ во щи куски судака, обжареннаго въ маслѣ, и вскипятивъ на плитѣ, ставятъ въ печь, не покрывая крышкой. Хорошо утопившись, они получаютъ пріятный вкусъ.

## ЩИ ЗЕЛЕНЫЯ.

Перемывъ два фунта шиннату или молодой крапивы, или сниты, варятъ въ соленой водѣ, протираютъ сквозь рѣшето и кладутъ съ тремя ложками орѣховаго масла въ кострюлю; покрывъ зеленаго луку, поджариваютъ на плитѣ; присыпавъ муки, мѣшаютъ лопаткою и, разведя свѣжимъ рыбнымъ бульономъ, ставятъ кипѣть; подливаютъ бутылку кислыхъ щей. Обжаривъ свѣжаго судака въ маслѣ, кладутъ во щи и, прокипятивъ, подаютъ съ сокомъ изъ лимона и рубленой петрушкой.

## Г Л А В А П.

## ВУРАКИ.

Изшинковать помельче штукъ пять хорошей заквашенной свеклы, два корня пусторняка, двѣ луковицы и темнаго свѣжей капусты, заключи въ кострюлю съ тремя ложками орѣховаго масла и поджаривай на плитѣ; положи горсть муки, размѣшай лопаткою, пакати рыбнымъ бульономъ до половины кострюли и на плитѣ дай вскипѣть раза четыре. Приливъ бутылку кислыхъ щей и положивъ судака (котораго прежде должно вычи-

ститъ, изрѣзать на части и обжарить въ маслѣ), накрывъ, кипяти до готовности. Выпустивъ ложку кнели, прибавь въ небольшомъ количествѣ маюрану, эстрагону, кербелью и укропу, и прокипятить минутъ пять, заправь чайною чашкою млидальнаго молока.

## Г Л А В А III.

### СУПЫ.

#### 1.

#### СУПЪ ИЗЪ ПОТРОХОВЪ.

#### (потрохъ).

Взять бѣлужьи или осетровые потроха, разрѣзавъ кишки, вычистивъ, выскоблавъ ножемъ, перемой раза три въ теплой водѣ и съ молоками клади въ кастрюлю; паливай водою; присоли и вари до готовности. Съ готовыхъ процѣди бульонъ въ другую кастрюлю; перемой опять кишки; изрѣжь ихъ помѣлче, равно и молоко въ небольшія штучки. Поджаривъ двѣ ложки ореховаго масла съ двумя ложками муки въ суповой кастрюлѣ, на плитѣ, до красна, налей упомянутымъ бульономъ; положи шинкованныхъ кореньевъ и ставь кипѣть. Когда вскипитъ, считивъ пѣну, сложи жиръ и клади потроха съ кнелю изъ су-

дака, которую должно вынуть съ ложки. Давъ прокипеть минутъ десять, при отпускѣ положи нарезанный кружками лимонъ, рубленого укропа и влей стаканъ бѣлаго вина или двѣ ложки Ренскаго уксусу.

## 9.

### СУПЪ КАЛЬЯ.

Положивъ въ рыбный бульонъ одну осьмую фунта паюсной икры, истолченной въ ступкѣ и разведенной тѣмъ же бульономъ, крошеного луку, кореньевъ, лавроваго листа, перцу, гвоздики, корицы и хорошую горсть сухихъ снятковъ, и разбивъ въничкомъ комки, кипятятъ минутъ десять и пропускаютъ сквозь салфетку. Приливъ двѣ ложки орѣховаго масла въ суповую кастрюлю, съ двумя ложками муки, поджариваютъ до красна, помѣшивая лопаткою. Разведя рыбнымъ бульономъ и прибавивъ зеленого луку, шинкованныхъ кореньевъ, очищенныхъ и крошепныхъ сухариками, малосоленныхъ огурцовъ, полфунта паюсной икры, нарезанной также въ сухарики и свѣжаго судака, нарезаннаго штуками и обжареннаго въ маслѣ, даютъ тихо кипѣть четверть часа. При отпускѣ кладутъ огуречнаго рассолу, рѣзанный лимонъ и рубленого укропу.

## СУПЪ РАКОВЫЙ.

Приготовивъ бульонъ, поджарь въ суповой кастрюлѣ двѣ ложки орѣховаго масла съ двумя ложками крупчатой муки, на плитѣ, до красна, и пакативъ упомянутымъ бульономъ, положи въ него разныхъ шинкованныхъ кореньевъ и зеленого лука, и поставь кипѣть. Сваривъ въ соленой водѣ раковъ и снявъ съ нихъ верхнюю кожу, нафаршируй кнелю и съ очищенными раковыми хвостиками клади въ супъ; выложивъ остальную кнель съ чайной ложечки, дай покипѣть минутъ десять. Вливь стаканъ бѣлаго вина, выжми лимонъ и посыпь рубленнымъ укропомъ.

## 4.

## СУПЪ КРАСНЫЙ СЪ КАПУСТОЙ.

Сваривъ, изъ четверти фунта сухихъ бѣлыхъ грибовъ, бульонъ и процедивъ въ суповую миску, дай отстояться. Нашинковавъ разныхъ кореньевъ и зеленого лука, поджарь въ суповой кастрюлѣ съ двумя ложками орѣховаго масла, на плитѣ, помѣшивая лопаткою; прибавь двѣ ложки муки и, наливъ упомянутымъ грибнымъ бульономъ, ставь кипѣть. Положивъ осетрины, рѣзанной ломтиками и обжаренной въ маслѣ, и капусты, которую сперва

нарезавъ четвертинками, пересвязавъ нитками, должно сварить въ соленой водѣ и отжать въ салфеткѣ, прокипятить четверть часа; приливъ стаканъ огуречнаго рассола и присыпавъ рубленой петрушки, вскипятить съ сокомъ изъ двухъ лимоновъ или двумя ложками хорошаго ренскаго укеусу.

## 5.

## КАШКА.

Сваривъ осетровую головизну мягко уваривъ хрящи, выбери и разрежь кусочками; бульонъ же, въ которомъ варилаь головизна, оттянувъ или очистивъ икрой, вылей въ суповую кастрюлю и вскипяти. Перемывъ Смоленскихъ крупъ въ водѣ раза три, засылай ими упомянутый бульонъ; вскипяти раза три; клади головизну и прокипяти вторично. При отпускѣ влей стаканъ бѣлаго вина или стаканъ огуречнаго рассола и присыпь рубленого укропу.

## 6.

## СУПЪ НА ВИНѢ.

(вѣинокъ.)

Заключивъ бутылку бѣлаго вина въ кастрюлю съ двумя бутылками воды и двумя чашками са-



хару, небольшимъ количествомъ корицы и лимонной коркою, должно кипятить минутъ десять, пропустить сквозь салфетку въ другую чистую кастрюлю, и вскипятить вторично. Наконецъ, приливъ стаканъ хорошаго миндальнаго молока, должно отпустить съ гренками.

## 7.

## Супъ голубцы.

Сваривъ хорошій качепъ Русской капусты въ горелой водѣ, въ продолженіи четверти часа, и остудивъ, разбери его по листочкамъ; положивъ на каждый листочикъ по ложкѣ зернистой икры, въ которую прежде должно вмѣстить рубленаго зеленого луку и мускатнаго орѣшку, завертывая конвертиками и прищипля ихъ деревянными щипельками. Сваривъ бульонъ изъ фунта сухихъ свляковъ и процѣдивъ въ суповую чашку, поджарь въ кастрюлѣ разныхъ шинкованныхъ кореньевъ и зеленого луку съ двумя ложками орѣховаго масла и тремя ложками муки, мѣшая лопаткою; потомъ разведи упомянутымъ бульономъ, клади капусту и ставь кипятить. Готовый отпуская, съ лимоннымъ сокомъ и рубленою петрушкою

## СУПЪ ЖУЛЬЕНСЪ ПО СТЕРЛЯДЬЮ.

Сваривъ въ горячей водѣ съ солью по три корня селдерея, порея, молодой моркови, пусторнаку и петрушки, очищенныхъ и изрѣзанныхъ въ фигуру спаржи, откинь на рѣшето; потомъ приготовь бульонъ. Поджаривъ въ кострюлѣ двѣ ложки орѣховаго масла съ двумя ложками муки на плитѣ до красна (приметь должно мѣшать лопаткою), налей бульономъ; прокипяти, счищая пѣну, клади коренья съ фунтомъ обобраннаго и перемытаго щавеля и дай тихо кипѣть полчаса; положи въ стерлядь, или двѣ, ежели онѣ малы, разрѣзанныя на части и свареныя въ соленой водѣ, прокипяти со стерлядью раза три и подавай съ двумя рѣзанными лимонами, стаканомъ бѣлаго вина и рубленнымъ укропомъ.

## 9.

## СУПЪ ПОРЕ ИЗЪ ЗЕЛЕНАГО ГОРОХУ СЪ РИСОМЪ.

Положивъ въ кострюлю два фунта молодого зеленого гороху и по два очищенныхъ и накрошенныхъ корня: моркови, селдерея, порея, петрушки, луку и картофелю, подлей стакана три

грибнаго бульону, накрой и поставь на плиту, не очень жаркую. Когда коренья и горохъ хорошо перепрѣютъ, протри сквозь сито. Между тѣмъ долженъ быть готовъ грибной бульонъ. Поджаривъ въ суповой кастрюлѣ на плитѣ двѣ ложки орѣховаго масла съ двумя ложками муки, клади въ нее протертый горохъ съ кореньями, размѣшай, разведи упомянутымъ грибнымъ бульономъ и дай кипѣть минутъ пять. Наконецъ положивъ четверть фунта разваренаго рису и привса въ, дай прокипеть минутъ десять, и подавай съ рубленымъ укропомъ.

## 10.

супъ со пшеюомъ.

Разваривъ полфунта сарачинскаго пшеиа, перемой его, откни на рѣшето, клади въ суповую кастрюлю съ двумя ложками орѣховаго масла; поджарь на плитѣ, помѣшивая лопаткою; разведи хорошимъ рыбнымъ бульономъ, положи разрезаннаго по частямъ свѣжаго судака или другой какой живой рыбы, два корня шинкованной петрушки и двѣ луковицы; кипяти на плитѣ, същца пѣну. Въ готовый клади рубленой петрушки.

## СЪПЪ А-ЛА ТОРТЮ.

Сваривъ половину осетровой головы въ соленой водѣ до мягкаго развара хрящей, изрѣжь въ кусочки фунта полтора осетрины ломтями, завалий въ мукѣ, обжарь въ орѣховомъ маслѣ. Сдѣлавъ кнежь, передѣлавъ на ложечкахъ, клади на плафонъ; подлей горячей воды и, сваривъ на плитѣ, откинь на рѣшето. Приготовивъ бульонъ, сдѣлай маринадъ такимъ способомъ: накропивиъ разныхъ кореньевъ съ горстью сухихъ травъ: чабра, маіорану и эстрагоцу, клади въ кастрюлю съ тремя ложками орѣховаго масла и поджаривай на плитѣ; прибавь три ложки муки, мѣшая лопаткою, разводь грибамиъ бульономъ въ небольшомъ количествѣ, ставь кипѣть часъ. Пропустивъ сей маринадъ сквозь салфетку, смѣшай съ упомянутымъ бульономъ въ суповой кастрюлѣ; вскипятивъ съ полуфунтомъ спаржи очищенной, изрѣзанной и сваренной въ соленой водѣ, и двумя корнями седерей, клади вышесказанную осетровую голову, обжаренную осетрицу, кисель и стаканъ французской водки, которую сперва отожги такимъ образомъ: подогрѣвъ въ кастрюлѣ на плитѣ, зажги бумагою и, когда вспыхнетъ, мгновенно

накрой, для утушенія. Тѣло прокипятить супъ минутъ десять, при отпускѣ влей бутылку бѣлаго вина, положи два лимона и рубленаго кервеля.

## 12.

СУПЪ СЪ ПЕРЛОВОЙ КРУПОЮ.

Разваривъ въ водѣ фунтъ перловой крупы, перемой, откинь на рѣшето, клади въ суповую кастрюлю съ двумя ложками ореховаго масла, поджарь на плитѣ, помѣшивая лопаткою; положи двѣ ложки муки, разведи какимъ нибудь рыбнымъ бульономъ; прибавь двѣ луковицы и шпикованныхъ кореньевъ и дай сѣпеть. Положивъ какой нибудь живой рыбы, очищенной, вымытой и изрезанной на части, вскипяти. Въ готовый, выбравъ лукъ, влей чайную чашку миндальнаго молока и присыпь рубленаго укропу.

## 13.

СУПЪ ПРОЗРАЧНЫЙ СЪ РАЗЛИЧНОЮ КНЕДЬЮ И МАДЕРОЙ.

Свари бульонъ изъ живыхъ ершей такимъ образомъ: выпотрошивъ и вынувъ желчь, налей ихъ водою, присоли и прокипяти. Продолживъ въ другую кастрюлю, зарумянь его подожженнымъ са-

харомъ; клади въ бульонъ ложки четыре растолченной зернистой пшры, лавроваго листу, перцу, немного гвоздики, луку и кореньсвъ, забей въничкомъ; прокшиятивъ, пропусти сквозь салфетку, дабы бульонъ былъ чистъ и прозраченъ. Сваривъ въ сшеной водѣ полфунта спаржи, очищенной и изрезанной длинными штучками, селдерею, порею, пусторнаку и моркови, также обдѣланныхъ на подобіе спаржи. Выливъ бульонъ въ суповую кастрюлю, клади въ него сваренныя коренья; вскипяти. Между тѣмъ заранѣе приготовленную разнаго цвѣта кнель: зеленую, бѣлую, красную, передѣлавъ на чайныхъ ложечкахъ, положи на плафонъ, подлей воды, прибавь на кнель горячей воды и сваривъ на плитѣ, съ рѣшета клади въ супъ. Прокшиятивъ минутъ десять, подлей бутылку Мадеры или бѣлаго Алонскаго вина, положи два лимона, изрезанные кружками и рубленаго укропа.

## Г Л А В А IV.

### УХН.

#### 1.

#### РУССКАЯ УХА.

Потребное количество живої рыбы перечисливъ, разрѣзавъ по частямъ и перемигъ раза два въ

чистой водѣ, кладутъ на рѣшето. Напшиковавъ разныхъ кореньевъ и присоливъ съ двумя луковницами, кипятятъ три раза въ кастрюль съ количествомъ воды, соразмѣрнымъ съ количествомъ рыбы; кладутъ въ нихъ приготовленную рыбу и ставятъ кипѣть, счищая пѣну и присоединявъ, ежели есть икры и молоки изъ оной рыбы. Кипятить должно тихо: ибо отъ сильнаго кипѣнія всякій супъ прѣстный (но не скоромный) теряетъ цвѣтъ и вкусъ. Когда уха хорошо прокипитъ, кладутъ въ нее ломоть (безъ корки) русскаго чернаго хлѣба и, накрывъ, удаляютъ на край плиты; чрезъ четверть часа хлѣбъ изъ ухи вынимается, и она, прокипяченная вторично, подается съ лимономъ и рубленнымъ укропомъ.

## 2.

### УХА СЪ ШАМПАНСКИМЪ ВИНОМЪ.

Вычистивъ двѣ стерляди и двухъ налимовъ и прѣзавъ въ куски, приготовь бульонъ изъ живыхъ ершей или пискарей. Прощедивъ его въ кастрюлю, клади въ него шинкованныхъ кореньевъ и двѣ луковницы; присоли, вскипяти на плитѣ, положи упомянутыхъ стерледей и налимовъ, продолжай кипятить на плитѣ, счищая пѣну. Давъ прокипѣть, прикинь ломоть кислаго ржанаго хлѣба,

накрой и дай постоять полчаса. Вынувъ хлебъ, опять вскипяти; прилей бутылку или двѣ Шампанскаго вина, присоедили лимону и рубленаго укропу. Вино, влитое въ уху, подогрей, не допуская кипѣть.

## Г Л А В А V.

### СОУСЫ.

#### 1.

#### ЧИСТЫЙ СОУСЪ.

Растерши въ кастрюль ложку зернистой пшры, разведя чайною бульоу и положивъ въ нее рѣзанный корень петрушки, лавроваго листу и двѣ ложки ренскаго уксусу, дай прокипеть; пропустивъ сквозь салфетку, влей рюмку рома и стаканъ мадеры; положи лимонъ, изрѣзанный кружками; вскипяти, просоли и соусъ готовъ.

#### 2.

#### СОУСЪ ИЗЪ ЗЕЛЕНАГО ГОРОШКУ.

Размочивъ четверть фунта сухаго зеленаго горошку въ теплой водѣ, откинь на рѣшето; вари въ кастрюль на плитѣ въ горлчей водѣ и вторично откинь на рѣшето; разваривъ въ кастрюль



ст. двумя ложками ореховаго масла, двумя ложками муки и луковницею, разведи свѣжимъ рыбнымъ бульономъ, положи двѣ ложки мѣлкаго сахара, прокипяти и присоли.

## 3.

Филе изъ судаковъ подѣ белымъ соусомъ.

Распластавъ судака, вынь спинную кость, подрѣжь кожу и обдѣлай въ видѣ филе. Посыпавъ солью и мускатнымъ орѣшкомъ, завалай въ мукѣ и обжаривъ въ маковой маслѣ, облей на блюдо белымъ соусомъ.

## 4.

Бѣлый соусъ.

Поджаривъ въ кострюлѣ ложки двѣ ореховаго масла и ложки двѣ муки на плитѣ, глѣшая во время жаренья лопаткою, и разведя рыбнымъ бульономъ, положи въ него изрѣзаннаго луку, лавроваго листу, перцу и два кория пскрошенной петрушки; прокипятивъ, процѣди въ другую кострюлю; подлей бѣлаго вина, положи изрѣзанный лимонъ, каперсовъ и оливокъ, отварныхъ рыжиковъ, очищеннаго и свареннаго въ водѣ шарлоту. Прокипятивъ, заправь ложкой миндальнаго молока.

## КРАСНЫЙ СОУСЪ.

Положивъ въ кострюлю двѣ ложки орѣховаго масла и двѣ ложки муки, поджарь на плитѣ, мѣшал лопаткою; разведя рыбнымъ бульономъ, прибавивъ луку, покроши петрушки и пусторнака (скрошенныхъ), перцу и лавроваго листу, подрумянь зжещымъ сахаромъ, потомъ присыпь ложку мѣлкаго сахару, подлей ложки три ренскаго уксусу и дай прокипеть. Наконецъ, процѣдя въ другую кострюлю, положи въ него трюфелю, лимонъ, шампинионовъ и стаканъ бѣлаго вина и вскипяти раза три.

## 6.

ФИЛЕ ИЗЪ СУДАКА, МАРИНОВАННОЕ СЪ ЧИСТЫМЪ  
СОУСОМЪ.

Распластавъ судака вдоль на двое, вырѣжь спинную кость и ломтями положи на блюдо; посыпь солью и мускатнымъ орѣшкомъ, накроши луку, облей ренскимъ уксусомъ и дай стоять часовъ пять. Выбравъ изъ маринада, клади на половину салфетки, растланной на столѣ; накрывъ одною половиною оной, прижми руками; посыпь

рубленымъ укропомъ, обмакивай въ кляръ, заваляй въ тертомъ хлѣбѣ и обжаривъ въ орѣховомъ маслѣ, на блюдо облей чистымъ соусомъ съ лимонъ и Мадерою.

## 7.

## КОТЛЕТЫ СЪ ГОРОШКОМЪ.

Отдѣливъ мякоть судака отъ костей, изруби ножомъ, истолки въ ступкѣ съ размоченнымъ бѣлымъ хлѣбомъ, солью, перцомъ, двумя ложками орѣховаго масла и чайною чашкою миндальнаго молока; протри сквозь рѣшето и дѣлай котлетки. Передѣлавъ на плафонѣ, полнотомъ водою, подлей горячей и вскипяти раза два на плитѣ. Вынувъ котлеты изъ воды, остуди, макай въ кляръ; заваляй въ хлѣбѣ, обжаривъ въ маслѣ, клади на блюдо по краямъ, замѣщая средину соусомъ изъ горошку (N 2).

## 8.

## ФИЛЕ ИЗЪ СУДАКА ПОДЪ БѢЛЫМЪ СОУСОМЪ.

Распластавъ судака, вынувъ спинную кость, подрѣзавъ кожу, рѣжь въ видѣ филе; посыпая солью, мускатнымъ орѣшкомъ, заваляй въ мукѣ, и обжаривъ въ маковомъ маслѣ, облей на блюдо бѣлымъ соусомъ.

## ИЗЪ КАРАСЕЙ СОУСЪ.

Вычистивъ карасей, перемой, обжарь въ маковомъ маслѣ, на блюдѣ облей бѣлымъ соусомъ.

## ИЗЪ ОКУНЕЙ КРАСНЫИ СОУСЪ.

Вычистивъ, выпотрошивъ, вымывъ окуней, обжарь въ маслѣ и въ соусникѣ облей краснымъ соусомъ.

## СОУСЪ ИЗЪ КНЕЛИ СЪ КРУТОНАМИ.

Сдѣлай кнели такимъ образомъ: отдѣливъ мякоть окуней отъ костей и изрубивъ помѣлче, истолки въ ступкѣ; положи въ него микшица размоченнаго и отжатаго бѣлаго хлѣба, ложки три орѣховаго масла, соли, мускатнаго орѣшку, чайную чашку миндальнаго или маковаго молока; перетолки, протри сквозь сито, и передѣлавъ на столовыхъ ложкахъ, клади на плафонъ, политый водою. Передѣлавъ вторично, подлей подъ нихъ горячей воды и свари на плитѣ до спѣлости. Готовыхъ, выложивъ на сито, клади по краямъ круглаго блюда, вмѣщая между ними крутоны, въ сре-

дну же бѣлый соусъ съ капсрами, оливками, лимономъ. Подаютъ горячимъ.

*Примѣчаніе.* Крутоны суть ломти бѣлаго хлѣба, обдѣланные грѣсками и обжаренные въ орѣховомъ маслѣ.

## 12.

МАТЛОВЪ ИЗЪ РАЗНОЙ РЫБЫ, СТЕРЛЯДИ, НАЛИМА.

Вычистивъ двѣ стерляди и двухъ налимовъ, перемой, изрѣжь частями и клади въ кастрюлю. Подливъ бутылку краснаго вина, прибавивъ крошенихъ кореньевъ и крошеную луковицу, перцу, лавроваго листа, гвоздики, корицы, соли, дай прокипеть. Готовую выбери на блюдо; бульонъ прокипятивъ, процеди въ другую кастрюлю, прибавь краснаго гуляш, выжми два лимона, опять клади въ него рыбу. Прокипятивъ пемного, выложи рыбу на блюдо, и обливъ соусомъ, уложи по краямъ лукомъ, посаженнымъ на гласъ и крутонами.

*Примѣчаніе I.* Лукъ на гласъ. Зачистивъ мѣлкаго луку, сварн его въ горячей водѣ и вскипяти. Откинувъ на рѣшето, положи въ другую кастрюлечку съ двумя ложками мѣлкаго сахару и стаканомъ воды, подкрась подожженнымъ сахаромъ и осадн погуще.

*Примѣчаніе II.* Такимъ образомъ можно дѣлать изъ всякой рыбы.

## КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПАСТЕТЪ.

Вычистивъ штукъ десять сыраго картофеля, свари его въ водѣ, протри сквозь сито и поджарь въ кастрюлѣ съ чайною чашкою орѣховаго масла. Присоливъ, выложи на пирожную доску и натирай мукою, до сообщенія смѣси свойства тѣста; раскатавъ, уложи имъ внутренность кастрюли, въ которой намѣренъ дѣлать пастетъ. Подливъ въ кастрюлю масла, клади въ средину ея съ финизиромъ поджареннаго судака, въ перекладку съ кнелю, рядами, перекладывая каждый рядъ свѣжимъ лавровымъ листомъ; обложивъ сверху тѣмъ же листомъ, поставь въ печь въ умѣренный жаръ. Готовый пастетъ, на блюдо облей тонкимъ соусомъ и подавай горячимъ.

# СТОЛЪ ПОСТЫЙ.

## ОТДѢЛЕНІЕ II.

### КУШАВЪЕ ХОЛОДНОЕ.

—

## Г Л А В А I.

### ОСЕТРИНА.

#### I.

#### МАЛОСОЛЬНАЯ ОСЕТРИНА СЪ БОТВИЩЕЙ.

Сваривъ осетрину въ водѣ до спѣлости, должно къ ней приготовить ботвищью. Свекольный листъ, уваривъ въ водѣ, налить квасомъ; варить въ ономъ до умягченія, откинуть на рѣшето, отжать, протереть сквозь рѣшето и въ чашѣ развести кислыми штами. Покрошивъ въ него свѣжихъ огурцовъ (можно еще и зеленого лука), должно дать устаться; чрезъ полчаса прибавить рубленого укропу и подавать.

*Примѣчаніе.* Таковую ботвищью можно подавать ко всякой малосоленной рыбѣ.

## РАЗВАРНАЯ ОСЕТРИНА.

Заключивъ звѣно свѣжей осетрины въ кострюлю, налей водою и дай кипѣть на плитѣ. Вынувъ изъ воды и очистивъ ножичкомъ чешую, клади въ ту же воду и вари до готовности. Очистивъ штуки по двѣ разныхъ кореньевъ и восьми огурцовъ, положи съ кореньями, искрошенными въ тоненькіе ломтики, огурцами, изрѣзанными въ кружки и съ тремя, также въ кружки изрѣзанными, луковичами въ кострюлю; подлей стакана два осетринаго бульона, стакана два кислыхъ штей, прикни лавроваго листу, перцу, гвоздики и корицы; поставь на плиту и вари до спѣлости. Подливъ стаканъ бѣлаго вина и положивъ рѣзанный лимонъ и рубленого укропу, осетрину на блюдо облей разваромъ и посыпь мускатнымъ орѣшкомъ.

## 3.

## ОСЕТРИНА ВЪ ЛАНДШИНГЪ.

Сдѣлавъ звѣно свѣжей осетрины до готовности, выложи на блюдо и дай выстынуть. Изъ осетрин-



наш бульонъ приготовить ландшигъ слѣдующимъ образомъ: разваривъ въ кастрюлѣ съ водою четверть фунта рыбьяго клею, смѣшай съ бульономъ; туда положи луку, кореньевъ, лавроваго листу, перцу, гвоздики, корицы, бутылку бѣлаго вина, чайную чашку ренскаго уксусу и четверть фунта растолченной паюсной икры съ сокомъ изъ лимона; разбей вѣничкомъ, зарумянь подожженнымъ сахаромъ и кипяти на плитѣ. Когда онъ хорошо прокипѣвъ, будетъ чистъ и крѣпокъ, процѣди сквозь салфетку. Въ началѣ онъ пойдетъ несовершенно чистымъ, то его должно опять вылить въ салфетку, процѣдивъ въ другую посудину и повторить такимъ образомъ раза три. Подливъ стакана два въ кастрюлю, застуди на погребѣ; убери по застуженному рѣзаннымъ лимономъ, каперсамъ, оливками, вареною спаржею и молодою вареною морковкой; полей немного сверху ландшигомъ, застуди. Положивъ свареное звѣно осетрины, изрѣзанное въ ломти, залей тѣмъ же, но холоднымъ ландшигомъ и поставь на ледъ; а остаткомъ ландшига, застудивъ его (какъ скоро спросятъ кушанье), убери кругомъ блюда, на который выложенъ ландшигъ изъ кастрюли, предварительно погруженный въ теплую воду.

## Г Л А В А II.

БЪЛУЖИНА, СТЕРЛЯДЬ, КАРПЯ, ШЕРЕШПЕРЪ, ЛЕЩЬ.

## 1.

СВѢЖАЯ БЪЛУЖИНА ПОДЪ ХОЛОДНЫМЪ СОУСОМЪ.

Сварить зѣно свѣжей бѣлужины въ соленой водѣ до готовности, приготовляютъ къ ней соусъ изъ двухъ ложекъ сухой англійской горчицы, которую заваривъ ложкою горючей воды, должно размѣшать, положить двѣ ложки мѣлкаго сахару, чайную чашку Прованскаго масла, не вдругъ, но постепенно, растиралъ горчицу ложкою. Если смѣсь будетъ густа, прибавляютъ немного репскаго уксусу. Когда маслю все вотрется въ горчицу, выжми лимонъ, и присоливъ, разведи стаканомъ репскаго уксусу. Для уничтоженія излишней горечи прибавляютъ холодной воды или репскаго уксусу. На б.подѣ этимъ соусомъ обливаютъ бѣлужину.

*Примѣчаніе.* Можно класть въ соусъ каперсовъ, оливскъ, рубленаго зеленаго луку, укропу или петрушку.

## 2.

РАЗВАРНАЯ СТЕРЛЯДЬ.

Вычистивъ стерлядь или двѣ и выпустъ вязангу, кладутъ стерлядь въ разваръ, какой быть приготовленъ для осстринны, и закрывъ крышкою,

варить до готовности. На блюдо, обливъ разваромъ, съ кореньями и огурцами, и уложивъ вокругъ изъ бѣлаго и пеклеваннаго хлѣба крутонами, кислю (на большую ложку передѣланную) и разной зеленью, засыпаютъ мускатнымъ орѣшкомъ.

## 3.

## КАРПИО.

Вычиствъ карпио, выпотрошивъ, вымой, сними красную кожу съ одного боку, нашпигуй оливками, зелеными Турецкими бобами, посыпь солью, и на противнѣ, смазавъ Прованскимъ масломъ или рыбнымъ жиромъ, обливъ бутылкою Мадеры, накрой масляной бумагой, поставь въ умеренный жаръ въ печь, смазывал ея сокомъ. Выложивъ готовую карпио на блюдо, подлей на противень бутылку Мадеры или бѣлаго вина, прокниати на плитѣ; выжми два лимона; процѣди сѣвовъ сѣфетку, и обливъ имъ карпио, убери по краямъ блюда рѣзаннымъ лимономъ, зелеными листочками или цвѣтами.

## 4.

## ЩЕРЕШПЕРЪ.

Вычиствъ щерешпера, выпотрошивъ и вымывъ, сними кожу съ одного боку; нашпиговавъ его

гельдереемъ, морковкой (надѣланной гребешками) и зелеными Турецкими бобами, клади въ котель съ рѣшеткою. Присоединивъ къ нему разныхъ шинкованныхъ кореньевъ, перцу, гвоздики, лаврового листу, луку, маіорану, чабру, базилику, эстрагону, двѣ бутылки бѣлаго вина и соли, накрой крышкою и продержи сутки, поворачивая по временамъ. По прошествіи срока, подливъ чумичку рыбьяго свѣжаго бульона и чайную чашку ренскаго укусу, ставь котель покрытымъ въ печь. Готоваго, вынувъ изъ котка на рѣшеткѣ, положи на блюдо; сокомъ же съ кореньями, укипятивъ его въ кострюль и процѣдивъ, облей рыбу и подавай, убравъ разную зеленью или лимонами.

## 5.

## РАЗВАРНОЙ ЛЕЦЪ СЪ КРАСНЫМЪ ВПКОМЪ.

Выкиптивъ леца и выпотрошивъ, должно разрѣзать его по частямъ, и заключивъ въ кострюлю, съ кореньями, разными спеціями и бутылкою краснаго вина, покрытымъ поставить въ печь. Готоваго на блюде должно облить сокомъ съ кореньями, прокипяченнымъ и процѣженнымъ.

## Г Л А В А III.

## СУДАКЪ.

## 1.

СУДАКЪ СЪ ФАРШИРОВАННЫМИ РАКАМИ ПОДЪ ГОРЯ-  
ЧИМЪ СОУСОМЪ.

Живаго судака, вычистивъ, перемываютъ и, нашпиговавъ мѣлкимъ шингомъ и кореньями петрушки, варятъ завернутымъ въ салфеткѣ, въ соленой водѣ съ кореньями и разными спеціями. На обливку судака готовятъ соусъ изъ трехъ ложекъ орѣховаго масла, которое сперва съ тремя ложками муки поджаривается въ костре, будучи помывиваемо лопаткою, разводится судачьимъ бульономъ съ небольшимъ количествомъ уксусу и ложкою мѣлкаго сахару, и кипятится на плитѣ. Потомъ сваривъ десять раковъ въ соленой водѣ и снявъ верхнюю кожу, фаршируютъ кнелю и вторично варятъ въ соленой водѣ, хвостики же очищаютъ. Оставшееся отъ раковъ и не столь годное, истолокши въ ступкѣ съ чайною чашкою орѣховаго масла, поджариваютъ въ костре на плитѣ до красна. Выложивъ въ салфетку, прожми, и тогда въ хо-

лодную воду, изъ салостки, потечеть раковое масло пунцоваго цвѣта. Прощедивъ вышеупомянутый соусъ, кладутъ въ него раковое масло, хвостики, каперсы, оливки, отварныхъ рыжиковъ, отварныхъ шампинионовъ и сокъ изъ лимона; давъ прокипеть, обливаютъ имъ на блюде судака и фаршированныхъ раковъ, и убираютъ зеленью.

## 2.

### СУДАКЪ ПОДЪ ЛАНДШПИГОМЪ.

Вычистивъ и вымывъ живаго судака, варятъ въ соленой водѣ съ кореньями, лукомъ и разными спеціями. Готоваго, остудивъ на блюде, шпигуютъ трупелемъ и оливками, убираютъ ландшпигомъ, мурессомъ, лимонами, вареною въ водѣ спаржею и молодымъ салатомъ, и обливаютъ холоднымъ соусомъ.

*Примѣчаніе.* Мурессъ дѣлаютъ такимъ образомъ: распусивъ въ кастрюлѣ ландшпигу, кладутъ въ него Прованскаго масла, выжимаютъ лимонъ и мѣшаютъ лопаткою до сгущенія и забѣла. Обливъ имъ судака, убираютъ ландшпигомъ.

## Г Л А В А IV.

ЛОСОСИНА, БѢЛАЯ РЫБИЦА, ЩУКА, ЕРИШ И

ПРОЧІЯ РЫБЫ.

## 1.

ЛОСОСИНА НА РАШПЕРѢ.

Нарѣзавъ лососину ломтями, посыпавъ солью, мускатнымъ орѣшкомъ и рубленнымъ укропомъ, и смазавъ Прованскимъ масломъ, кладутъ на рашперъ, застланный листомъ бѣлой бумаги, ставятъ на горячую плиту, поворачивая обѣими сторонами. Готовую на блюде обливаютъ тонкимъ соусомъ съ Малагой, лимономъ и трюфелемъ. Подаютъ горячую.

## 2.

СВѢЖАЯ БѢЛАЯ РЫБИЦА,

Очистивъ зѣло бѣлой рыбицы и сваривъ въ соленой водѣ подаютъ съ ботвиньею (с. м. осетрина N 1.)

*Примѣчаніе.* Бѣлая рыбица подается большею частью съ ботвиньей и при томъ всегда почти проѣвшая.

ФОРЕЛЬ СЪ РАЗНЫМИ ГАРНИРАМИ И МАДЕРОЙ.

Вычистивъ форель, вымывъ въ холодной водѣ, надрѣжь кожу ножичкомъ поперегъ форели, сними ее въ трехъ мѣстахъ. Нашпиговавъ эти мѣста трюфелемъ и зелеными Турецкими бобами, положи на противень; смазавъ Прованскимъ масломъ, облей бутылкою Мадеры и стаканомъ Французской водки, предварительно отозженной; посыпь солью и мускатнымъ орѣшкомъ, накрой листомъ бумаги и поставь въ умеренный жаръ, смазывая по временамъ ее собственнымъ сокомъ. Между тѣмъ приготовь гарниры: сваривъ очищеннаго картофеля, протри сквозь сито и поджарь съ двумя ложками орѣхового масла и рубленнымъ лукомъ въ кастрюль; разведя миндальнымъ молокомъ, изотри мускатный орѣхъ и поставь кипѣть на плиту. Нарѣзавъ молодой спаржи и на выемку молодой моркови, вычистивъ зеленого горошку, вари порознь въ соленой водѣ, откинь на рѣшето, поджарь въ разныхъ кастрюляхъ съ ложкою мѣлкаго сахару и двумя ложками бѣлаго кули, и кипяти. Когда зелень умягчится, выложивъ на блюдо форель, клади гарниры: горошихъ, морковку, протертый картофель и спаржу порознь по обѣимъ краямъ въ пережладку; обливъ форель ея



соёмъ, и ежели его мало, прибавь бѣлаго вина, выжми лимонъ, посыпь сверху рубленнымъ укропомъ и убри края блюда какими нибудь зелеными листьями и рѣзаннымъ лимономъ.

*Примѣчаніе.* Бѣлос кули дѣлають такъ: ложку ореховаго масла и двѣ ложки муки пождариваютъ въ кастрюль; разведя рыбнымъ бульономъ, кипятятъ.

## 4.

## РАЗВАРНЫЕ СИГН.

Очисти въ пару сига, выпотроши, вымой, свари въ соленой водѣ, съ кореньями, лукомъ и разными спеціями. Готовыхъ на блюдо облей холоднымъ соусомъ.

## 5.

## ЩУКА РАЗВАРНАЯ.

Лучшаго вкуса щука есть съ бѣлозеленоватою чешуею. Выпотрошивъ, вымывъ такую щуку, обливъ ренскимъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ солью, варятъ ее въ соленой водѣ до готовности; выложивъ на блюдо накрываютъ салфеткою и подаютъ горячею.

*Примѣчаніе.* Къ ней подаютъ тертый хрѣнь, смѣшанный съ солью и сахаромъ.

## ЩУКА ПОДПОРНАЯ.

Вычистивъ щуку и распластавъ по направленію спинны, вымой, посыпь солью, на рапперъ или жѣлѣзномъ листѣ дай завянуть въ печи. Приготовь подливку такимъ способомъ: изрѣзавъ пять луковицъ кружками, положи съ полуфунтомъ меду въ кострюлю; влей бутылку краснаго уксусу, присыпь перцу, лавроваго листу, гвоздики и корицы, присоли, и все это вскипятивъ въ кострюль, выложи въ муравленый горшечекъ, накрой, замажь тѣстомъ и поставь въ горячую печь для умягченія. Готовую щуку облей этою подливкою на блюдѣ при отпускѣ.

## 7.

ЕРШИ, ЗАСТУЖЕННЫЕ ВЪ ИХЪ СВОБЪСТВЕННОМЪ БУЛЬОНѢ.

Очистивъ ершей и отдѣливъ прочь все колоносе, вымой въ холодной водѣ, клади въ кострюлю, налей свѣжимъ рыбнымъ бульономъ. Прибавивъ луку, кореньевъ, лавроваго листу, перцу, гвоздики и стакана два огуречнаго рассолу, ставь на плитку кипѣть, счищая при кипѣніи пѣну. Когда ерши будутъ готовы, положи ихъ въ муравленую чашку, а бульонъ, прокипятивъ, процѣди; давь ему немного отстояться, налей на упомянутыхъ ершей и застуди.

**РЯПУШКА И КОРЮШКА.**

Вычистивъ ряпушекъ и корюшекъ, сваря въ соленой водѣ и подавай горячими съ ренскимъ уксусомъ, сбитымъ Прованскимъ масломъ и солью.

# СТОЛЪ ПОСТНЫЙ

## ОТДѢЛЕНІЕ III.

### КУШАЦЪ ЖАРЕНОЕ.

—

ЛЕЩИ, КАРАСИ, ЯЗИ И ДРУГАЯ ПОДОБНАЯ РЫБА.

Вычистивъ леща, карасей или другую рыбу такого рода, перемой, посыпь солью, заваляй въ мукъ, и вложивъ въ него икры съ обѣихъ сторонъ, поджарь на сковородѣ на разгоряченномъ маслѣ. Продержавъ нѣсколько времени въ печи, подавай горячими, засыпавъ сверху тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ или рубленой зеленью.

# СТОЛЪ ПОСТЫЙ

## ОТДѢЛЕНІЕ IV.

### КУШАНЬЕ ПЕЧЕНОЕ.

#### КОЛОБАКА ИЗЪ КИСЛАГО СДОБНАГО ТѢСТА.

Растворивъ изъ двухъ фунтовъ муки опару, положи дрождей и дай вскиснуть. Приливъ въ нее четверть фунта орѣховаго масла, и некруто замѣсивъ опару, поставь въ теплое мѣсто; давъ выкиснуть, перетирая тѣсто и опять ставь киснуть, продолжая такъ перетирать раза три.

Между тѣмъ сдѣлай фаршъ изъ судака: отдѣливъ мякоть судака отъ костей и изрубивъ, при-соли, свалий вмѣстѣ, сварн въ соленой водѣ, изруби ножемъ мѣлче, поджарь въ костреюль съ рублеными лукомъ, укропомъ и масломъ, выложи на блюдо, посоли, натри мускатнымъ орѣшкомъ и дай выстынуть. Развари вязигу и изрубивъ ее помѣлче, развари полфунта сарачинскаго пшена въ водѣ и откни на рѣшето; посыпъ солью и полей орѣховымъ масломъ пшено и вязигу.

За симъ раскатавъ тѣсто и сдѣлавъ колобаку, клади въ нее фаржъ, пшено и вязигу рядами,

перекладывая семгою; дай ей разстояться до разстреску, проткни на среднѣ отверстіе, смажь масломъ и сажай въ печку.

*Примѣчаніе.* Изъ такового тѣста, какъ въ сей статьѣ объяснено, можно готовить какіе угодно пироги и пирожки и съ какою угодно начинкою.

## Г Л А В А II.

### ПИРОГИ.

#### 1.

#### КРУГЛЫЙ КОЛБОВЫЙ ПИРОГЪ СЪ МОЛОКАМИ.

Замѣсивъ тѣсто гораздо круче, готовятъ фаршъ изъ судака (см. Глав. I. *Колобака*.) Раскатавъ тѣсто потоньше, кладутъ фаршъ, а на него каліма, молоко и печники, посыпавъ ихъ солью и поливъ масломъ. Сдѣлавъ пирогъ, дай ему разстояться въ тепломъ мѣстѣ и посади въ печь въ умѣренный жаръ, помазывая масломъ. Пронекши, вынь, дай постоять покрытымъ, чтобы отмякъ и подавай горячимъ.

#### 2.

#### РАСТЕГАЙ.

Сдѣлавъ тѣсто (см. Глав. I. *Колобака*.), и немного пожиже фаршъ изъ судака, дѣлай растегай съ фаршемъ и семгой; испеки въ умѣренномъ жару въ печкѣ и подлей хорошаго бульону.

## Г Л А В А Ш.

## ПИРОЖКИ

## 1.

ПИРОЖКИ РАСТВОРЧАТЫЕ СЪ САРАЧИНСКИМЪ ПШЕНОМЪ.

Растворивъ изъ фунта муки опару и давъ ей вскипеть, положи ложки три орѣзцоваго масла, посоли, замеси некруто и поставь въ теплое мѣсто.

Между тѣмъ разваривъ полуфунта сарачинскаго пшена и откинувъ на рѣшето, промой холодною водою. Нарубивъ зеленого лука, поджарь съ масломъ въ кострюлѣ, смѣшай со пшеномъ, присоли, присыпь мускатнаго орѣшку.

Когда же тѣсто выкипитъ, дѣлай со пшеномъ пирожки. Давъ разстояться, изжарь на плафонтѣ въ горячемъ маслѣ и подавай горячимъ.

## 2.

ПИРОЖКИ СЪ ФАРШЕМЪ.

Приготовивъ тѣсто и фаршъ изъ судака (см. Глав. I. *Колюбака*), дѣлають пирожки; давъ имъ разстояться, смазываютъ медомъ, разведеннымъ водою, и засыпавъ мѣлко истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, пекутъ въ умеренномъ жару въ печкѣ; смазавъ масломъ и покрывъ, даютъ отмякнуть.

## ГЛАВА IV.

## ПНРОЖНОЕ.

## 1.

## МНДАЛЬНЫЙ МАРЦИПАНЪ.

Ошпаривъ и перемывъ въ холодной водѣ два фунта сладкаго и одну осьмую фунта горькаго миндаля, толочъ въ ступкѣ, поливая бѣлымъ виномъ, чтобы миндаль не смазился; смѣшавъ его съ двумя фунтами мѣлкаго сахару, растираютъ; выжимаютъ два лимона. Если смѣсь очень густа, приливаютъ немного Мадеры и дѣлаютъ марципаны, какими угодно фигурами. Испекши въ печкѣ въ вольномъ жару, подаютъ съ вареньемъ.

## 2.

## РУБЛЕННЫЙ МНДАЛЬ.

Ошпаривъ два фунта сладкаго миндаля съ небольшимъ количествомъ горькаго, перетри его въ салфеткѣ, мѣлко изрубн на столѣ большимъ ножемъ и смѣшай съ полуторомъ фунтомъ мѣлкаго сахару, налей небольшимъ количествомъ бѣлаго вина, размѣшай (можно прибавить лимонной цедры) и клади въ коробочки изъ бумаги. Испекши въ самомъ вольномъ жару, когда будутъ отставать отъ коробочекъ, загласпуй.



## МИНДАЛЬНЫЙ ПИРОГЪ.

Миндальнымъ молокомъ изъ полуфунта сладкаго, одной осьмой горькаго миндаля, подсластивъ его одною четвертью сахара, облей ломти мякиша бѣлаго хлѣба, положивъ ихъ въ чашку. Давъ имъ поразмокнуть, клади на фаянсовое блюдо, посыпая сахаромъ и перекладывая какимъ нибудь вареньемъ или Французскою коринкою; обдѣлавъ въ фигуру копѣйки, обмажь миндальными остатками, (вытолчками), положи въ нихъ сахару съ прибавленіемъ миндальнаго молока. Продержавъ полчаса въ печи, засыпь сверху мѣлкимъ сахаромъ, зацвѣти и запеки распаленнымъ желѣзомъ.

*Примѣчаніе.* Къ нему подаютъ сырсыгъ изъ варенья, разведеннаго отварною водою.

## 4

## КРАСНЫЙ ПИРОГЪ.

Разведи фунтъ малиноваго варенья бутылкою смородиннаго морсу и бутылкою краснаго вина, присыпь фунтъ мѣлкаго сахару и золотника три толченой корицы, перемѣшай. Изрѣзавъ мякоть двухъ Французскимъ хлѣбомъ ломтями, клади въ разведенное варенье. Давъ помокнуть, перемѣсти

на края фаянсоваго блюда; продержавъ полчаса въ печи, при отпускѣ облей вареньемъ, укипяченныи въ кострюлѣ, и подавай горячимъ.

## 5.

## ТРУБОЧКИ НА СЛАДКОЙ ВОДКѢ.

Чайная чашка сладкой водки и четверть фунта мѣлкого сахару, съ небольшимъ количествомъ воды и мукою смѣшиваются лопаткою въ чашкѣ. Эта смѣсь печется на трубочной доскѣ, фигурами трубочки, которыя сгибаются на скалку и сухими кладутся на сито; доски должно подмазывать воскомъ. Подаютъ, обложивъ вареньемъ.

## 6.

## БУЛОЧКИ.

Нанеши изъ кислаго тѣста булочекъ величиною по чайной чашкѣ и отделивъ корки, замочи въ медальномъ молокѣ; подрѣзавъ съ одной стороны, начини какимъ нибудь вареньемъ, обмакни въ клеръ, и завалявъ въ тертомъ хлѣбѣ, обжарь въ ореховомъ маслѣ. Приготовь къ нимъ сиропъ изъ фунта малиноваго варенья; разведи его бутылкою бѣлаго вина, прибавь лимонной цедры и прокипяти въ кострюлѣ; обливъ булочки на блюдѣ сиропомъ, поставь на полчаса въ печь, поворачивая, чтобы онѣ хорошо напитались имъ, и подавай горячимъ.

## ВАФЛИ.

Растворивъ на водѣ съ дрожжами опару, прибавь ложку орѣховаго масла и дай вспенуть. Опара должна быть такой густоты, какую употребляютъ для блинновъ. Пеки вафли, подмазавъ доску орѣховымъ масломъ. Если опара густа, прибавь воды, если же жидка, присыпь муки, и вафли будутъ легки и бѣлы.

## 8.

## ЯБЛОЧНЫЙ ЦЕРОГЪ.

Испекши двадцать кислыхъ яблоковъ, протри сквозь сито; клади съ фунтомъ мѣкаго сахару и осмьюшкою фунта развареннаго рыбьяго клея въ чистолуженую кастрюлю; мѣшай въ холодномъ мѣстѣ, прибавляя по немногу бѣлаго вина. Когда будетъ бѣлѣть, поставь, налей и мѣшай лопаткою. Прибавь лимонной цедры. Когда сбвексю сообщимъ бѣловатость и густоту, выложи въ форму и застуди на льду. Выложи въ форму, надавай на б.подѣ.

## 9.

## ЖЕЛЕ.

Вскипятивъ воды и накрошивъ въ нее сушеного ржаного хлѣба, дай простоять часъ. Процѣ-

Дивъ воду сквозъ салфетку, положи въ нее фунтъ сахара и свари сиропъ. Пропустивъ его въ чашку, положи четверть фунта развареннаго рыбьяго клею, выжми лимонъ, подлей стаканъ бѣлаго вина и бей на льду вѣнчикомъ. Когда будетъ бѣль и густъ, выложи въ форму и застуди на льду. Подаютъ, выложивъ на блюдо.

# СТОЛЪ ПОСТНЫЙ.

ПОЛОВИНА ВТОРАЯ.

ГРИБНОЙ СТОЛЪ.

ОТДѢЛЕНИЕ ПЕРВОЕ.

КУШАНЬЕ ВАРЕНОЕ.

Г Л А В А I

ЩИ ЛЪНИВЫЕ.

Разваривъ четверть фунта сухихъ бѣлыхъ грибовъ, процѣди бульонъ въ чашку. Изрѣзавъ коchenъ Русской капусты четвертинками, положи въ кастрюлю, налей рыбнымъ бульономъ, присоли, накрой и поставь на плиту кипѣть часъ. Изшиноквавъ двѣ луковицы и поджаривъ съ чайною орѣховаго масла, положи горсть муки, и разведя двумя бутылками кислыхъ штей, вылей во щи, прибавивъ изрѣзанной штуками моркови и толченаго круглаго картофеля, накрой крышкою и вари до готовности. Перемывъ вареные грибы, зава-

ляй въ к.л.еръ и х.л.ебъ, обжарь въ маслѣ п.п.о.л.о.ж.и  
во щи; заправь щи чайною чашкою миндалянаго  
молока, подавай съ рубленою петрушкою.

## Г Л А В А П.

### БОРИЦЪ СЪ КЛЕЦКАМИ.

Заклочивъ въ кострюлю хорошей красной свек-  
лы штукъ пять, очищенной, мѣлко шинкованной  
и шинкованныхъ кореньевъ, луку, рѣзаннаго чет-  
вертинками, сыраго картофеля, моркови и не-  
много Русской капусты, съ чайною чашкою орѣ-  
ховаго масла, поджаривай на плитѣ, помѣшивая  
лпаткою; потомъ положи горсть муки, пакати  
грибнымъ бульономъ и ставь кипѣть; подлей двѣ  
бутылки квасныхъ штей, прибавь зеленого свѣжаго  
гороху ланочками; покрой и вари до готовности.  
Сваривъ картофель, протри сквозь рѣшето, при-  
бавь въ него рубленыхъ грибовъ, рубленнаго луку,  
мускатнаго орѣшку, и соли: поджарь въ кострю-  
лѣ съ масломъ на плитѣ и перакатай въ шарики,  
которые, обмокнувъ въ к.л.еръ, заваливай въ тер-  
томъ х.л.ебъ, обжарь въ маслѣ; то же сдѣлай съ  
грибами и клади грибы съ картофелемъ въ борицъ,  
который заправивъ миндальнымъ молокомъ и по.л.о-  
ж.и.е.тъ въ него маіорану и укропу, должно вски-  
пятить два два.

## Г Л А В А III.

## СУПЫ.

## 1.

## ГРИБНОЙ СУПЪ.

Сваривъ бульонъ изъ четверти фунта сухихъ бѣлыхъ грибовъ, процѣди его въ суповую миску и дай ему отстояться.

Между тѣмъ напикуй кореньевъ: сельдерея, пастернака, петрушки и зеленого лука, клади въ суповую кастрюлю съ тремя ложками орѣховаго масла, поджарь на плитѣ, за сѣмъ, положи двѣ ложки муки; смѣшавъ лопаткою и разведя упомянутымъ грибнымъ бульономъ, ставь на плиту; счисливъ пѣну при вскипѣ; покрой и дай хорошо прокипеть. Обмокнувъ грибы въ клеръ и завалявъ въ тертомъ хлѣбѣ обжарь въ орѣховомъ маслѣ и клади въ супъ съ фунтомъ обобраннаго и перемытаго щавеля и двумя ложками ренскаго уксусу; прокипятивъ, положи лимонъ изрѣзанный кружками, стаканъ бѣлаго вина и рубленаго укропу.

*Прильчаніе.* Клеръ дѣлается изъ муки, которая разводится водою съ ложкою масла, солью и рубленнымъ укропомъ.

ТОЖЕ.

Сваривъ бульонъ изъ четверти фунта сухихъ бѣлыхъ грибовъ, съ лукомъ кореньями, лавровымъ листомъ и процедивъ, дай ему устояться. Положивъ въ суповую кастрюлю три ложки ореховаго масла съ тремя ложками муки и поджаривъ на плитѣ до красна, мѣшая при жареньѣ лопаткою, разведи упомянутымъ грибнымъ бульономъ и ставъ кипѣть, сипщая пѣну. Изрубивъ мѣлко третью часть упомянутыхъ разваренныхъ въ бульонѣ грибовъ, зеленаго луку, отварныхъ рыжиковъ и шампиніоновъ, поджаривай съ масломъ въ кастрюль. Выложивъ на тарелку, дай выстынуть.

Круто замѣсивъ тѣсто на стаканѣ бѣлаго вина съ двумя ложками ореховаго масла, раскатай, дѣлай пирожки съ упомянутымъ грибнымъ фаршемъ и клади ихъ на сито. Наконецъ остальные вареные грибы, завалявъ въ клеръ и хлѣбъ и обжаривъ въ ореховомъ маслѣ клади въ супъ съ пирожками, рѣзаннымъ лимономъ и полуфунта черныхъ масленокъ; накрой, тихо кипяти четверть часа. Вливъ стаканъ тонкаго бѣлаго вина и выжавъ лимонъ, положи рубленаго укропу, петрушки, кервеля и вскипяти.



## гороховый супъ.

Разваривъ простаго сухаго гороху и протеревъ его сквозь сито, поджарь въ кострюль съ масломъ: разведи кипяченою водою, положи чищеныхъ искрошенныхъ гренками малосольныхъ огурчиковъ, и проквпятивъ, отпуская съ гренками.

*Примѣчаніе 1.* Гренки или сухарики изъ бѣлаго хлѣба обжариваются въ маслѣ.

*Примѣчаніе 2.* Супъ можно подавать и безъ огурчиковъ съ одними гренками.

## Г Л А В А IV.

## СОУСЫ.

## 1.

## ГРИБЫ ДУШИСТЫЕ ВЪ ГОРШКѢ.

Разваривъ сухихъ бѣлыхъ грибовъ и сливъ бульонъ, влей холодной воды, перемой и шинкуй ножвчкомъ. Изрубивъ луковицу, клади съ грибами въ кострюлю, поджаривай съ масломъ, помывшая лопаткою, положи муки, и разведи упомянутымъ бульономъ, вскипяти и вылей въ горшокъ.

Присоливъ поставь въ печь, чтобъ они хорошо утопились. Положивъ два искрощенныхъ огурца чайную чашку огуречнаго рассолу и ложку ренскаго уксусу, поставь опять въ печь для укипу и подавай горячими.

## 2.

ТОЖЕ.

Разваривъ грибы, изшинковавъ ихъ и поджаривъ съ лукомъ и масломъ положи муки; накажи грибнымъ бульономъ, и вскипятивъ, вылей въ горшекъ и поставь въ печку. Нарубивъ тѣхъ же грибовъ, съ лукомъ поджаривай въ кострецѣ, присоли, положи мускатнаго орѣшку и рубленной лимонной цедры.

Замѣсивъ тѣста на водѣ съ масломъ и солью, раскатай тѣсто и дѣлай съ упомянутымъ фаршемъ ушки и пеки въ печкѣ. Прибавивъ въ грибы лимону, масленокъ и ложку ренскаго уксусу и прокпятивъ вторично, при отпускѣ положи въ нихъ ушки.

## 3.

ВАЛЛАНЪ СЪ РАЗНЫМИ ГРИБАМИ И ОГУРЧКАМИ.

Сваривъ картофелю и очистивъ, протри сквозь сито, поджарь въ кострецѣ съ масломъ, рублен-

Смѣть лукомъ, солью и мускатнымъ орѣшкомъ, и присыпавъ горсти двѣ муки, размѣшай и ставь изъ картофелю на блюдѣ рамку, вышиною пальца въ два. Заключивъ отварныхъ рыжичковъ, разваренныхъ сухихъ бѣлыхъ грибовъ и огурчиковъ въ кострюлю съ масломъ и рубленнымъ лукомъ, поджаривай на плитѣ; выложивъ изъ кострюли въ упомянутую рамку, накрывъ верхъ грибовъ лепешкой изъ остатка протертаго картофеля уравнивъ и заципивъ рѣзцомъ, смажь масломъ и поставь въ умѣренный жаръ.

Между тѣмъ приготовь соусъ: положивъ въ кострюлю ложку масла и ложку муки, поджарь на плитѣ мѣшала лопаткою; разведи грибнымъ бульономъ; положивъ луку, корень петрушки и лавроваго листу, прокипяти, процѣди въ другую кострюлю, положи изрѣзанный лимонъ и присоли. Вынувъ валаванъ изъ печки, и ежели готовъ, подрѣзавъ по краямъ верхнюю лепешку подними, вылей соусъ въ валаванъ и опять накрой тоже лепешкою.

## 4.

## КОТЛЕТЫ ИЗЪ САРАЧИНСКАГО ПШЕНА.

Разваривъ фунтъ сарачинскаго пшена на миндальномъ молокѣ; положивъ въ него полфунта Французской коринки, ложки три орѣховаго масла, ложки двѣ мѣлкаго сахару и немного соли,

и размѣшавъ, размажь на листъ бѣлой бумаги толщиной въ половину пальца; дай выстынуть и дѣлай котлеты. Макай ихъ въ клерь, завалий въ тертомъ хлѣбѣ, обжарь въ маслѣ, клади по краямъ блюда, выложивъ въ средину соусъ изъ чернослива.

## 5.

## СОУСЪ ИЗЪ ЧЕРНОСЛИВА.

Разваривъ фунтъ чернослива, протри сѣвось сито, разведи въ кострюлѣ бѣлымъ виномъ, прибавь толченой корицы и мѣлкаго сахару и вскипяти два раза два.

## 6.

## СОУСЪ КАРТОФЕЛЬНЫЙ СЪ ГРИБАМИ.

Разваривъ немного бѣлыхъ сухихъ грибовъ, изшинкуй. Свари картофело; очистивъ искрошивъ гренками или сухариками, клади вмѣстѣ съ грибами въ кострюлю съ масломъ и рубленнымъ лукомъ; поджарь на плитѣ, положи ложку муки и разведи грибнымъ бульономъ, поставь на плиту кипѣть, прибавивъ лимонъ, ложку уксуса и соли. Готовый выложи на блюдо, наложа сверху крутоны изъ бѣлаго хлѣба.

*Примѣчаніе.* Крутонами называются ломти бѣлаго хлѣба, обрѣзанные въ фигуру котлеты и обжаренные въ маслѣ.

## СОУСЪ ИЗЪ СВѢЖАГО ЗЕЛЕНАГО ГОРОХУ.

Нацелушивъ зеленаго свѣжаго горошку вънѣ *патрониомъ* молодой моркови, петрушки, пусторнаку, и вмѣстѣ съ горошкомъ сваривъ въ горячей водѣ, откинь на рѣшето. Заклочивъ въ кастрюлю, съ двумя ложками масла поджарь на плитѣ присыпъ ложку муки, луковницу и пучекъ зелени петрушки; смѣшавъ лопаткою и разведи горячею водою не жидко, положи двѣ ложки мѣлкаго сахара и поставь на плитѣ кипѣть.

Между тѣмъ сдѣлай котлеты изъ варенаго картофеля, который должно протерѣть сквозь сито, поджарить въ кастрюлѣ съ лукомъ и масломъ, истолочь въ ступкѣ съ бѣлымъ хлѣбомъ, размоченнымъ въ водѣ и отжатымъ, съ солью и мускатнымъ орѣшкомъ; обмакнувъ ихъ въ кляръ, заваляй въ тертомъ хлѣбѣ, обжарь въ маслѣ, клади по краямъ круглаго блюда, выложи въ средѣ ну горошекъ безъ луковницы и зелени; посыпъ рубленымъ укропомъ и уложи по горошку лимономъ, изрѣзаннымъ кружками.

## 8.

## СОУСЪ ИЗЪ РУССКОЙ КРАСНОЙ КАПУСТЫ СЪ КАРАКЪ-ТАМИ.

Мѣлко нашинкуй Русской красной капусты, поджарь въ кастрюлѣ съ лукомъ и масломъ по-

ложки ложки три муки, размъшай лопаткой, и разведи грибнымъ бульономъ, поставь на плиту кипеть часъ. Приквасивъ ренскимъ уксусомъ и присыпавъ ложки двѣ мѣлкаго сахару и лаврового листа, накрой и опять кипяти.

Потомъ дѣлай каракетъ такимъ образомъ: три варенаго картофелю сквозь сито, поджарь немного въ маслѣ съ мукою и солью перекатай его въ шарики по голубиному яичку, обмакивай ихъ въ клерь, завалий въ тертомъ хлѣбѣ два раза и обжарь въ маслѣ. На блюдо кругомъ уложи семи каракетами капустный соусъ.

## 9.

### БУДИНГЪ.

Изрѣзавъ мякишъ двадцатипятикопѣечной булки ломтями и намочи ихъ въ миндальномъ молокѣ, клади въ форму рядами, посыпая каждый рядъ мѣлкимъ сахаромъ и перекладывая какимъ нибудь вареньемъ; при томъ форму можно обмазать ореховымъ масломъ и обсыпать мѣлкимъ сахаромъ. Наполнивъ форму, завяжи въ салфетку и поставь въ кастрюлю, подлей немного воды, накрой плотно крышкою и поставь на плиту кипеть. Между тѣмъ вскипятивъ раза три въ кастрюлѣ бутылку краснаго вина и двѣ чайныхъ чашки мѣлкаго сахару съ корицею и гвоздикомъ на плетѣ, сквозь

свѣжу, облей готовый будинокъ, выложивъ его изъ формы на блюдо.

## 10.

ТОЖЕ.

Обливъ миндальнымъ молокомъ гренки изъ млишица дватцатикопѣчной булки, чрезъ четверть часа разбей лопаткою, присыпъ двѣ ложки сахару, лимонной корки, натертой на сахаръ, и полфунта Французской коринки; разбей лопаткою, и выложивъ въ форму, смавленную и осыпанную мѣлкимъ сахаромъ, завяжи въ салфетку и вари на плитѣ въ покрытой кастрюлѣ съ небольшимъ количествомъ воды.

Мѣжду тѣмъ сдѣлай соусъ. Протеревъ фунтъ варенаго черносливу сквозь сито, разведи его клюковнымъ морсомъ, съ двумя чайными чашками мѣлкаго сахару, толченой корицею, лимонной цедрой, натертой на сахаръ; вскипяти раза три въ кастрюль. Готовый (тогда онъ поднимается въ формѣ) выложивъ на блюдо, облей черносливнымъ соусомъ.

*Примѣчаніе.* Его не должно перепускать въ формѣ, потому что, перешедъ, дѣлается жидкимъ.

## 11.

СОУСЪ ИЗЪ СВѢЖИХЪ ГРИБОВЪ.

Возми бѣлыхъ березовыхъ грибовъ; отдѣливъ шляпки, очисти въ корешки, перемой, искроши ко-

решки маленькими сухариками, клади въ кострюлю съ масломъ и крошенымъ лукомъ; корешки и шляпки, покрывъ, поджаривай на плитѣ на самомъ легкомъ огнѣ; присоли и помѣшивай лопаткою; готовые, положивъ въ нихъ рѣзанный кружками лимонъ и рубленого укропу, подавай съ крутонами.

## 12.

## КОТЛЕТЫ ИЗЪ ЧЕРНАГО СИТНАГО ХЛѢБА.

Натеревъ чернаго ситнаго хлѣба на терку, протри сквозь рѣшето, и прибавивъ варенаго протертаго картофеля, рубленого зеленаго луку, рубленыхъ отварныхъ рыжиковъ, соли с мускатнаго орѣшку, поджарь въ кострюль съ масломъ. и дѣлай изъ смѣси котлеты; обмокнувъ въ клеръ и заваливъ въ тертомъ хлѣбѣ, обжарь въ маслѣ.

Приготовь соусъ: положивъ въ кострюлю двѣ ложки масла и двѣ ложки муки, поджарь на плитѣ, разведи грибнымъ бульономъ, вскипяти раза три, процѣди въ другую кострюлю, клади въ него чищенаго шарлоту или самаго мѣлкаго луку, каперсовъ, оливокъ, отварныхъ рыжиковъ, рѣзанныхъ кореньевъ и двѣ ложки мѣлкаго сахару; выжми лимонъ и дай перекипеть до мягкаго перевара шарлота и кореньевъ. Расположивъ котлеты по краямъ круглаго блюда, вылей въ середину соусъ и посыпь рубленнымъ укропомъ.



## СОУСЪ МАКОВЫЙ СЪ МЕДОМЪ.

Обвари фунтъ хорошаго маку въ горячей водѣ, и сливъ воду, разотри его палкою въ горшкѣ до умягченія и раздѣли пополамъ; въ одну половину положи ложки три меду, укипяти въ кастрюль до сгущенія, выложи на тарелку и дай остыть. Замѣсивъ на водѣ съ масломъ тѣсто, тонко раскатай и дѣлай съ макомъ пирожки и испеки ихъ на желѣзномъ листѣ въ печкѣ.

Потомъ укипяти минутъ десять другую половину маку въ кастрюль съ четвертью фунта меду и со стаканомъ воды, на плитѣ. Разложивъ пирожки по краямъ блюда, въ средину выложи макъ.

# СТОЛЬ ПОСТНЫЙ.

## ГРИБНОЙ СТОЛЬ.

—

### ОТДѢЛЕНІЕ II.

#### КУШАНЬЕ ЖАРЕНОЕ.

—

#### 1.

##### ГРИБЫ ЖАРЕННЫЕ.

Мягко разваривъ сухихъ бѣлыхъ грибовъ, перемываютъ ихъ въ холодной водѣ, обтираютъ салфеткою, обмакиваютъ въ клеръ, завалявъ въ тертомъ хлѣбѣ, обжариваютъ въ маслѣ и подаютъ съ жаренымъ картофелемъ.

#### 2.

##### ТОЖЕ.

Поваривъ отварныхъ или соленыхъ рыжиковъ въ горлчей водѣ, откинь на рѣшето. Положивъ въ клеръ, размѣшай, выложи на раскаленную съ масломъ сковороду, и поджаривъ съ обѣихъ сторонъ, сложи на блюдо и подавай съ жаренымъ картофелемъ.

**СВѢЖІЕ ГРИБЫ.**

Облажиривъ шляпки свѣжихъ грибовъ въ соленой водѣ, откинь на рѣшето, заваляй въ мукѣ, изжарь на сковородѣ въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ.

# СТОЛЬ ПОСТНЫЙ.

## ГРИБНОЙ СТОЛЬ.

—

### ОТДѢЛЕНИЕ III.

#### КУШАНЬЕ ПЕЧЕНОЕ

—

#### 1.

##### КУЛЕБАКА.

Сдѣлавъ тѣсто, приготовь начинку слѣдующимъ образомъ: завари кашу изъ смоленскихъ крупъ въ кострюлѣ на водѣ съ масломъ и пропекни ее на сковородѣ передъ жаромъ въ печкѣ; выстудивъ, стѣли корки, мякоть же, изрубивъ ножомъ, смѣшай съ поджаренымъ лукомъ. Разваривъ сарачинскаго пшена и саго, смѣшай саго съ изюмомъ, а пшено помей орѣховымъ масломъ; раскатавъ упомянутое тѣсто, клади рядами кашу, пшено и саго и дѣлай кулебаку. Поворотивъ защипкою внизъ, поставь на листѣ въ теплое мѣсто для растопки; проткнувъ посреди кулебаки отверстiе, смажь сверху масломъ и пропекни въ печи. Готовую, завернувъ въ салфетку, дай отмякнуть.

## КРУГЛЫЙ КОЛБОВЫЙ ПИРОГЪ.

Отдѣли шляпки грибовъ, въ корешки же, очистивъ ихъ и мѣлко изрубивъ, положи рубленаго луку. Потомъ круто замѣсивъ на водѣ съ масломъ тѣсто, раскатай и клади рубленые коренья. Посоливъ ихъ, полливъ масломъ и перемѣшавъ, клади на раскатанное тѣсто, а сверху ихъ грибныя шляпки, и складывай пирогъ; сверху зацѣпивъ, смажь масломъ, испеки въ печкѣ и подавай горячимъ.

# ОГЛАВЛЕНИЕ

## Второй части.

### СТОЛЬ ПОСТНЫЙ.

#### Половина I. РЫБНЫЙ СТОЛЬ.

#### ОТДЕЛЕНИЕ I. КУШАНИЕ ГОРЯЧЕЕ ВАРЕНОЕ.

##### ГЛАВА I. Щи.

	стр.
Статья 1. Щи Русскія изъ кислой капусты. . . . .	5
2. Щи зеленые. . . . .	6

##### ГЛАВА II. Бураки. . . . . —

##### ГЛАВА III. Супы.

Статья 1. Супъ изъ потроховъ (потрохъ). . . . .	7
2. Супъ кашля. . . . .	8
3. Супъ раковый. . . . .	9
4. Супъ красный съ капустой. . . . .	—
5. Кашка. . . . .	10
6. Супъ на винѣ (вейнокъ). . . . .	—
7. Супъ голубцы. . . . .	11
8. Супъ Жульенъ со стерлядью. . . . .	12
9. Супъ пюре изъ зеленого гороху съ рисомъ. . . . .	—
10. Супъ со пшеномъ. . . . .	15
11. Супъ а-ла-Тартю. . . . .	14
12. Супъ съ перловою крупною. . . . .	15
13. Супъ прозрачный съ различною киселью и мадерой. . . . .	—

## ГЛАВА IV. Ухи.

- Статья 1. Русская уха. . . . . 16  
 2. Уха съ Шампанскимъ виномъ. . . . . 17

## ГЛАВА V. Соусы.

- Статья 1. Чистый соусъ. . . . . 18  
 2. Соусъ изъ зеленого горошку. . . . . —  
 3. Филе изъ судаковъ подъ бѣлымъ соусомъ. 19  
 4. Бѣлый соусъ. . . . . —  
 5. Красный соусъ. . . . . 20  
 6. Филе изъ судака, мариновавшее съ чистымъ соусомъ. . . . . —  
 7. Котлеты съ горошкомъ. . . . . 21  
 8. Филе изъ судака подъ бѣлымъ соусомъ. —  
 9. Изъ карасей соусъ. . . . . 22  
 10. Изъ окушей красный соусъ. . . . . —  
 11. Соусъ изъ кнели съ крутонами. . . . . —  
 12. Матловъ изъ разной рыбы, стерлядь, налима. . . . . 23  
 13. Картофельный пастеть. . . . . 24

## ОТДЕЛЕНИЕ II. Кушанья холодное.

## ГЛАВА I. Осетрина.

- Статья 1. Малосольная осетрина съ батвишсь. . 25  
 2. Разварная осетрина. . . . . 26  
 3. Осетрина въ ландшвингѣ. . . . . —

## ГЛАВА II. Бѣлужина, стерлядь, карня, швершпегъ, лець.

- Статья 1. Свѣжая бѣлужина подъ холоднымъ соусомъ. . . . . 28  
 2. Разварная стерлядь. . . . . —  
 3. Карня. . . . . 29

4. Шерешпёръ. ? . . . . . 29  
 5. Разварный лецъ съ краснымъ виномъ. 30

### ГЛАВА III. Судакъ.

- Статья 1. Судакъ съ фаршированными раками,  
 подъ горичнымъ соусомъ. . . . . 31  
 2. Судакъ подъ ландшигомъ. . . . . 32

### ГЛАВА IV. Лососина, бѣлая рыбница, ерши и прочія рыбы.

- Статья 1. Лососина на рашперѣ. . . . . 33  
 2. Свѣжая бѣлая рыбница. . . . . —  
 3. Форель съ разными гарнирами и мадерой. 34  
 4. Разварные сига. . . . . 35  
 5. Щука разварная. . . . . —  
 6. Щука подпорнал. . . . . 36  
 7. Ерши, застуженные въ ихъ собственномъ  
 бульонѣ. . . . . —  
 8. Ряпушка и корюшка. . . . . 37

### Отдѣленіе III. Кушанье жареное.

- Лецъ, караси, язи и другая подобная  
 рыба. . . . . 38

### Отдѣленіе IV. Кушанье печеное.

#### ГЛАВА I. Кудебака изъ кислаго здобнаго тѣста. 39

#### ГЛАВА II. Пироги.

- Статья 1. Круглый колбовый пирогъ съ молоками. 40  
 2. Расгегай. . . . . —

#### ГЛАВА III. Пирожки.

- Статья 1. Пирожки растворчатая съ сарачивскимъ  
 пшеиномъ. . . . . 41  
 2. Пирожки съ фаршемъ. . . . . —



## ГЛАВА IV. Пирожное.

Статья 1.	Миндальный марципанъ. . . . .	42
2.	Рубленый миндаль. . . . .	—
3.	Миндальный пирогъ. . . . .	43
4.	Красный пирогъ. . . . .	—
5.	Трубочки на сладкой водкѣ. . . . .	44
6.	Булочки. . . . .	—
7.	Вафли. . . . .	45
8.	Яблочный пирогъ. . . . .	—
9.	Желе. . . . .	—

## Половина II. Грѣной столъ.

## Отдѣленіе I. Кушанье вареное.

ГЛАВА I. Щи лепивши. . . . . 47

ГЛАВА II. Борщъ съ клецками. . . . . 48

## ГЛАВА III. Супы.

Статья 1. Грибной супъ. . . . . 49

2. Тоже. . . . . 50

3. Гороховый супъ. . . . . 51

## ГЛАВА IV. Соусы.

Статья 1. Грибы душистые въ горшкѣ. . . . . —

2. Тоже. . . . . 52

3. Валаванъ съ разными грибами и огур-  
чиками. . . . . —

4. Котлеты изъ сарачинскаго пшена. . . . . 53

5. Соусъ изъ чернослива. . . . . 54

6. Соусъ картофельный съ грибами. . . . . —

7. Соусъ изъ свѣжаго зеленого гороху. . . . . 55

8. Соусъ изъ Русской красной капусты съ  
карабетами. . . . . —

9. Буднигъ. . . . .	56
10. Тоже. . . . .	57
11. Соусъ изъ свѣжихъ грибовъ. . . . .	—
12. Котлеты изъ чернаго ситнаго хлѣба. . . . .	58
13. Соусъ маковый съ медомъ. . . . .	59

### Отдѣленіе II. Кушанье жареное.

Статья 1. Грибы жареныя. . . . .	60
2. Тоже. . . . .	—
3. Свѣжіе грибы. . . . .	61

### Отдѣленіе III. Кушанье печеное.

Статья 1. Кулебака. . . . .	62
2. Круглый колбовый пирогъ. . . . .	63



**ПРЕДВАВЛЕНІЕ.**

**Ч А С Т Ъ Т Р Е Т Ъ Я.**

# ОГЛАВЛЕНИЕ

## Третьей части.

### Отделение I. Завтракъ старшиной русской масляницы.

	стр.
Статья 1. Соченки съ молочною кашею, Русскими орѣхами и лимонною цедрою. . . . .	7
2. Яица въ клерѣ. . . . .	—
3. Горничая пкра. . . . .	8

### Отделение II. Полный обѣдъ старшиной Русской масляницы.

#### ГЛАВА I. Гогичев.

Статья 1. Супъ рабовый съ кисею, осетриной и мадерой. . . . .	9
2. Борщъ со свѣжимъ судакомъ. . . . .	10
3. Супъ Итальяскій съ сыромъ и пирожками. . . . .	—

#### ГЛАВА II. Колодвое.

Статья 1. Духовыя стерляди. . . . .	11
2. Разваренный судакъ подъ соусомъ Аладессомъ. . . . .	19
3. Пуравленная осетрина съ хрѣномъ, картофелемъ и мадерою. . . . .	—

	стр.
<b>ГЛАВА III. Соусы.</b>	
Статья 1. Котлеты изъ ризу съ сабаіономъ. . . . .	15
2. Выпусквыя лица въ ландшпигѣ. . . . .	14
<b>ГЛАВА IV. Жареное.</b>	
Статья 1. Жареный лещъ. . . . .	—
2. Кулебака изъ кислаго здобнаго тѣста. . . . .	15
<b>ГЛАВА V. Печеное.</b>	
Статья 1. Сырыя пирожки съ амлетомъ. . . . .	—
2. Блины красныя. . . . .	16
3. Блины суфлейныя. . . . .	—
4. Блины гречисвыя. . . . .	17
5. Англійскіе блины. . . . .	18
6. Блины изъ просовыхъ крупъ. . . . .	—
7. Блины морковныя. . . . .	—
8. Уборное блюдо съ разными сухими са- харными пирожными. . . . .	19
9. Аладьи Французскія. . . . .	20
10. Аладьи коровайныя. . . . .	21
11. Аладьи красныя. . . . .	—
<b>ГЛАВА VI. Масляное пирожное.</b>	
Коровай. . . . .	—

СТОЛЬ СТАРИННОЙ  
РУССКОЙ МАСЛЯНИЦЫ.

**НОВЫЙШІЙ РУССКІЙ**  
**ОПЫТНЫЙ ПРАКТИЧЕСКІЙ**  
**ПОВАРЪ,**

**ЭКОНОМЪ И КОНДИТЕРЪ,**  
**СОВЕРШЕННѢЙШІЙ МАСТЕРЪ СВОЕГО ДѢЛА**  
**ДЛЯ ГОРОДСКИХЪ И СЕЛЬСКИХЪ ЖИТЕЛЕЙ,**

**ИЛИ**

**ВѢРНѢЙШІЯ НАСТАВЛЕНІЯ ДЛЯ ГАСТРОНОМОВЪ И ЛЮБИТЕЛЕЙ ХОЗЯЙСТВА: КАКЪ ПРИГОТОВЛЯТЬ ОТБОРНѢЙШІЯ, САМЫЯ ЛУЧШІЯ, ДЕЛИКАТНѢЙШІЯ И ПРІЯТНѢЙШАГО ВКУСА СКОРОМНЫЯ И ПОСТНЫЯ РУССКІЯ КУШАНЫЯ И ЛАКОМНѢЙШІЯ КОНДИТЕРСКІЯ ПРИГОТОВЛЕНІЯ И ДЕСЕРТЫ; ТАКЖЕ ОТМѢННѢЙШІЯ СРЕДСТВА, КАКЪ ГОТОВИТЬ ВЪ ПРОКЪ И СОХРАНЯТЬ НА ДОЛГОЕ ВРЕМЯ ВСЯКІЯ ЖИЗНЕННЫЯ ПОТРЕБНОСТИ,**

**СЪ ПРИСОВОКУПЛЕНІЕМЪ ОПИСАНІЯ**

**ЗАВТРАКА И ПОЛНАГО ОБѢДА**

**СТАРИННОЙ РУССКОЙ МАСЛЯНИЦЫ.**

**ВЪ ПЯТИ ЧАСТЯХЪ.**

**ЧАСТЬ III.**

*Со многими рисунками.*

---

**МОСКВА.**

**У КНИГОПРОДАВЦА В. ЛОГИНОВА.**

**1844.**



**Печатать позволяется**

**съ тѣмъ, чтобы по отпечатаніи представлено было въ  
Ценсурный Комитетъ узаконенное число экземпляровъ.  
Москва. Октября 5 дня, 1842 года.**

***Ценсоръ В. Флеровъ.***

***Второе изданіе съ изданія 1857 года.***

# ОТДѢЛЕНІЕ I.

## ЗАВТРАКЪ

### СТАРИННОЙ РУССКОЙ МАСЛЯНИЦЫ.

#### 1.

СОЧЕНКИ СЪ МОЛОЧНОЙ КАШЕЮ, РУССКИМИ ОРЕХАМИ  
И ЛИМОННОЮ ЦЕДРОЮ\*

Замѣсивъ тѣста изъ крупчатой муки на двухъ яйцахъ, съ двумя чайными чашками смѣтаны, не густо свари молочную кашу изъ Смоленскихъ крупъ; прибавивъ толченыхъ ореховыхъ ядеръ, лимонной цедры, натертой на сахаръ, двѣ ложки масла и столько же мѣлкаго сахару и перемѣшавъ, клади сей смѣсь по двѣ ложки на лепешечки, величиною по чайному блюдечку, вырѣзанныя изъ упомянутаго тѣста, тонко разкатаннаго; смазавъ край яйцомъ, сложи соченками, жарь на сковородѣ въ горячемъ маслѣ и подавай горячими.

#### 2.

ЯЙЦА ВЪ КЛЕРѢ.

Разведи двѣ чайныхъ чашки крупчатой муки стаканомъ бѣлаго вина, должно взбить на тарел-

къ пять яичныхъ бѣлковъ пѣною и положить въ растворъ клеръ. Очистивъ десятокъ яицъ, сваренныхъ въ густую, и разрезавъ на половинки, должно мочить въ клеръ, жарить на сковородѣ въ горячемъ маслѣ и подавать горлчици.

## 3.

## ГОРЯЧАЯ ШКРА.

Перетолокши фунтъ малосолевой шкры съ макишемъ гривешиной булки, размочешной въ сливкахъ, и вторично съ Голландскою селедкою, рубленною, толченою и протертою сквозь сито, рубленнымъ шарлотомъ, поджареннымъ въ маслѣ, двумя яйцами и мускатнымъ орѣхомъ, должно выложить въ фаянсовый соусникъ и запекши въ вольпомъ жару въ печи, подавать горячею.

## ОТДѢЛЕНІЕ II.

### ПОЛНЫЙ ОБѢДЪ

#### СТАРИННОЙ РУССКОЙ МАСЛЯНИЦЫ.

—

### ГЛАВА I.

#### ГОРЯЧЕЕ.

##### 1.

СУПЪ РАКОВЫЙ СЪ КНЕЛЬЮ, ОСЕТРИНОЙ И МАДЕРОЙ.

Бульонъ отъ осетрины, положивъ въ него горсть сухихъ снятковъ, крошеного луку, лаврового листа и осмущку фунта пансной икры, столченной въ ступкѣ и разведенной тѣмъ же бульономъ, и взбивъ вѣничкомъ въ кострюль, накрываютъ и тихо кипятятъ на плитѣ. Процѣдивъ сквозь салфетку, разпусти въ суповой кострюль кусокъ чухонскаго масла и, поджаривъ до краена съ ложкою муки, мѣшая лопаткою, разведи тѣмъ же бульономъ; клади въ супъ шинкованныхъ кореньевъ иструшки и пустарцака, и вскипятить раза три, положи жареной осетрины и фаршированныхъ кнелю раковъ; накрой, дай ки-

ить минутъ десять. При отпускѣ влей стаканъ мадеры, положи лимонъ, рѣзанный кружками, и рубленнаго укропу.

## 2.

## БОРЩЪ СО СВЕЖИМЪ СУДАКОМЪ.

Мѣлко спшиковавъ штукъ пять свеклы и три корня, поджарь съ чухонскимъ масломъ въ кастрюлѣ, помѣшивая; потомъ положи горсть муки и, разведя рыбнымъ бульономъ, вскипяти раза три. За сию подлей бутылку кислыхъ штей съ полуфунтомъ сметаны, накрой и дай тихо прокипеть. Вычистивъ судака, изрѣжь ломтями, обжарь въ чухонскомъ маслѣ и клади въ борщъ.

Приготовь изъ судака фаршъ, изрубивъ макоть его и претолокши въ ступкѣ съ хлѣбомъ, масломъ, двумя яйцами, перцемъ и солью, клади съ чайной ложечки въ борщъ, прибавь кербелю и маіорану, накрой и дай кипѣть минутъ десять. Отпускаютъ съ рубленнымъ укропомъ или лимонномъ.

## 3.

## СУПЪ ИТАЛІАНСКІЙ СЪ СЫРОМЪ И ПИРОЖКАМИ.

Приготовивъ хорошаго осетроваго, бѣлузьяго бульону или, за неимѣніемъ, свежей мѣлкой ры-

бы и, проце́дя, забей въ другой кастрюль шесть  
лицъ. Разведи упомянутымъ бульономъ съ чет-  
вертью фунта сухихъ бѣлыхъ грибовъ, корнями:  
пусторнака, петрушки, сельдерея и порея, и лав-  
ровымъ листомъ, и перебивъ въниккомъ, кипяти.  
Повторивъ взбивку, прокннати раза два и пропу-  
сти сквозь салфетку. Поджаривъ въ кастрюль  
четверть фунта чухонскаго масла съ фунтомъ тер-  
таго сыра, на плвть, мѣшая лопаткою, разведи  
упомянутымъ бульономъ и дай кипѣть минутъ  
пять.

Пропустивъ сквозь салфетку въ суповую ко-  
стрюлю и давъ скипѣть, клади въ супъ заранѣе  
приготовленные пирожки съ фаршемъ, накрой и,  
прокннтивъ минутъ 10, отпускай съ рюмкой ро-  
му и стаканомъ бѣлаго вина.

*Припѣчаніе.* Фаршемъ для парашковъ служить  
кнелъ (N 1.), въ которую прибавляютъ тертаго сыру.

## Г Л А В А П.

### ХОЛОДНОЕ.

#### 1.

#### ДУХОВЫЯ СТЕРИЛДИ.

Вычистя, выпотроща и вымывъ пять стерлидей,  
разрежь по частямъ; свари въ водѣ съ солью,

лукомъ, лавровымъ листомъ, перцемъ и гвоздикой.

Выбравъ изъ бульона, положи въ него полфунта развареннаго рыбнаго клея, крошенныхъ кореньевъ и мягкой свѣжей рыбы; кипяти четверть часа; процѣдивъ сквозь сѣтку, взбей въ кастрюлю вѣнчикомъ ложки двѣ зернистой шквы и яицъ; вливи ренскаго уксуса, бѣлаго вина, соку изъ лимона и бульона, взбей вторично, прокипяти на плитѣ, накрывъ крышкою и насыпавъ на нее горячихъ угольевъ. Пропустивъ сквозь салфетку, залей сваренныхъ стерлядей въ муравленой чашкѣ и застуди въ погребѣ. При отпускѣ выложи изъ чашки ложкою на блюдо.

## 2.

РАЗВАРЕННЫЙ СУДАКЪ ПОДЪ СОУСОМЪ АЛАНДЕСОМЪ.

Вычистивъ живаго судака и разрѣзавъ на части, вари въ соленой водѣ съ кореньями, лавровымъ листомъ, перцемъ и лукомъ. При отпускѣ, выложивъ на блюдо, облей соусомъ *аландесъ* и подавай горячимъ.

## 3.

МУРАВЛЕНАЯ ОСЕТРИНА СЪ ХРЪНОМЪ, КАРТОФЕЛЕМЪ И МАДЕРОЮ.

Сваривъ осетрину въ водѣ съ солью до полуготовности, дай выстынуть; завалявъ въ лядцахъ

и въ тертомъ хлѣбѣ, положи на плафонъ или на сковороду, облей масломъ и поставь въ печь для зарумянки.

Приготовь соусъ: поджаривъ въ кастрюль ложку чухонскаго масла и ложку муки на плитѣ, помѣшивая лопаткою, разведи хорошиягъ рыбнымъ бульономъ и кипяти. Зарумянивъ поджигой изъ стакана мадеры и двухъ ложекъ мѣлкаго сахару, выжми лимонъ, вскипяти, процѣди сквозь ситку. Разложивъ осетрину на блюдо, съ одной стороны положи скобленаго хрѣву, а съ другой толченаго жаренаго картофеляю и облей соусомъ.

## Г Л А В А Ш.

### СОУСЫ.

#### 1.

#### КОТЛЕТЫ ИЗЪ РИСУ СЪ САВЕДАНОМЪ

Густо разваривъ фунтъ сарачинскаго пшена въ молокѣ, разгѣшай съ полуфунтомъ масла, четвертью фунта Французской коринки, тремя желтками, лимонною цедрой и двумя ложками мѣлкаго сахару; размажь на мѣдномъ луженомъ листѣ въ пластъ въ половину пальца толщиною, дай выстынуть, рѣжь ножомъ и дѣлай котлеты.— Закалявъ ихъ въ ябсахъ и тертомъ хлѣбѣ, обжажи.



на сковородѣ въ маслѣ и на блюдѣ облей соусомъ (*санбаіономъ*).

## 2.

ВЫПУСКНЫЯ ЯЙЦА ВЪ ЛАНДШПИГѢ.

Проваривъ въ кипячей водѣ яйца четыре минуты съ половиною, немедленно опускаютъ въ холодную воду и даютъ остыть. Очистивъ, кладутъ въ чайныя чашечки и льютъ въ нихъ ландшпигу. Застудивъ, выкладываютъ изъ чашекъ. Къ нимъ подаютъ уксусъ.

## Г Л А В А IV.

## ЖАРЕНОЕ.

## 1.

ЖАРЕНЫЙ ЛЕЩЬ.

Вычистивъ и вымывъ леща, начиня его рублеными яйцами и обжарь на сковородѣ въ маслѣ, облей фунтомъ сметаны, поставь въ печь для зарумянки и подавай горячимъ.

*Примѣчаніе.* Такъ жарится всякая рыба.

## КУЛЕБАКА ИЗЪ КИСЛАГО ЗДОВНАГО ТѢСТА.

Поставивъ опару изъ двухъ фунтовъ муки на молоко съ дрожжами, дай вскипеть. Положивъ въ нее полфунта масла, шесть яицъ и соли, замѣси круто и дай выкиснуть. Между тѣмъ приготовь кашу изъ двухъ фунтовъ смоленскихъ крупъ на молоко съ масломъ, пропекни на сковородѣ передъ жаромъ, отдѣливъ прочь горѣлую корку, выстуди, мѣлко изрубн ножомъ, смѣшай съ шестью рублеными яйцами, присоли, прилей ложки три масла и перемѣшай. Если тѣсто выкисло, дѣлай кулебаку съ упомянутой кашей и семгой, которую прежде должно изрѣзать ломтями и осыпать мускатнымъ орѣшкомъ. Давъ кулебакъ разстояться, подаютъ горячую.

*Примѣчаніе 1.* Изъ этого же тѣста дѣлають пряженцы съ рублеными яйцами.

*Примѣчаніе 2.* Сажая въ печь кулебаку, проткни на срединѣ оной отверстіе.

## Г Л А В А V.

## ПЕЧЕНОЕ.

## 1.

## СЫРНЫЕ ПИРОЖКИ СЪ АМЛЕТОМЪ.

Замѣсивъ тѣста на трехъ яйцахъ съ молокомъ, остожми въ салѣткѣ творогу, протри сквозь рѣ-

на сковородѣ въ маслѣ и на блюдѣ облей соусомъ (санбаюномъ).

## 2.

выпускныя яйца въ ландшапгѣ.

Проваривъ въ кипячей водѣ яйца четыре минуты съ половиною, немедленно опускаютъ въ холодную воду и даютъ остыть. Очистивъ, кладутъ въ чайныя чашечки и льютъ въ нихъ ландшапгу. Застудивъ, выкладываютъ изъ чашекъ. Къ нимъ подаютъ уксусъ.

## Г Л А В А IV.

ЖАРЕНОЕ.

## 1.

ЖАРЕННЫЙ ЛЕЩЬ.

Вычистивъ и вымывъ леща, начини его рублеными яйцами и обжарь на сковородѣ въ маслѣ, облей фунтомъ сметаны, поставь въ печь для зарумянки и подавай горячимъ.

*Примѣчаніе.* Такъ жарится всякая рыба.

## КУЛЕБАКА ИЗЪ КИСЛАГО ЗДОВНАГО ТѢСТА.

Поставивъ опару изъ двухъ фунтовъ муки на молоко съ дрожжами, дай вскипеть. Положивъ въ нее полфунта масла, шесть яицъ и соли, замѣси круто и дай выкипеть. Между тѣмъ приготовь кашу изъ двухъ фунтовъ смоленскихъ крупъ на молоко съ масломъ, пропечи на сковородѣ передъ жаромъ, отдѣливъ прочь горячую корку, выстуди, мелко изрубни пожемъ, смѣшай съ шестью рублеными яйцами, присоли, прилей ложки три масла и перемѣшай. Если тѣсто выкисло, дѣлай кулебаку съ упомянутой кашей и семгой, которую прежде должно изрѣзать ломтями и осыпать мускатнымъ орѣшкомъ. Давъ кулебакѣ разстояться, подають горячую.

*Примѣчаніе 1.* Изъ этого же тѣста дѣлають пруженцы съ рублеными яйцами.

*Примѣчаніе 2.* Сажая въ печь кулебаку, прохши на среднѣ оной отверстіе.

## Г Л А В А V.

## ПЕЧЕНОЕ.

## 1.

## СЫРНЫЕ ПИРОЖКИ СЪ АМЛЕТОМЪ.

Замѣсивъ тѣста на трехъ яйцахъ съ молокомъ, остожи въ салфеткѣ творогу, протри сквозь рѣ-

тесто, положи въ него два яйца, ложку сметаны и соли, и, размѣшавъ, раскатай тесто и дѣлай съ творогомъ пирожки. Сваривъ ихъ въ горячей водѣ съ масломъ и солью, откинь на рѣшето для стока воды и клади въ соусникъ.

Сдѣлай амлетъ; разбиви 8-мь яицъ въ кастрюль съ полубутылкою сливокъ, присоли и присыпь рубленаго укропу; облей имъ пирожки и, за полчаса до отпуска, поставь въ печь, предохраняя отъ перепеку.

## 2.

### БЛННЫ КРАСНЫЕ.

Разбиви въ кастрюль пять сырыхъ яицъ, прилей молока, присыпь муки, смѣшай лопаткою, прибавь полфунта растопленнаго масла, двѣ чайныхъ чашки дрожей и сметаны, разбей лопаткою и поставь въ теплое мѣсто для вѣсну. Ежели блины густы, то разжиди молокомъ; въ противномъ случаѣ сгущи мукою и дай имъ опять вѣкннуть. Испекши на сковородкахъ, подавай горячими.

## 3.

### БЛННЫ СУФЛЕЙНЫЕ.

Разведи двѣ чайныхъ чашки картофельной муки бутылкою сливокъ, вари на плитѣ, мешая ло-

паткою, чтобы не было комковъ. Когда, прокипѣвъ, смѣсь будетъ густа, поостудивъ, клади въ нее 8 желтковъ съ бѣлками, предварительно взбитыми на блюдо; размѣшай, присоли и пеки блины на сковородкахъ, допуская до полуспѣлости. Разложивъ на фаянсовомъ блюде рядами, посыпь каждый блинъ мѣлкимъ сахаромъ, выжми лимонъ и подложи чайную ложку варенья. Осыпавъ сахаромъ, поставь въ печь. Когда подымутся блины на блюде и сверху зарумянятся, немедленно подавай: въ противномъ случаѣ они опустятся и этимъ что-то потеряютъ для вкуса.

*Примѣчаніе.* Къ нимъ подаютъ мѣлкій сахаръ.

## 4.

## БЛИНЫ ГРЕЧНЕВЫЕ.

Заваривъ фунтъ хорошей гречневой муки на горячемъ молокѣ, разбей лопаткою, чтобы не было комковъ. Давъ выстынуть, прибавь еще два фунта муки, разбей лопаткою, разведи молокомъ съ двумя яйцами, полуфунтомъ масла и дрожжами, и вымѣшавъ, поставь въ теплое мѣсто. Когда вскипеть, разбей лопаткою, присоли; еще давъ вскипеть раза два, пеки блины на сковородкахъ и подавай горячими.

*Примѣчаніе.* Къ нимъ подаютъ малосольную икру.

## АНГЛІЙСКІЕ БЛІНЫ.

Разбивъ въ чашкѣ пять яичныхъ желтковъ съ двумя чайными чашками муки, разводятъ бутылкою жидкихъ сливокъ; присоливъ и смѣшавъ, пекутъ на сковородкѣ посредственной величины тонкіе блины, складывая при печеніи блинъ на блинъ, посыпая мѣлкимъ сахаромъ и поливая сиропомъ изъ варенья. Подаютъ горячими.

## 6.

## БЛІНЫ ИЗЪ ПРОСОВЫХЪ КРУПЪ.

Перемывъ два фунта просовыхъ крупъ въ теплой водѣ раза четыре, развари въ молокѣ и давь постыть, клади въ нихъ 8 яицъ, полуфунта растопленнаго масла, двѣ чайныхъ чашки сметаны и чайную чашку картофельной муки; перемѣшавъ, пеки блины на сковородкахъ и подавай горячими.

*Примѣчаніе.* Такъ можно печь блины изъ смоленскихъ крупъ.

## 7.

## БЛІНЫ МОРКОВНЫЕ.

Разваривъ хорошею чищеною моркови въ водѣ протри сквозь сито. Положивъ въ морковь горсть

крупчатой муки, горсть смоленскихъ крупъ, четверть фунта чухонскаго масла, 8 яицъ и мѣлкаго сахару, разбей лопаткою. Смазавъ чайныя блюдечки масломъ и осыпавъ тертомъ хлѣбомъ, выкладывай на нихъ морковный растворъ и ставь на желѣзномъ листѣ въ горячую печь; готовые, снявъ съ блюдечекъ, перемажь масломъ и подавай горячими.

*Примѣчаніе.* Эти блины можно печь на сковородкахъ, прибавивъ не много картофельной муки. Также пекутъ блины изъ тыквы.

## 8.

### УБОРОНОЕ БЛЮДО СЪ РАЗНЫМИ СУХИМИ САХАРНЫМИ ПИРОЖНЫМИ.

Не круто замѣсивъ тѣста на 8 яицкахъ и четырехъ желткахъ съ чайною чашкою сахару, раскатай его въ тончайшій пластъ; сложивъ вдвое, опять тонко раскатай и вынимай круглой выемкою; сложивъ по четыре и по три, въ серединѣ смазавъ разбитымъ яйцомъ и надрѣзавъ края въ четырехъ мѣстахъ ножичкомъ, жарь въ кастрюль въ горячемъ маслѣ эти розаны. Раскатавъ остальное тѣсто, раздѣли длинными пластинками, шириною въ два пальца, надрѣзавъ съ одного края бахрамою, обвертывай ими шпиль полуаршинной длины, смазавъ яйцомъ, чтобы тѣсто къ нимъ приль-



нуло. Обжаривъ на плафонѣ, въ горячемъ маслѣ, поворачивая и потрхивая, чтобы изжарились ровнѣе, увидишь фигуру елочекъ. Число таковыхъ елочекъ должно простираться до 8 или 10.

Убравъ круглую булку разнымъ гласиромъ, примажь къ блюду слѣпомъ и втыкая въ нее упомянутые шпильи, въ видѣ елочекъ, сажая на вершину каждого шпилья розаны. Убери тѣ и другіе разнымъ вареньемъ и гласиромъ, окруживъ елочки миндальнымъ бѣзе, миндальнымъ марципаномъ, зефиромъ и цукеръ-бродомъ.

*Примѣчаніе.* Это блюдо въ старину становилось каждый день въ продолженіе всей масляницы, будучи уложено разными кондитерскими широжыми.

## 9.

### АЛАДЫНЪ ФРАНЦУЗСКІИ.

Вскипятивъ въ кастрюлѣ стаканъ воды, полстакана масла и немного соли, присыпаютъ стаканъ крупчатой муки, мѣшая лопаткою. Проваривъ на плитѣ, когда смѣсь будетъ приставать ко дну, даютъ остыть, разведя яйцами, разбитыми очередно, при хорошемъ мѣшаніи лопаткою, разгораживаютъ въ кастрюлѣ масла, выпускаютъ въ него съ ложки алады и жарятъ. Если онѣ густы, прибавляютъ яицъ. Перезжаривъ, начиняютъ ихъ

вареньею, осыпаютъ сахаромъ и подаютъ горячими.

## 10.

### АЛАДЫ КОРОВАЙНЫЯ.

Эти алады дѣлаются какъ коровай, съ тѣмъ только различіемъ, что для нихъ употребляется тѣсто меньшей густоты.

*Примѣчаніе.* Къ нимъ подаютъ растопленный крупчатый медъ.

## 11.

### АЛАДЫ КРАСНЫЯ.

Растворъ для нихъ такой же, какой для красныхъ блиновъ, но съ меньшею густотою. Пекутъ ихъ на сковородѣ, въ жару предъ печкой. Къ нимъ подаютъ растопленное масло.

## Г Л А В А IV.

### МАСЛЯНОЕ ПИРОЖНОЕ.

#### КОРОВАЙ.

Разбивъ десятокъ яицъ въ какую нибудь чашку, смѣшай съ равнымъ по объему количествомъ

молока и количествомъ муки, которое могло бы сообщить смѣси густоту, способную удержать ложку въ прямомъ направленіи; потомъ положи дрожей и поставь въ теплое мѣсто вскинуть; прибавивъ столько масла, сколько яицъ, фунтъ Французской коринки и разныхъ мѣлко крошеныхъ цукатовъ, разбей лопаткою и дай вскинуть вторично.

Выложивъ въ форму или кастрюлю, густо намазанную масломъ, пропекн въ вольномъ жару, въ печи. Вынувъ изъ формы, подавай горячимъ.

**КОНЕЦЪ ТРЕТЬЕЙ ЧАСТИ.**

**НОВЫЙШІЙ РУССКІЙ  
ОПЫТНЫЙ ПРАКТИЧЕСКІЙ**

**ПОВАРЪ,**

**ЭКОНОМЪ И КОНДИТЕРЪ,**

**СОВЕРШЕННѢЙШІЙ МАСТЕРЪ СВОЕГО ДѢЛА  
ДЛЯ ГОРОДСКИХЪ И СЕЛЬСКИХЪ ЖИТЕЛЕЙ,**

**ИЛИ**

**ВЕРНѢЙШІЯ НАСТАВЛЕНІЯ ДЛЯ ГАСТРОНОМОВЪ И ЛЮБИ-  
ТЕЛЕЙ ХОЗЯЙСТВА: КАКЪ ПРИГOTOВЛЯТЬ ОТБОРѢЙШІЯ,  
САМЫЯ ЛУЧШІЯ, ДЕЛИКАТНѢЙШІЯ И ПРИЯТНѢЙШАГО  
ВКУСА СКОРОМНЫЯ И ПОСТЕЛЫЯ РУССКІЯ КУШАНЫЯ И  
ЛАКОМѢЙШІЯ КОНДИТЕРСКІЯ ПРИГOTOВЛЕНІЯ И ДЕСЕРТЫ;  
ТАКЖЕ ОТМЕННѢЙШІЯ СРЕДСТВА, КАКЪ ГОТОВИТЬ ВЪ  
ПРОКЪ И СОХРАНЯТЬ НА ДОЛГОЕ ВРЕМЯ ВСЛІКІЯ ЖИЗ-  
НЕННЫЯ ПОТРЕБНОСТИ,**

**СЪ ПРИСОВОКУПЛЕНЕМЪ ОПИСАНІЯ**

**ЗАВТРАКА И ПОЛНАГО ОБѢДА**

**СТАРИННОЙ РУССКОЙ НАСЛЯНЦЫ.**

**ВЪ ПЯТИ ЧАСТЯХЪ.**

**ЧАСТЬ IV.**

*Со многими рисунками.*

---

**МОСКВА.**

**У КНИГОПРОДАВЦА В. ДОГИНОВА.**

**1844.**

**И с ч а т а т ь   п о з в о л я е т с я**

**с ъ т ѣ м ъ , ч т о б ы   н о   о т п е ч а т а в а н и я   п р е д с т а в л е н о   б ы л о   в ъ  
Ц е н с у р н ы й   К о м и т е т ь   з а к о н с е н н о е   ч и с л о   э к з е м п л я р о в ъ .  
М о с к в а .   О к т я б р я   5   д н я ,   1 8 4 2   г о д а .**

*Ц е н с о р ь   В .   Ф л е р о в ъ .*

*В т о р о е   и з д а н и е   с ъ   и з д а н и я   1 8 5 7   г о д а .*

**РУССКІЙ**  
**ОПЫТНЫЙ ЭКОНОМЪ.**

**ЧАСТЬ ЧЕТВЕРТАЯ.**



## 1.

### СОЛИТЬ ВЕТЧИНУ.

Разпоставь заднія свиныя части, отдьми негодное; вымывъ въ холодной водѣ, свѣсь; при десяти пудахъ свинины отвѣсь соли по три фунта на пудъ, а селитры по три золотника на пудъ, смѣшай селитру съ солью, натри окорокъ и положи въ кадку на шесть дней. По прошествіи срока натри вторично и оставь лежать шесть сутокъ. Положи на каждое ведро отварной воды по три фунта соли, вскипяти воду, выстуди и залей сю ветчину на двенадцать дней, въ продолженіи сего времени перекладывая верхнюю ветчину внизъ а нижнюю на верхъ. По прошествіи срока перемой ее въ томъ же рассолѣ и положи на неделю въ кучу, на морозъ. Проветривъ, копти двенадцать дней.

## 2.

### СОЛИТЬ ГОВЯЖЬИ ЯЗЫКИ.

Перемывъ языки въ холодной водѣ, свѣсь; на пудъ языковъ положи три фунта соли и три золотника селитры, и смѣшавъ селитру съ солью. натри языки, клади въ кадочку. Перетирая черезъ трое сутокъ, дай имъ лежать въ соли двенадцать дней; перемывъ въ томъ же рассолѣ, повѣсь на морозъ и, проветривъ, копти шесть сутокъ.



## ЗАГОТОВЛЯТЬ НА ГОДЪ СОЛОНИНУ.

На восемь пудовъ говядины положивъ соли восемнадцать фунтовъ и фунтъ селитры столченной и просѣянной, смѣшай селитру съ солью; разрубивъ говядину по частямъ, перемой въ холодной водѣ и натрай ее солью съ селитрой; клади въ шайку, засмоленную и внутри также натертую солью. и говядину, пересыпая каждый рядъ можжевельными ягодами и хмѣлемъ, поставь на трое сутокъ. Потомъ свари *тузлукъ* такимъ образомъ: возьми ведра два воды и положивъ въ нее фунтовъ десять соли, вскипяти; выстудя, вылей въ солонину и наложь кружокъ съ гнетомъ.

## 4.

## СОЛИТЬ ДИЧЬ.

Все изъ дичи, что намѣрены солить: гуся, утку, каплуна или видѣйку, распластавъ по спинкѣ, натираютъ солью, смѣшанною съ селитрою. Тряхнувъ на латокъ, чтобы лишняя соль отпала, кладутъ на три дня въ корыто, насыпавъ можжевельными ягодами и хмѣлемъ. Переложивъ три раза верхніе пласты на низъ, а нижніе на верхъ, по прошествіи трехъ сутокъ перемываютъ въ томъ рассолѣ, вѣшаютъ, провѣтриваютъ и коптятъ.

## СОЛИТЬ НА ГОДЪ РЫБУ.

Разпластавъ и вынувъ визигу, мой чище голычками въ колодной водѣ; разрѣжь звенами; натри солью вокругъ звена и клади въ кадки, пересыпая каждый рядъ можжевельными ягодами и хмѣлемъ. Для бѣлуги нужно кроме того посыпать каждый рядъ небольшимъ количествомъ соли; пересыпавъ, наложн кружки съ гнетомъ и поставь въ ледъ. Сутокъ черезъ трое отвори воды солью, положивъ на ведро воды соли фунтовъ семь или восемь; выстудя, вылей на рыбу, покрой кадки и зарой въ ледъ.

## 6.

## ПРОВЕСНАЯ РЫБА.

Осетрину или шиповину, вырѣзавъ хребетъ, отрѣзавъ прочь бока, вымой выскобли ножомъ булыги. Смѣшавъ три фунта соли съ тремя золотниками селитры, натри ею осетровыя спинки; положивъ въ корыто, поставь сутокъ на трое, ежедневно поварачивая и натирая по немногу солью. По прошествіи сего срока, вскипятивъ пива, или сусла окуни (булыки) въ кипящее пиво раза три. Потомъ вывѣси ихъ провѣтриться на

воздухѣ при солнцѣ; между тѣмъ посредствомъ крылышка смазывай рыбнымъ жиромъ, чтобы лучше зашклась отъ солнца.

## 7.

## СОЛИТЬ НА ГОДЪ ОГУРЦЫ.

Перебравъ огурцы, отдѣли, если есть, гнилые и съ пятнами, первые выбрось у послѣднихъ вырѣжь ножичкомъ пятнушки. Перемой ихъ въ холодной водѣ и заключи въ кадку, положивъ въ нее чрезъ рядъ, въ небольшомъ количествѣ, листьевъ смородины, укропу, рѣзаннаго хрѣну и вишневыи листъ. Наложивъ полно кадочку, поставь на ледъ, налей рассоломъ сдѣланнымъ изъ рѣчной воды, смѣшанной съ солью, въ пропорціи. На ведро воды фунтъ съ четвертью соли.

*Примѣчаніе.* Можно такъ солить огурцы въ бочекѣ: наложивъ огурцовъ, устели листьями налей тѣмъ же рассоломъ, закупори засмоли и опусть въ колодезь.

## 8.

## ДРУГИМЪ СПОСОБОМЪ.

(и особенно огурчкн)

Должно взять огурчиковъ, перебрать ихъ, перемыть, положить въ бѣлую простыньку, посыпать солью,  $\frac{1}{2}$  качать, чтобы они, ею натерлись

и положить въ банку. Потомъ. взявъ реискаго уксусу и положивъ въ него соли, шалоту, луку, перцу и лавроваго листу вскипятить, налить горячей уксусъ на огурчики. На другой день, сливъ уксусъ, должно вскипятить его вторично; горячимъ опять залить огурчики. На третій день должно вскипятить уксусъ вмѣстѣ съ огурчиками, и выложивъ въ ту же банку, завязать сверху бумагой и пузыремъ и держать въ пескѣ, въ холодномъ мѣстѣ.

## 9

## БѢЛЫЕ ГРИБЫ ВЪ УКСУСѢ.

Отдѣли въ шляпки бѣлыхъ грибовъ молодые корешки, изрѣжь кружками, перемой тѣ и другіе въ холодной водѣ и дай стечь водѣ. Вскипяти воды съ солью въ пропорціи: на штофъ воды двѣ горсти соли, клади въ нее грибки. Вскипятивъ грибки въ соленой водѣ раза четыре, откинь на рѣшето. Возьми реискаго уксусу; положивъ въ него соли, немного сахару, перцу, лавроваго листу и гвоздики, вскипяти, въ кастрюлѣ и клади въ него съ рѣшета варенные грибки; потомъ еще кипяти въ уксусѣ минутъ десять и пробуй, чтобъ были солены со вкусомъ; выстуди, выложи въ банку, залей сверху прованскимъ масломъ завяжи пузыремъ и держи въ пескѣ въ холодномъ мѣстѣ.

## ДРУГИМЪ СПОСОБОМЪ,

Вычистивъ бѣлые грибки,ними шляпки изрѣжь молодые корешки кружками и перемой. Вливи въ кастрюлю штофъ воды, всыпь двѣ горсти соли. Вскипятивъ эту воду, положи упомянутые грибки, вари ихъ минутъ десять; откни на рѣшето, выстуди на погребѣ и положи въ банку. Вскипятивъ уксусъ съ солью, перцемъ и лавровымъ листомъ, выстуди и залей имъ грибки, завяжи пузыремъ и держи; какъ и прочія заготовленія.

## 11.

## ШАМПИНИОНЫ.

Вычистивъ шампиніоны, перемой. Вскипятивъ воды съ солью, клади въ кипящую воду и вари минутъ пять; откни на рѣшето, выстуди на погребѣ и положи въ банку. Вскипятивъ уксусу съ солью, перцемъ, лавровымъ листомъ и гвоздикой, выстуди и лей его на шампиніоны; залей сверху прованскимъ масломъ, завяжи пузыремъ, поставь въ песокъ въ холодное мѣсто.

## 12.

## ДРУГИМЪ СПОСОБОМЪ.

Вычистивъ шампиніоны вскипяти воды съ солью прованскимъ масломъ, съ перцемъ и лавровымъ

листомъ, клади шампинионы въ водѣ и вари минутъ пять. Выложивъ ихъ въ банку, завяжи пузыремъ и держи на погребѣ-

*Прильчаніс.* Можно такимъ способомъ заготавливать бѣлые грибки-

## 13.

## французскій трюфель,

Заклучивъ произвольное количество трюфелю въ кадочку, овчиной или шубой задуши до сильнаго запаха трюфелемъ; если слизокъ чище перемой въ холодной водѣ щетками и положи въ луженой котель. Ежели трюфелю будетъ десять фунтовъ то положи копченой ветчины, рѣзаной кусками, четыре фунта; прикинувъ перцу, гвоздки и лавроваго листу, залей весь трюфель краснымъ виномъ до утону и кипяти часа четыре. Вынувъ изъ вина, положи въ банку, а виномъ, процѣдивъ сквозь салфетку и давь ему отстояться, налей трюфель, залей сверху прованскимъ масломъ, завяжи пузыремъ и держи въ пескѣ въ холодномъ мѣстѣ.

## 14.

## другимъ способомъ-

Замаривъ трюфелю, какъ и выше (N 13), перемой и сваря въ водѣ съ солью. Немедленно сливъ

воду въ другую посудину, покрой трюфель въ котлѣ крышкою и поставь часа на два въ горячую печку. По прошествіи срока клади въ банку, простуди трюфельный отваръ, дай отстояться и налей имъ трюфель въ банкѣ; залей сверху коровьимъ масломъ, завяжи пузыремъ и держи въ пескѣ въ холодномъ мѣстѣ.

*Примѣчаніе.* Въ банкѣ можно заливать трюфель прованскимъ масломъ.

#### ТРЮФЕЛЬ ВЪ ГЛАСѢ.

Заморивъ трюфель способомъ, показаннымъ въ 13 статьѣ, перемой въ горячей водѣ щетками, свари въ водѣ съ солью; сливъ воду, поставь въ котлѣ въ горячую печку покрытымъ: вынувъ, остуди, очисти верхнюю корку ножичкомъ и рѣжь въ тонкіе ломтики. Изкрошивъ кусками крѣпкаго бульона, заключи его въ кастрюлю, разведи бульономъ изъ телятины, прибавивъ разныхъ крошевыхъ кореньевъ и каштанъ; когда вскипятится, процѣдивъ сквозь салфетку въ другую кастрюлю, положи въ него упомянутый трюфель и осаживай съ трюфелемъ на умѣренномъ жару, безпрестанно мѣшая лопаткою, въ предохраненіе отъ пригара ко дну кастрюли. Спустившійся вылей въ какой либо сосудъ, дай остыть и держи для соусовъ.

## ТУРЕЦКІЕ БОБЫ.

Заключивъ ихъ въ банку, залей горячимъ уксу-  
сомъ, вскипяченнымъ съ солью и перцомъ, и дер-  
жи въ холодномъ мѣстѣ.

## ДРУГИМЪ СПОСОБОМЪ.

Положа въ котель, налей водою, положи соли;  
вскипятить, вылей въ банку поддержи для соусовъ.

*Прильчиис.* Соли на полведра воды должно класть  
двѣ четверти съ осьмухой.

## ЗЕЛЕНЫЙ САХАРНЫЙ ГОРОХЪ СТРУЧКАМИ.

Заключивъ стручья зеленого сахарнаго гороху  
въ котель, налей водою, положи соли, вскипяти;  
заключивъ въ кадочку или банку, сверху наложь  
деревянный кружечекъ и держи въ холодномъ  
мѣстѣ.

## ЗЕЛЕНЫЙ САХАРНЫЙ ГОРОХЪ ВЪ УКСУСѢ.

Перемывъ стручья зеленого сахарнаго гороху,  
положи въ банку; вскипятить ренскаго уксусу



съ солью, перцемъ, гвоздикомъ и лавровымъ листомъ, горячимъ залей горохъ въ банкѣ и помалювъ сверху кружечекъ, завяжи холстиною и держи въ холодномъ мѣстѣ.

## 20.

## ЩАВЕЛЬ.

Перемывъ щавель трижды въ перебранной водѣ, клади въ кастрюлю, налитую кипяченой и немногой подсоленной водою; вскипятить раза три, откни на рѣшето, дай стечь водѣ, протри сквозь сито, положи въ банку, сверху наложивъ Масляную, или навощенную тряпицу завяжи сверху холстомъ и держи въ пескѣ въ холодномъ мѣстѣ, а лѣтомъ поливая песокъ водою.

## 21.

## ШПИНАТЬ.

перемывъ шпинать, разотри тщательно вскипятить воды съ небольшимъ количествомъ соли и клади его въ воду; вскипятить раза четыре, откни на рѣшето, дай стечь водѣ; протри сквозь сито, положи въ банку. залей коровьимъ масломъ, или положи масляную тряпицу, завяжи пузыремъ и держи песокъ въ холодномъ мѣстѣ.

## СУШИТЬ ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕКЪ.

Вынувъ изъ спѣлыхъ стручьевъ зерна, досуши его исподоволь въ тѣни, но не въ песокѣ и не на солнцѣ, высохшій спрячь на зиму въ сухое мѣсто. При употребленіи возьми его, сколько надодно, намочи на ночь въ теплой водѣ но не въ горячей.

*Примѣчаніе.* Положивъ въ узелкѣ чистой золы, увидишь, что въ ночь заглядятся на горохѣ всѣ морщины; онъ будетъ круглѣе и зеленѣе, какъ свѣжій и очень годный для соусовъ.

## ВАРИТЬ МЕДЪ.

Вскипяти въ котлѣ четыре ведра воды, вылей ее въ чистую кадочку, положи двадцать фунтовъ меду, размѣшай; сними вошины и опять лей насыщенный медъ въ котель, кипяти до тѣхъ поръ, когда медъ, влитый въ стаканъ, будетъ отдѣлять на дно нечистоту. Тогда сними съ огня, дай выстунуть; положи дрожей, бѣлаго хлѣба и горсти двѣ хмѣлю, развареннаго въ четырехъ водахъ и отжатаго, давъ закиснуть въ кадочкѣ до тѣхъ поръ, какъ поверхъ покажется пѣна и будетъ по немногу отставать отъ красвъ. За симъ выливай сквозь сито въ боченокъ, положи въ него двѣнадцать золотниковъ разщипаннаго рыбьяго клею,

шесть золотниковъ корицы, шесть золотниковъ толченой фіалки и три золотника гвоздики. Боченокъ, крѣпко закупоривъ, поставь въ ледъ на двѣнадцать дней.

## 24.

## НОВОТОРЖСКИЯ КИСЛЫЯ ШТИ

(на сто бутылокъ.)

Возми муки ржаной 36 фунтовъ, пшеничной 10 фунтовъ и солоду жидкаго 1 фунтъ, положи все вмѣстѣ въ небольшую кадочку. Вскипятивъ 6 ведеръ воды бѣлымъ ключемъ, затирай на кипятокъ кислыя шти, бей весломъ, чтобы не было комковъ. Когда выльешь всю кипяченую воду; разбивъ комки, накрой кадочку съ этимъ загоромъ чѣмъ нибудь теплымъ и поставь въ комнату на двѣнадцать часовъ. По истеченіи срока выложи изъ кадочки въ другую кадку, объемомъ 6 ушатовъ, разведи колодезною водою. Ежели выработка производится въ лѣтнее время, прибавь пуда полтора мѣлко-разбитаго льду; пропорція воды со льдомъ 5, а безъ льда 6 ушатовъ; и размѣшавъ, поставь въ холодное мѣсто на двое сутокъ. По прошествіи сего времени сливай въ двѣдцати ведерный боченокъ одиннадцать ведеръ, двѣдцатое же ведро поставь на опару. Заключивъ три фунта пшеничной и гречневой муки въ двухъ

ведерный горшокъ или кадочку и, размѣшавъ его съ мукою, положи два стакана хорошихъ дрожей и поставь въ теплое мѣсто, чтобъ опара вскипѣла. Вливъ еще ведро того же сусла на опару, положи фунтъ или два Англійской мяты, обваривъ ее предварительно горячей водою и отжавъ, размѣшай, накрой плотнѣе и дай еще вскипнуть. Заливъ, клади опару въ упомянутый боченокъ съ мятой, не помѣщая надонныхъ остатковъ; размѣшавъ весломъ, закупори; поставь въ теплое мѣсто на двѣнадцать часовъ. Наблюдай ежели шти въ бочкѣ будутъ закисать, не медля сцѣди изъ ней девять ведеръ въ кадку сквозь салфетку, а десятое отдѣльно и, давъ ему устояться, лей туда же. Заключивъ 10 фунтовъ сахару (можно и пять) въ кастрюлю, подлей изъ кадки сусла, вскипяти раза три и вылей сквозь салфетку въ кислыя шти; размѣшай съ сахаромъ, разливай въ бутылки съ 4 изюминами въ каждую и, закупоривъ, поставь въ теплой комнатѣ на войлокъ. Если чрезъ сутки въ бутылкахъ будетъ всходить цѣна, ставь въ ящикѣ на ледь; а зимою въ ве-сокъ въ холодное мѣсто.

*Примѣчаніе.* Для затѣра пшеничная мука есть пше-ница, смѣшанная съ отрубями, а на опару крупчатая. Цвѣтъ кислыхъ штей долженъ быть бѣлый и искоб-ковенная игра.

КИСЛЫЯ ШТИ ДРУГИМЪ СПОСОБОМЪ.

Положивъ ржаного солоду полтора четверика, солоду ячянаго и пшеничнаго по полу четверику въ кадку, влей ведра три кипячей воды и бей въ два весла; присыпь ржаной муки два четверика, продолжая разбивать веслами; присыпь пшеничной грешневой муки и пять фунтовъ, не переставая крѣпко бить веслами; разведи кипяткомъ въ степени, при которой растворяютъ квашню, накрой чѣмъ нибудь теплымъ и поставь на четыре часа. Вскипятявъ воды три ушата, вылей въ заторъ разбей веслами, накрой и опять дай стоять четыре часа. Положивъ въ водѣ перемыгаго льду, въ количествѣ, достаточномъ для разведенія кислыхъ штей безъ прибавки воды, мѣшай весломъ до тѣхъ поръ, какъ кадка охолодѣетъ. Давъ простоять сутки, сливай въ боченокъ; положи въ подквасья, мяты, заквасявъ опарой, закупорь боченокъ и поставь при теплѣ. Когда будутъ закисать, разливай въ бутылки, въ которыя кладутъ изюму. Закупоривъ бутылки, дай постоять въ комнатѣ часовъ 10 и вынеси въ погребъ на ледъ, подостлавъ сѣна.

*Примѣчаніе.* Зимой держи въ холодномъ мѣстѣ, но при такомъ градусѣ, при которомъ холодъ не могъ бы ихъ заморозить.

## ВОДЯНКА.

Заключивъ пять фунтовъ свѣжей малины или другихъ свѣжихъ ягодъ въ бутылъ съ тремя фунтами мѣлкаго сахару, штофомъ Француской водки, двойными бутылками чистой воды, переболтай, закупорь и поставь на солнцѣ, на 12 дней, взбалтывай ежедневно; пропустивъ сквозь салфетку, дай отстояться и, разливъ въ бутылки, закупорь, Подаютъ вмѣсто лимонаду или меду.

## РЕНСКІЙ УКСУСЪ.

Вложивъ рѣчной воды 14 штофовъ, простаго вина три штофа, меду три фунта, штофъ уксусу, фунтъ чернаго хлѣба и сорокъ золотниковъ мѣлко истолченнаго виннаго камня (кремортартору) въ большую бутылъ или бочепокъ, закупорь и поставь въ теплое мѣсто на трое сутокъ, взбалтывай ежедневно; поставь на шесть недѣль, чтобы его никто не трогалъ, а особливо въ нечистотѣ, и тогда будетъ уксусъ очень крѣпокъ и во вкусѣ.

## РУБЛЕНАЯ КИСЛАЯ КАПУСТА.

Отдѣли сѣрую капусту отъ бѣлой и руби бѣлую капусту мельче, посыпь солью и опять руби.

Клади въ чанъ, обмазанный тѣстомъ изъ ржаной муки и чрезъ рядъ посыпай по немногу укропомъ. Можно класть и мяты. Наполнивъ чанъ капустой, положи кружокъ съ хорошимъ гнетомъ или камнемъ. Выжатый рассоль слей и оставь на двѣ недѣли; потомъ сними кружокъ и, сдѣлавъ въ капустѣ палкою отверстіе, дай стоять дни два открыто, чтобы изъ нея вышла горечь. За сямъ вскипяти рѣчной воды съ тремя пригорщнями соли и, выстудя, лей сію воду въ капусту, наложи кружокъ и умеренной величины камень. Капуста будетъ очень вкусна.

*Примѣчаніе.* Можно вмѣсто воды наливать кваснаго сусла, которое также должно вскипятить съ солью.

## 29.

## ПШЕНКОВАННАЯ КАПУСТА.

Пшеникованъ капусту, кладутъ въ чанъ, смазанный на днѣ ржанымъ тѣстомъ, посыпая одинъ рядъ солью съ анисомъ, а другой солью съ укропомъ. Наложивъ сверху кружокъ и хорошій гнетъ, держать недѣлю или двѣ. Вскипятивъ сусла или воды съ солью и выстудя, налей на капусту и поступай далѣе, какъ съ рубленой капустой. Можно подавать се къ жаркому вмѣсто салату.

## 30.

## КЛУБОВАЯ КАПУСТА.

Клади въ чанъ: уторы котораго смазаны ржанымъ тѣстомъ, бѣлыхъ клубовъ Русской капусты,

и пересыпая между клубками рубленой капустой, солью, анисомъ, укропомъ и ржаной мукой, наложивъ сверху кружокъ и хорошій камень, дай стоять неделю. Ежели капуста, хорошо согрѣтая, и начнетъ закисать, то наливай сусломъ или рѣчной отварной соленою водою и такъ дѣлае, какъ съ рубленою капустой.

## 31.

СЛИВЫ ВЪ УКСУСѢ.

Перебравъ и перемывъ, положи ихъ въ банку. Вскипятивъ уксусъ съ солью, сахаромъ, лавровымъ листомъ и корицей, и выстудя, залей имъ сливки. Завязавъ сверху бумагой и пузыремъ, поставь въ песокъ въ холодномъ мѣстѣ.

## 32.

ДУЛИ, ПЕРСИКИ, АБРИКОСЫ ВЪ УКСУСѢ.

Перемой ихъ въ холодной водѣ, и давъ обсохнуть, клади въ банку, прибавивъ инбирю и мускатнаго цвѣту. Вскипятивъ съ солью и сахаромъ и выстудя, залей имъ упомянутые фрукты, завяжи сверху бумагой и пузыремъ, и держи въ песокъ въ холодномъ мѣстѣ.

## 33.

КРЫЖОВНИКЪ.

Обрѣзавъ съ обѣихъ концовъ стебелекъ и пушокъ, перемой въ холодной водѣ, дай обсохнуть



и клади въ банку, вскипятивъ уксусъ съ солю и сахаромъ, и выстудя, залей крыжовникъ, завяжи пузыремъ и держи въ песокъ въ холодномъ мѣстѣ

## 34.

вишни въ уксусъ.

Пребери, перемой, выжми и положи вишни въ банку; возьми ренскаго уксусу, положи въ него соли, сахару, коряцы, гвоздики и лавровый листъ, вскипяти въ кострюль и залей горячимъ уксусомъ. На другой день слей уксусъ въ кострюлю, вскипяти вторично и вторично горячимъ уксусомъ залей вишни. На третій день съ вишнями выложи въ кострюлю, вскипяти, выложи въ ту же банку и дай остыть. Наконецъ положи на нихъ кружечекъ и, завязавъ сверху бумагой и пузыремъ, держи въ песокъ въ холодномъ мѣстѣ

*Примѣчаніе.* Когда вишни всплывутъ на верхъ, то сей же часъ слей уксусъ вишень въ кострюлю, вскипяти, залей горячимъ.

КОНЕЦЪ ЧЕТВЕРТОЙ ЧАСТИ.

# ОГЛАВЛЕНІЕ

## четвертой части.

	стр.
Статья 1. Солить ветчину. . . . .	5
2. Солить говяжьи языки. . . . .	—
3. Заготавливать на годъ солонину. . . . .	6
4. Солить дичь. . . . .	—
5. Солить на годъ рыбу. . . . .	7
6. Провѣсная рыба. . . . .	—
7. Солить на годъ огурцы. . . . .	8
8. Другимъ способомъ (и особенно огурчики). . . . .	—
9. Бѣлые грибы въ укусуѣ. . . . .	9
10. Другимъ способомъ. . . . .	10
11. Шампиньоны. . . . .	—
12. Другимъ способомъ. . . . .	—
13. Французскій трюфель. . . . .	11
14. Другимъ способомъ. . . . .	—
15. Трюфель въ гласѣ. . . . .	12
16. Турецкіе бобы. . . . .	13
17. Другимъ способомъ. . . . .	—
18. Зеленый сахарный горохъ стручкамъ. . . . .	—
19. Зеленый сахарный горохъ въ укусуѣ. . . . .	—
20. Щавель. . . . .	14
21. Шпинатъ. . . . .	—
22. Сушить зеленый горошекъ. . . . .	15
23. Варить мсдѣ. . . . .	—

## II

	стр.
24. Повоторжскія квелын шти. . . . .	16
25. Кисля шти другимъ способомъ. . . . .	18
26. Водника. . . . .	19
27. Ренскій уксусъ. . . . .	—
28. Рубленая кислая капуста. . . . .	—
29. Шипкованная капуста. . . . .	20
30. Клубовая капуста. . . . .	—
31. Салвы въ уксусъ. . . . .	21
32. Дули, персики, абрикосы въ уксусъ. . . . .	—
33. Крыжовникъ. . . . .	—
34. Вишни въ уксусъ. . . . .	22

**НОВЫЙШІЙ РУССКІЙ  
ОПЫТНЫЙ ПРАКТИЧЕСКІЙ  
ПОВАРЪ,**

**ЭКОНОМЪ И КОНДИТЕРЪ**

**СОВЕРШЕННѢЙШІЙ МАСТЕРЪ СВОЕГО ДѢЛА  
ДЛЯ ГОРОДСКИХЪ И СЕЛЬСКИХЪ ЖИТЕЛЕЙ,**

**И Л И**

**ВЕРНѢЙШИЯ НАСТАВЛЕНІЯ ДЛЯ ГАСТРОНОМОВЪ И ЛЮБИ-  
ТЕЛЕЙ ХОЗЯЙСТВА: КАКЪ ПРИГOTOВЛЯТЬ ОТБОРНѢЙШИЯ,  
САМЫЯ ЛУЧШИЯ, ДЕЛИКАТНѢЙШИЯ И ПРИЯТНѢЙШАГО  
ВКУСА СКОРОМНЫЯ И ИСТИННЫЯ РУССКІЯ КУШАСЯ И  
ЛАЗОМѢЙШИЯ КОНДИТЕРСКІЯ ПРИГОТОВЛЕНІЯ И ДЕСЕРТЫ;  
ТАКЖЕ ОТМѢННѢЙШИЯ СРЕДСТВА, КАКЪ ГОТОВИТЬ ВЪ  
ПРОКЪ И СОХРАНИТЬ НА ДОЛГОЕ ВРЕМЯ ВСЯКІЯ ЖИЗ-  
НЕННЫЯ ПОТРЕБНОСТИ,**

**СЪ ПРИСОВОКУПЛЕНЕМЪ ОПИСАНІЯ**

**ЗАВТРАКА И ПОЛНАГО ОБѢДА**

**СТАРИННОЙ РУССКОЙ МАСЛЯНИЦЫ.**

**ВЪ ПЯТИ ЧАСТЯХЪ.**

**ЧАСТЬ V.**

*Со многими рисунками.*

---

**МОСКВА.**

**У КНИГОПРОДАВЦА В. ЛОГГИНОВА.**

**1844.**

**Печатать дозволяется**

**съ тѣмъ, чтобы по отпечатаніи представлено было въ  
Ценсурный Комитетъ узаконенное число экземпляровъ.  
Москва. Октября 5 дня, 1842 года.**

**Ценсоръ В. Флерсовъ.**

*Второе изданіе съ изданія 1837 года.*

---

**ВЪ ТИПОГРАФІИ А. ЕВРЕЙНОВА.**

РУССКІЙ  
ОПЫТНЫЙ КОНДИТЕРЪ.

ЧАСТЬ ПЯТАЯ.

# ОГЛАВЛЕНИЕ

## *пятой части.*

	стр.
<b>ВСТУПЛЕНИЕ. СИРОПЫ.</b>	
Статья 1. Сиропъ до гласиру. . . . .	5
2. Сиропъ до бандиру. . . . .	—
3. Сиропъ до помады. . . . .	6
4. Сиропъ до шарвка. . . . .	—
<b>ГЛАВА I. МАКАРОНЫ.</b>	
Статья 1. Макароны изъ Грецкихъ орѣховъ. . . . .	7
2. Макароны изъ сладкаго миндаля. . . . .	—
3. Макароны изъ горькаго миндаля. . . . .	8
4. Макароны изъ трубки. . . . .	9
<b>ГЛАВА II. МАРЦИПАНЫ.</b>	
Статья 1. Марципаны изъ миндаля. . . . .	—
2. Марципаны изъ каменныхъ орѣховъ. . . . .	10
3. Марципаны изъ фисташекъ. . . . .	11
4. Марципанъ зефирный. . . . .	—
5. Маскированный марципанъ. . . . .	12
<b>ГЛАВА III. ТУРОНЫ, БАТОВКИ, КОЛЕЧКИ.</b>	
Статья 1. Туроны. . . . .	—
2. Батовки. . . . .	13
3. Колечки желтоватя съ ванилью. . . . .	14

## II

стр.

### ГЛАВА IV. Безе.

Статья 1. Барское безе. . . . .	14
2. Безе съ ромомъ. . . . .	15
3. Безе кофейное. . . . .	16

### ГЛАВА V. Меринги. . . . . —

### ГЛАВА VI. Карамели.

Статья 1. Аппасный карамель. . . . .	17
2. Розовый карамель. . . . .	18
3. Способъ окарамельзовать Грецкіе орѣхи. . . . .	19
4. Способъ окарамельзовать черносльвь. . . . .	—

### ГЛАВА VII. Консервы.

Статья 1. Консервъ сливочный. . . . .	—
2. Консервъ розовый. . . . .	20
3. Консервъ розовый кофейный. . . . .	—
4. Консервъ бѣлый. . . . .	21
5. Консервъ шоколадный. . . . .	—

### ГЛАВА VIII. Пушши.

Статья 1. Пушшь бѣлый. . . . .	22
2. Пушшь розовый. . . . .	—

### ГЛАВА IX. Звѣздочки.

Статья 1. Звѣздочки бѣлыя. . . . .	—
2. Звѣздочки розовыя. . . . .	23

### ГЛАВА X. Бонбо.

Статья 1. Бонбо розовое. . . . .	—
2. Бонбо бѣлое. . . . .	24

### ГЛАВА XI. Головки розовыя и бѣлыя. Тиражить

разныя фрукты и лимонныя корки. . . . .	—
---	---

### ГЛАВА XII. Ленты. . . . . 25

### ГЛАВА XIII. Вареный миндаль. . . . . 26



**ГЛАВА XIV. Помады.**

Статья 1. Помада кофейная. . . . .	27
2. Помада бѣлая. . . . .	—
3. Сливочная помада. . . . .	28
4. Помада розовая. . . . .	—

**ГЛАВА XV. Гласирь. . . . . 29**

**ГЛАВА XVI. Кандиры. . . . . —**

Кандирить крашкный миндаль. . . . .	30
Статья 1. Гролажъ. . . . .	—
2. Суфле. . . . .	—
3. Холодный пуншъ для бальнаго стола. . . . .	31
4. Туроны изъ горькаго миндаля съ шкoладомъ. . . . .	32
5. Колбаса. . . . .	—

**ГЛАВА XVII. Зефиры.**

Статья 1. Яблочный зефиръ. . . . .	33
2. Зефиръ изъ черной смородины. . . . .	34
3. Диваготъ. . . . .	35

**ГЛАВА XVIII. Мороженое.**

Статья 1. Кофейное мороженое. . . . .	36
2. Шоколадное мороженое. . . . .	37
3. Мороженое изъ фиштакъ. . . . .	—
4. Сливки съ малиной. . . . .	38
5. Ванильное мороженое. . . . .	39
6. Мороженое изъ Грѣцкихъ орѣховъ. . . . .	—
7. Ананасное мороженое. . . . .	40
8. Ананасное сырное мороженое. . . . .	—
9. Персиковое сырное мороженое. . . . .	—
10. Апельсиное мороженое. . . . .	41
11. Мороженое кремъ-брюле. . . . .	—
12. Аляски. . . . .	42

## ГЛАВА XIX. Кремы.

Статья 1. Кремъ на шампанскомъ. . . . .	42
2. Кремъ яблочный. . . . .	43
3. Кремъ шоколадный. . . . .	—
4. Кремъ розовый. . . . .	44
5. Кремъ горячій. . . . .	—
6. Лондбергъ. . . . .	45
7. Испанскій фетеръ. . . . .	—
8. Кремъ горячій кофейный. . . . .	46
9. Кремъ горячій шоколадный. . . . .	—
10. Холодный кремъ-брюле. . . . .	47

## ГЛАВА XX. Суфле.

Статья 1. Суфле апельсиновое. . . . .	—
2. Суфле ванильное. . . . .	48
3. Сахарный бисквитъ. . . . .	—

## ГЛАВА XXI. Компоты.

Статья 1. Яблочный компотъ. . . . .	49
2. Компотъ изъ славъ. . . . .	50

## ВСТУПЛЕНІЕ.

### СИРОПЫ.

Вступленіе въ кондитера составляютъ сиропы.

Сироповъ четыре рода варенія: 1) *Сиропъ до гласиру*; 2. *Сиропъ до кандиру*; 3. *Сиропъ до помады* и 4. *Сиропъ до шарика*.

#### 1.

##### СИРОПЪ ДО ГЛАСИРУ,

Сиропъ варятъ до *гласиру* такимъ способомъ: положивъ въ кастрюлю сахару, залей его водою до утолненія поставь на огонь и вари до особенія ему свойства мягкости между пальцами, когда, обмакнувъ ихъ въ кипячій сиропъ, будешь сжимать и разжимать между собою.

#### 2.

##### СИРОПЪ ДО КАНДИРУ.

Способъ варенія одинаковъ съ предыдущимъ, но нѣсколько продолжительнѣе. При пробованіи которое въ способъ одинаково съ предыдущимъ,

увидишь между пальцевъ тянущийся въ волосочекъ: это значитъ, что сиропъ готовъ до *кандиру*.

## 3.

сиропъ до помады.

Способъ варенія одинъ и тотъ же, но продолжительнѣе предыдущихъ. При пробованіи, которое ни чѣмъ не разнится отъ прежнихъ, увидишь, что между пальцевъ тянется много волоски: признакъ сиропа, готоваго до *помады*.

Въ некоторыхъ статьяхъ сего кондитера будетъ говориться о сиропѣ до *слабаго гласиру*, до *слабаго кандиру*, до *слабой помады* и до *слабаго шарика*, также до *крѣпкаго гласиру*, до *крѣпкаго кандиру*, до *крѣпкой помады* и до *крѣпкаго шарика*.

*Примѣчаніе.* Перепустивъ сиропъ, отваришь крѣпкій, не допуская въ вываршъ *слабый*.

## 4.

сиропъ до шарика.

Вареніе сего сиропа продолжительнѣе прежнихъ. При изпробованіи, обмакнувъ палецъ въ кипячій сиропъ, катай въ пальцахъ, и ежели сиропъ способенъ скатываться въ шарикъ, готовъ до *шарика*.

## Г Л А В А I.

## МАКАРОНЫ.

## 1.

## МАКАРОНЫ ИЗЪ ГРЕЦКИХЪ ОРЕХОВЪ.

Выпестивъ орехи, истолки ихъ какъ можно мягче, прибавляя при толченіи яичныхъ бѣлковъ. чтобы они не маслились. Истолокши, вынь изъ ступки на бумагу и сѣсь; на фунтъ орѣховъ присыпь полтора фунта мелкаго сахару, и заключивъ орѣхи съ сахаромъ въ тазъ, мѣшай лопаткою до сгущенія. Потомъ приливай яичныхъ бѣлковъ, доколе сей растворъ, хорошо смѣшанный, будетъ тинуться на поднятой лопаткѣ. После клади его ножемъ съ лопатки на бумагу круглыми штуками, величиною въ полтинникъ, стараясь, чтобы всѣ были равны и круглы, и сажай на желѣзныхъ лпсткахъ въ печь. Когда будутъ отъ бумаги отставать, вынуть, остуди.

## 2.

## МАКАРОНЫ ИЗЪ СЛАДКАГО МИНДАЛЯ.

Должно взять миндаю, опиарить его, очистить, перемѣть въ холодной водѣ, положить на

сито и дать водѣ стечь; потомъ истолочь его въ ступкѣ какъ можно мягче, прибавляя при толченіи бѣлковъ, чтобы не смаслился. Истолокши, должно свѣсить: ежели миндаля толченаго фунтъ, то потребно полтора фунта мѣлкаго сахару. Заключивъ миндаль и сахаръ въ каменный тазъ, мѣшай лопаткою прибавляя бѣлковъ, доколѣ миндаль, хорошо смѣшанный, будетъ тянуться съ поднятой лопатки: потомъ сажай съ лопатки ножемъ на бумагу, круглыми штукамп, величиною съ полтеникъ, и на желѣзныхъ листахъ клади въ печь. Ежели будутъ отставать отъ бумаги, вынь изъ печи, дай остыть и сними съ бумаги.

### Б.

#### МАКАРОНЫ ИЗЪ ГОРЬКАГО МИНДАЛЯ.

Должно взять миндаля, ошпарить его, мягче истолочь, прибавляя во время толченія, яичныхъ бѣлковъ, чтобы миндаль не смаслился. Истолокши, должно свѣсить его и на фунтъ миндаля присыпать мѣлкаго сахару полтора фунта. Положивъ миндаль съ сахаромъ въ каменный тазъ или каменную чашку, мѣшай лопаткою, прибавляя яичныхъ бѣлковъ до такой степени, что миндаль будетъ тянуться съ лопатки. Ежели будешь поднимать, тогда выпускай его съ лопатки ножемъ на бумагу круглыми штукамп, величиною съ пол-

тнникъ, стараясь, чтобы все были равны и круглы; послѣ клади на желѣзные листы и сажай въ печь въ умеренный жаръ; посматривай и пробуй когда будутъ отъ бумаги отставать, вынь, дай остыть и сними съ бумаги.

## 4.

## МАКАРОНЫ ИЗЪ ТРУБКИ.

Ошпаривъ миндаль, перечисти его, столки въ ступъ мягче, прибавляя при толченіи бѣлковъ яичныхъ, чтобъ миндаль не смаслился. Истолокши, свѣсь миндаль и на фунтъ миндаля, положи въ фунтъ мѣлкаго сахару, заключи сахаръ и миндаль въ каменную чашку, размѣшай лопаткою, наблюдая, чтобы эти макароны были гущи тѣхъ, о которыхъ сказано подъ N 2. Когда миндаль будетъ хорошо вымѣшанъ съ сахаромъ, клади его въ колесную трубку, кои у поваровъ бывають изъ жести, и выпускай на бумагу длинными штуками, по верхку; пски на желѣзныхъ листахъ въ пещкѣ, посматривай и пробуй: ежели будутъ отставать отъ бумаги, вынь.

## Г Л А В А II.

## МАРЦИПАНЫ.

## 1.

## МАРЦИПАНЫ ИЗЪ МИНДАЛЯ.

Ошпаривъ миндаль, очистишь, положи въ холодную воду, откни на сито, перетри въ сальфе-

къ, истолки въ ступкѣ мягче, выложи изъ ступки на бумагу, свѣсь и на фунтъ миндаля присыпь фунтъ мелкаго сахару, положи миндаль съ сахаромъ на бумагу или на чистую доску, стирай руками сахаръ въ миндаль. Взвѣсь ложку мадеры, выжми лимонъ; если увидишь, что смѣсь не густа, прибавь личныхъ бѣлковъ, раскатай се скалкой въ длину лепешки, толщиной въ палецъ, шириною пальца въ три или четыре, намажь сверху личнымъ гласиромъ, по гласиру посыпь корицею и рѣжь поперекъ длинными штукамп въ половину пальца ширины. Клади на чистую бумагу, какими угодно фигурами, цифрами 8 или 6; сажай на желѣзныхъ листахъ въ печь, посматривай и пробуй: если будетъ отставать отъ бумаги, вынь, дай остыть, сними съ бумаги, и марципанъ готовъ.

## 2.

### МАРЦИПАНЫ ИЗЪ КАЛЕННЫХЪ ОРЕХОВЪ.

Высушивъ ядра каленныхъ орѣховъ въ печкѣ, тщательно сними съ нихъ оболочку, мелко истолки въ ступкѣ, прибавляя при толченіи личныхъ бѣлковъ, чтобы орѣхи не смазлились, свѣсь и, присыпавъ на фунтъ орѣховъ мелкаго сахару, положи на листъ бумаги и стирай руками сахаръ съ орѣхами; если будетъ густо, прибавь бѣлковъ,



раскатай и поступиай далѣе, какъ предписано при марципанахъ изъ миндаля. Переливъ, пеки въ печь, и такъ далѣе.

## 3.

## МАРЦИПАНЫ ИЗЪ ФИСТАШЕКЪ.

Очисти въ фисташки, мягче истолки ихъ въ ступкѣ; истолокши, прибавь бѣлковъ, чтобы онѣ въ ней не смазались, свѣсь и, положивъ на фунтъ толченыхъ фисташекъ фунтъ мелкаго сахару, смѣшай фисташки съ сахаромъ, прибавивъ яичныхъ бѣлковъ, и поступиай, какъ предписано при марципанахъ изъ миндаля.

## 4.

## МАРЦИПАНЪ ЗЕФЫРНЫЙ.

Сваривъ фунтъ сахару и соединивъ съ фунтомъ сладкаго миндаля, ошпареннаго, очищеннаго и истолченнаго, должно стирать на самомъ легкомъ огнѣ, доколѣ миндальное тѣсто будетъ отставать отъ кастрюли. Остудивъ, должно, въ продолженіи четверти часа, толочь въ ступкѣ, прибавляя по немногу мелкаго сахару, тертой лимонной корки и три яичныхъ бѣлка; выдѣлать марципаны произвольной фигуры и на листъ бѣлой бумаги перенести въ жару.

*Примечаніе.* Сахаръ долженъ быть вываренъ *перомъ* (à la plume), что значитъ свойство его, при броженіи, рассыпаться фигурою пера, когда, обмокнувъ лопатку въ сиропъ, махнешь ея вверхъ.

## 5.

## МАСКПРОВААННЫЙ МАРЦИПАНЪ.

Сдѣлавъ миндальное тѣсто, дай выстынуть, раскатай на листѣ бумаги, засыпанномъ мѣлкимъ сахаромъ, въ пластъ, толщиною въ полтъинникъ; снявъ круглой выемкой края, смажь яичнымъ желткомъ, клади въ средину по немногу варенья или чермеладу; складывай по двѣ, слѣпивъ края, чтобы варенье не вытекло, и пеки въ печи, загласировавъ бѣлымъ гласиромъ; засуши гласиръ въ тепломъ мѣстѣ.

## Г Л А В А III.

## ТУРОНЫ, БАТОНКИ, КОЛЕЧКИ.

## 1.

## ТУРОНЫ.

Взвъ потребоное количество горькаго миндаля, должно ошпарить его, очистить, персмыть въ холодной водѣ, перетереть въ салфеткѣ и помѣльче шинковать ножичкомъ. Потомъ, положивъ его въ бострюлю, должно подлѣть нѣсколько сиропу, вы-

вареннаго до кандиру, поставить на огонь и варить до гласпру. После того, снявъ съ огня, мѣшать лопаткою до тѣхъ поръ, пока сиропъ съ миндалемъ засахарится и будетъ разсыпаться; тогда опять должно его поджаривать на огнѣ. Поджаривъ, сними съ огня, помѣшай лопаткою, чтобы эта смѣсь рассыпалась, выложи въ сито и высьй мѣлочъ. Оставшійся въ ситѣ миндаль, выложи на фаянсовое блюдо, смѣшай съ личнымъ бѣлкомъ до такой степени, чтобы можно было катать изъ миндаля шарики величиною въ маленькій грецкій орѣхъ; сажай ихъ на бумагу и пски на желѣзныхъ листахъ въ псчкѣ, въ вольномъ жару, посматривая и пробуя: когда будутъ отставать отъ бумаги, вынь ихъ пчки, остуди, сними съ бумаги.

*Примѣчаніе.* Способъ дѣлать личный гласиръ смотри о сиропѣ до кандиру въ началѣ сей книги, во вступленіи.

## 2.

### ВАТОНКИ.

Возьми фунтъ мѣлкаго сахару, положи въ него два яичныхъ бѣлка, стирай въ чашкѣ лопаткою. Если смѣсь густа, прибавь бѣлковъ, разотри и катай въ рукахъ шариками въ орѣхъ. Если смѣсь еще густа, прибавь бѣлка, а ежели

она жестка, присыпь мелкаго сахару. Перекатавъ, клади на бумагу и пекн на желѣзныхъ листахъ въ печи, въ вольномъ жару. Пробуй: если будутъ отставать отъ бумаги, вынь.

## 3.

КОЛЕЧКИ ЖЕЛТОВАТЫЯ СЪ ВАНЦЮЮ.

Заклучивъ потребное количество желтковъ въ чашку, насыпь въ нихъ мелкаго сахару до такой степени, пока желтки съ сахаромъ, хорошо растертые и выпущенные съ ложки на бумагу, не будутъ расплываться; въ противномъ случаѣ прибавь мелкаго сахару и истолченной ванили; три въ каменной чашкѣ лопаткою до тѣхъ поръ, какъ забѣлится; тогда, выложивъ желтки въ бумажный конвертъ, выпускай на бумагу какими угодно фигурами и пекн на желѣзныхъ листахъ въ печкѣ, посматривая. Пробуй: какъ скоро будутъ отставать отъ бумаги, вынь, дай остыть и снимн съ бумаги.

*Примѣчаніе.* Также дѣлаются и колечки съ *фисташками*, кои прибавляются, будучи мелко шинкованы.

## Г Л А В А IV.

БЕЗЕ.

## 1.

ВАРЕНОЕ БЕЗЕ.

Сваривъ сиропъ изъ полуфунта сахару до крѣпкаго гласиру, выдави два лимона и мѣшай ло-

паткою до тѣхъ поръ, какъ засахарится; тогда, положивъ восемь яичныхъ бѣлковъ, крѣпко сбитыхъ пѣною, не всѣ вдругъ, но сперва небольшое количество, размѣшай лопаткою, чтобы бѣлки не сварились, потомъ положи остальное, не переставая тихо мѣшать лопаткою. Смѣшавъ, сдѣлай конвертъ изъ листа бумаги трубкою, выложи въ него растворъ, выпускай на бумагу круглыми штуками, засѣй поверхъ, сквозь сито, мелкимъ сахаромъ погуще, клади на деревянную доску и покй въ вольномъ жару. Готовыя выпн изъ печки и складывай другъ съ другомъ, положивъ въ средину какого нибудь варенья.

*Примѣчаніе.* Какъ варить сиропъ до крѣпкаго гла-  
сиру, о семъ сказано въ началѣ сей книги, во вступи-  
леніи.

## 9.

### БЕЛЪ СЪ РОМОМЪ.

Сваривъ сиропъ до помады, сними съ огня, положи ложки двѣ или три рому и мѣшай лопаткою, чтобы засахарилось, всей крѣпко сбитыхъ яичныхъ бѣлковъ, но не вдругъ; положивъ сперва немного, постепенно размѣшай лопаткою, потомъ, вливъ еще, пробуй на языкъ: если не почувствуешь сладости, то довольно. Размѣшавъ, выложи въ конвертъ, свернутый трубкою изъ листа

бумаги и выпускай изъ него на бумагу, засыпь сверху мѣлкимъ сахаромъ и лежи на доскахъ въ печь. Когда будутъ готовы, вынь и складывай другъ съ другомъ, положивъ въ средину какого нибудь сахарнаго варенья.

*Примѣчаніе.* Можно это безе печь и на желѣзныхъ листахъ.

### Б.

#### БЕЗЕ КОФЕЙНОЕ.

Свари крѣпкаго кофе обыкновеннымъ способомъ и, сливъ его, чище, чтобы не попало гущи, вари на немъ изъ полутора фунта сахару сиропъ до помады, сними съ огня, влей ложки три таковаго же кофе и мѣшай лопаткою, чтобы засахарился; за симъ положи штукъ десять крѣпко взбитыхъ яичныхъ бѣлковъ, не все вдругъ, но положивъ сперва темного, размѣшай поспѣшно лопаткою, чтобы они не заварились; потомъ, прибавивъ еще, пробуй на языкъ: ежели не будешь чувствовать большой сладости, то довольно. Размѣшавъ, клади въ конвертъ и выпускай, какъ объяснено въ предыдущей статьѣ.

*Примѣчаніе.* Какъ варить сиропъ до помады, смотри въ началѣ сей книги, во вступленіи.

## Г Л А В А V.

### МЕРИНГИ.

Взбивъ на блюде лопаткою десятокъ личиныхъ

бѣлковъ, положи въ нихъ десять столовыхъ ложекъ мѣлкаго сахару, размѣшай бѣлки съ сахаромъ, клади въ конвертъ, свернутый изъ бумаги трубкою, и выпускай на чистую бумагу круглыми штукаами величиною съ рублевикъ; потомъ засѣй сѣвомъ сито мѣлкимъ сахаромъ, клади на доску и ставь въ печку въ умѣренный жаръ, поглядывая, чтобы не очень зарумянились; пробуй пальцемъ: ежели сверху хорошо подсохли и корочка ихъ не ломается, вынь изъ печки, сними ножичкомъ съ бумаги и вычисти изъ середины сырое чайною ложечкою. Взбивъ вѣнчикомъ бутылку хорошихъ сливокъ, положи на сито; чтобы жидкость вытекла, прикинь въ нихъ ложки три мѣлкаго сахару, толченой ванили или корицы, ложки двѣ малиноваго варенья и, начинивъ ими безе, складывай одну съ другою.

## Г Л А В А VI.

### КАРАМЕЛИ.

#### 1.

#### ЛИАНАСНЫЙ КАРАМЕЛЬ.

Заключивъ два фунта, или сколько угодно сахару въ кастрюлю, влей немного чистой воды и вари на конфоркѣ; пробуй пальцемъ такимъ об-

разомъ: обмокнувъ палецъ въ холодную воду, возьми изъ кастрюли немного карамели и сей часъ опять опусти въ холодную воду: карамель на пальцѣ въ холодной водѣ щелкнетъ, то это значитъ, что онъ готовъ; или: взявъ его изъ воды, разчавкай зубами: ежели онъ, не приставая къ зубамъ, будетъ на нихъ рассыпаться, то онъ готовъ. Выливай тогда его на плиту или на ровный медный листъ, либо на фаянсовое блюдо, заранее подмазанное Прованскимъ масломъ, и подрѣзывай ножомъ, также подмазаннымъ масломъ, ломай штуками и завертывай на бумагу.

## 2.

## РОЗОВЫЙ КАРАМЕЛЬ.

Положивъ, сколько угодно, сахару въ кастрюлю, подлей немного чистой воды и вари на конфоркѣ, пробуя, какъ при вареніи ананаснаго карамеля. Ежели карамель готовъ, то сей часъ положи въ него щепотку растертаго кондитерскаго бакану, потряси кастрюльку, чтобы баканъ хорошо разошелся, послѣднее выливай на плиту, или на листъ, за ранее подмазанный Прованскимъ масломъ, и подрѣзывай ножомъ или линейкой; засыпавъ, ломай штуками и завертывай въ бумажку.



## 3.

## СПОСОБЪ ОКАРAMEЛИВАТЬ ГРЕЦКІЕ ОРЕХИ.

Хорошо вычистивъ Грецкихъ орѣховъ, сварить карамель. Готовый снимъ съ огня, поставь на столъ и воткнувъ во всякій орѣхъ деревянную шпильку, обмакивай ихъ въ карамель, клади на плиту или на фаянсовое блюдо, подмазанная масломъ, дай застыть и заверти въ бумажки.

## 4.

## СПОСОБЪ ОКАРAMEЛИВАТЬ ЧЕРНОСЛИВЪ.

Перетри черносливъ въ салфеткѣ и, выбравъ косточки, посади каждую черносливину на деревянную шпильку. Сваривъ карамель, мокай въ него черносливъ, клади на плиту или фаянсовое блюдо, подмазанная масломъ, дай остыть и заверни въ бумажки.

## Г Л А В А VII.

## КОНСЕРВЫ.

## 1.

## КОНСЕРВЪ СЛИВОЧНЫЙ.

Положивъ, сколько угодно, сахару въ кастрю-

лю, подлей воды и свари сиропъ до шарика. Снявъ его съ огня, мѣшай лопаткою; влей сливокъ до *слабазо гласиру*, не преставай мѣшать лопаткою, чтобы гласиръ засахарился; потомъ пробуй на языкъ: ежели почувствуешь крѣпкій вкусъ, выливай въ бумажныя коробочки; давь немного остыть. рѣжь ножемъ на длинныя штучки и завертывай въ бумажки.

## 2.

## КОНСЕРВЪ РОЗОВЫЙ.

Сваривъ сиропъ до шарика изъ двухъ фунтовъ сахару, сними съ огня и дай устояться пузырямъ, которые полвдуются на сиропъ отъ кипяченія; мѣшай лопаткою; подлей клюковнаго морсу до гласиру. Потомъ пробуй на языкъ: ежели языкъ чувствуетъ терпкость, выливай въ бумажныя коробочки; когда же стуетится, рѣжь ножемъ на маленькія пластинки и завертывай въ бумажки.

## 3.

## КОНСЕРВЪ РОЗОВЫЙ КОФЕЙНЫЙ.

Сваривъ изъ полфунта сахару сиропъ на кофе до шарика, сними его съ огня, дай устояться пузырямъ, прилей клюковнаго морсу, мѣшай лопаткою и пробуй на языкъ: ежели почувствуешь на

языкъ терпкій вкусъ, выливай его въ бумажныя коробочки; давъ сгуститься, рѣжь ножемъ на маленькія пластинки и завертывай въ бумажки.

## 4.

## КОНСЕРВЪ БѢЛЫЙ.

Сваривъ изъ фунта сахару сиропъ до помады, сними его съ огня и дай устояться пузырямъ, которые отъ кипяченья появляются на сиропѣ. Вливъ въ сиропъ лимоннаго соку, мѣшай лопаткою, чтобы засахарился. За симъ пробуй на языкъ: ежели языкъ чувствуетъ терпкость, то выливай его въ бумажныя коробочки. Давъ остыть и сгуститься, рѣжь на маленькія пластинки и завертывай въ бумажки.

## 5.

## КОНСЕРВЪ ШОКОЛАДНЫЙ.

Сваривъ изъ двухъ фунтовъ сахару сиропъ до помады, сними съ огня и дай устояться пузырямъ, которые взойдутъ на сиропѣ; клади въ него четверть фунта тертаго шоколаду, мѣшай лопаткою, подливъ холодной воды, чтобы засахарился. Наконецъ пробуй на языкъ: ежели языкъ чувствуетъ терпкость, выливай въ бумажныя коробочки, дай остыть или сгуститься, рѣжь ножемъ на маленькія пластинки и завертывай въ бумажки.

## Г Л А В А VIII.

## ПУШКИ.

## 1.

## ПУШКА БѢЛЫЙ.

Сваривъ сиропъ до шарика, сними съ огня и дай устояться пузырямъ, которые взойдутъ на сиропъ, подлей рому, мѣшай лопаткой, чтобы засахарился. Пробуй на языкъ: ежели языкъ чувствуетъ терпкость, выливай его въ бумажныя коробки и, давъ немного остыть, рѣжь ножомъ на пластинки и завертывай въ бумажки.

## 2.

## ПУШКА РОЗОВЫЙ.

Сваривъ изъ фунта сахару сиропъ до *кряжикаго шарика*, сними его съ огня и дай устояться пузырямъ, которые взойдутъ на сиропъ; потомъ клади въ него клюковлаго морсу и, прибавивъ рому, мѣшай лопаткой, чтобы засахарился. Пробуй на языкъ: ежели почувствуешь терпкій вкусъ, выливай въ бумажныя коробочки, давъ позастыть, рѣжь на маленькія пластинки и завертывай въ бумажки.

## Г Л А В А IX.

## ЗВѢЗДОЧКИ.

## 1.

## ЗВѢЗДОЧКИ БѢЛЫЯ.

Сваривъ сиропъ до помады, сними его съ огня и, давъ устояться пузырямъ, которые появятся

на сиропъ, подлей въ него лимоннаго соку до *слабаго гласкру*; мѣшай лопаткою, чтобы засахарился. Пробуй на языкъ: ежели языкъ чувствуетъ терпкость, выливай его въ звѣздочки, дѣланныя изъ бумаги, и посыпь сверху небольшимъ количествомъ импареля.

*Примѣчаніе.* Способъ дѣлать звѣздочки есть слѣдующій: вырѣжь изъ бумаги кружки величинаго въ рублевикъ и зацпи краешки.

## 1.

## ЗВѢЗДОЧКИ РОЗОВЫЯ.

Должно сварить сиропъ до помады изъ фунта сахару, снять его съ огня, дать устояться пузырькамъ, которые будутъ на сиропъ, и запускать клюковнымъ морсомъ до гласкру, мѣшая лопаткою, чтобы засахарился. Пробовать должно на языкъ: ежели языкъ почувствуетъ терпкость, выливать въ бумажныя звѣздочки и посыпать сверху импарелью.

## Г Л А В А X.

## БОНЕО.

## 1.

## БОНЕО РОЗОВОЕ.

Сваривъ сиропъ до шарика изъ полутора фунта сахару, сними его съ огня и дай устояться пузырькамъ, которые взойдутъ на сиропъ. Подливъ

блюковнаго или барбарисоваго морсу, мѣшай сильнѣе лопаткою, чтобы смѣсь засахарилась. Пробуй на языкъ: ежели почувствуетъ терпкій вкусъ, вылей въ конвертъ, свернутый трубкою изъ листа бумаги, и выпускай изъ конверта на бумагу маленькими бутонками величиною въ простый орѣхъ. Выстудивъ сними съ бумаги.

## 2.

## БОМБО БЕЛОЕ.

Сваривъ сиропъ до помады, сними его съ огня и дай устояться пузырямъ; запустивъ лимоннымъ сокомъ до слабаго гласпру, мѣшай сильнѣе лопаткою, чтобы засахарился, и клади для вкуса пиперменту. Пробуй на языкъ: ежели языкъ почувствуетъ терпкость, выложи въ конвертъ, свернутый трубкою изъ листа бумаги, выпускай на бумагу изъ конверта маленькими бутонками величиною въ простой орѣхъ и дай засохнуть.

## Г Л А В А XI.

## ГОЛОВКИ РОЗОВЫЯ И БЕЛЫЯ.

Варятся также, какъ и консервы, но выпускаются изъ конверта на бумагу крупнѣе.

ТРАЖИТЬ РАЗНЫЯ ФРУКТЫ И ЛИМОННЫЯ КОРКИ.  
 Должно взять вареныхъ фруктовъ и разварить ихъ по половинамъ; потомъ сварить сахарн сиропъ до гласпру, положить фрукты въ сиропъ,

поставить на огонь и варить ихъ въ сиропѣ, допуская оный до *слабой* помады. Во время варенія снимай кастрюлю съ огня и мѣшай по краямъ лопаткою. потряхивай ея чтобы фрукты катались въ сиропѣ, опять ставь на огонь и тиражь лопаткою. Какъ скоро фрукты стануть засахариваться, сей часъ выложи вилокъ на рапперъ и дай застынуть.

*Примѣчаніе.* Рапперомъ называется желѣзная рѣшетка.

## Г Л А В А XII.

### ЛЕПТЫ.

Положивъ два фунта сахару на кондитерскую кастрюлю, полей небольшимъ количествомъ воды и вари на огнѣ въ конфоркѣ. Когда станеть доходить до половины, положи чайную ложку крупчатого меду. выжми лимонъ и допусти до настающаго карамеля.

Пробуй такимъ образомъ: обмокнувъ палецъ въ холодную воду, тотчасъ возьми изъ кастрюли горячаго карамелю и опять опусти въ холодную воду: ежели карамель въ водѣ треснетъ, то онъ готовъ; или на зубы: ежели карамель не будетъ приставать къ зубамъ, но будетъ разсыпаться, то сей часъ выливай его на плиту или на фаянсовое блюдо, намазаннаыя Прованскимъ масломъ, и бей на плитѣ ножемъ. Потомъ тяни на ножѣ

и въ рукахъ, наклоняя, будетъ ли онъ хорошо тянуться въ бѣлыя ленты; послѣ того намотай ихъ на скалки, подмазанныя масломъ. Намотавъ, тотчасъ снимай со скалокъ и покатывай руками на бумагѣ. Когда застынутъ, готовы.

*Примѣчаніе.* Такимъ же образомъ можно дѣлать ленты розовыя: свернувъ ихъ, вылей на плитку, прибавь сухаго бакану, разбирай на плитѣ ножомъ и поступай, какъ предписано выше.

## Г Л А В А XIII.

### ВАРЕННЫЙ МИНДАЛЬ.

Ошпаривъ миндаль, должно очистить его, истолочь какъ можно мельче и прибавлять яичнаго бѣлка, чтобы миндаль не смазлялся. Истолокши, сѣсить; на фунтъ миндаля прибавить фунтъ мѣлкаго сахару, заключить въ кастрюлю миндаль съ сахаромъ, мѣшать лопаткою, прилить яичныхъ бѣлковъ, поставить на легкой огонь, мѣшая лопаткою, чтобы смѣсь не пригорѣла, и варить до такой степени, пока миндаль будетъ кататься въ рукахъ шариками, не приставая къ нимъ; тогда, снявъ съ огня, должно выложить на бумагу, выдѣлывать какія угодно фигуры, наконецъ высушить.



## Г Л А В А XIV.

## ПОМАДЫ.

## 1.

## ПОМАДА КОФЕЙНАЯ.

Сваривъ кофе, дай ему устояться, слей чистый кофе въ кастрюлю и, положивъ въ него фунта два сахару, вари сиропъ до помады, потомъ сними съ огня и дай остыть. Когда застынетъ, бей лопаткою до тѣхъ поръ, какъ сгустится и будетъ бѣлѣть; тогда подогрѣй и опять бей лопаткою сильнѣе, чтобы не было комковъ.

Такимъ образомъ продолжай подогрѣвать раза два или три и безпрестанно бить лопаткою. Когда сгустится, выкладывай на бумагу, раскатывай руками, давай какую угодно форму и завертывай въ бумажки.

## 2.

## ПОМАДА БѢЛАЯ.

Возьми сахару сколько угодно, положи его въ кастрюлю, подлей воды и вари сиропъ до помады, потомъ сними съ огня и дай устояться пузырькамъ. Выстудивъ, бей лопаткою до тѣхъ поръ, какъ сгустится и забѣлится. Подогрѣвъ опять, бей, и такъ продолжай подогрѣвать раза два, не

переставая бить лопаткою. Когда не будет комковъ, а будетъ густо и бѣло, выложи на бумагу, раскатывай руками, дѣли на штуки и завертывай въ бумажки.

## 3.

## СЛИВОЧНАЯ ПОМАДА.

Положивъ фунта два сахару въ кастрюльку, подлея стакана два хорошихъ сливокъ и вари на огнѣ сиропъ до помады. Силье съ огня, дай устояться пузырькамъ, поставь на желѣзный листъ, застуди, бей сильнѣе лопаткою до сгущенія. Потомъ подогрѣй немного и опять бей; подогрѣй вторично, не переставая бить. Когда увидишь, что комки хорошо разбиты, а помада густа и бѣла, выложи ее на бумагу, раскатывай руками, рѣжь ножомъ на маленькія штуки и завертывай въ бумагу.

## 4.

## ПОМАДА РОЗОВАЯ.

Способъ варенія розовой помады одинъ и тотъ же. Когда сваришь сиропъ и дашь ему застынуть, прибавь бакану, бей лопаткою и поступай такъ точно, какъ предписано для бѣлой (N 2).

## ГЛАВА XV.

## ГЛАСИРЬ.

Свари изъ какого угодно количества сахару сиропъ до гласпру, свини съ огня и дай устояться пузырькамъ, которые взойдутъ на сиропъ. Застудивъ, бей лопаткою крѣпче; прибавь лимоннаго соку, бей вторично.

*Примѣчаніе.* Если желашь имѣть розовой гласирь, то подкрась баканомъ.

## ГЛАВА XVI.

## КАНДИРЫ.

Должно взять сахару сколько угодно и сварить сиропъ до кандпру. Все, что хочешь кандирить: черносливъ или ядра Грецкихъ орѣховъ, или сухую малину, Французскую коринку или вареный миндаль, либо крошеный миндаль, положи въ широкій тазъ, налей его упомянутымъ сиропомъ и поставь въ теплое мѣсто на ночь. Ежели, по прошествіи срока, увидишь, что положенное въ сиропъ обсахарилось, вынимай изъ сиропа, клади на желѣзныя рѣшетки и дай обсахариться.

## КАНДИРЕНТЬ КРАШЕНЫЙ МНДАЛЬ.

Должно ошпарить мндаль, очистить, ешнжковать помельче и, подкрасивъ кандитерскимъ баканомъ, высушить на листахъ въ теплой печкѣ. Сваривъ изъ двухъ фунтовъ сахару сиропъ до кандиру, должно положить упомянутый мндаль въ тазъ, налить его сиропомъ и поставить на печку на ночь. Поутру, сливъ съ мндаля сиропъ, мндаль выложи на бумагу и обсуши.

## 1.

## ГРОДЖЪ.

Возьми мндалю сколько угодно, ошпарь его, очисти, нашинкуй или изрѣжь въ маленькіе и тонейшіе ломтики; положи въ кострюлю, налей сахарнымъ сиропомъ и вари на огнѣ до той степени карамеля, о которой сказано въ Главѣ XIII. Когда же карамель съ мндалемъ будутъ доходить, потряхивай кострюлю и пробуй, какъ предписано при ананасномъ карамель (см. Глава VI. N 1.). Готовый вылей на плиту, подмазанную масломъ, и надрѣзывай. Когда остынетъ, разнимай по надрѣзанному и завертывай въ бумажки.

## 2.

## СУФЛЕ.

Заключивъ два фунта сахару въ кандитерскую кострюльку, подлей немного воды и вари на кон-

Форкъ до совершеннаго карамеля, пробуй какъ ананасный. Готовый сними съ огня; положи въ него чайную ложку бялчнаго гласиру, мѣшай тихо лопаткою. Какъ скоро въ кастрюлкѣ карамель будетъ подниматься, начинай мѣшать крѣпче, и когда онъ поднимется вторично, въ ту же минуту выпвай его въ бумажную коробочку, поддержи надъ нимъ кастрюльку, изъ которой онъ вылить. Когда суфле окрѣпнетъ въ коробкѣ, рѣжь его ножомъ на куски, не давая охладиться: ибо тогда онъ будетъ рассыпаться и его не возможно будетъ разрѣзывать.

*Примѣчаніе.* Также дѣлается и суфле розовый, только тогда въ яичный гласиръ прибавляется баканъ; *мелтый*, тогда яичный гласиръ подкрашивается гуингутомъ; *шоколадный* дѣлають, прибавляя въ гласиръ шоколаду.

### 3.

#### ХОЛОДНЫЙ ПУНШЪ ДЛЯ БАЛНАГО СТОЛА.

Положивъ два фунта сахару въ чистую кастрюлю, наль на сахаръ воды, чтобы весь сахаръ потонулъ и, прикипнувъ два золотника корицы, вари сиропъ до сообщенія ему свойства слязости, которую почувствуешь, взявъ въ ротъ ложку, покрытую сиропомъ; тогда сними съ огня и выжавъ въ него два лимона и лимонной цед-

му, матертой на сахаръ, процеди сквозь салфетку и вылей въ мороженцу; поставь оную въ ледъ, посыпай солью и вертн. Въ мороженое, хорошо сверщенное, вложи по немногу сбитый изъ яиць бѣлокъ, вымѣшай ложаткою, прибавь стаканъ рому, разведи двумя бутылками сотерна и въ ту же минуту подавай въ бокалахъ, которыми пьютъ шампанское.

## 4.

ТУРОНЫ ИЗЪ ГОРЬКАГО МИНДАЛЯ СЪ ШОКОЛАДОМЪ.

Ошпаривъ горькйй миндаль, перечисти, перетри въ салфеткѣ, широкую ложичкомъ и поступай такъ, какъ сказано въ главѣ III, N 1. Потомъ прибавь четверть фунта тертаго шоколаду, размѣшай съ шоколадомъ и катай шариками. Если смесь будетъ густа, то прибавь класпру. Перекатавай, вложи на бумагу и цени на желѣзныхъ листахъ въ печкѣ. Когда будутъ отставать отъ бумаги, вынь.

## 5.

КОЛЕСА.

Разваривъ черную смородицу въ водѣ мягче, отквни на сито и, давъ водѣ стѣчь, протри сквозь сито; возми миндалю ошпарь, ошести, мягко столки

и свѣсъ; на фунтъ миндаля, положивъ фунтъ сахара, сварь миндаль съ сахаромъ въ кастрюлкѣ на легкомъ огнѣ, вливъ два личныхъ бѣлка, и мѣшай лопаткою. Потомъ прибавь морсу, упомянутой протертой черной смородины и вари все вмѣстѣ до тѣхъ поръ, какъ миндаль въ рукахъ будетъ скалываться въ шарики, не приставаая къ нимъ; за симъ сними съ огня, выложи на бумагу, застланныю мелкимъ сахаромъ, прибавивъ въ миндаль горсти двѣ шинкованнаго миндаля; смѣшай, раскатай руками въ колбасу, дай немного остынуть и режь острымъ ножомъ въ кружки.

## Г Л А В А XVII.

### СЪЕННЫ.

#### 1.

#### ЛЪЮЧНЫЙ ЗЕФИРЪ.

Должно взять лучшихъ лбюковъ бѣлаго кисловатаго наливу, разрезать по половинамъ; положи на желѣзные листы, подложенные бумагой, и пеки въ печкѣ; потомъ мягче протри сквозь сито и свѣсъ протертый мармеладъ. Положивъ на фунтъ онаго три четверти мелкаго сахару, заключи сахаръ съ мармеладомъ въ камснный тазъ или въ чистолуженную кастрюлю, поставь на ледъ

и мѣшай лопаткою. За тѣмъ прибавь два яичныхъ бѣлка и продолжай мѣшать до тѣхъ поръ, какъ спустится и забѣлится. Ежели, подливъ лопатку съ зефиромъ, увидишь, что на лопаткѣ перо стоитъ, выложи въ бумажныя коробочки и ставь на ночь въ печку въ вольный духъ. По утру вынь изъ печки и изъ коробочекъ.

*Примѣчаніе.* Можно дѣлать зефиры розовые съ морсомъ барбарисовымъ или клюковнымъ.

## 2.

### ЗЕФИРЪ ИЗЪ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ.

Возьми десктокъ яблоковъ кислаго бѣлаго налива; разрѣжь ихъ пополамъ, положи на желѣзный листъ, подосланный бумагой, испеки въ горячей печкѣ. Потомъ вынь, протри сквозь сито, съѣсь протертый мармеладъ и, положивъ на фунтъ мармеладу фунтъ сахару, заключи смѣсь въ каменный тазъ. Прибавивъ два яичныхъ бѣлка, бей лопаткою; поставь тазъ на ледъ, прибавь ложки три или четыре густаго морсу изъ черной смородины, бей до сгущенія; ежели зефиръ, спущенный ножомъ съ лопатки на бумагу, не распускается на ней, — значитъ, что хорошо сбить. Тогда выложи въ бумажныя коробочки и ставь на ночь въ печку въ самый вольный духъ. По утру вынь изъ печки, и



ежели сухъ, вынь изъ коробочекъ; въ противномъ случаѣ поставь на печь въ теплое мѣсто.

*Примѣчаніе.* Зефиръ можно выпускать изъ конверта на бумагу какою угодно фигурами и печь, какъ въ коробочкахъ; можно его также гласировать разными гласирами.

### 5.

#### ДНАГОТЬ.

Напекки облатать такимъ образомъ: взлѣть полуфунта крупичатой муки, разведи ее водою не густо и не жидко; пропорцію узнаешь при исченіи. Потомъ прибавь ложки двѣ мелкаго сахару и пекки въ трубочной доскѣ; а повара пекутъ обыкновенно въ трубочкахъ, но лучше не сгибая. Присоединивъ фунтъ крупичатаго меду, кипяти на плитѣ, въ кострюлѣ, до тѣхъ поръ, какъ медъ въ пальцахъ будетъ скатываться въ шарики, и [поставь въ печь, чтобы не застыть.

Далѣе, сваривъ карамель изъ фунта сахару, пробуя ее въ водѣ и на зубахъ, какъ сказано при анапасномъ карамель. Готовый немедленно вымывай въ медъ, мѣшай лопаткою и пробуй на языкъ: ежели почувствуешь терпкость, прилей семь крѣпко пѣною взбитыхъ бѣлковъ; размѣшай лопаткою, прикни рубленаго миндаля, Француз-

скою коринки и рубленных померанцовыхъ корокъ и мѣшай.

Разстлавъ упомянутыя облаты на плиту или на луженый листъ, подмазанный масломъ, лей ровнѣе динаготъ на облаты, сровняй ложечкомъ, застилай сверху остальными облатами, наложь на облаты желѣзный листъ, пригнети небольшимъ камешкомъ и дай стоять сутки. По прошествіи срока, снявъ динаготъ съ листа, рѣжь какими угодно фигурами и гласируй.

## Г Л А В А VIII.

### МОРОЖЕНОЕ.

#### 1.

#### КОФЕЙНОЕ МОРОЖЕНОЕ.

Пятнадцать яичныхъ желтковъ, заключи въ чистую кастрюлю, смѣшай лопаткою; присыпь полтора фунта мелкаго сахару (можно и фунтъ съ четвертью) и разведи штофомъ сливокъ, смѣшай лопаткою, ставь на огонь не въ жаръ. Какъ скоро будетъ закипать, сними и въ кипяченныя съ сахаромъ для мороженаго сливки клади горячій жженый кофе, заранее приготовленный; давъ постоять полчаса или часъ, процѣди въ мороже-

ницу и верти во льду; въ полуготовое положи два бѣлка взбитыхъ и, размѣшавъ, верти до настоящей степени.

## 2.

## ШОКОЛАДНОЕ МОРОЖЕНОЕ.

Отбей 20 желтковъ въ чистую кастрюлю, положи въ нихъ полтора фунта мѣлкаго сахару съ четвертью фунта тертаго шоколаду, размѣшай лопаткою, разведи штофомъ сливокъ и вари на умеренномъ огнѣ, безпрестанно мѣшай лопаткою. Когда же смесь сгустится и тихо закипитъ, сей часъ сними съ огня и процѣди въ мороженицу; ставь оную въ ледъ, посыпь солью и верти до полусильности; потомъ прибавь чайную чашку битыхъ сливокъ, вымѣшай лопаткою и верти, сколько должно.

## 3.

## МОРОЖЕНОЕ ИЗЪ ФИСТАШЕКЪ.

Очиствь фунтъ фисташекъ, столки въ ступкѣ какъ можно мягче, положи въ чистую кастрюлю, влей 15 личныхъ желтковъ, размѣшай лопаткою, положи 20 столовыхъ ложекъ мѣлкаго сахару, размѣшай, разведи штофомъ сливокъ и поставь

на умеренный огонь, безпрестанно мѣшая лопаткою. Когда будетъ закипать, не медля сними, не допуская скипеть. Давъ немного постоять, процѣди въ мороженицу, подкрась шпинатомъ, верти во льду съ солью и поступай далѣе, какъ сказано выше.

*Примѣчаніе.* Подкрашивается мороженое такимъ образомъ: берется фунтъ шпинату, перемывается, рубится на мелкія части, выжимается сокъ изъ шпинату сквозь салфетку въ чистую кастрюлю и кипятится на огнѣ; потомъ откидывается на сито и оставшееся на ситѣ густою зеленою подкрашивается мороженое.

## 4.

## СЛИВКИ СЪ МАЛИНОЙ.

Заклучивъ фунта полтора самой спѣлой малины въ чистую кастрюлю, разомни ее деревянною ложкою; положивъ въ нее тридцать столовыхъ ложекъ мелкаго сахару, подогрѣй немного на плитѣ, мѣшая лопаткою, чтобы весь сахаръ распустился. Потомъ влей штофъ хорошихъ сливокъ мѣшай лопаткою, чтобы сливки не свернулись. Наконецъ процѣди въ мороженицу и поступай далѣе, какъ предписано выше.

### ВАНИЛЬНОВОЕ МОРОЖЕНОЕ.

Положивъ въ чистую кастрюлю 15 желтковъ, полтора фунта сахару и палочку толченей ванили, смѣшай, разведи штофомъ сливокъ, поставь на огонь, безпрестанно мѣшая лопаткою. Какъ скоро будетъ закипать, сними съ огня, процѣди сквозь сито въ мороженицу, ставь въ ледъ съ солью и верти по вышесказанному.

### 6.

#### МОРОЖЕНОЕ ИЗЪ ГРЕЦКИХЪ ОРЕХОВЪ.

Вычистивъ два фунта Грецкихъ орѣховъ, толки ихъ въ ступкѣ мягче и, прибавивъ штукъ десять горькаго миндаля, во время толченія, приливай сливокъ, чтобы орѣхи не смаслились; разведи полуштофомъ сливокъ, процѣди орѣховое молоко сквозь салфетку. Сваривъ сиропъ изъ двухъ фунтовъ сахару до гласиру, разведи его орѣховымъ молокомъ, процѣди въ чашку, вылей въ мороженицу и верти, какъ и прочее морожное.

*Примѣчаніе.* Можно такимъ способомъ дѣлать мороженое изъ Американскихъ орѣховъ, миндальное и прочее.

## АНАНАСНОЕ МОРОЖЕНОЕ.

Сваривъ сиропъ изъ двухъ фунтовъ сахару до гласпру, истолки въ ступкѣ два спѣлыхъ ананаса и положи ихъ въ сиропъ; чрезъ часъ, процежда сиропъ, разведи его самыми густыми сливками и верти въ мороженицѣ, какъ и всякое другое мороженое.

## АНАНАСНОЕ СИРОПНОЕ МОРОЖЕНОЕ.

Сваривъ сиропъ изъ двухъ фунтовъ сахару до чувствительной густоты, когда возьмешь въ ротъ ложку, погруженную въ сиропъ, положи въ него два ананаса, истертыхъ на теркѣ; давь постоять полчаса, протри сквозь салфетку; ежели сиропъ это, прибавь воды, вылей въ форму и верти обыкновеннымъ образомъ.

## ПЕРСИКОВОЕ СИРОПНОЕ МОРОЖЕНОЕ.

Сваривъ сиропъ изъ полутора фунта сахару, очисти десятокъ персиковъ, столки въ ступкѣ съ

косточками и, положивъ въ сиропъ персики, вскипяти два два, процѣди въ мороженцу и верти обыкновеннымъ образомъ.

## 10.

## АПЕЛЬСИНОЕ МОРОЖЕНОЕ.

Сваривъ сиропъ изъ полутора фунта сахару, сотри цедру двухъ апельсиновъ, положи ее въ сиропъ; очисти восемь апельсиновъ, изомни ихъ въ чашкѣ ложкою, прожми сквозь салфетку въ тотъ же сиропъ, выжми лимонъ, процѣди въ мороженцу и верти.

## 11.

## МОРОЖЕНОЕ БРЕМЪ-ЕРЮЛЕ.

Отбивъ 15 желтковъ въ чистую кастрюлю, положи въ нихъ полтора фунта мелкаго сахару, размѣшай лопаткою, разведи штофомъ сливокъ и вари на легкомъ огнѣ, безпрестанно мѣшая вѣничкомъ или лопаткою. Когда смѣсь сгустится, и начнетъ закипать, сей часъ сними съ огня, положи въ нее цедры съ трехъ лимоновъ, стертой на сахарѣ, процѣди чрезъ сито въ суповую миску.

Составивъ въ кастрюлѣ чайную ложку сливокъ съ двумя ложками мелкаго сахару, подожги на

огнѣ, мѣшая лопаткою до красна и поразведи этими же сливками; потомъ вскипятн на огнѣ, мѣшая лопаткою, чтобы сахаръ подоженный разошелся и процѣди въ ту же миску. Размѣшавъ, мылей въ форму, поставь въ ледъ, посыпавъ солью, и верти.

Въ полуготовое мороженое, положивъ два взбитыхъ яичныхъ бѣлка или сбитыхъ сливокъ, и хорошо вымѣшавъ, верти до настоящей степени.

## 12.

### АНИСКИ.

Смѣшавъ фунтъ мелко просѣяннаго сахару съ двумя яичными бѣлками, прибавь въ смѣсь ванилин или анисоваго сѣмени, и размѣшавъ, дѣлай какія угодно фигуры и пски въ вольномъ жару, на желѣзномъ листѣ, застланномъ листомъ бумаги.

Готово тогда, если будетъ отставать отъ бумаги.

## Г Л А В А XIX.

### КРЕМЫ.

#### 1.

#### КРЕМЪ НА ШАМПАНСКОМЪ.

Взбивъ въ кострюль-15 желтковъ съ сокомъ изъ трехъ лимоновъ, полфунтомъ сахару, ста-



каномъ шампанскаго вина, или сотерна и четвертью фунта развареннаго рыбьяго клею, должно вскипятить на плитѣ. Если будетъ не густо, должно прибавить желтковъ, взбить въ пышномъ и въ минуту, когда будетъ подниматься въ кастрюлѣ, выложить въ форму, погруженную въ ледъ и засыпанную солью. Застудивъ, при отпускѣ, должно, опустивъ форму въ теплую воду, выложить кремъ на блюдо.

## 2.

## КРЕМЪ ЯБЛОЧНЫЙ.

Десять печеныхъ яблоковъ, протеревъ сквозь сито, должно смѣшать въ кастрюлѣ на льду съ фунтомъ мелкаго сахару. Прибавляя постепенно четыре бѣлка, подливая одну осьмью фунта развареннаго рыбьяго клею, должно взбивать до бѣлой густой пѣны. Смѣшавъ со стаканомъ бѣлаго вина, тертой на сахарѣ и толченой въ ступкѣ лимонной цедрой, должно выложить въ форму и, застудивъ на льду, при отпускѣ выложить на блюдо.

## 3.

## КРЕМЪ ШОКОЛАДНЫЙ.

Взбивъ бутылку хорошихъ сливокъ и вскипятивъ четверть фунта шоколаду, четверть фунта

сахару, разведенныхъ стаканомъ сливокъ, тремя желтками, процеди сливки; выстудя, смѣшай съ желтками одну асьмую розвареннаго рыбьяго клею и выложи въ форму; застудивъ на льду, при отпускѣ выложи изъ формы.

## 4.

## КРЕМЪ РОЗОВЫЙ.

Разваривъ четверть фунта рыбьяго клею съ фунтомъ сахару, тремя золотниками корицы, процѣди сквозь салфетку въ бамбуковую чашку, туда прибавь два стакана клюквеннаго соку; выжми лимонъ и взбѣй вѣшпчкомъ на льду до густоты и бѣлизны, прибавляя по цезиогу розовой воды.

## 5.

## КРЕМЪ ГОРЯЧИЙ.

Пятнадцать яблоковъ, очищенныхъ безъ сердечекъ половниками, сваривъ въ горячей водѣ съ лимонной коркой, кладутъ на сито, чтобы вода стекла. Замѣсивъ на трехъ лицахъ тѣсто и рассучивъ въ длину трехъ четвертей, и въ ширину трехъ пальцевъ, ставятъ на блюдѣ рамкою, сверху зашитивъ, засушивъ предъ жаромъ, кладутъ на яблоки, засыпая сахаромъ и обливая

разнымъ вареньемъ. Потомъ выпустивъ изъ конверта, свернутого изъ листа бумаги на лбокп различными фигурами безе, приготовленное изъ шести бѣлковъ, взбитыхъ на блюдо съ шестью ложками мелкаго сахару, зашигуй бѣлымъ и краснымъ миндаемъ, засыпавъ мелкимъ сахаромъ, испеки въ вольномъ жару.

## 6.

## ЛОНДБЕРГЪ.

Крѣпко взбивъ вѣнничкомъ на льду половину бутылки густыхъ сливокъ и смѣшавъ въ кострюль съ восьмью яичными желтками, съ полуторафунтовъ мелкаго сахару, ванилью, корицю, разведи полубутылкой тѣхъ же сливокъ и вскипяти на плитѣ, мѣтая лопаткою. Процди на сито, и выстудя съ лимоннои цедрою и мажиковымъ корнемъ, выложи въ форму или кострюлю, обложенную внутри пукеръ-бродомъ, закрой плотно и ставь въ ледъ, засыпавъ солью и мелкимъ льдомъ. Продержавъ четыре или пять часовъ, подавай на блюдо.

## 7.

## ИСПАНСКІЙ ФЕТЕРЪ.

Намазавъ смѣсью пятнадцати бѣлковъ съ двумя ложками сахару, крѣпко сбитаго, три полулуста

бумаги, должно засыпать сахаромъ и печь на листъ въ самомъ легкомъ жару. Вынувъ изъ печи, замажь каждый листъ бутылкою густыхъ сливокъ, взбитыхъ съ сахаромъ, корицею и варапьемъ. После должно наложить одинъ на другой не мазанною стороною, изрѣзать на части и подавать на блюде.

## 8.

## КРЕМЪ ГОРЯЧІЙ КОФЕЙНЫЙ.

Вскипятить двойную бутылку хорошихъ сливокъ съ четвертью фунта кофе, смѣшай и накрой; чрезъ часъ, процѣдивъ сливки, отбей двѣнадцать желтковъ съ двумя бѣлками, взбивай вѣнникомъ; разливай въ чайныя чашки, и за четверть часа до стола, заключивъ сн чашечки въ кастрюлю съ небольшимъ количествомъ горячей воды, накрой крышкою, на которой насыпаны горячія уголья, и вари на плитѣ. Падаютъ въ чашечкахъ горячимъ.

## 9.

## КРЕМЪ ГОРЯЧІЙ ШОКОЛАДНЫЙ.

Четверть фунта тертаго шоколаду, разведи въ кастрюль двойною бутылкою сливокъ и взбей

вѣнничкомъ, кипятить на плитѣ минутъ десять. Выстудивъ, разводятъ сего смѣсью въ другой кастрюлѣ четырнадцать желтковъ, два бѣлка взбитыхъ вѣнничкомъ; разливаютъ въ чайныя чашечки и варятъ предыдущимъ способомъ.

## 10.

### ХОЛОДНЫЙ КРЕМЪ-БРЮЛЕ.

Взбивъ вѣнничкомъ въ кастрюлѣ на льду двойную быгылку хорошихъ сливокъ, соединя, процѣди въ другую кастрюлю, и застудивъ на льду съ шестью желтками полфунта мелкаго сахару, разведеннымъ стаканомъ сливокъ и вскипяченнымъ, съ предохраненіемъ желтковъ отъ свара на плитѣ, десятокъ перенковъ, безъ косточекъ, на разделенныхъ на половины фунта Испанскихъ вишенъ и фунтъ винограду, уложенныхъ рядами на блюде, обливаются сиропомъ изъ фунта сахару, густо укипяченнаго: лимонною цедрою, стаканомъ бѣлаго вина и выстуженнымъ на льду.

## Г Л А В А XX.

### СУФЛЕ.

#### 1.

#### СУФЛЕ АПЕЛЬСИННОЕ.

Свари изъ Смоленскихъ крупъ кашу на сливкахъ; стерши на сахаръ цедрю съ апельсина и

выжавъ изъ двухъ апельсиновъ сокъ на фальсовую тарелку, смѣшай съ четвертью фунта сахару, кипяти на плитѣ и выложи его въ чашу съ цедрою; размѣшавъ, присоедили пять желтковъ и пять бѣлковъ, взбитыхъ лопаткою, перемѣшай. Поставь на блюдѣ изъ тѣста рамку и выложи въ нее суфле, засыпь сахаромъ; при отпускѣ поставь въ печь; а какъ скоро подымется, подавай.

## 2.

## СУФЛЕ ВАНИЛЕВОЕ.

Разведи чайную чашку картофельной муки, бутылкою сивокъ, вари на плитѣ, безпрестанно мѣшай для уничтоженія комковъ; укипятивъ до густоты, выстуди, смѣшай съ четвертью фунта сахару, половиною палочки толченой ванили, просѣянной на сито и горстью перебранной и перемолтой Французской корицы, шестью яичными желтками и бѣлками, крѣпко взбитыми, и выложивъ въ рамку изъ тѣста, поставленную на блюдѣ, засыпь сахаромъ. При отпускѣ ставь въ печь; когда подымется, подавай горячимъ.

## 3.

## САХАРНЫЙ БИСКВИТЪ.

Смѣшавъ фунтъ мелко просѣянаго сахару съ двумя яичными бѣлками, прибавь въ смѣсь вани-

ли или аписоваго сѣмени; разгѣшавъ, дѣлай какія угодно фигуры и пеки въ вольномъ жару на желѣзномъ листѣ, застланомъ листомъ бумаги. Если будетъ отставать отъ бумаги, то готовъ.

## Г Л А В А XXI.

### КОМПОТЫ.

#### 1.

#### ЯБЛОЧНЫЙ КОМПОТЪ

Очитивъ средню двадцати яблоковъ кружками или тройными частями, варить. Остудивъ, укладываютъ на блюдо кругомъ по краямъ, сваривъ изъ фунта сахару сиропъ со стаканомъ бѣлаго вина и лимонною цедрою, кладутъ въ горячій сиропъ фунтъ перебратай машины, и продержавъ несколько времени, выбираютъ малину въ средину яблоковъ, раздѣливъ на три кучки, а на пятъ фунтъ клубники, также осирисленной. Уложивъ сверху кистями красной и бѣлой смородины, поливаютъ сиропомъ, до густоты прокипяченнымъ съ четвертью фунта сахару и до густоты выстуженнымъ.

## КОМПОТЪ ИЗЪ СЛИВЪ.

Сливы, разрезавъ на половинки и выбравъ косточки, кладутъ въ горячій сиропъ изъ фунта сахару, чрезъ полчаса помешаютъ на блюдѣ по краямъ, прибавивъ грушъ, очищенныхъ и сваренныхъ въ водѣ; обливаютъ сиропомъ, прокипяченнымъ со стаканомъ бѣлаго вина, лимонною цедрою и выстуживаютъ на лѣду.

К О Н Е Ц Ъ .