

ПОЛНЫЙ

КУХМИСТЕРЪ и КОНДИТЕРЪ,

ИЛИ

РУСКІЙ ГАСТРОНОМЪ,

СОБРАННЫЙ И СОСТАВЛЕННЫЙ ИЗЪ СОБ-
СТВЕННЫХЪ ОПЫТОВЪ И НАБЛЮДЕНІЙ

ГЕРАСИМОМЪ СТЕПАНОВЫМЪ,

Издательемъ *Рускаго Опытнаго Повара*

И

Прибавленія къ оному.



МОСКВА.

ВЪ УНИВЕРСИТЕТСКОЙ ТИПОГРАФИИ.

1834.

О Г Л А В Л Е Н І Е.

	Стран.
I. Какъ дѣлашь пасху - -	9
II. Какъ дѣлашь куличь - -	12
III. Какъ приготавлиашь красный бульень для разныхъ суповъ -	14
IV. Какъ приготавлиашь бѣлый бульень для разныхъ суповъ и соусовъ - - - -	15
V. Красные кули - - -	17
VI. Разные супы :	
1. Аляшаршю Французскій, на 15 персонъ , изъ приготовленнаго бульена съ гребешками, сладкимъ мясомъ, кнелю и мадерой -	18
2. Пигусъ, полевой фришпикъ -	20
3. Изъ моркови - - - -	—
4. Нѣмецкій съ разными кореньями и зеленью - - - -	21
5. Рускій сморчковый - -	22
6. Разсольникъ - - - -	23
7. Изъ сухаго гороха - - -	24
8. Французскій изъ качаннаго са- лаша - - - -	25
9. Нѣмецкій ля-рень - -	26

II

	Стран.
10. Супъ - шарай - - -	- 27
11. Супъ - лапша - - -	- 28
12. Съ клецками - - -	- —
13. Супъ - полкачики - - -	- 29
14. Супъ - куцманъ - - -	- —
15. Съ макаронами - - -	- 30
16. Съ вермишелью - - -	- 31
17. Супъ - калья съ курицей -	- —
18. Съ бараньими головками -	- —
19. Супъ - попрохъ - - -	- 32
20. Съ перловой крупой - - -	- 33
21. Съ сельдери - - -	- —
22. Изъ чечевицы - - -	- 34
23. Рупъ - аншреме изъ рѣпы -	- —
24. Красный съ ушкой - - -	- 35
25. Красный - - -	- 36
26. Супъ - мишуне - - -	- —
27. Украинскій - - -	- 37
28. Съ сладкимъ мясомъ - - -	- —
29. Польскій - - -	- 38
30. Тершый съ кореньями - - -	- 39
31. Ишальянскій - - -	- —
32. Польскій со спручками - -	- 40
33. Луковый папашъ - - -	- 41
34. Французскій - - -	- —
35. Французскій со спаржей -	- 42
36. Рускій въ пыквѣ - - -	- —
37. Съ сладкимъ мясомъ - - -	- 45

III

	Спирит:
38. Ишальянскій куцманъ - - -	46
39. Съ куропахками - - -	47
40. Съ груздями - - -	—
41. Съ опенками - - -	48
42. Французскій - - -	—
43. Супъ - амлетъ съ яичницей - - -	—
44. Изъ валимовъ - - -	49
45. Ишальянскій съ пирожками - - -	—
46. Съ фаршированной лапшой - - -	50
VII. Разныя шпи:	
1. Крапивныя зеленыя - - -	51
2. Печныя въ горшкѣ - - -	52
3. Льнявыя - - -	53
VIII. Украинскій борщъ - - -	54
IX. Бураки изъ свеклы - - -	55
X. Селянка съ селедками - - -	56
XI. Разныя холодныя:	
1. Вешчина съ свиными кошлецами - - -	—
2. Другимъ манеромъ - - -	57
3. Буженина изъ свѣжей свинины - - -	58
4. Буженина изъ индѣйки - - -	—
5. Маринованный шпугашъ - - -	59
6. Горячій бѣфъ а-ля-модъ - - -	60
7. Другимъ манеромъ - - -	—
8. Еще другимъ манеромъ - - -	61
9. ————— - - -	—
10. Бифштексъ изъ филею - - -	62

IV

	Стран.
11. Другимъ манеромъ - - -	62
12. Еще другимъ манеромъ - - -	63
13. — — — — —	—
14. — — — — —	64
15. — — — — —	65
16. — — — — —	—
17. — — — — —	66
18. — — — — —	—
19. — — — — —	67
20. — — — — —	68
21. Уборный винегрешъ - - -	69
22. Французскій уборный винегрешъ	—
23. Галанширъ - - -	70
24. Солонина съ языкомъ - - -	71
25. Языкъ съ коплешами изъ шеля- шины - - - - -	72
26. Уборные филеи въ галанширъ	73
XII. Разные соусы :	
1. Рябчики на валавани - - -	74
2. Въ рамкѣ съ свирисшелами на грошани - - - - -	77
3. Сальме изъ рябчиковъ - - -	79
4. Перепела на хрусташахъ - - -	80
5. Ушки съ макаронами - - -	81
6. Цыпляшны на валавани - - -	—
7. Монсьё Дуань - - - - -	83
8. Сборный на слоеномъ валавани	84
9. Изъ усприць - - - - -	85
10. Соусъ, замѣняющій усприць - -	86

V

	Стран.
11. Французская яичница съ щавелемъ - - - - -	87
12. Изъ фаршированныхъ дроздовъ -	88
13. Цыпляшъ съ зеленымъ горошкомъ -	—
14. Изъ молодаго гуся -	89
15. Другимъ манеромъ -	—
16. ————— -	90
17. ————— -	—
18. ————— -	91
19. ————— -	—
20. Съ дикими ушками -	92
21. Еще другимъ манеромъ -	—
22. ————— -	93
23. ————— -	—
24. ————— -	—
25. ————— -	94
26. ————— -	—
27. Съ индѣйкой - - - - -	—
28. Еще другимъ манеромъ -	95
29. ————— -	—
30. ————— -	96
31. ————— -	—
32. ————— -	—
33. ————— -	97
34. ————— -	—
35. ————— -	98
36. ————— -	—
37. Англійскій изъ цыпляшъ -	99
38. Другимъ манеромъ - - -	100
39. Еще другимъ манеромъ - - -	—

VI

		Стр.
40.	Еще другимъ манеромъ -	- 101
41.	— — — — —	- —
42.	— — — — —	- 102
43.	— — — — —	- —
44.	— — — — —	- —
45.	— — — — —	- —
46.	— — — — —	- 103
47.	— — — — —	- —
48.	— — — — —	- —
49.	— — — — —	- —
50.	Съ пшеревами - -	- 104
51.	Другимъ манеромъ - -	- —
52.	— — — — —	- —
53.	— — — — —	- 105
54.	— — — — —	- —
55.	Съ рябчиками - -	- —
56.	Другимъ манеромъ - -	- 106
57.	— — — — —	- —
58.	— — — — —	- —
59.	— — — — —	- 107
60.	— — — — —	- —
61.	— — — — —	- 108
62.	— — — — —	- —
63.	— — — — —	- —
64.	— — — — —	- —
65.	— — — — —	- 109
66.	Изъ куроцашокъ - -	- —
67.	Другимъ манеромъ - -	- 110
68.	— — — — —	- —
69.	Изъ дроздовъ - - -	- 111
70.	Другимъ манеромъ - -	- —

VII

	Стр.
71. Изъ поддорожниковъ -	112
72. Другимъ манеромъ -	—
73. Бекасы на сальмъ -	—
74. Другимъ манеромъ -	113
75. — — — — —	—
76. Кимбаль съ макаронами -	114
77. Арше сборный -	115
78. Французскій валавань -	116
79. Мѣлкая пшичка на хрусташахъ	117
80. Тандронъ съ Рускими бобами	—
81. Куриныя квисы на грошани -	118
82. Фаршированная рѣпа съ рисомъ	119
83. Французскій пуддингъ -	—
84. Пуддингъ изъ вафлей -	120
85. Зеленый пуддингъ -	121
86. Пуддингъ изъ говяжьяго сада	122
87. Изъ цвѣшной капусты -	123
88. Изъ арпишюковъ -	—
89. Изъ земляной груши -	124
90. Французскія кошлешы -	—
91. Лансовыя барашковыя кошлешы	125
92. Фаршированные арпишюки -	127
93. Рускія кошлешы -	128
94. Изъ шелячьихъ мозговъ -	129
95. Съ шелячьими ножками -	—
96. Съ фаршированными сморчками	130
XIII. Разныя жаркія :	
1. Индѣйка -	131

VIII

	Справа
2. Каплуны - - -	- 131
3. Цыпляшны - - -	- —
4. Гуси или ушки - - -	- 132
5. Тешерева и рябчики -	- 133
6. Молодые барашки и козляшны	—
7. Дрозды и фазаны - - -	- 134
8. Бекасы - - -	- —
9. Къ зеленымъ шшямъ фарширо- ванный бокъ - - -	- 135

XIV. Какъ дѣлать слоенныя ку- лебаки :

1. Съ рябчиками - - -	- 136
2. Съ пшеномъ - - -	- 138
3. Съ фаршемъ, - - -	- 139
4. Сдобная кислая - - -	- 140

XV. Круглый колбовый пирогъ со сморчками. - - -

XVI. Разныя пирожки :

1. Блинчашыя съ фаршемъ - -	- 142
2. Сдобныя съ морковью и рубле- ными яицами - - -	- 143
3. Красныя изъ мяшаго слоенаго теса - - -	- 144
4. Царскіе съ киспчочками - -	- 145
5. Расшворчашыя - - -	- 146
6. Колбовыя - - -	- —
7. Кранешъ - - -	- 147

IX

	Стран.
8. Изъ сарочинскаго пшена	- 148
9. Съ рябчиками.	- - -
10. Съ капустою	- - - 149

XVII. Разные пироги :

1. Слоеные	- - -	- 150
2. Бисквишы	- - -	- 152
3. Сливочныя бисквишы	- - -	- -
4. Шоколадныя бисквишы	- - -	- 153
5. Зефиры	- - -	- -
6. Хлѣбный пирогъ	- - -	- 154
7. Заварныя печныя пишеши	- - -	- -
8. Кольцы	- - -	- 156
9. Розаны	- - -	- -
10. Миндальный поршъ	- - -	- 157
11. Миндальные марципаны	- - -	- 158
12. Миндальные узелки	- - -	- 159
13. Пламенные	- - -	- -
14. Шерлошъ	- - -	- 160
15. Суфле	- - -	- 161
16. Въ означенной рамкѣ пригошов- леніе суфле другимъ способомъ		162
17. Сборный пирогъ	- - -	- 163

XVIII. Разные воздушные пироги :

1. Земляничный	- - -	- 165
2. Малиновый	- - -	- 166
3. Яблочный	- - -	- -

Х

Стран.

ХІХ.	Миндальный	пломбиръ	съ	
	разнымъ	фрукшвымъ	ва-	
	реньемъ	-	-	- 167
ХХ.	Женюазъ	-	-	- 169
ХХІ.	Холодные	кремы :		
1.	Сливочный	-	-	- 171
2.	Брюле	-	-	- —
3.	Ванилевый	-	-	- 172
4.	Яблочный	-	-	- —
5.	Вишневый	-	-	- 173
ХХІІ.	Разныя	блamanже :		
1.	Миндальное	-	-	- —
2.	Ванилевоe	-	-	- 174
3.	Кофейное	-	-	- —
4.	Апельсинное	-	-	- 175
ХХІІІ.	Разное	желе :		
1.	Ананасное	съ фрукшвымъ		
	компошомъ	-	-	- 176
2.	Апельсинное	-	-	- 177
3.	Ананасное	-	-	- 178
4.	Малиновое	-	-	- —
ХХІV.	Разныя	компошы :		
1.	Яблочный	-	-	- 179
2.	Апельсинный	-	-	- 180
3.	Персиковый	-	-	- —
4.	Грушевый	-	-	- 181

ПРЕДИСЛОВІЕ.

Благосклонное принятіе моего *Опытнаго Рускаго повара*, изданнаго мною въ Іюль 1833 го, и *Прибавленія* къ оному, вышедшаго въ семь 1834 мѣ году въ Январь мѣсяць, равно и лестныя отзывы какъ здѣшнихъ, такъ и иногородныхъ г-дъ покупателей, лично и письмен-но одобрившихъ два вышеозначенныя изданія и просившихъ, чпобы я соспавиль полную книжку, въ копорой были бы изложены способы пригош-вленія всякаго рода какъ баль-

ныхъ , такъ и домашнихъ споловъ , побудили меня къ изда-
нію сего *Полнаго Кухмистра*
и Кондитера , или *Рускаго Га-*
стронома. Болѣе до льпѣ за-
нимаясь кондитерскою и кух-
мистерскою часпями и въ ше-
ченіе сего времени образовавъ
нѣсколько десяшковъ хорошихъ
поваровъ и кондитеровъ , я
пѣмъ съ бѣльшимъ удоволь-
ствіемъ соспавиль предлагае-
мую мною книгу , что она
не есть *выборка* изъ какихъ-
либо иностранныхъ и даже
Рускихъ книгъ сего рода , но
плодъ собственныхъ моихъ дол-
голѣтнихъ опытовъ и упраж-

неній. Не могу ничего ска-
зать къ похвалѣ моей книги,
ибо хвалишь свое произведеніе,
значишь предупреждашь судъ
публики; предлагая же оную
любительницамъ хозяйства, я
увѣренъ, что онѣ вполне оцѣ-
нятъ трудъ мой, хотя не
краснорѣчиво изложенный, но
предлагаемый отъ искренняго
сердца доставитъ удовольствіе
и пользу тѣмъ, кои сами при-
выкли и любящъ занимающъ
приготовленіемъ блюдъ для сво-
его стола. Да позволено мнѣ бу-
детъ присовокупить въ оправ-
даніе, ежелибы кто смалъ су-
дитъ о стилѣ моего сочиненія,

VI

что быть литераторомъ и кух-
мистеромъ — двѣ вещи разныя:
первый, владея перомъ, дѣй-
ствуешь на сердце, умъ и чув-
ства своихъ читателей; по-
слѣдній же, вооруженный повар-
скими орудіями, дѣйствуешь
на мозгъ, сердце, печень и пр.
своихъ безсловесныхъ жертвъ.
Сверхъ того споль сухой пред-
метъ пребудетъ не краснорѣчія,
но ясности и точности. Мо-
жешь быть многіе пошпуть
сію мою оговорку излишнею;
но я помѣспилъ ее пошому, что
нѣкоторыя особы совѣщовали
мнѣ при вшоромъ изданіи выше-
сказанныхъ книгъ, или при со-

спавленіи вновъ какой-либо поваренной книги, писаць не споль сухо, доказывая, что книга *какого-то Французскаго извъстнаго повара*, не упомяну его имени, написана и краснорѣчиво и ясно, а шѣмъ имѣеть двойкое достоинство. Успунаю въ пользу сего Французскаго повара его краснорѣчіе и, оставаясь при своей простотѣ, ожидаю приговора отъ *хозяекъ*, коимъ принадлежишь полное право оцѣнивать подобныя сочиненія.

Нужнымъ нахожѹ присовокупить, что особы, живущія

VIII

въ опшдаленіи опъ Сполицъ и
Губернскихъ городовъ и неимъ-
ющія знающихъ свое дѣло по-
варовъ, могушь, даже при по-
средстввенной кухаркѣ, людь
собспвеннымъ руководспвомъ
и при пособіи сей книжки,
приготовлять какъ хорошіе
вкусные фришпаки, пакъ равно
обѣденные и ужинные сполю
всѣхъ родовъ.

Герасимъ Степановъ.

Г.

КАКЪ ДѢЛАТЬ ПАСХУ.

Свѣжаго шворогу 10 фунт. оп-
жавъ покрѣпче въ салфеткѣ, лож-
кою пропри сквозь чистое рѣше-
по и положи въ чашку; потомъ
положа $1\frac{1}{2}$ фунт. хорошаго коровь-
яго масла, 2 фунт. свѣжей смеша-
ны въ коспрюлю, выпусти въ
оную 6 свѣжихъ куриныхъ яицъ и,
поспавъ на огонь, мѣшай лопат-
кою; когда все хорошенько вски-
пипъ, выложи въ чашку, въ ко-
ей находится шворогъ; и вымѣшай.
Разбивъ 2 сырыхъ яйца и прибавя
къ нимъ 6 золот. соли, все оное
смѣшай; взявъ чистую салфетку,
намочи оную водою и распели
на пасочницу, стараясь, чптобы бо-
ка сей пасочницы были гладкіе; по-
томъ все вышесказанное выложи:

въ сію салфетку, копорою также закрой и пасочницу; послѣ сего наложи чепвероугольную деревянную крышку, сверху оной положи чистый камень или чистую гирю, и дай стоять въ холодномъ мѣстѣ часовъ 12 или и болѣе, чѣмъ покрѣпче застыла; когда застынетъ, то выложи ее на блюдо.

Примѣчаніе. -1. Ежели кто пожелаетъ сдѣлать пасху менѣе, то ты можешь, по своему усмотрѣнію, сообразившись съ вышесказанными пропорціями.

Примѣчаніе 2. Наверху сей пасхи можно сдѣлать барашка изъ сливочнаго масла, крѣпко сбитаго, шапкимъ образомъ: хорошенько промывъ въ водѣ со льдомъ 1 фунт. сливочнаго масла, изъ половины, онаго сдѣлай корпусъ барашка, подобный натуральному, подъ коимъ долженъ быть лубочный спанокъ длиною въ $1\frac{1}{2}$ верш.; на семь спанкѣ наверни въ 4 хъ мѣстахъ для ножекъ дырочки и выпрогавъ чешыре палочки, каждую вышиною въ 1 верш., вошкни въ выше-

сказанныя дырочки; на сіи ножки положи крышечку, подобную нижней, и обѣ сіи досечки и палочки обмажь сливочнымъ масломъ шакъ, чѣшобъ оныя не были примѣшны; на верхнюю крышечку положи спаночикъ, сдѣланный изъ таковагожь масла, и лопаточкою обдѣлай у головки рыльцо подобно натуральному; оставшееся же масло употреби на сдѣланіе на онаго барашка сквозь сѣша шерсти, которую снимай лопаточкою и накладывай на него въ шѣхъ мѣсцахъ, гдѣ у натурального барашка оная имѣются; рога, уши и хвостъ сдѣлай изъ бѣлаго воска, для чего возьми двѣ восковыя пашикопеечныя свѣчки, кои переломивъ пополамъ, вышкни изъ нихъ свѣшильни и, положи на бумагѣ въ шепелую печь, дабы воскъ немного помягчель, кашай его на бумагѣ бумагою же, а не голою рукою, чѣшобы онъ былъ чѣшшъ, и дѣлай шакъ, какъ у живаго барана; глаза всшавъ изъ горощапаго перца, и когда барашекъ будешъ гошовъ, шо посшавъ его въ холодное мѣсто, чѣшобы онъ окрѣпъ, спараясь всемѣрно его не зама-

рашь. Когда онъ засшынепть, то по-
спавъ его сверху пасхи, вложя ему
въ рошь приличной зелени. Желаящю
могушь кругомъ сего барашка по спо-
ронамъ пасхи сдвлатъ чешырехъ лежа-
чихъ барашковъ, въ половину менъе
сшоящаго, такимъ же образомъ, какъ
и сей послвднй, но шолько безъ до-
счечекъ.

Примльганіе 3. Кшо пожелаешъ,
можешъ у барашка вызолошишь рога
еусальнымъ золошомъ.



И.

КАКЪ ДЪЛАТЬ КУЛИЧЬ.

Изъ 10 фунш. крупичашой муки
половину просвлявъ сквозь сипо,
поспавъ онару на трехъ споло-
выхъ ложкахъ хорошихъ дрождей и
по пропорціи на шепломъ молокѣ,
уподобляющемся парному. Когда опа-
ра взойдетъ, то при замъскѣ поло-
жи 2 ф. коровьяго растопленна-
го масла, 10 куриныхъ яиць, соли

по пропорціи и, ежели угодно, по сладкаго очищеннаго изшинкованнаго миндаля $\frac{1}{2}$ ф., перемытаго вычищеннаго изюму 1 ф., перебранной коринки $\frac{1}{4}$ ф. и мѣлкаго сахару $\frac{1}{4}$ ф.; замѣси же такъ, чтобъ тесто разошло хорошо, и дай ему разсыпаться. Потомъ, при исполненіи печки, дѣлай куличъ такой величины, какъ пожелаешь; дѣлай же его изъ прехъ лепешокъ слѣдующимъ образомъ: раскатай оныя такъ, чтобъ онѣ были одна другой поменьше, и самую большую клади внизъ на листъ, или на сковороду; сію лепешку смажь помощію кыма тремя куриными желтками съ молокомъ; на нее положи вторую поменьше и смазывай какъ и первую; наконецъ положи самую меньшую лепешку. Раскатавъ изъ теста двѣ палочки толщиною въ палецъ, одѣлай изъ нихъ на верху кулича крестъ и смажь хорошенько; бока же уברי

поненькими палочками наподобіе
цыфры 8, или какъ вздумаешь;
сію уборку по бокамъ можно дѣлать
изъ миндалю и изюму.

Примѣчаніе. Изъ сего теста мож-
но дѣлать булки, крендели и сухари.



III.

КАКЪ ПРИГОТОВЛЯТЬ КРАСНЫЙ БУЛЬЕНЬ ДЛЯ РАЗНЫХЪ СУПОВЪ.

Изрѣжь кусками 8 ф. говяди-
ны; положи въ кастрюлю $\frac{1}{4}$ ф. мас-
ла и наръзавъ рѣпы, моркови и луку,
уклади ими все дно внутри кастрю-
ли; на сіи коренья клади изрѣ-
занную кусками говядину и вливь
кислыхъ шшей 2 спакана, поставь
на плиту; накрывъ крышкой, дай
кипеть, наблюдая, чшобъ не при-
горѣло. Когда говядина съ обѣихъ
сторонъ поджарится, то нака-

ши холодной водой; срѣзавъ съ чепверти шеляпины мясо, кости положи въ бульень, положи туда же курицу; какъ скоро станешь закипать, то пѣну счищай, спавя бульень на край плиты, чтобы кипѣлъ пише, иначе онъ будетъ мушень; туда же положи очищенныхъ кореньевъ по 3 шлуки, 2 луковицы и немного соли; когда все сіе упрѣешь, то сквозь салфетки бульень процѣди въ чистую коспрюлю, а кости накапи холодною водою для вшораго бульена.



IV.

КАКЪ ПРИГOTOВЛЯТЬ БѢЛЫЙ БУЛЬЕНЬ ДЛЯ РАЗНЫХЪ СУПОВЪ И СОУСОВЪ.

Перемывъ 8 ф. говядины, чепверть шеляпины и курицу, положи все сіе въ коспрюлю и, наливъ водою, кипяти; пѣну счищай,

спавя бульень на край плиты; въ сію кострюлю положи рѣпы, моркови, пепрушки, пуспорнаку и двѣ луковицы, очистивъ ихъ, и хорошенько увари. Изъ пригопвленнаго такимъ образомъ бульена можно накачивають разные супы и соусы; когда сей бульень процѣдишь, тогда можно налишь второй бульень и, укипятя его хорошенько, слѣдующимъ образомъ дѣлай осадные кули: положи въ кострюлю $\frac{1}{2}$ ф. чухонскаго масла и 2 горсти муки, жарь на плитѣ, остерегаясь, чтобъ не поджечь и, наконя вторымъ бѣлымъ бульеномъ, осаживай на огнѣ, мѣшая безпрестанно лопаткой; куда же положи очищенныхъ и перемытыхъ шинкованныхъ шампиньоновъ; когда все осадится, то процѣди сквозь сѣдешку и выжми туда лимону сколько пожелаешь; прибавь $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла и мѣшай лопаткой въ пазикъ на льду до

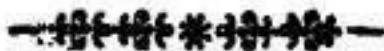
нѣхъ поръ, пока застынетъ. Сии
кули употребляй, на какой угодно
супъ, по ложкѣ или по двѣ.



V.

КРАСНЫЕ КУЛИ.

Спрессировавъ (*) въ маслѣ разные
коренья, положи въ нихъ крѣпкаго
бульена; прибавя пуда вышесказан-
ныхъ бѣлыхъ кулей и вливъ 2 спа-
кана малаги или мадеры, осадн на
огнѣ, процѣди сквозь салфетку и,
мѣшая на льду лопаткой, застуди.
Сихъ кулей клади въ красные супы
и соусы сполько, сколько почтешь
нужнымъ.



(*) Поджаривъ.

VI.

РАЗНЫЕ СУПЫ:

г. *Алятартю Французскій, на 15 персонъ, изъ приготовленнаго бульена съ гребешками, сладкимъ мясомъ, кнедью и мадерой.*

Ошпаривъ шелячью головку, очисти, перемой и вари ее въ соленой водѣ до шѣхъ поръ, пока поспѣетъ; вынувъ вонъ, вынь изъ головки мозгъ, а щеки срѣжь, вынимая на круглую выемку, за неимѣніемъ которой двлай эпо ножемъ, и накорбуй (*); обланшировавъ 2 ф. сладкаго мяса, съ котораго сними перепонку, и $\frac{1}{2}$ ф. гребешковъ, кои ошпарь и положи въ холодную воду, вари въ бульенѣ въ особенной коспрюлѣ пока поспѣюшь; сладкое мясо изрѣжь шпучками, а крупные гребешки по-

(*). Нарѣжь разными фигурными шпучками.

поламъ и сдѣлай кнель такимъ образомъ: изъ опняшой шеляпины опъ бульену выбери жилки, изруби мѣльче и исполки въ спупкѣ; 10-копеечный бѣлый хлѣбъ, размоченный въ молоко, опожми и положи въ шолченный кнель; въ $\frac{1}{4}$ ф. чухонскаго масла положи 2 яйца, соли и перцу, пропри на сипо и клади чайной ложкой на масляный плафонъ (*); наливъ горячей воды, вскипяти два раза и опкинь на сипку; разныхъ кореньевъ по 3 шпунки очисти и изшинкуй; положи шуда $\frac{1}{4}$ ф. чухонскаго масла, немного поджарь и накапи краснымъ бульеномъ сквозъ салфешку; въ сей супъ клади сладкое мясо, гребешки, головку и кнель, прокипяти при раза и очисти опъ пѣны и сала; при оппускѣ влей спаканъ мадеры и положи очищенный свѣжій лимонъ.

(*) Плафонъ, или сковорода.

2. *Пигузь, полевой фриштикъ.*

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

3. *Изъ моркови.*

Положи въ коспрюлю баранину, курицу и вешчину; когда мясо вполувину поспѣетъ, то положи въ супъ моркови, рѣпы, сельдери и другихъ кореньевъ, нарѣзанныхъ щпучками пофигурнѣе, также цѣ-

лую луковицу и два небольшие изрѣзанные начешверо кочешка капусты, называемой сафой; сдѣлавъ самую тоненькую подпалку (*), дай кипѣть; при опускѣ на споль положи петрушки.

4. *Нѣмецкій съ разными кореньями и зеленью.*

Положивъ въ кострюлю говядину и курицу, поставь ее на плиту чшобъ прокипѣла; потомъ надѣлавъ изъ рѣпы разныя фигурки, положи въ кострюлю, когда мясо поспѣетъ вполвину; сѣи коренья немного поджарь въ маслѣ съ мукою; какъ скоро супъ поспѣетъ, то присоли, а при опускѣ за споль положи рубленой и вымытой свѣжей петрушки и по вкусу тертаго хорошаго мушкатнаго орѣшку.

(*) Подпалку сдѣлай такимъ образомъ: расплавивъ коровьяго масла погорячее, положи пропорціонально съ масломъ муки и поджарь хорошенько.

Примѣчаніе 1. Мясо должно быть разбишо шшуклами.

Примѣчаніе 2. Сказанную рѣпу накаши краснымъ бульеномъ.

5. Руской сморчковой.

Перемывъ 4 ф. хорошей говядины и курицу, налей ихъ водой и поставь кипѣть; какъ скоро мясо вполонину посвѣетъ, отбери покрупнѣе 30 сморчковь, перемой ихъ, а оставшіеся мѣлкіе сморчки и корешки изруби; положи въ коспрюлю коровьяго масла $\frac{1}{4}$ ф., изрѣзанной кусками ветчины 1 ф., разныхъ мѣлко нашинкованныхъ кореньевъ по пропорціи и изрубленныхъ сморчковь половину, все сіе хорошенько поджарь и положи шуда по пропорціи муки, накаши бульеномъ. Разбивъ говядину и курицу шшуклами, положи въ супъ и поставь коспрюлю на плиту; когда вскипитъ, пѣну счисти и накрой крышкой; въ оставшіеся рубленые сморчки по-

ложи вареныхъ яицъ, немного масла, Французскаго бѣлаго хлѣба, соли, пепрушки и укропу, хорошо изрубленныхъ, а чптобы фаршъ связался, то прибавь шуда по пропорціи сырыхъ яицъ и, начинивъ симъ сморчки, клади ихъ въ супъ. Когда онъ совершенно будетъ готовъ, то влей въ него смешаны и посыпь зеленью.

6. Разсолникъ.

Перемывъ 5 ф. говядины, налей ее водой и поставь кипѣть; когда вскипитъ, то пѣну сними; положивъ шуда рѣпы и моркови, увари помягче; крошивъ помѣльче соленыхъ огурцовъ, пепрушки, сельдери, пырею и нарѣзавъ кусками вепчину, поджарь все сіе въ чухонскомъ маслѣ; попомъ положи немного муки, также поджарь; послѣ сего накаши хорошимъ бульеномъ цыплятъ, коихъ начини

подъ кожу личнымъ фаршемъ съ укропомъ и зеленью и положи въ разсольникъ, въ который, когда онъ поспѣетъ, всыпь рубленой пепрушки и укропу и забъви сметаной; при опускѣ циплягъ лимонъ разрѣжь на половинки или чешверпинки.

Примѣчаніе: Приквасишь разсо-
ломъ.

7. *Изъ сухаго гороха.*

Сдѣлавъ щелокъ, дай ему опспояться; пономъ взявъ сухаго гороха, налей его симъ щелокомъ и кипяти до тѣхъ поръ, пока шелуха будетъ сходить; послѣ чего при его руками и промывай въ холодной водѣ разъ восемь; вымывъ, поджарь шинкованнаго луку и пепрушки въ чухонскомъ маслѣ и накаши бульеномъ, который долженъ быть сдѣланъ изъ говядины и телятины; положи въ сей

бульень горохъ, кипящи его, и попомъ проптри два раза сквозь сито; сваривъ свѣжепросольный языкъ и нарѣзавъ оный сухариками, положи его въ супъ, шула же жареныхъ сосисекъ и обжареныхъ гренковъ; послѣ сего подавай на столъ.

8. *Французскій изъ качаннаго салата.*

Съ передней четверти шеляпины обрѣжь мякоть, а изъ кости и грудинки, изрубленныкъ кусками, соспавъ слѣдующій бульень; положи въ кострюлю 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 смотри, чшобы она не перепрѣла; съ обобранной шеляпины мякоть изруби помѣльче и, положа въ нее чухонскаго масла, бѣлаго Французскаго хлѣба, зелени и пер-

цу, руби какъ можно мѣльче; шуда же прибавь 3 сырыхъ яйца и толки въ спущкѣ помягче и наконецъ симъ фаршемъ начинивай салапъ, копорый обланширь и смазывай яйцами; нафаршировавъ, свяжи нипками и клади въ супъ, пуская шуда же съ ложки оставшійся фаршъ и изрѣзанный пупорлакъ и щавель. Когда нужно будешь подавашъ къ сполу, то положи гренковъ и мушкашнаго орѣшку; при оппускѣ нипки съ салапа сними и разрѣжь кочешки салапные пополамъ, или чешвершинками.

9. *Нѣмецкій ля - рень.*

Разбивъ шпучками хорошую те-ляшину и лаковую же курицу, положи ихъ въ коспрюлю, налей водой и поспавъ на плишу, чшобъ вскипѣло; когда поспѣешь, то изопри два бѣлыхъ Французскихъ хлѣба и размѣшай ихъ на лицахъ, сливкахъ

и зеленой петрушки ; по вскипѣніи вылей въ сей супъ и мѣшай ложкою ; когда прокипитъ , тогда подавай на столъ.

10. *Супъ - шарай.*

Разбивъ шпиками баранину и утку , положи ихъ въ кострюлю , налей водой и поставь на плиту , чтобъ вскипѣло ; поджаривъ кореньевъ петрушки въ мукѣ и чухонскомъ маслѣ , накаши бѣлымъ бульеномъ и положи немного вепчины. Когда все вышесказанное вполовину поспѣетъ , то положи въ ту же кострюлю рубленой зелени петрушки ; исперѣвши два Французскихъ хлѣба и разведя оные на лицахъ и сливкахъ , положи въ нихъ попленаго масла ; смѣшавъ все хорошенько , разогрѣй сковороду и на нее вылей сей смѣшанный хлѣбъ и запеки ; когда же онъ поспѣетъ , то искроши его сухариками и когда по-

давать къ столу , клади ихъ въ сей супъ.

11. Супъ - лапша.

Разнявъ на шпуки баранину и курицу , положи въ кострюлю , налей водой и поставь кипѣть. Лапшу замѣси изъ крупичатой муки на яицахъ, изшинкуй ее помѣльче и засыпь оною супъ; когда подавать на столъ, напри на тарелку пармезану и подай къ сей лапшѣ.

12. Съ клецками.

Разнявъ говядину и курицу, положи въ кострюлю , налей водой и поставь кипѣть, и когда поспѣютъ, то отсшавь прочь; клецки дѣлай такъ : положи въ кострюлю муки и 6 яицъ , масла чухонскаго , сливокъ и размѣшивай такъ , какъ обыкновенно отбиваются клецки ; положи соли , зелени пепрушки и выпускай ложкой , потомъ сплошѣ

закрой крышкой; остальной расп-
воръ разведи бульеномъ и вылей въ
сіи клецки и когда супъ поспѣетъ,
то подавай его на столъ.

Примѣчаніе. Клецки также мож-
но дѣлать изъ сайки или сухарей,
размоченныхъ въ молоко и поджарен-
ныхъ въ масле, положи въ нихъ по
пропорціи яицъ.

13. Супъ-толкачки.

Разняшую курицу и баранину
положи въ коспрюлю, налей водой и
поспавъ кипѣть. Замѣси на лицахъ
песно такъ, какъ для лапши, рассучи
какъ можно поньше и рѣзцомъ по-
мѣлче рѣжь чешвероугольные шпуч-
ки; когда супъ вполовину поспѣетъ,
засынай его сими толкачками; когда
же супъ будетъ готовъ, положи въ
него рубленой петрушки, укропу и
подавай на столъ.

14. Супъ-куцманъ.

Разнявъ курицу и баранину, по-
ложи ихъ въ коспрюлю, налей водой

и поспавъ кипѣть; отбей растворъ такъ, какъ оный обыкновенно отбивается на молоко и лицахъ, положи туда петрушки и соли. Когда курица и баранина поспѣютъ, положи ихъ въ растворъ и порумянѣ обжарь въ маслѣ; оставшійся растворъ разведи бульеномъ и процѣдивъ сквозь ситку, положи туда рубленой петрушки и свѣжаго лимона; когда же нужно будетъ опускать къ сполу, то положи въ это обжареную курицу и баранину.

15. *Съ макаронами.*

Разнявъ курицу и шеляшину, поступай по вышесказанному; когда поспѣютъ, то макароны обланширь и обливъ холодной водой, перебери и положи ихъ въ сей супъ, куда прибавь рубленой петрушки; когда будетъ готовъ, то отспавъ съ огня.

16. *Съ вермишелью.*

Съ шеляпиной и курицей поступай по вышесказанному; когда онѣ вполонину поспѣютъ, то обланшировавъ вермишель, положи ее въ супъ, къ которому при подаваніи на столъ подай першаго пармезану, или Голландскаго сыру.

17. *Супъ - калья съ курицей.*

Обланшировавъ, разбей курицу помѣльче кусками, искрошивъ кореньевъ пепрушки, сельдери, луку сухариками и, обжарь ихъ въ чухонскомъ маслѣ; положи немного муки, накаши бульеномъ, куда положи кусокъ вешчины и разнятую курицу, поспавъ кипѣть, и когда супъ поспѣетъ, то положи шелячьяго фаршу, лимонъ, рубленой зелени пепрушки, и опспавъ прочь.

18. *Съ бараньими головками.*

Обланширь, очисти и перебери хорошенъко головки опть маленькихъ

барашковъ , черепъ съ мозгу сломи , а головки , ушки и щеки разбей на шпучки; накроша кореньевъ пепрушки и сельдери , обжарь въ чухонскомъ маслѣ ; положи туда немного муки и накапй бульеномъ , положи туда же головки , кусокъ вешчины и дай кипѣть ; когда поспѣетъ , то положи рубленой зелени пепрушки и укропу ; ежели хочешь , то разрѣзавъ головки вдоль , обжарь ихъ въ распворѣ и когда подавашъ на столъ , положи ихъ въ супъ.

19. Супъ - потрохъ.

Обланширь и перебери попрохъ , а кости изъ ногъ выломай ; нашинковавъ разныхъ коревьевъ , поджарь въ маслѣ и положи муки , накапи бульеномъ и поспавъ кипѣть , положи туда же хорошаго фаршу ; когда супъ будетъ готовъ , то положи въ него свѣжій лимонъ и рубленой зелени пепруш-

ки; фаршъ дѣлай изъ шеляпины, курицы, чухонскаго масла, яицъ, бѣлаго хлѣба, перцу и соли.

Примѣчаніе. Предъ опускомъ къ столу влей въ супъ стаканъ хорошей малаги.

20. *Съ перловой крупой.*

Съ разняпой бараниной и курицей поступай по вышесказанному, и когда онъ вполонину поспѣютъ, то вымывъ и хорошенько обланшировавъ перловую крупу; опкинь ее на рѣшето и обливъ холодной водой, положи въ супъ вмѣстѣ съ искрошенными кореньями петрушки, сельдери; когда же онъ совсѣмъ поспѣетъ, то положи рубленой зелени петрушки.

21. *Съ сельдери.*

Съ шеляпиной и курицей поступай по вышесказанному, и когда онъ вполонину поспѣютъ, положи въ супъ сельдери, краснаго бульену, вешчины; коль скоро супъ будетъ

гошовъ , опусти въ него сдѣланныхъ изъ бѣлаго хлѣба и обжаренныхъ въ маслѣ гренковъ , зелени и мушкапнаго орѣшку.

22. *Изъ чечевицы.*

Положа въ коспрюлю чухонскаго масла , накроши шуда кореньевъ пепрушки , моркови , рѣпы , сельдери и пусторнаку ; баранину поджарь въ вольномъ духу , и когда поджарится румяно , накапи все сіе бульеномъ и поставь кипѣть ; шуда же положи и особо разваренную чечевицу и когда она поспѣетъ , то пропри ее сквозь сито и положи въ сей супъ , опустя шуда же свѣжепросольный языкъ , жареныхъ сосисекъ , гренковъ и мушкапнаго орѣшку.

23. *Супъ - антреме изъ рѣпы.*

Обланширь теляпину ; нашинковавъ кореньевъ , поджарь въ коспрюлѣ съ мукою и чухонскимъ масломъ ; очисти покруглѣй рѣпу и

вычиспивъ изъ нее нупръ вынимающей ложкой, начини фаршемъ и положи въ шужъ коспрюлю, накаши бѣлымъ бульеномъ; когда супъ вполвину поспѣетъ, накашай фаршу и положи въ сей же супъ, прибавивъ шуда рубленаго щавелю, свѣжаго кервелю, зелени пепрушки и укропу; когда супъ будетъ готовъ, опусти въ него тренковъ и корбованныхъ соленыхъ лимонѡвъ.

24. *Красный съ уткой.*

Накроши свѣжей бѣлой капусты и положи въ нее вещины, чухонскаго масла и кореньевъ пепрушки и сельдери, поджарь на вольномъ огнѣ, чшобъ было румяно, а потомъ накаши краснымъ бульеномъ; обжа-ривъ утку, положи шуда же, и когда будетъ готово, то опсшавъ прочь; предъ подачею на споль положи въ супъ жареныхъ сосисекъ и тренковъ.

25. К р а с н ы й.

Обжаривъ морковь , рѣку , сельдери и разные коренья , положи въ нихъ обланшированные и разняшыя курицу и шеляшину , накапя ихъ краснымъ и бѣлымъ бульеномъ ; когда поспѣютъ , то отставь ; при подачѣ за столъ положи жареныхъ сосекъ , или гренковъ , и мушкашнаго орѣшку :

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

26. С у п ъ - м и т у н е .

Съ обланшированной шеляшиной поступиай по вышесказанному ; вымывъ въ водѣ сельдери , кервель , щавель , пупорлакъ и кочанный салатъ , изрѣжь , все вмѣстѣ поджарь въ чухонскомъ маслѣ и накапи бѣлымъ бульеномъ ; положи въ это шеляшину , дай кипѣть ; когда подавашь на

споль, опусти въ супъ поджаренныхъ гренковъ и мушкатнаго орѣшку.

Приимъзаніе. Предъ опускомъ положи двѣ ложки кулей и дай два раза прокипятъ.

27. У к р а и н с к і й.

Заранѣ очистивъ и вымывъ. рубецъ въ переменной водѣ, ччтобы не пахло, свари его въ соленой водѣ, ччтобы поспѣлъ вполонину, потомъ искроши его не очень мѣлко и поджарь съ кореньями въ кострюлѣ съ чухонскимъ масломъ; положи шуда муки и накапя бульеномъ, дай кипѣть; потомъ опусти въ него курицу и шеляшину, и когда поспѣетъ, посыпь рубленой зелени пепрушки; предъ подачею на споль забѣли свѣжею смешаной.

28. Съ сладкимъ мясомъ.

Обланширивъ и очистивъ 5 ф. сладкаго мяса, положи вмѣстѣ съ нимъ въ кострюлю чухонскаго ма-

сла, кусокъ вешчины и поджарь; попомъ прибавя немного луку, накапи хорошимъ бульеномъ, и когда будешь кипѣть, положи въ него хорошихъ нафаршированныхъ сморчковъ, немного трюфелю, зелени перушки, укропу, кервелю и пупорлаку, а предъ подачею на споль приправь раковымъ масломъ, опуся въ сей супъ вычищенныя раковыя шейки, обжаренные гренки, по пропорціи соли и мушкашнаго орѣшку.

29. *Польскій.*

Накрошивъ разныхъ кореньевъ, обжарь ихъ въ чухонскомъ маслѣ, накапи хорошимъ бульеномъ и опуся туда же вешчины, дай кипѣть; положи въ сей супъ мякишъ изъ Французскаго хлѣба и двѣ рубленныя сеledки; когда вскипитъ процѣди его сквозь ситку и, поджаривъ особенно мѣлко искрошенный лукъ, накапи его процѣженною жидкостію и немного

пропертымъ супомъ, чптобы было густовато; попомъ опусти въ него бутылку рейнвейна, дай кипѣшь; когда поспѣешь, предъ подачею на столъ положи мѣлко рубленой зелени пепрушки.

30. *Тертый съ кореньями.*

Нашинковавъ мѣлко разныхъ короньевъ, положи ихъ въ коспрюлю вмѣспѣ съ чухонскимъ масломъ и хорошенько обжарь, чптобъ упрѣли; попомъ положи шуда кусокъ вепчины, накапи лучшимъ бульеномъ и дай кипѣшь; когда поспѣешь, то коренья пропри сквозь сито, положи соли, мушкапнаго орѣшку и обжаренныхъ гренковъ.

31. *Итальянскій.*

Вымывъ, перебравъ и обланшировавъ молодой шпинапъ, мѣлко изруби его въ водѣ съ солью и обжарь въ чухонскомъ маслѣ; положивъ немного муки, накапи сливками, дай

кипѣть и когда прокипитъ, заправь лезономъ съ тремя желтками; положи тертаго пармезану и 3 сбитыхъ бѣлка, все сіе смѣшай; прибавя соли, перцу и мушкатнаго орѣшку, дай оспыль и раскладывай въ тонко рассученное песто, завершывай спручками, обрѣзывать рѣзцомъ, клади въ хорошій сильно кипящій бульенъ и дай кипѣть; не забудь каждый спручекъ наколотъ булавкой, чтобъ они не перелопались, и подцвѣти немного краснымъ бульеномъ; при опускѣ положи соли, перцу, мушкатнаго орѣшку и рубленой зелени.

32. *Польскій со стручками.*

Искрошивъ мѣлко сладкаго мяса, куриныхъ филейчиковъ, куриныхъ же печенокъ, чернаго трюфелю, обжарь съ лукомъ шерлопомъ и зеленью, послѣ чего, положивъ немного муки и канзамею, дай вскипѣть; заправивъ лезономъ, положи

соли, перцу, мушкатнаго орѣшку, дай остынуть и раскладывай въ такое же подобное тѣсто, обрѣзывай спручками, клади въ такой же кипящей бульень, накальвай ихъ булавкой, или изжарь въ маслѣ, положи въ сказанный бульень подцѣпи краснымъ бульеномъ, и прибавь соли, перцу и мушкатнаго орѣшку.

Примѣчаніе. Предъ опускомъ къ столу влей въ супъ полшакана мадеры.

33. Лукъ о в ы й п а т а ш ь.

Искрошивъ лукъ сухариками, обжарь его порумяне въ чухонскомъ маслѣ и положи туда кусокъ вешчины, накаши хорошимъ бульеномъ и дай кипѣть; при опускѣ къ столу положи соли, перцу, зелени и обжаренныхъ гренковъ.

34. Ф р а н ц у з с к і й.

Изрубя мѣлко щавель, обжарь его въ чухонскомъ маслѣ и положи

немного муки и кусокъ вѣшчины ,
накаши хорошимъ бульеномъ и дай
кипѣшь ; при опускѣ заправь ле-
зономъ , опусти въ него выпуск-
ныя яицы , гренки , соль , перецъ и
мушкашнѣй орѣшекъ .

Примѣчаніе. Лезонъ дѣлаешся изъ
двухъ яицъ , сбихыхъ со сливками .

35. Французскій со спаржей .

Изрѣжь молодую спаржу ; цвѣт-
ную капусту разобравъ на малень-
кіе кочешки , обланшируй и нака-
ши хорошимъ бульеномъ , куда поло-
жи рубленаго щавелю , кочаннаго
салату , пупорлаку , зелени пепруш-
ки , укропу , и дай кипѣшь ; под-
цвѣшивъ краснымъ бульеномъ , по-
ложи соли и мушкашнаго орѣшку ;
кнелъ выпусти съ ложки .

36. Рускій въ тыквѣ .

Вверху спѣлой тыквы вырѣжь
хорошенько кружокъ , чтобы послѣ
можно было симъ кружкомъ накрышь
сказанную тыкву ; изъ нее сѣмена

всѣ вычисти , равно и все то ,
что въ ней есть. Вычистя 2 пары
молодыхъ циплять и пару свѣ-
жихъ рябчиковъ , разными ихъ по-
частямъ ; накорбовавъ рѣзчикомъ и
нарѣзавши маленькими кружечками
кореньевъ петрушки , пуспорнаку ,
сельдери , пырею и немного морко-
ви , поджарь въ чухонскомъ маслѣ ;
всыпавъ небольшое количество му-
ки , немного накаши хорошимъ буль-
enomъ , въ который положи раз-
ныхъ циплять и рябчиковъ , дай
вскипеть одинъ разъ и сосавя съ
огня , клади въ пыкву ; сдѣлавъ изъ
пеляшины съ сливочнымъ масломъ
кнель , положи перцу , зелени , бѣ-
лаго хлѣба и яицъ , накашай шарик-
ками , обланшируй въ кипятокъ и
клади рядъ циплять , шариковъ и
сосисекъ ; нашпиговавъ 2 луковицы
корицей и гвоздикой , положи шу-
да же вмѣстѣ съ мушкашнымъ орѣш-
комъ и лавровымъ листомъ ; очистя

свѣжій лимонъ , изрѣжь кружками ,
сѣмячки вынь , и положи все сіе въ
пыкву , также пыквеннаго мяса ,
бушылку хорошаго медоку , накла-
дывал такъ , чѣмъ пыква была не
такъ полна , въ копорую положи всѣ
спрессированные коренья , прибавя
бульену , оставшагося опѣ цыплятъ ;
изъ пшеничной муки замѣси на
водѣ тесто , которое раскатай , а
пыкву накрой крышкой и замажь
тестомъ такъ , чѣмъ пыквы ни-
гдѣ не было видно и чѣмъ духъ
нигдѣ не шель ; изрубивъ петрушку
и укропъ , посыпь ими пыкву и за-
мѣжь крышку ножемъ , чѣмъ мож-
но было на столѣ снять , послѣ
чего пыкву поставь въ печь на
сковородѣ , и когда будетъ готова ,
то въ тестѣ и подавай на столѣ .

Примѣчаніе. Сію пыкву , такимъ об-
разомъ изгошовленную , можно брать
въ дорогу , замѣчая только то , что
соку въ нее должно лишь меньше и
когда вынешь изъ печки , то крышку

взрѣжь , супъ остуди , прибавь хорошаго галанширу и накрой , чшобъ зашшло.

37. Съ сладкимъ мясомъ.

Нашинковавъ моркови и рѣпы , епрессируй въ маслѣ и положивъ кусокъ вешчипы , накапи бульеномъ и дай кипѣшь ; когда будетъ гошовъ пропри сквозъ сито и положи въ коспрюлю фунтъ щавелю и бѣлыхъ кулей , накапи бульеномъ и дай кипѣшь. Взавъ 3 ф. сладкаго мяса , 2 ф. амурешовъ , 1 ф. гребешковъ , все оное обланшируй , ошпарь и сваривъ брезѣ ; когда поспѣеть , откинъ на сито , выбери , перепри салфеткой и все сіе положи въ супъ ; сваривъ 30 раковъ , спинки ихъ очисти и изъ 2 рябчиковъ сдѣлай самую нѣжную кнель , которою нафаршировавъ раки , положи ихъ въ супъ , въ кошорый посыпь разной рубле-

ной зелени и положи крѣпкаго бульена ; послѣ сего супъ готовъ.

38. *Итальянскій куцманъ.*

Нашинковавъ кореньевъ , спрессируй ихъ , накапи бульеномъ и дай кипѣть ; изъ задней четверти телятины сдѣлай фаршъ съ бѣлымъ хлѣбомъ , чухонскимъ масломъ , перцемъ , солью , мушкатнымъ орѣшкомъ и сырыми яицами . Подслож формочки масломъ , накладывай въ нихъ фаршъ ; изъ 2 паръ рябчиковъ вынь филей и припусти на сопейники , изшинкуй мѣлко , заправь бешимель , положи въ филейчики , засуди , накладывай въ формочки , замажь тѣмъ же фаршемъ и свари въ водѣ . Когда все будетъ готово , по выклади все вышеозначенное въ суповую чашку ; вливъ туда же по пропорціи мадеры , прибавь свѣжаго лимону , мушкатнаго орѣшку , и подавай на столъ .

39. Съ куро патками.

Накрошивъ разныхъ кореньевъ сухариками, спрессируй ихъ и накаши бульеномъ. Взявъ 3 пары куропашокъ, мясо съ костей сними и нафаршировавъ фаршемъ, свари въ брезѣ; $\frac{1}{2}$ ф. сладкаго мяса обланширь и все сіе положи въ супъ; также обланширь спаржу, и при оппускѣ куропашокъ разбей ихъ штуками, положи въ супъ, прибавя туда зелени и свѣжаго лимона по пропорціи.

Примѣчаніе. При оппускѣ къ столу влей въ супъ шакань бѣлаго вина.

40. Съ груздями.

Положи въ коспрюлю свѣжепросольныхъ груздей и нашинковавъ кореньевъ, положи тудажъ цѣлую луковицу, спрессируй въ маслѣ, накаши бульеномъ и дай кипѣть; обланшировавъ 3 пары цыплятъ и разбивъ ихъ на шпуки, положи въ супъ и выпусти въ воду свѣжихъ яицъ; при оппускѣ клади яйца, цыплятъ, зелень, и супъ готовъ.

41. Съ опенками.

Вымывъ опенки, изруби мѣльче съ солью, спрессируй въ чухонскомъ масле, накапи бульеномъ и дай кипѣть; взявъ 3 пары рябчиковъ, сними съ костей мясо, фаршируй фаршемъ. и припусти въ масло; при опускѣ положи ихъ въ супъ.

42. Французскій.

Накрошивъ коренья сухариками, спрессируй ихъ, накапи хорошимъ краснымъ бульеномъ, положи чухонскаго масла и нарежь величины шпучками; возьми 1 ф. куриныхъ гребешковъ и 2 ф. сладкаго мяса, оббери ихъ и ошпаривъ свари въ брезѣ; когда будутъ готовы, также оббери и положи въ супъ; поджаривъ зелени, при опускѣ положи оную въ супъ вмѣстѣ со сливочнымъ масломъ.

43. Супъ-амлетъ съ яичницей.

Нашинковавъ кореньевъ, спрессируй ихъ, положи немного муки, накапи хорошимъ бульеномъ и дай

кипѣшь ; взявъ бѣлаго хлѣба , нашинкуй мѣлко и намочи въ сливкахъ ; когда размокнешь , опожми , положи масла , яиць , перцу и соли , размѣшай , налей на сковороду , поставь въ печь , заполилуй , и когда будеть гошово , рѣжь сухариками ; при опускѣ клади зелени .

44. Изъ налимовъ .

Вынувъ изъ налимовъ молоки , свари сихъ налимовъ ; развари бѣлый хлѣбъ и когда онъ поспѣешь , пропри его сквозь ситку , разведи бульеномъ и положи молоки въ супъ ; взявъ одну бушылку мадеры , опожги бумагой и , осадивъ , вылей при опускѣ въ супъ .

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

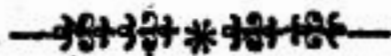
45. Итальянскій съ пирожками .

Нашинкуй трюфелю ; взявъ бульену , опшяни его и накапи имъ трюфель ; положивъ крѣпкаго буль-

ену, сдѣлай маленькіе пирожки съ сырымъ телячьимъ фаршемъ, въ который положи перцу, мушкапнаго орѣшку и сыру; пирожки обланширь и опкинувъ на рѣшето, смажь масломъ, сверху засыпь сыромъ и въ печкѣ околируй. При опускѣ положи въ супъ, прибавя туда зелени; трюфель же изъ бульена вынь.

46. *Съ фаршированной лапшой.*

Замѣся на лицахъ съ мукою тесто, рассучи его попоньше; сдѣлавъ изъ рябчиковъ хорошій кнель, намажь онымъ лепешку и свернувъ кружкомъ, изрѣжь также кружками, и положи на сито; испрессировавъ въ сливочномъ маслѣ разныхъ кореньевъ, накапи ихъ хорошимъ бульеномъ и давъ вскипѣть, опусти въ лапшу; при опускѣ посыпь зеленью, мушкапнымъ орѣшкомъ и укропомъ.



VII.

РАЗНЫЯ ШТИ.

1. Крапивныя зеленыя.

Перебравъ и перемывъ молодую крапиву, опкинь оную на рѣшето, опожми и изруби помѣльче; изрѣзавъ 5 ф. хорошей говядины кусками, перемой, вскипяти оную въ водѣ, снимай пѣну почище и когда вполовину поспѣешь, положи въ особую коспрюлю $\frac{1}{4}$ ф. коровьяго масла, 1 ф. изрѣзанной кусками, но безъ кожи, вешчины, двѣ мѣлко-изшинкованныя луковицы, поджарь все это немного и положи туда же крапиву, поменѣ горсти крупичатой муки и поджарь хорошенько; потомъ перебравъ говядину, положи въ сию коспрюлю и сквозь ситку накапи бульеномъ; когда будешь поспѣвать, приквась кислыми шпями, положи 2 ложки хорошей сме-

шаны и прокипяти хорошенько ; предъ оппускомъ положи зелени пепрушки , укропу и очищенныхъ вареныхъ яицъ , разрѣзанныхъ половинками , или четвертинками.

2. *Печеная въ горшкѣ.*

Взявъ 4 ф. говядины отъ грудины , также курицу и утку , разбей ихъ шпиками , перемой , вскипяти и выбравши положи въ горшокъ кислой капусты , моркови , репы , соли и муки по пропорціи , накаши сквозь сито шѣмъ самымъ бульеномъ , въ котлоромъ кипячена провизія и положи хорошей смешаны , накрой горшокъ крышкою , края котлорой обмажь пескомъ , поставь въ печь въ вольный духъ , и когда шши поспѣють , то горшокъ вынь и опмазавъ крышку , подавай на столъ.

Примѣчаніе. Должно стараться , чшобы говядина , курица и утка были молодыя и наблюдашь , дабы шши не перепрѣли ; для сего должно имѣшь въ

соображеніи шеплошу печную , пошому что малая шеплоша шребуешъ лишній часъ сшояніа горшка въ печи , а большая шеплоша шребуешъ мѣншаго сшояніа сего горшка.

3. Л ѣ н и в ы я .

Изрѣзавъ кочанную капушту въ шпуки , положи говядину , баранину , курицу и ветчину въ коспрюлю и поставь кипѣть ; капушту же сперва обланширь и вмѣстѣ съ нею шуда же клади морковь , рѣпу и лукъ ; подквася и подправя мукою съ масломъ , дай кипѣть ; когда поспѣютъ , то при оппускѣ положи рубленой пепрушки и забѣли сметаною .

Примѣчаніе. Капушту и коренья клади шогда , когда говядина вполувину поспѣешъ , сшараясь между шѣмъ , сколько возможно , шшобъ баранина и курица не перепрѣли .

VIII.

У К Р А И Н С К І Й Б О Р Щ Ъ .

Взявъ 4 ф. говядины, офаршированную куринымъ мясомъ молодую курицу, мѣлко искрошенную свеклу, немного свѣжей капусты, перемытые коренья петрушки, пущорнаку и обжаренный въ маслѣ лукъ, все сіе накапи бульеномъ и приквасивъ, положи туда вещицы и дай всему этому кипѣть; когда мясо вполувину поспѣетъ, положи $\frac{1}{4}$ ф. сароцинскаго пшена и сваря въ густую 10 яицъ, разрѣжь ихъ пополамъ; вынувъ, желтки начини бѣлки симъ фаршемъ: изрубивъ вырѣнные желтки, положи туда говяжьего сала, Французскаго хлѣба, соли, перцу, рубленой зелени, сырыхъ яицъ смажь яйцами, обжарь на сковородѣ и положи въ суповую чашку; при опуся, забѣли сметаной и попри мушкатнаго орѣшку.

Примѣчаніе. Кому угодно, шопъ можешъ въ половинѣ кипѣнія опусшишь сосисекъ.

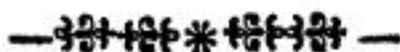


IX.

БУРАКИ ИЗЪ СВЕКЛЫ.

Искрошивъ мѣлко свеклу, коренья и лукъ, все сіе обжарь въ маслѣ и положи муки, накапи бульеномъ; обланшировавъ говядину, курицу, баранину и вепчину, разбей шпукками, приквась огуречнымъ рассоломъ, кислыми шшями и дай кипѣшь; когда вполовину поспѣешъ, то положи капанаго фаршу, или сосисекъ; при отпускѣ забѣли сметаною и положи рубленой зелени петрушки.

Примѣчаніе. Сшарайся, чшобы курица и баранина не пепрепрѣли; а кому угодно, можно въ аши бураки положишь шинкованной поджареной капусташы.



Х.

СЕЛЯНКА СЪ СЕЛЕДКАМИ.

Вешчину помельче накроши сухариками, нарежь говядину и нашинкувавъ луку и огурцовъ, положи кислой капусты и поджарь въ маслѣ; накашивъ хорошимъ бульеномъ, положи селедку, приквась покислѣе и посыпь рубленнымъ укропомъ. При опускѣ положи смешаны, и сельянка готова.



ХІ.

РАЗНЫЯ ХОЛОДНЫЯ.

1. *Ветчина съ свиными котлетами.*

Сваривъ окорокъ вешчины, сдѣлай подъ него разныя ашпопы изъ зеленаго гороха, Турецкихъ бобовъ и разныхъ кореньевъ, нарезанныхъ различнымъ манеромъ; всѣ сіи ашпопы обланшировавъ, положи по разнымъ жестрюлечкамъ съ чухон-

скимъ масломъ; прибавя кулей, припусти на плиту; взявъ свиныхъ коплешъ, опбей ихъ, посыпь солью, перцемъ и жарь на плафонѣ. Когда поспѣюшъ, то накладывай на блюдо величину къ одной, а коплешы къ другой споронѣ, ашпопы клади въ средину одинъ подлѣ другаго и полей тонкимъ соусомъ.

2. Другимъ манеромъ.

Изъ ржаной муки замѣси на водѣ тѣсто и онымъ обмажь окорокъ, посади его въ печь и когда онъ будетъ гошовъ, вынь опшуда, очисти опъ тѣста, кожу сними, полей крѣпкимъ бульеномъ, посыпь мѣлкимъ сахаромъ и поставь въ печь, чшобы окорокъ получилъ колерь; когда поспѣетъ, то рѣжь ломшиками и клади на блюдо къ одной споронѣ, а къ другой говяжьи или свиная коплешы, въ средину ихъ ашпопъ, облей соусомъ и подавай.

3. Буженина изъ свѣжей свинины.

Очисти хорошенько парную свинину и накорбовавъ кожу ножемъ, нашинкуй рѣпчапымъ лукомъ, положи соли и упри хорошенько лукомъ же, разведеннымъ немного кислыми шпями; прибавя мясы и немного чесноку, положи на прошивень, вылей на окорокъ разведенный въ кислыхъ шпяхъ лукъ и поставь на супки или и болѣе въ холодное мѣсто; потомъ жарь и когда гошво будетъ, то подавай на споль; къ сей буженинѣ напри хрѣну, или подавай горчицу.

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

4. Буженина изъ индѣйки.

Разними индѣйку по спинѣ; изшинковавъ 4 головки чесноку, положи въ чашку и прибавя шуда не-

много мясы, попирай ложкой, послѣ сего разведи кислыми шпями; положи индѣйку на блюдо, облей ее симъ сокомъ и дай спояшь супки; потомъ жарь и подавай на споль, обливъ симъ сокомъ.

Примѣчаніе. Къ ней подается горчица.

5. Маринованный штуфатъ.

Взявъ хорошей говядины опъ огузка, нашинкуй его крупнымъ шпигомъ и вепчиною; положи въ большую костреюлю пеляшину, разныхъ спецій, ренскаго уксуса, бѣлаго вина бутылку, лавроваго листа и свѣжій лимонъ, накапи бульеномъ, обмажь костреюлю песпомъ и дай вскипѣшь; потомъ поставь въ горячую печь и когда послѣешь, то очисти яицами, сквозь салфетку вылей штуфатъ и дай заспынуть. Подавай на споль съ желеемъ, или рѣжь шпучками и обкладывай филеемъ.

6. Горячій бѣфъ а-ля-модъ.

Такою же говядину нашпиговавъ шпигомъ, вешчиной и кореньями, положи въ коспрюлю, влей туда двѣ бупылки пива, немного краснаго уксуса, долей водою, положи соли, перцу, лавроваго листу и поспавъ кипѣшь; когда говядина будетъ мягка, вынь ее на блюдо, а сокъ процѣди въ чистую коспрюлю, прибавь немного красныхъ кулей, положи цѣлую обжареную луковицу, дай кипѣшь и обливъ говядину соусомъ, подавай на споль.

7. Другимъ манеромъ.

Говяжій филей разбей на ломпи и посыпавъ солью и перцемъ, изжарь на рошпорѣ, или на плафонѣ, облей краснымъ соусомъ изъ бульена съ шерлопомъ и обкладя кругомъ наскобленнымъ хрѣномъ и жаренымъ каршофелемъ, подавай на споль.

8. *Еще другимъ манеромъ.*

Нашинковавъ говяжій филей мѣлкимъ шпигомъ, положи въ маринадъ, а послѣ изжарь на вершелъ и облей соусомъ Италіянскимъ, который приготовляется такъ: оставшіяся кости положи въ коспрюлку, прибавь масла, припусти до колеру и накапи хорошимъ бульеномъ; попомъ влей спаканъ бѣлаго вина, положи разныхъ кореньевъ, осади покрѣпче, процѣди сквозь салфетку и получишь Итальянскій соусъ, которымъ, какъ выше сказано, и облей говядину.

9. *Еще другимъ манеромъ.*

Говежій филей разбей на ломти, посыпь перцемъ и солью, поваляй въ мукѣ и изжарь на сковородѣ въ маслѣ; послѣ положи на чистую сковороду, подлея свѣжей смешаны, положи рубленой петрушки, дай кипѣть, и когда поспѣетъ, то подавай на столъ.

10. Бифтексъ изъ филею.

Говяжій филей изрѣжь большими ломшиями, хорошенько убей, пере-сыпь солью, перцемъ, рубленой пе-прушкой, шерлопомъ и жарь на рошпорѣ, или на плафонѣ; когда вполовину будетъ гошово, смазы-вай чухонскимъ масломъ, клади въ коспрюлю кусокъ на кусокъ и спавь на плиту, выдавливая сокъ крыш-кою; когда поспѣетъ, то облей онымъ сокомъ.

Примѣчаніе. Къ сему бифтексу подаюшъ кранешы изъ каршофеля съ Англійскимъ лукомъ.

11. Другимъ манеромъ.

Очисти говяжій филей и обрѣ-завъ всѣ жилки, изрѣжь полспыми кусками, разбей немного скалкой, посыпь солью и перцемъ, изжарь на рошпорѣ, подлей соку изъ - подъ жаркова и приквась лимономъ.

Примѣчаніе. Къ нему подаюшся Турецкіе бобы и кашшаны, кои при-

гошовляющся такъ : очисшивъ и опаривъ кашшаны, изрѣжь ихъ половинками и припусти въ красномъ винѣ.

12. *Еще другимъ манеромъ.*

Разбивъ говяжій филей на куски, пересынь ихъ солью и перцемъ, положи на сковороду, облей чухонскимъ масломъ, прибавь шерлопу, рубленаго луку и пепрушки, надави изъ лимона соку, накрой крышкой и поставь въ печь; подавай въ соку.

13. *Еще другимъ манеромъ.*

Заднюю часть шеляпины нашпиговавъ шпигомъ и вепчиною, свари въ брезѣ, положи разной специи и кореньевъ, влей бушылку вина, ренскаго уксуса и дай кипѣшь; когда поспѣетъ, процѣди сквозь салфешку, опшяни лицами на огнѣ и вылей на оную шеляпину, кошорую положи въ глубокое блюдо, засшуди и изрѣ-

завъ кусками, обкладывай галанпиромъ и подавай.

14. *Еще другимъ манеромъ.*

Для рулепа сними поросенка съ костей, и намажь фаршемъ, который приготавливается изъ шеляпины съ чухонскимъ масломъ, бѣлымъ хлѣбомъ, яицами, перцемъ, солью, исполченными въ сшупкѣ; выложивъ амлешами, обланшируй морковь, которую нарежь кусками, потомъ нашпигуй ветчиной, зеленою пепрушкою, солью, перцемъ, мушкатнымъ орѣшкомъ, вареными яицами, чернымъ шруфелемъ и завернувъ въ салфетку, покрѣпче завяжи Голландскою ниткою, положи въ коспрюлю, куда также положи поросячьи кости, шеляпину, разныхъ кореньевъ, спецій, свѣжій лимонъ, влей уксусу, ренскаго бѣлаго и краснаго вина и поставь кипѣть; когда послѣветъ, поросенка вынь, а галанширъ опшянувъ яицами, за-

спуди и обложи сей рулетъ ; рѣжь его кусками и обкладывай галанширомъ.

Примѣчаніе. Можно подавашъ къ нему уксусъ и горчицу.

15. *Еще другимъ манеромъ.*

Снявъ съ костей свиную голову, присоли и наперевши ее селипррой , положи ее на 3 дни въ уксусный маринадъ съ разными духами ; послѣ сего завернувъ ее такъ же, какъ и поросенка , въ салфешку , положи оную въ коспрюлю съ пеляпиною , разными кореньями и спеціями , влей ренскаго укрусу , бупылку бѣлаго вина , свѣжаго лимона , два спакана Французской водки и пославъ кипѣть ; какъ скоро поспѣетъ , то голову оспуди, а галанпиръ опшяни лицами , заспуди и обклади сказаннымъ галанширомъ.

16. *Еще другимъ манеромъ.*

Разнявъ поросенка шпучками , свари его въ брезѣ , накрой шпигомъ ,

положи разной спеціи, лавроваго листа, разныхъ кореньевъ, влей бутылку бѣлаго вина, ренскаго уксусу, положи свѣжій лимонъ, теляшину и накапая бульеномъ, поспавъ кипѣшь; когда поспѣетъ то галанширь опшяни лицами, заспуди и онымъ обложи поросенка.

17. *Еще другимъ манеромъ.*

Мясо заячье сними съ костей, какъ поросячье, и сдѣлавъ фаршъ съ теляшиной, размажь по зайцу, кладя кусками вешчину, шпигъ, рубленый лукъ и пруфели; завернувъ также, какъ и поросенка, свари въ брезвѣ, положи теляшины, всякой спеціи, лимону и разныхъ кореньевъ, влей бѣлаго вина бутылку и ренскаго уксусу; когда галанширь поспѣетъ, то опшяни его лицами и заспуди въ немъ зайца.

18. *Еще другимъ манеромъ.*

Хорошую индѣйку выпопроша, очисти какъ можно лучше и слявь

спинное мясо съ костей, нафаршируй хорошимъ пелячьимъ фаршемъ съ трюфелемъ; зашивъ нипкой, оберни въ салфешку, положи въ брезъ вмѣстѣ съ шеляпиною и накрой шпигомъ, разными кореньями и спеціями, лавровымъ листомъ и вешчиною; туда же влей бушылку бѣлаго вина, ренскаго уксусу, положи свѣжій лимонъ и накапя бульеномъ, вари; когда поспѣетъ, индѣйку вынь и оспуди, галанширь опшяни яицами и пропуска сквозь салфешку, заспуди въ немъ индѣйку.

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

19. *Еще другимъ манеромъ.*

Снявъ для рулета индѣйку съ костей, выложи рулетами шпигомъ и вешчиной, обланширь морковью, яицами, зеленою пепрушкою, положи соли, перцу и мушкашнаго орѣшку, заверни въ салфешку такъ, какъ по-

ступаль съ поросенкомъ и завязавъ крѣпко, положи въ коспрюлю съ вешчиною, говядиною, шеляшиною, разными кореньями и спеціями, свѣжимъ лимономъ, влей бѣлаго вина бушылку, ренскаго уксусу и наканя бульеномъ, положи соли и дай кипѣть; когда поспѣетъ, по индѣйку оспуди, а галанширь, опшянувъ лицами, заспуди и облей имъ индѣйку.

Примѣчаніе. Индѣйку подавай изрѣзанную, обложивъ ее рублевымъ лавшипомъ.

20. *Еще другимъ манеромъ.*

Нащпиговавъ индѣйку крупнымъ шпигомъ и вешчиной, заправъ въ брезѣ, положи нуда ренскаго уксусу, бушылку бѣлаго вина, шеляшины, разныхъ кореньевъ и спецій; вливъ чумички при хорошаго бульену, посыпь соли и поспавъ кипѣть; когда индѣйка поспѣетъ, вынь ее вонъ, а галанширь процѣди въ сипку,

опшяни лицами и пропустия сквозь салфешку, заслуди въ семь галанширъ индѣйку и подавай разбивъ ее на куски и заливъ въ формы.

21. Уборный винегретъ.

Изжаривъ гуся и курицу, мясо сberi съ костей, положи на блюдо, полей прованскимъ масломъ, уксусомъ и горчицей, положи перцу, соли и все еіе смѣшавъ вмѣстѣ, уложи хорошенько по блюду такъ, чпобъ середина была пуста; накорбовавъ соленыхъ лимоновъ рѣзчикомъ и нарѣзавъ попоныше, обложи кругомъ винегретъ сими лимонами, а сверху солеными нарѣзанными сливами; положивъ средина чистаго галанширу, подавай на столъ.

22. Французскій уборный винегретъ.

Изжаривъ и обобравъ шеперева, пару рябчиковъ и каплуна, изрѣжь

ихъ косячками попоньше, а подливку сдѣлай изъ рубленыхъ анчоусовъ, Французскихъ капорсовъ, масла прованскаго, уксусу, перцу, горчицы и соли, что все положи въ кострюлю вмѣстѣ съ обобранною дичиною, смѣшай; послѣ, выложивъ на блюдо, убери капорсами, оливками, рублеными яицами, зеленью и солеными сливами; обложивъ кругомъ галанширомъ, подавай на столъ.

23. Г а л а н т и р ь .

Ошпаривъ и очиспивъ 20 шелячьихъ ножекъ, вымой ихъ хорошенько и положи ихъ въ кострюлю вмѣстѣ съ говядиною, шеляпиною, разными кореньями, лукомъ, налей водою, вари до шѣхъ поръ, пока все перепрѣетъ и потомъ процѣдя сквозь сита, остуди, и сними сверху жиръ; разбивъ въ кострюлю 10 свѣжихъ яиць, налей въ оную хорошаго уксусу, положи по немногу ко-

рицы, гвоздики, перцу, лавроваго лиспу, свѣжаго лимона и бѣлаго вина, что все сбеи голичкомъ и вливъ въ заспуженый ланшпигъ, поставъ на плиту и беи до шѣхъ поръ голичкомъ, пока прокипитъ; послѣ чего содвинувъ къ краю и накрывъ плафономъ, положи на него жару, и когда опшянется, развяжи салфетку, которую перемѣняй до шѣхъ поръ, пока галанширъ будетъ чистъ и потомъ поддонникъ залей въ форму; когда заспынетъ, убери низъ, и кладя желеемую дичь, заливай. Взявъ сказаннаго ланшпигу, влей въ коспрюлку вмѣстѣ съ прованскимъ масломъ и выжавъ шуда же лимоннаго соку, беи на льду лонашкой до шѣхъ поръ, пока галанширъ будетъ бѣлъ; форму выложи на блюдо, въ средину коего бишый ланшпигъ.

24. Солонина съ языкомъ.

Положа въ холодную воду 6 ф. духовой солонины и свѣжій говяжій

языкъ, вари, чпобы вода немного кипѣла; къ нему сдѣлай ашпотъ изъ моркови и рѣпы, изрѣзанныхъ разными шпучками, шакже изъ обланшированнаго гороху, что все положи по разнымъ воспрюлямъ, въ кои положи по ложкѣ кулей, понемногу чухонскаго масла и по вкусу немного сахара; прибавя бульену, поставь на плиту и когда солонина и языкъ поспѣютъ, ихъ очисти и нарѣзавъ кусками, клади солонину къ одной, а языкъ къ другой споронѣ, рѣпу и морковь по крайамъ блюда, а въ средину горошекъ; взявъ два корешка хрѣну, очисти его, наскобли и посыпь солонину съ языкомъ; попомъ облей ашпотнымъ соусомъ.

25. *Языкъ съ котлетами изъ телятины.*

Сваривъ и очистивъ соленый языкъ, сдѣлай къ нему котлеты изъ шеляпины; въ случаѣ же неимѣнiя оной, изъ баранины; ашпотъ

къ нимъ приготоувъ изъ Турецкихъ бобовъ, картофеля и бѣлыхъ грибовъ. Въ остальномъ поступай такъ, какъ сказано въ Но 24 мѣ о солонинѣ.

26. Уборныя филей въ галанширъ.

Очистивъ и заправивъ 3 пары ципляшъ, свари ихъ въ брезѣ и когда поспѣюшъ, выложи на блюдо и застуди; когда они застынутъ, сними филей, очисти коепочки у крылушекъ и обровнявъ филей, сбей галанширъ съ прованскимъ масломъ и лимоннымъ сокомъ, распусти немного и бей на льду лопаткою до тѣхъ поръ, когда совершенно побѣлѣетъ; сбивъ какъ сметану, обмакивай въ это филей, клади ихъ на чистую бумагу и застуди въ холодномъ мѣспѣ; въ оставшійся битый галанширъ прибавь шпинату, протертаго сквозь сито, и смѣшавъ сдѣлай конвертъ изъ бумаги и положи въ него галанширъ, убирай за-

спуженныя филеи по своему произволу; форму и поддонникъ залей галанпиромъ и уברי лимонами, вареными лицами и капорсами; съ ножекъ и хлупа ципляшъ обобравъ мякоть, залей оную въ форму и когда запынеть, выложи на блюдо, обклади кругомъ убранными филеями и подавай на столъ.



ХІІ.

РАЗНЫЕ СОУСЫ.

1. Рябчики на валавани.

Ощипавъ и очистивъ 3 пары рябчиковъ, сними съ нихъ филеи и нашпиговавъ мѣлкимъ шпигомъ, положи на плафонъ и залей чухонскимъ масломъ; взявъ 1 ф. гребешковъ, 2 ф. сладкаго мяса, гребешки ошпарь, а сладкое мясо обланшируй и нашпигуй шпигомъ; намочивъ въ водѣ $\frac{1}{2}$ ф. амурешовъ,

всѣ жилки обрѣжь и изрѣзавъ въ два вершка длиною, нашпигуй шруфелемъ; сладкое мясо, амурешы и рябчиковыя филей залей масломъ на плафонъ и накрывъ масляной бумагой, припусти на маслѣ до готовности, а гребешки свари въ брезѣ съ лимоннымъ сокомъ также до готовности; изрубя рябчиковыя кости, положи въ коспрюлю ложку чухонскаго масла и поставивъ на плиту, дай колеръ и налей краснымъ бульеномъ; положи немного специ, разныхъ кореньевъ и очищенную луковицу, осадити хорошенько, процѣди и дѣлай валаванъ слѣдующимъ образомъ: взявъ муки крупичашой 3 ф., изъ $1\frac{1}{2}$ ф. оной замѣси тесто, въ которое положи одно лѣцо соли, и кусокъ чухонскаго масла; замѣсивъ не такъ круто, утри хорошенько; вымывъ водахъ въ прехъ $1\frac{1}{2}$ ф. чухонскаго масла, такъ, чтобъ соли не оста-

лось, раскатай тесто и на одну половинку онаго клади масло, а другою его закрой; збивъ скалкою края, раскатай потоньше, сложи концы съ концами и перегнувъ надвое, также раскатай, положи на листъ и поставь на ледъ; когда тесто застынетъ, то также какъ сказано раскатай и складывай, повпоряя это 4 раза, а въ 5й раскатавъ, дѣлай по блюду, на которомъ думаешь оппустишь къ сполу, по краямъ разныя шпучки изъ оставшагося теста, клади оныя одну подлѣ другой, потомъ положи на листъ и ставь въ печь; когда гѣшова будешь, то клади на блюдо, а припущенныя филей клади боршикомъ, между коими клади гребешки и сладкое мясо, а между сими гребешками и сладкимъ мясомъ шпигованные амурешы; въ процѣженный бульень положи по пропорціи красныхъ кулей и полспакана мадеры, куда вы-

дави половину лимона , очищенныхъ и спрессированныхъ въ маслѣ шампіоновъ , которые вскипяти два раза и соусомъ облей сказанныя филеи , а шампіоны клади въ середину и подавай на столъ.

2. *Въ рамкѣ съ свиристелями на гротани.*

Изрѣзавъ ломпиками пару телячьихъ печенокъ, спрессируй ихъ въ кастрюлѣ въ маслѣ съ шинкованнымъ лукомъ , выложи на столъ и сруби помягче ; исполокши въ спупкѣ немного размоченнаго въ молокѣ бѣлаго хлѣба и 12 золотн. рубленаго шпигу , положи туда 2 яйца , мушкатнаго орѣшку и соли , перетолки все мѣльче , пропри сквозь сито , прибавь крѣпкаго распущеннаго бульену 2 ложки и замѣси рамку на желткахъ какъ можно круче ; раскатавъ не такъ тонко , сдѣлай круглую лепешку и обрѣзавъ оную по краямъ на блюдѣ , на которомъ намѣ-

ренъ подавать , оставшееся тесто
перемни и раскатай длинную лепеш-
ку , нарежь пластинки въ вершокъ
длины и накладывая на оную лепеш-
ку , смажь желтками , сверху защи-
пи рѣзчикомъ или руками и поставь
предъ печкой; когда позасохнешь , на-
ложи гропань и поставь въ печь до
пѣхъ поръ , пока поспѣетъ ; послѣ сего
возьми свириспелей , выпотроши ихъ ,
заправь и нашпиговавъ , клади на пла-
фонъ и залей масломъ ; потомъ на-
шпиговавъ амуреты спрессирован-
нымъ пружелемъ , припусти свириспе-
лей до готовности въ маслѣ ; сдѣлавъ
рагу съ кнелю и сладкимъ мясомъ ,
накладывая свириспелей на рамку
на гропань въ средину рагу , сверху
ихъ гребешки , а сверху сихъ гребеш-
ковъ круглый пружель и облей со-
усомъ , называемымъ повратомъ ; аму-
реты клади поперегъ между свирис-
пелями , а кругомъ рамки нашпиго-
ванное сладкое мясо съ папашами ;

симъ именовъ называющаея варенья въ мѣшечекъ яицы, заглазированные крѣпкимъ бульеномъ.

Примѣчаніе. Вошь какъ дѣлай поврашь: возьми 4 ложки красныхъ кулей и положи ихъ въ коспрюлю, влей шуда же рюмку малаги, выдави половину лимона, осадн на огнѣ не шакъ гусшо, процѣди сквозь салфешку и облей симъ соусомъ.

3. Сальме изъ рябчиковъ.

Снявъ съ рябчиковъ филей, нашпигуй ихъ и заготовь на маслѣ на плафонѣ; опнявъ опъ нихъ квисы (ножки) и выбравъ коспочки, немного припусти на маслѣ на плафонѣ до готовности, потомъ положи подъ гнешь, чшобъ распрямились, и обдѣлай наподобіе коплешъ, потомъ обмажь попоньше съ обѣихъ споронъ кнелю и положи въ маслѣ на плафонѣ; когда придуть за кушаньемъ, то припусти на плитѣ, заправъ зеленый амлешъ, нарѣжь на блюдо боршикомъ, а на амлешъ нарѣжь филей въ переклад-

ку съ квисами и клади боршикомъ ,
въ середку положу рагу - сопе , слад-
кое мясо , кнель и облей соусомъ.

Примѣчаніе. Вошь какъ дѣлай ам-
лешъ : разбей въ коспрюлѣ 10 яицъ , въ
кошорую положи $\frac{1}{8}$ ф. рубленаго Фран-
цузскаго шруфелю и прошершаго шпи-
нашу , чшобы онъ былъ зеленъ , влей
полспакана гусныхъ сливокъ , немного
присоли , положи мушкашнаго орѣшку
и вари на огнѣ ; когда придущъ за ку-
шаньемъ , шо бей голичкомъ , чшобы
рагу вскипѣлъ ; послѣ сего накладывай
на блюдо рамкой , сверху упомянушые
филей боршикомъ , облей соусомъ пов-
рашомъ , пригошовленіе коего объяснено
въ предшесшвовавшемъ 2 номерѣ , по-
ложи въ средину рагу и подавай на
сшоль.

4. *Перепела на хрустатахъ.*

Заправка перепеловъ и припуспя
въ маслѣ , сдѣлай хрусташъ изъ сай-
ки , заваляй въ лицахъ , и обжаря
въ маслѣ , положи въ середку хруста-
ша амлешъ изъ рябчиковъ , нарѣжь
на хрусташъ перепеловъ , положи въ

середку сопе, сверху сладкое мясо и подавай на споль.

5. Утки съ макаронами.

Снявъ съ костей упокъ мясо, сдѣлай изъ макаронъ фаршъ: обланшировавъ и опкинувъ на рѣшето макароны, изрѣжь ихъ сухариками, и вскипяшивъ сливки, клади въ нихъ макароны, осадн, положи масла, сыру, сырыхъ яицъ и мѣлко изшинкованной вепчины; нафаршировавъ утку, припусти ее въ сухомъ брезѣ (*) и когда она поспѣетъ, то нарѣжь ее шпучками, клади на блюдо боршикомъ, обкладывай сладкимъ мясомъ, шпигованными гусиными печенками и облей краснымъ соусомъ.

6. Ципляты на валавани.

Вымывъ 1 ф. сарочинскаго пше-на, развари его въ молокъ или хорошемъ бульенѣ помягче, чшобъ было погуще; разваривъ, положи $\frac{1}{4}$ ф. чу-

(*) Въ сухомъ брезѣ значишь: изжаришь въ печи.

хонскаго масла, 3 свѣжихъ яйца и вымѣшавъ хорошенько, посоли по вкусу, выложи на мѣдный листъ, который подслои масломъ, и размажь по величинѣ блюда, на которомъ намѣренъ подать, а на края накашай кашышковъ изъ сего же пшена наподобіе голубиныхъ яицъ и клади по валавани одинъ подлѣ другаго, смажь желтками и спавь въ печь; когда поспѣетъ, вынь вонъ; ошпаривъ 2 пары циплятъ, очисти ихъ хорошенько, выпопрочи, заправь, положи въ коспрюлю, въ которую 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 плафонѣ подъ бумагой, едѣлай изъ теляпины кнель съ чухонскимъ масломъ и моченымъ въ сливкахъ бѣлымъ хлѣбомъ; изрубивъ все сіе, помягче исполки въ

спупкѣ; прибавя лицъ, перцу и соли, дѣлай ихъ съ чайной ложки и клади на плафонъ, наслоенный масломъ; вливъ бульену, вскипяпи раза два и опкинь; снявъ валаванъ съ листа, положи на блюдо и разбивъ каждого ципленка начепверо, клади на валаванъ боршикомъ; изрѣзавъ амурешы, смѣшай ихъ съ кнелю и клади въ середку; заправивъ ципляшъ, сдѣлай подъ нихъ слѣдующій соусъ: распустя въ коспрюлѣ чухонскаго масла споловую ложку, прибавь муки 2 ложки и поджарь хорошенько, только остерегайся, чтобъ не поджечь; накапя бѣлымъ бульеномъ, осаживай на огнѣ погуще и мѣшай лопаткой; выдавивъ шуда лимонъ, положи въ эшопъ соусъ шампіонной сои и пропустя сей соусъ сквозь салфетку или ситку, облей онымъ ципляшъ.

7. Монсьё Дуанъ.

Нарѣзавъ ломпами сайку, накорбуй изъ нихъ родъ гребешковъ и макай въ клерь (сырые желтки); поставя

на блюдо по 4 шпуки, засуши ихъ, а крупоны (ломпи изъ сайки) обжарь и снизу обрѣжь ровнѣе; потомъ порознь дѣлай слѣдующіе соусы: изъ горошка, Турецкихъ бобовъ, спаржицы - цуфлеръ, и по концамъ клади, къ спаржѣ сладкое шпигованное мясо борпикомъ, къ горошку папаша, къ Турецкимъ бобамъ папешфе (слоеные рожки) полумѣсяцами, а цвѣшную капусту облей Голландскимъ соусомъ немного съ сахаромъ, сладкое мясо заглазируй и подавай на столъ.

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

8. Сборный на слоеномъ валавани.

Сдѣлавъ валавани изъ слойки, поставь его въ печь до готовности,

сваривъ гребешковъ и нашпиговавъ сладкаго мяса, припусти на плафонъ въ маслѣ и выпусти пате-фе; обланшировавъ мозги, опкинь ихъ и заполировавъ (завалывъ) въ лицахъ и хлѣбъ, жарь на флюшюрѣ (въ маслѣ); накорбовавъ амурешы пруфелемъ, нарѣжь ихъ въ валованъ и клади по краямъ оной, гребешки сверху краевъ валавани, въ середину сладкое мясо, сверху гребешки, внизу пате-фе, а между ними мозги, а на пате-фе корбованные амурешы и все сіе облей желшинкимъ соусомъ.

Примѣчаніе. Желшинкій соусъ пригошовляешся такъ: смѣшавъ бѣлые и красные кули въ крѣпкомъ бульентѣ, прибавь шуда лимоннаго соку, влей рюмку мадеры и осадивъ, пропусти сквозь сальфешку.

9. Изъ устриць.

Сдѣлавъ изъ рябчиковыхъ филеевъ кнель, но только безъ хлѣба, заправь бешимели на сливкахъ, но не такъ густо, и дай осѣсть; попомъ

положи въ бешимель сладкаго варенаго мяса, гребешковъ, амуретовъ и раковыхъ шеекъ, что все изрѣзавъ шпучками, положи въ бешимель и дай оспышь; между шѣвъ наслей успричныхъ раковины масломъ, не такъ полсто обмажь кнелю, на которую клади вышеупомянутое рагу, сверху его свѣжихъ устрицъ, засыпь сахаромъ, залей масломъ и поставь въ печь; когда поспѣютъ, замажь сверху глазировъ и оппускай къ столу.

Примѣчаніе. Бешимель приготавливается такъ: вскипяши бушылку не такъ густыхъ сливокъ, положи въ коспрюлю осьмушку чухонскаго масла, двѣ ложки муки и спрессируй, попомъ разведя кипящими сливками, осадити не такъ густо, смѣшай рагу съ бешимелью и положи осьмушку шертаго сыра.

10. *Соусъ, замѣняющій устрицъ.*

Сей соусъ должно дѣлать въ мѣдныхъ спаканчикахъ, или фальши-

выхъ устрицахъ, слѣдующимъ образомъ : середину спаканчиковъ обмазавъ кнелью , клади въ нихъ такое рагу, какое сказано выше для настоящихъ устриць, сверху засыпь сыромъ и заливъ масломъ, поставь въ печь; когда поспѣетъ , то вынь изъ спаканчиковъ и положи на блюдо , облей тонкимъ краснымъ соусомъ,

11. Французская яичница съ щавелемъ.

Мѣлко изрубивъ жареную печеночку, положи ее въ кострюлю вмѣстѣ съ сырыми яичами, рубленой зеленью, солью и разведи молокомъ ; наслоивъ масломъ мѣдныя спаканчики, клади въ оныя выше-сказанную яичницу и припусти въ печи ; заправивъ щавель, изруби его, спрессируй въ маслѣ, пропри на рѣшетѣ, положи въ него кулей, крѣпкаго бульону, сливочнаго масла и проваривъ, обкладывай симъ щавелемъ кругомъ яичницы, копорую заглазировавъ, подавай на столъ.

12. Изъ фаршированныхъ дроздовъ.

Снявъ съ костей дроздовъ мясо, нафаршируй оное гропанью, положи на плафонъ, замажь масломъ, накрой бумагой и поставь въ печь до готовности; сдѣлавъ рамку со дномъ и нафаршировавъ ее гропаномъ, припусти въ печь до готовности; наръзавъ дроздовъ, клади на рамку боршикомъ, въ середину положи сопе изъ пеперевей, припусти и смѣшавъ вмѣстѣ съ шерлопомъ, наръжь; въ средину и сверху клади по 4 гребешка, облей дроздовъ соусомъ и опускай къ столу.

Примѣчаніе. Гропань дѣлай такъ же, какъ сказано во 2й сшашѣ о свирисшеляхъ.

13. Цыпляты съ зеленымъ горошкомъ.

Ошпаривъ и очистивъ цыплятъ, заправъ ихъ, обланширь въ кипяченой водѣ и наръзавъ пополамъ, положи на нихъ крышку, чшобы

они хорошенько распрямились; потомъ завалй ихъ въ лицахъ съ шерпою сайкой и жарь въ маслѣ до готовности; очистивъ горохъ опшъ жилокъ, обланщируй его въ соленой водѣ и опкинувъ на рѣшето, положи его въ коспрюлю вмѣстѣ съ чухонскимъ масломъ, кулями по пропорціи и припусти до готовности; послѣ сего клади на блюдо цыплятъ боршикомъ, въ средину горохъ, облей цыплятъ бѣлымъ соусомъ и подавай на столъ.

14. *Изъ молодаго гуся.*

Снявъ мясо гуся съ костью, нафаршируй оное изюмомъ, коринкой, яблоками, туда же положи изъ костью говяжьяго 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 покрѣпче и обжа- ривъ румянѣе въ чухонскомъ маслѣ съ сахаромъ, накапи красными кулями и дай прокипѣть; обливъ онымъ соусомъ, подавай на столѣ.

16. *Еще другимъ манеромъ.*

Молодыхъ гусей разбивъ по ко- снямъ, обланшируй и обжарь ихъ въ чухонскомъ маслѣ; положивъ въ коспрюлю перцу, мушкашнаго орѣш- ку, обланширенный кусокъ вешчины и кулей, накапи 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 молодаго гуся по ко- снямъ, обланширь и обжарь его въ чу- хонскомъ маслѣ; положи въ коспрю- лю муки, соли, перцу и мушкаш-

наго орѣшку, накаши бѣлымъ булье-
номъ и дай кипѣть; когда поспѣетъ,
соусъ процѣди, положи въ него пе-
пруски, обланшированные бѣлыхъ
грибовъ со сметаной и при оппу-
скѣ заправь лимономъ.

18. *Еще другимъ манеромъ.*

Изжаривъ молодого гуся на вер-
шелѣ, облей его холоднымъ соусомъ
съ капорсами, анчоусами, оливками
и зеленью.

19. *Еще другимъ манеромъ.*

Снявъ мясо молодыхъ гусей съ
костей, нафаршируй оное салпы-
кономъ и сваривъ въ брезв бѣлый со-
усъ со сморчками, облей онымъ гусей.

Примѣчаніе. Салпыконъ дѣлается
такъ: накрошивъ сладкаго мяса, пече-
нокъ, вешчины и огурчиковъ, положи
въ это рубленаго шерлошу, зеленой
пепруски и обжаривъ въ чухонскомъ
маслѣ, положи немного муки, соли,
перцу, мушкатнаго орѣшку и немного

бульену; давь прокипѣшь и заправивъ лезономъ, проешуди и симъ фаршируй ушокъ.

20. *Съ дикими утками.*

Вполовину изжаривъ на вершелѣ молодыхъ дикихъ ушокъ, разными ихъ по костямъ, кои исполки въ спупкѣ; къ уткамъ сдѣлай слѣдующій сальме: положи въ коспрюлю корки отъ Французскаго хлѣба, шерлопу, влей бутылку краснаго вина, прибавь соли, перцу, свѣжаго лимону, два куска сахару и положи кулей, дашь кипѣшь; попомъ процѣдивъ сквозь ситку, положи въ сей соусъ ушокъ и давь раза при вскипѣшь, при опускѣ положи въ него обжареннаго крутону.

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 упокъ, сдѣлай къ нимъ красный соусъ съ рыжичками и свѣжимъ лимономъ.

23. *Еще другимъ манеромъ.*

Со спины ушки снявъ мясо, нафаршируй его рыжичками отварными и солеными, кои сперва нашинковавъ помѣлче, положи въ коспрюлю вмѣстѣ съ чухонскимъ масломъ, шинкованнымъ лукомъ и поджарь до половины, послѣ чего положи соли и перцу, остуди; симъ нафаршировавъ ушку, зашей ниткой и зажарь въ печкѣ; потомъ облей краснымъ соусомъ съ гусиными печенками.

24. *Еще другимъ манеромъ.*

Съ костей молодыхъ упокъ снявъ мясо, нафаршируй оное салпыкономъ, и сваривъ въ брезѣ соусъ съ бѣлыми и черными трюфелями, облей онымъ сихъ упокъ.

25. *Еще другимъ манеромъ.*

Выпопроша молодыхъ упокъ, нафаршируй зсбъ оныхъ салтыкономъ; сваривъ въ брезъ бѣлый соусъ съ раковыми шейками и раковымъ масломъ, облей онымъ упокъ.

26. *Еще другимъ манеромъ.*

Съ костей упокъ снявъ мясо, нафаршируй ихъ хорошимъ телячьимъ фаршемъ, зашей ниткой, немного обланширь и намазавъ фаршемъ верхъ ушки, убери наподобіе черепахи филейчиками, капорсами, оливками, зеленью, морковью и яицами, накрой ломтями шпига и пошавъ въ печь; сдѣлавъ къ нему бѣлый соусъ изъ капорсовъ, фаршированныхъ сливокъ и кнели, облей онымъ упокъ.

27. *Съ индѣйкой.*

Опнявъ опть пулярной индѣйки ножки и снявъ съ костей мясо, нафаршируй салтыкономъ: свари подъ

нее въ брезѣ соусъ-арлекинъ слѣдующимъ образомъ: кроши сухариками вешчины, чернаго трюфелю, моркови, сельдери и сладкаго мяса, изжарь въ чухонскомъ маслѣ и накапавъ бѣлымъ бульеномъ, облей онымъ индѣйку.

28. *Еще другимъ манеромъ.*

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

29. *Еще другимъ манеромъ.*

Заправя молодыхъ индѣекъ, облей ихъ горячимъ масломъ, заправь въ брезѣ и накрывъ шпигомъ, положи разныхъ кореньевъ, разной специи, лавроваго лиспу, базилику, шерлошу, накапи бульеномъ и вари; для нихъ сдѣлай слѣдующій бѣлый соусъ: положи въ коспрюлю чухонскаго масла, муки, лимоннаго соку, соли, перцу, мушкатнаго орѣшку и бѣлыхъ

кулей, мѣшай на камфоркѣ и когда вскипитъ, положи рубленой зеленой пепрушки и симъ соусомъ облей индѣйку.

30. *Еще другимъ манеромъ.*

Заправивъ молодыхъ индѣекъ, разбей ихъ на шпуки, изжарь на плафонѣ въ печкѣ въ маслѣ и хлѣбъ и переложивъ лимономъ, облей краснымъ соусомъ со свѣжимъ лимономъ и корбованными крупонами.

31. *Еще другимъ манеромъ.*

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

32. *Еще другимъ манеромъ.*

Разбивъ индѣекъ по коспямъ, обланшируй, перебери и обжарь ихъ въ чухонскомъ маслѣ; положи въ ко-спрюлю вѣщчины, соли, перцу и мушкатнаго орѣшку, обжарь все это, положи кулей, накапи бульеномъ и сваривъ, положи обланши-

рованную спаржу; при опускѣ за-
правя лезономъ, приквась свѣжимъ
лимономъ.

33. Еще другимъ манеромъ.

Заправка и разнявъ пополамъ мо-
лодыхъ индѣекъ, завяжи ихъ въ ма-
ринадъ съ болонью (завязапъ съ бо-
лонью, значить: завязапъ со шпигомъ
въ бумагу, сложенную пакетомъ),
поставъ въ печь и когда поспѣетъ,
то такъ и подавай, только сними
сверху бумагу. Маринадъ дѣлается
такъ: обжарь въ чухонскомъ маслѣ
рубленый лукъ шерлопъ, зеленую
пепрушку, соль, перецъ, мушкап-
ный орѣхъ и вепчину кусками, об-
лей индѣекъ и оспудя, положи шу-
да же свѣжаго лимона, лавроваго ли-
спа и обвяжи; когда поспѣетъ, бу-
магу сними и облей индѣйку жел-
пинкнмъ соусомъ.

34. Еще другимъ манеромъ.

На вертелѣ изжаривъ молодыхъ
индѣекъ, обвяжи ихъ бумагой и когда

поспѣютъ, то бумагу сними, облей ихъ расплавленнымъ масломъ съ желтками, обсыпь хлѣбомъ и въ печи дай имъ колеръ, послѣ чего облей бѣлымъ соусомъ съ обланшированными куриными печенками, амурешами и ушинными пупочками.

35. *Еще другимъ манеромъ.*

Снявъ съ костей старой индѣйки мясо, нафаршируй оное салпыкономъ; сваривъ въ обрезъ бѣлый соусъ съ раковыми шейками, облей индѣйку, которую разбивъ на куски, клади на слоеную валованъ въ средину борпикомъ и облей сказаннымъ соусомъ.

36. *Еще другимъ манеромъ.*

Старую жирную индѣйку разнявъ по костямъ, заправь ее въ хлѣбъ и изжаривъ на рошпорѣ, облей холоднымъ соусомъ, сдѣланнымъ съ капорсами и оливками; положи горчицы, соли, перцу, рубленой зеленой пепрушки и вливъ прованскаго

масла и ренскаго уксуса, смѣшай все вмѣстѣ, и проперевши анчоусовъ, облей симъ индѣйку.

37. *Англійскій изъ циплять.*

Заправивъ совсѣмъ циплять, обланшируй ихъ и перебравъ, накаши сливками и бульеномъ пополамъ, влей ложку воды, положи двѣ луковицы, двѣ гвоздички, зеленой петрушки, лавроваго листу, базилики, связавъ все это вмѣстѣ пучкомъ; также положи два свѣжихъ лимона, кусокъ масла, мякиша изъ Французскаго хлѣба и въ этомъ свари циплять. Когда поспѣютъ, положи на блюдо кулей, на нихъ посыпь тертаго пармезана, на который положи циплять, облей кулями, посыпь пармезаномъ, помажь масломъ и поставивъ въ печь, дай колерь, послѣ чего облей онимъ соусомъ.

38. *Другимъ манеромъ.*

Заправивъ и обланшировавъ ципляшъ, накапи ихъ водой со сливками, положи свѣжій лимонъ, немного спецій и въ эпомъ свари ципляшъ; подъ нихъ соусъ сдѣлай слѣдующій: положи въ кострюлю сливочнаго масла, муки, соли, перцу, мушкатнаго орѣшку, бульену, чернаго трюфелю и мѣшай на камфоркѣ; когда вскипипъ, приквасъ лимономъ и симъ соусомъ облей ципляшъ.

39. *Еще другимъ манеромъ.*

Заправивъ въ маринадъ ципляшъ, влей въ кострюлю уксусу, бульену, положи кружками луку, зеленой пепрушки, давроваго листу, базилики, соли, перцу и дай вскипѣть до половины готовности; потомъ положи ципляшъ въ растворъ, обжарь ихъ въ маслѣ и обложи обжареной пепрушкой; растворъ же дѣлается такъ: положи въ кострюлю муки,

соли, влей прованскаго масла, бѣлаго вина, прибавь 4 желтка и размѣшай, а бѣлки клади взбитые; послѣ сего циплять разбивъ шпучками, клади бортикомъ, а въ средину шампіоны, сладкое мясо и облей желтинкимъ соусомъ.

40. Еще другимъ манеромъ.

Ошпаренныхъ циплять выпотроша, зобъ нафаршируй фаршемъ; соусъ подъ нихъ свари бѣлый съ чернымъ трюфелемъ.

41. Еще другимъ манеромъ.

Снявъ циплячье мясо съ костей, нафаршируй оное салтыкономъ; подъ нихъ соусъ свари въ брезѣ бѣлый съ шампіонами, изрубленными мѣлко, съ лукомъ шерлотомъ, обжареннымъ въ чухонскомъ маслѣ; послѣ накапавъ бѣлыми кулями, дай вскипѣть; положи соли и перцу, приквасъ лимономъ.

42. *Еще другимъ манеромъ.*

Ципляшъ свари и поджарь на рошпоръ въ хлѣбъ съ масломъ; соусъ подь нихъ сдѣлай изъ краснаго бульена и приквась лимономъ.

43. *Еще другимъ манеромъ.*

Ципляшъ свари въ брезъ; соусъ подь нихъ сдѣлай изъ сарочинскаго пшена, которое обланшировавъ въ водѣ, олкинь и накапивъ немного бульеномъ, припусти до половины готовности; потомъ положи въ него хорошаго сливочнаго масла, поспавъ на край плиты и когда поспѣетъ, выложи въ блюдо на пшено ципляшъ, кошорыхъ разбей на куски.

44. *Еще другимъ манеромъ.*

Сдѣлавъ изъ ципляшъ фрикасе съ сладкимъ мясомъ, подавай его въ соусъ изъ цвѣшной капусты.

45. *Еще другимъ манеромъ.*

Заправивъ маленькихъ ципляшъ въ хлѣбъ, изжарь на рошпоръ и подавай въ горохъ.

46. *Еще другимъ манеромъ.*

Сваривъ большаго ципленка въ брезъ, просуди его и облей бѣлымъ соусомъ съ устрицами.

47. *Еще другимъ манеромъ.*

Разнявъ молодыхъ ципляшъ по коснямъ, заправъ ихъ въ маринадъ, поваляй въ мукъ и изжарь въ прованскомъ маслѣ; подь нихъ Испальянскій соусъ.

48. *Еще другимъ манеромъ.*

Снявъ молодыхъ ципляшъ съ костей, нафаршируй фаршемъ, убери сладкимъ мясомъ, обланширенною цѣлою луковицею и закрывъ шпигомъ, поставь въ печь; когда посвель, облей бѣлымъ соусомъ съ эспрагономъ.

49. *Еще другимъ манеромъ.*

Вырѣзавъ изъ ципляшъ филейчики, нашпигуй ихъ бешимелемъ, который смѣшай съ пропертымъ салапомъ; въ середку положи шпиго-

ванное и глазированное сладкое мясо и колечкомъ маленькіе филейчики; облей желтинкимъ соусомъ..

50. *Съ тетеревами.*

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

51. *Другимъ манеромъ.*

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

52. *Еще другимъ манеромъ.*

Зажаривъ тетеревей на вершеть, разными по костямъ, кои испол-

ки въ ступкѣ; положивъ въ кострюлю
порки опшъ Французскаго хлѣба, лу-
ку шерлошу, соли, лавроваго ли-
сту и базилики, накапи краснымъ
виномъ и давь прокипѣль, пропрн
сквозь ситку, облей петеревей такъ
называемымъ соусомъ сальме и обло-
жи крупономъ.

53. *Еще другимъ манеромъ.*

Заправивъ молодыхъ петеревей
и сваривъ ихъ въ брезѣ, облей Итальян-
скимъ соусомъ съ эспрагономъ.

54. *Еще другимъ манеромъ.*

Изжаривъ молодыхъ петеревей,
обложи ихъ крупономъ и облей со-
усомъ сальме.

55. *Съ рябчиками.*

Обланшировавъ рябчиковъ, нака-
пи ихъ красными кулями, приквась
соей и положи мѣлко рубленой вет-
чины, дай кипѣть; при опускѣ
положи рубленой зеленой петрушки.

56. *Другимъ манеромъ.*

Вынувъ изъ рябчиковъ филеи, положи на блюдо фаршъ, на него филеи, между же филесвъ прокладывай сладкимъ мясомъ, обланшированной цѣлою луковицею, огурчиками и пруфелемъ; накрывъ шпигомъ, поставь въ печь; когда поспѣетъ, подлей немного бѣлаго соуса.

57. *Еще другимъ манеромъ.*

Вынувъ изъ рябчиковъ филеи, сдѣлай изъ нихъ на мѣдномъ блюдѣ плешеночки, куда влей прованскаго масла, положи соли, перцу и мушкатнаго орѣшку; положи филеи, накрой шпигомъ и поставь въ печь; подъ нихъ соусъ съ обланшированнымъ сельдери.

58. *Еще другимъ манеромъ.*

Изъ рябчиковъ сдѣлай слѣдующій кнель: вынувъ изъ нихъ филеи, исполки въ спупкѣ, куда положи рубленаго луку шерлопу, зеленой

петрушки, соли, перцу, мушкатнаго орѣшку, Французскаго бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ сливкахъ, кусокъ сливочнаго масла и также исполки мѣлко ; 4 бѣлка сбивъ , все сіе смѣшай , заваляй кашышками въ мукъ , обланшируй въ бульенѣ , положи въ бешимель и дай кипѣть ; когда поспѣетъ , тогда опускай къ сполу .

59. *Еще другимъ манеромъ.*

Изъ рябчиковыхъ филеевъ сдѣлавъ котлеты , заправь ихъ въ маслѣ съ хлѣбомъ , изжарь , подлея краснаго соуса или краснаго бульена и приквась лимономъ .

60. *Еще другимъ манеромъ.*

Изжарь рябчиковъ кусочками ; сладкое мясо , печенки и говяжьи нѣбы вошкни на шпилечки и заправь яицами въ хлѣбъ , а послѣ желткомъ и обсыпь пармезаномъ ; изжаривъ на рошпорѣ , подавай съ щавелемъ , обложивъ выпускными яицами .

61.. *Еще другимъ манеромъ.*

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

62.. *Еще другимъ манеромъ.*

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

63.. *Еще другимъ манеромъ.*

Вынувъ изъ рябчиковъ филеи , сдѣлай изъ нихъ кнель , положи въ него луку шерлоту , зеленой петрушки , хлѣба , сливокъ , яиць , соли , перцу , а рябчиковъ свари въ брезъ ; сваривъ , намажь хлупъ онымъ кнелемъ , убери амлетомъ , накрой шпигомъ и поставь въ печь ; соусъ къ нимъ сдѣлай красный съ трюфелемъ.

64.. *Еще другимъ манеромъ.*

Вынувъ изъ рябчиковъ филеи , обжарь ихъ съ лукомъ шерлотомъ и

зеленью, положи соли, перцу, мушкетнаго орѣшку, свѣжаго лимону жеребейками, накапи кулями и вливь рюмку мадеры, дай кипѣть.

65. *Еще другимъ манеромъ.*

Опнявъ изъ рябчиковъ филеи и разрѣзавъ на шпучки, обжарь ихъ; положивъ въ бѣлый соусъ, заправь ихъ лимономъ; 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 такъ подавай.

66. *Изъ куропатокъ.*

Заправивъ и завязавъ куропатокъ со шпигомъ, съ разными шпигованными кореньями, спеціями, свѣжимъ лимономъ и покрывъ бумагою, которую облей масломъ, изжарь ихъ въ печи; соусъ подь нихъ сдѣлай такъ называемый арлекинъ,

который изготовь такъ : кроши сухариками печенку , сладкое мясо , ветчину , трюфель , и обжаривъ съ лукомъ шерлопомъ и зеленью , накаши красными кулями ; положи соли , перцу и вливъ рюмку мадеры , приквасъ лимономъ.

67. *Другимъ манеромъ.*

Снявъ съ костей куропатокъ мясо , нафаршируй оное салтыкономъ , свари въ брезвѣ и облей краснымъ соусомъ съ оливками , капорсами и свѣжимъ лимономъ.

68. *Еще другимъ манеромъ.*

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

69. Изъ дроздовъ.

Выпотроша у дроздовъ спину, сдѣлай изъ ихъ кишочкѣ фаршъ такимъ образомъ: сѣи кишки перебравъ, вычисти, изруби и обжарь съ лукомъ шерлопомъ и зеленью; обжаривъ, положи рубленаго шпигу, бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ сливкахъ, что все изруби мѣлко, положи соли, перцу и два яйца; начинивъ симъ фаршемъ дроздовъ, оставшійся фаршъ положи на блюдо, на него дроздовъ, между коими убери сладкимъ мясомъ, амурешами, крупономъ и накрывъ шпигомъ, поставь въ печь; когда подавать на столъ, подлей Итальянскаго соуса.

70. Другимъ манеромъ.

Заправя дроздовъ, положи ихъ въ коспрюлю вмѣстѣ съ ветчиною, лукомъ шерлопомъ, съ небольшимъ количествомъ чесноку, рубленой пепрушкою и обжаривъ въ чухонскомъ ма-

слѣ, накаши красными кулями, влей полбушылки вина, положи соли, перцу, лавроваго листа и дай кипѣть.

71. *Изъ поддорожниковъ.*

Расплаславъ поддорожниковъ по спинѣ, заправь ихъ въ хлѣбъ и изжаривъ въ чухонскомъ маслѣ, подлей красного бульону.

72. *Другимъ манеромъ.*

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

73. *Бекасы на сальтѣ.*

Изжаря бекасовъ на вертелѣ, разрѣжь ихъ надвое; исполокши ихъ кишки, положи онья въ кострюлю вмѣстѣ съ корками бѣлаго хлѣба, шерлопомъ, чеснокомъ, небольшимъ количествомъ лавроваго листа, также съ небольшимъ количествомъ рубле-

ной мозжухи, и вливъ бутылку краснаго вина, дай кипѣть; процѣдивъ сквозь ситку, прибавь красныхъ кулей; положи въ сей соусъ бекасы, дай имъ немного покипѣть, послѣ чего выложи въ соусникъ, обложи сверху обжареннымъ крушономъ и облей симъ соусомъ.

74. *Другимъ манеромъ.*

Снявъ бекасиное мясо съ костей, нафаршируй оное фаршемъ и заправя въ коробочку, убери сладкимъ мясомъ, накрой шпитомъ и поставь въ печь; послѣ сего облей Итальянскимъ соусомъ.

75. *Еще другимъ манеромъ.*

Обжаривъ бекасы съ лукомъ шерлопомъ и зеленью въ свѣжемъ чухонскомъ маслѣ, положи соли, перцу, мушкатнаго орѣшку и прибавя бульену, накрой крышкой, замажь пескомъ и поставь въ печной вольный духъ; когда поспѣетъ, то такъ и подавай.

76. Кимбаль съ макаронами.

Замѣси изъ муки на лицахъ, маслѣ и молокѣ тѣсто покруче и раскатай полщиною въ мизинецъ; взявъ по пропорціи коспрюлю, на-слои ея масломъ и сіе раскатанное тѣсто, нарѣзавъ въ родъ узкихъ ремешковъ, съ самой середины дна коспрюли обвивай изнутри онымъ тѣстомъ всю коспрюлю; когда дойдешь опъ дна до краевъ, то засло-ни подслоеной бумагой нупрѣ ко-спрюли кругомъ по тѣсту и на-сыпь въ средину опрубей, а по кра-ямъ примажь лезономъ въ коспрюль тѣсто и шакъ спанови въ печь; когда поспѣетъ, то вынь, опруби вычи-сти, а бумагу опними; разваривъ макаронны въ соленой водѣ и опки-нувъ ихъ на рѣшето, изрѣжь мака-роны и клади въ коспрюлю вмѣстѣ съ мѣлко нарѣзанною велчиною, спрессированною въ маслѣ, и тако-выми же припущенными рябчиковы-

ми филеями, изрѣзанными сухариками, крѣпкимъ бульеномъ, съ четвертью фунта сливочнаго масла, съ небольшимъ количествомъ бѣлыхъ кулей и пертымъ Швейцарскимъ сыромъ; хорошенько все сіе разогрѣвъ, клади вышесказанный кимбаль и когда положишь, то на верхъ его положи блюдо и перепрокинувъ вверхъ дномъ, рѣжь кружокъ, чпобъ можно было брать ложкой, послѣ чего и подавай.

77. Арше сборный.

Нарѣзавъ куриныхъ филеевъ, также куриныхъ пупочковъ, печенокъ, одинъ ф. сладкаго мяса, немного бараньяго сала, все сіе припусти на плафонъ съ чухонскимъ масломъ. Когда посцѣюшь, положи кулей, крѣпкаго бульена и приквася лимономъ, дай кипѣть; между тѣмъ сваривъ копченый языкъ и выпустя свѣжихъ яицъ, пригошовъ, вымоченные

въ молоко гребешки, въ лицахъ и крупонъ, что все обжарь въ масле. Положа вышеупомянутое со- те въ соусникъ, вокругъ онаго въ перекладку положи копченый языкъ, лица, крупонъ, заглазируй крѣпкимъ бульеномъ и подавай на столъ.

78. Французскій валаванъ.

Напеки вафлей; сваривъ въ брезвѣ рагу изъ сладкаго мяса, амуретовъ, раковыхъ шеекъ, зеленыхъ обланшированныхъ маленькихъ огурчиковъ и шампіоновъ шпучками, сдѣлай бѣлый и зеленый кнели, обланшируй ихъ, заправь сливочною бешимелью, копорую хорошенько осадити, положи нее самую малую часть крѣпкаго бульена, $\frac{1}{8}$ ф. сыра пармезана, что все вмѣстѣ смѣшай и клади въ сіе рагу; въ блюдо или соусникъ клади на ребро вафли и каждую обмазывай симъ рагу, смѣшаннымъ съ бешимелью; когда всѣ вафли уладешь

боршикомъ, то замажь сверху симъ же рагу съ бешимелью и заливъ чухонскимъ масломъ, спавъ въ печь; когда получишя колеръ, залей глазировъ или крѣпкимъ бульеномъ и подавай на столъ.

79. *Мѣлкая птичка на хрустатяхъ*

Обжарь мѣлкихъ ппичекъ въ масле съ бѣлымъ хлѣбомъ; въ середину рагу положи сладкое мясо, гребешки, амуреты, шампіоны и подавай.

80. *Тандронъ съ Рускими бобами.*

Обланшировавъ и сваривъ до готовности: шелячью грудинку, нарежь ее ломпиками, обдѣлай шпучками и обвалявъ въ яицахъ и хлѣбъ, обжарь на сопейникъ въ горлчемъ масле; обланшировавъ до готовности ели бобы въ соленой водѣ, опкинь ихъ на рѣшето, потомъ заготовя, положи въ коспрюлю вмѣстѣ съ двумя кусками сахару, зеленью, кру-

тономъ, гребешками, что все обжарь въ маслѣ; наконецъ накладывай грудинку, или такъ называемые пандроны на блюдо бортикомъ въ перекладку съ крупонами, въ середку клади загошовленные бобы, а сверху заглазируй крѣпкимъ бульеномъ и подавай.

81. *Куриныя квисы на гротани.*

Сдѣлай изъ шеляпины кнель съ жлѣбомъ, яицами, чухонскимъ масломъ и перцемъ, что все хорошенько перешолки; опнявъ опъ куриць квисы и вынувъ изъ нихъ косточки, фаршируй ихъ оною кнелю и зашивъ ниткой, свари квисы въ брезѣ; когда поспѣють, вынь и клади на блюдо бортикомъ, а сверху обмажь кнелю, покрой шпигомъ и ставь въ печь до шѣхъ поръ, пока поспѣетъ; подъ нихъ соусъ красный съ трюфелями; нашпиговавъ пару рябчиковъ, свари въ брезѣ и

когда квисы будутъ головы, сними
съ нихъ шпигъ долой, а рябчиковъ
разбей начетверо и клади сверху
квисовъ; соусъ приквасъ лимономъ,
въ который положи шруфелю, укро-
пу и глазиру.

82. Фаршированная рѣпа съ рисомъ.

Сваривъ рѣпу, нупрѣ изъ оной
вычисти и вычищенное мясо оной
изруби вмѣстѣ съ рисомъ и изюмомъ;
2 сырыхъ яйца, масло и все выше-
сказанное фаршируй въ вычищенный
нупрѣ рѣпы и засыпавъ сыромъ,
поставъ въ печь; къ ней соусъ при-
готовъ изъ кулей, ренскаго уксусу
и сахару, что все залезонъ желпка-
ми; положивъ рѣпу на блюдо, об-
лей ее симъ соусомъ.

83. Французскій пуддингъ.

Замѣсивъ на желпкахъ какъ мо-
жно покруче тесто и раскапавъ его
попоньше, искроши оное въ родѣ
лапши, но не такъ мѣлко, и попомъ

сію лапшу обланширь въ сливкахъ и опкинь на подсыпокъ; положи въ кострюлю сливочнаго масла, спрессируй его на тихомъ огнѣ, потомъ оспудя, клади въ него желтки, молченую корицу, сахаръ, изюмъ, кишмишъ и подбивь бѣлки, смѣшай съ пуддингомъ; подслоя форму масломъ и посыпавъ сахаромъ, клади пуддингъ въ форму и ставь въ печь; когда поспѣетъ, облей сладкимъ соусомъ санбаленемъ и подавай.

84. Пуддингъ изъ вафлей.

Напеки изъ бѣлковъ вафли и изрѣзавъ ихъ сухариками, положи въ кострюлю вмѣстѣ съ сливками, съ осьмью желтками, сахаромъ, молченой корицей, цукапомъ, мѣлко машинкованнымъ кишмишемъ, изюмомъ и сбивь бѣлки, все смѣшай; подслоивъ форму масломъ и посыпавъ хлѣбомъ, въ сію форму выкладывай пуддингъ и поставь въ печь;

Когда пуддингъ поспѣетъ, то выклади его на блюдо, облей сладкимъ соусомъ санбаленемъ, послѣ чего и подавай на столъ.

85. Зеленый пуддингъ.

Обланшировавъ и помѣлче изрубивъ шпинатъ, протри его сквозь сито, положи въ коспрюлю вмѣстѣ съ желтками, сахаромъ, коринкой, чухонскимъ масломъ, изюмомъ, бѣлымъ хлѣбомъ, нарѣзаннымъ сухариками, намоченнымъ въ молоко, опжатымъ и спрессированнымъ въ чухонскомъ маслѣ, что все смѣшай со шпинатомъ; 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: протри сквозь сито $\frac{1}{2}$ ф. варенья, положи поменьше полфунта сахару и разведя это бушылкой бѣлаго вина,

дай кипѣть хорошенько, чтобъ сдѣ-
лалось густо; обливъ симъ соусомъ
пуддингъ, подавай его на столъ.

86. *Пуддингъ изъ говяжьего сала.*

Изкрошивъ помѣльче говяжье са-
ло и такое же количество размочен-
наго въ молоко и спрессированнаго
въ масло въ коспрюлку бѣлаго хлѣ-
ба, положи въ коспрюлю сказанное
сало, хлѣбъ, 8 желтковъ, сахаръ,
изюмъ и цукашъ, что все какъ мож-
но мѣльче исполки, смачивая ма-
дерой; потомъ смѣшавъ все сіе
вмѣстѣ, сбей бѣлки, положи ихъ
туда же, подлей форму масломъ
и обсыпавъ хлѣбомъ, выкладывай
пуддингъ въ форму, пославъ въ ко-
спрюлю въ воду и накрой плафо-
номъ, на который положи жару;
когда пуддингъ поднимется, по зна-
чишь, что онъ готовъ; сдѣлай къ
нему соусъ санбалень на бѣломъ винѣ,
сбивъ на плитѣ голичкомъ сахаръ и

желтки; наложивъ пуддингъ на блюдо, облей его санбаленомъ и подавай на столъ.

87. *Изъ цветной капусты.*

Очистивъ цвѣтную капусту отъ дурныхъ листовъ и кочерыжекъ, вари ее въ кипяченой соленой водѣ и сперевъ съ мукою маленькѣй кусокъ чухонскаго масла, положи это въ кастрюлю и вари вмѣстѣ до готовности; соусъ подъ капусту санболень, приготовляемый въ той же пропорціи, какъ и подъ пуддингъ.

88. *Изъ артишоковъ.*

Срѣзавъ верхушку артишоковъ ножемъ и сваривъ ихъ въ соленой водѣ, вынь когда они поспѣютъ, середину изъ нихъ вычисти и опрокинь на плафонъ на горячую воду передъ тѣмъ временемъ какъ подавашъ; соусъ тотъ же, какъ и подъ пуддингъ, только подавай его особенно на тарелкѣ, или въ судочкѣ.

89. Изъ земляной груши.

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

90. Французскія котлеты.

Отбивъ съчкой шелячи котлеты, посыпь ихъ солью, перцемъ и попомъ припусти на плафонъ въ маслѣ до половины ихъ готовности; вынувъ котлеты изъ масла, осуди ихъ и заправивъ сливочную бешмель, осадил ее погуще, положи въ нее сыру и запонируй; попомъ запонировавъ во 2й разъ, мажай котлеты въ чухонское масло и понируй въ терпомъ хлѣбъ, клади ихъ на рошпоръ и жарь на горячихъ угольяхъ; послѣ сего сдѣлавъ соусъ, означенный подъ No 7мъ и называемый *Монсьё Дуанъ*, прибавь спаржи, горошка,

моркови, рѣпы, все сіе вынь на выемку, рѣжь въ родѣ горошка и обланшировавъ въ соленой водѣ, опкинь на рѣшето; положивъ въ коспрюлю 2 ложки кулей, 2 куска сахару, соли, немного сливочнаго масла, все разогрѣй, и когда коплешы поспѣюшь, то накладывай ихъ на блюдо, облей сказаннымъ соусомъ и подавай на споль.

91. *Лансовыя барашковыя котлеты.*

Фаршированные дичинныя рулетки и куриныя филейчики нарѣжь въ видѣ гребешковъ; снявъ мясо съ передней части баранины, изъ двухъ реберъ дѣлай каждую коплешку, опбей ихъ сѣчкою, просоли солью съ перцемъ и припусти на плафонѣ до готовности; потомъ заправя кулями, залезонь двумя желтками и выдавивъ лимону, макай сіи коплешы въ сей соусъ и понируй въ хлѣбъ, пошомъ въ яицахъ; наконецъ

опять въ хлѣбъ, и жарь на плафонѣ въ горячемъ маслѣ. Взявъ пару шеперевей, вынь изъ нихъ филеи, изрѣжь ихъ вдоль поненькими ремешками и разбей ихъ съчками; нафаршировавъ шелячью кнель, намазывай оную на филеи ножемъ, закапай рулетками и положи въ масло на плафонъ, сверху покрой шпигомъ и сіи рулетки закрой подслоенной бумагой; поставивъ въ печь, дай имъ поспѣеть; подфилейчики снявъ съ жилокъ, разрѣжь ножемъ сіи подфилейчики, согни въ видѣ гребешковъ, положи въ масло на плафонъ, покрой сверху масляной бумагой, и въ этомъ видѣ ставь въ печь до готовности; соусъ подъ нихъ слѣдующій: нарѣзавъ сладкихъ кореньевъ въ видѣ ашпотовъ, обланширь ихъ, положи въ нихъ краснаго соуса, сахару, лимону, а сверху налей краснаго соуса съ шинкованнымъ и спрессированнымъ трюфелемъ и мадерою; попомъ на-

рѣзавъ коплешы, клади на блюдо бортикомъ, въ середку ихъ ашпопъ, сверху бортикомъ же рулетки, на ашпопъ пруфель, а подфилейчики между рулетками, облей соусомъ и подавай на столъ.

92. 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. прufeлей и шампіоновъ съ зеленью, положи кулей, немного посоли, прибавь $\frac{1}{8}$ ф. сыру и смѣшавъ все вмѣстѣ, фаршируй симъ середку артишоковъ, кои положи въ масло на плафонъ и сверху также помажь масломъ, потомъ поставя въ печь, дай колерь; къ нимъ подавай красный соусъ съ лимономъ и сахаромъ, копорымъ ихъ и полей.

93. Рускія котлеты.

Обобравъ мякоть съ костей и обрѣзавъ жилы съ передней части шеляпины или баранины, мякоть сію помѣльче изруби и посоля немного, дѣлай изъ оной котлеты, вкладывая въ нихъ ребѣрныя косточки; отбей два яйца; отбивъ сіи котлеты хорошенько и положи по пропорціи соли и перцу, макай котлеты въ сказанныхъ лицахъ, заваляй въ шерстомъ хлѣбѣ и жарь въ маслѣ на сковородѣ; взявъ зеленаго стручковаго гороху, жилки оббери и облаңшировавъ въ соленой водѣ, откинь на рѣшето; положивъ въ коспрюлю чухонскаго масла ложку, распусти его немного и клади въ оное горохъ, прибавя ложку кулей, немного бульену, по пропорціи сахару и давь вскипѣть, накладывай уже пригоповленные вышесказанныя котлеты на блюдо боршикомъ; горохъ клади

въ средину кошлешъ, которыя полей
хорошимъ крѣпкимъ бульеномъ, и
подавай на споль.

Примѣчаніе. Сія кошлешы так-
же можно подавашъ въ соусъ, сдѣлан-
номъ изъ бѣлыхъ грибовъ.

94. *Изъ телячьихъ мозговъ.*

Намочивъ въ холодной водѣ двѣ
пары шелячьихъ мозговъ, сними съ
нихъ перепонку и обланшируй въ со-
леной водѣ; опкинувъ ихъ на подсиш-
ку, завалай ихъ въ шерпомъ хлѣбѣ
съ лицами и жарь на плафонѣ въ го-
рячемъ маслѣ, потомъ накладывай на
блюдо борпикомъ и облей краснымъ
соусомъ съ капорсами.

95. *Съ телячьими ножками.*

Ошпаривъ и сваривъ въ соленой
водѣ 2 пары шелячьихъ ножекъ, оп-
кинь ихъ на рѣшето и рѣжь каж-
дую ножку пополамъ; завалывъ ихъ
въ шерпомъ хлѣбѣ и лицахъ, жарь
на горячемъ маслѣ и потомъ клади

ХІІІ.

РАЗНЫЯ ЖАРКІЯ.

1. Индѣйка.

Ошпаривъ , очистивъ и заправивъ индѣйку , за полчаса до оппуска къ сполу посади ее на вертель и припусти къ жару ; съ боку поспавъ къ жару прошивень съ масломъ ; посоливъ и почаще помазывая индѣйку , верти ее безпрестанно до пѣхъ поръ , пока она готова будешъ.

2. Каплуны.

Очистивъ , выпотрошивъ и заправивъ каплуновъ , замажь ихъ масломъ , посоли , положи на прошивень и накрывъ бумагой , подлей немного бульену ; поставя въ печь , наблюдай , чшобы они не сгорѣли.

3. Цыпляты.

Зарѣзавъ ципляшъ , положи ихъ въ холодную воду ; поставивъ въ печь

воду, чтобы она не такъ кипѣла, ошпарь въ ней ципляшъ: взявъ за голову, ошпарь прежде ножки, а потомъ и всего ципленка, наблюдая, чтобы не заварить его; ошпаривъ, опять положи въ холодную воду, почище въ оной вымой, выпотроши, зобъ вынь, носикъ и бородку опрѣжь, глаза бережненько вынь ножичкомъ, остерегаясь чтобъ не повредишь мозга; пупочекъ и печеночку опними опъ кишокъ и первый, побивъ ножемъ, сними съ него перепонку, разрѣжь пополамъ, вложи въ оба крылушка, а ножки заправь шпильками, опъ почки опними опсторожно желчь, и вложи въ ножки почку, а ногти обрубь ножемъ; посадивъ на верпелъ, поступай такъ, какъ сказано обь индѣйкѣ.

4. Гуси или утки.

Зарѣзавъ и ощилавъ почище гуся или утку, пенькѣ изъ нихъ выбери маленькимъ ножичкомъ, опа-

ли шею и крылья, а папоротки опними прочь, почище вымой и заправивъ шпилькой, жарь на вертелѣ, или въ печи, смазывая почаще масломъ и посоливъ; наблюдай, чтобъ не сгорѣли.

Примѣчаніе. Такимъ же образомъ жарь разнаго рода живность.

5. *Тетерева и рябчики.*

Ощипавъ и заправивъ шеперевей или рябчиковъ, запхни ихъ въ кипяченой водѣ, нашпигуй мѣлкимъ шпигомъ и жарь на вертелѣ, или въ печи. Если будешь жарить въ печи, то положи ихъ на прошивень, смажь масломъ, посоли, накрой бумагой и поставя въ печь, смотри, чтобы не сгорѣли.

Примѣчаніе. Такимъ же образомъ жарь шеляшину и баранину.

6. *Молодые барашки и козляты.*

Приколовъ барашка или козленка, шкуру съ нихъ сними съ голо-

вы, выпотроши, ноги обрѣжь, сало оббери и зашивъ брюхо Голландскою ниткой, посади на деревянный вертелъ, на коемъ и верти безпрестанно проливъ жару; посоливъ, помазывай саломъ, изъ-подъ нихъ же выбраннымъ.

7. Дрозды и фазаны.

Ощипавъ, опаливъ бумагой и выпотроша дроздовъ или фазановъ, вымой ихъ почище въ водѣ и заправъ Голландскою ниткой; немного зашпюнувъ въ бульенѣ, нашпигуй шпигомъ и жарь на вертелѣ, или въ духовомъ шкафѣ, и почаще поливай масломъ изъ-подъ нихъ же; когда они совершенно изжарятся, то разбей ихъ шпюками и положи на блюдо, облей сокомъ изъ-подъ нихъ же.

8. Бекасы.

Ощипавъ, опаливъ и обмывъ бекасовъ почище въ водѣ, не потроши ихъ, а вмѣстѣ съ кишками изжаривъ,

заправь носы бекасовъ подь крылушки, а ножки загни за головки и обвязавъ граненымъ шпигомъ, жарь на сопейникѣ до готовности, поливая почаще ихъ же сокомъ; подь нихъ обжарь крупоны филейчиками и клади бекасовъ на крупоны; обливъ сокомъ изъ-подь нихъ же, подавай къ сполу.

Примѣчаніе. Такимъ же образомъ жарь дупелей и другую дичь.

9. *Къ зеленымъ штямъ фаршированный бокъ.*

Подпоровъ ножемъ переднюю часть бараницы, начиная отъ реберъ, фаршируй оную грешневой кашей, смѣшанной съ рублеными лицами и съ четвертью фунта Рускаго масла; когда начинишь бокъ, зашпиль его деревянной шпилькой и положи на прошивень, залей масломъ, поставь въ печь и жарь, лопаткою почаще поливая сверху

когда тесто запынеть, то раскатавъ попоныше, нашлаивай оное, поспупая такимъ образомъ 4 раза, а въ 5 й раскатавъ, дѣлай кулебаку, приговививъ фаршъ изъ шеляпины, которую нарѣжь кусками и положи въ коспрюлю вмѣстѣ съ чухонскимъ масломъ и лукомъ, что все поджарь такъ чпобъ вполонину было гошво; попомъ выложа на споль и изрубивъ мѣльче, положи въ коспрюлю соли, разныхъ по пропорціи духовъ и смѣшай все вмѣстѣ. Очистивъ двѣ пары рябчиковъ, нарѣжь ихъ шпучками и положи въ коспрюлю масла, поджарь въ ней рябчиковъ; вынеся на погребъ, остуди и когда оспынушь, то свари 10 яицъ, изруби ихъ и положи въ фаршъ, который попомъ клади въ раскатанное тесто и дѣлай кулебаку; убравъ оную разными шпучками, сажай въ печь, и когда она будетъ гошова, то подавай на споль горячую.

2. Съ пшеномъ.

Вѣмывъ въ водѣ хорошее пше-
но, развари его на молокѣ и пропри
сквозь сито; положи въ кострюлю,
или горшокъ, споловую рюмку хо-
рошихъ дрождей, сливокъ, $\frac{3}{4}$ ф. сли-
вочнаго масла, все сіе подбей кру-
ничатою мукою. Когда тесто под-
нимется, то прибавь по пропорціи
лицъ и оное замѣси; фаршъ же сдѣ-
лай изъ судаковъ такъ: снявъ мясо
оныхъ съ костей и изрѣзавъ шпуч-
ками, положи въ кострюлю масла,
луку и разной спеціи вмѣстѣ съ су-
даками, поджарь вполовину, попомъ
выложи на споль и изруби мѣльче;
заваривъ покруче на молокѣ $1\frac{1}{2}$ ф.
смоленскихъ крупъ, выложи ихъ на
сковороду и сдѣлавъ въ видѣ копны,
поспавъ предъ печью; когда хоро-
шенько обжарится, то обгорѣлое
обчисли, а кашу помѣльче изруби съ
сказаннымъ фаршемъ; послѣ сего
положа свѣжей осетрины, семги и

молоковъ , дѣлай кулебаку и посади
оную въ печь ; какъ скоро она по-
спѣетъ , то подавай на столъ го-
рячую.

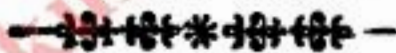
Примѣчаніе. Можно подавашъ къ
ней зернистую икру.

3. С ъ ф а р ш е м ъ .

Сдѣлавъ обыкновенную слойку ,
приготовь фаршъ изъ телятины ;
запонировавъ и изрубивъ , положи въ
него кулей , соли и перцу ; сдѣлай
фаршъ также и изъ судака : из-
рубивъ лицъ , припусти на плафо-
нѣ осетровыя молоки , изрѣжь уг-
рей штучками и припусти въ маслѣ
на плафонѣ ; раскапавъ круглую слой-
ку , клади оба фарша , т. е. угрей и
молоки въ перекладку и сдѣлай про-
долговатую кулебаку ; положивъ ее
на лиспъ и смазавъ лезономъ , ставь
въ печь ; когда спѣетъ , то поло-
жи на блюдо и при опускѣ къ
столу влей въ нее соку.

4. Сдобная кислая.

Просѣявъ 5 ф. крупичатой муки, изъ $2\frac{1}{2}$ ф. поставь опару на тепломъ молокъ съ дрождами, а при замѣскѣ положи $\frac{3}{4}$ ф. расплавленнаго коровьяго масла и 6 яицъ; старайся, чтобъ тесто хорошенько взошло и дай распояться; фаршъ сдѣлай такой же, какъ и въ 3 №, смажь лезономъ, посыпь сверху тертымъ хлѣбомъ и спавь въ печь.



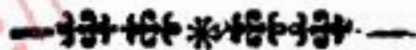
XV.

КРУГЛЫЙ КОЛБОВЫЙ ПИРОГЪ СО СМОРЧКАМИ.

Изрубивъ помѣльче $\frac{1}{2}$ ф. мозговъ изъ говяжьихъ костей, какъ можно мягче исполки ихъ въ снупкѣ и на этомъ салѣ замѣси сдобное тесто такимъ образомъ: взявъ 2 ф. муки, влей въ нее большой столовый стаканъ воды, положи одно яйцо и

соли ; замѣсивъ погуще, оспуди; для сего пирога приготовь слѣдующій фаршъ : снявъ сморчковыя шляпки съ корешковъ , перемой сіи шляпки почище , а корешки изруби и поджарь въ коспрюлѣ съ масломъ ; изрубивъ 8 яицъ , сваренныхъ въ густую , и смѣшавъ ихъ съ рублеными сморчками , положи въ нихъ зелени , укропу и соли ; взявъ изрубленныхъ сморчковъ поменьше половины , положи въ нихъ два сырыхъ яйца и симъ нафаршировавъ сморчковыя шляпки , жарь ихъ на плафонѣ , или на сковородѣ ; послѣ сего раскатай тесто толщиною въ половину пальца , клади въ оное фаршированные сморчки съ рублеными сморчками въ перекладку и сдѣлавъ круглый пирогъ , сверху защиши ; взявъ онаго жъ теста , раскатай его такъ , какъ на лапшу , и нарѣжь ремешки въ видѣ узенькой ленточки ; смазавъ пирогъ лезономъ , обвивай

пирогъ вышесказанными ленточками до самой защипки, а сверху вложи кисть; смазавъ лезономъ, сажай на листъ и ставь въ печь; когда сей пирогъ будетъ совсѣмъ готовъ, тогда сдѣлай въ него слѣдующую поливку или сокъ: $\frac{1}{2}$ ф. сметаны вскипяти съ крѣпкимъ бульеномъ, и когда пирогъ поспѣетъ, то вынувъ его изъ печи, клади на блюдо; подрѣзавъ сверху кисть, влей въ него вышесказанный сокъ и такъ опуская къ столу.



XVI.

РАЗНЫЕ ПИРОЖКИ.

1. Блинчатые съ фаршемъ.

Разбивъ въ коспрюлю 5 сырыхъ яицъ, положи въ нее соли, 1 ф. муки и разведя бутылкою молока, пеки блины на сковородѣ, или плафонѣ; изъ шеляпины сдѣлай слѣду-

ющій фаршъ: изрубивъ оную мѣлко, запрессируй въ коспрюль и смѣшавъ съ рублеными яйцами, зеленью, укропомъ, солью, дѣлай съ симъ фаршемъ пирожки; взлвѣ блинъ и смазавъ его лезономъ, клади на блинъ фаршъ и скапывай рулетками, послѣ заваляй въ яйцахъ и хлѣбѣ, и жарь въ коспрюль въ горячемъ маслѣ; попомъ накладывай на блюдо и подавай.

Примѣчаніе. Можно ихъ подавать съ жареною зеленью.

2. *Сдобные съ морковью и рублеными яйцами.*

Положивъ на пирожную доску 2 ф. муки, $\frac{1}{2}$ ф. сметаны, $\frac{1}{4}$ ф. чухонскаго масла, 1 сырое яйцо, соли и вливъ рюмку густыхъ сливокъ, замѣси изъ всего этого шесто погуще, и давъ ему распояться, раскапай его на маленькія лепешечки; очиспивъ и изрубивъ морковь, смѣ-

шай ее съ рубленными лицами, помасли чухонскимъ масломъ, немного посоли и потомъ клади сію начинку на лепешки, смазывай края лезономъ, загни оные и сверху зашипавъ въ двѣ веревочки, смажь сверху лезономъ и сажай въ печь; когда будущъ гошовы, вынь изъ печки, снизу подчисти ножемъ и кругомъ смажь масломъ; потомъ положи на блюдо, подавай къ столу.

3. *Красные изъ мятаго слоенаго теста.*

Перемявъ и раскатавъ попоньше слоеное тесто, смажь его лезономъ и положи въ оное шелячьего фаршу, накрой лепешкой и дѣлай рѣзчикомъ продолговатые пирожки, два раза заваляй ихъ въ лицахъ и шерпомъ хлѣбъ и жарь въ масле 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 спаканъ сливокъ, прибавь соли по пропорціи и мѣси тесно покруче, какъ на лапшу; понюко раскатавъ, наложи на тесно опрокинутое чайное блюдечко и обрѣзывай кругомъ тесно ножемъ; телячій фаршъ дѣлай такъ, какъ сказано въ 1 Но; попомъ оныя лепешки кругомъ надрѣжь по краямъ помѣльче наподобіе кисти и смазывай сіи лепешки лезономъ, 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 завалй въ яицахъ и шерпомъ хлѣбъ, а кисточки не заваливай, и жарь по 4 шпуки въ коспрюлкѣ въ маслѣ, чшобъ оное было какъ можно

горячѣе; послѣ накладывай на блюдо съ жареною зеленью и подавай на столѣ.

5. *Р а с т в о р ч а т ы е.*

Взявъ немного молока, крупичатой муки и дрождей, раствори не такъ густо; когда тесто поднимется, то положи яицъ по пропорціи, замѣси; сдѣлавъ фаршъ изъ шепшины, наръзанной кусками, поджарь въ маслѣ и выложивъ изруби. Въ сей фаршъ прибавя духовъ, укропу, непрушки и соли, дѣлай съ нимъ пирожки, жарь ихъ въ раскаленномъ маслѣ и подавай горячіе.

6. *К о л б о в ы е.*

Изрубивъ помѣльче хорошаго говяжьяго сала 2 ф., протри его сквозь рѣшето и замѣсивъ съ крупичатой мукой, положи въ него немного сливочнаго масла, яицъ и сливокъ; замѣсивъ покруче и положи

соли, тесто изрѣжь кусками, раскатай круглыми лепешечками, на которыхъ и клади телячій фаршъ, понемногу льду и дѣлай круглыми пирожками; середину донышка раскатавъ потоньше, тесто нарѣжь лепешечками, обогни каждый пирожокъ вокругъ защипки и послѣ защипавъ, поставь въ печь. Когда такимъ образомъ сдѣланные пирожки будутъ готовы, то подавай ихъ на столъ.

7. К р а к е т ы.

Накроша теляпины, положи оную въ коспрюлю, прибавя туда же масла, шинкованнаго луку и соли, поджарь, выложи и изрубь помѣльче; попомъ положи въ коспрюлю немного крупчатой муки, перцу, мушкатнаго орѣшку, немного хорошаго бульену и вскипятя хорошенько, выложи въ соусникъ и зашуди на льду; когда заспынешь,

по сдѣлавъ кружками, или какимъ угодно манеромъ, заваляй раза при въ желткахъ съ шершой сайкой, по жарь въ раскаленномъ маслѣ и подавай.

Примѣчаніе. Сія пирожки можно подавашь къ супу, равно какъ и обкладывашь оными вокругъ холодной говядины.

8. Изъ сарочинскаго пшена.

Вымывъ сарочинское пшено въ рѣчной водѣ и наспоявъ въ хорошемъ бульенѣ, развари помягче; прибавивъ въ это сливочнаго масла, желтковъ и смѣшавъ все вмѣстѣ, положи туда немного соли и мушкатнаго орѣшку, застуди и поступай такъ, какъ выше сказано о кранетахъ.

9. Съ рябчиками.

Съ пары рябчиковъ снявъ филей, изруби ихъ помѣльче, сопри со сливочнымъ масломъ и прибавя спецій, соли, немного лимонной цедры и развареннаго сарочинскаго пшена,

смѣшай все вмѣстѣ и дѣлай пирожки, кои завалявь въ желткахъ и першой сайкѣ раза три, потомъ жарь ихъ въ маслѣ и подавай.

10. *Съ капустою.*

Изрубивъ спѣлой бѣлой капусты, посоли оную, опожми покрѣпче и поджарь въ коровьемъ маслѣ; сваривъ 5 яицъ и изрубивъ ихъ, положи въ коспрюлю, въ которую прибавь соли, перцу и укропу, а песто наслой, какъ выше сказано о кулебакѣ; пирожки дѣлай продолговатые, или книжками, сажай ихъ на листъ, накорбуй ножичкомъ и спавь въ печь; когда поспѣютъ, то подавай ихъ ко шпямъ, или супу.



РАЗНЫЕ ПИРОГИ.

1. Слоеные.

Замѣсивъ на водѣ 3 ф. крупича-
пой муки, положи въ оную 2 яйца,
соли по пропорціи и кусокъ масла,
а чѣмъ песто было не такъ кру-
по, то должно утереть оное хо-
рошенько и раскатать; вымывъ во-
дахъ въ двухъ чухонскаго масла 2 ф.,
чѣмбы въ немъ не осталось соли,
накладывай его на одну половину
раскатаннаго песта, а другою по-
ловиною закрой; обивъ края скал-
кою и раскатавъ попомъше, сложи
концы съ концами и перегнувъ на-
двое, также раскатай, попомъ по-
ложи на листъ и поставь на ледъ;
когда заспынетъ, то также раска-
тай и складывай, повторяя это 4
раза, а раскатавъ въ 5й разъ, на
песто положи круглое блюдо, кру-
гомъ краевъ коего обрѣжь лепешку,

кошорую положи на лиспъ, а изъ оставшагося теста нарѣзавъ пластинки шириною въ два пальца и положи ихъ кругомъ на лепешку, края смажь яичными желтками; опкинувъ на сипку $1\frac{1}{2}$ ф. сахарнаго малиноваго варенья и положи густоту въ середку, размажь по лепешкѣ; изъ того же теста нарѣжь рѣзчикомъ или ножичкомъ пластинки, кои и переплешай сверхъ варенья крестъ на крестъ до тѣхъ поръ, пока закроецъ все варенье, потомъ концы по краямъ закрой нарѣзаннымъ же тестомъ и убирай какими угодно фигурами; посадивъ пирогъ въ печь, смотри, чтобы онъ не сгорѣлъ, а когда его изъ оной вынешь, по оставшійся сиропъ вылей на него изъ-подъ сипки, посыпь сахаромъ и подавай къ столу.

Примѣчаніе. Изъ сей же слойки можно дѣлать разныя маленькія шшучки и безъ варенья.

2. Бисквиты,

Отбивъ 20 яицъ, желтки клади въ чашку, а бѣлки на блюдо, остерегаясь, чшобъ желтки не попали въ бѣлки; положи въ желтки сахару и крупичатой муки по $\frac{1}{2}$ - фунту, упирай хорошенько, потомъ подымающая сбивальникомъ бѣлки покрѣпче, клади понемногу въ желтки и мѣшай; наконецъ, накладывай въ коробочки, сажай въ печь, остерегаясь, чшобъ въ оной не было жарко; когда поспѣютъ, то вынуть изъ печи, подавай на столъ.

3. Сливочныя бисквиты.

Сбивъ въ кастрюлѣ голничкомъ бушылку густыхъ сливокъ и отбивъ 16 бѣлковъ, подними ихъ и смѣшай, положи шудажъ муки, сахару и 12 желтковъ, потомъ накладывай въ коробочки и сажай въ печь; когда поспѣютъ, то подавай къ столу.

4. Шоколадныя бисквиты.

Отбивъ изъ 10 яицъ желтки, положи ихъ въ $\frac{1}{4}$ ф. шоколада, прибавивъ туда по пропорціи муки, сахару, а лимонной цедры напри побольше; желтки, взбивъ покрѣпче, положи туда же; разложивъ это по коробочкамъ, сажай въ печь не такъ жаркую, дабы бисквиты не сторѣли, и когда поспѣютъ, то подавай на столъ.

5. Зефиры.

Испеки 10 кислыхъ яблоковъ и когда они поспѣютъ, то протри ихъ сквозь сито; взвѣсивъ 1 ф. яблоковъ и 1 ф. сахару, положи въ нихъ одинъ бѣлокъ и бей на льду лопашкою до шѣхъ поръ, пока собьются, послѣ чего расладывай по коробочкамъ (можно также дѣлать ложкою какія угодно фигуры), которыя клади на бумагу и сажай въ вольный духъ, посмазривая, чшобы не сторѣли;

наконецъ вынуть, поспавъ ихъ на печь и когда поспѣюшь, то подавай на столъ.

6. Хлѣбный пирогъ.

Искроша сухариками бѣлый 20-копеечный хлѣбъ, налей его густыми сливками, развари и протри сквозь сито; положи чайную чашку сахару, лимонной цедры, 1 золот. толченой корицы и полштофа густыхъ сливокъ, сбей голичкомъ; поднявъ также 10 свѣжихъ бѣлковъ, вмѣстѣ съ желтками и со всѣмъ выше-сказаннымъ положи въ коспрюлю, въ которой находится протертый хлѣбъ и перемѣшавъ, намажь сію коспрюлю масломъ и спавъ въ печь; когда поспѣетъ, обсыпь сахаромъ и подавай на столъ.

7. Заварная печная питеши.

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

и проваря хорошенько, оспуди; шу-
да же клади, но не вдругъ, 8 яицъ и
размѣшавъ, посыпь солью и саха-
ромъ по пропорціи; все сіе раскла-
дывай ложкой, или выпуская изъ
бумаги на листъ, ставь въ печь;
когда поспѣетъ, то вынуй, гла-
зируй разнымъ глазировъ, копо-
рый дѣлай такъ: исполки и просви
 $\frac{1}{2}$ ф. сахару; отбивъ 2 бѣлка на ша-
релку, положи въ него сахаръ и при-
ложкой; въ это надавивъ изъ свѣжа-
го лимона соку, при больше до шѣхъ
поръ, пока сдѣлается похожимъ на
смешану, послѣ чего клади въ бума-
гу, свернувъ оную трубкой, и глази-
руй разнымъ манеромъ; когда нагла-
зируешь бѣлымъ, то чшобы сдѣ-
лать розовымъ, положи въ бѣлый
глазиръ бакану или прошершой клюк-
вы и эшимъ между бѣлымъ глази-
руй; попомъ на короткое время по-
ставь въ печь, и какъ скоро глазиръ
засохнетъ, то вынимай и подавай.

8. К о л ь ц ы.

Вскипяти два спакана молока и положи въ оное крупичатой муки, завари погуще; проваривъ хорошенько, дай простыть, прибавивъ шуда 12 яицъ. Когда можно будетъ выпускать изъ трубки, положи въ кастрюлю коровьяго масла, разожги оное хорошенько и выпусти въ него изъ трубки кольца, обсыпь сахаромъ.

9. Р о з а л ы.

Замѣсивъ муки на лицахъ, положи шуда бѣлковъ больше, а желтковъ меньше, и замѣси какъ лапшу; раскатавъ потоньше и сложивъ вдвое, вынимай жестяной выемкой и складывай другъ на друга по 4, смазывая средину желтками, чшобъ не разваливались; пережаривъ въ раскаленномъ масле, выложи на блюдо, по-

ложивъ въ средину каждаго розана варенье и обсыпавъ сахаромъ.

10. *Миндальный тортъ.*

Положи въ чашку очищеннаго исполченнаго горькаго миндаля 12 зол. и сладкаго $\frac{1}{2}$ ф.; отбивъ 15 желтковъ, клади одинъ за другимъ въ $\frac{1}{2}$ ф. сахару; исперевъ на терку 10-копеечный бѣлый хлѣбъ и лимонной цедры, положи туда же, распирая все сіе ложкою; отъ 15 яицъ бѣлки отбери на блюдо, а желтки выпусти въ коспрюлю и при больше; поднявъ на блюдо бѣлки покрѣпче и кладя оныя туда же понемногу, мѣшай хорошенъко; потомъ форму или коспрюлю наслоивъ масломъ, обсыпь сахаромъ, накладывай и спавъ въ печь, наблюдая, чшобъ въ ней не было жарко. Когда поспѣетъ, то вынуть, дай обстояться, послѣ чего выложи на блюдо и наглазируй какъ сказано выше.

11. Миндальные марципаны.

Ошпаривъ, очиспивъ и перемывъ 1 ф. миндаля, исполки его помѣльче и понемногу смачивай бѣлкомъ, остерегайся, чтобы миндаль не замаслился; взявъ $1\frac{1}{2}$ ф. сахара, напри на него лимонной цедры, исполки и просѣй сквозь частое сито; выпустивъ 2 бѣлка на тарелку и нажавъ изъ лимона соку, при оный съ сахаромъ дополъ, пока побѣлѣешь; на оспальномъ сахарѣ замѣси миндаль наподобіе тѣста и прибавя немного лимоннаго соку, цедры и глазиру, уширай хорошенько на доскѣ и раскапавъ скалкою толщиною въ мизинецъ, намажь оставшимся глазиромъ, рѣжь ножемъ въ видѣ палочекъ и дѣлая разными шпучками, клади на бумагу, сію послѣднюю на желѣзный листъ и спавъ въ печь, стараясь, чтобы въ оной было не очень жарко и посмапривая, чтобы марципа-

ны не сгорѣли ; когда же они поспѣ-
юшъ , то вынувъ , поставъ на печь ;
когда совершенно опсстояшся , то
подавай ихъ на столъ.

12. Миндальные узелки.

Ошпаривъ и исполокши 1 ф.
миндалю , положи его въ чашку , съ
копорымъ сопри $1\frac{1}{4}$ ф. мѣлкаго саха-
ру ; прибавя шуда лимоннаго соку ,
цедры и по пропорціи бѣлковъ , кла-
ди въ узловую трубку , изъ коей
выпускай узелки на бумажный листъ ,
спавъ въ печь и наблюдай , чшобъ
не сгорѣли.

Примѣчаніе. Изъ сего шеста мож-
но дѣлать макароны , кои клади на
листъ ложкою.

13. Пламенные.

Искрошивъ сухариками два бѣ-
лыхъ 20-копеечныхъ хлѣба , намочи
ихъ парнымъ молокомъ и попомъ
развари ; положи шуда же сливочнаго

масла $\frac{1}{2}$ ф., разопрѣ, прибавь $\frac{1}{2}$ ф. изшинкованной цукатной корки и дай проспынуть; вливъ рюмку рому, положи обтертой на сахаръ лимонной цедры; опнявъ опъ 12 яицъ бѣлки, желтки положи въ разварной хлѣбъ и смѣшай хорошенько, послѣ сего бѣлки сбей и положи туда же; наслоивъ коспрюлю масломъ, обсыпь побольше сахаромъ и, выложивъ въ оную, ставь въ печь.

14. Ш е р л о т зь.

Испекши 20 квасныхъ яблоковъ, пропрѣ ихъ сквозь сито и остуди; наслоивъ коспрюлю 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 обмакнувшими, плотно обложи дно коспрюли и бока оной такъ, чшобъ

середина была пуста; когда уложишь, то въ прошерпыя яблоки положи $\frac{1}{2}$ ф. мѣлкаго сахару, цедры и $\frac{1}{2}$ ф. малиноваго сахарнаго варенья; смѣшавъ все сіе и выложа въ обложенную хлѣбомъ коспрюлю, сверху закладывая пѣмъ же хлѣбомъ и спавъ въ печь не такъ жаркую; когда поспѣетъ, то обсыпь сахаромъ и подавай горячій.

15. Суфле.

Просѣявъ $1\frac{1}{2}$ ф. крупичапой муки, отбей 8 личныхъ бѣлковъ на блюдо, а на желткахъ замѣси тесто какъ можно круче и раскапай его толщиною въ мизинецъ, а шириною въ 3 пальца, и симъ раскапаннымъ тестомъ обогни по круглому блюду въ родѣ рамки; иссекши 10 квасныхъ яблоковъ, протри ихъ сквозь сито; очистивъ съ 9 грушъ кожу, изрѣжь ихъ четвертинками и свари въ сахарномъ сиропѣ; когда

онѣ будутъ мягки, то вынь и остуди; положивъ въ пропершья яблоки мѣлкаго сахару и изрѣзаннаго цукату по $\frac{1}{2}$ ф., все смѣшай; въ означенныя 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 остальное *безе*, положи въ конвертъ, выпускай по суфле разными шпучками, стараясь оными закрыть его весь, засыпь сахаромъ и поставь въ печь; когда поспѣетъ, то подавай горячій.

Примѣчаніе. На всю пропорцію потребно 2 ф. сахару.

16. Въ означенной рамкѣ приготовленіе суфле другимъ способомъ.

Положи въ кострюлю чухонскаго масла 1 ф., влей $1\frac{1}{2}$ спакана хорошаго молока и вскипяти; просѣявъ 1 ф. крупичатой муки, все эшо завари и протуди; отбивъ

на блюдо изъ 8 яицъ бѣлки, проспу-
ди ихъ, а желтки положи шуда, при-
бавивъ чайную чашку мѣлкаго саха-
ру и 2 зол. толченой корицы; сбивъ
бѣлки, положи шуда же и вымѣшавъ
все хорошенько, выложи въ рамку и
поставь въ печь тогда, когда ся-
дущь кушашь; не выпускай однако
изъ вида того, чшобы печь къ
сказанному времени была слегка
пропечена.

17. Сборный пирогъ.

Напеки на лицахъ 20 молочныхъ
блиновъ, у коихъ обгорѣлые края об-
числи; разваривъ на молокъ $\frac{1}{2}$ ф.
манныхъ крупъ, положи шуда ко-
ровьяго масла и яицъ по пропорціи;
перебравъ 2 ф. зеленого шпинату,
свари и пропри его сквозь сито; по-
ложивъ въ коспрюлю масло, шпинатъ
и щепоть муки, поджарь это и на-
каши сливками, но не жидко; вски-
пянивъ раза два, проспуди и положи

шуда 2 желпка и сахару по вкусу; ошпаривъ сладкаго миндаля $\frac{1}{2}$ ф., исполки его помѣльче, положи въ него мѣлкаго сахару чайную чашку, 1 яйцо и смѣшай; сваривъ 6 лицъ и изрубивъ ихъ помѣльче, положи въ оныя масла по пропорціи и сырое яйцо; наложивъ на блюдо тарелку верхъ дномъ, клади на оную по одному блину и намазывай: первый манною кашею, второй лицами, третій шпинатомъ, четвертый миндалемъ, продолжая такимъ же образомъ до послѣдняго; наконецъ накрывъ блиномъ, обмажь блиннымъ тестомъ и обсыпавши рубленымъ миндалемъ и сахаромъ, ставь въ печь.

ХVIII.

РАЗНЫЕ ВОЗДУШНЫЕ ПИРОГИ.

1. Земляничный.

Проприски-сквозь сита 3 ф. земляники, положи туда $\frac{1}{2}$ ф. сахару, осадити на камфоркѣ по пропорціи и остуди; опнявъ опъ 15 яицъ желтки, сбей ихъ покрѣпче на блюдѣ, смѣшай съ земляникой, выложи на фаянсовое блюдо, сдѣлай въ видѣ копны, сгладь ножемъ и обсыпавши сахаромъ, поставь въ печь тогда, когда сядуть кушати, наблюдая, чтобы въ чель горѣла лучина; когда пирогъ зажарится, по лучину вынь, а печку прикрой; но чтобы пирогъ не опаль, по положи съ боку серебряную ложку.

Примѣчаніе. Къ сему пирогу подавай сливки и мѣлкій сахаръ.

2. Малиновый.

Пропри сквозь сита 3 ф. малины, положи въ нее $\frac{3}{4}$ ф. сахару и осадн на камфоркѣ; сбивъ покрѣпче 15 бѣлковъ, смѣшай съ малиной, выложи на блюдо, обсыпь сахаромъ и поставь въ печь; въ остальномъ поступай такъ, какъ сказано о земляничномъ пирогѣ.

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

3. Яблочный.

Испеки 10 кислыхъ яблоковъ, пропри ихъ сквозь сито и положи въ нихъ $\frac{1}{2}$ ф. мѣлкаго сахару, сопри его съ яблоками хорошенько, потомъ выложи на блюдо такъ, какъ сказано выше, посыпь сахаромъ и поставя въ печь, смотри, чтобы пирогъ не сгорѣлъ.

МИНДАЛЬНЫЙ ПЛОМБИРЪ СЪ РАЗ- НЫМЪ ФРУКТОВЫМЪ ВАРЕНЬЕМЪ.

Сбивъ голичкомъ на льду двѣ бушылки самыхъ густыхъ сливокъ, опкинь на сипо, чшобы жижа спекла; ошпаривши и исполокши въ спупкѣ помягче $\frac{1}{2}$ ф. смѣшаннаго сладкаго и горькаго миндаля, смочи его сливками, но такъ чшобы онъ не смаслился; опбивъ 8 желтковъ, положи въ коспрюлю лимонной цедры, стертой на сахаръ, $\frac{1}{2}$ ф. толченыхъ сахару и миндаля, что все мѣшай лопаткой и разведи споловымъ спаканомъ сливокъ; когда размѣшаешь, то ставъ на горячую плиту, вари, мѣшая безпрестанно лопаткой дополъ, пока лопатка обглазируется и когда вышесказанное начнетъ закипать, до чего однакожь не допуская, потчасъ сними коспрюлю съ огня и протеревши сей

лезонъ на сито, проспуди на льду, промѣшивай лопаткою и послѣ смѣшавъ съ остальными битыми сливками, положи разнаго фруктоваго варенья, $\frac{1}{2}$ ф. толченаго сахару и пихонько размѣшай лопаткой, чтобы не перебить сливокъ; подслоивъ шерлопницу густымъ холоднымъ сиропомъ, убери внутренніе бока и дно оной тонко изрѣзанными ломтиками разнаго цукаша, между которыми клади по шпучкѣ варенья малины. Когда уберешь всю шерлопницу, то клади въ нее пломбиръ, накрой плотнѣе крышкой съ бумагой и поставь шерлопницу въ ледъ съ солью, подобно мороженому; засыпавъ солью по бокамъ и сверху крышя побольше, уложи мѣлкимъ льдомъ и дай стоять часовъ 6 иль, а чѣмъ больше, тѣмъ лучше замерзнешь. Когда придуть за кушаньемъ, окуни шерлопницу въ теплую воду и выкладывай въ блюдо на сал-

фешку и такъ подавай; можно кругомъ пломбира обкладывать заглазирваннымъ кардамоннымъ сухимъ женюазомъ, который дѣлается въ коробочкахъ, глазируется въ оныхъ и кладется кругомъ пломбира.

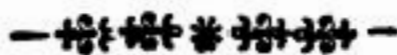


XX.

Ж Е Н Ю А З Ъ.

На оный пребуется: 1 ф. сахару, 1 ф. конфектной муки, 1 ф. сливочнаго масла, 16 яицъ и 2 лимона на цедру. дѣлается же такъ: взявъ 1 ф. сливочнаго масла, положи его въ коспрюлю, хорошенько разбей лопаткой и клади въ него по одному яйцу, разводя масло не совсемъ жидко; положи мѣлкаго сахару 1 ф., муки 1 ф., и испертой на сахаръ цедры, мѣшай лопаткой и разводи вышесказанными 16 лицами; подслоивъ листъ воскомъ и ровнѣе

по одному размазавъ женюазъ ножемъ, шолщиною въ полпальца, посыпъ сахаромъ и сажай въ вольный духъ, посмашривая, чшобы онъ не сгорѣлъ; когда поспѣешь, то выспава изъ печи, вынимаи круглою выемкой, или рѣжь продолговатыми шпучками, сверху убири глазировъ изъ конверта въ родъ бомбариса розоваго, бѣлаго или кофейнаго; потомъ намазываетъ одну лепешку вареньемъ, другою накрываетъ и поступай такъ и съ прочими, складывая оныя другъ съ другомъ, и женюазъ гошовъ. Можно смазывать маринадомъ, также какъ и вареньемъ, и складывать; также можно подавать его и одинъ сухой глазированный.



ХОЛОДНЫЕ КРЕМЫ.

1. Сливочный.

Наливъ въ коспрюлю шпофъ густыхъ сливокъ и поспавя въ ледъ, сбей голичкомъ; на $\frac{1}{2}$ -фунтъ сахара обопрѣ свѣжій лимонъ и соскобля цедру, сахаръ истолки и просѣй; попомъ разваря $\frac{1}{4}$ ф. рыбьяго клею, процѣди, остуди и съ сахаромъ положи къ сливки; смѣшавъ все хорошенько, выложи въ форму и заспуди на льду; когда заспынешь, по форму помочи въ теплой водѣ, обопрѣ полошеницемъ и выложи на блюдо.

2. Брюле.

Выливъ въ коспрюлю шпофъ густыхъ сливокъ, сбей оныя на льду голичкомъ; подожди въ коспрюль 4 зол. сахару и по пропорціи положи въ сливки, прибавя луда $\frac{1}{4}$ ф. разваренаго клею и $\frac{1}{2}$ ф. толченаго сахару; все сіе вымѣшай и выложи

въ форму; когда заспынетъ, то выложя на блюдо, въ оспальномъ поступай такъ, какъ сказано объ сливочномъ.

3. Ванилевый.

Опбавивъ нѣсколько опъ шпофа сливокъ, развари въ нихъ полпалочки ванили и проперевъ сквозь сипа, положи въ сливки и сбей на льду, прибавя по пропорціи клею и сахару; попомъ выложи въ форму и поспавъ на ледъ; когда заспынетъ, выложи на блюдо и поступай какъ сказано выше.

4. Яблочный.

Сваривъ въ водѣ 10 яблоковъ, процѣди и пропри ихъ сквозь сипку; положивъ въ нихъ спаканъ бѣлаго вина, $\frac{1}{4}$ ф. рыбьяго клею, сбивай голичкомъ; попомъ прибавя лимонной цедры, сбивай пока заспынетъ; наконецъ разложи по формамъ, а когда заспынетъ, то на блюдо.

су; смѣшавъ все сіе, вскипяти съ клеємъ и процѣди сквозь салфетку въ каменную чашку, послѣ чего разлей по формамъ.

Примѣчаніе. Можно подцвѣшивать ब्लюквою или баканомъ.

2. Ванильное.

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

3. Кофейное.

Вливи въ кофепрюлю шпофъ сливокъ, поставь на плиту, чтобъ вскипѣли; сожги на сковородѣ $\frac{1}{4}$ ф. кофе и горячій положи въ сливки; вскипяти все сіе 2. раза, оставь и дай настояться, потомъ 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. Вскипятя съ сахаромъ шпофъ сливокъ, положи по пропорціи разваренаго клею и цедры, что все процѣди сквозь сальфетку; вычиспя изъ апельсиновъ внутренность чайною ложечкой, налей въ нихъ бламанже, залей въ большую форму и заспуди. 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.



XXIII.

РАЗНОЕ ЖЕЛЕ.

1. *Ананасное съ фруктовымъ ком-
потомъ.*

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

форма будетъ полна, послѣ чего за-
спуди; компотъ къ сему сдѣлай изъ
дыни, арбуза, винограда, кои изрѣ-
завъ сухариками, положи въ нихъ
густаго сиропа; наконецъ накладывай
желе на блюдо, обложи кругомъ
сказаннымъ компотомъ и тошова.

2. Апельсинное.

Возьми 6 апельсиновъ и 1 ф. са-
хару; цедру съ апельсиновъ сопри,
а внутренность вычисти аккуратнѣе
ложкою; положи въ кастрюлю
по пропорціи разваренный клей,
апельсинное мясо, бутылку сошерна,
4 бѣлка, сахаръ и цедру мѣшай на
плитѣ до тѣхъ поръ, пока вскипипъ;
потомъ опсшавъ, накрой крышкою
и наложа на оную жара, дай спо-
япъ $\frac{1}{4}$ часа; когда опсшопипся, про-
пусти сѣвозъ салфетку, положи рюм-
ку ликѣра и залей форму и апель-
сины; подцвѣшипъ можно клюквой;
когда заспынешъ, выложи на блюдо,

по краямъ коего кругомъ обложи разрѣзанными апельсинами.

3. *Ананасное.*

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

Примѣчаніе. Точно также можно дѣлать разнаго рода желе.

4. *Малиновое.*

Перебравъ 2 ф. малины, изомни оную; развязавъ на спулѣ салфешку, малину выложи, а чѣмбы сокъ про-
текалъ лучше, то положи немного мѣлкаго сахару и спаканъ бѣлаго 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 будешь цвѣшно, по прибавя клюквы, процѣди и заливай въ формы.

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



XXIV.

РАЗНЫЕ КОМПОТЫ.

1. Яблочный.

Вынувъ напрономъ средину изъ 20 хорошихъ яблоковъ, очисти съ нихъ кожу, свари яблоки въ водѣ и попомъ, выбравъ ихъ на сито, процѣди; положивъ $1\frac{1}{2}$ ф. сахару, благо 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 настояться;

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

2. Апельсиновый.

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

3. Персиковый.

Свари сиропъ; разрѣзавъ персики, вынь изъ нихъ косточки и положивъ персики въ сиропъ, дай поспояшь, 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. Грушевый.

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

К о н е ц ъ.