

ПОЛНАЯ

РУЧНАЯ

КУХМИСТЕРСКАЯ КНИГА,

ВЫБРАННАЯ ИЗЪ КНИЖЕКЪ:

1. Прибавленіе къ Опытному Повару, 2. Полный Кухмистеръ и Кондитеръ и 3. Предложеніе къ книгѣ: Полный Кухмистеръ и Кондитеръ,

со многими прибавленіями,

содержащая

ОБЪЯСНЕНІЕ ПОВАРСКИХЪ ТЕРМИНОВЪ,

и рисунокъ

ПЕЧИ ДЛЯ МОСКОВСКИХЪ КАЛАЧЕЙ,

составленная изъ собственныхъ опытовъ.

ГЕРАСИМОВЪ СТЕПАНОВЫМЪ.

МОСКВА.

Въ Университетской Типографіи.

1835.

17198

232

10.3

6.96

116.0

1856

ИЕТСЯ

бы-



ПРЕКРАСНОМУ ПОЛУ

усердно посвящаетъ

Старикъ-Кондитеръ и Кухмистеръ.

Герасимъ Степановъ.

ПРЕДИСЛОВІЕ.

Къ изданію сей *Полной ручной кухмистерской книги* побудили меня слѣдующія причины: нѣкошорые какъ изъ здѣшнихъ, такъ и иногородныхъ особъ, лично и письменно просили объясненія многихъ кухмистерскихъ шерминовъ, находящихся въ изданныхъ мною книжкахъ, ссылаясь на то, что ихъ повара и кухарки не понимаютъ сихъ шерминовъ. Хотя многіе шермины и объяснены въ примѣчаніяхъ, однако жъ желая удовлетворить сямъ пребываніямъ и съ нѣмъ вмѣстѣ пополнить нѣкошорыя спашья, я рѣшился изъ изданныхъ мною книжекъ со-

спавипь одну, системапически рас-
положенную такъ, что занимающе-
ся хозяйствомъ найдуть въ оной
все, что только относится до при-
готовленія кушаньевъ, лакомствъ,
пирожныхъ и пр. и пр.; сверхъ сего
я прибавилъ новую главу: *О дѣ-
ланіи и печеніи калачей, называе-
мыхъ Московскими*, съ описаніемъ
устроенія приличной для сего печи,
и приложилъ рисунокъ оной; также
я сдѣлалъ многія другія приба-
вленія и дополненія, такъ что сія
книга будетъ, такъ сказать, *Пол-
ною ручною хозяйственною книгою*.

Нужнымъ нахожу присовокупить,
что количество, вѣсъ и мѣра при-
пасовъ въ главѣ о приготовленіи
кушанья назначены мною на извѣ-

стное число особъ, а пошому эпо
количество не можетъ быть общимъ
для вѣсхъ такъ называемыхъ *званыхъ*
столовъ, и шѣ, которые пригото-
вляютъ таковыя столы, должны со-
ображаться съ числомъ гостей, и
уже, смотря по сему, прибавлять
или убавлять пропорціи припасовъ
и специй.

Посвящая сію книжку прекра-
сному полу, самому занимающемуся
хозяйствомъ, я повторю, какъ и
прежде, что единственная моя цѣль
была — *польза*. Доспигъ ли я оной,
оставляю на судъ шѣхъ, которые
будутъ руководствоваться предло-
женною мною книгою!

Герасимъ Степановъ,

ПОЛНАЯ РУЧНАЯ КУХ- МИСТЕРСКАЯ КНИГА.

I.

КАКЪ ПРИГОТОВЛЯТЬ КРАСНЫЙ БУЛЬЕНЬ
ДЛЯ РАЗНЫХЪ СУПОВЪ.

Изрѣжь кусками 8 ф. говядины; положи въ кострюлю $\frac{1}{4}$ ф. масла и наръзавъ рѣпы, моркови и луку, уклади ими все дно внутри кострюли; на сіи коренья клади изрѣзанную кусками говядину и вливь кислыхъ щей и я спакана, поставь на плиту; накрывъ крышей, дай кипѣть, наблюдая, чшобы не пригорѣло. Когда говядина съ обѣихъ сторонъ поджарится, шо накаши холодной водой; сръзавъ еѣ четверши шеляпины мясо, кости положи въ бульень, опуска шуда же курицу; какъ скоро спанеть

закипашь, шо пѣну счищай, спавя бульень на край плипы, чшобы кипѣль пише, иначе онѣ будетѣ мушенѣ; шуда же положи очищенныхъ кореньевъ по 3 шпуки, 2 луковицы и немного соли; когда все сіе упрѣешь, шо сквозь салфешки бульень процѣди въ чистую коспрюлю, а кости накаши холодною водою для втораго бульена.

—*~*~*—

II.

КАКЪ ПРИГОТОВЛЯТЬ ВѢЛЫЙ БУЛЬЕНЪ ДЛЯ РАЗНЫХЪ СУПОВЪ И СОУСОВЪ.

Перемывъ 8 ф. говядины, четвершъ шеляпины и курицу, положи все сіе въ коспрюлю и, наливши водою, кипяши; пѣну счищай, спавя бульень на край плипы; въ сію коспрюлю положи рѣпы, моркови, пещрушки, пущорнаку и двѣ лукови-

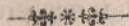
цы, очиспивши ихъ, и хорошенько увари. Изъ пригошовленнаго шакимъ образомъ бульена можно накачивашь разные супы и соусы; когда сей бульень процѣдишь, шогда можно налить второй бульень и укипяпя его хорошенько, слѣдующимъ образомъ дѣлай осадныя кули: положи въ коспрюлю $\frac{1}{2}$ ф. чухонскаго масла и 2 горсши муки, жарь на плишъ, осперегаясь, чшобъ не поджечь, и накаши вторымъ бѣлымъ бульеномъ, осаживай на огонь, мѣшая безпреспанно лопашкой; шуда же положи очищенныхъ и перемышыхъ шинкованныхъ шампиньоновъ; когда все осадится, шо процѣди сквозь салфешку и выжми шуда лимону сколько пожелаешь; прибавивши $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла, мѣшай лопашкой въ шазикъ на льду до шѣхъ поръ, пока застынешь. Сіи кули упошребляй на какой угодно супъ, по ложкѣ или по двѣ.

—*~*~*—

III.

КРАСНЫЕ КУЛИ.

Поджаривши въ маслѣ разные коренья, положи въ нихъ крѣпкаго бульена; прибавя шуда вышесказанныхъ бѣлыхъ кулей и вливъ 2 шакана малаги или мадеры, осади на огонь, процѣди сквозь салфетку и мѣшая на льду лопашкой, заспуди. Сихъ кулей клади въ красные супы и соусы сколько, сколько почтешь нужнымъ.



СКОРОМНЫЙ СТОЛЪ.

I.

РАЗНЫЕ СУПЫ:

1. Изъ телячьей головки.

Ошпаривъ телячью головку, очисти, перемой и вари ее въ соленой водѣ до шѣхъ поръ, пока поспѣешь; вынуть вонь, вынь изъ головки мозгъ, а щеки сръжь, вынимая на круглую выемку, за неимѣниемъ копорой дѣлай это пожемъ, и нарѣзавъ обвари въ кипяченой водѣ 2 ф. сладкаго мяса, съ копораго сними перепонку, и $\frac{1}{2}$ ф. гребешковъ, кои ошпарь и положи въ холодную воду, вари въ бульенѣ въ особенной кошпюль пока поспѣютъ; сладкое мясо изрѣжь шпучками, а крупные гребешки пополамъ и сдѣлай кнель шакимъ образомъ: изъ оставшейся теляшины ошпарь бульену выбери жилки, изруби мѣльче и исполки въ спупкѣ; 10-копеечный

Французскій бѣлый хлѣбъ, размоченный въ молоко, опожми и положи въ шолченый кнель; въ $\frac{1}{4}$ ф. чухонскаго масла положи 2 яйца, соли и перцу по пропорціи, прошири на сипо и клади чайной ложкой на масляную сковороду; наливши горячею водою, вскипяти два раза и ошкинь на сипку; разныхъ кореньевъ, какъ сло: пепрушки, пуспорнаку, сельдери, парею по 5 шшукъ очисти и помельче изшинкуй; положи въ коспрюлю, напр. по пропорціи на 15 персонъ, $\frac{1}{4}$ ф. Рускаго масла, немного поджарь и накаши краснымъ бульеномъ сквозь салфешку, прокипяти; въ сей супъ клади сладкое мясо, гребешки и перебраную головку, прокипяти при раза и счисти ложкою пѣну и сало; при опускѣ ложкою опусши пригошвленную кнель, накрой коспрюлю крышкою и вскипяти; когда кнель поднимется, то влей спаканъ мадеры и положи очищенный свѣжій лимонъ и зелени.

2. *Разсолникъ, или полевой фриштикъ.*

Накрошивъ сухариками говядину, баранину и вешчину, обжарь покрѣпче; положи также сухариками огурцовъ, обжарь ихъ въ маслѣ; положи муки по пропорціи, накаши бульеномъ, приквась хорошимъ квасомъ, огуречнымъ разсоломъ и дай кипѣть; когда поспѣетъ, то забѣли смешаной и положи рубленой зелени пепрушки, укропу, свѣжій лимонъ, съ котораго корка должна быть счищена, влей спаканъ бѣлаго вина и положи зернистаго перцу по пропорціи.

3. *Супъ морковный и съ прочими кореньями.*

Зарѣзавши курицу, ошпарь ее, выпотроши, очисти хорошенько, и положи въ коспрюлю баранины и говядины сколько угодно, а для вкусу вешчины, налей водою и вскипяти; пѣну счищай; когда мясо вполовину поспѣетъ, то вынувши курицу и баранину, положи ихъ въ холодную

воду и изрѣжь кусками; нарѣзавши моркови и разныхъ кореньевъ какими угодно фигурками, положи ихъ въ коспрюлю, въ которую прибавивши коровьяго масла 2 ложки и немного крупичатой муки, все поджарь, послѣ сего сквозь сѣтку накаши пѣмъ бульеномъ, въ которомъ варилось мясо и давши вскипѣть разъ на огнѣ, положи одну цѣлую луковицу; счисливши пѣну, клади въ сей бульень перебранную провизию, кипящи до готовности, присоли по пропорціи и при опускѣ положи зелени пепрушки.

4. Пѣмецкій съ разными кореньями.

Положивъ говядину и курицу въ коспрюлю, поставь оную на плиту, чшобъ прокипѣло вполонину готовности; вынувши, положи въ холодную воду сказанныя курицу и говядину, коихъ перебери и изрѣжь какъ угодно; надѣлавши изъ рѣпы и кореньевъ разныхъ фигурокъ, положи все эшо

въ коспрюлю, поджарь въ маслѣ съ мукою и накаши пѣмъ бульеномъ, въ которомъ варились говядина и курица; попомъ положи говядину и курицу, прокипящи до готовности; пѣну счищай; присоливши, при опускѣ положи пепрушки, укропу и напершаго мушкашнаго орѣшку, по пропорціи.

Примчаніе. Сказанную рѣпу накаши краснымъ бульеномъ.

5. Сморчковый.

Перемывъ 4 ф. хорошей говядины и курицу, налей ихъ водой и поставь кипѣть; какъ скоро мясо вполонину посѣеетъ, отбери покрупнѣе 30 сморчковъ, перемой ихъ, а оставшіеся мѣлкіе сморчки и корешки изруби; положи въ коспрюлю коровьяго масла $\frac{1}{4}$ ф., изрѣзанной кусками вещины 1 ф., разныхъ мѣлко нашинкованныхъ кореньевъ по пропорціи и изрубленныхъ сморчковъ половину, все сіе хорошенько поджарь и положи шуда по пропорціи муки, накаши буль-

еномъ. Разбивъ говядину и курицу шшуками, положи въ супъ и поспавъ кострюлю на плиту; когда вскипипъ, по пѣну счисти и накрой крышкой; въ оставшіеся рубленые сморчки положи вареныхъ яицъ, немного масла, Французскаго бѣлаго хлѣба, соли, пепрушки и укропу, хорошо изрубленныхъ, а чтобы фаршъ связался, по прибавь шуда по пропорціи сырыхъ яицъ и начинивъ симъ сморчки, клади ихъ въ супъ. Когда оный совершенно будетъ готовъ, по влей въ него сметаны и посыпь зеленью.

6. *Еще разсолникъ.*

Перемывъ 5 ф. говядины, налей ее водой и поспавъ кипѣшь; когда вскипипъ, по пѣну сними; положивъ шуда рѣпы и моркови, увари помягче; крошивъ помѣльче соленыхъ огурцовъ, пепрушки, сельдери, пирею и наръзавъ кусками вешчину, поджарь все сіе въ чухонскомъ маслѣ, пошомъ положи немного муки, также

поджарь; послѣ сего накаши хорошимъ бульеномъ цыплятъ, коихъ начини подъ кожу яичнымъ фаршемъ съ укропомъ и зеленью и положи въ разсолникъ, въ который, когда онъ поспѣетъ, всыпь рубленой пепрушки, укропу и забѣли смешаной; при опущеніи цыплятъ, лимонъ разрѣжь на половинки или четвертинки.

Примѣчаніе. Приквасъ разсоломъ.

7. *Изъ сухаго гороха.*

Сдѣлавши щелокъ, дай ему опстояться; наливши сухой горохъ симъ щелокомъ, кипящи его до шѣхъ поръ, пока шелуха будетъ сходить, послѣ чего при его руками и промывай въ холодной водѣ разъ восемь; вымывши, поджарь шинкованнаго луку и пепрушки въ чухонскомъ маслѣ и накаши бульеномъ, который долженъ быть сдѣланъ изъ говядины и шеляпины; положи въ сей бульень горохъ, кипящи его, и пошомъ пропри два раза сквозь сито; сваривши

свѣжепросольный языкъ и нарѣзавши оный сухариками, положи его въ супъ, опусти шуда же жареныхъ сосисекъ и обжареныхъ гренковъ; послѣ сего подавай на столъ.

8. *Изъ качаннаго салата.*

Съ передней чепверши шеляпины обрѣжь мякоть, а изъ кости и грудинки, изрубленныхъ кусками, соспавъ слѣдующій бульень: положи въ коспрюлю 4 фун. говядины, налей водою и дай кипѣть; счиспивъ пѣну, нашинкуй разныхъ кореньевъ и поджаря въ чухонскомъ маслѣ, накаши онымъ бульеномъ; перебравъ шеляпину, положи ее въ супъ и смопри, чшобы она не перепрѣла; съ обобранной шеляпины мякоть изруби помѣльче и, положи въ нее чухонскаго масла, бѣлаго Французскаго хлѣба, зелени и перцу, руби какъ можно мѣльче; шуда же прибавь 3 сырыхъ яйца и шолки въ спупкѣ помягче и наконецъ симъ фаршемъ начинивай

салашъ, который хорошенько перемывши, смазывай яицами; нафаршировавъ, свлжи нипсками и клади въ супъ, пуская шуда же съ ложки оставшійся фаршъ и изрѣзанный пупорлакъ и щавель. Когда нужно будешь подавашъ къ столу, то положи гренковъ и мушкапнаго орѣшку; при опшпускѣ нипски съ овалана синими и разрѣжь кочешки салашные пополамъ, или чепвершинками.

9. *Изъ теллтишы съ курицей.*

Разбивъ шпукками хорошую шеляпину и шаковую же курицу, положи ихъ въ коспрюлю, налей водою и поставь на плишу, чшобъ вскипѣло; когда посипѣтъ, то изопри два бѣлыхъ Французскихъ хлѣба и размѣшай ихъ на яицахъ, сливкахъ и зеленой пепрушкѣ; по вскипѣннн вылей въ сей супъ и мѣшай ложкою; когда прокипишь, тогда подавай на столъ.

10. *Изъ баранины и утки.*

Разбивъ шпукками баранину и утку, положи ихъ въ коспрюлю, на-

лей водой и поставь на плиту, чтобъ вскипѣло; поджаривъ кореньевъ пепрушки въ мукѣ и чухонскомъ маслѣ, накапи бѣлымъ бульеномъ и положи немного вешчины. Когда все выше-сказанное вполонину поспѣешь, то положи въ шужъ коспрюлю рубленой зелени пепрушки; исперѣвши два Французскихъ хлѣба и разведи оные на яйцахъ и сливкахъ, положи въ нихъ шопленаго масла; смѣшавши все хорошенько, разогрѣй сковороду и на нее выливши сей смѣшанный хлѣбъ, запеки его; когда онъ поспѣешь, то искроши его сухариками, а когда подавать къ столу, клади въ сей супъ.

11. Супъ - лапша.

Разнявъ на шпуки баранину и курицу, положи въ коспрюлю, налей водой и поставь кипѣть. Лапшу замѣси изъ крупичатой муки на яйцахъ, изшинкуй ее помѣльче и за-

сыпь оною супъ; когда подавать на столъ, напри на шарелку пармезану и подай къ сей лапшѣ.

12. Съ клецками.

Разнявъ говядину и курицу, положи въ коспрюлю, налей водой, поставь кипѣть и когда поспѣюшь, то отснавь прочь; клецки дѣлай такъ: положи въ коспрюлю муки, 6 яицъ, масла чухонскаго и сливокъ, размѣшивай такъ, какъ обыкновенно отбиваются клецки; положи соли, зелени пепрушки и выпускай ложкой, попомъ плошнѣ закрой крышкой; остальной расшворъ разведи бульеномъ и вылей въ сии клецки, и когда супъ поспѣешь, то подавай на столъ.

Примѣчаніе. Клецки также можно дѣлать изъ сайки или сухарей, размоченныхъ въ молоко и поджаренныхъ въ маслѣ, положи въ нихъ по пропорціи яицъ.

13. *Толкачки.*

Разняшую курицу и баранину положи въ коспрюлю, налей водой и пославъ кипѣть. Замѣси на яцахъ пѣсто такъ, какъ для лапши, раскуси какъ можно поныше и рѣзцомъ помѣльче рѣжь четверугольныя шпучки; когда супъ поспѣетъ, то предъ оппускомъ положи шолкачки; рубленой пепрушки, укропу и подавай на столъ.

14. *Изъ обжареной курицы и баранины.*

Разнявъ курицу и баранину, положи ихъ въ коспрюлю, налей водой и пославъ кипѣть; опбивши растворъ такъ, какъ оный обыкновенно опбивается на молокъ и яцахъ, положи шуда пепрушки и соли. Когда курица и баранина поспѣютъ, то положи ихъ въ растворъ и порумяняе обжарь въ маслѣ; оставшійся

растворъ разведи бульеномъ и процѣдивъ сквозь ситку, положи шуда рубленой пепрушки и свѣжаго лимона; когда же нужно будетъ оппускать къ столу, то положи въ это обжареную курицу и баранину.

15. *Съ макаронами.*

Разнявъ курицу и пеляпину, посунай по вышесказанному; когда поспѣютъ, то макароны изломай, вскипяти въ водѣ и опкинувши на сито, облей холодной водой, послѣ чего ихъ перебери и положи въ сей супъ, куда прибавь рубленой пепрушки; когда будетъ готовъ, то опсавъ съ огня.

16. *Съ вермишелью.*

Съ пеляпиной и курицей посунай по вышесказанному; когда онъ вполонину поспѣютъ, то перемывши вермишель, положи ее въ супъ, къ коему при подаваніи на

сполъ подай шерпаго пармезану, или Голландскаго сыру.

17. *Супъ - калъя съ курицей.*

Перемывши, разбей курицу помельче кусками; искрошивъ кореньевъ пепрушки, сельдери, луку сухариками, обжарь ихъ въ чухонскомъ маслѣ; положи немного муки, накаши бульеномъ, куда положи кусокъ вепчины и разняшую курицу, поспавъ кипѣшь, и когда супъ поспѣешь, то положи шелячьаго фаршу, лимонъ, рубленой зелени пепрушки, и опспавъ прочь.

18. *Съ барашими головками.*

Перемой, очисти и перебери хорошенько головки опъ маленькихъ барашковъ, черепъ съ мозгу слони, а головки, ушки и щеки разбей на шпучки; накроша кореньевъ пепрушки и сельдери, обжарь въ чухонскомъ маслѣ; положи шуда немного

муки и накаши бульеномъ, положи шуда же головки, и дай кипѣшь; когда поспѣешь, то положи рубленой зелени пепрушки и укроцу; ежели хочешь, то разрѣзавъ головки вдоль, обжарь ихъ въ расшворѣ и когда подавать на сполъ, положи ихъ въ супъ.

19. *Съ попрогами.*

Перемой и перебери попрохъ, а кости изъ ногъ выломай; нашинковавъ разныхъ кореньевъ, поджарь въ маслѣ и положи муки, накаши бульеномъ и поспавъ кипѣшь, положи шуда же хорошаго фаршу; когда супъ будешь готовъ, то положи въ него свѣжій лимонъ и рубленой зелени пепрушки; фаршъ дѣлай изъ шелячины, курицы, чухонскаго масла, яиць, бѣлаго хлѣба, перцу и соли.

Примѣчаніе. Предъ оппускомъ къ столу влей въ супъ спаканъ хорошей малаги.

20. *Съ перловой крупой.*

Съ разняшой бараниной и курицей поступиай по вышесказанному, и когда онъ вполонину поспѣюшъ, шо вымывъ искрошенные коренья пепрушки и сельдери, вскипяши ихъ; потомъ шакже хорошенько вскипяшивъ перловую крупу, опшкинь ее на рѣшепо и обливъ холодной водой, положи въ супъ вмѣстѣ съ искрошенными кореньями; когда же онъ совсѣмъ поспѣеть, вто положи рубленой зелени пепрушки.

21. *Съ сельдери.*

Съ шеляшиной и курицей поступиай по вышесказанному, и когда онъ вполонину поспѣюшъ, положи въ супъ сельдери, краснаго бульену и вешчины; коль скоро супъ будеть гошовъ, опусти въ него сдѣланныхъ изъ бѣлаго хлѣба и обжаренныхъ въ маслѣ гренковъ, зелени и мушкашнаго орѣшку.

22. *Изъ чечевицы.*

Положа въ коспрюлю чухонскаго масла, накроши шуда кореньевъ пепрушки, моркови, рѣпы, сельдери и пущорнаку; баранину поджарь въ вольномъ духу, и когда поджарипся румано, шо накаши все сіе бульеномъ и носнавь винишь; шуда же положи и особа разваренную чечевицу, и когда она носиветь, шо прошри ее сквозь сито и положи въ сей супъ, опусти шуда же свѣжепросольный языкъ, жареныхъ сосисекъ, гренковъ и мушкашнаго орѣшку.

23. *Изъ рѣпы.*

Перемой шеляшину; нашинковавъ кореньевъ, поджарь ихъ въ коспрюлѣ съ мукою и чухонскимъ масломъ; очисти покруглѣй рѣпу и вычистивъ изъ нее пущръ вынимальной ложкой, начини фаршемъ и положи въ шужъ коспрюлю, накаши

бѣлымъ бульеномъ; когда супъ вполвину поспѣесть, то накашай фаршу и положи въ сей же супъ, прибавивъ шуда рубленого щевелю, свѣжаго кервелю, зелени петрушки и укропу; когда супъ будетъ готовъ, опусти въ него гренокъ и наръзанныхъ соленыхъ лимоновъ.

24. *Красный съ уткой.*

Накроши свѣжей бѣлой капусты и положи въ нее вешчины, чухонскаго масла, немного муки и кореньевъ петрушки и сельдери, поджарь на вольномъ огнѣ, чшобъ было румяно; а потомъ накаши краснымъ бульеномъ; обжаривъ утку, положи шуда же, и когда будетъ готово, то опсшавъ прочь; предъ подачею на споль положи въ супъ жареныхъ сосисекъ и гренокъ.

25. *Красный морковный.*

Обжаривъ морковь, рѣпу, сельдери и разныя коренья, положи въ

нихъ перемышья и разныя курицу и шеляшину, накаши ихъ краснымъ и бѣлымъ бульеномъ; когда поспѣютъ, то опсшавъ; при подачѣ за споль положи жареныхъ сосисекъ, или гренокъ, и мушкашнаго орѣшку.

Примѣчаніе. За неимѣніемъ сосисекъ сдѣлай кнелъ изъ шеляшины, бѣлаго хлѣба, чухонскаго масла, дѣлая сіе ложкою и вущая въ оный супъ.

26. *Съ гренками.*

Съ перемышью шеляшиной поспунай по вышесказанному; вымывъ въ водѣ сельдери, кервелъ, щавель, пушорлакъ и кочанный салатъ, наръжь, все вмѣстѣ поджарь въ чухонскомъ маслѣ и накаши бѣлымъ бульеномъ; положи въ это шеляшину, дай кипѣть; когда подавашъ на споль, то опусти въ супъ поджареныхъ гренокъ и мушкашнаго орѣшку.

Примѣчаніе. Предъ оппускомъ положи двѣ ложки кулей и дай два раза прокипѣть.

27. Украинскій.

Заранѣ очисливъ и вымывъ рубецъ въ перемѣнной водѣ, чшобы не пахло, свари его въ соленой водѣ, чшобы поспѣлъ вполонину, попомъ искроши его не очень мѣлко и поджарь съ кореньями въ коспрюль съ чухонскимъ масломъ; положи шуда муки и накапя бульеномъ, дай кипѣшь; попомъ опусти въ него курицу и шеляпину, и когда поспѣешь, посышь рубленой зелени пепрушки; предъ подачею на столъ забѣли свѣжею смепаной.

28. Съ сладкимъ мясомъ.

Перемывъ и очисливъ 5 ф. сладкаго мяса, положи вмѣспѣ съ нимъ въ коспрюлю чухонскаго масла, кусокъ вепчины и поджарь; попомъ прибавя немного луку, накаши хорошимъ бульеномъ, и когда будешь кипѣшь, шо положи въ него хорошихъ нафаршированныхъ сморчковь, немно-

го шруфелю, зелени пепрушки, укропу, кербелю и пупорлаку, а предъ подачею на столъ приправь раковымъ масломъ, опустя въ сей супъ вычищенныя раковыя шейки, обжаренныя гренки, по пропорціи соли и мушкатнаго орѣшку.

29. Польскій.

Накрошивъ разныхъ кореньевъ, обжарь ихъ въ чухонскомъ масле, накаши хорошимъ бульеномъ и опустя шуда же вепчины, дай кипѣшь; положи въ сей супъ мякишь изъ Французскаго хлѣба и двѣ рубленныя селедки; когда вскипишь, шо процѣди его сквозь ситку и поджаривъ особенно мѣлко искрошенный лукъ, накаши его процѣженною жидкостію и немного прошернымъ супомъ, чшобы было густовато; попомъ опустя въ него бузылку рейнвейна, дай кипѣшь; когда поспѣешь, предъ подачею на столъ положи мѣлко рубленой зелени пепрушки.

30. *Тертый съ кореньями.*

Нашинковавъ мѣлко разныхъ кореньевъ, положи ихъ въ коспрюлю вмѣстѣ съ чухонскимъ масломъ и хорошенько обжарь, чпобъ упрѣли; попомъ положи шуда кусокъ вѣщичны, накаши лучшимъ бульеномъ и дай кипѣть; когда поспѣешь, шо коренья пропши сквозь сито, положи соли, мушкатнаго орѣшку и обжаренныхъ гренокъ.

31. *Шпинатный со стручками изъ пармезану, перцу и мушкатнаго орѣшку.*

Вымывъ и перебравъ молодой шпинашъ, мѣлко изруби его въ водѣ съ солью и обжарь въ чухонскомъ маслѣ; положивъ немного муки, накаши сливками, дай кипѣть и когда прокипитъ, заправь лезономъ (*) съ шрема желтками; положи

(*) Лезонъ дѣлается изъ двухъ сырыхъ яицъ, сбившихъ со сливками.

першаго пармезану и шри сбившихъ бѣлка, все сіе смѣшай; прибави соли, перцу и мушкатнаго орѣшку, дай оспынь и раскладывай въ шонко рассученное тѣсто, завершывай спручками, обрѣзывать рѣзцомъ, клади въ хорошій сильно кипящій бульенъ и дай кипѣть; не забудь каждый спручекъ наколоти булавкой, чпобъ они не перелопались, и подцвѣши немного краснымъ бульеномъ; при опускѣ положи соли, перцу, мушкатнаго орѣшку, рубленой зелени и влей полспакана мадеры.

32. *Изъ куриныхъ филейчиковъ съ чернымъ трюфелемъ и другими спеціями.*

Искрошивъ мѣлко сладкаго мяса, куриныхъ филейчиковъ, куриныхъ же печенокъ, чернаго трюфелю, обжарь въ лукомъ шерлопомъ и зеленью, послѣ чего, положивъ немного муки и бульену, дай вскипѣть; заправивъ лезономъ, положи соли, перцу, мушкатнаго орѣшку, дай оспынуть

и раскладывая въ такое же сдобное пѣсно, о коемъ сказано въ 31 Но, обрѣзываетъ спручками, клади въ такую же кипящій бульень, накалывая ихъ булавкой, или изжарь въ маслѣ; положи въ сказанный бульень, подцвѣши краснымъ бульенемъ и прибавь соли, перцу и мушкашнаго орѣшку.

Примѣчаніе. Предъ оппускомъ къ столу влей въ супъ полстакана мадеры.

33. Луквой съ ветчиной.

Искрошивъ лукъ сухариками, обжарь его порумяняе въ чухонскомъ маслѣ и положи туда кусокъ ветчины, накаши хорошимъ бульенемъ и дай кипѣть; при оппускѣ къ столу положи соли, перцу, зелени и обжаренныхъ гренковъ.

34. Щавельный съ ветчиной.

Изрубя мѣлко щавель, обжарь его въ чухонскомъ маслѣ и положи

немного муки и кусокъ ветчины, накаши хорошимъ бульенемъ и дай кипѣть; при оппускѣ заправь сырыми яичными желтками со сливками, опусти въ него выпускныя яицы, гренки, соль, перецъ и мушкашный орѣшекъ.

35. Со спаржею и цвѣтхой капустой.

Нарви молодую спаржу; цвѣтхую капусту разобравъ на маленькіе вочешки, перемой и накаши хорошимъ бульенемъ, куда положи рубленого щавеля, кочаннаго салату, пупорлаку, зелени пепрушки, укропу, и дай кипѣть; подцвѣшивъ краснымъ бульенемъ, положи соли и мушкашнаго орѣшку; кнель выпусти съ ложки.

36. Въ тыкву.

Вверху спѣлой тыквы вырѣжь хорошенько кружокъ, чшобы послѣ можно было симъ кружкомъ накрыть

сказанную пыкву; изъ нее сѣмена
всѣ вычисти, равно и все то, что
въ ней ест. Вычисти 2 пары мо-
лодыхъ цыплятъ и пару свѣжихъ
рябчиковъ, разними ихъ по ча-
стямъ; наръзавъ рѣзчикомъ малень-
кими кружечками кореньевъ пепруш-
ки, пущорнаку, сельдери, парею
и немного моркови, поджарь въ
чухонскомъ маслѣ; всыпавъ неболь-
шое количество муки, немного на-
каши хорошимъ бульеномъ, въ ко-
шорый положи разныыхъ цыплятъ
и рябчиковъ, дай вскипѣшь одинъ
разъ и соспавъ съ огня, клади въ
пыкву; сдѣлавъ изъ шеляпины съ
сливочнымъ масломъ кнель, положи
перцу, зелени, бѣлаго хлѣба и яицъ,
накашай шариками, обвари въ ки-
пянкѣ и клади рядъ цыплятъ, ша-
риковъ и сосисекъ; наштиговавъ двѣ
луковицы корицей и гвоздикой, поло-
жи шуда же вмѣстѣ съ мушкешнымъ
орѣшкомъ и лавровымъ лиспомъ; очи-

спивши свѣжій лимонъ, изрѣжь кружка-
ми, сѣмячки вынь, и положи все сѣ
въ пыкву, также пыквеннаго мяса,
бушылку хорошаго медаку, накладывай
шакъ, чтобы пыква была не
шакъ полна, въ кошорую положи
всѣ поджаренные коренья, прибави
бульену, оставшагося опъ цыплятъ;
изъ пшеничной муки замѣси на водѣ
шесто, кошорое раскатай, а пыкву
накрой крышкой и замажь шѣспомъ
шакъ, чтобы пыквы нигдѣ не было
видно и чтобы духъ нигдѣ не шелъ;
нарубивъ пепрушку и укропъ, посыпь
ими пыкву и замѣшь крышку ножемъ,
чтобы можно было на споль снятъ,
послѣ чего пыкву поставь въ печь
на сноворода, и когда будетъ гошо-
ва, то въ шѣспѣ и подавай на
споль.

Примѣаніе. Сю пыкву, такимъ об-
разомъ изготовленную, можно брать въ
дорогу, замѣчал только то, что соку
въ нее должно лишь меньше, и когда

вынешь изъ печки, по крышку взрѣжь, супъ оспуди, прибавь хорошаго галанширу и накрой, чтобъ заспыло.

37. Съ сладкимъ мясомъ.

Нашинковавъ моркови и рѣпы, поджарь въ маслѣ и положивъ ку-сокъ вешчины, накаши бульеномъ и дай кипѣшь; когда будешь гошовой пропши сквозь сито и положи въ коспрюлю фунтъ щавелю и бѣлыхъ кулей, накаши бульеномъ и дай кипѣшь. Взявъ 3 ф. сладкаго мяса, 2 ф. амурешовъ, 1 ф. гребешковъ, все оное перемой, ошпарь и свари въ бульенѣ; когда поспѣеть, опкинь на сито, выбери, перешри салфеткой и все сіе положи въ супъ; сваривъ 30 раковъ, спинки ихъ очисти и изъ двухъ рябчиковъ сдѣлай самую нѣжную кнель, кошорою нафаршировавъ раки, положи ихъ въ супъ, въ кошорый посыпь разной рубленой зелени и положи крѣпкаго бульена.

38. Съ рябчиковыми филейчиками, телятиной и фаршемъ.

Нашинковавъ кореньевъ, поджарь ихъ, накаши бульеномъ и дай кипѣшь; изъ задней четверти шеляпины сдѣлай фаршъ съ бѣлымъ хлѣбомъ, чухоискимъ масломъ, перцемъ, солью, мушкатинымъ орѣшкомъ и сырыми лицами. Подслоя формочки масломъ, накладывай въ нихъ фаршъ; изъ двухъ паръ рябчиковъ вынь филеи и припусти на коспрюльной крышкѣ, извинкуй мѣлко, внутри формочекъ намажь фаршемъ, чтобъ можно было класть въ средину бешимель, заспуди, накладывай въ формочки, замажь нѣмъ же фаршемъ и свари въ водѣ. Когда все будешь гошовой, по выкладѣ все вышеозначенное въ суповую чашку; вливъ туда же по пропорціи мадеры, прибавь свѣжаго лимону, мушкатиного орѣшку и подавай на столъ.

39. *Съ куропатками.*

Накрошивъ разныхъ кореньевъ сухариками, поджарь ихъ и накаши бульеномъ. Взявши 3 пары куропапокъ, мясо съ костейними и нафаршировавъ такимъ фаршемъ, какой сказанъ въ 38 №, зашей нипкою и свари въ бульенъ; перемой $\frac{1}{2}$ ф. сладкаго мяса и все сіе положи въ супъ; также перемой спаржу, и при опускѣ куропапокъ разбей ихъ шпучками, положи въ супъ, прибавя шуда зелени и свѣжаго лимона по пропорціи.

Примѣчаніе. При опускѣ къ столу влей въ супъ стаканъ бѣлаго вина.

40. *Съ груздями.*

Положа въ коспрюлю изрѣзанныхъ свѣжепросольныхъ груздей, выпусти сколько угодно яицъ въ самый горячій кипишокъ, такъ чпобы они были въ мѣшечкѣ, и нашинковавъ кореньевъ, положи шудажъ цѣлую луко-

вицу, поджарь въ маслѣ, накаши бульеномъ и дай кипѣшь; перемывши 3 пары цыплятъ и разбивъ ихъ на шпучки, положи въ супъ; при опускѣ опусти яицы, цыплятъ, зелень, и супъ гошовъ.

41. *Супъ съ оепенками.*

Взявъ оепенковъ сколько разсудились, изруби ихъ помельче съ солью и накашивши бульеномъ, дай кипѣшь; съ шрехъ паръ рябчиковъними съ костеймясо, начини оное шелячьимъ фаршемъ, зашей нипкою и изжаривши въ маслѣ до гошовности, при опускѣ разрѣжь шпучками и клади въ супъ; присоли, положи зелени.

42. *Нѣвъ куринныхъ гребешковъ и сладкаго мяса.*

Накрошивъ коренья сухариками, поджарь ихъ, накаши хорошимъ краснымъ бульеномъ, положи чухонскаго масла и нарѣжь вещины шпуч-

ками; оббери 1 ф. куриныхъ гребешковъ и 2 ф. сладкаго мяса, и опшаривъ свари въ бульенѣ; когда будешь готовъ, также оббери и положи въ супъ; поджаривъ зелени, при оппускѣ положи оную въ супъ вмѣстѣ со сливочнымъ масломъ.

43. Съ личницой.

Нашинковавъ кореньевъ, поджарь ихъ, положи немного муки, накаши хорошимъ бульеномъ и дай кипѣть; бѣлаго хлѣба, нашинковавъ мѣлко, намочи его въ сливкахъ; когда размокнешь, опожми, положи масла, яицъ, перцу и соли, размѣшай, налей на сковороду, поставь въ печь, обжарь чшобъ было румяно, и когда будешь готово, шо рѣжь сухариками; при оппускѣ клади зелени.

44. Изъ наливовъ.

Вынувъ изъ наливовъ молоки, свари сихъ наливовъ; развари бѣлый хлѣбъ и когда онъ поспѣетъ, пропши

его сквозь ситку, разведи бульеномъ и положи молоки въ супъ; взявъ одну бупылку мадеры, опожги ее бумагой и, осадивъ, вылей при оппускѣ въ супъ.

Примѣчаніе. Къ сему супу подаются изшинкованный сухариками бѣлый сушеный хлѣбъ.

45. Труфельный съ пирожками.

Нашинкуй шруфелью; взявъ бульену, опшяни его и накапивши имъ шруфель, пропусти сквозь салѣешку; положивъ крѣпкатаго бульену, сдѣлай маленькіе пирожки съ сырымъ шелячьимъ фаршемъ, въ которъй положи перцу, мушкатнаго орѣшку и сыру; пирожки обвари въ кипящѣмъ и опкинувъ на рѣшено, смажь масломъ, сверху засыпь сыромъ и въ печь обжарь до готовности. При оппускѣ положи въ супъ, прибавя шуда зелени; шруфель же изъ бульена вынь; влей бѣлаго вина по пропорціи.

46. Съ фаршированной лапшой.

Замѣся на яицахъ съ мукою пѣ-
сто, разсучи его помоньше; сдѣ-
лавъ изъ рябчиковъ хорошій кнель,
намажь онымъ лепешку и свернуть
кружкомъ, изрѣжь также кружка-
ми и положи на сипо; поджа-
ривши въ маслѣ разныхъ кореньевъ,
накаши ихъ хорошимъ бульеномъ и
давь вскипѣть, опусти въ лапшу;
при оппускѣ посыпь зеленью, муш-
капнымъ орѣшкомъ и укропомъ.



I.

Разныя шти.

1. Крапивеня зеленя.

Перебравъ и перемывъ молодую
крапиву, свари ея въ водѣ, опкинь на
рѣщепо, опожми и изруби помѣльче;
изрѣзавъ 5 ф. хорошей говядины ку-
сками, перемой, вскипяти оную въ

водѣ, снимай пѣну почище и когда
вполовину поспѣетъ, по положи въ осо-
бую коспрюлю $\frac{1}{4}$ ф. коровьяго ма-
сла, 1 ф. изрѣзанной кусками, но
безъ кожи, вепчины, двѣ мѣлко-
изшинкованныя луковицы, и поджарь
все это немного; положи туда же
крапиву и поменѣ горсти крупичапой
муки, также поджарь хорошенько; по-
томъ перебравъ говядину, положи въ
сїю коспрюлю и сквозь сипку на-
каши бульеномъ; когда будетъ по-
спѣвать, приквась кислыми шпиями,
положи двѣ ложки хорошей смешаны
и прокипяти хорошенько; предъ оп-
пускомъ положи зелени пепрушки,
укропу и очищенныхъ вареныхъ яицъ,
разрѣзанныхъ половинками, или чеш-
вертинками.

2. Печеня въ горикѣ.

Взявъ 4 ф. говядины опъ гру-
дины, также курицу и ушку, раз-
бей ихъ шпучками, перемой, вскипя-

ши и выбравши положи въ горшокъ кислой капусты, моркови, рѣпы, соли и муки по пропорціи, накаши сквозь сито пѣтъ самымъ бульеномъ, въ котлоромъ кипячена провизія и положи хорошей смешаны, накрой горшокъ крышкою, края кошорой обмажь пѣспомъ, поставь въ печь въ вольный духъ, и когда шипи поспѣютъ, по горшокъ вынь и опмазавъ крышкку, подавай на споль.

Примѣчаніе. Должно спараться, чшобы говядина, курица и ушка были молодья, и наблюдашь, дабы шипи не перерѣли; для сего должно имѣть въ соображеніи шеплоту печную, пошому чшо малая шеплота шребуешъ дашній часъ стоянія горшка въ печи, а большая шеплота шребуешъ меньшаго стоянія.

3. *Л ѣ н и в ѣ л.*

Изрѣзавъ кочанную капусту на шпуки, положи говядину, баранину, курицу и вешчину въ кошпрюлю и поставь кипѣть; капусту же

сперва перемой и вмѣспѣ съ нею пуда же клади морковь, рѣпу и лукъ; подквася и подправя мукою съ масломъ, дай кипѣть; когда поспѣютъ, по при оппускѣ положи рубленой пепрушки и забѣли смешанною.

Примѣчаніе. Капусту и корни клади тогда, когда говядина вполонину поспѣеть, стараясь между пѣтъ, сколько возможно, чшобъ баранина и курица не перерѣли.

4. *С ѣ бараниной и курицей.*

Сваривши баранину и курицу въ водѣ до половины готовности, изрубь Руской капусты; положи въ кошпрюлю коровьяго масла 2 ложки, изрѣжь 2 луковицы, поджарь ихъ хорошенько и положи по пропорціи муки, накаши бульеномъ; послѣ сего опустя въ оный изрѣзанную провизію, вари до готовности; предъ оппускомъ положи 2 ложки смешаны.

Примѣчаніе. Можно сіи шши варить изъ гуся или изъ утки: ежели капуста зеленая, или это будетъ капуста, которая бываетъ горька, то ее надобно обварить, опжарить и поджарить въ маслѣ, а для вкуса, кому угодно, можно положить рѣпы, моркови и перцу по пропорціи.

5. Д о р о ж н ы я .

Взявъ хорошей говядины ошъ груди и ошъ огузка по 5 ф., также банины, свинины, а кому угодно, по и вешчины 2 ф., 2 курицы и индѣйку, все сіе положи въ ковшрюлю и вари до половины готовности и пѣну счищай; выбравши сказанную провизію, перемой оную и изрѣзавши кусками индѣйку и обѣихъ ушокъ изжарь въ печи до половины готовности; нашинковавши кислой или кочанной капусты, смотря по пропорціи, также луку, разныхъ кореньевъ, рѣпы и моркови, все это поджарь въ маслѣ, куда положи по пропорціи муки, накаши сквозь ситку шѣмъ бульеномъ, въ ко-

шоромъ вся провизія варилась; пѣну счищай; когда положишь провизію, по вари оную помягче, а обжаренныхъ индѣйку и ушокъ разбей и положи шуда же; въ сіи шши можно положить, кому будетъ угодно, и сосисекъ, также 2 фунта смешаны, присоли и когда посвѣетъ, по раскладывай въ кадочки, въ коихъ находишся бураки, или во что угодно; засшудивши все сіе, бери въ дорогу.

—***—

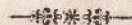
II.

Украинскій борщъ.

Взявъ 4 ф. говядины, оваршированную куринымъ мясомъ молодую курицу, мяско искрошенную свеклу, немного свѣжей капусты, перемытые корни петрушки, пущорнаку и обжаренный въ маслѣ лукъ, все сіе накаши бульеномъ и приквасивъ, положи шуда вешчины и дай всему это-

му кипѣть; когда мясо вполонину поспѣеть, по положи $\frac{1}{4}$ ф. сарачинскаго пшена и свари въ густую 10 яицъ, разрѣжь ихъ пополамъ; вынувъ желшки начини бѣлки шакимъ фаршемъ: изрубивъ вареные желшки, положи шуда говяжьяго сала, Французскаго хлѣба, соли, перцу, рубленой зелени, сырыхъ яицъ, смажь яйцами, обжарь на сковородѣ и положи въ суповую чашку; при оппускѣ забѣли смешаной и напри мушкашнаго орѣшку.

Примѣчан. Кому угодно, шопъ можетъ въ половинѣ кипѣннѣ опустить сосисекъ.



III.

Бураки изъ свеклы.

Искрошивъ мѣлко свеклу, коренья и лукъ, все сіе обжарь въ маслѣ и положи муки, накаши бульеномъ; перемывши говядину, курицу, баранину и вешчину, разбей шпучками, приквась огуречнымъ разсоломъ, кисло-

ми шпучками и дай кипѣть; когда вполонину поспѣеть, по положи капанаго фаршу, или сосисекъ; при оппускѣ забѣли смешаной и положи рубленой зелени пшпруски.

Примѣчаніе. Спарайся, чтобы курица и баранина не перепрѣли. Кому угодно, шопъ можетъ въ эти бураки положить шинкованной поджаренной капусны.



IV.

Селянка съ селедками.

Вешчину помѣльче накроши сухариками, нарежь говядину и нашинкувавъ луку и огурцовъ, положи кислой капусны и поджарь въ маслѣ; накашивъ хорошимъ бульеномъ, положи селедку, приквась покислѣе и посыпь рубленнымъ укропомъ. При оппускѣ положи смешаны, и селянка готова.



Разныя холодныя:

1. Вареная ветчина съ свиными коплетами.

Свари окорокъ ветчины; очиспивъ и нарѣзавъ какими угодно шпучками разныхъ кореньевъ, также Турецкихъ бобовъ и зеленого гороху, вскипяши все это поодиначкѣ въ соленой водѣ и положи по разнымъ коспрюлечкамъ съ чухонскимъ масломъ, прибавъ кулей и принуши на плить; взявъ свиныя коплеты, опбей ихъ, посыпъ солью, перцемъ и жарь на сковородѣ или коспрюльной крышѣ. Когда поспѣютъ, по накладывай на блюдо ветчину къ одной, а коплеты къ другой споронѣ, ашпошы клади въ средину одинъ подлѣ другаго и полей понкимъ соусомъ.

2. Ветчина съ говяжьими коплетами.

Изъ ржаной муки замѣси на водѣ шѣсто и онымъ обмазавъ окорокъ,

посади его въ печь; когда онъ будетъ готовъ, вынь опшуда, очиспи онъ шѣста, кожу сними, полей крѣпкимъ бульеномъ, посыпъ мѣлкимъ сахаромъ и поспавъ въ печь, чшобы окорокъ получилъ колеръ; когда оный поспѣетъ, по рѣжь ломпиками и клади его на блюдо къ одной споронѣ, а къ другой говяжьи коплеты, въ средину же ихъ зеленый горошикъ Турецкіе бобы, разные корни, нарѣзанные разными шпучками, облей ихъ соусомъ, и подавай.

3. Буженина изъ свѣжей свиины.

Очиспи хорошенько парную свинину и нарѣзавъ кожу ножемъ, нашинкуй рѣпчапымъ лукомъ, положи соли и ушри хорошенько лукомъ же, разведеннымъ немного кислыми шпями; прибавя мяны и немного чесноку, положи на прошивень, вылей на окорокъ разведенный въ кислыхъ шпяхъ лукъ и поспавъ на

супки или и болѣе въ холодное мѣсто, попомъ жарь и когда готово будешь, по подавай на столъ; къ сей буженинѣ напри хрѣну, или подавай горчицу.

Примѣчаніе. Къ ней также подается особо изрѣзанный кружками жареный лукъ, накаченный тонкимъ бульеномъ и приквашенный лимоннымъ сокомъ.

4. Буженина изъ индѣйки.

Разними индѣйку по спинѣ; изшинковавъ 4 головки чесноку, положи въ чашку и прибавя пуда немного мясы, попирай ложкой, послѣ сего разведи кислыми шпями; положи индѣйку на блюдо, облей ее симъ сокомъ и дай спояшь супки; попомъ жарь и подавай на столъ, обливъ симъ сокомъ.

Примѣчаніе. Къ ней подается горчица.

5. Миринованная говядина въ галантирѣ.

Взявъ хорошей говядины опъ огузка, нашинкуй его крупнымъ шпи-

гомъ и вешчиною; положи въ большую коспрюлю шеляшину, разныхъ специй, ренскаго уксуса, бѣлаго вина бушылку, лавроваго листа и свѣжій лимонъ, накаши бульеномъ, обмажь коспрюлю шѣспомъ и дай вскипѣть, попомъ поставь въ горячую печь и когда поспѣетъ, по очисти лицами, сквозь салѣшку вылей галантирѣ и дай застынуть. Подавай на столъ съ желеемъ, или рѣжь шпучками и обкладывай жилеемъ.

Примѣчаніе. Можно сдѣлать сей соусъ и такъ: ошпаривши 12 шпукъ шелячихъ ножекъ очисти и вымывши положи ихъ въ коспрюльку и вари до готовности; процѣдивши сквозь сипку, смѣшай это съ шѣмъ бульеномъ, въ кошоромъ варилась говядина.

6. Горячая штигосанная говядина.

Такую же говядину нашпиговавъ шпигомъ, вешчиной и кореньями, положи въ коспрюлю, влей пуда двѣ бушылки пива, немного краснаго уксуса, долей водою, положи соли,

перцу, лавроваго лиспу и поставь кипѣшь; когда говядина будетъ мягка, шо вынь ее на блюдо, а сокъ процѣди въ чистую коспрюлю, прибавь немного красныхъ кулей, положи цѣлую обжареную луковицу, дай кипѣшь и обливь говядину симъ соусомъ, подавай на споль.

7. *Другимъ манеромъ.*

Говяжій филей разбей на ломпи и посылавъ солью и перцемъ, изжарь на коспрюльной крышкѣ; обливши краснымъ соусомъ изъ бульена съ шерлопомъ и наклады кругомъ наскобленнымъ хрѣномъ и жаренымъ картофелемъ, подавай на споль.

8. *Еще другимъ манеромъ.*

Нашинковавъ говяжій филей мѣлкимъ шпигомъ, положи его въ уксусъ, а послѣ изжарь на вертелѣ и облей слѣдующимъ соусомъ: оставшіяся кости положи въ коспрюлку, прибавь

масла, припусти до колеру и накаши хорошимъ бульеномъ, попомъ влей стаканъ бѣлаго вина, положи разныхъ кореньевъ, осадн покрѣпче процѣди сквозь салфетку и получишь желаемый соусъ, кошорымъ, какъ выше сказано, и облей говядину.

9. *Еще другимъ манеромъ.*

Говяжій филей разбей на ломпи, посыпь перцемъ и солью, поваляй въ мукъ и изжарь на сковородѣ въ маслѣ; послѣ положи на чистую сковороду, подлеи свѣжей сметаны, положи рубленой пепрушки, дай кипѣшь, и когда поспѣеть, шо подавай на споль.

10. *Бифстекъ изъ филею.*

Говяжій филей изрѣжь большими ломпиями, хорошенько убей, пересыпь солью, перцемъ, рубленой пепрушкой, шерлопомъ и жарь на

на кострюльной крышкѣ; когда вполвину будешь гошова, смазывай чухонскимъ масломъ, клади въ кострюлю кусокъ на кусокъ и ставь на плиту, выдавливая сокъ крышкою; когда поспѣеть, по облей онимъ сокомъ.

Примѣчаніе Къ сему бифтексу подають кранеты изъ каршофеля съ Англійскимъ лугомъ.

11. Другимъ манеромъ.

Очисти говяжій филей и обрѣзавъ всѣ жилки, изрѣжь полстыми кусками, разбей немного скалкой, посыпь солью и перцемъ, изжарь на кострюльной крышкѣ, подлей соку изъ подъ жаркова и приквась лимономъ.

Примѣчаніе. Къ нему подаются Турецкіе бобы и кашпаны, кои приготавлиются такъ: очистивъ и ошпаривъ кашпаны, изрѣжь ихъ половинками и припусти въ красномъ винѣ.

12. Еще другимъ манеромъ.

Разбивъ говяжій филей на куски, пересыпь ихъ солью и перцемъ, по-

ложи на сковороду, облей чухонскимъ масломъ, прибавь шерлошу, рубленаго луку и пепрушки, надави изъ лимона соку, накрой крышкою и поставь въ печь; подавай въ соку.

13. Изъ телятины.

Заднюю часть шеляпины нашпиговавъ шпигомъ и вешчиною, свари въ бульенѣ, положи разной специ и кореньевъ, влей бушылку вина, ренскаго уксуса и дай кипѣть; когда поспѣеть, процѣди сквозь салфетку, опшани яйцами на огнѣ и вылей на оную шеляпину, которую положи въ глубокое блюдо, заспуди и изрѣзавъ кусками, обкладывай галанширомъ и подавай.

14. Изъ поросенка.

Для рулеша сними поросенка съ костей и намажь фаршемъ, который приготавливается изъ шеляпины съ чухонскимъ масломъ, бѣлымъ хлѣбомъ,

лицами, перцемъ, солью что все должно быть исполчено въ спужкѣ; на сей фаршъ накладывай шпигъ, вареную морковь зеленую пепрушку, варенныя яицы и вареный языкъ и завернувъ въ салфешку, покрѣпче завяжи Голландскою ниткою, положи поросячьи кости, шеляшину, 6 ошпаренныхъ шелячыхъ ножекъ, разныхъ кореньевъ, специй, свѣжій лимонъ, влей уксусу, ренскаго бѣлаго вина и поставь кипѣть; когда поспѣетъ, поросенка вынь, бульень осади, чтобъ засыль, а галанширъ опшянувъ яицами, заспуди, и обложь сей рулетъ; рѣжь его кусками и обкладывай галанширомъ.

Примѣчаніе. Можно подавать къ нему уксусъ и горчицу.

15. *Изъ свиной головки.*

Снявъ съ костей свиную голову, присоли и наперевши ее селипррой,

положи ее на 2 дня въ уксусъ съ разными духами; послѣ сего завернувъ ее такъ же, какъ и поросенка, въ салфешку, положи оную въ коспрюлю съ шеляшиною, разными кореньями и специями, влей ренскаго уксусу, бушылку бѣлаго вина, два спакана Французской водки и положи свѣлаго лимона, поставь кипѣть; какъ скоро поспѣетъ, по голову остуди, а галанширъ опшяни яицами, заспуди и обложь сказанное онимъ.

16. *Еще изъ поросенка.*

Разнявъ поросенка шпугами, свари его въ бульень, накрой шпигомъ, положи разной специи, лавроваго листа, разныхъ кореньевъ, влей бушылку бѣлаго вина, ренскаго уксусу, положи свѣжій лимонъ, шеляшину и накашя бульеномъ, поставь кипѣть; когда поспѣетъ, по галанширъ опшяни яицами, заспуди и онимъ обложь поросенка.

17. Изъ зайца.

Мясо заячье сними съ костей, какъ поросячье, и сдѣлавъ фаршъ съ шеляпиной, размажь по зайцу, кладя кусками вешчину, шпигъ, рубленый лукъ и пружели; завернувъ шакъ же, какъ и поросенка, свари въ бульень, положи шеляпины, всякой спеціи, лимону и разныхъ кореньевъ, влей бѣлаго вина бупылку и ренскаго уксусу; когда галанширъ поспѣетъ, шо опшяни его яицами и заспуди въ немъ зайца.

18. Изъ индѣйки.

Хорошую индѣйку выпроша, очисти какъ можно лучше и снявъ спинное мясо съ костей, нафаршируй хорошимъ шелячимъ фаршемъ съ пружелемъ; зашивъ нипшкой, оберни въ салѣшку, положи въ бульень вмѣстѣ съ шеляпиною и накрой шпигомъ, разными кореньями и спеціями,

лавровымъ листомъ и вешчиною; шуда же влей бупылку бѣлаго вина, ренскаго уксусу, положи свѣжій лимонъ и накашя бульеномъ, вари; когда поспѣетъ, индѣйку вынь и оспуди, галанширъ опшяни яицами и пропуспя сквозь салѣшку, заспуди въ немъ индѣйку.

Примѣчаніе. Подавай ее цѣльную, обложивъ кругомъ шпучками изъ галаншира.

19. Еще другимъ манеромъ.

Снявъ для рулеша индѣйку съ костей, выложи рулешы шпигомъ и вешчиною, обложи свареною морковью, яицами, зеленою пепрушкою, положи соли, перцу и мушкашнаго орѣшку, заверни въ салѣшку шакъ, какъ поступалъ съ поросенкомъ и завязавъ крѣпко, положи въ коспрюлю съ вешчиною, говядиною, шеляпиною, разными кореньями и спеціями, свѣжимъ лимономъ, влей бѣлаго вина бупылку, ренскаго уксусу и нака-

пя бульеномъ, положи соли и дай кипѣть; когда поспѣетъ, шо индѣйку осуди, а галанпирь, опшпанувъ яицами, засуди и облей онымъ индѣйку.

Примѣчаніе. Индѣйку подавай изрѣзанную, обложивъ ее рубленымъ ланшигомъ.

20. *Еще другимъ манеромъ.*

Нашпиговавъ индѣйку крупнымъ шпигомъ и вещчиной, заправъ въ бульенъ, вливши шуда ренскаго уксусу, бѣлаго вина, положи шеляшины, разныхъ кореньевъ и спецій; вливъ чумички шри хорошаго бульену, посыпъ солью и поставъ кипѣть; когда индѣйка поспѣетъ, вынь ее вонъ, а галанпирь процѣди въ ситку, опшпани яицами и пропусти сквозъ салфешку, засуди въ семь галанпирѣ индѣйку и подавай разбивъ ее на куски и заливъ въ формы.

21. *Уборный вишегретъ.*

Изжаривъ гуся и курицу, мясо сberi съ костей, положи на блюдо, полей прованскимъ масломъ, уксусомъ и горчицей, положи перцу, соли и все сіе смѣшавъ вмѣстѣ, уложи хорошенько по блюду пакъ, чшобъ средина была пуста; нарѣзавъ рѣзчикомъ попомъше соленыхъ лимоновъ, кругомъ вишегрета обложи сими лимонами, а сверху солеными нарѣзанными сливами; положивши въ средину чистаго галанпиру, подавай на споль.

22. *Другимъ манеромъ.*

Изжаривъ и обобравъ пшерева, пару рябчиковъ и каплуна, изрѣжь ихъ косячками попомъше, а подливку сдѣлай изъ рубленыхъ анчоусовъ, Французскихъ капорсовъ, масла прованскаго, уксусу, перцу, горчицы и соли, чшо все положи въ кострюлю

вмѣстѣ съ обобранною дичиною, смѣшай; послѣ, выложивъ на блюдо, убери капорсами, оливками, рублеными яйцами, зеленью и солеными сливами; обложивъ кругомъ галанширомъ, подавай на споль.

23. Г а л а н т и р ь.

Ошпаривъ и очиспивъ 20 пелячьихъ ножекъ, вымой ихъ хорошенько, и положи въ коспрюлю вмѣстѣ съ говядиною, пеляшиною, разными кореньями, и лукомъ, налей водою, вари до стѣхъ поръ, пока все перепрѣетъ и попомъ процѣдя сквозь сита, оспуди и сними сверху жиръ; разбивъ въ коспрюлю 10 свѣжихъ яицъ, налей въ оную хорошаго уксусу, положи по немногу корицы, гвоздики, перцу, лавроваго лиспу, свѣжаго лимона и бѣлаго вина, что все сбей голичкомъ и вливь въ заспуженный ланшпигъ, поставь на плиту и бей до стѣхъ поръ го-

личкомъ, пока прокипишь; послѣ чего содвинувъ къ краю и накрывъ коспрюлю крышкою, положи на него жару; и когда оптынешся, развяжи салфетку, копорую перемѣняй до стѣхъ поръ, пока галанширь будетъ чистъ, и попомъ поддонникъ залей въ форму; когда зашпынешъ, убери низъ, и кладя желаемую дичь, заливай. Взявъ сказаннаго ланшпигу, влей въ коспрюлю вмѣстѣ съ прованскимъ масломъ и выжавъ шуда же лимоннаго соку, бей на льду лопашкой до стѣхъ поръ, пока галанширь будетъ бѣлъ; форму выложи на блюдо, въ средину коего бийный ланшпигъ.

24. Другимъ манеромъ.

Разбивъ въ коспрюлю 10 свѣжихъ яицъ, налей въ оную бупылку уксусу и бупылку бѣлаго вина и искрошивъ свѣжій лимонъ, все сіе съ спеціями сбей голичкомъ, влей въ заспуженный галанширь, поставь на плиту или на ша-

ганъ, и бей до шѣхъ поръ голичкомъ пока прокипитъ; послѣ сего содвинувъ съ краю и накрывъ крышкою, положи на нее жару и когда опшянешся, по положи 4 куска сахару, на сковороду, смочи ихъ водою, кипящи и мѣшай лопашкою до шѣхъ поръ, пока покраснѣетъ; вливши воды 2 ложки, вскипящи и вылей въ галанширъ, смотря по цвѣшу; развязавши салфенку на спулѣ, пропускай и перемѣняй ее до шѣхъ поръ, пока будетъ чисто; заливши говядину, подавай цѣлую или нарѣжь шпучками, и обложи галанширомъ.

Примѣчаніе. Сямъ галанширомъ можно заливать въ формахъ всякую пиццу, или все то, что будетъ угодно.

25. *Солонина съ языкомъ.*

Положа въ холодную воду 6 ф. духовой солонины и свѣжій говяжій языкъ, вари, чпобы вода немного кипѣла; къ нему сдѣлай ашпопъ изъ

моркови и рѣпы, изрѣзанныхъ разными шпучками, также изъ обваренаго гороху, чпо все положи по разнымъ коспрюлямъ, въ кои положи по ложкѣ кулей, по немного чухонскаго масла и по вкусу немного сахару; прибавя бульену, посшавъ на плишу и когда солонина и языкъ поспѣюшъ, ихъ очисти и нарѣзавъ кусками, клади солонину къ одной, а языкъ къ другой споронѣ, рѣпу и морковь по краямъ блюда, а въ средину горошекъ; взявъ два корешка хрѣну, очисти его, наскобли и посыпь солонину съ языкомъ; попомъ облей ашпопнымъ соусомъ.

26. *Языкъ съ коплетами изъ телатины.*

Сваривъ и очистивъ соленый языкъ, сдѣлай къ нему коплеты изъ шеляпины; въ случаѣ же неимѣнія оной, изъ баранины; ашпопъ къ нимъ пригошовъ изъ Турецкихъ бобовъ, карпозеля и бѣлыхъ грибовъ.

Въ ospальномъ поступай такъ, какъ сказано въ Но 25 мѣ о солонинѣ.

27. *Уборныя филей въ галантиръ.*

Очистивъ и заправивъ 3 пары ципляшъ, свари ихъ въ бульенѣ и когда поспѣютъ, выложи на блюдо и засуди; когда они засынутъ, сними филей, очисти косточки у крылушекъ и обровнявъ филей, сбей галантиръ съ прованскимъ масломъ и лимоннымъ сокомъ, распусти немного и бей на льду лопашкою до шѣхъ поръ, когда совершенно побѣлѣетъ; сбивъ какъ смешану, обмакивай въ эшо филей, клади ихъ на чистую бумагу и засуди въ холодномъ мѣстѣ; въ оставшійся бишый галантиръ прибавь шпинашу, прошерпаго сквозь сито, и смѣшавъ сдѣлай конвертъ изъ бумаги и положи въ него галантиръ, убирай засуженныя филей по своему произволу; форму и поддонникъ залей галантиромъ и уברי лимонами, вареными

лицами и капорсами; съ ножекъ и хлупа ципляшъ обобравъ мякошь, залей оную въ форму и когда заспынетъ, выложи на блюдо, обклади кругомъ убранными филеями и подавай на споль.

—***—

VI.

Разныя соусы.

1. *Рябчики на салавани.*

Ощипавъ и очистивъ 3 пары рябчиковъ, сними съ нихъ филей и наштиговавъ мѣлкимъ шпигомъ, положи на коспрюльную крышку и залей чухонскимъ масломъ; взявъ 1 ф. гребешковъ, 2 ф. сладкаго мяса, гребешки ошпарь, а сладкое мясо обвари и наштигуй шпигомъ; намочивши въ водѣ $\frac{1}{2}$ ф. амуреповъ, всѣ жилки обрѣжь и изрѣзавъ въ два вершка длиною, наштигуй пружелемъ; сладкое мясо, амурепы и рябчиковыя филей залей масломъ на крышѣ и накрывъ масляной бумагой, припусти на маслѣ до

готовности, а гребешки свари въ бульенъ съ лимоннымъ сокомъ также до готовности; изрубя рябчиковыя кости, положи въ коспрюлю ложку чухонскаго масла и пославивъ на плиту, дай колеръ и налей краснымъ бульеномъ; положи немного специй, разныхъ кореньевъ и очищенную луковицу, осади хорошенько, процѣди и дѣлай валаванъ слѣдующимъ образомъ: взявъ муки крупичапой 2 ф., изъ $1\frac{1}{2}$ ф. оной замѣси шѣсто, въ которое положи одно яйцо, соли и кусокъ чухонскаго масла; замѣсивъ не такъ крупо, упри хорошенько; вымывъ водахъ въ прехъ $1\frac{1}{2}$ ф. чухонскаго масла, такъ, чпобъ соли не оспалось, раскатай шѣсто и на одну половинку онаго клади масло, а другою его закрой; сбивъ скалкою края, раскатай попоньше, сложи концы съ концами и перегнувъ надвое, также раскатай, положи на листъ и пославъ на ледъ; когда шѣсто за-

спынептъ, по также, какъ сказано, раскатай и сладывай, повпоряя эпо 4 раза, а въ 5 й раскатавъ, дѣлай по блюду, на которомъ думаешь опустити къ столу, по краямъ разные шпучки изъ оспавшагося шѣста, клади оныя одну подлѣ другой, потомъ положи на листъ и оставъ въ печь; когда готово будешь, по клади на блюдо, а припущенныя филеи клади боршикомъ, между коими клади гребешки и сладкое мясо, а между ними гребешками и сладкимъ мясомъ шпигованные амурешы; въ процѣженный бульенъ положи по пропорціи красныхъ кулей и полсакана мадеры, куда выдави половину лимона, очищенныхъ и поджареныхъ въ масле шампіоновъ, которое вскипяти два раза и соусомъ облей сказанныя филеи, а шампіоны клади въ средину и подавай на споль (*).

(*) Валаванъ дѣлается изъ слойки.

2. Въ рамкѣ съ свиристелями на гро-
тани.

Изрѣзавъ ломшиками пару шеля-
чьихъ печенокъ, поджарь ихъ въ ко-
спрюлѣ въ маслѣ съ шинкованнымъ
лукомъ, выложи на споль и срубви
помягче; исполокши въ спупкѣ не-
много размоченнаго въ молоко бѣлаго
хлѣба и 12 золошн. рубленаго шпигу,
положи шуда 2 яйца, мушкапнаго
орѣшку и соли, перешолки все мѣль-
че, пропри сквозь сито, прибавь
крѣпкаго распущеннаго бульену 2 лож-
ки и замѣси рамку на желпкахъ
какъ можно круче; раскапавъ не
шакъ шонко, сдѣлай круглую лепешку
и обрѣзавъ оную по краямъ на блюдѣ,
на копоромъ намѣренъ подавашъ, ос-
тавшееся шѣспо перемни и раскапай
длинную лепешку, нарѣжь пластин-
ками въ вершокъ длины и накладывай
на оную лепешку, смажь желпками,
сверху защиши рѣзчикомъ или руками

и поспавъ предъ печкой; когда поза-
сохнешь, наложи гропанъ и поспавъ
въ печь до шѣхъ коръ, пока поспѣешь;
послѣ сего возьми свириспелей, вы-
попроши ихъ, заправъ и нашпиго-
вавъ, клади на крышку и залей мас-
ломъ; пошомъ нашпиговавъ амурешы
пруфелемъ, припусти свириспелей
до гошовности въ маслѣ; сдѣлавъ
соусъ съ сладкимъ мясомъ, накладывай
свириспелей на рамку на гропанъ,
въ средину соусъ, сверху ихъ гребеш-
шки, а сверху сихъ гребешковъ кру-
глый пручель и облей соусомъ, на-
зывается поврашомъ; амурешы кла-
ди поперегъ между свириспелями, а
кругомъ рамки нашпигованное слад-
кое мясо съ папашами; симъ именемъ
называются варенныя въ мѣшечекъ яи-
цы, заглазированные крѣпкимъ буль-
еномъ.

Примѣчаніе. Вошь какъ дѣлай поврашъ:
возми 4 ложки красныхъ кулей и положи
ихъ въ коспрюлю, злей шуда же рюмку

малаги, выдави половину лимона, осадни на огнь не такъ густо, процѣди сквозь ситку и облей симъ соусомъ.

3. Изъ рябчиковъ.

Снявъ изъ рябчиковъ филеи, нашпигуй ихъ и загоповь въ маслѣ на сковородѣ; опнявъ опъ нихъ квисы (ножки) и выбравъ косточки, немного припусти въ маслѣ на сковородѣ же до готовности, попомъ положи подъ гнешь, чшобъ распрямились, и обдѣлай наподобіе коплетъ, попомъ обмажь пошоньше съ обѣихъ споронъ кнелю и положи въ маслѣ на сковородѣ; когда придуть за кушаньемъ, то припусти на плить, заправъ зеленый амлетъ, нарѣжь на блюдо боршикомъ, а на амлетъ нарѣжь филеи въ перекладку съ квисами и клади боршикомъ, въ середку положу сладкаго мяса, грешковъ и амурешовъ, кнель, и облей соусомъ.

Примѣчаніе. Вошь какъ дѣлай амлетъ: разбей въ кострюль 10 яицъ, въ кошо-

рюю положи $\frac{1}{8}$ ф. рубленаго Французскаго шруфелю и прошерстаго шпинату, чшобъ онъ былъ зеленъ; влей полспакана густыхъ сливокъ, немного присоли, положи мушкатнаго орѣшку и вари на огнь; когда придуть за кушаньемъ, по бей голычкомъ, чшобы соусъ вскипѣлъ; послѣ сего накладывай на блюдо рамкой, сверху упомянутые филеи боршикомъ; облей соусомъ поврашомъ, пригошвленіе коего объяснено въ прешествовавшемъ 2 номерѣ, положи въ средину соусъ и подавай на споль.

4. Перепела на хрустапахъ.

Заправя перепеловъ и припусти въ маслѣ, сдѣлай хрустапъ изъ сайки, завалай въ яццахъ, и обжаря въ маслѣ, положи въ середку хрустапа амлетъ изъ рябчиковъ, нарѣжь на хрустапъ перепеловъ, положи въ середку соусу, сверху сладкое мясо и подавай на споль.

5. Утки съ макаронами.

Снявъ съ костей ушокъ мяса, сдѣлай изъ макаронъ фаршь: обва-

ривши и опкинувъ на рѣшето макароны, изрѣжь ихъ сухариками, и вскипятивъ сливки, клади въ нихъ макароны, осади, положи масла, сыру, сырыхъ яицъ и мѣлко изшинкованной вешчины; нафаршировавъ ушку, припусти ея въ сухомъ брезѣ (*) и когда она поспѣетъ, по нарѣжь ея шпучками, клади на блюдо боршикомъ, обкладывая сладкимъ мясомъ, шпигованными гусиными печенками и облей краснымъ соусомъ.

6. Ципляты на саласани.

Вымывъ 1 ф. сарочинскаго пшена, развари его въ молокѣ или хорошемъ бульенѣ помягче, чшобъ было погуще; разваривъ, положи $\frac{1}{4}$ ф. чухонскаго масла, 3 свѣжихъ яйца и вымѣшавъ хорошенько, посоли по вкусу, выложи на мѣдный листъ, кошорый подслои масломъ, и раз-

(*) Въ сухомъ брезѣ значить: изжарить въ печи.

мажь по величинѣ блюда, на кошоромъ намѣренъ подашь, а на края накапай кашышковь изъ сегоже пшена наподобіе голубиныхъ яицъ и клади по валавани одинъ подлѣ другаго, смажь желшками и спавъ въ печь; когда поспѣетъ, вынь вонъ; ошпаривъ 2 пары циплять, очисти ихъ хорошенько, выпроши, заправъ, положи въ кошрюлю, въ кошорую также положи $\frac{1}{4}$ ф. шпигу, изрѣзаннаго ломпиками, немного разныхъ шинкованныхъ кореньевъ, налей бульеномъ и припусти до готовности; очисти 1 ф. амурешовъ, припусти ихъ въ маслѣ на сковородѣ подѣ бумагой, сдѣлай изъ шеляшины кнель съ чухонскимъ масломъ и моченымъ въ сливахъ бѣлымъ хлѣбомъ; изрубивъ все сіе, помягче исполки въ спункъ; прибавя яицъ, перцу и соли, дѣлай ихъ съ чайной ложки и клади на сковороду, наслоенную масломъ; вливъ бульену, вскипящи раза два и

опкинь; снявъ валаванъ съ лиспа, положи на блюдо и разбивъ каждого цицленка начешверо, клади на валаванъ борпикомъ; изрѣзавъ амурешы, смѣшай ихъ съ кнелью и клади въ середку; заправивъ цицляшъ, сдѣлай подъ нихъ слѣдующій соусъ: распущя въ коспрюль чухонскаго масла споловую ложку, прибавъ муки 2 ложки и поджаръ хорошенько, только осперегайся, чшобъ не поджечъ; накашя бѣлымъ бульеномъ, осаживай на огнѣ погуще и мѣшай лопашкой; выдавивъ шуда лимонъ, положи въ эпошь соусъ шампiонной сои и пропусня сей соусъ сквозь салфешку или сипку, облей онымъ цицляшъ.

7. *Изъ разной сборной зелени.*

Изрѣзавъ ломшиями сайку, нарѣжь изъ нихъ родъ гребешковъ и макай въ желшки; поставя на блюдо по 4 шпуки, засуши ихъ, а ломши изъ сайки обжаръ и снизу обрѣжь ровнѣе; пошомъ порознь дѣлай слѣдующіе со-

усы: изъ горошка, шурецкихъ бобовъ, спаржицы, и по концамъ клади, къ спаржѣ сладкое шпигованное мясо борпикомъ, къ горошку папаши, къ Турецкимъ бобамъ слоеные рожки полумѣсяцами, а цвѣшную капусту облей Голландскимъ соусомъ немного съ сахаромъ, сладкое мясо заглазируй и подавай на споль.

Примѣчаніе. Голландскій соусъ готовится такъ: положи въ коспрюлю $\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго масла и разбей его лопашкой; шуда же вливъ полстакана воды, положи 3 ложки муки, немного цедры, сахару и выдавивъ $\frac{1}{4}$ лимона, вари на огнѣ, и когда раза 3 прокипишь, шо процѣди сквозь сипку, и соусъ готовъ.

8. *Сборный на валавани.*

Дѣлай такъ, какъ сказано въ 1-мъ №; взявши сладкаго мяса 2 фунша обвари его въ водѣ и очиспи; ошпаривши гребешковъ $\frac{1}{2}$ ф., положи въ холодную воду, а сладкое мясо нашпигуй, и также положи на сковороду, залей масломъ, поставъ въ печь,

припусти до готовности, а гребешки вари въ бульенѣ пожь до готовности; обваривши мозги пелячи въ водѣ, очисти ихъ, разрѣжь шпучками, заваляй въ желткахъ и шершой сайкѣ, просоли и изжарь на сковородѣ, пожь до готовности; снявши съ $\frac{1}{2}$ ф. амурешовъ жилки, обвари ихъ, нарѣжь, залей масломъ, припусти въ печи и выпусти яиць въ воду въ мѣшечкѣ сколько надобно; когда все будетъ пригошовлено, накладывай на валавань боршикомъ: мозги, сладкое мясо и выпущенныя яицы, а на нихъ гребешки, амурешы, нарѣзанные лимоны, и облей желпинькимъ соусомъ.

Примѣчаніе. Желпинькій соусъ готовится такъ: смѣшавъ бѣлые и красные кули въ крѣпкомъ бульенѣ, прибавь шуда лимоннаго соку, влей рюмку мадеры и осадивши, пропусти сквозь сѣтку.

9. Изъ устриць.

Сдѣлавъ изъ рябчиковыхъ филеевъ кнель, но только безъ хлѣба, за-

правъ бешимели на сливкахъ, но не такъ густо, и дай осѣсть; пошомъ положи въ бешимель сладкаго варенаго мяса, гребешковъ, амурешовъ и раковыхъ шеекъ, что все изрѣзавъ шпучками, положи въ бешимель и дай остынь; между тѣмъ на слой успричныхъ раковины масломъ, не такъ толсто обмажь кнелью, на которую клади вышеупомянутыя приготовленные гребешки и проч., сверху его свѣжихъ усприць, засыпь сахаромъ, залей масломъ и поспавъ въ печь; когда поспѣютъ, замажь сверху глазировъ и опшускай къ сполу.

Примѣчаніе. Бешимель готовится такъ: вскипяти бутылку не такъ густыхъ сливокъ, положи въ коспрюлю осьмушку чухонскаго масла, двѣ ложки муки и поджарь, пошомъ разведя кипящими сливками, осадитъ не такъ густо, смѣшай упомянутыя гребешки и все прочее съ бешимелью и положи осьмушку шершаго сыра.

10. Соусъ, заправляющій устрицъ.

Сей соусъ должно дѣлать въ мѣдныхъ спаканчикахъ, или фальшивыхъ устрицахъ, слѣдующимъ образомъ: середину спаканчиковъ обмазавъ кнелюю, клади въ нихъ поже, что сказано выше для наспоющихся устрицъ, сверху засыпь сыромъ и заливъ масломъ, поставь въ печь; когда поспѣетъ, по вынь изъ спаканчиковъ и положи на блюдо, облей понкимъ краснымъ соусомъ.

11. Яичница съ щавелемъ.

Мѣлко изрубивъ жареную щавелью почку, положи ее въ кошпрюлю вмѣстѣ съ сырыми яицами, рубленой зеленью, солью и разведи молокомъ; наслоивъ масломъ мѣдныя спаканчики, клади въ оныя выше-сказанную яичницу и припусти въ печи; заправивъ щавель, изруби его, поджарь въ маслѣ, пропши сквозь рѣшета, положи кулей, крѣпкаго

бульону, сливочнаго масла и проваривъ, обкладывая симъ щавелемъ кругомъ яичницы и подавай на столъ.

12. Изъ фаршированныхъ дроздовъ.

Снявъ съ костей дроздовъ мясо, нафаршируй оное гропанью, положи на сковороду, замажь масломъ, накрой бумагой и поставь въ печь до готовности; сдѣлавъ рамку со дномъ и нафаршировавъ ее гропаномъ изъ печенки или щеляпины, припусти въ печи до готовности; наръзавъ дроздовъ, клади на рамку боршикомъ, и облей краснымъ соусомъ, въ середину и сверху клади по 4 гребешка, облей дроздовъ сказаннымъ соусомъ и опускай къ столу.

Примчаніе. Гропань дѣлай такъ же, какъ сказано во 2 й главѣ о свириспелыхъ.

13. Ципляты съ зеленымъ горошкомъ.

Ошпаривъ и очистивъ ципляты, заправь ихъ, обвари въ кипяче-

ной водѣ и разрѣзавъ пополамъ, положи на нихъ крышку, чѣобы они хорошенько распрямились; попомъ завалай ихъ въ ящакъ съ шершою сайкой и жарь въ маслѣ до готовности; очистивъ горохъ опъ жилокъ, обвари его въ соленой водѣ и опкинувъ на рѣшето, положи его въ коспрюлю вмѣстѣ съ чухонскимъ масломъ, кулями и сахаромъ по пропорціи и припусти до готовности, послѣ сего клади на блюдо цыплятъ борщикомъ, въ средину горохъ, облей цыплятъ бѣлымъ соусомъ и подавай на споль.

14. *Изъ молодого гуся.*

Снявъ мясо гуся съ костей, нафаршируй оное изюмомъ, коринкой, яблоками, шуда же положи изъ костей говяжьего мозгу и чухонскаго масла; начинивъ симъ гуся, изжарь въ печи и облей краснымъ соусомъ.

15. *Другимъ манеромъ.*

Изжарь на вертелѣ молодыхъ гусей; къ нимъ сдѣлай съ шинкован-

ными огурцами слѣдующій красный соусъ: изшинковавъ огурцы, просоли ихъ, опожми покрѣче и обжаривъ румяне въ чухонскомъ маслѣ съ сахаромъ, накаши красными кулями и дай прокипѣть; обливъ онымъ соусомъ, подавай на споль.

16. *Еще другимъ манеромъ.*

Молодыхъ гусей разбивъ по костямъ, обвари и обжарь ихъ въ чухонскомъ маслѣ; положивъ въ коспрюлю перцу, мушкетнаго орѣшку, обвареный кусокъ вѣчины и кулей, накаши краснымъ и бѣлымъ бульенами; положи лавроваго листа, дай кипѣть и когда соусъ поспѣетъ, процѣди; предъ оппускомъ положи обжаренную рѣпу и свѣжій лимонъ.

17. *Еще другимъ манеромъ.*

Разбивъ молодого гуся по костямъ, обвари и обжарь его въ чухонскомъ маслѣ; положи въ коспрю-

лю муки, соли, перцу и мушкашнаго орѣшку, накаши бѣлымъ бульеномъ и дай кипѣшь; когда поспѣешь, шо соусъ процѣди, положи въ него пепрушки и обвареныхъ бѣлыхъ грибовъ со сметаной.

18. *Еще другимъ манеромъ.*

Изжаривъ молодаго гуся на вершелѣ, облей его холоднымъ соусомъ съ капорсами, анчоусами, оливками и зеленью.

19. *Еще другимъ манеромъ.*

Снявъ мясо молодыхъ гусей съ костей, нафаршируй оное салпыкономъ и сваривъ въ бульенѣ бѣлый соусъ со сморчками, облей онымъ гусей.

Примѣчаніе. Салпыконъ дѣлается такъ: накрошивъ сладкаго мяса, печенокъ, вепчины и огурчиковъ, положи въ это рубленаго шерлопу, зеленой пепрушки и обжаривъ въ чухонскомъ маслѣ, положи немного муки, соли, перцу, мушкашнаго

орѣшку и немного бульену; давь прокипятить и заправивъ лезономъ, проспуди и сямъ фаршируй ушокъ.

20. *Съ дикими утками.*

Вполовину изжаривъ на вершелѣ молодыхъ дикихъ ушокъ, разними ихъ по костямъ: кои исполки въ спункъ; къ ушкамъ сдѣлай слѣдующій сальме: положи въ кострюлю корки опшъ Французскаго хлѣба, шерлопу, влей бутылку краснаго вина, прибавь соли, перцу, свѣжаго лимону, два куска сахара и положи кулей, дай кипѣшь; попомъ процѣдивъ сквозь сипку, положи въ сей соусъ ушокъ и давь раза при вскипѣшь, при опускѣ положи въ него обжареннаго крушону.

21. *Еще другимъ манеромъ.*

Изжаривъ молодыхъ ушокъ на вершелѣ, сдѣлай подъ нихъ соусъ изъ шинкованной капусты и обложи жареными сосисками.

22. *Еще другимъ манеромъ.*

Изжаривъ молодыхъ ушокъ, сдѣлай къ нимъ красный соусъ съ рыжичками и свѣжимъ лимономъ.

23. *Еще другимъ манеромъ.*

Со спины ушки снявъ мясо, нафаршируй его рыжичками опварными и солеными, также сырыми яйцами по пропорціи кои сперва нашинковавъ помѣльче, положи въ коспрюлю вмѣстѣ съ чухонскимъ масломъ, шинкованнымъ лукомъ и поджарь до половины, послѣ чего положи соли и перцу, остуди; симъ нафаршировавъ ушку, зашей нипшкой и зажарь въ печкѣ; попомъ облей краснымъ соусомъ съ гусиными печенками.

24. *Еще другимъ манеромъ.*

Съ костей молодыхъ ушокъ снявъ мясо, нафаршируй оное салпыкономъ, и сваривъ въ бульенѣ соусъ съ бѣлыми и черными шруфелями, облей онымъ сихъ ушокъ.

25. *Еще другимъ манеромъ.*

Выпопроша молодыхъ ушокъ, нафаршируй зобъ оныхъ салпыкономъ; сваривъ въ бульенѣ бѣлый соусъ съ раковыми шейками и раковымъ масломъ, облей онымъ ушокъ.

26. *Еще другимъ манеромъ.*

Съ костей ушокъ снявъ мясо, нафаршируй ихъ хорошимъ шелячьимъ фаршемъ, зашей нипшкой, немного обжарь и намазавъ фаршемъ верхъ ушки, убери наподобіе черепахи филейчиками, капорсами, оливками, зеленью, морковью и яйцами, накрой ломпиями шпига и поставь въ печь; сдѣлавъ къ нему бѣлый соусъ изъ капорсовъ, фаршированныхъ оливокъ и кнели, облей онымъ ушокъ.

27. *Съ индѣйкой.*

Опнявъ опъ пулярной индѣйки ножки и снявъ съ костей мясо, на-

фаршируй салпыкономъ: свари подъ нее въ бульенъ слѣдующій соусъ: кроши сухариками вешчины, черного шруфелю, моркови, сельдери и сладкаго мяса, изжарь въ чухонскомъ маслѣ и накапавъ бѣлымъ бульеномъ, облей онымъ индѣйку.

28. *Еще другимъ манеромъ.*

На вершелъ изжаривъ индѣйку, разбей ее по коспямъ и облей холоднымъ соусомъ съ капорсами, оливками, грибами и огурчиками.

29. *Еще другимъ манеромъ.*

Заправя молодыхъ индѣекъ, облей ихъ горячимъ масломъ, заправъ въ бульенъ и накрывъ шпигомъ, положи разныхъ кореньевъ, разной специи, лавроваго листу, базилику, шерлопу, накапи бульеномъ и вари; для нихъ сдѣлай слѣдующій бѣлый соусъ: положи въ коспрюлю чухонскаго масла, муки, лимоннаго соку, соли, перцу,

мушкашнаго орѣшку и бѣлыхъ кулей, мѣшай на огнѣ и когда вскипнѣтъ, по положи рубленой зеленой пепрушки и симъ соусомъ облей индѣйку.

30. *Еще другимъ манеромъ.*

Заправивъ молодыхъ индѣекъ, разбей ихъ на шпучки, изжарь на сковородѣ въ печкѣ въ маслѣ и хлѣбъ и переложивъ лимономъ, облей краснымъ соусомъ со свѣжимъ лимономъ и наръзанными крупонами изъ бѣлаго хлѣба.

31. *Еще другимъ манеромъ.*

Сваривъ молодыхъ индѣекъ въ бульенѣ, обложи ихъ фаршированнымъ салашомъ и облей краснымъ соусомъ со спаржевыми головками.

32. *Еще другимъ манеромъ.*

Разбивъ индѣекъ по коспямъ, обвари, перебери и обжарь ихъ въ чухонскомъ маслѣ; положи въ коспрюлю вешчины, соли, перцу и

мушкатнаго орѣшку, обжарь все это, положи кулей, накаши бульеномъ и сваривъ, положи обвареную спаржу; при оппускѣ заправи желпкомъ, приквасъ свѣжимъ лимономъ.

33. *Еще другимъ манеромъ.*

Заправи и разнявь пополамъ молодыхъ индѣекъ, завяжи ихъ въ маринадъ съ болонью (завязать съ болонью, значить: завязать со шпигомъ въ бумагу, сложенную пакетомъ), поставь въ печь и когда поснѣешь, по шакъ и подавай, полько сними сверху бумагу. Маринадъ дѣлается шакъ: обжарь въ чухонскомъ масле рубленый лукъ шерлопъ, зеленую пепрушку, соль, перецъ, мушкатный орѣхъ и вешчину кусками, облей индѣекъ и оспудя, положи шуда же свѣжаго лимона, лавроваго листа и обвяжи; когда поснѣешь, по бумагу сними и облей индѣйку желпкимъ соусомъ.

34. *Еще другимъ манеромъ.*

На вершелъ изжаривъ молодыхъ индѣекъ, обвяжи ихъ бумагой и когда поснѣюшь, по бумагу сними, облей ихъ распощленнымъ масломъ съ желпками, обсынь хлѣбомъ и въ печи дай имъ колеръ, послѣ чего облей бѣлымъ соусомъ съ обвареными куриными печенками, амурешами и ушными почками.

35. *Еще другимъ манеромъ.*

Снявъ съ коспей старой индѣйки мясо, нафаршируй оное салпыкомъ; сваривъ въ бульенѣ бѣлый соусъ съ раковыми шейками, облей индѣйку, копорую разбивъ на куски, клади на слоеную валованъ въ средину борпикомъ и облей сказаннымъ соусомъ.

36. *Еще другимъ манеромъ.*

Спарую жирную индѣйку разнявь по коснямъ, заправъ ее въ хлѣбъ и изжаривъ на огнѣ, об-

лей холоднымъ соусомъ, сдѣланнымъ съ капорсами и оливками; положи горчицы, соли, перцу, рубленой зелени пепрушки и вливъ прованскаго масла и ренскаго уксуса, смѣшай все вмѣстѣ, и проперевши анчоусовъ, облей симъ индѣйку.

37. *Англійскій изъ циплять.*

Заправивъ свѣсѣмъ циплять, обвари и перебравъ, накапи ихъ сливками и бульеномъ пополамъ, влей ложку воды, положи двѣ луковицы, двѣ гвоздики, зеленой пепрушки, лавроваго листу, базилики, связавъ все эшо вмѣстѣ пучкомъ; также положи два свѣжихъ лимона, кусокъ масла, мякиша изъ Французскаго хлѣба и въ эшомъ свари циплять. Когда поспѣютъ, положи на блюдо кулей, на нихъ посыпь першаго пармезана, на который положи циплять, облей кулями, посыпь пармезаномъ, помажь масломъ и поставивъ въ печь, дай

колеръ, послѣ чего облей онымъ соусомъ.

38. *Другимъ манеромъ.*

Заправивъ и обваривъ циплять, накапи ихъ водой со сливками, положи свѣжій лимонъ, немного спецій и въ эшомъ свари циплять; подъ нихъ соусъ сдѣлай слѣдующій: положи въ коспрюлю сливочнаго масла, муки, соли, перцу, мушкатнаго орѣшку, бульену, чернаго шруфелю и мѣшай на огонь; когда вскипнѣтъ, приквасъ лимономъ и симъ соусомъ облей циплять.

39. *Еще другимъ манеромъ.*

Заправивъ въ уксусъ циплять, влей въ коспрюлю уксусу, бульену, положи кружками луку, зеленой пепрушки, лавроваго листу, базилики, соли, перцу и дай вскипѣтъ до половины готовности; попомъ положи циплять въ расшворъ, обжарь

ихъ въ маслѣ и обложи обжареной пепрушкой; растворъ же дѣлается такъ: положи въ коспрюлю муки, соли, влей прованскаго масла, бѣлаго вина, прибавь 4 желтка и размѣшай, а бѣлки клади взбитые; послѣ сего ципляпъ разбивъ шпучками, клади боршикомъ, а въ средину шампіоны, сладкое мясо и облей желпинкимъ соусомъ.

40. *Еще другимъ манеромъ.*

Ошпаренныхъ ципляпъ выпопроша, зобъ нафаршируй фаршемъ; соусъ подъ нихъ свари бѣлый съ чернымъ шруфелемъ.

41. *Еще другимъ манеромъ.*

Снявъ циплячье мясо съ костей, нафаршируй оное салпыкономъ; подъ нихъ соусъ свари въ бульенѣ бѣлый съ шампіонами, изрубленными мѣлко, съ лукомъ шерлопомъ, обжареннымъ въ чухонскомъ маслѣ; послѣ накашивъ

бѣлыми кулями, дай вскипѣть; положи соли и перцу, приквасъ лимономъ.

42. *Еще другимъ манеромъ.*

Ципляпъ свари и поджарь въ хлѣбѣ съ масломъ; соусъ подъ нихъ сдѣлай изъ краснаго бульена и приквасъ лимономъ.

43. *Еще другимъ манеромъ.*

Ципляпъ свари въ бульенѣ; соусъ подъ нихъ сдѣлай изъ сарачинскаго пшена, которое обваривъ въ водѣ, опкинь и накашивъ немного бульеномъ, припусти до половины гошовности; пошомъ положи въ него хорошаго сливочнаго масла, пошавъ на край плиты и когда поспѣетъ, по выложи въ блюдо на пшено ципляпъ, которыхъ разбей на куски.

44. *Еще другимъ манеромъ.*

Сдѣлавъ изъ ципляпъ фрикасе съ сладкимъ мясомъ, подавай въ соусъ изъ цвѣтной капусты.

45. *Еще другим манеромъ.*

Заправивъ маленькихъ ципляшъ въ хлѣбъ, изжарь ихъ и подавай съ горохомъ.

46. *Еще другим манеромъ.*

Разнявъ молодыхъ ципляшъ по костямъ, заправь ихъ въ уксусъ, поваляй въ мукъ и изжарь въ прованскомъ маслѣ; подъ нихъ Ишальянскій соусъ.

47. *Еще другим манеромъ.*

Снявъ молодыхъ ципляшъ съ костей, нафаршируй фаршемъ, уברי сладкимъ мясомъ, обвареною цѣлою луковицею и закрывъ шпигомъ, поспавь въ печь; когда поспѣеть, облей бѣлымъ соусомъ съ эспрагономъ.

48. *Еще другим манеромъ.*

Вырѣзавъ изъ ципляшъ филейчики, нашпигуй ихъ шпигомъ, въ

середку положи шпигованное и глазированное сладкое мясо и колечкомъ маленькіе филейчики; облей желтѣнкимъ соусомъ.

49. *Съ тетеревами.*

Нашпиговавъ пеперевей шпигомъ, изжарь ихъ; соусъ къ нимъ сдѣлай изъ нашинкованной бѣлой капусты; обложивъ жареными сосисками, влей въ эшошъ соусъ ренскаго уксуса и бѣлаго вина.

50. *Другим манеромъ.*

Снявъ съ костей молодыхъ пеперевей мясо, нафаршируй оное хорошимъ фаршемъ и изжаривъ до готовности, разбей шпучками и клади на блюдо боршикомъ, въ средину сладкое мясо, а по боршику шпигованные амурешы; обливъ краснымъ соусомъ съ капорсами, оливками и свѣжимъ лимономъ, подавай на споль.

51. *Еще другим манеромъ.*

Зажаривъ шеперевей на вертелъ, разними по коспиямъ; сіи кости исполки въ спущкѣ; положивъ въ кострюлю корки опъ Французскаго хлѣба, луку шерлошу, соли, лавроваго листу и базилики, накаши краснымъ виномъ и давъ прокипѣшь, пропри сквозь ситку, облей шеперевей краснымъ соусомъ и обложи крушономъ.

52. *Еще другимъ манеромъ.*

Заправивъ молодыхъ шеперевей и сваривъ ихъ въ бульенъ, облей Ишальянскимъ соусомъ съ эспрагономъ.

53. *Еще другимъ манеромъ.*

Изжаривъ молодыхъ шеперевей, обложи ихъ крушономъ и облей краснымъ соусомъ.

54. *Съ рябчиками.*

Обваривъ рябчиковъ, накаши ихъ красными кулями, приквась и положи

мѣлко рубленой вешчины, дай кипѣшь; при опущкѣ положи рубленой зеленой пепрушки.

55. *Другимъ манеромъ.*

Вынувъ изъ рябчиковъ филеи, положи на блюдо фаршь, на него филеи, между же филеевъ прокладывай сладкимъ мясомъ, обвареною цѣлою луковицею, огурчиками и шруфелемъ; накрывъ шпигомъ, пошавъ въ печь; когда поспѣешь, подлей немного бѣлаго соуса.

56. *Еще другимъ манеромъ.*

Изъ рябчиковъ сдѣлай слѣдующій кнель: вынувъ изъ нихъ филеи, исполки въ спущкѣ, куда положи рублената луку шерлошу, зеленой пепрушки, соли, перцу, мушкатнаго орѣшку, Французскаго бѣлаго хлѣба, намоченаго въ сливкахъ, кусокъ сливочнаго масла и шакже исполки мѣлко; 4 бѣл-

ка сбивъ, все сіе смѣшай, завалй капышками въ мукъ, обвари въ бульенѣ, положи въ бешимель и дай кипѣшь; когда поспѣетъ, тогда опускай къ сполу.

57. *Еще другимъ манеромъ.*

Изъ рябчиковыхъ филеевъ сдѣлавъ коплешы, заправъ ихъ въ маслѣ съ хлѣбомъ, изжарь, подлей красного соуса или красного бульена и приквасъ лимономъ.

58. *Еще другимъ манеромъ.*

Сваривъ рябчиковъ въ бульенѣ, сдѣлай къ нимъ бѣлый соусъ съ шампіонами.

59. *Еще другимъ манеромъ.*

Изжаривъ рябчиковъ, вынь изъ нихъ филей; къ нимъ соусъ сдѣлай холодный съ капорсами, оливками, анчоусами, горчицей, уксусомъ и прованскимъ масломъ.

60. *Еще другимъ манеромъ.*

Вынувъ изъ рябчиковъ филей, сдѣлай изъ нихъ кнель, положи въ него луку шерлопу, зеленой пепрушки, хлѣба, сливокъ, яицъ, соли, перцу, а рябчиковъ свари въ бульенѣ; сваривъ, намажь хлупъ онымъ кнелемъ, убери разною зеленью или чѣмъ угодно, накрой шпигомъ и поспавъ въ печь; соусъ къ нимъ сдѣлай красный съ шруфелемъ.

61. *Еще другимъ манеромъ.*

Вынувъ изъ рябчиковъ филей, обжарь ихъ съ лукомъ шерлопомъ и зеленью, положи соли, перцу, мушкатнаго орѣшку, свѣжаго лимону жеребейками, накаши кулями и вливъ рюмку мадеры, дай кипѣшь.

62. *Еще другимъ манеромъ.*

Опнявъ изъ рябчиковъ филей и разрѣзавъ на шпучки, обжарь ихъ;

положивъ въ бѣлый соусъ, заправь ихъ желткомъ; прибавь въ сей соусъ сливочнаго масла, соли, перцу, приквась лимономъ. Выложи на блюдо, положи маленькіе обжаренные рябчиковые филейчики плешеночками, обмажь немного сверху крѣпкимъ бульеномъ, и шакъ подавай.

63. *Изъ куропапокъ.*

Заправивъ и завязавъ куропапокъ со шпигомъ, съ разными шпигованными кореньями, спеціями, свѣжимъ лимономъ и покрывъ бумагою, кошорую облей масломъ, изжарь ихъ въ печи; соусъ подъ нихъ сдѣлай слѣдующій: кроши сухариками печенку, сладкое мясо, вешчину, шруфель и обжаривъ съ лукомъ шерлопомъ и зеленью, накаши красными кулями; положи соли, перцу и вливь рюмку мадеры, приквась лимономъ.

64. *Другимъ манеромъ.*

Снявъ съ костей куропапокъ мясо, нафаршируй оное салшыкономъ,

свари въ бульенъ и облей краснымъ соусомъ съ оливками, капорсами и свѣжимъ лимономъ.

65. *Еще другимъ манеромъ.*

Снявъ съ костей куропапокъ мясо, нафаршируй оное хорошимъ фаршемъ и зашивъ ниткой, обмажь верхъ куропапокъ симъ же фаршемъ; убравъ наподобіе черепахи филейчиками, капорсами, оливками, зеленью, морковью и яйцами, накрой шпигомъ и поставь въ печь; соусъ подъ нихъ бѣлый съ эспрагономъ.

66. *Изъ дроздовъ.*

Выпошроша у дроздовъ спинку, сдѣлай изъ ихъ кишокъ фаршъ шакимъ образомъ: сіи кишки перебравъ, вычисти, изруби и обжарь съ лукомъ шерлопомъ и зеленью; обжаривъ, положи рубленнаго шпигу, бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ слив-

кахъ , что все изруби мѣлко , положи соли , перцу и два яйца ; начинивъ симъ фаршемъ дроздовъ , оставшійся фаршъ выложи въ блюдо , на него дроздовъ , между коими уברי сладкимъ мясомъ , амурешами , крушномъ и накрывъ шпигомъ , поставь въ печь ; когда подавай на споль , подлей краснаго соуся .

67. *Другимъ манеромъ.*

Заправя дроздовъ , положи ихъ въ коспрюлю вмѣстѣ съ вешчиною , лукомъ шерлопомъ , съ небольшимъ количествомъ чесноку , рубленой пепрушкою и обжаривъ въ чухонскомъ маслѣ , накаши красными кулями , влей полбушылки вина , положи соли , перцу , лавроваго лисша и дай кипѣть .

68. *Изъ поддорожниковъ.*

Расплавивъ поддорожниковъ по спинкѣ , заправь ихъ въ хлѣбѣ и из-

жаривъ въ чухонскомъ маслѣ , подлей краснаго бульену .

96. *Другимъ манеромъ.*

Заправивъ цѣлыхъ поддорожниковъ , обжарь ихъ въ коспрюлѣ съ лукомъ шерлопомъ и кускомъ вешчины , что все накаши красными кулями , влей шуда же спаканъ бѣлаго вина ; давъ вскипѣть , положи свѣжаго лимону и кусокъ сахару .

70. *Б е к а с ы .*

Изжаря бекасовъ на вершелѣ , разрѣжь ихъ надвое ; исполокши ихъ кишки , положи оныя въ коспрюлю вмѣстѣ съ корками бѣлаго хлѣба , шерлопомъ , чеснокомъ , небольшимъ количествомъ лавроваго лиспу , пакже съ небольшимъ количествомъ рубленой мозжухи , и вливъ бушылку краснаго вина , дай кипѣть ; процѣдивъ сквозь ситку , прибавь красныхъ ку-

лей; положи въ сей соусъ бекасы, дай имъ немного покипѣшь, послѣ чего выложи въ соусникъ, обложи сверху обжаренымъ крупономъ и облей симъ соусомъ.

71. *Другимъ манеромъ.*

Снявъ бекасовъ съ костей, нафаршируй сихъ бекасовъ рыбчиковымъ фаршемъ и изжаря до готовности, облей краснымъ соусомъ.

72. *Еще другимъ манеромъ.*

Обжаривъ бекасы съ лукомъ шерлопомъ и зеленью въ свѣжемъ чухонскомъ маслѣ, положи ихъ въ коспрюлю или горшокъ, прибавь соли, перцу, мушкашнаго орѣшку и бульену, накрой, замажь крышку пѣсшомъ и поставь въ печной вольный духъ; когда поспѣешь, то такъ и подавай.

73. *Кимбалъ съ макаронами.*

Замѣси изъ муки на яицахъ, маслѣ и молокѣ пѣсшо покруче и рас-

кашай полщиною въ мизинецъ; взявъ по пропорціи коспрюлю, наслой ее масломъ и симъ раскапаннымъ пѣсшомъ, наръзаннымъ въ родъ узкихъ ремешковъ, съ самой середины дна коспрюли обвивай изнушри всю коспрюлю; когда дойдешь опъ дна до краевъ, по заслони подслоеной бумагой нупрѣ коспрюли кругомъ по пѣсшу и насыпь въ средину опрубей, а по краямъ примажь жеспкомъ въ коспрюлѣ пѣсшо и пакъ спанови въ печь; когда поспѣешь, то вынь, опруби вычисши, а бумагу опними; разваривъ макароны въ соленой водѣ и опкинувъ ихъ на рѣшето, изрѣжь макароны и клади въ коспрюлю вмѣстѣ съ мѣлко наръзанною вешчиною, поджаренною въ маслѣ, и шакowymi же припущенными рыбчиковыми филеями, изрѣзанными сухариками, крѣпкимъ бульеномъ, съ чешвершью фунша сливочнаго масла, съ небольшимъ количесшвомъ бѣлыхъ ку-

лей и першымъ сыромъ; хорошенько все сіе разогрѣвъ, клади вышесказанный кимбаль и когда положишь, то наверхъ его положи блюдо и перепрокинувъ вверхъ дномъ, рѣжь кружокъ, чшобъ можно было брашь ложкой, послѣ чего и подавай.

74. Сборный.

Нарѣзавъ куриныхъ филеевъ, также куриныхъ пупочковъ, печенокъ, одинъ ф. сладкаго мяса, немного бараньяго сала, все сіе припусти на сковородѣ съ чухонскимъ масломъ. Когда поспѣешь, положи кулей, крѣпкаго бульена и приквася лимономъ, дай кипѣшь; между тѣмъ сваривъ копченый языкъ и выпустя свѣжихъ яицъ, пригошовъ вымоченные въ молоко гребешки, въ лицахъ и крупонъ, чшо все обжарь въ маслѣ. Положа все вышеупомянутое въ соусникъ, вокругъ онаго въ перекладку

положи копченый языкъ, яицы, крупонъ, заглазируй крѣпкимъ бульеномъ и подавай на споль.

75. Изъ вафлей.

Напеки вафлей; сваривъ въ бульенѣ соусъ изъ сладкаго мяса, амуреповъ, раковыхъ шеекъ, зеленыхъ обваренныхъ маленькихъ огурчиковъ и шампіоновъ шшучками сдѣлай бѣлый и зеленый кнели, обвари ихъ, заправъ сливочною бешимелью, копорую хорошенько осади, положи въ нее самую малую часть крѣпкаго бульена, $\frac{1}{8}$ ф. сыра, чшо все вмѣшпѣ смѣшай и клади въ сей соусъ; въ блюдо или соусникъ клади на ребро вафли и каждую обмазывай симъ соусомъ, смѣшаннымъ съ бешимелью; когда всѣ вафли укладешь боршикомъ, то замажь сверху симъ же соусомъ съ бешимелью и заливъ чухонскимъ масломъ, спавъ въ печь; когда полу-

чигся колеръ , шо залей крѣпкимъ бульеномъ и подавай на споль.

76. *Мѣлкая птичка на хрустатахъ.*

Обжарь мѣлкихъ пшичекъ въ маслѣ съ бѣлымъ хлѣбомъ ; въ середину соуса положи сладкое мясо, гребешки, амурешы , шампіоны и подавай.

77. *Съ Рускими бобами.*

Сваривъ до гошовности шелячью грудинку, нарѣжь ее ломпиками , обдѣлай шпучками и обвалявъ въ яицахъ и хлѣбѣ , обжарь на сковородѣ въ горячемъ маслѣ ; сваривъ до гошовности бобы въ соленой водѣ , опкинь ихъ на рѣшешо , пошомъ загошова , положи въ коспрюлю вмѣстѣ съ двумя кусками сахару , зеленью , крушономъ , гребешками , что все обжарь въ маслѣ ; наконецъ накладывай грудинку на блюдо боршикомъ въ перекладку съ крушонами, въ середку кла-

ди загошовленные бобы , а сверху заглазируй крѣпкимъ бульеномъ и подавай.

78. *Куришыя ножки на гротани.*

Сдѣлай изъ шеляпины кнель съ хлѣбомъ, яицами, чухонскимъ масломъ и перцемъ , что все хорошенько перешолки ; опниавъ опъ куриць ножки и вынувъ изъ нихъ косточки , фаршируй ихъ оною кнелью и зашивъ нипкой, свари сіи ножки въ бульенѣ ; когда поспѣюшъ, вынь и клади на блюдо боршикомъ , а сверху обмажь кнелью, покрой шпигомъ и спавъ въ печь до пѣхъ поръ, пока поспѣешъ ; подъ нихъ соусъ красный съ шруфелями ; нашпиговавъ пару рябчиковъ, свари въ бульенѣ и когда ножки будутъ гошова, сними съ нихъ шпигъ долой , а рябчиковъ разбей начешверо и клади сверху ножекъ ; соусъ приквась лимономъ ,

въ который положи пручелю, укропу и бульену.

79. *Фаршированная рѣпа съ рисомъ.*

Сваривъ рѣпу, нушрѣ изъ оной вычисти и вычищенное мясо оной изрубивъ вмѣспѣ съ рисомъ и изюмомъ; 2 сырыхъ яйца, масло и все выше-сказанное фаршируй въ вычищенный нушрѣ рѣпы и засыщавъ сыромъ, поспавъ въ печь; къ ней соусъ приготовь изъ кулей, ренскаго уксусу и сахару, что все обмажь желтками; положивъ рѣпу на блюдо, облей ее симъ соусомъ.

80. *Французскій пуддингъ.*

Замѣсивъ на желткахъ какъ можно покруче шѣсно и раскашавъ его попоньше, искроши оное въ родѣ лапши, но не такъ мѣлко, и попомъ сію лапшу обваривъ въ сливкахъ,

откинь на рѣшето; положи въ коспрюлю сливочнаго масла, распущи его на шихомъ огнѣ, попомъ оспудя, клади въ него желтки, полченую корицу, сахаръ, изюмъ, кишмишь и подбивъ бѣлки, смѣшай съ пуддингомъ; подслоя форму масломъ и посыпавъ сахаромъ, клади пуддингъ въ форму и спавъ въ печь; когда поспѣеть, облей сладкимъ соусомъ и подавай.

Примѣчаніе. Сей соусъ дѣлается такъ: возьми 6 желтковъ, разбей хорошенко, разведи бѣлымъ виномъ, прибавь по вкусу сахару и варя на огнѣ, бей голичкомъ; когда поднимешся, шо онымъ и обливай.

81. *Пуддингъ изъ вафлей.*

Напеки вафлей и изрѣзавъ ихъ сухариками, положи въ коспрюлю вмѣспѣ съ сливками, съ осьмью желтками, сахаромъ, полченой корицей, цукашомъ, мѣлко нашинкованнымъ кишмишемъ, изюмомъ и сбивъ бѣлки,

все смѣшай; подслоивъ форму масломъ и посыпавъ хлѣбомъ, въ сію форму выкладывай пуддингъ и пославъ въ печь; когда пуддингъ поспѣетъ, по выклади его на блюдо, облей выше-сказаннымъ сладкимъ соусомъ и подавай на споль.

82. Зеленый пуддингъ.

Обваривъ и помѣлче изрубивъ шпинашъ, пропри его сквозь сито, положи въ коспрюлю вмѣстѣ съ желтками, сахаромъ, коринкой, чухонскимъ масломъ, изюмомъ, бѣлымъ хлѣбомъ, наръзаннымъ сухариками, намоченнымъ въ молоко, опжатымъ и поджареннымъ въ чухонскомъ маслѣ, что все смѣшай со шпинашомъ; сбивъ бѣлки, положи ихъ въ пуддингъ; подслоивъ коспрюлю масломъ и обсыпавъ хлѣбомъ, выклади пуддингъ въ коспрюлю и спавъ въ печь до готовности; для пуддинга сего сдѣлай соусъ такъ:

пропри сквозь сито $\frac{1}{2}$ ф. варенья, положи около полфунта сахару и разведя это бушылкой бѣлаго вина, дай кипѣть хорошенько, чтобъ сдѣлалось густо; обливъ симъ соусомъ пуддингъ, подавай его на споль.

83. Пуддингъ изъ говяжьего сала.

Изкрошивъ помѣлче сколько угодно говяжьего сала и пакое же количество размоченнаго въ молоко и поджаренаго въ маслѣ въ коспрюлкѣ бѣлаго хлѣба, положи въ оную сказанное сало, хлѣбъ, 8 желтковъ, сахаръ, изюмъ и цукашъ, что все какъ можно мѣлче искроши, смачивая мадерой; потомъ смѣшавъ все сіе вмѣстѣ, сбей бѣлки, положи ихъ шуда же, подслои форму масломъ и обсыпавъ хлѣбомъ, выкладывай пуддингъ въ форму, пославъ въ коспрюлю въ воду и накрой крышкою на которую положи жару; когда пуддингъ поднимется, по значишь, что онъ готовъ; сдѣлай къ

нему сладкій соусъ на бѣломъ винѣ, сбивъ на плишѣ голычкомъ сахаръ и желтки; положивъ пуддингъ на блюдо, облей его симъ соусомъ и подавай на споль.

84. *Изъ цвѣтной капусты.*

Очистивъ цвѣтную капусту отъ дурныхъ листовъ и кочерыжекъ, свари ее въ кипяченой соленой водѣ и сперевъ съ мукою маленькій кусокъ чухонскаго масла, положи это въ коспрюлю и вари вмѣстѣ до готовности; соусъ подъ капусту такой же и въ тойже пропорціи, какъ и подъ пуддингъ.

85. *Изъ артишоковъ.*

Срѣзавъ верхушку артишоковъ ножомъ и сваривъ ихъ въ соленой водѣ, вынь когда они поспѣютъ, средина изъ нихъ вычисти и опрокинь на коспрюльную крышку на горячую воду передъ тѣмъ временемъ какъ подавашь

соусъ пошъ же, какъ и подъ пуддингъ, только подавай его особенно на шарелкѣ, или въ судочкѣ.

86. *Изъ земляной груши.*

Очистивъ ножомъ земляную грушу, вымой ее въ водѣ; попомъ сваривъ въ молокѣ, сопри кусокъ чухонскаго масла съ мукою и положи на груши; соусъ пошъ же, что и подъ пуддингъ.

87. *Котлеты.*

Отбивъ сѣчкой пелячи коплешы, посыпь ихъ солью, перцемъ и попомъ припусти на сковородѣ въ масле до половины ихъ готовности; вынувъ коплешы изъ масла, остуди ихъ и заправивъ сливочную бешимель, осадил ее погуще, положи въ нее сыру и обмажь коплешы вышесказанною бешимелью; попомъ обмазавъ во 2 й разъ, макай коплешы въ чухонское масло и обваливая въ

першомъ хлѣбѣ, клади ихъ на сковороду и жарь до гошовности; послѣ сего сдѣлавъ соусъ, означенный подѣ Но 7мъ, прибавь спаржи, спручковаго горошку, моркови, рѣпы, все сіе вынь на выемку, рѣжь разными шпучками и обваривъ въ соленой водѣ, опкинь на рѣщето; положивъ въ ко-спрюлю 2 ложки кулей, 2 куска сахару, соли, немного сливочнаго масла, все разогрѣй, и когда коплепы поспѣютъ, то накладывай ихъ на блюдо, облей сказаннымъ соусомъ и подавай на столѣ.

88. *Барашковыя котлеты.*

Фаршированныя дичинныя рулетки и куриныя филейчики нарѣжь въ видѣ гребешковъ; снявъ мясо съ передней части баранины, изъ двухъ реберъ дѣлай каждую коплепку, опобей ихъ сѣчкою, просоли солью съ перцемъ и припусти на сковородѣ до гошовности, пошомъ заправка кулями,

смажь двумя желтками, и выдави лимону, макай сіи коплепы въ сей соусъ и обваляй въ хлѣбѣ, попомъ въ яицахъ, наконецъ опянь въ хлѣбѣ, и жарь на сковородѣ въ горячемъ маслѣ. Взавъ пару пшеревей, вынь изъ нихъ филей, изрѣжь ихъ вдоль поненькими ремешками и разбей ихъ сѣчками; нафаршировавъ шелячью кнель, намазывай оную на филей ножемъ, закашай рулетками и положи въ масло на сковороду, сверху покрой шпигомъ и сіи рулетки закрой подслоеной бумагой; поставивъ въ печь, дай имъ поспѣть; подфилейчики снявъ съ жилокъ, разрѣжь ножемъ сіи подфилейчики, согни въ видѣ гребешковъ, положи въ масло на сковороду, покрой сверху масляной бумагой, и въ эшомъ видѣ спавъ въ печь до гошовности; соусъ подѣ нихъ слѣдующій: нарѣзавъ сладкихъ кореньевъ въ видѣ ашпошовъ, обвари ихъ, положи въ нихъ краснаго соусу, сахару, лимону, а

сверху налей красного соуса съ шинкованнымъ и поджаренымъ пружелемъ и мадерою; потомъ наръзавъ кошлешы, клади на блюдо борпикомъ, въ середку ихъ ашпопъ, сверху борпикомъ же рулешки, пружель, а подфилейчики между рулешками, облей соусомъ и подавай на споль.

89. *Фаршированные артишоки.*

Срѣзавъ колючки, сверху артишоковъ находящіяся, свари сіи артишоки въ соленой водѣ; потомъ вычистивъ изъ середки оныхъ мохъ, сдѣлай слѣдующій фаршъ: изруби мѣльче $\frac{1}{2}$ ф. пружелей и шампіоновъ съ зеленью, положи кулей, немного посоли, прибавь $\frac{1}{8}$ ф. сыру и по пропорціи сливочнаго масла смѣшавъ все вмѣсшъ, фаршируй симъ середку артишоковъ, кои положи въ масло на сковороду и сверху также помажь масломъ, потомъ поставя въ печь,

дай колерь; къ нимъ подавай красный соусъ съ лимономъ и сахаромъ, чѣмъ ихъ и полей.

90. *Изъ теллячьихъ мозговъ.*

Намочивъ въ холодной водѣ двѣ пары теллячьихъ мозговъ, сними съ нихъ перепонку и обваривъ въ соленой водѣ, опкинь ихъ на подсыпку, заваляй въ шерпомъ хлѣбъ съ яйцами и жарь на сковородѣ въ горячемъ маслѣ, потомъ накладывай на блюдо борпикомъ и облей краснымъ соусомъ съ капорсами.

91. *Съ теллячьими ножками.*

Ошпаривъ и сваривъ въ соленой водѣ 2 пары теллячьихъ ножекъ, опкинь ихъ на рѣшето и рѣжь каждую ножку пополамъ; заваляй ихъ въ шерпомъ хлѣбъ и яйцахъ, жарь въ горячемъ маслѣ и потомъ клади на блюдо, а въ середку ихъ или горошекъ, или Турецкіе бобы, и подавай на споль.

92. *Съ фаршированными сморчками.*

Перемывъ и опшивъ опъ сморчковыхъ шляпокъ корешки, опкинь сѣи шляпки на рѣшето; сваривъ 4 яйца въ густую, изруби ихъ мѣлко, прибавь въ рубленныя яйца сырое яйцо, укропъ, соль, перецъ и симъ фаршируй сморчковыя шляпки, кои обжарь на сковородѣ въ горячемъ маслѣ; оставшіеся корешки и шляпки изруби мѣльче и изпиковавъ помѣльче вещьчину вмѣстѣ съ изрубленными сморчковыми корешками и шляпками, поджарь въ костреюлѣ въ маслѣ, прибавя въ оную бѣлаго соуса, а при опшускѣ $\frac{1}{2}$ ф. свѣжей смѣшаны; смѣшавъ съ симъ фаршированныя сморчки, дай всему этому раза два прокипѣшь, попомъ клади на блюдо и подавай на споль.

—*—

VII.

РАЗНЫЯ ЖАРКІЯ.

1. *Индѣйка.*

Ошпаривъ, очиспивъ и заправивъ индѣйку, за полчаса до оппуска къ столу посади ее на вершелъ и припусти къ жару; съ боку пославъ къ жару прошивень съ масломъ; посоливъ и почаще помазывая индѣйку, верти ее безпрестанно до тѣхъ поръ, пока она гошова будешъ.

2. *Каплуны.*

Очиспивъ, выпрошивъ и заправивъ каплуновъ, замажь ихъ масломъ, посоли, положи на прошивень и накрывъ бумагой, подлей немного бульену; пославя въ печь, на блюдо, чшобы они не сгорѣли.

3. *Цыпляты.*

Заръзавъ цыплятъ, положи ихъ въ холодную воду; пославивъ въ печь

воду, чтобы она не шакъ кипѣла, ошпарь въ ней циплять: взявъ за голову, ошпарь прежде ножки, а потомъ и всего ципленка, наблюдая, чтобы не заварилъ его; ошпаривъ, опять положи въ холодную воду, почище въ оной вымой, выпопроши, зобъ вынь, носикъ и бородку опрѣжь, глаза бережненько вынь ножичкомъ, осперегаясь, чтобы не повредилъ мозга; пупочекъ и печеночку опними опъ кишокъ и первый, побивъ пожемъ, сними съ него перепонку, разрѣжь пополамъ, вложи въ оба крылушка, а ножки заправь шпильками; опъ печенки опними оспорожно желчь, и вложи въ ножки поченку, а ногпи обрубь пожемъ; посадивъ на вершелъ, поступай шакъ, какъ сказано объ индѣйкѣ

4. Гуси или утки.

Заръзавъ и оципавъ почище гуся или утку, пенъки изъ нихъ вы-

бери маленькимъ ножичкомъ, опали шею и крылья, а папорошки опними прочъ, почище вымой и заправивъ шпилькой, жарь на вершелъ, или въ печи, смазывая почаще масломъ и посоливъ; наблюдай, чтобы не сгорѣли.

Примѣчаніе. Такимъ же образомъ жарь разнаго рода живность.

5. Тетерева и рябчики.

Оципавъ и заправивъ тетеревей или рябчиковъ, обвари ихъ въ кипяченой водѣ, нашпигуй мѣлкимъ шпигомъ и жарь на вершелъ, или въ печи. Если будешь жарить въ печи, то положи ихъ на прошивень, смажь масломъ, посоли, накрой бумагой и поспавя въ печь, смопри чтобы не сгорѣли.

Примѣчаніе. Такимъ же образомъ жарь теляшину и бараниву.

6. Молодые барашки и козляты.

Приколовъ барашка или козленка, шкуру съ нихъ сними съ головы, выпроши, ноги обрѣжь, сало оббери и зашивъ брюхо ниткой, посади на деревянный вершелъ, на комъ и верши безпрестанно пропивъ жару; посоливъ, помазывай саломъ, изъ-подъ нихъ же выбраннымъ.

7. Дрозды и фазаны.

Ощипавъ, опаливъ бумагой и выпроши дроздовъ или фазановъ, вымой ихъ почище въ водѣ и заправъ толстой деревянной шпилькой; немного обваривъ въ бульенѣ, нашпиговуй шпигомъ и жарь на вершелъ, или въ печи и почаще поливай масломъ изъ-подъ нихъ же; когда они совершенно изжарятся, то разбей ихъ шпиками, и положи на блюдо, облей сокомъ изъ-подъ нихъ же.

8. Бекасы.

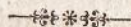
Ощипавъ, опаливъ и обмывъ бекасовъ почище въ водѣ, не попроши ихъ, а вмѣстѣ съ кишками изжаривъ, заправъ носы бекасовъ подъ крылушки, а ножки загни за головки и обвязавъ граненымъ шпигомъ, жарь на сковородѣ до готовности, поливая почаще ихъ же сокомъ; подъ нихъ обжарь крупоны филейчиками и клади бекасовъ на крупоны; обливъ сокомъ изъ-подъ нихъ же, подавай къ столу.

Примѣчаніе. Такимъ же образомъ жарь дупелей и другую дичь.

9. Къ зеленымъ шлямъ фаршированный бараний бокъ.

Подпоровъ ножемъ переднюю часть баранины, начиная ошъ реберь, фаршируй оную грешневой кашей, смѣшанной съ рублеными яицами и съ четвертью фунта Рускаго масла;

когда начинишь бокъ, зашпиль его деревянной шпилькой и положи на прошивень, залей масломъ, поставь въ печь и жарь, лопашкою почаще поливая сверху жиромъ изъ-подъ него же; когда бокъ совершенно изжарится, по шпильку вынь, положи изжаренный съ кашею бокъ на блюдо и облей сокомъ.



VIII.

Какъ дѣлать слоенныя кулѣбаки.

1. Съ рябчиками.

Взявъ чухонскаго масла 3 ф., крупицашой муки 5 ф., замѣси изъ оной на холодной водѣ 3 ф.; положивъ шуда 2 яйца и кусокъ масла, старайся, чшобъ тѣсто было не такъ крупо; прибавя шуда соли, упри хоро-

шенько. Масло вымывъ водахъ въ 2, но сольдомъ, а тѣсто раскатавъ, наслей симъ масломъ одну половину, а другою закрой, и обивъ края скалкою, накапай попоньше, чшобъ не было закашовъ, потомъ сложа концы съ концами и перегнувъ надвое, раскатай, положи на лиспъ и поставь на ледъ; когда тѣсто застынетъ, по раскатавъ попоньше, наславивъ оное, постукая такимъ образомъ 4 раза, а въ 5 й раскатавъ, дѣлай кулебаку; приготоувъ фаршъ изъ шеляпины, копорую нарѣжь кусками и положи въ коспрюлю вмѣстѣ съ чухонскимъ масломъ и лукомъ, чшо все поджарь пакъ, чшобъ вполонину было гошова; потомъ выложи на споль и изрубивъ мѣльче, положи въ коспрюлю соли, разныхъ по пропорціи духовъ и смѣшай все вмѣстѣ. Очистивъ двѣ пары рябчиковъ, нарѣжь ихъ шшучками и положи въ коспрюлю масла, поджарь въ ней рябчиковъ; вынеся

на погребъ, остуди и когда остынутъ, то свари 10 яицъ, изруби ихъ и положи въ фаршъ, который попомъ клади въ раскапанное пшѣпо и дѣлай кулебаку; убравъ оную разными шпучками, сажай въ печь, и когда кулебака поспѣешь, то подавай на столъ горячую.

2. Съ пшеномъ.

Вымывъ въ водѣ хорошее пшено, развари его на молокъ и пропгри сквозь сито; положи въ коспрюлю, или горшокъ, споловую рюмку хорошихъ дроздей, сливокъ, $\frac{3}{4}$ ф. сливочнаго масла, все сіе подбей крупичапою мукою; когда пшѣпо поднимешся, то прибавъ по пропорціи яицъ, масла и оное замѣси; фаршъ же сдѣлай изъ судаковъ такъ: снявъ мясо оныхъ съ коспей и изрѣзавъ шпучками, положи въ коспрюлю масла, луку и разной спеціи вмѣстѣ съ судаками, поджарь вполонину, попомъ выложи на

столь и изруби мѣльче; заваривъ покруче на молокъ $1\frac{1}{2}$ ф. смоленскихъ крупъ, выложи ихъ на сковороду и сдѣлавъ въ видѣ копны, поспавъ предъ печью; когда хорошенько обжаритшя, то обгорѣлое обчисли, а кашу помѣльче изруби съ сказаннымъ фаршемъ; послѣ сего положи свѣжей осеприны, семги и молоковъ, дѣлай кулебаку и посади оную въ печь; какъ скоро она поспѣешь, то подавай на столъ горячую.

Примѣчаніе. Можно подавать къ ней зернистую икру.

3. Съ фаршемъ.

Сдѣлавъ обыкновенную слойку, приготовъ фаршъ изъ шеляпины; поджаривъ и изрубивъ, положи въ него кулей, соли и перцу; сдѣлай фаршъ также и изъ судака: изрубивъ яицъ, припусти на сковородѣ осепровыя молоко, изрѣжь угрей шпучками и припусти въ маслѣ на сковородѣ; раска-

шавъ круглую слойку, клади оба фарша, ш. е. угрей и молоки въ перекладку и сдѣлай продолговатую кулебаку; положивъ ее на листъ и смазавъ желтками, спавъ въ печь; когда поспѣешь, то положи на блюдо и при опускѣ къ столу влей въ нее соку.

4. Сдобная кислая.

Просѣявъ 5 ф. крупицашой муки, изъ $2\frac{1}{2}$ ф. пославъ опару на шепломъ молокъ съ дрожжами, а при замѣскѣ положи $\frac{3}{4}$ ф. распопленаго коровьяго масла и шесть яицъ; спарайся, чпобъ пѣсто хорошенько возшло и дай разстояться; фаршъ сдѣлай такой же, какъ и въ 3 Но; смазавши желтками, посыпь сверху першымъ хлѣбомъ и спавъ въ печь.

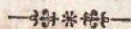


IX.

Круглый пирогъ со сморчками.

Изрубивъ помѣлче $\frac{1}{2}$ ф. мозговъ изъ говяжьихъ костей, какъ можно мягче исполки ихъ въ спункѣ и на эпомъ салъ замѣси сдобное пѣсто такимъ образомъ: взявъ 2 ф. муки, влей въ нее большой споловый спаканъ воды, положи одно яйцо и посоли; замѣсивъ погуще, остуди; для сего пирога пригошовъ слѣдующій фаршъ: снявъ сморчковыя шляпки съ корешковъ, перемой сіи шляпки почище, а корешки изруби и поджарь въ коспрюль съ масломъ; изрубивъ 8 яицъ, свареныхъ въ густую, и смѣшавъ ихъ съ рублеными сморчками, положи въ нихъ зелени, укропу и соли; взявъ изрубленыхъ сморчковъ поменьше половины, положи въ нихъ два сырыхъ яйца и симъ нафаршировавъ сморчковыя шляпки, жарь ихъ на сковородѣ; послѣ сего раскатай

пѣсто полщиною въ половину пальца, клади въ оное фаршированные сморчки съ рублеными сморчками въ перекладку и сдѣлавъ круглый пирогъ, сверху защипи; взявъ онаго жъ пѣста, раскатай его шакъ, какъ на лапшу, и нарѣжь ремешки въ видѣ узенькихъ ленточекъ; смазавъ пирогъ желтками, обвивай пирогъ вышесказанными ленточками до самой защипки, а сверху вложи кисточку изъ сего же пѣста, смазавъ желткомъ, сажай на листъ и спавъ въ печь; когда сей пирогъ будетъ совсѣмъ готовъ, тогда сдѣлай въ него слѣдующую поливку или сокъ: $\frac{1}{2}$ ф. смешаны вскипяши съ крѣпкимъ бульеномъ, и когда пирогъ поспѣетъ, то вынувъ его изъ печи, клади на блюдо; подрѣзавъ сверху сказанную кисточку, влей въ него вышесказанный сокъ и шакъ опускай къ столу.



X.

РАЗНЫЕ ПИРОЖКИ.

1. Блинные съ фаршемъ.

Разбивъ въ коспрюлю 5 сырыхъ яицъ, положи въ нее соли, 1 ф. муки и разведя молокомъ, пеки блины на сковородѣ; изъ шеляпины сдѣлай слѣдующій фаршъ: изрубивъ оную мелко, поджарь въ коспрюль и смѣшавъ съ рублеными яйцами, зеленью, укропомъ, солью, дѣлай съ симъ фаршемъ пирожки; взявъ блинъ и смазавъ его желткомъ, клади на блинъ фаршъ и скашывай рулешками, послѣ завалий въ яйцахъ и хлѣбъ, и жарь въ коспрюль въ горячемъ маслѣ, пошомъ накладывай на блюдо и подавай.

Примѣчаніе. Можно ихъ подавашъ съ жареною зеленью.

2. Сдобные съ морковью и рублеными яйцами.

Положивъ на пирожную доску 3 ф. муки, $\frac{1}{2}$ ф. смешаны, $\frac{1}{2}$ ф. чухон-

скаго масла, 2 сырыхъ яйца, соли и вливъ густыхъ сливокъ, замѣси изъ всего этого тѣсто погуще; давь ему разсояться, раскапай его на маленькія лепешечки; очистивъ и изрубивъ морковь, смѣшай ее съ рублеными яйцами, помасли масломъ, немного посоли и попомъ клади сію начинку на лепешки, смазывай края желпкомъ, загни оные и сверху зашпавъ въ двѣ веревочки, смажь сверху желпкомъ, и сажай въ печь; когда будешь гошovy, вынь изъ печки, снизу подчисти ножемъ и кругомъ смажь масломъ; попомъ положивъ на блюдо, подавай къ столу.

3. Изъ мятаго слоенаго тѣста.

Перемявъ и раскапавъ попоньше слоеное тѣсто, смажь его желпкомъ и положи въ оное шелячьаго фаршу, накрой лепешкой и дѣлай рѣзчикомъ продолговатыя пирожки, два раза за-

валяй ихъ въ яйцахъ и шерпомъ хлѣбъ и жарь въ маслѣ въ коспрюлѣ какъ можно жарче; послѣ клади ихъ на блюдо и подавай къ столу.

4. Царскіе съ кисточками.

Просѣявъ $1\frac{1}{2}$ ф. муки, положи въ нее $\frac{1}{4}$ ф. коровьяго масла, 1 сырое яйцо, влей сливокъ, прибавь соли по пропорціи и мѣси тѣсто покруче, какъ на лапшу; понко раскапавъ, наложи на тѣсто опрокинутое чайное блюдечко и обрѣзывай кругомъ тѣсто ножемъ; шелячій фаршъ дѣлай шакъ, какъ сказано въ 1 Но; попомъ оныя лепешки кругомъ надрѣжь по краямъ помѣльче наподобіе кисти и смазывай сіи лепешки желпкомъ, надрѣзанное же по краямъ не смазывай, клади въ середку фаршъ понемногу и кругомъ сгибай въ родѣ круглаго пирога; сдѣланную сверху надрѣзку собери въ видѣ кисточки, попомъ пирожки завалай въ яйцахъ

и шерпомъ хлѣбъ, а кисточки не заваливай, и жарь по 4 шпуки въ коспрюлкѣ въ маслѣ, чшобъ оно было какъ можно горячѣе; послѣ накладывай на блюдо съ жареною зеленью и подавай на споль.

5. *Р а с т в о р ч а т ы е.*

Взявъ немного молока, крупичашой муки и дрождей, распвори не шакъ густо; когда шѣсто поднимешся, шо положи яиць по пропорци, и замѣси; сдѣлавъ фаршъ изъ шеляпины, нарѣзанной кусками, поджарь въ маслѣ и выложивъ изруби. Въ сей фаршъ прибавя духовъ, укропу, пепрушки и соли, дѣлай съ нимъ пирожки, жарь ихъ въ раскаленномъ маслѣ и подавай горячѣе.

6. *К о л б о с ы е.*

Изрубивъ помѣльче хорошаго говяжьяго сала 2 ф., проши его сквозь рѣшето и замѣсивъ съ крупичашой

мукой, положи въ него немного сливочнаго масла, яиць и сливокъ; замѣсивъ покруче и положи соли, шѣсто изрѣжь кусками, раскашай круглыми лепешечками, на которья и клади шелячій фаршъ, понемногу льду и дѣлай круглыми пирожками; средину доньшка раскашавъ попомъше, шѣсто нарѣжь лепешками, обогни каждый пирожокъ вокругъ защипки и послѣ зашипавъ, поставь въ печь. Когда шакимъ образомъ сдѣланные пирожки будутъ готовы, шо подавай ихъ на споль.

7. *К р а к е т ы.*

Накроша шеляпины, положи оную въ коспрюлю, прибавя шуда же масла, шинкованнаго луку и соли, поджарь, выложи и изруби помѣльче; попомъ положи въ коспрюлю немного крупичашой муки, перцу, мушкашнаго орѣшку, немного хорошаго бульену и вскипяпя хорошенько, выложи въ со-

усникъ и заспуди на льду; когда за-
спынешь, шо съдлавъ грушками, или
какимъ угодно манеромъ, завалй раз-
при въ желпкахъ съ шершой сайкой,
жарь въ раскаленномъ маслѣ и по-
давай.

Примѣчаніе. Сии пирожки можно по-
давать къ супу, равно какъ и обкладывать
оними вокругъ холодной говядины.

8. Изъ сарачинскаго пшена.

Вымывъ сарачинское пшено въ
рѣчной водѣ и наспоявъ въ хорошемъ
бульенѣ, развари помягче; прибавивъ
въ это сливочнаго масла, желпковъ
и смѣшавъ все вмѣстѣ, положи шуда
немного соли и мушкашнаго орѣшку,
заспуди и поступи шакъ, какъ вы-
ше сказано о кракешахъ.

9. Съ рябчиками.

Съ пары рябчиковъ снявъ филей,
изруби ихъ помельче, сопри со сли-
вочнымъ масломъ и прибавя спецій,

соли, немного лимонной цедры и раз-
вареннаго сарачинскаго пшена, смѣ-
шай все вмѣстѣ и дѣлай пирожки,
кои завалывъ въ желпкахъ и шершой
сайкѣ раза при, потомъ жарь въ
маслѣ и подавай.

10. Съ капустою.

Изруби спѣлой бѣлой капусты,
посоли оную, опожми покрѣче и
поджарь въ коровьемъ маслѣ; сваривъ
5 яицъ и изрубивъ ихъ, положи въ
въ коспрюлю, въ кошорую прибавь
соли, перцу и укропу, а шѣсно на-
слои, какъ выше сказано о кулеба-
кѣ; пирожки дѣлай продолговатые,
или книжками, сажай ихъ на листъ,
надрѣжь нѣсколько ножичкомъ и спавъ
въ печь; когда поспѣюшъ, шо подавай
ихъ ко шпямъ, или супу.



РАЗНЫЕ ПИРОГИ.

1. Слоеные.

Замесивъ на водѣ 3 ф. крупичатой муки, положи въ онаю 2 яйца, соли по пропорціи и кусокъ масла, а чшобъ тѣсто было не шакъ крупо, то должно ушереть оное хорошенько и раскатать; вымывъ 2 ф. чухонскаго масла водахъ въ двухъ, чшобы въ немъ не оспалось соли, накладывай оное на одну половину раскатаннаго тѣста, а другою половиною закрой; обивъ края скалкою и раскатавъ пошнѣше, сложи концы съ концами и перегнувъ надвое, также раскатай, потомъ положи на листь и пославъ на ледъ; когда заспынешъ, то также раскатай и складывай, повторя это 4 раза, а раскатавъ въ 5 й разъ, на тѣсто положи круглое блюдо, кругомъ краевъ коего об-

рѣжь лепешку, которую положи на листь, а изъ оставшагося тѣста нарежь пластинки шириною въ два пальца и положи ихъ кругомъ на лепешку, края смажь яичными желтками; опшкнуй въ ситку $1\frac{1}{2}$ ф. сахарнаго малиноваго варенья и положи густошу въ середку размажь по лепешкѣ; изъ того же тѣста нарежь рѣзчикомъ или ножичкомъ пластинки, кои и переплетай свержъ варенья крестъ на крестъ до тѣхъ поръ, пока закроешь все варенье, пошомъ концы по краямъ закрой нарезыннымъ же тѣстомъ и убирай какими угодно фигурами; посадивъ пирогъ въ печь, смощри, чшобы онъ не сгорѣлъ, а когда его изъ оной вынешъ, то оставшійся сиропъ вылей на него изъ-подъ ситки, посыпь сахаромъ и подавай къ столу.

Примѣчаніе. Изъ сей же слойки можно дѣлать разные маленькія шпучки и безъ варенья.

2. Бисквиты.

Отбивъ 20 яицъ, желтки клади въ чашку, а бѣлки на блюдо, остерегаясь, чпобъ желтки не попали въ бѣлки; положи въ желтки сахару и крупичатой муки по $\frac{1}{2}$ - фунту, уширай хорошенько, попомъ подымая сбивальникомъ бѣлки покрѣче, клади понемногу въ желтки и мѣшай; наконецъ, накладывая въ коробочки, сажай въ печь, остерегаясь, чпобъ въ оной не было жарко; когда поспѣюшь, шо вынуть изъ печи, подавай на столъ.

3. Сливочныя бисквиты.

Сбивъ въ коспрюль голичкомъ бушылку гуспныхъ сливокъ и отбивъ 16 бѣлковъ, подними ихъ и смѣшай, положи шудажъ муки, сахару и 12 желшковъ, попомъ накладывай въ коробочки и сажай въ печь; когда поспѣюшь, шо подавай къ столу.

4. Шоколадныя бисквиты.

Отбивъ изъ 10 яицъ желтки, положи ихъ въ $\frac{1}{4}$ ф. шоколада, прибавивъ шуда по пропорціи муки, сахару, а лимонной цедры напри побольше; бѣлки, взбивъ покрѣче, положи шуда же; разложивъ это по коробочкамъ, сажай въ печь не шакъ жаркую, дабы бисквиты не сгорѣли, и когда поспѣюшь, шо подавай на столъ.

5. Зефиры.

Испеки 10 кислыхъ яблоковъ и когда они поспѣюшь, шо пропри ихъ сквозь сито; взвѣсивъ 1 ф. яблоковъ и 1 ф. сахару, положи въ нихъ одинъ бѣлокъ и бей на льду лопаткою до шѣхъ поръ, пока собьются, послѣ чего раскладывай по коробочкамъ (можно шакже дѣлать ложкою какія угодно фигуры); сіи коробочки клади на бумагу и сажай въ вольный духъ, посмащ-

ривая, чтобы не сгорѣли; наконецъ вынуть, поставь ихъ на печь и когда высохнутъ, то подавай на столъ.

6. Хлебный пирогъ.

Искроша сухариками бѣлый 20-копеечный хлебъ, налей его густыми сливками, развари и пропри сквозь сито; положивъ чайную чашку сахару, лимонной цедры, 1 золот. толченой корицы и полшпофа густыхъ сливокъ, сбей голичкомъ; поднявъ также 10 свѣжихъ бѣлковъ, вмѣстѣ съ желтками и со всѣмъ выше-сказаннымъ, положи въ коспрюлю, въ которой находишься прошерпый хлебъ, и перемѣшавъ, намажь нупрѣ сей коспрюли масломъ и спавъ въ печь; когда поспѣешь, то обсыпь по пропорціи сахаромъ и подавай на столъ.

7. Заварная печная питешъ.

Въ кипящую на плитѣ бѣлымъ ключемъ воду положи $\frac{1}{2}$ ф. чухонскаго

масла, 1 ф. крупичатой муки и стараясь проварить погуще, остуди; шуда же клади, но не вдругъ, 8 яицъ и размѣшавъ, посыпь солью и сахаромъ по пропорціи; все сіе раскладывай ложкой, или выпускай изъ бумаги на листъ, спавъ въ печь; когда поспѣешь, то вынуть, глазируй разнымъ глазиромъ, который дѣлай такъ: исполни и просви $\frac{1}{2}$ ф. сахару; отбивъ 2 бѣлка на шарелку, положи въ него сахаръ и спирай ложкой; въ это надавивъ изъ свѣжаго лимона соку, спирай больше до шѣхъ поръ, пока сдѣлается похожимъ на смешану, послѣ чего клади въ бумагу, свернувъ оную трубкой, и глазируй разнымъ манеромъ; когда наглазируешь бѣлымъ, то чтобы сдѣлать розовымъ, положи въ бѣлый глазиръ бакану или прошерпой клюквы и эшимъ между бѣлымъ глазируй; попомъ на короткое время поспавъ въ печь, и какъ скоро глазиръ засохнетъ, то вынимай и подавай.

8. Кольцы.

Вскипяпи два спакана молока и положи въ оное крупичатой муки, завари погуце; проваривъ хорошенько, дай проспыть, прибавивъ шуда 12 яицъ. Когда можно будетъ выпускать изъ шрубки, по положи въ коспрюлю коровьяго масла, разожги оное хорошенько и выпустия въ него изъ шрубки кольца, обсыпь сахаромъ.

9. Розаны.

Замѣсивъ по пропорціи муки на лицахъ, положи шуда бѣлковъ больше, а желшковъ меньше, и замѣси какъ лапшу; раскапавъ пошоньше и сложивъ вдвое, вынимай жестяной выемкой и складывая другъ на друга по 4, надрѣжь каждую штучку начешверо въ видѣ креста и смазывай средину желтками, чпобъ не разваливались; пережаривъ въ раскаленномъ маслѣ, выложи на блюдо, положивъ въ средину каждого розана варенье и обсыпавъ сахаромъ.

10. Миндальный тортъ.

Положи въ чашку очищеннаго исполченнаго горькаго миндаля 12 зол. и сладкаго $\frac{1}{2}$ ф., куда прибавь немного крупичатой муки, или шакое же количество прошершаго бѣлаго хлѣба; опбивъ 15 желшковъ, клади одинъ за другимъ въ $\frac{3}{4}$ ф. сахару; исперевши на терку 10-копеечный бѣлый хлѣбъ и лимонной цедры, положи шуда же, расширяя все сіе ложкою; опъ 15 яицъ бѣлки опшери на блюдо, а желшки выпусти в коспрюлю и спирай больше; поднявъ на блюдо бѣлки покрьпче и кладя оныя шуда же понемногу, мѣшай хорошенько; попомъ форму или коспрюлю наслоивъ масломъ, обсыпь сахаромъ, накладывай и ставь въ печь, наблюдая, чпобъ въ ней не было жарко; когда поспѣетъ, по вынуй, дай обспояшья, послѣ чего выложи на блюдо и наглазируй какъ сказано въ спашь 7й о заварныхъ пшешахъ.

11. *Миндальные марципаны.*

Ошпаривъ, очиспивъ и перемывъ 2 ф. сладкаго миндаля, исполки его помельче и понемногу смачивай бѣлкомъ, осперегаясь, чпобы миндаль не замаслился; взявъ 3 ф. сахару, напри на него лимонной цедры, исполки и просей сквозь частое сито; выпустивъ 2 бѣлка на шарелку и нажавъ изъ лимона соку, спирай оный съ сахаромъ до толъ, пока побѣлѣетъ; на оспальномъ сахарѣ замѣси миндаль наподобіе пѣсша и прибави немного лимоннаго соку, цедры и глазиру, упирай хорошенько на доскѣ, и раскатавъ скалкою полщиною въ мизинець, намажь оспавшимся глазиромъ, рѣжь ножемъ въ видѣ палочекъ и дѣлай разными шпучками, клади на бумагу, сію послѣднюю на желѣзный листъ и спавъ въ печь, стараясь, чпобы въ оной было не очень жарко и посмапривая, чпобы марципаны не сгорѣли; когда они поспѣють, по вынуть спавъ

на печь, а когда совершенно ошпоятсся, по подавай ихъ на споль.

12. *Миндальные узелки.*

Ошпаривъ и исполокши 1 ф. миндаля, положи его въ чашку, съ которымъ сопри $1\frac{1}{2}$ ф. мѣлкаго сахару; прибави шуда лимоннаго соку, цедры и по пропорціи бѣлковъ, клади въ узловую прубку, изъ коей выпускай узелки на бумажный листъ, спавъ въ печь и наблюдай, чпобъ не сгорѣли.

Примѣчаніе. Изъ сего пѣста можно дѣлать макароны, кои клади на листъ ложкою.

13. *Пламенные.*

Искрошивъ сухариками два бѣлыхъ 20-копеечныхъ хлѣба, намочи ихъ въ сырыхъ сливахъ и попомъ развари; положи шуда же сливочнаго масла $\frac{1}{2}$ ф., разопрѣ, прибави $\frac{1}{2}$ ф. изшинкованной цукапной корки и дай проспынушь; вливъ рюмку рому, положи $\frac{1}{2}$ сахару, обтерпаго лимонною цедрою;

опнявъ опъ 12 яиць бѣлки, желшки положи въ разварной хлѣбъ и смѣшай хорошенько, послѣ сего бѣлки сбей и положи шуда же; наслоивъ кострюлю масломъ, обсыпь побольше сахаромъ и, выложивъ въ оную, спавъ въ печь.

14. Шерлотъ.

Испекши 20 квасныхъ яблоковъ, пропши ихъ сквозь сито и оспуди; наслоивъ кострюлю орѣховымъ масломъ, обсыпь ее сахаромъ; изрѣжь косяками 2 бѣлыхъ хлѣба; выливъ бушылку краснаго вина въ каменную посудину, положи въ оное 1 ф. сахару и смѣшай; нарѣзанными хлѣбными косячками, въ семь винъ обмакнушными, плотнѣе обложи дно кострюли и бока оной пакъ, чпобъ середина была пуста; когда уложишь, по въ прошершья яблоки положи $\frac{1}{2}$ ф. мѣлкаго сахару, цедры и $\frac{1}{2}$ ф. малиноваго сахарнаго варенья; смѣшавъ все сіе и выложивъ въ обложенную хлѣ-

бомъ кострюлю, сверху закладывая шѣмъ же хлѣбомъ и спавъ въ печь не пакъ жаркую; когда поспѣешь, по обсыпь сахаромъ и подавай горячій.

Примѣчаніе. Кому угодно, топъ можетъ вмѣсто орѣховаго масла употреблять коровье.

15. Суфле.

Простѣявши $1\frac{1}{2}$ ф. крупичатой муки, сбей 8 яичныхъ бѣлковъ на блюдо, а на желткахъ замѣси шѣспо какъ можно круче и раскатай его толщиною въ мизинецъ, а шириною въ 3 пальца, и симъ раскатаннымъ шѣспомъ обогни по круглому блюду въ родѣ рамки; испекши 10 квасныхъ яблоковъ, пропши ихъ сквозь сито; очистивъ съ 10 грушъ кожу, изрѣжь ихъ чешвершинками и свари въ сахарномъ сиропѣ; когда онѣ будутъ мягки, по вынь и оспуди; положи въ прошершья яблоки мѣлкаго сахару и изрѣзаннаго цукашу по $\frac{1}{2}$ ф., все смѣшай; въ означенные 8 бѣлковъ, кои

подними покрѣпче, положи $\frac{1}{2}$ ф. сахару и сдѣлавъ *безе*, половину онаго положи въ яблоки, смѣшай и выложи въ рамку, а осшальное *безе*, положи въ конвертъ, выпускай по суфле разными шпучками, стараясь оными закрыть его весь, засыпь сахаромъ и пославъ въ печь; когда поспѣеть, по подавай горячій.

Примѣчаніе. На всю пропорцію потребно 2 ф. сахару.

16. Въ означенной рамкѣ приготовленіе суфле другимъ способомъ.

Положи въ коспрюлю чухонскаго масла 1 ф., влей $1\frac{1}{2}$ стакана хорошихъ сливокъ и вскипяти; просѣявъ 1 ф. крупицашой муки, все это завари и просуди; опбивъ на блюдо изъ 8 яицъ бѣлки, желтки положи туда же, прибавивъ чайную чашку мѣлкаго сахару и 2 зол. полченой корицы; сбивъ бѣлки, положи туда же и вымѣшавъ все хорошенько, выложи въ рамку и пославъ въ печь тогда, когда ся-

дуетъ кушать; не выпускай однакожь изъ вида того, чтобы печь къ сказанному времени была слегка прооплена.

17. Сборный тирогъ.

Напеки на яицахъ 20 молочныхъ блиновъ, у коихъ обгорѣлые края обчисти; разваривъ на молокъ $\frac{1}{2}$ ф. манныхъ крупъ, положи туда коровьяго масла и яицъ по пропорціи; перебравъ 2 ф. зеленого шпинату, свари и пропри его сквозь сито; положи въ коспрюлю масло, шпинатъ и щепоть муки, поджарь это и накапи сливками, но не жидко; вскипятивъ раза два, просуди и положи туда 2 желтка и сахару по вкусу; ошпаривъ миндалю $\frac{1}{2}$ ф., исполки его помѣльче, положи въ него мѣлкаго сахару чайную чашку, 1 яйцо и смѣшай; сваривъ 6 яицъ и изрубивъ ихъ помѣльче, положи въ оныя масла по пропорціи и сырое яйцо; наложивъ

на блюдо шарелку верхъ дномъ, клади на оную по одному блину и намазывай: первый манною кашею, второю ящами, третьей шпинашомъ, четвертый миндалемъ, продолжая такимъ же образомъ до послѣдняго; наконецъ накрывъ блиномъ, обмажь блиннымъ шѣспомъ и обсыпавши рубленымъ миндалемъ и сахаромъ, спавъ въ печь.



XII.

Разные воздушные пироги.

1. Земляничныи.

Пропри сквозь сита 3 ф. земляники, положи шуда $\frac{1}{2}$ ф. сахару, осади на огнь по пропорціи и оснуди; опнявъ опъ 15 яицъ желтки, сбей ихъ крѣпче на блюдѣ, смѣшай съ земляничкой и выложи на фаянсовое блюдо, сдѣлай въ видѣ копны и сгладь ножемъ; обсыпавши сахаромъ,

поставъ въ печь тогда, когда сядуть кушать, наблюдая, чшобы въ чель горѣла лучина; когда пирогъ зарипся, по лучину вынь, а печку прикрой; но когда вынимаешь изъ печки, а чшобы пирогъ не опаль, по положи съ боку серебряную ложку.

Примѣчаніе. Къ сему пирогу подавай сливки и мѣлкой сахаръ.

2. Малиновыи.

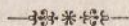
Пропри сквозь сита 3 ф. малины, положи въ нее $\frac{3}{4}$ ф. сахару и осади на огнь; сбивъ покрѣпче 15 бѣлковъ, смѣшай съ малиной, выложи на блюдо, обсыпь сахаромъ и поставъ въ печь; въ оспальномъ поступай такъ, какъ сказано о земляничномъ пироге.

Примѣчаніе. Такимъ же образомъ можно дѣлать пироги изъ клубники, черной смородины и ежевики.

3. Яблочныи.

Испеки 10 кислыхъ яблоковъ, пропри ихъ сквозь сито и положи въ

нихъ $\frac{3}{4}$ ф. мѣлкаго сахару, сопри его съ яблоками хорошенько, попомъ выложи на блюдо шакъ, какъ сказано выше, посыпь сахаромъ и поставь въ печь, смотри, чтобы пироги не сгорѣли.



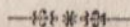
XIII.

Миндальный пломбиръ съ разнымъ
фруктовымъ вареньемъ.

Сбивъ голичкомъ на льду двѣ бушылки самыхъ густыхъ сливокъ, опкинь на сипо, чтобы жижа спекла; ошпаривши и исполокши въ ступкѣ помягче $\frac{1}{2}$ ф. смешаннаго сладкаго и горькаго миндаля, смочи его сливками, но шакъ, чтобы онъ не смаслился; отбивъ 8 желшковъ, положи въ коспрюлю лимонной цедры, спершой на сахаръ, $\frac{1}{2}$ ф. полченыхъ сахару и миндаля, что все мѣшай лопашкой и разведи споловымъ спаканомъ сливокъ; когда размѣшаешь, то спавь на го-

рячую плишу, вари, мѣшая безпреспанно лопашкой дополь, пока лопашка обглазируется и когда вышесказанное начнетъ закипать, до чего однакожь не допускай, потчасъ сними коспрюлю съ огня и проперевши сію смѣсь на сипо, проспуди на льду, промѣшивай лопашкою и послѣ смѣшавъ съ остальными бипыми сливками, положи разнаго фруктоваго варенья, $\frac{1}{2}$ ф. полченаго сахару и шихонько размѣшай лопашкой, чтобы не перебишь сливокъ; подслоивъ шерлошницу, или коспрюлю, густымъ холоднымъ сиропомъ изъ вышесказаннаго варенья, уברי внутренніе бока и дно оной тонко изрѣзанными ломшиками разнаго цукаша, между которыми клади по шпучкѣ варенья малины. Когда уберешь всю шерлошницу, или коспрюлю, то клади въ нее пломбиръ, накрой плошиѣ крышкой съ бумагой и поставь въ ледъ и обсыпь солью, подобно мороженому; засыпавъ солью по бо-

камъ, а сверху крыши побольше, уложи мѣлкимъ льдомъ и дай стояшь часовъ шесть, а чѣмъ больше, тѣмъ лучше замерзнешь. Когда придуть за кушаньемъ, окуни шерлошницу или коспрюлю въ теплую воду, выкладывай въ блюдо на салфетку и шакъ подавай; можно кругомъ пломбира обкладывать заглазировааннымъ кардамоннымъ сухимъ женоазомъ, который дѣлается въ коробочкахъ, глазируется въ оныхъ и кладется кругомъ пломбира.



XIV.

Ж Е Н Ю А З Ъ.

На оный пребуется: 1 ф. сахару, 1 ф. конфекшной муки, 1 ф. сливочнаго масла, 16 яицъ и 2 лимона на цедру. Дѣлается же шакъ: взявъ 1 ф. сливочнаго масла, положи его въ коспрюлю, хорошенько разбей ло-

пашкой и клади въ него по одному яйцу, разводи масло не совсѣмъ жидко; положи мѣлкаго сахару 1 ф., муки 1 ф., и испершой на сахаръ цедры, мѣшай лопашкой и разводи вышесказанными 16 яйцами; подслоивъ листъ воскомъ и ровнѣ по оному размазавъ женоазъ ножемъ, полщиною въ полпальца, посыпь сахаромъ и сажай въ вольный духъ, посмащивая, чтобы онъ не сгорѣлъ; когда поспѣетъ, по высшая изъ печи, вынимай круглою выемкой, или рѣжь продолговатыми шпучками, сверху уברי разнымъ глазировомъ пошомъ намазывай одну лепешку вареньемъ, другою накрывай и поступай шакъ и съ прочими, складывая оныя другъ съ другомъ, и женоазъ готовъ.



XV.

Холодные кремы.

1. Сливочный.

Наливъ въ кострюлю шпофъ густыхъ сливокъ и поставя въ ледь, сбей голичкомъ; на $\frac{1}{2}$ -фуншъ сахара обопри свѣжій лимонъ и соскобля цедру, сахаръ исполки и просей; потомъ развари $\frac{1}{4}$ ф. рыбьяго клею, процеди, остуди и съ сахаромъ положи къ сливки; смѣшавъ все хорошенько, выложи въ форму и застуди; когда подавашъ на столъ, то форму помочи въ теплой водѣ, обопри полотенцемъ, выложи кремъ на блюдо и обложи какимъ угодно вареньемъ.

2. Кремъ-брюле.

Выливъ въ кострюлю шпофъ густыхъ сливокъ, сбей оныя на льду голичкомъ; подожги въ кострюль 4 зол. сахару и по цвѣшу поджиги положи въ сливки, прибавя пуда $\frac{1}{4}$ ф. разваренаго клею и $\frac{1}{2}$ ф. полченаго сахару; все сіе вымѣшай и выложи

въ форму; когда заспынешь, по выложи на блюдо, въ оспальномъ поступай такъ, какъ сказано объ сливочномъ.

3. Ванильный.

Оббавивъ нѣсколько ошъ шпофа сливокъ, развари въ нихъ полпалочки ванили и проперевши сквозь сита, положи въ сливки и сбей на льду, прибавя по пропорціи клею и сахару; потомъ выложи въ форму и поставь на ледь; когда заспынешь, выложи на блюдо и поступай какъ сказано выше.

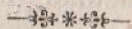
4. Яблочный.

Сваривъ въ водѣ 10 яблоковъ, процеди и пропри ихъ сквозь ситку; положивъ въ нихъ спаканъ бѣлаго вина, $\frac{1}{4}$ ф. рыбьяго клею и по пропорціи воды, въ коей варились яблоки, также и сахару $\frac{3}{4}$ ф., сбивай голичкомъ; потомъ прибавя лимонной цедры, сбивай пока

застынешь; наконецъ разложи по формамъ, а когда застынешь, по на блюдо.

5. Вишневый.

Протри 2 ф. вишень сквозь сита, положи въ нихъ $\frac{1}{4}$ ф. разваренаго осетроваго клею, бутылку бѣлаго вина, 1 ф. сахару, розовой воды и все сбей на льду; потомъ разложи по формамъ и когда застынешь, по выложи на блюдо.



XVI.

РАЗНЫЯ БЛАМАНЖЕ.

1. Миндальное.

Разваря $\frac{1}{4}$ ф. осетроваго клею, процѣди сквозь ситку и застуди; обваривъ въ кипяченой водѣ $\frac{1}{4}$ ф. сладкаго и 8 зол. горькаго миндаля, истолки помѣльче въ спущкѣ, смачивая водою, положи миндаль въ кофрьюлку и разведя од-

нимъ шпофомъ сливокъ, прибавь $\frac{1}{2}$ ф. сахару, корицы и гвоздики по 1 зол., да цедры лимонной по вкусу; смѣшавъ все сіе, вскипяши съ клеємъ и процѣди сквозь ситку въ каменную чашку, послѣ чего разлей по формамъ.

Примѣчаніе. Можно подцѣпить клоквою или баканомъ.

2. Ванильное.

Точно также можно дѣлать и ванильное: взявъ полпалочки ванили, исполни ее съ сахаромъ, вскипяши вмѣстѣ со сливками, сахаромъ и клеємъ, процѣди сквозь ситку и разливай по формамъ.

3. Кофейное.

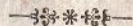
Вливь въ кофрьюлку шпофъ сливокъ, поставь на плиту, чтобъ вскипѣли; сожги на сковородѣ $\frac{1}{4}$ ф. кофе и горячій положи въ сливки; вскипяши все сіе 2 раза, опшавъ и дай

настояшьяся, попомъ процѣди сквозь ситку, положи по пропорціи сахару, клею и наконецъ раскладывай по формамъ.

4. Апельсинное.

Взявъ 5 апельсиновъ и сахару $\frac{3}{4}$ ф., апельсины при сахаромъ и цедру соскобли. Вскипятивъ съ сахаромъ шпофъ сливокъ, положи по пропорціи разваренаго клею и цедры, что все процѣди сквозь сальфешку; вычиспя изъ апельсиновъ внутренность чайною ложечкой, налей въ нихъ бламанже, залей въ большую форму и засуди. Когда изъ формы выложишь на блюдо, то апельсины разрѣжь пополамъ или четвертинками и ими обложи блюдо по краямъ.

Примѣчаніе. Точно также можно дѣлать и лимонное.



XVII.

РАЗНОЕ ЖЕЛЕ.

г. Ананасное съ фруктовымъ компотомъ.

Очисти пару ананасовъ; изъ 2 ф. сахару сваривъ сиропъ, положи въ него сіи ананасы и вари до шѣхъ поръ, пока поспѣють; очисти опъ ананасовъ вари шупъ же; вынувъ ананасы, рѣжь ихъ шпучками, попомъ процѣди сиропъ въ чистую фаянсовую чашку сквозь сальфешку и проспудя немного, выдави въ нихъ два лимона, положи туда же осепроваго клею 15 зол. и опливъ сиропъ, бей на льду голичкомъ дошолъ, пока будетъ бѣль и нѣженъ, а дно внутри формы залей чистымъ желеемъ по корнизецъ, куда и клади рѣзанные ананасы борпикомъ и заливай бѣлымъ желеемъ, а попомъ чистымъ, переливая раза три, пока

форма будетъ полна, послѣ чего за-
спуди; компошь къ сему, сдѣлай изъ
дыни, арбуза, винограда, кои изрѣ-
завъ сухариками, положи въ нихъ гу-
стаго сиропу; наконецъ накладывай
желе на блюдо, обложи кругомъ ска-
заннымъ компошомъ — и готово.

2. Апельсинное.

Возьми 6 апельсиновъ и 1 ф. са-
хару; цедру съ апельсиновъ сопри,
а внутренность вычисти аккуратнѣе
ложкою; положи въ кастрюлю по
пропорціи развареный клей, апель-
синное мясо, бушылку соперна, 4
бѣлка, сахаръ и цедру, мѣшай на пли-
тѣ до тѣхъ поръ, пока вскипитъ;
помощь опспавъ, накрой крышкою
и наложь на оную жару, дай спо-
ять $\frac{1}{4}$ часа; когда опспойтся, про-
пусти сквозь салфетку, влей рюм-
ку ликёра и залей форму и апельси-
ны; подцвѣшпшь можно клюквой; ког-
да заспынешь, то выложи на блюдо,

по краямъ коего кругомъ обложи раз-
рѣзанными апельсинами.

3. Ананасное.

Очистивъ и изрѣзавъ кружками
2 ананаса, увари ихъ въ чистомъ
сиропѣ; клей очисти водою, чпобъ
былъ чистъ, а какъ спанешъ осты-
вашь, ананасы вынь, а клей, сиропъ
и бушылку соперна смѣшай вмѣстѣ;
когда спанешъ заливашь форму, то
ананасы положи въ средину и за-
спуди.

Примѣчаніе. Точно также можно дѣ-
лать разнаго рода желе.

4. Малиновое.

Перебравъ 2 ф. малины, изомни
оную; развязавъ на шуль салфетку, ма-
лину выложи, подъ чшо подставь чаш-
ку, въ кошорую бы сокъ слился, а чшо-
бы сокъ прошескалъ лучше, то положи
немного мѣлкаго сахару и спаканъ бѣла-
го вина; развари $\frac{1}{4}$ ф. клею и изъ 1 ф.
сахару свари сиропъ и смѣшавъ оный

съ клеємъ, клади понемногу малину; если желе не будетъ двѣшно, то прибавя клюквы, процѣди и заливай въ формы.

Примѣчаніе. Точно также можно приготовить желе и изъ другихъ ягодъ.

—***—

ХVIII.

РАЗНЫЕ КОМПОТЫ.

1. Яблочный.

Вынувъ средину изъ 20 хорошихъ яблоковъ, очисти съ нихъ кожу, свари яблоки въ водѣ и потомъ, выбравъ ихъ на сито, процѣди; положи $1\frac{1}{2}$ ф. сахару, бѣлаго вина спаканъ, корицы и гвоздики по 2 зол., свари сиропъ погуще; обобравъ 2 ф. винограда и положи его въ сиропъ, прибавъ въ оный лимонной корки и дай наспояшся; потомъ яблоки клади на блюдо шакъ, чшобъ

середина онаго была пуста, въ которую клади виноградъ и нашпигованныя яблоки корицею и гвоздикою; покрѣпче осадя сиропъ, облей онымъ компотъ; на крамель свари $\frac{1}{2}$ ф. сахару и выливъ на что угодно, оною накрой компотъ.

2. Апельсиновый.

Съ 10 апельсиновъ сопри сахаромъ цедру, очисти и разрѣзавъ апельсины половинками, положи на блюдо; сваривъ изъ 1 ф. сахару сиропъ, влей въ оный спаканъ бѣлаго вина и положи по 1 зол. корицы и гвоздики, потомъ апельсиновую цедру, положи въ сиропъ, осадя покрѣпче, оспуди и облей симъ апельсины.

3. Персиковый.

Свари сиропъ; разрѣзавъ персики, вынь изъ нихъ косточки и положивъ персики въ сиропъ, дай поспояшъ, послѣ чего выложи на

блюдо, а сиропъ осадивъ, положи въ него лимонной цедры; наконецъ, обливъ персики вышесказаннымъ, подавай.

Примѣчаніе. Такимъ же образомъ можно дѣлать компотъ и изъ сливъ, положи въ средину малину.

4. Грушевыя.

Очистивъ груши и сваривъ въ водѣ, выложи ихъ на сито, а кожу положи въ сію же воду, кипящи; процѣдя сквозь салфетку, положи шуда сахару, корицы, гвоздики и бѣлаго вина по пропорціи; сваривъ сиропъ и положи въ него груши, дай споясть пока остынетъ, потомъ груши выложи на блюдо, и осадивъ сиропъ, онымъ ихъ облей.

— * * * —

дей полстакана, а молока по пропорціи, ставъ опару. Когда оная поднимется, по распусти $\frac{1}{2}$ ф. коровьяго масла и 10 яицъ; обливъ бѣлки на блюдо, а желтки съ масломъ положи въ опару, притвори остальною половиною муки, прибавъ по пропорціи молока и когда шѣсто поднимется, по бѣлки подними сбивальникомъ; положи сіи бѣлки шудажъ, прибавъ по пропорціи соли; наконецъ пеки блины на маленькихъ сковородкахъ, съ коринкою или съ изрубленными вареными лицами, или какъ кому угодно.

5. Морковныя.

Очисти 15 шпукъ моркови и изрѣзавъ кусками, положи въ коспрюлю и наливъ молокомъ, упарь на огнѣ шакъ, чшобъ морковь была мягка; потомъ молоко слей, а морковь пропри сквозь сита, и положи масла чухонскаго и развареныхъ манныхъ крупъ по $\frac{1}{2}$ ф., дай просшынуть; послѣ чего поло-

жи 10 желтковъ; сбивъ бѣлки и положи шуда же немного соли и 6 зол. сахару, смѣшай все вмѣстѣ и потомъ пеки блины на маленькихъ сковородахъ.

Примѣчаніе. Точно также можно печь блины изъ свеклы и картофеля.

6. Пшеничные.

Вывмывъ хорошаго пшѣна 2 ф. и разваривъ его въ молоко, проптри сквозь сита; положивъ дрождей по пропорціи, также 2 ф. крупичатой муки, разведи теплымъ молокомъ. Когда опара поднимешся, то положи въ нее $\frac{1}{2}$ ф. коровьяго масла, соли по пропорціи, а опшъ 10 яицъ опниавъ бѣлки на блюдо, желтки положи въ оную же. Какъ скоро пѣсно для печенія будешъ гошово, то бѣлки подними покрьпче, положи въ это же пѣсно и пеки на маленькихъ сковородахъ.

Примѣчаніе. Подобнымъ же сему образомъ можно печь блины и изъ сарачинскаго пшѣна.

7. Яблочныя.

10 Квасныхъ яблоковъ испеки помягче и проптри сквозь сита. Взявъ крупичатой муки 4 фун., на половинѣ одной сдѣлай опару съ молокомъ и дрождами; когда она взойдетъ, то положи въ нее пропертыя яблоки и $\frac{1}{2}$ коровьяго масла, приствори остальной мукою, положи шуда 8 яицъ, да обперпой на сахаръ лимонной цедры; попомъ убей хорошенько лопаточкой и разведи по пропорціи сливками. Когда пѣсно будешъ гошово, то пеки и подавай горячіе.

8. Теорозныя.

Опжавъ покрьпче 2 ф. хорошаго шворогу, проптри оный сквозь рѣшето; смѣшавъ вмѣстѣ 6 яицъ съ крупичатой мукою и солью по пропорціи, попробуй на сковородѣ: если снмашься не будешъ, то прибавя муки, пеки въ маслѣ пошоньше.

9. *Гречневые.*

На теплой водѣ поставь опару изъ 3 ф. крупчатой муки, положи полсакана дрождей и убивь хорошенько; когда опара поднимется, по положи 3 ф. гречневой муки и соли по пропорціи; какъ скоро шѣсто будетъ готово для печенія, по вскипяпя воды, приливай понемногу, остерегаясь, чпобъ не заварить, поступая въ оспальномъ по вышесказанному.

Примъчаніе. Можно сіи блины печь съ бѣлозерскими снѣжками, также съ изрубленными вареными лицами, или съ чѣмъ кому угодно.

10. *Изъ сладкихъ кореньевъ.*

Очистивъ и перемывъ 2 ф. кореньевъ, положи въ коспрюлю, развари въ молоко и пропри сквозь сита; опару поставь изъ 2 ф. крупчатой муки и изъ одной рюмки дрождей, а шеплаго молока по пропорціи;

когда опара поднимется, по положи въ оную $\frac{1}{2}$ ф. чухонскаго масла, а изъ 8 яицъ опнявъ бѣлки на блюдо, желшки положи въ опару, прибавя сахару, соли и лимонной цедры по пропорціи, подшвори крупчатую муку, прибавь молока и сдѣлай шѣсто пакъ, какъ для обыкновенныхъ блиновъ. Когда оно будетъ готово, по бѣлки подними покрѣпче, положи ихъ въ шѣсто, пеки и подавай на столъ горячіе.

11. *Изъ сельдери.*

Очистпя 20 пшукъ сельдери, перемой почище, изрѣжь помѣльче, развари въ молоко и пропри сквозь сита. Поставь опару и въ оспальномъ поступи шочно пакъ же, какъ сказано подъ снѣжкою 10-ю о блинахъ изъ сладкихъ кореньевъ.

12. *Фисташковые зеленые.*

Очистпя 2 ф. фисташекъ, исполки ихъ съ яйцами въ сшукѣ помѣльче;

перебравъ свѣжаго шпинашу 3 фун., перемой его, свари въ водѣ, опкинь на сито и пропгри; взявъ 3 ф. крупичатой муки, на 2 хъ ф. поставь опару, положивъ дрождей полстоловой рюмки; когда опара поднимешся, то прибавь чухонскаго или коровьяго масла $\frac{1}{2}$ ф., мѣлкаго сахару чайную чашку и исполченныя фиспашки, шпинашъ же клади понемногу до тѣхъ поръ, пока тѣсто спанеть зеленымъ, потомъ подшвори остальнойю мукою; отбивь 8 бѣлковъ на блюдо, желпки положи въ опару, прибавя молока по пропорціи; коль скоро тѣсто будетъ гошово, то поднявъ бѣлки, положи въ оное, потомъ пеки на маленькихъ сковородкахъ и подавай горячіе.

— ❦ * ❦ —

XXI.

Какъ дѣлать сегодкку изъ блиновъ.

Напеки молочныхъ на яицахъ 30 блиновъ; вымывъ сарачинскаго пше-

на 1 ф. и разваря на молокоъ помягче, опкинь на рѣшето; перебери по $\frac{1}{2}$ -фуншу изюму и коринки, косточки вынь и вымой; распустя $\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго масла, положи въ него пшено, изшинкованный изюмъ и коринку, $\frac{1}{2}$ ф. сахару, два сырыхъ яйца, смѣшай все вмѣстѣ и накладывай на блинъ, размазывая по нему и свершывая каждый прубочкою; потомъ наслой костреюлю масломъ и обсыпь сахаромъ; дно и бока оной обложи блинами, смазывай ихъ жешками, въ середину клади оныя свернупыми прубкою; когда одинъ рядъ накладешь, то обсыпай пшеномъ съ изюмомъ, и пакъ продолжай далье. Когда все уложишь, то ставь въ печь и посмапривай, чшобъ не сгорѣли, а когда нужно будетъ подаваш къ столу, то выложи на блюдо и обсыпь сахаромъ.

— ❦ * ❦ —

РЫБНЫЙ СТОЛЬ.

I.

Бульень для суповъ.

(Пропорція на 30 персонъ.)

Свѣжую осетровую или бѣлужью головизну въ 8 фун. вымой и наливъ на нее воды въ кострюлю, дай кипѣть на вольномъ огнѣ; вычистивъ ершей и пискарей 50 штукъ, окуней и карасей 20 штукъ, выпроши ихъ, а желчь остерегайся чтобы не раздавить; когда спанешъ кипѣть, по пѣну счищай; очистивъ пепрушки, пуспорнаку, рѣпы, моркови по 4 штуки, также двѣ луковицы, нащипованныя корицей и гвоздикей, все сіе положи въ бульень и дай кипѣть; когда вполовину поспѣетъ, то положи $\frac{1}{2}$ ф. хорошихъ перемытыхъ и перебранныхъ сухихъ сняжковъ, накрой

крышкой и дай кипѣть попише; какъ скоро будетъ готово, то оный бульень процѣди сквозь сальфетку въ чистую кострюлю и употребляй его для суповъ, штей и соусовъ.

Примѣчаніе. Кули для онаго бульену дѣлай такъ: возьми $\frac{1}{2}$ ф. орѣховаго масла, положи его въ кострюлю вмѣстѣ съ $\frac{1}{2}$ ф. крупичитой муки и постави на плиту или на паганъ на огонь, поджарь; мѣшай лопашкой смотри, чтобы не пригорѣло; потомъ накапи циженымъ бульенемъ и размывавъ лопашкой, чтобы не было комковъ, дай кипѣть шибче; когда осядетъ, то процѣди сквозь ситку и выдави въ него свѣжій лимонъ, шампюнной сои, за неимѣніемъ кошорой можно положить свѣжихъ рубленыхъ шампюновъ, и употребляй на какіе угодно соусы; для краснаго же соусу подожги сахару 4 золотника, который положи на сковороду, влей на него столовую ложку воды, и спавъ на огонь, потомъ мѣшай лопашкой, чтобы было красно; послѣ влей воды шри ложки, вскипяши хорошенько, процѣди сквозь ситку и употребляй для соусовъ и суповъ.

II.

РАЗНАЯ УХА.

1. Изъ стерлядей и налимовъ.

Стерлядей очистивъ, вязигу изъ нихъ вынь и изрѣжь по шпикамъ, поспуая также и съ налимами, попомъ перемой чище и перепри салтешкой; молоки изъ налимовъ перемой въ бѣломъ винѣ; положи стерлядей и налимовъ въ коспрюлю, какая употребляется на уху, клади туда чищенныхъ фаршированныхъ перемышыхъ оливковъ и шинкованныхъ бѣлыхъ кореньевъ, также перемышыхъ; къ ухѣ приготовь такой бульень: очистивъ ершей и пискарей и выпотроша ихъ, перемой въ холодной водѣ и спавъ варишь; наливъ бульень холодною водою, положи туда двѣ луковицы, лавроваго лиспу и посшавя кипѣть, пѣну счищай, прибавя соли; бульень вари ча-

са за два до подачи кушанья; накапя сквозь салтешку стерлядей и налимовъ, дай вскипѣть, также очищая пѣну; предъ оппускомъ положи печенки, влей мадеры и бѣлаго вина, и положи свѣжихъ нарѣзанныхъ лимоновъ ломпиками, посыпь зеленымъ укропомъ и подавай.

2. Другимъ манеромъ

Очистивъ ершей и пискарей, перемой ихъ чище, налей холодной водой и спавъ варишь; положи луку, лавроваго лиспу, пару гвоздичекъ и соли, пѣну счищай; когда поспѣешь, по процѣди сквозь салтешку; очистивши пять яблокъ, изшинкуй ихъ и положи въ коспрюлю, положи туда же половину изрѣзаннаго Французскаго хлѣба и влей изъ ершей бульену; разваривъ на плитѣ, перпри на сипо, клади въ приготовленную коспрюлю, накачивай бульеномъ, разводи лопаткой, чшобы ком-

ковъ не было, и сплавъ на плиту кипѣшь, спараясь счищай пѣну. Очистивъ и выпрошивъ сперлядей, разрѣжь по шшукамъ, перемой, перепри салфеткой, клади въ приготовленный на уху бульень и дай вскипѣшь, также очищая пѣну; потомъ положи перемытыхъ шинкованныхъ кореньевъ, оливокъ, капорсовъ, влей бѣлаго вина и надѣлавъ бѣлой и зеленой кнели шариками и длинниками, перемой ихъ и положи въ уху, снимая пѣну; посыпавъ зеленымъ укропомъ, оппускай.

3. Сборная.

Очистивъ 10 карасей, 10 окуней, 10 ершей и 10 пискарей, у ершей и окуней со спинокъ срѣжь кости, выпроши, перемой, спараясь чтобы желчь не раздавилъ; окуней и карасей разрѣзавъ пополамъ и взявъ косптрюлю по пропорціи рыбы, налей ее водой; очистивъ кореньевъ, нашинкуй

ихъ и положи цѣлыя двѣ луковицы, вскипаяши одинъ разъ; пѣну очисти; потомъ положи окуней и карасей, вскипаяши два раза; послѣ положи ершей и пискарей, немного лаврового листу и припусти до готовности; посыпавъ соли, укропу, зелени, вливъ бѣлаго вина и положи свѣжаго лимону по пропорціи, оппускай.

4. Другимъ манеромъ.

Можно дѣлать просто съ одними кореньями, лимономъ, сперлядами и малинами, съ свѣжимъ лимономъ, мадерой, зеленымъ лавровымъ листомъ и зеленымъ укропомъ.

5. Дѣлаемая на скорую руку на рыбной ловль на берегу рѣкъ, озеръ и прудовъ.

Взявъ сборной мѣлкой рыбы сколько разсудится, перечисливъ и выпрошивъ оную, перемой, положи въ копель или косптрюлю и вари до готовности съ кореньями и лукомъ,

попомъ процѣди сквозь ситку или салфетку, засыпь манною крупю и прокипяши просоли — и уха готова.

6. *Дорожная уха изъ морской рыбы наваги, сухой и сыжей.*

Все приготовленіе состоишь въ слѣдующемъ: взявъ сколько угодно сказанной рыбы наваги, налей оную изъ вскипяченнаго самовара кипяченою водою, дай постоять, а ежели угодно прибавь какихъ нибудь крупъ, вскипяши, положи по вкусу спецій — и уха готова.

7. *Макарьевская прикатица.*

Очистивъ кореньевъ петрушки, пущорнаку и сельдерею по 4 шпуки, нашинкуй ихъ помѣльче; также очистивъ 3 луковицы и нашпиговавъ ихъ корицею и гвоздикю, положи все сіе въ кострюлю, которюю налей холодною водою; опусти въ оную полубушылку хорошаго рому, крѣпко заку-

пореннаго, кипящи съ сею полубушылкою коренья какъ должно; послѣ сего въ кострюлю положи 6 шперлядей и 4 налима, кои уваривъ хорошенько, положи бѣлаго хлѣба и свѣжаго лимона; предъ оппускомъ на споль полубушылку съ ромомъ вынь и по вкусу положи мадеры.

Примѣчаніе. Можно варить уху и изъ прочей рыбы такимъ же точно образомъ.

—***—

III.

РАЗНЫЕ СУПЫ.

1. *Изъ рыбныхъ потроховъ.*

Перемывши, обобравши и обваривши въ водѣ потроха, изрѣжь ихъ кусками; нашинкуй сухариками кореньевъ, огурцовъ, нашинкуй луку, поджарь все эшо въ маковомъ маслѣ и положи двѣ ложки муки, также поджарь и накапи рыбимъ бульеномъ; приквася разсоломъ,

положи пошроха и сдѣлай шакую кнель: съ одного судака снявъ мясо съ костей, сіе мясо изруби мѣлко и положи размоченнаго бѣлаго хлѣба, соли, перцу и зелени, перешолки въ спужкѣ хорошенько, подливъ шуда же орѣховаго масла; еще съ одного судака снявъ мясо съ костей, нафаршируй онаго кнелью и свернувъ рулеткой, завяжи и оберни въ салфешку положи въ кошпрюлю, послѣ чего вари до гошовности; когда поспѣетъ, по вынувъ остуди, и наръзавъ ломпиками, клади въ супъ; еще надѣлай кнели, опусти онаю въ супъ; вливъ въ оный спакантъ бѣлаго вина, посыпъ зеленымъ укропомъ и шакъ опшускай.

2. Супъ-калья.

Очистивъ разной мѣлкой рыбы и выпшроша онаю, вымой, и наливъ холодной водой, положи разныхъ кореньевъ, рѣпчащаго луку, лавроваго

лишпу и пошавъ варишь; когда вскипѣтъ, по пѣну снимай, попомъ нашинковавъ разныхъ кореньевъ сухариками, шакже огурцовъ и луку, поджарь въ орѣховомъ маслѣ; положи шуда же двѣ споловыхъ ложки муки, накаши рыбимъ бульеномъ сквозъ сипку; подливъ немного разсолу, дай прокипѣтъ, пѣну снимай и присоли; положивъ въ чашку $1\frac{1}{2}$ фун. паюсной икры, изопри онаю ложкой; когда хорошенько разопретъ, по положи муки $\frac{1}{2}$ фун., орѣховаго масла $\frac{1}{8}$ ф. и разводи водой по пропорціи; разогрѣвши сковороду, полей на нее ложку масла и выливъ сказанную икру на сію сковороду, пошавъ въ печь, чшобы поспѣла; когда будетъ гошова, по выложи на споль и наръжь сухариками; предъ опшускомъ положи сіи сухарики въ калю, влей полспакана ренскаго вина, положи шакже соленый изрѣзанный лимонъ, посыпъ зеленымъ укропомъ и опшускай.

3. *Раковые й.*

Нашинковавъ кореньевъ, поджарь ихъ въ орѣховомъ маслѣ и положи много муки, накаши хорошимъ бульеномъ; сваривъ раки въ соленой водѣ, спинки опними и начини ихъ такимъ же фаршемъ, какой предписанъ въ супѣ изъ попроховъ; вычиспивъ раковыя шейки и клешни, также и ихъ опуспи въ супъ; кожу съ шеекъ и ножекъ исполокши въ спущкѣ съ орѣховымъ масломъ, все это поджарь въ коспрюлѣ на огнѣ хорошенько, и вливъ чумичку бульену, вскипяпи раза два, процѣди сквозь салфетку и покрѣпче опожми; когда супъ будетъ гоповъ, шо предъ оппускомъ положи лимону, нарѣзаннаго кружками, зеленаго укропу, влей спаканъ бѣлаго вина, раковаго масла и оппускай.

4. *Съ осетриновыми рулетками и анчоуснымъ фаршемъ.*

Очиспивъ и изрубивъ 10 анчоусовъ, исполки ихъ въ спущкѣ, проптри

на сипку и смѣшай съ судаковой кнелю, почно шакою, какая сказана въ супѣ съ попрохомъ; ежели нѣтъ анчоусовъ, шо сдѣлай съ голландской селедкой; нарѣзавъ тоненькими ломпиками свѣжей осеприны 2 ф., побей сѣи ломпики скалкой, просоли съ перцомъ и каждый намажь анчоусной кнелю; послѣ сего сверни рулетками и припусти вполовину гоповности на сковородѣ въ маслѣ подъ бумагой въ печи; нашинковавъ разныхъ кореньевъ, поджарь ихъ въ маковомъ маслѣ и положи двѣ ложки муки, разведи бульеномъ, послѣ чего дай кипѣшь; предъ оппускомъ разрѣзавъ рулетки пополамъ, клади ихъ въ супъ, спуская въ оный съ ложечки кнель; положи лимону и вливъ спаканъ ренскаго вина, посыпь щавелемъ, салатомъ, кой сперва перемой, и присола оппускай.

Борщъ съ жареными карасями.

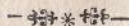
Нашинковавши бѣлой капусты, свеклы, моркови, разныхъ кореньевъ и луку, поджарь все эшо въ маковомъ маслѣ; попомъ положи немного муки, накаши рыбнымъ бульеномъ и давь прокипѣть, приквась уксусомъ по вкусу съ рассоломъ, и опусти лавроваго лиспу; очистивъ и выпошривъ карасей, ихъ вымой и надрѣзавъ каждая ножомъ поперегъ, просоли съ перцомъ, завалай въ мукъ и обжа-ривъ въ маковомъ маслѣ, разрѣжь пополамъ; за четверть часа до подачи кушанья, опусти ихъ въ борщъ, въ копорый вливъ по пропорціи миндальнаго молока, посыпь зеленымъ укропомъ, посоли также по пропорціи, и оппускай.

Примѣчаніе. Въ сей же борщъ можно класть бѣлужью или осетровую пѣшку, также судаковую кпель.



К а л ѣ я.

Нашинковавъ огурцовъ и кислой капусты, луку, разныхъ кореньевъ, поджарь все эшо въ маслѣ, и положи муки, накаши рыбнымъ бульеномъ; изрѣзавъ кусками $1\frac{1}{2}$ ф. бѣлужьей пѣшки, опусти сѣи куски въ калю и вскипяти, снимай пѣну и попомъ приквась огуречнымъ рассоломъ; вынь изъ кочанной капусты спѣбелки; изрѣзавъ маленькими кусочками $\frac{1}{2}$ ф. паюсной икры, завершывай каждый кусочекъ въ сказанный капустный лиспокъ, и посадивши на шпильку шпукъ по 5, опускай въ калю и припусти до готовности; предъ опускомъ снявъ со шпилекъ кусочки икры, опусти ихъ въ калю вмѣстѣ съ пѣми капустными лиспами, въ коихъ они были обернуты, въ копорую посыпь зеленаго укропу, положи соленый лимонъ, и оппускай.



Шти изъ кислой капусты, съ голо-
визной.

Вымывъ 4 ф. головизны, вари оную до половины готовности и вынувъ изрѣжь кусками и перемой; опжавъ кислой капусты, положи оную въ коспрюлю; нашинковавъ двѣ луковицы, облей оныя маковымъ масломъ, и поджаря, положи двѣ ложки муки, накаши бульеномъ, въ которомъ варилась головизна, и опусти въ оный сперва перебранные хрящи, а потомъ мякоть, и припусти до готовности, но такъ, чтобы рыба не перепрѣла; посыпавъ зеленью, опускай.

—*—

Солянка изъ бѣлужины или осетрины.

Изрѣзавъ кусками сколько угодно бѣлужины или осетрины, перемой оную почище; искрошивъ кислой капусты, нашинкуй двѣ луковицы, что все положи въ коспрюлю, влей въ оную двѣ ложки маковаго масла и поджарь хорошенько; взявъ муки по пропорціи и $\frac{1}{2}$ ф. зернистой икры, размѣшай все это хорошенько, и накаши бульеномъ, опусти въ это изрѣзанную рыбу, прибавь лавроваго листу, полченаго перцу и припусти до готовности; предъ опускомъ разогрѣвши чистую сковороду, вылей солянку на оную, и подавай къ столу.

—*—

РАЗНЫЯ КУЛЕБЯКИ.

1. *Изъ кислаго тѣста съ разными фаршами, угрями, семгой и молоками.*

На 5 фунтахъ муки поставь опару на дрожяхъ; когда тѣсто взойдетъ, то замѣси его на $\frac{1}{2}$ ф. орѣховаго масла съ солью; послѣ сего положи тѣсто въ чашку, покрой полотенцемъ и поставь въ теплое мѣсто, чѣобы оно возшло два раза; къ сей кулебякѣ пригошовь слѣдующій фаршъ: снявъ мякоть судака съ костей, изруби оную помѣльче; нашинковавъ двѣ луковицы, положи оныя вмѣстѣ съ изрубленнымъ фаршемъ въ кострюлю и поджарь въ орѣховомъ маслѣ; когда поджарится, то выложи на споль, изруби помѣльче и положи соли, перцу, зеленаго укропу и немного бѣлыхъ кулей, припусти на сковородѣ; наръзавъ кусками бѣлужьи молоки и

очищенные угри, припусти ихъ въ маслѣ на сковородѣ же съ солью и перцемъ; раскалавъ тѣсто не такъ тонко, клади фаршъ въ перекладу съ угрями, молоками, семгой и дѣлай кулебяку продолговатую, сверху защищи и поставивъ въ теплое мѣсто, покрой, чѣобы распоялась; послѣ смажь масломъ и поставь въ печь; когда поспѣетъ, то опущай, остерегаясь, чѣобы не сгорѣла, или не была сыра.

2. *Другимъ манеромъ.*

Изъ таковаго же тѣста можно дѣлать съ вязигой и сарачинскимъ пшеномъ, или смоленской кашей, и лукомъ; рыбу употреблай какую угодно; впрочемъ поступай такъ же, какъ въ сейчасъ сказанной кулебякѣ.

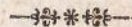
3. *Постная кулебяка съ рѣдькою.*

Для оной потребно муки крупчатой 5 фунтовъ; первоначально изъ

2 фунт. пославъ на теплой водѣ опару, положи туда хорошихъ дрождей споловую рюмку, засыпъ ихъ мукою и пославъ въ теплое мѣсто. Когда въ первый разъ опара поднимется, то подбавь въ оную муки; а когда поднимется во второй разъ, то замѣси тѣсто. Между тѣмъ разваривъ въ водѣ сарачинскаго пшена 1 ф., опкинь его на рѣшето, да наперевши рѣдьки $1\frac{1}{2}$ ф. положи ее въ коспрюлю въ кипятокъ, которую вскияти еще раза при, и мѣшай безпрестанно лопаткой, чшобы рѣдька проварилась; потомъ опкинь ее на рѣшето, а съ рѣшета положи въ холодную воду; послѣ сего выжми ее покрѣпче сквозь чистую салфетку, чшобъ соку въ ней не было; нашинковавши помѣльче луку рѣпчагаго 5 штукъ, положи его въ коспрюлю и вливши орѣховаго масла, хорошенько поджарь; положи рѣдьку на лукъ и прибавивъ масла, еще поджарь; туда же положи: пшена, перцу, соли,

укропу и пшпрушки зеленой, по пропорціи; если въ коспрюль масла будешь мало, то прибавь, и все положенное въ нее смѣшавъ, кулебяку дѣлай обыкновеннымъ видомъ; по сдѣланіи обложи оную другимъ положенцемъ и дай успоиться, послѣ чего смазавъ масломъ и обсыпавъ першымъ бѣлымъ хлѣбомъ, сажай въ печь; когда будетъ готова, то подавай на столъ.

Примѣчаніе. Каждое тѣсто кисло, старайся больше перебивать, для того, чшобы оно было нѣжнѣе.



IX.

Круглый растворчатый кислый пирогъ.

Тѣсто сдѣлай немного погуще того, которое дѣлается для распворчатыхъ пирожковъ, и замѣси такъ, какъ сказано о первой кулебякѣ; фаршъ для оной точно такой же; наслоивъ ко-

спрюлю масломъ и осбыпавъ перстымъ хлѣбомъ, тѣсто раскатай и клади разные фарши; сей пирогъ сдѣлавъ круглымъ, клади въ коспрюлю, чшобы гладкая сторона онаго была внизу, и дай разстоянсья въ пепломъ мѣсшѣ; когда разстоишся, шо сажай въ коспрюль въ печь; какъ скоро поспѣешъ, пирогъ изъ коспрюли вынь на блюдо, сверху вырѣжь кружокъ, и вливъ въ вырѣзанное мѣсто соку изъ ухи, подавай.

—*—*—*—

X.

Разные пирожки.

1. Изъ кислаго тѣста разстегайники съ судаковымъ фаршемъ, зеленью и семгой.

Тѣсто сдѣлай такое же, какъ сказано въ первой кулебякѣ, а фаршъ изъ судака такой: снявъ мясо онаго съ костей, изруби его и поджарь съ лукомъ въ маковомъ маслѣ; выложи

сей фаршъ на споль, изруби его и прибавъ въ него зеленого укропу, соли и перцу; нарѣзавъ семги ломпиками, дѣлай пирожки продолговашые, и шакъ, чшобы семга была сверху фарша; зашпавъ пирожки, положи ихъ на листъ и дай разстоянсья; после смазавъ масломъ, сажай въ печь и дай поспѣшъ; потомъ выложи на блюдо, полей въ середину ухую и подавай къ горячему.

2. Кислые растворчатые съ судаковымъ фаршемъ.

Поспавъ опару на дрождахъ; какъ скоро тѣсто взойдетъ, шо подбей мукой, посоли, влей ложку ореховаго масла, и подбивъ не шакъ густо, дай разстоянсья; сдѣлавъ изъ судака фаршъ, поджарь его въ ореховомъ маслѣ съ лукомъ, который фаршъ, выложи на споль, изруби, положи въ него зеленого укропу, соли и перцу; потомъ разложи тѣсто на

пирожную доску маленькими булочками, раскашывай оныя скалкой не такъ спонко; края смазывай водой и на сѣи раскашанныя лепешки клади фаршъ и дѣлай длинненькими пирожками; послѣ сего жарь въ горячемъ маслѣ въ кострюлѣ и верши кругомъ безпрестанно; когда поспѣютъ, то выложи на блюдо, опустиай.

3. *Разсоляники съ судаковымъ фаршемъ и зеленью.*

Просѣявъ на пирожную доску муки крупичатой $1\frac{1}{2}$ ф., влей на сѣю муку воды по пропорціи, ложку масла, по соли и замѣсивъ шѣсто погуще, раскашай попомъше такъ, какъ на лапшу; послѣ сего смажь водой и кладя по немногу фаршъ, сверху закрой шѣстомъ и обрѣжь рѣзчикомъ; дѣлая пирожки длинниками, завалий ихъ въ хлѣбъ и жарь въ горячемъ маслѣ въ кострюлѣ; попомъ выложи на блюдо, подавай.

4. *Изъ кислаго тѣста съ капустой и лукомъ.*

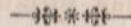
Тѣсто дѣлай такое же, какъ сказано о первой кулебякѣ; очистивъ и изрубивъ съ солью кочанъ свѣжей капусты, опожми его; нашингъ такъ помѣльче двѣ луковицы, поджарь оныя до готовности въ маковомъ маслѣ вмѣстѣ съ капустой; раскушай тѣсто булочками, раскашай оное круглыми лепешками не такъ спонко; положи капусту на сѣи лепешки, края смазывай водой и дѣлая пирожки длинниками, клади ихъ на листъ, или сковороду, и дай въ шепломъ мѣстѣ разстояться; послѣ смазавъ масломъ, сажай въ печь и когда поспѣютъ, то накладывай на блюдо, не забывъ также смазать масломъ.

5. *Сдобныя съ морковью.*

Просѣявъ, на $1\frac{1}{2}$ ф. муки влей воды споловый стаканъ, положи масла орѣховаго $\frac{1}{2}$ ф., соли по пропорціи

и замѣси погуще; разсучивъ булочками, раскатай скалкой въ видѣ круглыхъ лепешекъ, края смазывай водой и дѣлай пирожки длинниками, сверху защипывай въ дѣѣ веревочки, и положи на листъ или сковороду, смазывай масломъ, сажай въ печь и дай поспѣсть; когда будутъ готовы, по накладывай на блюдо и подавай.

Примѣчаніе. Изъ сего же пѣста дѣлай пирожки съ капустой, лукомъ, и кашей изъ смоленской крупы, съ лукомъ и грибами.



XI.

Разныя холодныя.

1. Уборная лососина.

Очистивъ и выпроща лососину, вымой, и вырѣзавъ вдоль оной ремень, нашинкуй лососину провѣсной рыбой и огурчиками; голову кругомъ обмажь судаковой кнелью, а сверху сей

кнели уברי шруфелемъ и нарѣзанной морковью; положи сію лососину въ длинный кошель, нашинкуй разныхъ кореньевъ, луку, огурцовъ, подлей разсолу, бѣлаго вина, рыбнаго бульену, чтобы она пошонула въ эпомъ, посоли, прибавь лавроваго листа и въ семь бульенъ припусти лососину до готовности; подъ нее заготовь слѣдующее: сваривши раковъ въ соленой водѣ, спинки опними и нафаршируй судаковою кнелью, уברי огурчиками и перемой въ соленой водѣ; опустивъ кнель со споловой ложки, уברי шруфелемъ и морковью, перемышю въ соленой водѣ; потомъ заправка на орѣховомъ маслѣ бѣлыхъ кулей, положи поджиги, выдави два лимона, опусти раковыхъ шеекъ и клешней, маленькихъ зеленыхъ огурчиковъ и шампіоновъ, анчоуснаго масла по пропорціи, или по своему вкусу; послѣ сего накладывай лососину на блюдо, съ одной стороны которой

клады фаршированные раки, а съ другой уборную кнель бѣлую и зеленую и облей вышеупомянутымъ соусомъ; соусъ можно подавашь особенно въ судкахъ.

2. *Свѣжая духовая осетрина.*

Сваривъ звено осетрины съ солью до готовности, остуди оную, и нарежь ломьями, клади въ каменную чашку или форму, копорой поддонникъ залей галангиромъ: первый рядъ залей ланспигомъ и положи духовъ: корицы, гвоздики, горошашаго перцу, лавроваго листу, свѣжаго наръзаннаго кружками лимону, попомъ другой рядъ осеприны, копорый залей ланспигомъ, и такимъ образомъ поступай до шѣхъ поръ, пока чашка будетъ полна; послѣ сего заспуди — и готово.

Примѣчаніе. Ланспигъ дѣлай такъ: выпрошивъ 40 окуней, вымой ихъ и вари въ бульенѣ, въ кошоромъ варилась осетрина; сваривъ всю рыбу, процѣди; разваривъ 12 золот. клею, положи оный

въ бульенѣ; изопри въ чашкѣ 5 чет. ф. икры и вливъ бѣлаго вина и ренскаго уксусу, положи разныхъ духовъ, лавроваго листу, подцѣвши поджигой и разведи бульеню; опшигивая на огнѣ, мѣшай лопаткой; когда вскипишь, то накрой крышкой и оставь прочь; попомъ процѣди на салфетку и ланспигъ готовъ.

3. *Заливная навага подъ ланспигомъ.*

Очистивъ съ наваги кожу, выпроша вымой, перешри и просоли съ перцемъ; завалявъ въ клярѣ и шерпомъ хлѣбѣ, обжарь навагу въ ореховомъ маслѣ; остуди, залей дно формы или чашки ланспигомъ и убравъ лимономъ, раковыми шейками, зеленюю, зеленымъ лавровымъ листомъ, клади сверху уборки навагу, залей ланспигомъ, такъ, чшобы навага не была видна сверху, и заспуди; когда заспынешь, то подогрѣй форму и выкладывай на круглое блюдо; кругомъ убери шпучками изъ ланспигу; подъ навагу сдѣлай соусъ изъ горчицы, прованскаго масла, соли, сахару и разведя ренскимъ

уксусомъ пополамъ съ бѣлымъ виномъ, вылей въ судокъ и подавай.

Примѣчаніе. Кляръ дѣлай такъ: вливь въ глубокою шарелку полстакана воды, положи шуда соли, столовую ложку макового масла, горсть крупчатой муки и размѣшай.

4. *Уборный заливной судакъ подѣ чистымъ ланспигомъ.*

Очистивъ и выпрошивъ судака, свари его до готовности; вынувъ изъ него спинную кость и разваливъ его на двѣ половинки, остуди; заливъ чистымъ ланспигомъ длинное блюдо, дай заспѣть; потомъ вливь ланспигу въ кострюлю, збивай на льду лопаткой, вливь въ это прованскаго масла, горчицы, ренскаго уксусу, прибавя соли и немного сахару; когда собьется, положи обѣ половинки судака на заливное блюдо и заливай его сверху бѣлымъ ланспигомъ, убирай по бѣлому ланспигу огурчиками, оливками, капорсами, раковыми шейками, зеленью и сверху уборки залей чистымъ ланспигомъ,

обложи кругомъ шпучками изъ ланспига же и подавай.

5. *Уборная заливная осетрина на блюде подѣ ланспигомъ.*

Сваривъ звено осетрины и остудя оную, нарежь ломпиями; взявъ чистаго ланспигу, влей немного на блюдо и заспуди; послѣ по сему ланспигу убери разной зеленью, пиккулями и сверху на сію уборку положи осетрину лицомъ внизъ, залей чистымъ ланспигомъ, заспуди и когда заспѣеешь, по немного подпай на огнь и выкладывай на блюдо лицомъ къ верху, кругомъ обложи рѣзаными шпучками ланспига и подавай.

Прим. О ланспигѣ смотри статью 2-ю.

6. *Холодная фаршированная щука подѣ соусомъ.*

Щуку очистивъ, разрѣжь ее вдоль спины, кости выбери, просоли съ перцемъ и приготовь такой фаршъ: снявъ судака съ костей филеями, изруби и поджарь онія въ маковомъ маслѣ, по-

помь ояшь изруби; взявъ $\frac{1}{2}$ ф. шер-
лопу, изруби мьлко и поджарь въ
маслѣ; смѣшавъ вмѣстѣ съ фаршемъ,
положи зеленого укропу, соли, перцу,
ложку гуспыхъ кулей и начини онымъ
фаршемъ щуку, послѣ заверни ее
въ салѣшкку и завязавъ нипками, по-
ложи въ коспрюлю, куда также кла-
ди разныхъ кореньевъ, луку, духовъ,
влей бульену и вари до готовности;
когда щука будетъ готова, по на
ономъ бульенѣ заправь кули, влей пол-
спакана малаги или ренскаго вина, при-
бавь Французскихъ капорсовъ, шин-
кованнаго и поджареннаго Француз-
скаго шруфелю, выдави половину свѣ-
жаго лимона, прибавь немного поджоги
и накладывай щуку на блюдо; обливъ
вышеупомянутымъ соусомъ, подавай.

7. *Сборное изъ стерлядей и налимовъ.*

Рыбу очистивъ выпроши, вы-
мой и изрѣзавъ шшуками, изъ нали-
мовъ молоки вынь и вскипяпи въ бѣ-

ломъ винъ; послѣ стерлядей и нали-
мовъ положи въ коспрюлю вмѣстѣ съ
разными духами, влей шуда же пол-
бушылки краснаго вина, выдави свѣ-
жій лимонъ и подлей хорошаго булье-
на чумичку, попомъ посоли по про-
порціи и въ семь соусъ припусти
стерлядей и налимовъ. Гарниръ при-
готовь къ стерлядямъ такой: сваривъ
раковъ, спинки опними, нафаршируй
ихъ кнелю и перемой въ соленой
водѣ; нарѣзавъ изъ бѣлаго хлѣба кру-
поновъ, нарѣжь ихъ гребешками и
обжарь въ маковомъ маслѣ; очистивъ
1 ф. Англійскаго лучку, обжарь его на
сковородѣ въ печи до готовности и
накладывая стерлядей и налимовъ на
круглое блюдо боршикомъ, обкладывая
рамкой кругомъ стерлядей налимовы-
ми печенками съ крупонами, фарши-
рованными раками и Англійскимъ луч-
комъ; обливъ изъ-подъ стерлядей со-
усомъ, подавай.

8. *Холодный судакъ съ соусомъ изъ горчицы.*

Очистивъ судака, выпотроши его, вымой, положи въ кошелъ съ разными кореньями, лукомъ, лавровымъ листомъ, влей бушылку бѣлаго вина, прибавь бульену, чшобы судакъ пошонулъ въ ономъ; попомъ положи разныхъ духовъ, соли и луку, вари; когда раза два вскипитъ, поопснавъ на край плиты и дай поспѣть; какъ будешь готовъ, выложи на блюдо и остуди; приготожь подъ него шакой соусъ: положи горчицы, Прованскаго масса, соли, сахару, сваренаго и на сипку прошерпаго шпината, рубленаго укропа, прошерпыхъ анчоусомъ, и все эшо разопри ложкой въ чашкѣ хорошенько и разведи бѣлымъ виномъ съ ренскимъ уксуомъ; выложивъ судака на блюдо, облей онымъ соусомъ и шакъ подавай.

9. *Холодная разварная стерлядь, начиненная шинкованными огурцами.*

Сперва стерлядь очисти, вымой, а средину начини солеными огурцами; обернувъ стерлядь въ салфешку, завяжи ее нипкой и положи въ кошелъ; наръзавъ звѣздочками разныхъ кореньевъ, влей разсолу и бѣлаго вина, прибавь воды, положи соли и спавъ въ семь коплъ варишь за четверть часа до подаванія кушанья; къ ней соусъ: взявъ понкихъ красныхъ кулей, положи въ нихъ обваренныхъ зеленыхъ огурчиковъ и рѣзаной вареной кнели шпучками, шакже бѣлыхъ грибовъ; вливъ половину рюмки мадеры, выдави свѣжій лимонъ; стерлядь клади на блюдо и обливъ соусомъ изъ-подъ нее же, обложи зеленью въ видѣ куспиковъ, а на головку и на хвостъ положи наръзаннаго лимону по шри шшуки; соусъ подай особенно въ судкѣ.

Примѣчаніе. Сію стерлядь можно варить безъ огурцовъ, къ коей съ одной

стороны обложив вареными раками, а съ другой жареными пискарями; соусъ съ капорсами и оливками.

10. *Уборный синегреть изъ тильнова.*

Снявъ съ судака и щуки мякоть, изруби оную помельче, исполки въ спущкѣ мягче и положи размоченнаго бѣлаго хлѣба, орѣховаго масла, соли и перцу, перешолки мѣльче; сдѣлавъ длинной рулешкой, клади на сковороду въ масло, покрой сверху масляной бумагой, припусти до готовности въ печи, остуди; когда остынешь, то рѣжь тоненькими ломшиками; можно шуда же прибавить жареной смѣшаной рыбы безъ костей, съ коею смѣшавъ вмѣстѣ, клади на круглое блюдо боршикомъ; сдѣлай къ нему такой соусъ: положи горчицы, Прованскаго масла и сопри эшо ложкой; прибавя сахару и соли, разведи ренскимъ уксусомъ по пропорціи; послѣ сего облей симъ соусомъ винегреть, а сверху уברי солеными лимонами, нарѣ-

занными солеными сливами, мочеными яблоками и оливками; изрубивъ хорошаго ланспигу, положи оный въ средину винегрета и кругомъ; нарѣзавъ ланспигъ шпучками, обкладывай оными и подавай.

11. *Разварной судакъ съ стерлядками, помированными раками и жареными пискарями.*

Очистивъ судака, выпотроши его, вымой и положивъ въ продолговатый кошель, налей кипящей водой; положивъ разныхъ кореньевъ, также луку, вари до готовности съ солью, положивъ шуда же пучекъ связанной зелени; когда вскипитъ два раза, то отставь прочь; очистивъ и выпотрошивъ чешыре маленькихъ стерлядки, сверни ихъ колечками, чтобы носикъ вошкнулся въ хвостикъ, и вари въ соленой водѣ съ огурцами и кореньями; взявъ 20 пискарей, очисти ихъ, выпотроши, вымой, просоли, перепри салфеткой

и заваляй въ кляръ (*) и хлѣбъ, послѣ чего жарь въ горячемъ маслѣ на сковородѣ, посадивъ на шпильку по чепыре шпуки; соусъ подь судака оспрый съ раковыми шейками и свѣжими шампіонами; выложи судака на блюдо, съ одной спороны клади пискарей, съ другой сперлядки колечками; на головы клади зелень, а на хвостъ по приломшика лимону; между сперлядокъ положи ашпотъ изъ оливокъ и моркови и облей судака бульеномъ; соусъ подай особенно въ судкѣ.

12. *Разварной Сибирскій муксуль или нельмъ.*

Посшупай такъ же, какъ съ судакомъ, упошребляя во всемъ одинакую пропорцію.

(*) Кляръ дѣлается: $\frac{1}{2}$ ф. мук., двѣ ложки орѣховаго масла и по пропорціи соли разведи холодной водой не такъ жидко.

13. *Разварная карпія съ налимами, филеями, маслинами и фаршированными оливками.*

Очиспивъ и выпошроша карпію, вымой ее и свари за чепверть часа до подачи кушанья, съ кореньями, лукомъ и солью; подь нее загошовь филеи изъ налимовъ такимъ образомъ: снявъ съ костей мякошь и нарѣзавъ филеями, нашпигуи шруфелемъ и огурчиками, чшо все клади въ масло на сковороду, посоли, покрой бумагой и припусти въ печи до гошовности; нафаршировавъ оливки кнелю, перемой маслины въ бульень, и положи въ понкій соусъ кулей съ раковымъ масломъ, опусти капорсовъ, также кнели опусти съ ложечки, и приквасъ лимонами; положи шампіонной сои, выложи карпію на блюдо, съ одной спороны коей клади филеи, а съ другой маслины и фаршированные оливки; соусъ вылей въ судокъ и подавай особо.

XII.

Разные соусы:

1. *Филеи из судака.*

Очистив судака, сними ошъ кожи мясо безъ костей и вырѣзавъ кружечками, обдѣлай паковые же кружечки изъ семги, сложи одинъ съ другимъ, побей пошпше скалкой, чпобы одинъ къ другому приспаль, и клади въ масло на сковороду, сверху посоли, покрой масляной бумагой, припусти въ печи и дай поспѣшь; послѣ накладывай сии филеи черезъ шпунку съ семгой, все боршикомъ, въ середину спаржу, маслины, вареную кнель, обливъ филеи соусомъ съ лимономъ, также орѣховымъ и раковымъ масломъ, подавай.

Примѣчаніе. Въ семъ соусъ подается мѣлкій горошекъ, или бѣлыя грибы.

2. *Рулетки изъ судака и семги, фаршированныя кнелю.*

Снявъ мясо судака съ костей, нарѣжь оное попоныше; изъ семги

также нарѣзавъ филейчики попоныше, намажь ихъ кнелю съ рубленымъ шруфелемъ, зеленымъ укропомъ и сверни рулешками; положи все сие въ масло на сковороду, покрой масляной бумагой, посоли и припусти въ печи до готовности; подъ нихъ заготовь пакой соусъ: взявъ 2 фунта свѣжей бѣлужины, нарѣжь кругленькими маленькими кружечками и положи въ масло на сковороду, припусти на огонь до готовности; когда будешь готовы, шо выложи въ маленькую коспрюлю и положи бѣлыхъ кулей, выдави лимонъ; пошомъ накладывай рулешки боршикомъ на круглое блюдо, въ два ряда, въ середину бѣлужьи кружечки, по рулешкамъ полей желшинкимъ соусомъ и подавай.

13. *Судаковыя филеи съ хлѣбъ.*

Снявъ мясо судака съ костей, надѣлай оное филеями и посоливъ съ перцемъ, обмокни въ кляръ и завалай въ першомъ хлѣбъ, послѣ чего жарь въ

маковомъ маслѣ; перебравши хорошаго горошку, также очистивъ спаржи, нарѣжь жеребейками и обланширь въ водѣ съ солью; нарѣзавъ морковки также жеребейками, свари до готовности и все смѣшай вмѣстѣ; положи бѣлаго соуса, сахару, немного соли, накладывай филеи боршикомъ на круглое блюдо, въ средину горошекъ со спаржей и оппуской.

4. Фаршированные окуни.

Очистивъ окуней, выпотроши ихъ, а изъ спинки кости выбери; взявъ судака, сдѣлай спинную кнель съ хлѣбомъ, орѣховымъ масломъ, солью, перцемъ, зеленымъ укропомъ, мушкатнымъ орѣшкомъ, съ свѣжими рублеными шампіонами, что все смѣшавъ вмѣстѣ, фаршируй сею кнелью спинку окуней; зашивъ ниткой, поставь варить въ коспрюлкѣ; положи въ оную разныхъ кореньевъ, лавроваго лиспу, гвоздики, горосчатого перцу, дай вскипятъ два раза, потомъ посоли, оп-

ставь на край плиты, покрой крышкой и давь поспѣть, заправь соусъ на рыбномъ бульенѣ; осадивъ процѣди его сквозь салфетку; положи лимоннаго соку, поджоти, раковыхъ шеекъ, бѣлыхъ грибовъ, вскипяпи два раза; выложивъ окуней на блюдо и обливъ соусомъ съ грибами, подавай.

5. Изъ свежей осетрины.

Взявъ осетрины 3 фун., вымой оную и нарѣжь ломпиками, потомъ завалы въ хлѣбъ и жарь въ маковомъ маслѣ; взявъ Французскаго черносливу, перебери его и перемой; сваривъ до готовности, положи бѣлыхъ кулей по пропорціи, выдави половину лимона, выложи осетрину на блюдо боршикомъ, положи въ средину черносливъ и полей соусомъ; послѣ сего подавай.

6. Изъ горошка.

Горошекъ свари до готовности; положи бѣлыхъ кулей, сахару, соли, нарѣжь изъ бѣлаго хлѣба крупоновъ и обжарь въ маслѣ; послѣ накладь-

вай горошекъ на блюдо, кругомъ его крупоны и опшускай.

7. *С п а р ж а.*

Нарѣзавъ помѣльче спаржи, положи бѣлаго соуса, сахару; соли; полько спаржу прежде свари; выложивъ на блюдо, кругомъ обложи пѣльнмы пирожками и подавай.

8. *Фаршированные артишоки.*

Очистивъ артишоки и срѣзавъ стебельки, поставь воды, чшобы она вскипѣла, пошомъ положи въ нее артишоки и дай чешыре раза вскипѣть; когда вскипипъ, по опшавъ на край плишы и дай поспѣть до готовности; подъ нихъ соусъ сдѣлай такъ: взявъ $\frac{1}{2}$ ф. шерлошу, очисти его, изруби помѣльче и поджарь на огнь въ маковомъ маслѣ; еще изрубивъ свѣжихъ шампионовъ, пружелю и поджаривъ все сіе въ маковомъ маслѣ, смѣшай вмѣстѣ съ шерлопомъ;

положа зеленого укропу, першаго хлѣба, бѣлыхъ густыхъ кулей одну ложку, присоли, пошомъ изъ нупри артишиковъ мохъ вычиспи и нафаршировавъ середину, положи ихъ на сковороду въ масло, сверху посыпь хлѣбомъ и поставя въ печь, дай зажарипься до готовности; къ артишокамъ приготовь такой соусъ: взявъ шонкихъ красныхъ кулей, положи шинкованнаго поджаренаго пружелю и влей спаканъ мадеры; выливъ соусъ въ судокъ, накладывай артишоки на блюдо и такъ опшускай.

Примѣчаніе. За неимѣніемъ шерлошу можно употреблять обыкновенный рѣпчатый лукъ по пропорціи.

9. *Цвѣтная капуста подъ соусомъ.*

У кочажковъ цвѣтной капусты очисти стебельки и обрѣзавъ почище, свари въ соленой водѣ до готовности; взявъ орѣховаго масла двѣ столовыхъ ложки, также двѣ столовыхъ

ложки крупчатой муки, поджарь на плитѣ и разведя бѣлымъ виномъ, вскипяти два раза; выдавивъ половину лимона и прокипяши, процѣди сквозь сальфешку и положи сахару; полживъ цвѣшную капусту на блюдо борщикомъ и обливъ сказаннымъ соусомъ, подавай.

10. *Цвѣшная спаржа подъ холоднымъ горчинымъ соусомъ.*

Очистивъ и сваривъ спаржи 5 ф. въ соленой водѣ, свяжи ее пучками; подъ нее соусъ изъ горчицы, Прованскаго масла, сахару, ренскаго уксусу, бѣлаго вина, чпѣ все разведи по пропорціи, вылей въ судокъ; выложивъ спаржу на блюдо, сказанный соусъ подавай особо въ судкѣ.

11. *Тильныя котлеты съ красной капустой.*

Снявъ съ пары судаковъ мякоть, изруби оную помѣльче и исполки въ сшупкѣ какъ можно мягче; дѣлай котлеты изъ размоченнаго Французска-

го хлѣба, орѣховаго масла, соли и перцу; когда сдѣлаешь, по завалй ихъ въ шерпомъ хлѣбѣ и жарь въ маковомъ маслѣ; нашинковавъ красной капусты, положи въ оную по пропорціи муки, поджарь оную въ коспрюлѣ съ орѣховымъ масломъ, разведи бульеномъ и приквась уксусомъ; сдѣлай бѣлый соусъ изъ ренскаго уксусу съ сахаромъ и прокипяши, накладывай кошлепы на блюдо, въ средину оныхъ положи капусты и переложь кошлепы лимономъ, облей бѣлымъ соусомъ.

12. *Караси съ маленькими огурчиками.*

Очистя карасей, выпроши ихъ, вымой, просоли солью съ перцемъ, нарежь ножемъ, завалй въ мукѣ и обжарь въ маковомъ маслѣ; взявъ понкихъ красныхъ кулей, положи въ нихъ обваренныхъ маленькихъ огурчиковъ и вскипяти три раза, накладывай карасей на блюдо и обливъ сказаннымъ соусомъ, подавай.

13. *Крокеты изъ картофелю съ земляными грушами и горошкомъ.*

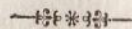
Очистивъ картофель, свари онъ въ соленой водѣ до готовности и когда посидѣшь, то пропри на сито; поджаривъ въ орѣховомъ маслѣ, размѣшай хорошенько лопаткой, выложи на споль; сдѣлавъ полшюю рулешку, раскатай скалкой въ видѣ лепешки, изъ кошорой вынимай круглой выемкой и заваляй въ кляръ; вынужное два раза завалявъ въ пертомъ хлѣбѣ, жарь въ раскаленномъ маковомъ маслѣ въ кострюль; когда все обжаришь, то изъ середины сихъ кракешокъ вычисти всю мякоть; очистивъ земляныя груши, свари ихъ въ соленой водѣ до готовности; горошекъ также перемой до готовности и сдѣлай подѣ груши бѣлый соусъ съ сахаромъ и ренскимъ уксусомъ, накладывай кракешы кругомъ блюда, кладя горошекъ въ средину сихъ кракешокъ,

шокъ, между кошорыми въ средину клади земляныя груши, облей бѣлымъ соусомъ и подавай.

14. *Угри съ наливовыми печенками и кружечками изъ семги.*

Снявъ шкуру съ угрей, выпроши, нарежь шпучками, просоли солью съ перцемъ и положи въ масло на сковороду, покрой масляной бумагой и припусти въ печи до готовности; надѣлавъ изъ семги кругленькіе маленькіе кружечки, припусти ихъ въ маслѣ на сковороду, а наливовыя печенки свари въ бѣломъ винѣ и смѣшай съ кружечками; положи бѣлыхъ кулей, выдави лимонъ, подлей анчоуснаго масла, пропершой на ситку шампюнной сои и надѣлавъ нарезаннаго крупону, обжарь въ маслѣ; въ соусъ положи рюмку краснаго вина, прибавь бульену и ложку кулей, вскипяти разъ и выложи угрей на блюдо борпикомъ, перекладывай ихъ крупно-

номъ и облей вышеупомянутымъ со-
усомъ съ кружечками и печенками,
послѣ чего и подавай.



ХІІІ.

РАЗНЫЯ ЖАРКІЯ.

1. *Лещъ съ тѣльными пирожками.*

Очистивъ леща, выпотроши его,
вымой, выпри салфешкой и наръзавъ
ножемъ, посоли, и заваливъ мякоть
въ кляръ и шершой сайкъ, жарь въ
маковомъ маслѣ; выложи на лиспъ,
поспавъ въ печь до готовности;
снявъ мясо судака съ костей, из-
руби оное помѣльче и исполки въ
спупкѣ мягче; размочивъ Француз-
скаго хлѣба, положи въ оный орѣхова-
го масла, перцу, соли, перешолки по-
мягче и выложи на споль; изрубивъ
помѣльче двѣ луковицы, поджарь ихъ
въ маслѣ; положи на сей лукъ немного

полченаго шѣльнаго, поджарь вмѣстѣ
съ лукомъ и изруби; положивъ зелена-
го укропу, перцу и соли, смочи сал-
фешку водою, и понемногу кладя на
сію салфешку полченую кнель, разби-
вай круглой лепешкой: клади на одну
половину сей лепешки фаршъ съ лу-
комъ, попомъ закрывъ другою поло-
винкой, дѣлай пирожками въ видѣ по-
лумъсяца, обмакивай ихъ въ кляръ,
валяй въ шершой сайкъ и жарь на ско-
вородѣ въ маковомъ маслѣ; выложи ле-
ща на блюдо, съ боковъ клади шѣль-
ные пирожки и подавай.

Примѣчаніе. Такимъ же образомъ мож-
но жарить всякаго роду рыбу; кляръ дѣ-
лай такъ: положивъ въ чашку крупича-
той муки, орѣховаго масла и соли, раз-
веди все это водою не такъ жидко.

2. *Навага.*

Снявъ кожу съ наваги, выпотпро-
ши оную, вымой, перепри, посоли,
завалий въ кляръ и хлѣбъ и жарь въ

маслѣ; когда поспѣетъ, по положи на блюдо и подавай.

Примѣчаніе. Корюшка и ряпушка жарятся такимъ же образомъ.

3. Караси.

Очистивъ и выпроша карасей, надрѣжь ихъ ножемъ, присоли съ перцемъ, заваляй въ мукъ, обжарь въ маковомъ маслѣ и выложи на блюдо, ошпускай.

4. Сѣтжая осетрина.

Подпаривъ въ кипяченой водѣ и надрѣзавъ осетрину ломшиками, посоли оную, прибавь перцу, заваляй въ кляръ и хлѣбъ и жарь на сковородѣ въ маслѣ; когда поспѣетъ, по подавай.

5. Пискари съ бѣлозерскими снятками.

Очистивъ и выпроша пискарей, вымой ихъ, обопрѣ полошнцемъ и посади на шпильку по три шпучки, посоли, обмокни въ кляръ,

заваляй въ шерпомъ хлѣбъ и жарь въ коспрюлѣ въ горячемъ маковомъ маслѣ; когда поспѣютъ, по снявъ со шпилекъ, накладывай на блюдо боршикомъ и попомъ поспавъ въ теплос мѣсто; перебравъ свѣжихъ бѣлозерскихъ сняткочъ, перемой ихъ, посоли, обопрѣ полошнцемъ, заваляй въ мукъ, обжарь на сковородѣ до готовности, попомъ выложи на блюдо, въ середку положи пискарей и ошпускай.

—***—

XIV.

РАЗНЫЯ ХЛѢБНЫЯ:

1. Апельсинный компотъ.

Срѣзавъ попоныше съ апельсиновъ кожу, надрѣжь оную разными шпучками и клади въ слѣдующій сырочъ: на 1 ф. сахару вливъ воды два споловыхъ спакана, положи шуда шинкованной мѣлкой цедры, влей бѣлаго вина спаканъ, оседи сырочъ погуще, оспуди на снѣгу, въ середину апельси-

новъ положи винограду, дыни, арбуза, наръзанныхъ сухариками, и обливъ сказаннымъ сиропомъ, подавай.

2. *Компотъ изъ сливъ.*

Очистивъ опъ лучшихъ сливъ спелбелки, срѣжь сливы немного сверху, для того, чшобы онѣ не падали, и поспавъ ихъ на блюдо берпикомъ; сваривъ сиропъ изъ $\frac{1}{2}$ ф. сахару съ шинкованной цедрой, влей рюмку малаги и осадипо пропорціи; остудивъ, облей сказанныя сливы сиропомъ и оппускай.

3. *Кремъ изъ кислыхъ щпей.*

Выливъ полторы бушылки хорошихъ кислыхъ щпей въ коспрюлю, сбивай ихъ на льду вѣничкомъ; когда они собьются, шо положи въ нихъ $\frac{1}{8}$ ф. разваренаго клею, лимонной цедры, $\frac{3}{4}$ ф. шолченаго сахару, влей полспакана бѣлаго вина и сбивай вѣничкомъ; когда собьешь, шо выложи въ форму, остуди и когда застынешь

па льду, шо опшавши форму въ теплой водѣ, выкладывай на блюдо и подавай.

4. *Самбука изъ яблоковъ.*

Испекши 10 яблоковъ, пропри ихъ на сипо и положиа въ коспрюлю, прибавъ шуда $\frac{3}{4}$ ф. шолченаго сахару, лимонной цедры и бей на льду лопашкой до шѣхъ поръ, пока поднимешся; послѣ сего положи $\frac{1}{8}$ ф. разваренаго клею, влей спаканъ бѣлаго вина, рому 12 капель и размѣшавъ все это хорошенько, выкладывай въ формы, а чшобы остудишь, шо поспавъ на снѣгъ; передъ подачею къ столу подогрѣй форму въ теплой водѣ, и выложи на круглое блюдо, подавай.

5. *Пирогъ изъ кислаго тѣста съ вареньемъ.*

Тѣсто сдѣлай шочно такое же, какъ сказано о первой кулебакѣ, при-

бавивши только масла побольше; положивъ въ тѣсто $\frac{1}{8}$ ф. сахару, раскатай оное на подобіе круглаго блюда, края смажь водой и положи $1\frac{1}{2}$ ф. какого угодно варенья, сверху переплещай плешенками изъ тѣста въ родѣ рѣшечки, сверху которой обложи кругомъ пирога вырезанными изъ тѣста ремешками шириною въ два пальца; вырезавъ зубчиками, сверху смажь водой, посыпь шинкованнымъ миндалемъ съ сахаромъ и дай разспояшья; послѣ сего посади въ печь и когда поспѣешь, то опшускай.

6. Съ яблоками.

Изъ сего же тѣста можно дѣлать съ яблоками такимъ образомъ: очистивъ 20 яблоковъ, разрѣжь ихъ четвертинками и вынувъ изъ нихъ сѣмячки, клади сіи яблоки въ коспрюлю, куда прибавь $\frac{1}{2}$ ф. сахару, вари на плитѣ до готовности; пирогъ дѣлай точно такой же, какъ сказано въ пятой спашьѣ.

7. Шерлютъ изъ яблоковъ.

Очистивъ десятокъ яблоковъ, нарежь ихъ четвертинками; выбравъ изъ нихъ сѣмячки, клади сіи яблоки въ коспрюлю вмѣстѣ съ $\frac{1}{2}$ ф. мѣлкого сахару; поставя на горячую плиту, мѣшай лопашкой, чтобы сдѣлался густой мармеладъ; прибавь въ это лимонной цедры, прошири сквозь сито; нарежь изъ двухъ бѣлыхъ хлѣбовъ чешыреугольныхъ крутоновъ, подслои коспрюлю ореховымъ масломъ, обсыпь мѣлкимъ сахаромъ, дно же и бока сей коспрюли уברי крутонами до самыхъ краевъ; въ сказанныя шерпья яблоки положи $\frac{1}{2}$ ф. какого угодно варенья, перемѣшай съ яблоками и клади все это въ средину обложенной коспрюли; заложивъ края коспрюли хлѣбомъ, сверху заложь плотнѣе крутонами и спавъ въ печь; предъ оппускомъ кушанья свари сиропъ изъ $\frac{1}{2}$ ф. сахару, подлеи полспакана красного вина, прибавь воды и положи

немного корицы, осадит сыропъ; выложи шерлопъ на блюдо, облей его густымъ сыропомъ и оппускай.

8. *Миндальные сморчки.*

Исполкши помягче въ ступкѣ сколько угодно миндаля, выложи его на споль на бумагу; также исполкши сахару, просей его на сито; сопри палочку шеколаду и смѣшай оный съ шерпымъ сахаромъ; потомъ положи полченый миндаль на сахаръ, замѣси все это вмѣстѣ погуще; когда замѣсишь, то рѣжь и надавливая въ сморчковой формѣ въ видѣ сморчковъ половинками клади ихъ на листъ на бумагу, а корешки дѣлай бѣлые безъ шеколаду, согни оные на палочку и поспавя на горячую печь, дай высохнуть; сваривъ изъ сахару коромель, складывай половинки одну съ другой, а корешки въ средину коромеля и подавай.

9. *Рубленый миндаль въ коробочкахъ.*

Ошпаривъ 1 ф. сладкаго миндаля, изруби его, и положи полченаго са-

хару $\frac{3}{4}$ ф., также лимонной цедры, смочи это лимономъ, сопри хорошенько и раскладывай по коробочкамъ, потомъ поспавъ на горячую печь или въ вольный духъ и дай просохнуть; послѣ сего выкладывай изъ коробочекъ и заглазирывай изъ конверту глазиромъ (*), просуши, накладывай на блюдо борпикомъ и оппускай.

10. *Шинкованный миндаль.*

Очистивъ и перемывъ сколько угодно миндаля, перепри его салфешкой, послѣ сего изшинковавъ оный помѣльче, смѣшай съ полченымъ сахаромъ, смочи свѣжимъ лимономъ, или бѣлымъ виномъ, положи лимонной цедры и успилай сей миндаль на круглую выемку разнымъ манеромъ на бумагу

(*) Глазирь красный дѣлается изъ клюквы, протерпой съ мѣлкимъ сахаромъ, кому сколько угодно; а бѣлый глазирь изъ свѣжаго лимона съ сахаромъ же.

и ставь въ вольный печной духъ; вынуй, поставь на печь и дай просохнуть; послѣ заглазировавъ, дай также просохнуть и подавай.

11. *Миндальные узелки.*

Ошпаривъ 1 ф. сладкаго миндаля, очисти оный, вымой, перепри, исполки въ спупкѣ помягче, смочи водой и положи въ чашку, посыпь въ оный $1\frac{1}{2}$ ф. толченаго сахару и спирай ложкой; выдавя свѣжій лимонъ, изопри хорошенько; попомъ положи въ шрубку, выпускай изъ нее узелками или кольцами на листъ на бумагу и сажай въ печь въ вольный духъ, остерегаясь, чтобы не сгорѣло; попомъ вынуй, накладывай на блюдо и подавай.

12. *Миндальное бламанже.*

Ошпаривъ 1 ф. сладкаго и $\frac{1}{8}$ ф. горькаго миндаля, перемой и перепри его и положи въ спупку, исполки мягче, смачивая водой; остере-

гайся, чтобы онъ не смаслился; потомъ выложи въ коспрюлю, разводи кипяченой водой и размѣшивай ложкой; положи $\frac{3}{4}$ фун. толченаго сахару, свари сыропъ; послѣ это молоко процѣди сквозь сальфетку и положи въ него толченый сахаръ; расчипавъ 15 золот. клею, развари его въ водѣ, а цедру клади въ молоко, процѣди на сальфетку и клади понемногу клей въ миндальное молоко, чтобы оно не свернулось; попомъ разливай все это въ формы и маленькія формочки, оспуди на снѣгу и выложи на блюдо, подавай.

Примѣчаніе. Можно сіе бламанже разливать въ вычищенные апельсиныя и лимонныя корки.

13. *Лимонное желе.*

Перебравъ 2 ф. свѣжей спѣлой малины, положи оную въ чистую фарфоровую чашку; сваривъ изъ $1\frac{1}{2}$ ф. сахару сыропъ, влей въ него холодной воды полпоры формы и вари на огнѣ

съ лимонной цедрой, попомъ процѣди сквозь салфешку въ малину, которую положивъ въ чашку, накрой крышкой, чшобы надушилась; ращипавъ $\frac{1}{4}$ ф. рыбаго клею, свари его въ водѣ до готовности съ лимонною цедрою и процѣди сквозь салфешку въ малину; выдавивъ два лимона, процѣди сыропъ на салфешку, смѣшай вмѣстѣ съ клеємъ и разливай въ формы, чшо все остудя, подцвѣши немного клюквою.

14. *Барбарисное желе.*

Положивъ въ коспрюлю 1 ф. барбарису, вскипяти оный въ водѣ и вылей въ чашку, чшобы охспоялся; выдавя лимонъ, свари изъ 2 ф. сахару сыропъ съ цедрой, прохлади и кладя въ оный барбарисную эссенцію, смѣшай вмѣстѣ съ сыропомъ; ежели онъ не дастъ цвѣшу, шо подцвѣши клюквой, кошорую процѣди сквозь салфешку, и прибавя шуда $\frac{1}{4}$ ф. разваренаго клею, разлей въ формы и остуди.

—*~*~*~*

II. ГРИБНОЙ СТОЛЬ.

I.

РАЗНЫЕ СУПЫ.

1. *Грибные ушки.*

Намочивъ 1 ф. бѣлыхъ грибовъ, перемой ихъ чище, чшобы песку не было, положи въ коспрюлю и поливъ холодной водою, поспавъ на плитку и вскипяти, снимая пѣну; положи шуда же двѣ луковицы, два корешка пепрушки, двѣ моркови, посоли и сваривъ до готовности, опкинь на рѣшено; ошобравъ корешки ошъ шляпокъ, сіи корешки изруби; изшинковавъ луку, поджарь его въ маковомъ маслѣ вмѣстѣ съ корешками, положи перцу, соли и зелени; просѣявъ 1 ф. крупчатой муки, покруче замѣси изъ оной на водѣ шѣсно вмѣстѣ съ ложкою орѣховаго масла и солью; раскатавъ сіе шѣсно шакъ, какъ на ла-

пшу, рѣжь оныя четверугольниками и кладя сверху фаршъ, смазывай водой и дѣлай ушками, которые положи на сковороду, ставь ихъ въ печь и припусти до готовности; начинковавъ оставшіеся грибы, положи въ кострюлю бѣлыхъ кореньевъ, сельдери, парею, пшпуршки, пуспорнаку и жарь въ маковомъ маслѣ; прибавя туда же двѣ ложки муки, накапи грибнымъ бульеномъ, опусти цѣлую очищенную луковицу, пару гвоздикъ, лавроваго лиспу и припусти до готовности; положи ушки въ чашку, наливай въ оную супъ, приправь миндальнымъ молокомъ, присоли и опускай.

2. *Лапша на миндальномъ молокѣ.*

Ошпаривъ $\frac{1}{2}$ сладкаго миндаля, перемой его въ холодной водѣ, опкинь на рѣшето, полки мягче въ спупкѣ, смачивай холодною водою и разведя въ чашкѣ на кипячей водѣ, разотри

ложкой и разводи понемногу; простявъ муки, замѣси лапшу на миндальномъ молокѣ, которое процѣди сквозь салфетку съ орѣховымъ масломъ и солью; раскатавъ покруче и попоньше, закатай шрубкою, которую изшинкуй помѣльче, послѣ чего выложи на рѣшето и посуши передъ печкой; сваривъ $\frac{1}{2}$ ф. бѣлыхъ грибовъ такъ, какъ сказано въ первой спашѣ, процѣди грибы, изрѣжь оныя не такъ мѣлко, положи въ чистую кострюлю, накапи грибнымъ бульеномъ и ставь кипѣть; присоля, предъ оппускомъ засыпь лапшой и прокипѣтя два раза, накладывай въ чашку, забѣли оставшимся миндальнымъ молокомъ и опускай.

3. *Четверугольничъ.*

Перемывъ 1 ф. бѣлыхъ грибовъ, свари ихъ до готовности; опнявъ корешки опъ шляпокъ, сіи корешки изрѣжь четвершинками, также нарѣзавъ кореньевъ пшпуршки, пуспорнаку, моркови, рѣ-

пы и вымывъ оныя, нарѣжь ножемъ и кружками помельче, поджарь въ макѡвомъ маслѣ и положи двѣ ложки муки, накапи грибнымъ бульеномъ; опусти двѣ нашпигованныя гвоздикой луковицы, положи шудаже соленого лимону, зеленого укропу, лавроваго листу, влей половину спакана бѣлаго вина и оппускай.

4. *Съ сарачинскимъ пшеномъ.*

Сваривъ бѣлыхъ грибовъ, опкинь ихъ и послѣ нашинковавъ, накроши разныхъ кореньевъ и поджарь въ макѡвомъ маслѣ; накапи грибнымъ бульеномъ, дай кипѣть; вымывъ $\frac{1}{2}$ ф. сарачинскаго пшена, обвари оное въ кипячей водѣ съ солью и положи по порціи въ супъ, прокипяши до готовности; когда нальешь въ чашку, по посыпь зеленымъ укропомъ, посоли и подавай.

5. *Гороховый.*

Чище вымывъ въ 3 водахъ хорошаго бѣлаго гороху, поспавъ его ва-

ришься въ рѣчной водѣ до тѣхъ поръ, пока будетъ мягокъ и спуспишь кожу, потомъ опкинь на рѣшето и пропри ложкой; нашинковавъ разныхъ кореньевъ, поджарь ихъ немного и послѣ клади въ нихъ шерпый горохъ; разведя хорошимъ грибнымъ бульеномъ, спавъ кипѣть, снимая пѣну; не забудь посолишь; нарѣзвавъ бѣлаго хлѣба маленькими сухариками, высуши ихъ въ печи и когда вольешь супъ въ чашку, по опусти въ нее сіи сухарики, посыпь зеленымъ укропомъ и оппускай.

6. *Съ сухими сморчками.*

Вымывъ и намочивъ сморчки въ холодной водѣ, выжми ихъ покрьиче; ошобравъ корешки, изруби ихъ и прибавя въ нихъ бѣлыхъ сухихъ перемытыхъ рубленыхъ грибовъ, положи все это въ спупку съ бѣлымъ 10-копеечнымъ французскимъ размоченнымъ въ миндальномъ молокѣ хлѣбомъ, исполки мягче, прибавъ также перцу, зеленого

укропу, 2 ложки крупичатой муки, чтобъ связать фаршъ, которымъ и начиняй сморчки; вымывъ 1 ф. сухихъ бѣлыхъ грибовъ въ 3-хъ водахъ, вари ихъ въ водѣ до мягкости; нашинковавъ разныхъ кореньевъ, рѣзчаго луку и поджаривъ въ маковомъ маслѣ, положи муки двѣ ложки и, накапавъ грибнымъ бульеномъ, дай кипѣть; нашинковавъ 3 луковицы гвоздикой, положи онныя въ супъ вмѣстѣ съ начиненными сморчками, опусти рѣзаннаго съ-жого лимону, влей бѣлаго вина споловый спаканъ; посоля, посыпь зеленымъ укропомъ и оппускай.

7. *Супъ-калья изъ грибовъ.*

Перемывъ грибы, изшинкуй огурцовъ и луку, что поджарь въ маковомъ маслѣ и положи муки, накапи грибнымъ бульеномъ; посоля прибавь перцу и дай кипѣть; приквасивъ по вкусу, приправь миндальнымъ молокомъ и оппускай.

8. *Сладкій съ черносливомъ и изюмомъ.*

Перебравъ французскаго черносливу 1 ф., изюму 1 ф., хорошей малины 1 ф., перемой все это и положи въ кострюлю липоваго меду $\frac{1}{2}$ ф., налей хорошей водой и ставь кипѣть, снимая пѣну; когда сварится до готовности, то оппускай.

9. *Съ сарачинскимъ пшеномъ на миндальномъ молокѣ.*

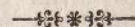
Ошпаривъ и очистивъ 1 ф. сладкаго миндаля, сполки его въ ступкѣ мягче, смочи холодной водой и выложи въ чашку, разопри ложкой хорошенько; разведя кипяченой горячей водой, процѣди сквозь сальтешку; прибавя сахару по пропорціи, положи $\frac{1}{2}$ ф. сарачинскаго пшена, которое должно быть прежде сварено, и вливь въ кострюлю миндальное молоко, ставь на плиту на огонь и мѣшай ложкой, не давая кипѣть; когда будетъ готовъ, то наливши въ чашку, оппускай.

II.

Малороссійскій борщъ.

Намочивъ въ рѣчной водѣ хорошихъ сухихъ бѣлыхъ грибовъ, такъ чшобы оныя хорошенько размокли и песку не было, спавъ ихъ варишь до готовности; когда они разварятся, шо выбравъ корещки опъ шляпокъ, сїи корешки изруби помѣльче и положи въ спупку, шолки хорошенько; положивъ размоченаго въ миндальномъ молокѣ бѣлаго хлѣба, исполки все эшо вмѣспѣ; вливъ шуда же орѣховаго масла двѣ ложки, положи крупичатой муки по пропорціи, чшобы связало, шакже соли, перцу, мушкатнаго орѣшку, зеленаго укропу, опяшь все перешолки и сдѣлай наподобіе рыбной кнели; поджаривъ свеклы, капусты, луку, кореньевъ, моркови, грибныя шляпки изшинкуй, поджарь ихъ въ орѣховомъ маслѣ, и положивъ неболь-

шую горсть крупичатой муки, накапи грибнымъ бульеномъ и дай кипѣшь; когда вполонину поспѣешь, шо обваривъ немного въ водѣ кочанъ кислой капусты, рѣжь каждый листъ пополамъ и вырѣзавъ шпобельки, завертываешь сказанную кнель маленькими шпучками и клади въ борщъ; оспавшуюся кнель спуסי съ чайной ложечки шакже въ борщъ и приквась хорошими кислыми щшями; при оппускѣ влей миндальнаго молока, посышь зеленымъ укропомъ и шакъ оппускай.



III.

Р а з н ы е ш т и.

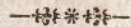
1. Горшечные монастырскіе.

Вымывъ и намочивъ бѣлые грибы въ холодной водѣ, дай имъ размокнушь; послѣ чего нашинковавъ ихъ мѣльче, опожми кислой капусты; накрошивъ

двѣ луковицы помѣльче, поджарь онѣя съ капустой въ орѣховомъ маслѣ и положи муки, накапи шѣмъ бульеномъ, въ кошоромъ мокли грибы; выливъ въ горшокъ, присоли и поспавъ въ вольный печной духъ; когда поспѣюшъ, по оппускай.

2. *Изъ свѣжей капусты съ грибами.*

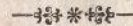
Нарѣжь шпучками кочанъ свѣжей капусты, нашинкувавъ разныхъ кореньевъ, моркови, рѣпы и луку, поджарь все это въ маковомъ маслѣ и прибави муки, изшинкуй грибы, положи ихъ въ коренья вмѣстѣ съ мукою и накапивъ грибнымъ бульеномъ, дай кипѣть; снимай пѣну; послѣ, опустя капусту, приквась кислыми шпями и посыпь зеленью; когда поспѣюшъ, приправь миндальнымъ молокомъ, посоли и оппускай.



IV.

Грибная кулебака.

Тѣсто сдѣлай почно пакое же, какъ сказано о рыбной кулебакѣ; намочивъ $\frac{1}{2}$ ф. сухихъ грибовъ, вымой и развари ихъ въ рѣчной водѣ до готовности; когда будутъ готовы, по выбравъ, изруби не пакъ мѣлко; потомъ покруче заваря изъ смоленскихъ крупъ на грибномъ бульенѣ съ солью кашу, выложи ее на сковороду и сдѣлавъ въ родѣ копны, поспавъ въ духовой шкафъ или въ печь и дай обжариться; когда поспѣетъ, по снявъ сверху корки, изруби кашу ножемъ на шоль; мѣлко крошивъ 4 луковицы, поджарь ихъ въ орѣховомъ маслѣ вмѣстѣ съ грибами; положи шуда же соли и зелени, потомъ смѣшавъ съ рубленой кашей, дѣлай кулебаку пакъ, какъ сказано о рыбной; послѣ поспавъ въ печь до готовности, и когда поспѣетъ, по подавай горячую.



V.

Разные пирожки.

1. *Растворчатые съ грибами и сарачинскимъ пшеномъ.*

Поставь по пропорціи опару на дрождахъ, влей въ оную столовую ложку орѣховаго масла, соли; подмѣси не такъ густо крупичашой мукой, дай взойши, послѣ опять подбей лопаткой и поставь въ теплое мѣсто; изрубивъ помѣльче вареныхъ бѣлыхъ грибовъ, поджарь ихъ въ орѣховомъ маслѣ; сваривъ $\frac{1}{2}$ ф. сарачинскаго пшена до готовности, смѣшай съ грибами, по соли и положи зелени и масла, перемѣшай все вмѣстѣ, послѣ чего раскладывай шѣсто и дѣлай маленькими пирожками, кои жарь въ горячемъ маковомъ маслѣ въ коспрюлкѣ; попомъ накладывай на блюдо и подавай.

2. *П р ѣ с н ы е.*

Замѣсивъ шѣсто на водѣ и на маслѣ, положи въ оное соли и рас-

кшавъ попомъше, раскладывай въ оные какой угодно фаршъ, дѣлай рѣзчикомъ пирожки длинниками, завалий ихъ въ кляръ и хлѣбъ, жарь на сковородѣ въ маковомъ маслѣ и подавай.

—*—

VI.

Грибная икра.

Перебравъ бѣлыхъ развареныхъ грибовъ, изруби ихъ помѣльче, смѣшай съ орѣховымъ масломъ, положи перцу, соли по пропорціи и выложи на шарелку, по краямъ положи рубленаго зеленого лука и подавай.

Примѣчаніе. Оная икра подается къ кулебакѣ, блинамъ и къ водкѣ.

—*—

VII.

Разныя холодныя.

1. *Духовые грибы.*

Намочивъ въ холодной водѣ $\frac{1}{2}$ ф. бѣлыхъ грибовъ, перемой и свари ихъ до половины готовности; изшинковавъ мѣлко два корня пепрушки и 2

луковицы, поджарь въ кострюлкѣ въ маковомъ маслѣ; положивъ немного муки, накапи грибнымъ бульеномъ, вскипяши разъ; сними пѣну и положи разныхъ духовъ: корицы, гвоздики, лавроваго лиспу, присоли, шу да же опусти сказанные изшинкованные, половинку очищеннаго лимона, изрѣзаннаго четвертинками, мушкашнаго орѣшку, приквась по вкусу ренскимъ уксусомъ, вылей въ горшокъ, накрой крышкой, замажь сверху пѣспомъ, поставь въ печь и какъ будешь готовы, шо подавай къ сполу сей замазанный горшокъ.

2. Грибы съ хрѣномъ.

Намочивъ мѣлкихъ бѣлыхъ грибовъ, перемой ихъ и положи въ кострюлю; очисшивъ пепрушки и моркови, нарѣжь кружками двѣ луковицы, кои положи въ грибы, налей воды и вскипяши разъ, снимая пѣну; положи разныхъ духовъ, лавроваго лиспу, свѣжаго лимону, ва-

ри съ солью до готовности; когда будешь готовы, шо вылей въ соусникъ и оспуди; напри хрѣну и положи онаго по пропорціи въ грибы, шакъ и подавай; хрѣнъ можно подать и особо въ спаканахъ.

3. Соленые грузди, рыжечки и отварные бѣлые грибы.

Соусъ къ нимъ дѣлай холодный; положи въ прованское масло капорсовъ, зеленаго луку, изруби помѣльче и разопри ложкой; положивъ немного сахара, соли и немного горчицы, перцу, разведи ренскимъ уксусомъ и накладывай грибы по порядку, облей сказаннымъ соусомъ, посыпь зеленью и оппускай.

4. Уборный винегретъ.

Намочивъ большихъ бѣлыхъ грибовъ, развари ихъ въ соленой водѣ до готовности; выбравъ на рѣщето, чшобы они обсохли, сдѣлай кляръ

изъ $\frac{1}{2}$ ф. муки, орѣховаго масла, соли, что все разведи пивомъ не такъ жидко и, обмакивая въ это каждый грибъ, жарь ихъ на сковородѣ въ горячемъ маковомъ маслѣ и оспудя рѣжь косячками, накладывай на блюдо, облей холоднымъ горчичнымъ соусомъ, какъ сказано въ 3 спашѣ о грибахъ, и убирай солеными лимонами, сливами, капорсами, оливками и подавай.

Примѣчаніе. Сямъ винегретомъ можно убирать орла или другую какую-либо птицу.

5. *Сборный винегретъ изъ свеклы, картофеля, красной капусты и турецкихъ зернистыхъ бобовъ.*

Нашинковавъ кочанъ красной капусты, положи его въ уксусъ съ солью; очистивъ соленыхъ огурцовъ, нарежь ихъ ломшиками; нарежавъ также свеклы, свари турецкихъ бобовъ до готовности; нашинковавъ груздей, нарежь ломшиками варенаго картофеля

лю, попомъ накладывай все это кучками, каждую порознь, облей холоднымъ горчичнымъ соусомъ, разведеннымъ уксусомъ, прованскимъ масломъ, въ средину клади шинкованные грузди, посыпь зеленью и опшускай.

6. *Холодный развареный бѣлый горохъ.*

Вымывъ въ прехъ водахъ самаго лучшаго гороху, свари его до готовности, пропри на часное рѣщето, посоли, клади на блюдо копной, уברי рѣзанными мочеными яблоками и свеклой; къ нему подавай орѣховое масло въ судкѣ.

—*~*~*~*

VIII.

РАЗНЫЕ СОУСЫ.

1. *Съ грибными котлетами и сахарнымъ горошкомъ.*

Изрубивъ мѣльче развареныхъ грибовъ, развари въ соленой водѣ сарачинское пшено, и смѣшавъ съ рубле-

ными грибами, изруби все это вмѣстѣ и дѣлай длинненькими кошлешками; кляръ сдѣлай изъ муки и завалявь сїи кошлешки въ кляръ и шерпомъ хлѣбъ, жарь ихъ въ маковомъ маслѣ; нажаривъ изъ бѣлаго хлѣба крупоновъ гребешками, перемой хорошаго зеленаго гороху и сваривъ его въ соленой водѣ до готовности, опкинь на рѣшето, положи въ кошпрюлю грибныхъ кулей, сахару и прокипящи горохъ съ кулями до готовности; попомъ выложи кошлешы на блюдо боршикомъ въ перекладку съ крупономъ, въ средину положи горохъ, посыпь зеленью и оппускай.

2. *Картофельныя котлеты съ шинкованными грибами.*

Очистивъ картофелю, свари его въ соленой водѣ до готовности, опкинь на рѣшето и пропши на сипо; положивъ въ шершый картофель горсть муки, замѣси въ родѣ пѣсна и сдѣ-

лавъ круглой рулешкой, опрѣжь по ломпику и дѣлай длинненькими кошлешками, кои макай въ кляръ и завалявь въ шерпомъ хлѣбъ, жарь въ маковомъ маслѣ; подъ нихъ соусъ: нашинковавъ помѣльче двѣ луковицы, нашинкуй вареныхъ бѣлыхъ грибовъ, поджарь вмѣстѣ въ маковомъ маслѣ и положи двѣ ложки муки, накаши грибнымъ бульеномъ; посоливъ, посыпь перцемъ, зеленымъ укропомъ, лавровымъ листомъ и выложи кошлешы на блюдо, въ средину положи шинкованныхъ грибовъ, облей соусомъ и оппускай.

3. *Фаршированный свѣжій кочанъ капусты.*

Очистивъ кочанъ капусты, свари его въ соленой водѣ до готовности; разобравъ всѣ листы до нижней кочарыги, заготовь подъ него шакой фаршъ: изрубивши вареныхъ грибовъ, изруби пакже двѣ луковицы, и поджаривъ ихъ вмѣстѣ съ грибами, положи

слѣдующей кнели: смѣшавъ съ варенымъ сарачинскимъ пшеномъ, прибавь орѣхово-го масла и фаршируй сею кнелю каждыи листъ капусты, и сложивъ опять сей кочанъ какъ цѣлый, сверху смажь кляркомъ; положи на масляную сковороду, сверху обсыпь хлѣбомъ, покропи на него масла перомъ и поставь въ печь до готовности; подъ него соусъ съ рыжечками и изюмомъ; обливъ и положи въ него кулей и немного сахара, также вливь рюмку бѣлаго вина, облей симъ соусомъ кочанъ и подавай.

4. Фаршированная рѣпа.

Срѣзавъ сверху рѣпы ростокъ, вычисти оную, свари ее въ водѣ до готовности, и когда посѣешь, по изъ середины мякоть вычисти чайной ложкой на споль; изрубивъ $\frac{1}{4}$ ф. изюму безъ зернушекъ, смѣшай его съ варенымъ сарачинскимъ пшеномъ и положи ложку сахару, орѣховаго масла, прибавь

въ пшено вареной рѣпы, которая вычищена изъ середины, и порубивъ все вмѣстѣ, чини симъ фаршемъ рѣпу, клади ее на масляную сковороду, сверху смажь масломъ, ставь въ печь и дай посѣшь; подъ нее соусъ: заправивъ шонкіе кули, влей въ коспрюлю масла, положи немного муки, поджарь на плитѣ, разведи грибнымъ бульеномъ и дай кипѣшь; въ сей соусъ положи изшинкованнаго изюму, также чистаго шинкованнаго миндаля, выдави поллимона и дай кипѣшь; положи сахару, чтобы было сладко, накладывай рѣпу на блюдо, облей онымъ соусомъ и шакъ отпуская.

5. Изъ Рускихъ бобовъ.

Перебравъ и перемывъ Рускіе бобы, свари ихъ до готовности; положи грибныхъ кулей въ Рускіе опкинутые бобы, прибавь шуда сахару, зеленаго укропу и дай кипѣшь;

сваривъ до готовности бѣлыя большія грибныя шляпки, опкинь ихъ на рѣшето и дай обсохнуть; попомъ сдѣлай кляръ изъ муки на пивѣ и обмакивая къ оный, жарь въ горячемъ маслѣ на сковородѣ, складывай на лиспѣ, спавь въ духовой шкафъ или въ печь, чшобы были горячи; нарѣжь изъ бѣлаго хлѣба крупоновъ гребешками, обжарь ихъ въ маслѣ, накладывай бобы на блюдо, кругомъ клади грибы въ кляръ въ перекладку съ крупономъ, и шакъ опускай.

6. *Зборная зелень: щавель и спаржа.*

Перебравъ и вымывъ щавель въ прехъ водахъ, опкинь его на рѣшето и изруби мѣльче; положи въ коспрюлю немного орѣховаго масла, положи туда же щавель и поджарь на огнѣ; положи грибныхъ кулей, соли, мушкашнаго орѣшку и зелени, дай вскипѣть два при, послѣ опспавь на край плишы и покрой бумагой; очи-

спивъ спаржи, нарѣжь ее жеребейками, опвари въ соленой водѣ до готовности и опкинувъ на рѣшето, положи оную въ коспрюлю, влей ложку грибныхъ кулей, посоли, посыпь немного зелени, сахару и ириквасивъ по вкусу лимономъ, дай два раза вскипѣть, и опспавь на край плишы; очиспивъ каршофелью, свари его въ соленой водѣ до готовности, попомъ пропри на сипо, поджарь въ коспрюль въ маковомъ маслѣ и выложи на споль, положи въ сей шершый кашофель 3 ложки муки, сопри его шакъ, какъ пѣсно, и дѣлай шолспой лепешкой; вынимая изъ оной на круглую выемку, завалай два раза въ кляръ съ хлѣбомъ и жарь въ коспрюль на маковомъ маслѣ; когда обжаришь, по изнутри крокешокъ всю каршофельную макошь вычисти чайной ложкой бережненько, чшобы бока не попорпишь, попомъ накладывай каршофельныя крокешы на

блюдо кругомъ, всредину сихъ крокешокъ спаржу, а между крокешокъ въ средину щавель и опшускай.

—***—

IX.

Разныя жаркя.

1. Разсареныя бѣлые грибы.

Завалывъ въ хлѣбъ, кляръ и маслѣ вареный каршофель, жарь его въ маслѣ; послѣ сего выложи грибы на блюдо боршикомъ, въ средину ихъ клади каршофель.

2. Другимъ манеромъ.

Можно свѣжіе грибы жарить съ лукомъ, послѣ чего завалывъ въ мукъ, подавай на сковородѣ горячіе.

—***—

X.

Разное хлѣбное:

1. Компотъ изъ яблоковъ.

Изъ 20 хорошихъ яблоковъ вынь напрономъ средину, кожу очисти свари сіи яблоки въ водѣ съ сахаромъ, корицей и гвоздикой; когда будутъ готовы, шо выложи на сипо, воду съ нихъ процѣди сквозь сипа; положивъ 1 ф. сахару, осадь его погуще съ бѣлымъ виномъ и оспуди; вымывъ почище $\frac{1}{2}$ ф. Французскаго черносливу, вари его съ сахаромъ; когда разварился до готовности, шо оспуди, попомъ накладывая яблоки на блюдо боршикомъ, въ средину клади черносливъ, а яблоки наспикуй корицей, гвоздикой и обливъ холоднымъ сырономъ, опшускай.

2. Компотъ изъ грушъ.

Очистивъ 20 хорошихъ грушъ, свари ихъ въ водѣ съ сахаромъ до

готовности; вынуть на рѣшето, процѣди съ нихъ воду; очисливъ съ груши кожу и разваривъ ихъ мягче, процѣди сквозь салфешку; прибавя въ эту воду 1 ф. сахару, положи корицы, гвоздики, влей бѣлаго вина по пропорціи и вари изъ сего сиропъ; когда оный осадится, по опсравъ съ огня, остуди и накладывая груши на блюдо боршикомъ, въ середину клади клубнику; обливъ груши холоднымъ сиропомъ, опшускай.

3. Клюквенный кисель.

Перебравъ 2 ф. спѣлой клюквы, вымой оную, исколки въ спункѣ, и, разведя бушылкой холодной воды, процѣди сквозь салфешку и прожми крѣпче; положивъ въ чашку $\frac{3}{8}$ ф. картофельной муки, разведи ее клюквеннымъ морсомъ; положивъ просѣянаго сахару $\frac{1}{2}$ ф., процѣди въ коспрюлю сквозь ситку и поспавя на плиту, вари, помѣшивая лопашкой; когда раза

два вскипитъ, по накладывая въ соусникъ и подавай горячій.

Примечаніе. Когда будешь варить кисель и замѣшишь, что онъ густъ, по прибавь кипяченой воды по пропорціи.

4. Кисель на миндальномъ молокѣ.

Ошпаривъ $\frac{1}{8}$ ф. горькаго и 1 ф. сладкаго миндаля, перемой его, очисти, исколки въ спункѣ, смочи холодной водой, выложи въ чашку и разведя кипяченой водою по пропорціи, процѣди сквозь салфешку и выжми крѣпче; положивъ въ чашку $\frac{3}{8}$ ф. картофельной муки, разведи ее миндальнымъ молокомъ, процѣди сквозь ситку и выливъ въ коспрюлю, положи въ оную $\frac{3}{4}$ ф. сахару; поспавя на огонь, мѣшай лопашкой и вари до готовности; когда поспѣеть, по вылей въ форму и оспуди, попомъ выкладывая на блюдо и опшускай.

5. Овсяный кисель.

Хорошой водою намочивъ овсяной муки 2 фун., влей споловый спаканъ

подкваси и дай ночью закиснуть; по-
ушру процѣдя сквозь сита, вылей въ
кошпрюлю и поспавя на плишу, ва-
ри, мѣшая лопашкой; присоля, ва-
ри до гошовности; сполоснуть форму
холодной водой, сказанное вылей въ
форму и осууди; разведя $\frac{1}{2}$ ф. хоро-
шаго меду кипячкомъ, сдѣлай сышу,
чтобы она была сладка, процѣди на
ситку и выложи кисель на блюдо,
подавай къ нему сышу.

Примѣчаніе. Къ сему киселю подает-
ся также миндальное молоко съ сахаромъ.

6. Трубочки на бѣломъ винѣ.

Просѣявъ ситомъ $\frac{1}{2}$ ф. крупича-
шой муки, положи $\frac{3}{4}$ ф. полченаго
сахару въ чашку и вливъ бѣлаго вина,
положи въ эту же чашку муки, пол-
ченой корицы, и распирая ложкой,
разводи бѣлымъ виномъ; расстворь
сдѣлай шакъ, какъ на вафли; разо-
жги трубочную доску и подма-
завъ ее воскомъ, наливай растворъ
ложкой на доску и пеки подъ плишой

на жару; послѣ вынуть, гни на скал-
ку, накладывай на блюдо и ошпускай.

7. Другимъ манеромъ.

Трубочки дѣлаются также и изъ
полченаго миндаля тогда, когда опъ
сдѣланнаго миндальнаго молока оспа-
ются выжимки; дѣлай сии трубочки
шакъ: положи $\frac{1}{2}$ ф. сахару въ пол-
ченый миндаль, также муки $\frac{1}{4}$ ф. и
лимонной цедры по вкусу, разведи
бѣлымъ виномъ; помазавъ мѣдный листъ
воскомъ, размазывай на сей листъ
миндаль, посыпай его коринкой и
спавъ въ печь; когда поспѣетъ, по-
рѣжь миндаль шпучками и гни на скал-
ку шпучками; послѣ сего подавай.

8. Цѣльныя яблоки съ вареньемъ въ каф- танѣ.

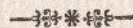
Сдѣлай хорошее кислое шѣспо
почно шакое же, какъ сказано въ 1
спавѣ о рыбной кулебакѣ, прибавя
шолько масла побольше; изъ середины
10 хорошихъ яблоковъ вынуть паш-

рономъ мякоть, кожу очисти и обсыпь сія яблоки корицей съ сахаромъ ; шѣспо разсучи булочками и раскашай скалкой въ видѣ круглыхъ лепешекъ, края кошпорохъ смажь водою ; выкладывая цѣльные яблоки на шѣспо , въ средину сихъ яблоковъ положи како-го угодно варенья, и закрывъ плошнѣ, обмажь кругомъ яблоковъ шѣспомъ; послѣ сего выложи на мѣдный листъ, сверху смажь водою, обсыпь рубленымъ миндалемъ съ сахаромъ и давши разспояшья, попомъ сажай въ печь до готовности ; когда поспѣеть , по накладывай на блюдо и опускай.

9. *Левашники съ вареньемъ.*

Просѣявъ на пирожную доску 1 ф. крупичатой муки, влей въ сію муку полшакана воды, масла орѣхового ложку, посоли и замѣсивъ шѣспо покруче, рассучивай его маленькими булочками, раскашывай скалкой какъ можно поныше и положивъ на одинъ

конецъ лепешекъ варенья, покрывай другимъ концомъ сіе варенье, а края кругомъ обей скалкой; раскашавъ пакъ, чшобы варенье вонъ не проходило, съ обоихъ боковъ обрѣжь рѣзчикомъ вкось и вырѣзавъ съ концовъ прирожка, жарь сіе левашники въ горячемъ маслѣ на сковородѣ, плеская на нихъ съ боковъ масло съ лопатки; когда поспѣютъ, по накладывай на блюдо и опускай.



ПРИКАЗАНИЕ НА ПАРАДНЫЕ
СТОЛЫ И СВАДЬБЫ.

- г. Свадебный стол на первый день.
 1. Супъ консуме съ крупнономъ.
 2. Бланкешы заливныя изъ рябчиковъ.
 3. Вешчина съ кошлепами и разнымъ гарниромъ.
 4. Судаки съ сперлядками, пискарями, раковыми шейками и съ разнымъ гарниромъ; соусъ подавай особо.
 5. Соусъ бекасы на грошани, въ серединѣ сладкое мясо съ гребешками и шампіонами.
 6. Соусъ спаржа съ санбоэномъ.
 7. Жаркое: каплуны и рябчики.
 8. Хлѣбное: ванилевый кремъ, кругомъ котораго безе.
 9. Желе малиновое, кругомъ его компотъ изъ дынь, арбузовъ, винограда вмѣстѣ съ сыропомъ.

2. *Десертъ на первый день свадьбы.*
 1. Сливочное винилевое и малиновое мороженое.
 2. Арбузь, дыня, яблоки, оранжерейныя груши, бѣлая слива, виноградъ.
 3. Варенья: ананасное, персиковое, крыжовниковое; также разный пиражъ и мармеладъ.
 4. Свѣжій ананасъ.
 5. Конфекты разнаго сорту.
 6. Кофе; ликеръ въ маленькихъ рюмочкахъ.
 7. Предъ разѣдомъ сюрпризы съ конфектами.
3. *Обѣднный столъ на 2 й день свадьбы.*
 1. Уха изъ сперлядей съ мадерой.
 2. Французскій супъ съ кнеллю.
 3. Кулебака съ разными фаршами и угрями.

4. Къ супу пирожки жареные раз-
сольники.
5. Холодная говядина съ языкомъ ,
свинными коплешами и разнымъ
гарниромъ.
6. Разваренныя сперляди съ гарниромъ.
7. Соусъ цыпляшъ въ валовани съ
шампіонами , сладкимъ мясомъ и
гребешками.
8. Соусъ арпишоки , изъ коихъ по-
ловина фарширована финзерпомъ
и грошаномъ подъ сабоэномъ.
9. Жаркая шеляшина и разная дичь.
10. Сухое заливное миндальное и раз-
наго сорпа хлѣбное.
11. Желе апельсинное , кругомъ кое-
го апельсинъ.
12. Замороженный миндальный плом-
биръ , кругомъ коего сухой гла-
зированный женюазъ.

Примѣчаніе. Десертъ подается ша-
кой же , какъ и въ первомъ столѣ.

4. *Имянный обѣдный столъ.*
1. Супъ изъ дичи съ крусонами.
2. Супъ съ кнелю , цыплячьими фи-
лейчиками и сладкимъ мясомъ.
3. Пирожковъ два сорпа.
4. Холодная говядина съ вешчиной
и съ разнымъ гарниромъ.
5. Карпія разварная съ налимовы-
ми печенками , маслинами и фар-
шированными оливками.
6. Соусъ дрозды на хрусташкахъ ,
въ серединѣ коего соме , шруфель
и амурешы.
7. Соусъ сборная зелень съ выпуск-
ными яицами и сладкимъ шпиго-
ваннымъ мясомъ.
8. Жаркое фазанъ и рябчики; къ не-
му какой угодно салатъ.
9. Хлѣбное суфле - санше съ мар-
меладомъ , персиками , абрикоса-
ми , сверху безе.

10. Мороженое пуншшное съ шампанскимъ.
11. Земляничное желе.
12. Мороженое изъ цѣльныхъ апельсиновъ.

5. *Вечерній свадебный англійскій столъ.*

Какъ скоро молодые прѣдутъ опъ вѣнца и примутъ благословеніе опъ опца и мапери, то для поздравленія подаешся шампанское, попомъ шеколадъ и кофе чрезъ чашку; къ нимъ подаюшся кондитерскіе бисквишы и сухари; послѣ сего за здоровье новобрачныхъ подаюшся шампанское или полушампанское; вслѣдъ за симъ подаешся арбузъ; попомъ второе здоровье опца и мапери съ невѣщиной спороны, за нимъ подаешся дыня; вслѣдъ за симъ подаешся за здоровье родныхъ съ невѣщиной спороны, послѣ за здоровье опца и мапери новобрачныхъ и шакъ далѣ по порядку. По окончаніи десерта накрываюшся ан-

глійскіе сполики, спановяшся на нихъ шарелки, серебро и салфешки, и подаюшся: говядина съ вешчиной, кошлетами и разнымъ гарниромъ, холодный заливной галанширъ, пашшетъ съ разною дичью, жаркое, салатъ и хлѣбное, ванилевый кремъ и ананасное желе.

6. *Обѣдешый балый столъ.*

1. Супъ зеленый съ фаршированными куриными квисами и разной зеленью.
2. Желтый супъ изъ куръ и разныхъ кореньевъ.
3. Пирожки пепипапе слоеные съ кнелю, другіе наподобіе спручковъ жареные.
4. Говядина съ кошлетами, красной капусташ, крокешками и съ разнымъ соусомъ.
5. Машлошъ изъ сперлядей и налимовъ.
6. Соусъ рамка изъ каплуновъ на рисъ, въ срединѣ оной Французскій

- пруфель съ гребешками и кнелью, облипый краснымъ соусомъ.
7. Соусъ цвѣтная капуста подъ бешимелью, въ середкѣ шампіоны и проч.
 8. Жаркое: дупели, цыпляты и рябчики; салатъ двухъ соршовъ.
 9. Хлѣбное бешимельное суфле съ флеръ-доранжевой водой, въ рамкѣ.
 - 10 Самбукъ яблочный съ цедрой, кругомъ онаго бламанже розовое и бѣлое, въ маленькихъ формочкахъ.

7. *Приказаніе.*

1. Супъ сборный.
2. Шпи льнивыя изъ свѣжей капусты.
3. Пирожки распворчатые и подовые двухъ соршовъ.
4. Холодная осеприна съ бошвиньей.
5. Говядина бѣтъ - а - ля - модъ.
6. Соусъ цыпляты подъ фрикасе.
7. Соусъ горошекъ зеленый съ крупономъ и выпущенными яицами.
8. Жаренныя молодыя индѣйки.

9. Женюазъ съ вареньемъ.
 10. Лимонное желе.
8. *Приказаніе въ одно блюдо.*
1. Супъ италіанскій съ шпинашными пирожками.
 2. Пирожки крокешки изъ рису.
 3. Бифшпекъ съ картофелемъ и хрѣномъ.
 4. Соусъ дикія ушки, фаршированныя макаронами.
 5. Жареный лансовый барашекъ со шпигомъ.
 6. Хлѣбное: миндальное печенье и бламанже или кремъ.
 9. *Подача за здоровье и проч. во время сговора.*

Какъ скоро въ сговоръ жениха и невѣсту благословятъ Образомъ и всѣ сядуть на свои мѣста, по подають для поздравленія шампанское, послѣ котораго подается кофе и шеколадъ чрезъ чашку; къ нему кондитерскія бисквиты и сухари; потомъ снова подается за здоровье: во первыхъ жени-

ха, невѣсты и ближнихъ родственниковъ съ жениховой стороны; за симъ десертъ; далѣе за здоровье съ невѣстиной стороны: опца, матери и ихъ родныхъ; по окончаніи подается чай, послѣ водка и закуска на поднось.

10. *Реэстръ на сговоръ.*

Д Е С Е Р Т Ъ.

1. Ананасы.
2. Арбузь.
3. Дыня.
4. Яблоки.
5. Груши оранжерейныя.
6. Сливы бѣлыя.
7. Виноградъ.
8. Двухъ соршовъ сухая паспила.
9. Варенье померанцы.
10. Варенье лимоны.
11. Варенье малина.
12. Варенье барбарисъ.
13. Разныхъ соршовъ пиражъ.
14. Мармеладъ двухъ соршовъ.

15. Конфекшы въ бумажкахъ.
16. Мороженое двухъ соршовъ.

Примѣчаніе. Все сіе спановится на десертный столъ, кромѣ только мороженаго.

11. *Сговорный столъ.*

1. Вещина и коплеры съ разнымъ ашпотомъ.
2. Галанширь изъ кашлуновъ.
3. Разварные судаки подъ соусомъ.
4. Соусъ изъ дичи на валавани, съ амурешами и сладкимъ мясомъ.
5. Соусъ пуддингъ изъ сухарей.
6. Жаркое: шеляпина, индѣйка и дичь; къ нимъ разные салашы.
7. Хлѣбное: слойка съ вареньемъ, глазированный шоршъ, вокругъ ко- его миндальные марцыпаны, разное миндальное печенье, кремъ и желе.

12. *Завтракъ.*

1. Слоеная кулебака съ рябчиками и разнымъ фаршемъ, или съ цыплятами.

2. Языки съ говядиной, разными кореньями и съ горошкомъ.
3. Разварная сперлядь подъ соусомъ.
4. Жаркое и салатъ.
5. Сливочный кремъ, кругомъ коего безе.

13. *Къ водкѣ закуска.*

1. Сельди Голландскія и булыкъ.
2. Колбаса, сыръ Голландскій, анчоусы, салакушка и сливочное масло.

14. *Реэстръ купеческому кушанью.*

1. Супъ съ курами и кнелью.
2. Борщъ съ разной провизіей.
3. Два сорпа пирожковъ: распворчатые и слоеные.
4. Вешчина и говядина съ разнымъ ашпопомъ.
5. Разварные поросяшы съ хрѣномъ и смѣшаной.
6. Галанширы и уборный винегреть.
7. Соусъ изъ Рускихъ ушокъ съ черносливомъ.

8. Соусъ коплеры съ горошкомъ.
9. Жареная шеляшина, индѣйка и гуси.
10. Хлѣбное: слойка съ вареньемъ, глазированный миндальный порштъ, яблочныя зефиры, миндальныя узелки, марцыпаны, шинкованный рубленый миндаль, желе, бламанже, уборный компотъ изъ разныхъ фруктовъ.

Примѣчаніе. Все сіе подается въ два блюда.

15. *Скромный похоронный столъ.*

1. Кушья съ изюмомъ и сахаромъ.
2. Молочныя блины.
3. Супъ; къ нему пирожки двухъ соршовъ.
4. Вешчина и говядина съ разнымъ ашпопомъ.
5. Галанширъ и винегреть.
6. Соусъ изъ цыплятъ.
7. Соусъ изъ шеперевей.
8. Жареная шеляшина и пулярды; къ нимъ какой угодно салатъ и соленье.

9. Пирожное: глазированные пипешки.
10. Яблоки въ слоеномъ пѣсстѣ.
11. Рубленый миндаль.
12. Кисель изъ картофельной муки; къ нему сливки въ графинахъ, и сахаръ, или бламанже и желе.
16. *Постный похоронный столъ.*
 1. Купья съ сахаромъ и изюмомъ.
 2. Блины и зернисная икра.
 3. Кулебака и паюсная икра.
 4. Семга подъ лимонами.
 5. Уха изъ разной рыбы.
 6. Бошвинья; къ ней бѣлужина и осеприна малосольная.
 7. Осеприна свѣжая подъ галанпиромъ.
 8. Судакъ разварной.
 9. Соусъ шѣльные кошлешы съ горошкомъ.
 10. Соусъ изъ стерлядей.
 11. Жареные лещи, навага и шѣльные пирожки.
 12. Хлѣбное: сладкіе пирожки.

13. Левашники съ вареньемъ.
14. Миндальныя шрубочки.
15. Шинкованный миндаль.
16. Кисель изъ картофельной муки на миндальномъ молокѣ съ сахаромъ; къ нему миндальное молоко съ сахаромъ.
17. *Грибной похоронный столъ.*
 1. Купья съ изюмомъ и сахаромъ.
 2. Блины и икра грибная.
 3. Кулебака съ грибами и сарачинскимъ пшеномъ.
 4. Соленые грузди и рыжики, отварные бѣлые грибы, облитые соусомъ.
 5. Сборный винегретъ, першый уборный горохъ.
 6. Кочанная капуста подъ соусомъ.
 7. Духовые бѣлые грибы съ хрѣномъ.
 8. Супъ ушки изъ бѣлыхъ грибовъ.
 9. Шши съ бѣлыми грибами.
 10. Соусъ съ грибными кошлешами.

11. Соусъ фаршированная рѣпа съ сарачинскимъ пшеномъ.
12. Жареные грибы съ каршофелемъ и свеклою.
13. Хлѣбное: сладкая похлебка съ изюмомъ, черносливомъ и малиной, подслащенная медомъ.
14. Уборныя яблоки въ компотъ изъ кислаго шѣспа.
15. Клюковный кисель съ сахаромъ; къ нему подается миндальное молоко.

18. *Похоронный рыбный столъ на кладбищѣ.*

1. Купья съ изюмомъ и сахаромъ.
2. Кулебака; къ ней зернисная икра.
3. Паюсная икра.
4. Семга подъ лимонами.
5. Бѣлужина и осеприна съ хрѣномъ.
6. Разварная сперлядь.
7. Жареные лещи и караси; къ нимъ огурцы.
8. Хлѣбное: разное миндальное и миндальное бламанже.

19. *Къ водкѣ закуска.*

Сельди, булькѣ, икра, семга, бѣлье и пеклеванные хлѣбы; правникъ, сладкая водка, мадера; шакже къ чаю подается ромъ или Французская водка.

Примѣчаніе. Все сіе становится на поднось; къ столу подается бѣлое и красное вино, пиво и медъ, а въ подачу сопернь, медокъ, или кому какія угодно вины.

20. *Скоромный похоронный столъ на кладбищѣ.*

1. Кулебака съ говядиною и лицами.
2. Вешчина и говядина съ разными кореньями.
3. Галанширь и уборный винегреть съ дичью.
4. Жареное: шеляпина и индѣйка; къ эшому соленые огурцы и салапъ.
5. Хлѣбное: миндальное печенье, кисель изъ каршофельной муки на сливкахъ съ сахаромъ; къ нему подаются сливки, а послѣ подается чай и, кому угодно, съ ромомъ.

Примѣчаніе 1. Тотчасъ послѣ похороннаго обѣда накрывается салфеткой малень-

кій сполить, на который для липши стано-
вяшь въ бушылкахъ пиво и медь, кои и
разливаются въ стаканы.

Примѣчаніе 2. Изъ упомянутыхъ ку-
шаньевъ касательно бальныхъ и другихъ
столовъ, равно и приказанія, можно по же-
ланію выбирать шѣ, кои кому какіе угодно
будеть, и здѣсь они поименованы вполне
для того, чтобы можно было выбирать
по, что заблагоразсудится.

Примѣчаніе 3. Всѣ иностранные кух-
мистерскіе шермины, бывшіе въ прежнихъ
книжкахъ, здѣсь замѣнены совершенно одно-
значнашельными Рускими, кои извѣстны
не только поварамъ, но и кухаркамъ, сло-
вомъ всѣмъ шѣмъ, кои занимающа приго-
повленіемъ кушанья.

—*—*—

I.

Какъ дѣлать пасху.

Свѣжаго шворогу 10 фун. опжавъ
покрѣче въ салфешкѣ, ложкою про-
при сквозь чистое рѣшето и положи
въ чашку; пошомъ положи 2 фунт.
хорошаго коровьяго масла, 3 фунт.
свѣжей смѣшаны въ коспрюлю, выпу-

сти въ оную 8 свѣжихъ куриныхъ
яиць и, поставя на огонь, мѣшай
лопашкою; когда все хорошенько вски-
пиль, по выложи въ чашку, въ коей
находится шворогъ, и вымѣшай; раз-
бивъ 2 сырыхъ яйца и прибавя къ
нимъ по вкусу соли, все оное смѣ-
шай; взявъ чистую салфешку, намочи
оную водою и распели на пасочницу,
спараясь, чтобы на бокахъ сей пасоч-
ницы отъ салфешки не было складокъ;
попомъ все вышесказанное выложи въ
сію салфешку, копорою также закрой
и пасочницу; послѣ сего наложй чешве-
роугольную деревянную крышку, сверху
оной положи чистый камень, или чи-
стую гирю, и дай стоять въ холод-
номъ мѣспѣ часовъ 12 или и болѣе,
чтобъ покрѣче застыла; когда за-
стынетъ, по выложи ее на блюдо.

Примѣчаніе 1. Ежели кто пожелаешь
сдѣлать пасху менѣе, пошъ можешь, по
своему усмотрѣнію, сообразишься съ вы-
шесказанными пропорціями.

Примѣчаніе. 2. На верху сей пасхи можно сдѣлать барашка изъ сливочнаго масла, крѣпко сбишаго, такимъ образомъ: хорошенько промывъ въ водѣ со льдомъ $1\frac{1}{2}$ фунтъ сливочнаго масла, изъ половины онаго сдѣлай корпусъ барашка, подобный натуральному, подъ коимъ долженъ быть лубочный станокъ длиною въ $1\frac{1}{2}$ верш.; на семь станкѣ наверни въ 4 хъ мѣстахъ для ножекъ дырочки и выпрогавъ чешыре палочки, каждую вышиною въ 1 верш., вопкни въ вышесказанныя дырочки; на сіи ножки положи крышечку, подобную нижней, и обѣ сіи досечки и палочки обмажь сливочнымъ масломъ пакъ, чшобъ оныя не были примѣшны; на верхнюю крышечку положи станочикъ, сдѣланный изъ шаковаго же масла, и лопаточкою обдѣлай у головки рыльцо подобно натуральному; оставшееся же масло употреби для сдѣланія на онаго барашка сквозь сипа шерсти, которую снимаи лопаточкою и накладывай на него въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ у натурального барашка она имѣется; рога, уши и хвостъ сдѣлай изъ бѣлаго воска, для чего возьми двѣ восковыя пшпикопеечныя свѣчки, кои переломивъ пополамъ, выдерни изъ нихъ свѣшильни и,

положа на бумагѣ въ шеплую печь, дабы воскъ немного помягчелъ, капай его на бумагѣ бумагою же, а не голою рукою, чшобы онъ былъ чистъ, и дѣлай пакъ, какъ у живаго барана; глаза вспавъ изъ горошатаго перца, и когда барашекъ будетъ готовъ, то поставъ его въ холодное мѣсто, чшобы онъ окрѣпъ, спаряся всемѣрно его не замарашъ. Когда онъ засынешъ, то поставъ его сверху пасхи, вложу ему въ ротъ приличной зелени. Желаютіе могутъ кругомъ сего барашка по споронамъ пасхи сдѣлать чешырехъ лежачихъ барашковъ, въ половину менѣ стоящаго, такимъ же образомъ, какъ и сей послѣдній, но только безъ досечекъ.

Примѣчаніе 3. Кто пожелаешъ, можешъ у барашка вызолотить рога сусальнымъ золотомъ.

—*—

II.

КАКЪ ДѢЛАТЬ КУЛИЧЬ.

Изъ 10 ф. крупичапой муки половину просѣявъ сквозь сипо, поставъ опару на шрехъ споловыхъ ложкахъ хорошихъ дрождей и по пропорціи на

шепломъ молоко, уподобляющемся парному. Когда опара взойдетъ, то при замѣскѣ положи $2\frac{1}{2}$ ф. коровьяго распопленного масла, 10 куриныхъ яицъ, соли по пропорціи и, ежели угодно, то сладкаго очищеннаго изшинкованнаго миндаля $\frac{1}{2}$ ф., перемышаго вычищеннаго изюму 1 ф., перебранной коринки $\frac{1}{4}$ ф. и мѣлкаго сахару $\frac{1}{2}$ ф.; замѣси же шакъ, чшобъ шѣспо взошло хорошо и дай ему разспояшья; послѣ чего перебей его раза чешыре; попомъ, при испопленіи печки, дѣлай куличъ шакѡй величины, какъ пожелаешъ; дѣлай же его изъ шрехъ лепешокъ слѣдующимъ образомъ: раскашай оныя шакъ, чшобъ онѣ были одна другой поменьше, и самую большую клади внизъ на листъ, или на сковороду; сію лепешку смажь помощію крыла према куриными желшкками съ молокомъ; на нее положи впорую поменьше и смазывай какъ и первую; наконецъ положи самую меньшую лепешку.

Раскашавъ изъ шѣспа двѣ палочки полщиною въ палець, сдѣлай изъ нихъ на верху кулича крешъ и смажь хорошенько; бока же уברי поненькими палочками наподобіе цыфры 8, или какъ вздумаешъ; сію уборку по бокамъ можно дѣлать изъ миндаля и изюму.

Примѣчаніе. Изъ сего шѣспа можно дѣлать булки, крендели и сухари.

—***—

III.

КАКЪ ДѢЛАТЬ ХЛѢБЫ:

1. *Пеклеванный или ситный.*

Просѣявъ 10 фун. муки пеклеванной и взявъ подкваси изъ - подъ кислыхъ шшей 3 столовыхъ спакана, подбей мукою когда поднимешъ; опару спавъ на теплой водѣ и муки на сію опару нужно 4 фунша; давъ хорошенько укиснуть, положи соли по пропорціи и замѣси оспальною мукою. Какъ скоро шѣспо поднимешъ, то оное разложи по маленькимъ круглымъ чашечкамъ, спарайсь, чшобъ

тѣсто и въ оныхъ распоялось, и какъ скоро печь пропоялся, по изъ чашекъ выкладывай на лопатку, и кисью, сдѣланною изъ мочаль, смазывай холодною водою, посынь шминомъ и сажай въ печь.

Примѣчаніе. Ежели нѣтъ кислыхъ шпей, по спавъ на гуцѣ, прибавя немного хорошихъ дрождей.

2. Французскіе.

Просѣявши муки крупичатой 10 фунт., опару поспавъ на теплой водѣ погуще, положивъ 3 столовыхъ ложки хорошихъ дрождей; когда опара выкиснетъ, по посоля немного, замѣси и дай хорошенько распоялься, попомъ тѣсто выложи на споль и побольше перевалай; послѣ того на чистую доску подсыпавши муки и положи на оную капанные круглые или долгіе хлѣбы, также дай имъ хорошенько распоялься; какъ скоро печь пропоялся, по сажай въ оную на желѣзномъ листѣ, или проспо на

подѣ, чисто вымешенный; при сажаніи хлѣбы сверху смажь водою и въ шрехъ мѣспахъ надрѣжь оспрымъ ножемъ.

—*—

IV

КАКЪ ДѢЛАТЬ КРЕНДЕЛИ, ВУЛКИ И СУХАРИ.

1. Скоромные.

Просѣявши муки крупичатой 5 ф., на $2\frac{1}{2}$ фунтахъ оной поспавъ опару на тепломъ молокѣ съ дрождями; при замѣскѣ же положи распояленого коровьяго масла $\frac{3}{4}$ ф., 6 яицъ и сахару мѣлкаго 3 чайныхъ чашки; замѣсивъ, чтобъ тѣсто хорошенько разошло, дай распоялься, послѣ чего хорошенько перебей; крендели и булки дѣлай круглые; для сухарей же накапай палочки длиною въ 2 верш. и клади одну подлѣ другой поплотнѣе; попомъ все приготоовленное клади на листъ и дай распоялься. Когда печь пропоялся, по все сказанное смазавъ желтками и посыпавъ

сахаромъ, спавъ въ оную. Какъ скоро крендели и булки будутъ готовы, то ихъ съ листа сложи, а сухарныя палочки осудя и изрѣзавъ сухариками, впорично пославъ въ печь въ вольный духъ.

2. *Постныя обварныя.*

Просѣявши муки крупичатой 5 ф., опару пославъ такъ же, какъ и для бѣлыхъ хлѣбовъ; замѣсивъ покрѣпче и положивъ соли по пропорціи, пѣспу дай разстояться, а потомъ сдѣлавъ изъ онаго крендели, клади ихъ на листъ и также дай хорошенько разстояться; между тѣмъ нужно, чѣмъ въ коспрюль вода кипѣла, въ кошорую и клади крендели понемногу, откуда вынимая шумовкой, клади ихъ на мѣдный листъ и расправляй; наконецъ, посыпавши сахаромъ, спавъ въ печь.

Примѣчаніе. Изъ сего же пѣста можно дѣлать булки и сухари, съ шюю толь-

ко разницею, чѣмъ когда спанешъ мѣситъ, то положи орѣховаго или маковаго масла $\frac{3}{4}$ фун., сахару мѣлкаго по пропорціи, и потомъ дѣлай такъ же, какъ скоромныя сухари и булки.

—*—

V.

Московскіе калачи.

Изъ 10 фун. хорошей крупичатой муки на 4-хъ ф. пославъ опару на теплой водѣ такъ, чѣмъ она была какъ парное молоко; положивши хорошихъ дрождей чайную чашку (ежели сіи дрожди не хороши, то прибавь Французской водки или проспаго вина рюмку), расвори въ кадочкѣ такъ, чѣмъ пѣсто съ лопапки сбѣгало, накрой и пославъ не очень въ теплое мѣсто часа на три и болѣе; когда хорошенько поднимется, то положи соли по пропорціи, замѣси оспальною мукою не такъ густо и когда впорично поднимется, то перебивши хорошенько на доскѣ раза чепыре, пославъ въ холодное мѣсто, чѣмъ пѣсто не перекисло;

когда будешь готово, по рѣжь какими угодно кусками, и дѣлая наподобіе Московскихъ калачей, клади ихъ на доску, на которую посыпай муки, послѣ чего дай разшояться; передъ рожечкомъ надрѣзавъ ножемъ, посыпь въ промежушокъ надрѣзаннаго мукой; посадивши въ печь, смотри, чшобы сіи калачи не подгорѣли.

—*—

VI.

Описание устройства печи для Московскихъ калачей (*).

Оная дѣлается чешвероугольною въ 8 гжельскихъ лещадей, а сводъ взаду вышиною въ 5 вершковъ, а впереди въ 6 вершковъ; поставивши дугу въ чешверть вышины, дѣлай къ оной заслонку въ $\frac{3}{4}$ длины надъ дугою; надъ сею дугою въ половину кирпича сдѣлай опдушину; кирпичь обдѣлай по площнѣ для того, чшобъ духъ изъ печи не шель; заслонку сдѣлай слесарную желъзную и за неимѣніемъ оной деревянную, чшобы она могла вкладываться въ сказанную дугу; когда печка по посаженіи калачей закроется деревянною заслонкою, по намочи пряпку и обложи сію заслонку, для того, чшобъ духъ изъ печи не шель, а печку топи сухими мѣлкими дровами или сухими щепками; когда печка про-

(*) См. приложенный на концѣ рисунокъ.

шопишься, по жарь весь выгреби вонь
и замети хорошенько помеломъ.

Примѣчаніе 1. Для печенья бѣлыхъ и
пеклеванныхъ хлбцовъ можетъ служить
эта же печка.

Примѣчаніе 2. Подъ. должно сдѣлать
такъ, чпобъ отъ задней спѣнки къ челу
яйцо могло скашиться.

К О Н Е Ц Ъ .

ОГЛАВЛЕНІЕ.

| | Стр. |
|-----------------------------------------------------------------------------|------|
| I. Какъ приготавливать красный бульень для разныхъ суповъ - - - | 9 |
| II. Какъ приготавливать бѣлый бульень для разныхъ суповъ и соусовъ - - - | 10 |
| III. Красные кули - - - | 12 |
| Скромный споль. | |
| I. Разные супы: | |
| 1. Изъ теллчей головки - - - | 13 |
| 2. Разсолникъ, или полевой фриштикъ | 15 |
| 3. Супъ морковный и съ прочими ко- реньями - - - | — |
| 4. Нѣмецкій съ разными кореньями - | 16 |
| 5. Смороковый - - - | 17 |
| 6. Еще разсолникъ - - - | 18 |
| 7. Изъ сухаго гороха - - - | 19 |
| 8. Изъ качаннаго салата - - - | 20 |
| 9. Изъ телятины съ курицей - - - | 21 |
| 10. Изъ баранины и утки - - - | — |
| 11. Супъ-лапша - - - | 22 |
| 12. Съ клецками - - - | 23 |

II

| | Стран. |
|----------------------------------------------------------------------|--------|
| 13. Толкачики - - - | 24 |
| 14. Изъ обжареной курицы и баранины | — |
| 15. Съ макаронами - - - | 25 |
| 16. Съ вермишелью - - - | — |
| 17. Супъ-каля съ курицей | 26 |
| 18. Съ бараньими головками | — |
| 19. Съ потрохами - - - | 27 |
| 20. Съ перловой крупой - - - | 28 |
| 21. Съ сельдери - - - | — |
| 22. Изъ чечесицы - - - | 29 |
| 23. Изъ рпыи - - - | — |
| 24. Красный съ уткой - - - | 30 |
| 25. Красный морковный - - - | — |
| 26. Съ гренками - - - | 31 |
| 27. Украинскій - - - | 32 |
| 28. Съ сладкимъ мясомъ - - - | — |
| 29. Польскій - - - | 33 |
| 30. Тертый съ кореньями - - - | 34 |
| 31. Шпинатный со стручками изъ пармезану, перцу и мушкатнаго орпыку | — |
| 32. Изъ куриныхъ филейчиковъ съ чернымъ трюфелемъ и другими специями | 35 |
| 33. Луковый съ ветчиной - - - | 36 |
| 34. Щавельный съ ветчиной - - - | — |
| 35. Со спаржей и цветной капустой - | 37 |
| 36. Въ тыкву - - - | — |
| 37. Съ сладкимъ мясомъ - - - | 40 |

III

| | Стран. |
|-----------------------------------------------------------|--------|
| 38. Съ рлбчиковыми филейчиками, телатиной и фаршемъ - - - | 41 |
| 39. Съ куропатками - - - | 42 |
| 40. Съ грездями - - - | — |
| 41. Супъ съ опенками - - - | 43 |
| 42. Изъ куриныхъ гребешковъ и сладкаго мяса - - - | — |
| 43. Съ личиной - - - | 44 |
| 44. Изъ налимовъ - - - | — |
| 45. Трюфельный съ пирожками - - - | 45 |
| 46. Съ фаршированной лапшой - - - | 46 |
| I. Разныя шпы : | |
| 1. Крапивныя зеленыя - - - | — |
| 2. Печныя въ горшки - - - | 47 |
| 3. Льнivyя - - - | 48 |
| 4. Съ бараниной и курицей - - - | 49 |
| 5. Дорожныя - - - | 50 |
| II. Украинскій борщъ - - - | 51 |
| III. Бураки изъ свеклы - - - | 52 |
| IV. Селянка съ селедками - - - | 53 |
| V. Разныя холодныя : | |
| 1. Вареная ветчина съ свиными котлетами - - - | 54 |
| 2. Ветчина съ говяжьими котлетами - | — |
| 3. Буженина изъ свѣжей свинины - | 55 |
| 4. Буженина изъ индѣйки - - - | 56 |
| 5. Маринованная говядина въ галантирѣ - | — |

| | Стран. |
|----------------------------------------|--------|
| 6. Горячая шпигованная говядина | - 57 |
| 7. Другимъ манеромъ - - | - 58 |
| 8. Еще другимъ манеромъ - - | - — |
| 9. — — — — — | - 59 |
| 10. Бифстекъ изъ филею - - | - — |
| 11. Другимъ манеромъ - - | - 60 |
| 12. Еще другимъ манеромъ - - | - — |
| 13. Изъ телятины - - | - 61 |
| 14. Изъ поросенка - - | - — |
| 15. Изъ свиной головки - - | - 62 |
| 16. Еще изъ поросенка - - | - 63 |
| 17. Изъ зайца - - | - 64 |
| 18. Изъ индѣйки - - | - — |
| 19. Еще другимъ манеромъ - - | - 55 |
| 20. — — — — — | - 66 |
| 21. Уборный винегретъ - - | - 67 |
| 22. Другимъ манеромъ - - | - — |
| 23. Галантиръ - - | - 68 |
| 24. Другимъ манеромъ - - | - 69 |
| 25. Солонина съ языкомъ - - | - 70 |
| 26. Языкъ съ коплетами изъ телятины | 71 |
| 27. Уборная филеи въ галантиръ | - 72 |
| VI. Разные соусы: | |
| 1. Ряпички на валавани - - | - 73 |
| 2. Въ рамкѣ съ свиристелями на зротани | 76 |
| 3. Изъ рябчиковъ - - | - 78 |
| 4. Перепела на хрустатахъ - - | - 79 |

| | Стран. |
|-----------------------------------|--------|
| 5. Утки съ макаронами - - | - 79 |
| 6. Ципляты на валавани - - | - 80 |
| 7. Изъ разной сборной зелени - - | - 82 |
| 8. Сборный на валавани - - | - 83 |
| 9. Изъ устрицъ - - | - 84 |
| 10. Соусъ, замѣняющій устрицъ | - 86 |
| 11. Яичница съ щавелемъ - - | - — |
| 12. Изъ фаршированныхъ дроздовъ | - 87 |
| 13. Ципляты съ зеленымъ горошкомъ | - — |
| 14. Изъ молодого гуся - - | - 88 |
| 15. Другимъ манеромъ - - | - — |
| 16. Еще другимъ манеромъ - - | - 89 |
| 17. — — — — — | - — |
| 18. — — — — — | - 90 |
| 19. — — — — — | - — |
| 20. Съ дикими утками - - | - 91 |
| 21. Еще другимъ манеромъ - - | - — |
| 22. — — — — — | - 92 |
| 23. — — — — — | - — |
| 24. — — — — — | - — |
| 25. — — — — — | - 93 |
| 26. — — — — — | - — |
| 27. Съ индѣйкой - - | - — |
| 28. Еще другимъ манеромъ - - | - 94 |
| 29. — — — — — | - — |
| 30. — — — — — | - 95 |
| 31. — — — — — | - — |

VI

| | Стран. |
|-----------------------------------|--------|
| 32. <i>Еще другимъ манеромъ</i> | 95 |
| 33. — — — — — | 96 |
| 34. — — — — — | 97 |
| 35. — — — — — | — |
| 36. — — — — — | — |
| 37. <i>Англійскій изъ циплятъ</i> | 98 |
| 38. <i>Другимъ манеромъ</i> | 99 |
| 39. <i>Еще другимъ манеромъ</i> | — |
| 40. — — — — — | 100 |
| 41. — — — — — | — |
| 42. — — — — — | 101 |
| 43. — — — — — | — |
| 44. — — — — — | — |
| 45. — — — — — | 102 |
| 46. — — — — — | — |
| 47. — — — — — | — |
| 48. — — — — — | — |
| 49. <i>Съ тетеревами</i> | 103 |
| 50. <i>Другимъ манеромъ</i> | — |
| 51. <i>Еще другимъ манеромъ</i> | 104 |
| 52. — — — — — | — |
| 53. — — — — — | — |
| 54. <i>Съ рябчиками</i> | — |
| 55. <i>Другимъ манеромъ</i> | 105 |
| 56. <i>Еще другимъ манеромъ</i> | — |
| 57. — — — — — | 106 |
| 58. — — — — — | — |

VII

| | Стран. |
|-----------------------------------------|--------|
| 59. <i>Еще другимъ манеромъ</i> | 106 |
| 60. — — — — — | 107 |
| 61. — — — — — | — |
| 62. — — — — — | — |
| 63. <i>Изъ куропатокъ</i> | 108 |
| 64. <i>Другимъ манеромъ</i> | — |
| 65. <i>Еще другимъ манеромъ</i> | 109 |
| 66. <i>Изъ дроздовъ</i> | — |
| 67. <i>Другимъ манеромъ</i> | 110 |
| 68. <i>Изъ поддорожниковъ</i> | — |
| 69. <i>Другимъ манеромъ</i> | 111 |
| 70. <i>Бекасы</i> | — |
| 71. <i>Другимъ манеромъ</i> | 112 |
| 72. <i>Еще другимъ манеромъ</i> | — |
| 73. <i>Кимбалъ съ макаронами</i> | — |
| 74. <i>Сборный</i> | 114 |
| 75. <i>Изъ вафлей</i> | 115 |
| 76. <i>Млькая птичка на хрустатахъ</i> | 116 |
| 77. <i>Съ Рускими бобами</i> | — |
| 78. <i>Куриный пожеки на гротани</i> | 117 |
| 79. <i>Фаршированная рыба съ рисомъ</i> | 118 |
| 80. <i>Французскій пуддингъ</i> | — |
| 81. <i>Пуддингъ изъ вафлей</i> | 119 |
| 82. <i>Зеленый пуддингъ</i> | 120 |
| 83. <i>Пуддингъ изъ говяжьего сала</i> | 121 |
| 84. <i>Изъ цвѣтной капусты</i> | 122 |
| 85. <i>Изъ артишоковъ</i> | — |

VIII

| | Стран. |
|----------------------------------------------------------|--------|
| 86. Изъ земляной груши - - - | - 123 |
| 87. Котлеты - - - | - - |
| 88. Барашковыя котлеты - - - | - 124 |
| 89. Фаршированные артишоки - - - | - 126 |
| 90. Изъ телльчихъ мозговъ - - - | - 127 |
| 91. Съ телльчими позжаками - - - | - - |
| 92. Съ фаршированными сморчками - - - | - 128 |
| VII. Разныя жаркiя : | |
| 1. Индiйка - - - | - 129 |
| 2. Каплуны - - - | - - |
| 3. Цыпляты - - - | - - |
| 4. Гуси или утки - - - | - - |
| 5. Тетерева и рябзики - - - | - 130 |
| 6. Молодые барашки и козляты - - - | - 131 |
| 7. Дрозды и фазаны - - - | - 132 |
| 8. Бекасы - - - | - - |
| 9. Къ зеленымъ штымъ фаршированный бараний бокъ - - - | - 133 |
| VIII. Какъ дѣлать слоенныя кулебаки : | |
| 1. Съ рябзиками - - - | - 134 |
| 2. Съ пшеюмъ - - - | - 136 |
| 3. Съ фаршемъ - - - | - 137 |
| 4. Сдобная кислая - - - | - 138 |
| IX. Круглый пирогъ со сморчками - - - | |
| X. Разныя пирожки : | |
| 1. Блинчатые съ фаршемъ - - - | - 139 |
| | - 141 |

IX

| | Стран. |
|----------------------------------------------------|--------|
| 2. Сдобныя съ морковью и рублеными лицами - - - | - 141 |
| 3. Изъ мѣаго слоенаго тѣста - - - | - 142 |
| 4. Царскiе съ кисточками - - - | - 143 |
| 5. Растворчатые - - - | - 144 |
| 6. Колобовые - - - | - - |
| 7. Кракетъ - - - | - 145 |
| 8. Изъ сарачинскаго пшеа - - - | - 146 |
| 9. Съ рябзиками - - - | - - |
| 10. Съ капустою - - - | - 147 |
| XI. Разныя пироги : | |
| 1. Слоенныя - - - | - 148 |
| 2. Бисквиты - - - | - 150 |
| 3. Сливочныя бисквиты - - - | - - |
| 4. Шоколадныя бисквиты - - - | - 151 |
| 5. Зефиры - - - | - - |
| 6. Хлѣбный пирогъ - - - | - 152 |
| 7. Заварныя печныя питешы - - - | - - |
| 8. Кольцы - - - | - 154 |
| 9. Розаны - - - | - - |
| 10. Миндальный тортъ - - - | - 155 |
| 11. Миндальные марципаны - - - | - 156 |
| 12. Миндальные узелки - - - | - 157 |
| 13. Пламенные - - - | - - |
| 14. Шерлотъ - - - | - 158 |
| 15. Суфле - - - | - 159 |

| | Стран. |
|------------------------------------------------------------------------|--------|
| 16. Въ означенной рамкѣ приготовленіе суфле другимъ способомъ - - - | 160 |
| 17. Сборный пирогъ - - - | 161 |
| XII. Разные воздушные пироги : | |
| 1. Земляничный - - - | 162 |
| 2. Малиновый - - - | 163 |
| 3. Яблочный - - - | — |
| XIII. Миндальный пломбиръ съ разнымъ фруктовымъ вареньемъ - - - | |
| | 164 |
| XIV. Желюазъ - - - | 166 |
| XV. Холодные кремы : | |
| 1. Сливочный - - - | 168 |
| 2. Кремъ-брюле - - - | — |
| 3. Ванильный - - - | 169 |
| 4. Яблочный - - - | — |
| 5. Вишневый - - - | 170 |
| XVI. Разныя бламаже : | |
| 1. Миндальное - - - | — |
| 2. Ванильное - - - | 171 |
| 3. Кофейное - - - | — |
| 4. Апельсиновое - - - | 172 |
| XVII. Разное желе : | |
| 1. Ананасное съ фруктовомъ компотомъ | 173 |
| 2. Апельсиновое - - - | 174 |
| 3. Ананасное - - - | 175 |
| 4. Малиновое - - - | — |

| | Стран. |
|---------------------------------------------------------------------------|--------|
| XVIII. Разные компоты : | |
| 1. Яблочный - - - | 176 |
| 2. Апельсиновый - - - | 177 |
| 3. Персиковый - - - | — |
| 4. Грушевый - - - | 178 |
| XIX. Какъ дѣлать мороженое печное сли- вочное съ лимонною цедрою - - - | |
| | 179 |
| XX. Какъ дѣлать блины : | |
| 1. Молочные - - - | 181 |
| 2. Изъ сихъ же блиновъ дѣлать сырники - - - | — |
| 3. Англійскіе - - - | 182 |
| 4. Красные - - - | — |
| 5. Морковные - - - | 183 |
| 6. Пшеничные - - - | 184 |
| 7. Яблочные - - - | 185 |
| 8. Творожные - - - | — |
| 9. Гречневые - - - | 186 |
| 10. Изъ сладкихъ кореньевъ - - - | — |
| 11. Изъ сельдери - - - | 187 |
| 12. Фисташковые зеленые - - - | — |
| XXI. Какъ дѣлать середку изъ блиновъ - - - | |
| | 188 |
| Рыбный споль, | |
| I. Бульень для суповъ : | |
| (Пропорція на 30 персонъ.) - - - | 190 |
| II. Разная уха : | |
| 1. Изъ стерлядей и налимовъ - - - | 192 |
| 2. Другимъ манеромъ - - - | 193 |

| | Стран. |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 3. Сборная - - - - | - 194 |
| 4. Другимъ манеромъ - - - - | - 195 |
| 5. Дѣлаемая на скорую руку на рыбной ловль на берегу рѣкъ, озеръ и прудовъ — | |
| 6. Дорожная уха изъ морской рыбы на- ваги, сухой и свежей - - - - | - 196 |
| 7. Макарьевская прикащичья - - - - | - — |

III. Разные супы:

| | |
|----------------------------------------------------------------|-------|
| 1. Изъ рыбныхъ потроховъ - - - - | - 197 |
| 2. Супъ-калья - - - - | - 198 |
| 3. Раковый - - - - | - 200 |
| 4. Съ осетриновыми рулетками и анчо- уснымъ фаршемъ - - - - | - — |

IV. Борщъ съ жареными карасями - 202

V. Калья - - - - - 203

VI. Шши изъ кислой капусты, съ го-
ловизной - - - - - 204

VII. Солянка изъ бѣлужины или осетрины 205

VIII. Разныя кулебаки:

| |
|-------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Изъ кислаго тѣста съ разными фар- шами, угрями, семгой и молоками - 206 |
| 2. Другимъ манеромъ - - - - - 207 |
| 3. Постная кулебака съ рѣдькою - - - - - — |

IX. Круглый растворчатый кислый пи-
рогъ - - - - - 209

X. Разные пирожки:

| |
|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Изъ кислаго тѣста разстесайчики съ судаковымъ фаршемъ, зеленью и семгой 210 |
| 2. Кислые растворчатые съ судаковымъ фаршемъ - - - - - 211 |
| 3. Разсолыники съ судаковымъ фаршемъ и зеленью - - - - - 212 |
| 4. Изъ кислаго тѣста съ капустой и лукомъ - - - - - 213 |
| 5. Сдобные съ морковью - - - - - — |

XI. Разныя холодныя:

| |
|-----------------------------------------------------------------------------|
| 1. Уборная лососина - - - - - 214 |
| 2. Свежая духовая осетрина - - - - - 216 |
| 3. Заливная навага подъ ланспигомъ - 217 |
| 4. Уборный заливной судакъ подъ чи- стымъ ланспигомъ - - - - - 218 |
| 5. Уборная заливная осетрина на блю- дѣ подъ ланспигомъ - - - - - 219 |
| 6. Холодная фаршированная щука подъ соусомъ - - - - - — |
| 7. Сборное изъ стерлядей и налимовъ - 220 |
| 8. Холодный судакъ съ соусомъ изъ гор- чицы - - - - - 222 |
| 9. Холодная разварная стерлядь, начи- пенная шинкованными огурцами - 223 |
| 10. Уборный сигаретъ изъ тѣльнова - 224 |

XII

| | Стран. |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 3. Сборная - - - - | 194 |
| 4. Другимъ манеромъ - - - - | 195 |
| 5. Дѣлаемая на скорую руку на рыбной ловль на берегу рѣкъ, озеръ и прудовъ — | — |
| 6. Дорожная уха изъ морской рыбы на- ваги, сухой и свежей - - - - | 196 |
| 7. Макарьевская прикащичья - - - - | — |

III. Разные супы :

| | |
|----------------------------------------------------------------|-----|
| 1. Изъ рыбныхъ потроховъ - - - - | 197 |
| 2. Супъ-калья - - - - | 198 |
| 3. Раковый - - - - | 200 |
| 4. Съ осетриновыми рулетками и анчо- уснымъ фаршемъ - - - - | — |

IV. Борщъ съ жареными карасями - 202

V. Калья - - - - - 203

VI. Шши изъ кислой капусты, съ го-
ловизной - - - - - 204

VII. Солянка изъ бѣлужины или осетрины 205

VIII. Разныя кулебаки :

| |
|-------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Изъ кислаго тѣста съ разными фар- шами, угрями, семгой и молоками - 206 |
| 2. Другимъ манеромъ - - - - - 207 |
| 3. Постная кулебяка съ рѣдькою - — |

IX. Круглый растворчатый кислый пи-
рогъ - - - - - 209

XIII

Стран.

X. Разные пирожки :

| |
|----------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Изъ кислаго тѣста растесаичики съ судаковымъ фаршемъ, зеленью и семгой 210 |
| 2. Кислые растворчатые съ судаковымъ фаршемъ - - - - - 211 |
| 3. Разсолыники съ судаковымъ фаршемъ и зеленью - - - - - 212 |
| 4. Изъ кислаго тѣста съ капустой и лукомъ - - - - - 213 |
| 5. Сдобные съ морковью - - - - - — |

XI. Разныя холодныя :

| |
|----------------------------------------------------------------------------|
| 1. Уборная лососина - - - - - 214 |
| 2. Свежая духовая осетрина - - - - - 216 |
| 3. Заливная навага подъ лансигомъ - 217 |
| 4. Уборный заливной судакъ подъ чи- стымъ лансигомъ - - - - - 218 |
| 5. Уборная заливная осетрина на бю- дѣ подъ лансигомъ - - - - - 219 |
| 6. Холодная фаршированная щука подъ соусомъ - - - - - — |
| 7. Сборное изъ стерлядей и налимовъ - 220 |
| 8. Холодный судакъ съ соусомъ изъ гор- чицы - - - - - 222 |
| 9. Холодная разварная стерлядь, начи- ненная шипованными огурцами - 223 |
| 10. Уборный синеретъ изъ тѣльнова - 224 |

11. Разварной судакъ съ стерлядками, понированными раками и жареными пискарями - - - - 225
12. Разварной Сибирскій муксунъ или целымъ - - - - 226
13. Разварная карпѣя съ налимами, филеями, маслинами и фаршированными оливками - - - - 227
- XII. Разные соусы:
1. Филеи изъ судака - - - - 228
2. Ролетки изъ судака и семги, фаршированные киелю - - - - —
3. Судаковья филеи съ хлѣбъ - - - - 229
4. Фаршированные окуни - - - - 230
5. Изъ свѣжей осетрины - - - - 231
6. Изъ горошка - - - - —
7. Спаржа - - - - 252
8. Фаршированные артишоки - - - - —
9. Цыптяя капуста подъ соусомъ - 233
10. Цыптяя спаржа подъ холоднымъ горчишнымъ соусомъ - - - - 234
11. Тельныя котлеты съ красной капустой —
12. Караси съ маленькими огурчиками - 235
13. Крокеты изъ картофеля съ земляными грушами и горошкомъ - - 23
14. Угри съ наливовыми печенками и кружечками изъ семги - - - - 237

XIII. Разныя жаркія:

1. Леицъ съ тельными тирожками - 238
2. Навага - - - - 239
3. Караси - - - - 240
4. Свѣжая осетрина - - - - —
5. Пискари съ бѣлозерскими слясками - —

XIV. Разныя хлѣбныя:

1. Анельшиный компотъ - - - - 241
2. Компотъ изъ сливъ - - - - 242
3. Кремъ изъ кислыхъ итей - - - - —
4. Самбукъ изъ яблоковъ - - - - 243
5. Пирогъ изъ кислаго тѣста съ ватренемъ - - - - —
6. Съ яблоками - - - - 244
7. Шерлотъ изъ яблоковъ - - - - 245
8. Миндальные сморчки - - - - 246
9. Рубленый миндаль въ коробочкахъ - —
10. Шикованный миндаль - - - - 247
11. Миндальные узелки - - - - 248
12. Миндальное бламанже - - - - —
13. Лимонное желе - - - - 249
14. Барбарисное желе - - - - 250

II. Грибной еполь.

I. Разные супы:

1. Грибные ушки - - - - 251
2. Лапша на миндальномъ молокѣ - 252

| | Стран. |
|--------------------------------------------------------------|--------|
| 3. Четвероугольник - - - | - 253 |
| 4. Съ сарачинскимъ пшеномъ - - - | - 254 |
| 5. Гороховый - - - | - — |
| 6. Съ сухими сморчками - - - | - 255 |
| 7. Супъ-каля изъ грибовъ - - - | - 256 |
| 8. Сладкій съ черносливомъ и изюмомъ - | 257 |
| 9. Съ сарачинскимъ пшеномъ на миндаль- номъ молокъ - - - | - — |
| II. Малороссійскій борщъ - - - 258 | |
| III. Разные шпы : | |
| 1. Горшечные монастырскіе - - - | - 259 |
| 2. Изъ свѣжей капусты съ грибами - | 260 |
| IV. Грибная кулебака - - - 261 | |
| V. Разные пирожки : | |
| 1. Растворчатые съ грибами и сарачин- скимъ пшеномъ - - - | - 262 |
| 2. Пръсные - - - | - — |
| VI. Грибная икра - - - 263 | |
| VII. Разныя холодныя : | |
| 1. Духовые грибы - - - | - — |
| 2. Грибы съ хрпномъ - - - | - 264 |
| 3. Соленые грузди, рыжечки и отвар- ные бѣлые грибы - - - | - 265 |
| 4. Уборный винегретъ - - - | - — |

| | Стран. |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 5. Сборный винегретъ изъ свеклы, кар- тофелю, красной капусты и турец- кихъ зернистыхъ бобовъ - - - | - 266 |
| 6. Холодный разваренный бѣлый горохъ - | 267 |
| VIII. Разные соусы : | |
| 1. Съ грибными котлетами и сахарнымъ горошкомъ - - - | - — |
| 2. Картофельныя котлеты съ шинкован- ными грибами - - - | - 268 |
| 3. Фаршированный свѣжей кочанъ ка- пусты - - - | - 269 |
| 4. Фаршированная рѣпа - - - | - 270 |
| 5. Изъ Рускихъ бобовъ - - - | - 271 |
| 6. Сборная зелень : щавель и спаржа - | 272 |
| IX. Разныя жаркія : | |
| 1. Разваренные бѣлые грибы - - - | - 274 |
| 2. Другимъ манеромъ - - - | - — |
| X. Разное хлѣбное : | |
| 1. Компотъ изъ яблоковъ - - - | - 275 |
| 2. Компотъ изъ грушъ - - - | - — |
| 3. Клоковный кисель - - - | - 276 |
| 4. Кисель на миндальномъ молокъ - | 277 |
| 5. Овсяный кисель - - - | - — |
| 6. Трубочки на бѣломъ винѣ - - - | - 278 |
| 7. Другимъ манеромъ - - - | - 279 |
| 8. Цѣльныя яблоки съ вареньемъ въ каф- танѣ - - - | - — |

| | Стран. |
|----------------------------------------------------------|--------|
| 9. Левашички съ вареньемъ - - - | 280 |
| III. Приказаніе на парадные столы и свадьбы: | |
| 1. Свадебный столъ на первый день - | 282 |
| 2. Десертъ на первый день свадьбы - | 283 |
| 3. Обидный столъ на 2й день свадьбы - | — |
| 4. Имянный обидный столъ - - - | 285 |
| 5. Вечерній свадебный англійскій столъ | 286 |
| 6. Обидный балный столъ - - - | 287 |
| 7. Приказаніе - - - - - | 288 |
| 8. Приказаніе въ одно блюдо - - - | 289 |
| 9. Подача за здоровье и проч. во время сговора - - - - - | — |
| 10. Реэстръ на сговоръ - - - - - | 290 |
| 11. Сговорный столъ - - - - - | 291 |
| 12. Заптракъ - - - - - | — |
| 13. Къ водкѣ закуска - - - - - | 292 |
| 14. Реэстръ купеческому кушанью - - - | — |
| 15. Скоромный похоронный столъ - - - | 293 |
| 16. Постный похоронный столъ - - - | 294 |
| 17. Грибной похоронный столъ - - - | 295 |
| 18. Похоронный рыбный столъ на кладбищѣ - - - - - | 296 |
| 19. Къ водкѣ закуска - - - - - | 297 |
| 20. Скоромный похоронный столъ на кладбищѣ - - - - - | — |

| | Стран. |
|---------------------------------------------------------------|--------|
| I. Какъ дѣлать пасху - - - | 298 |
| II. Какъ дѣлать куличъ - - - | 301 |
| III. Какъ дѣлать хлѣбы: | |
| 1. Пеклеванный или ситный - - - | 303 |
| 2. Французскіе - / - - - | 304 |
| IV. Какъ дѣлать крендели, булки и сухари: | |
| 1. Скоромные - - - - - | 305 |
| 2. Постные обварные - - - - - | 306 |
| V. Московскіе калачи - - - - - | 307 |
| VI. Описаніе устроенія печи для Московскихъ калачей - - - - - | 309 |

—***—

