

К $\frac{y-8^{\circ}}{799}$

Ф 801-16
706

35

Handwritten scribbles and numbers, possibly '104' and '257'.

ПОВАРЕННЫЯ
ЗАПИСКИ.



Печатаны въ Типографіи Императорскаго Московскаго Университета
1779 года.*



СЕРВАНТОВИЧЪ И ТОВАРИЩИ
СЕРВАНТОВИЧЪ

ВЫСОКОБЛАГОРОДНОЙ

И

ВЫСОКОПОЧТЕННОЙ

НАТАЛЬБ МИХАЙЛОВНБ

ГОСПОЖВ

ХРУЩОВОЙ.

ГОСУДАРЫНЯ!



Природное дарованіе, здравое рассужденіе, доброе смолръніе домоспроишельспва Вашего дѣлають Вамъ честь, и не опъимають шѣмъ времени, упопрелять, по обыкновенію и временамъ, приспойныя Вамъ украшенія. Благородное и честное обхожденіе доброй

Х

Вашей

Вашей души, тихость, терпѣніе и великодушіе, наполняя слухъ, приносящъ Вамъ похвалу и почшеніе, а шѣмъ самимъ въ грубости и невѣжествѣ рожденнымъ, бѣснующимъ, суевѣрнымъ ханжамъ, дѣлающъ несносную досаду, копорые, зная Ваши достоинства, ошъ зависти и злобы приходящъ въ совершенное безуміе, проливающъ слѣзы, спраждушъ, вздыхающъ, произносящъ спонъ, вопль, визгъ, крикъ, шумъ, и скрежешъ зубной, единственнo только ошъ того, что видящъ Васъ прошиву себя зеркаломъ благопріятія и добродѣтели.

Не

Не подумайте Государыня, чшобъ я молодымъ Вашимъ лѣтамъ дѣлалъ ласкашельство: совершенная моя старость и спскойствіе духа пришворства сдѣлать не допускашъ; а я посправедливости даю Вамъ шу Chesъ, копорой Вы достойны, и, въ знакъ моего почшенія, касающіеся, по склонности Вашей, къ домоспрошительству поваренныя записки Вамъ вручаю. Удоспойте приняшъ, а припомъ, въ подкрѣпленіе невиннаго Вашего спраданія, совѣшъ мой даю, помнишъ слова въ горести помогающія: *гоними терпимъ, хулими утѣшаемся, цѣ терпѣ-*

ніи

ни стяжите души паша; а къ
тому еще желаю Вамъ имѣть
по здоровому рассужденію, *Вѣру,*
Надежду и Любовь.

ГОСУДАРЫНЯ!

ВАШЪ

пѣрной слуге

СЕРГІЙ ДРУКОВЦОВЪ.

Дняря 1 дня,
1779 года.

ПО.



ПОВАРЕННЫЯ ЗАПИСКИ

По велику питательные въ чело-
вѣкѣ соки разными источника-
ми безпрестанно убавляются
и перяются; по къ наполненію оныхъ
и къ продолженію его жизни необходи-
мо потребна пища. Устроившая созда-
тель наше тѣло, устроилъ его такъ
премудро, что оно малою и самою
простою пищею можетъ быть насыще-
но. Сію истинну доказуетъ образъ жи-
зни крестьянъ нашихъ, заключенныхъ
въ темницахъ, а болѣе кочующихъ въ
дикихъ степяхъ народовъ, изъ коихъ
первые и вторые, кромѣ ржаного хлѣба
и воды, весьма мало какія составлен-
ныя поправки, а послѣдныя одно по-
чти только кобылье молоко безъ
А
всѣхъ

всякаго хлѣба въ свою пищу употребляютъ, и при воздержной жизни до глубокой старости живутъ. Но по мѣрѣ умножившейся роскоши перемѣнились наши обычаи и нравы, а съ оными и наши вкусы такъ, что мы одинакою и простою пищею, безъ составленныхъ изъ разныхъ вещей и безъ многихъ поправъ, недовольны и несыты кажемся, и слѣдуя модѣ, спадаемъ со вкусовъ; наконецъ самыя пріятныя кушанья дѣлаются намъ противными. Сія по перемѣна обычая и вкуса перемѣнила наши столы, и произвела великое число разныхъ кушаньевъ и оныхъ составовъ, коихъ невоздержное употребленіе нерѣдко испребляетъ наше желаніе къ ѣдѣ (апетитъ) и наноситъ разныя болѣзни, которыя искусные врачи хотя и отвращаютъ, но для невоздержныхъ помощь ихъ бесполезна: для таковыхъ лучшее лѣкарство строгой постъ чрезъ нѣсколько дней, пока отягощенный желудокъ очистится, и прежнюю свою къ ѣдѣ силу получитъ. Знать должно, что пріяныя коренья и травы, которыя мы употребляемъ въ пищу, нерѣдко между собою разныя и противныя имѣютъ силы и дѣйствія, и потому, одно другому противясь, дѣлаютъ желудку нашему великое безпокойство; иногда жаръ, а иногда спужу, и чрезъ сіе явныя ссоры неизлѣчимыя

мыя болѣзни, а иногда и безвременную смерть намъ наносятъ.

Несмотрѣніе хозяина или хозяйки въ домомъ много къ непорядочному и отвратительному приуготовленію кушанья способствуетъ. Многие, не зная прямой своей въ домоспроишельствѣ должности, почитаютъ, по глупому обыкновенію, за стыдъ, смотрѣть за домомъ, возлагая на себя нѣжность и пустую пышность, хотя и сами иные того не стоятъ. Особливо почитаютъ госпожи за подлость, ходить на поварню, и обозрѣть какъ чистоту поварей, такъ наипаче посуды и самой поварни, въ которой часто бываетъ множество мышей, пауковъ, сверчковъ, таракановъ, клоповъ, мокрицъ, разныхъ родовъ червяковъ, и отъ ежечасной мокроты по стѣнамъ плесень, капель, даже что по угламъ грибы растутъ: словомъ сказать, гдѣ, вмѣсто надобной чистоты и порядка, всякая вонь и мерзость обитаетъ, и единственно только отъ того, что ни хозяинъ ни хозяйка не хотятъ на себя брать трудъ посмотреть за поварнею, а полагаются на служителей. Для лучшаго въ поварнѣ избѣжанія вонни и нечистоты изобрѣли то средство, чтобы строить оную далече отъ своихъ покоевъ, отъ чего и по длинно хозяину или хозяйкѣ часто хо-

диль и смотрѣть не безъ стыдоты. Отъ той то пустой пышности и роскоши происходятъ часто напрасная на своихъ людей злоба, крикъ, шумъ, а иногда, за непрятное благословенной трапезы приуготовленіе, бѣднымъ поварамъ и побой. По моему мнѣнію нѣтъ никакого стыда, за своимъ имѣніемъ смотрѣть, а взять чужое съ обидою ближняго, и не возвратитъ по закону съ лихвою, есть весьма стыдно и непростительно. Услуга нынѣшнихъ столовъ, особливо въ знатныхъ и большихъ домахъ, правда, что для сидящихъ за столомъ покойна; но тѣмъ самымъ, что кушанья вторично на канфорѣ разогрѣваются, теряютъ они нѣсколько свой вкусъ: лучше бы приносить ихъ по одному а не всѣ вдругъ, и приноситься прямо изъ кухни тотъ же часъ кушать, то бы служителей потребно меньше, и платъе бы обилто было рѣже.

Ни наблюдение хозяйское за поварнею и никакая оной чистота не довольны къ приуготовленію вкуснаго и порядочнаго стола, естли поваръ не имѣетъ той способности и тѣхъ качествъ, какія искуснаго повара составляютъ. Обыкновенно выбираютъ къ сей первѣйшей и нужнѣйшей въ домъ должности такихъ людей, которые почти ни въ какую другую не годятся, и нерѣдко самыхъ ху:

худыхъ и пьяныхъ, кои ни склонности къ поваренной наукѣ не имѣютъ, ни сладкаго съ горькимъ, ни кислаго съ соленымъ не раздѣляютъ. Въ лакеи и кучера опредѣляютъ и видомъ и поведениемъ отличныхъ, а на поварѣ будто всякой годенъ быть можеть. Отъ сего худаго выбора входятъ, нанимая за дорогую цѣну чужестранныхъ, въ убытки, и только для того, что не стараются отдавать въ сію должность самыхъ добрыхъ и лучшихъ людей, которые къ тому имѣютъ и склонность и охоту, и которымъ свою жизнь вѣрить должно. Я сію должность почитаю отъ всѣхъ прочихъ услугъ превосходящею, и уповаю, что всѣ разумные люди въ томъ со мною будутъ согласны. Поваръ долженъ умѣть читать и писать, дабы онъ разныя до его должности принадлежащія сочиненія читать, а по крайнѣй мѣрѣ то записывать могъ, что отъ другаго повара увидитъ или услышитъ: онъ долженъ при презвостии быть чистоплошенъ и опрятенъ, и пристойнѣе повару носить парикъ, и работать въ колпакъ, дабы волосы въ кушанье никогда упастъ не могли: рубашку и запонъ всегда бы имѣлъ бѣлыя, пряпицы и отымалки чистыя, рукомойникъ съ лоханью, утиральникъ чистой и небольшое зеркало. Поваръ долженъ умѣть посуду лудить

и починивашь; ибо сія работа для него не трудна, а нужна, особливо тамъ, гдѣ нѣтъ мѣдниковъ. До повара съ его учениками принадлежитъ, мѣды и пиво варить, квасы и кислые шши дѣлать, мясо и рыбу солишь, коптить, и провѣшивать, сальные свѣчи дѣлать.

Примѣч. мѣдную посуду слѣдующимъ образомъ лудить: разогрѣть костролю на огнѣ, чтобъ красна стала, осыпать полученнымъ мѣлкимъ нашатыремъ, и потъ часъ, брося немного въ костролю олова, оное хлопкомъ поспѣшно по нашатырю рукою растирать.

Поварня должна быть свѣтлая, для вымы теплая, недымца, полъ для опасности отъ огня каменной, лавки, столы, шкафы чистые; пыль и поутину должно ежедневно въ оной обметать, и чтобы лѣтомъ мухъ не было, по ставить прѣсное молоко, посыпавъ въ оное сахару и перцу, отъ чего оныя истребляются будутъ.

Посуда всякая, принадлежащая до поварни, должна всегда быть чистая, особливо мѣдная крѣпко вылужена, чтобъ кушанье никогда мѣдью пахнуть не могло, отъ чего нѣрѣдко здоронью великой вредъ быть можетъ. Лучше всего употреблять для варенія кушаньевъ горшки и костроли муравленныя.

Деревянную посуду должно чисто вымывать и выпаривать съ можжевеликомъ горячею водою, для того, что отъ частаго употребленія во оныхъ бываетъ большая слизь и нечистота, отъ чего иногда въ кушаньѣ дѣлается дурной запахъ, котораго, не взявъ сей предосторожности, часто и причины узнать не можно. Орудія поваренныя слѣдующія имѣть надобно: ножи разной величины, иготи каменные разной же величины, вѣски разныя, жестиныя и волосяныя ситы, дровяныя желѣзныя щипцы, рашперы, таганы, вертели, сковороды, разныя решеты, пекловальныя доски, приспѣшныя формы, желѣзные листы, противни, воронки, бочки, кадки, ушаты, вѣдры, шайки, лохани, и прочіе поваренныя припасы.

Употребляемое къ столу мясо и разная живность должна въ вечеру приготовлена быть, и всегда лучше оное въ запасъ къ предбудущему дню, нежели потъ самой часъ, какъ кушанье готовить, имѣть; ибо тогда вкусу хорошаго быть не можетъ. Бульѳонъ, на которомъ кушанья готовятся, заготовлять заблаговременно же, который, для лучшаго вкусу, дѣлается изъ бычачьей головы, или изъ голяшекъ, изрубя мясо и кости весьма мѣлко, чтобы мозговья части всѣ безъ извѣстия выпить.

пить могли, и неменѣе трехъ часовъ бульѳнѣ варить, положи въ оный коренья, пастернакѣ, петрушку, селлерю, лукѣ, и горсть перловыхъ крупѣ, вѣчину, сѣ которой сало обрѣзать, и какѣ поспѣетѣ бульѳнѣ, застудя снявѣ сало прочѣ, и процѣдя сквозь сито и сервѣтку наливать кушанье. При поварнѣ должно имѣть всегда разные пряные коренья, ягоды, краски, и тому подобное.

Разныя птицы, для выкормленія опредѣляемыя, разной и кормѣ пребують; и для того надлежитѣ въ разныя корыты всякой хлѣбѣ насыпать, какѣ по: рожѣ, ячмень, овесѣ, горохѣ, пшеницу, бобы, чтобѣ они, ходя по ппичному двору, желаемую пищу себѣ получаютъ могли. Для рускихъ и индейскихъ молодыхъ цыплятѣ должно варить кашу на сѣмномѣ коровьемѣ молокѣ, для того, чтобѣ масляныхъ частей къ нимѣ въ пищу доходить не могло, которыя имѣ вредить могутъ. Особливо индейскимѣ курамѣ полезно давать сырую, мѣлко порубленную крапиву, смѣшавѣ оную сѣ кашею. Цыплятѣ надобно кормить на войлокѣ, кожею обшитомѣ, а не на голой доскѣ, или въ коритѣ; ибо, ударяя въ оныя носомѣ, голову набьетѣ, отѣ чего часто пухнутѣ и умираютѣ. Телята питапельнѣе бывають, когда

когда оныя матерей своихъ сосутѣ: лучше сосать одну корову, нежели отѣ трехъ коровѣ поить одного теленка молокомѣ. *Поросята* когда сосутѣ мать, то давать свинѣ печеной ржаной хлѣбѣ. Когда и ягнята и козлята матерей сосутѣ, должно симѣ послѣднимѣ почаще давать печеной сѣ солью хлѣбѣ, и чаще поить. Ежели кто желаетѣ у себя на столѣ имѣть нѣжную буженину, тотъ можетѣ въ кормѣ пшцамѣ, коровамѣ, козамѣ, овцамѣ и свиньямѣ мѣшати рубленой лукѣ и чеснокѣ, отѣ чего къ телятамѣ, ягнямѣ, козлятамѣ и поросятамѣ чрезѣ молоко изѣ матерей, а пшцамѣ чрезѣ кормѣ пріятной запахѣ доходить будетѣ.

О Супахѣ.

1. Взять говядины, обланширить, положить капусты по пропорціи, украинскаго сала толченаго, накапнуть бульѳномѣ бѣлымѣ, и варить пока поспѣетѣ.
2. Взять крапивы, обланширить, изрубить мѣлко, положить кислыхъ щей, говядины, украинскаго сала, накапнуть бульѳномѣ бѣлымѣ, и яйца фаршированные.
3. Взять всякое коренье, нашатковать, зелени положить, кислыхъ щей, поросенка, накапнуть бульѳномѣ бѣлымѣ, украинское сало.

4. Взять накрошить всякое коренье, зелени, положить курицу, шелящину, перловой крупы, накапнуть бульономъ краснымъ, а потомъ бѣлымъ, и кипѣть.
5. Взять курицу, шелящину, положить сарачинское пшено, всякой зелени, накапнуть бульономъ краснымъ и бѣлымъ.
6. Взять курицу, шелящину, накрошить всякаго коренья, накапнуть бульономъ бѣлымъ и краснымъ, послѣ положить сушеные сухари.
7. Взять капусту свѣжей, въ бульонѣ варить, послѣ взять корки съ бѣлаго хлѣба, варить въ красномъ бульонѣ, и наряжать оной хлѣбъ съ капустою.
8. Взять потрохъ, перебрать, накапнуть бульономъ бѣлымъ: взять луку, коренья, петрушки, седлереи, нашатаковать и положить въ потрохъ.
9. Взять гороху, сварить, протереть сквозь сито, накапнуть бульономъ краснымъ, послѣ положить польшигъ, и нажарить сухарики.
10. Взять, наставить куръ, варить въ бульонѣ, какъ поспѣетъ, то крошить лапши, обланширить, положить въ куръ и кипѣть.

11. Взять наставить куръ, варить въ бульонѣ, какъ поспѣетъ, потомъ положить вымытыя крупы мѣлкыя, и кипѣть.
12. Взять сушенныя вишни, положить сахаръ, корицу, сипной хлѣбъ, наставить варить, послѣ протереть сквозь сито, положить сухари сипные.
13. Взять порубить баранины, поставить варить, послѣ заварить пшенную кашу жидкую, наполочь украинскаго сала, положить рубленой петрушки, и кипѣть.
14. Взять поставить курицу въ бульонѣ, варить: взять шерстаго хлѣба, размѣшать яишныя желтки, мытое масло, выпустя въ куръ и кипѣть, а послѣ наряжать.
15. Взять раковъ, сварить, выломать шейки, ножки, и оную кожу столочь поджарить, накапнуть крѣпкимъ бульономъ, положить бѣлаго хлѣба, протереть сквозь сервѣтку, потомъ положить выломанные раки, и такъ наряжать.
16. Взять щавель, много перемыть, срѣзать, положить въ костролку, накапнуть краснымъ бульономъ, болѣе выбить яишныя желтки, процѣдить въ щавель, наставить, варить съ бѣлаго хлѣба корки въ красномъ бульонѣ

нѢ, и такѢ наряжать: оной щавель три раза вскипитѢ, положить вѢ него хлѢбныя корки сѢ бульѢномѢ.

17. Взять рубцы, наставить варить, а какѢ поспѢютѢ скрошить, положить вѢ копелокѢ, нашатковать луку, петрушки, селлерей, поджарить, накапнуть бульѢномѢ бѢлымѢ, и такѢ наряжать.

18. Взять раковѢ, спинки выломать, изрубить фаршу, нафаршировать оныхъ раковѢ спинки, а которой фаршѢ вѢ остаткахѢ, то взять муки, навалить шариковѢ изѢ онаго фаршу, и оной фаршѢ покласть вѢ тѢ раки, накапнуть бульѢномѢ бараньимѢ и такѢ наряжать.

19. Взять жаркого, искрошить кусочками, огурцовѢ соленыхъ, луку нашатковать, поджарить вѢ маслѢ, накапнуть бульѢномѢ краснымѢ и бѢлымѢ, положить уксусу.

20. Взять гуся, разбить по штукамѢ, покрошить луку, петрушки, селлерей, всякой зелени, бураковѢ, накапнуть бульѢномѢ, кислыми щами по пропорціи, лигировать сметанки сѢ яйцомѢ, и такѢ наряжать.

21. Возьми коренья, петрушки, паспирнакѢ, селлерейю, лукѢ, морковь, рѢпу, свеклу, капусту свѢжую, всего

по

по равной доли, очисти изруби, налей краснымѢ бульѢномѢ, положи безѢ жиру всякаго мяса, ветчины, говядины, шеляпины, баранины, изрѢзавѢ мѢлко кусками, горсть перцу неполченаго, вари вѢ коплѢ подѢ крышкою, и какѢ все оное поспѢетѢ, заквась крѢпко уксусомѢ, положи соли по пропорціи, будетѢ борщѢ.

22. Индейскую или рускую курицу изрѢзѢ мѢлко по частямѢ, налей бульѢномѢ, положи по желанію крупѢ немного, и нѢсколько ветчины, изрѢзавѢ кусочками луку поре, или рускаго, вари подѢ крышкою.

О СОУСАХЪ.

Соусы изѢ цыплятѢ.

1. Заправить цыплятѢ сѢ ножками, обланширить, подсыровать сѢ мукою, накапнуть бульѢномѢ бѢлымѢ, и лигировать яйцами.

2. Взять заправить цыплятѢ безѢ ножекѢ, поставитѢ вѢ лабрѢдѢ бѢлой, а потрохѢ подсыровать сѢ петрушкою, накапнуть бульѢномѢ изѢ онаго лабрѢда.

3. Взять заправить цыплятѢ на шпильку, завернуть вѢ бумагу, на вертелѢ жарить, подѢ нихѢ соусѢ густой.

4.

4. Взять заправить цыплятЪ сЪ ножками, жарить на вертелѢ сЪ яйцами, подЪ нихЪ соусЪ жидкой.
5. Взять вырѣзать грудинки, заправить, обланшировать, нашпиговать, и жарить на вертелѢ, подЪ нихЪ соусЪ густой.
6. Взять грудинки вырѣзать, надрѣзать, опустить вЪ кипятокЪ, вынуть, наставить вЪ сухомЪ лабрѣдѢ, а какЪ поспѣетЪ, оной лабрѣдѢ посадить, положить уксусу, гули, сметаны, и процѣдить вЪ оныя грудинки.
7. Взять вырѣзать филейчики, положить вЪ уксусѢ, изрубить лукЪ, пепрушку, поджарить, положить филейчики, и поставить на шренѣжку, послѢ положить красной бульѳномЪ.
8. Взять вырѣзать филейчики, нашпиговать и наставить вЪ лабрѣдѢ, послѢ положить вЪ гасѢ, подЪ нихЪ соусЪ густой.
9. Взять вырѣзать грудинки, выломать всѢ косточки, нашпиговать и жарить на вертелѢ, подЪ нихЪ соусЪ густой.
10. Взять цыплятЪ, выломать, нафаршировать, наставить вЪ лабрѣдѢ, подЪ нихЪ соусЪ цвѣтная капуста.
11. Взять разнять цыплятЪ на двое, завалить вЪ хлѣбѢ, жарить на рашперѢ, подЪ нихЪ соусЪ жидкой.

12. Взять заправить ножки вЪ средину; разрѣзать на двое, зеленью обжарить, завалить вЪ хлѣбѢ, и на рашперѢ жарить, подЪ нихЪ соусЪ жидкой.
13. Взять заправить безЪ ножекЪ, поставить сЪ лукомЪ, сЪ ветчиною, подрумянить, и накапать бульѳномЪ краснымЪ.
14. Взять цыплятЪ, заправить сЪ ножками, головки очистить, обланширить вЪ бульѳнѢ, взять першого хлѣба, пепрушки сЪ листочками, масла, мѣшать, и оныхЪ цыплятЪ жарить вЪ красномЪ маслѢ, накапать бульѳномЪ бѣлымЪ, и кипѣть.
15. Взять цыплятЪ, разбить на двое, завалить вЪ муку, и на крышкѢ жарить, подЪ нихЪ соусЪ жидкой.
16. Взять цыплятЪ, ножки заламать, нафаршировать фаршомЪ, наставишь вЪ лабрѣдѢ бѣломЪ, подЪ нихЪ соусЪ трифиль, ножки же цыплячьи сварить вЪ лабрѣдѢ просто, положить вЪ уксусѢ, и сдѣлать клярЪ.
17. Взять собрать цыплячьи крылушки, попрохЪ, подсыровать сЪ горохомЪ вЪ раковомЪ маслѢ, и накапать бульѳномЪ бѣлымЪ.
18. Взять цыплятЪ, разбить мѣлко; подсыровать, отдать вЪ паштетЪ сЪ Французскаго шѣста.

19. Взять цыплятъ, выломать съ ножками, нафаршировать раковымъ фаршомъ, и обланширить въ бульонѣ, подъ нихъ соусъ густой.
20. Взять цыплятъ, разбить на двое, поджарить рубленой лукъ, петрушку, оныхъ цыплятъ окатить, завернуть въ бумагу, и жарить на рашперѣ.
21. Цыплятъ разбить по частямъ, обжарить въ чухонскомъ маслѣ, или сметанѣ съ свѣжимъ лимономъ, изъ котораго съмечки должно вынуть вонъ.
22. Когда довольно птицъ бито къ столу, то можно соусы дѣлать разные: на примѣръ, изъ пупковъ съ капарсами, подливъ краснымъ бульономъ; изъ птичьихъ печенокъ съ оливками, обливъ краснымъ бульономъ; изъ гусиныхъ и утиныхъ лапокъ съ аншоусами, съ фаршомъ; изъ разныхъ шеекъ съ кореньями и головками, обливъ краснымъ бульономъ, положи свѣжей капусты и ветчины.

Изъ индейки.

1.
23. Взять индейку заправить, въ бумагу завернуть, на вертелѣ жарить, подъ нее соусъ соленая устрицы, яи-
цы

цы желтки, муки, масла, и смѣшать въ одно мѣсто, положить вина ренскаго, уксусу, красной бульонѣ, смѣшать на огнѣ густо, послѣ облить индейку.

2.

24. Взять индейку заправить, жарить на вертелѣ, подъ нее соусъ взять крыжовнику, сахару, вина бѣлаго, и сдѣлать на огнѣ горячо.

3.

25. Взять индейку, выломать, нафаршировать, наставить въ лабретѣ, послѣ положить оливки или огурцы.

4.

26. Взять индейку, заправить, положить въ бумагу, всякое пряное коренье, лукъ, ветчину, лавровой листъ, завернуть въ бумагу, и поставить въ печь жарить.

5.

27. Взять вырѣзать изъ индейки грудинку, ножки, нашпиговать, сварить въ лабретѣ, послѣ положить въ гасъ: подъ нее соусъ густой.

6.

28. Взять индейку жарить, разбить по штукамъ, завалить въ хлѣбъ, и жарить, послѣ холоднымъ соусомъ облить.

Б

Изъ

Изъ гусей.

1.

29. Взять гуся, выломать, нафаршировать фаршомъ, наставить въ бѣломъ лабрѣдѣ; на него соусъ положить гули и оливки.

2.

30. Взять гуся, заправить съ ножками, разрѣзать спинку на двое, наставить въ сухомъ лабрѣдѣ, сдѣлать соусъ изъ луку кислой, положить гули, уксусъ, соленыя сливы, и кипѣть, послѣ процѣдить.

3.

31. Взять выломать гусинья ножки, нафаршировать фаршомъ, наставить въ бѣломъ лабрѣдѣ, на нихъ соусъ, положить гули оливки и кипѣть.

4.

32. Взять изъ жаркого гуся филейчики, положить въ кострецьку, и сдѣлать соусъ съ рѣпою красною.

5.

33. Взять жаркого гуся, на штуки разбить, сдѣлать соусъ изъ луку кислой, и вмѣстѣ дать кипѣть.

Изъ утокъ молодыхъ.

1.

34. Взять утокъ молодыхъ, заправить, обланширить, положить въ кострецьку,

ку, накапнуть гулями, положить аншоусы, и кипѣть.

2.

35. Взять утокъ, заправить, разбить плоско въ зеленѣ съ масломъ, обланширить, положить лукъ, перецъ, завернуть, поставить въ печь; на нихъ соусъ, накрошить огурцы, ветчины сухариками, и накапнуть гулями.

3.

36. Взять утокъ, заправить на вертелѣ, жарить на нихъ соусъ съ рѣпою, подсырывать красною, накапнуть бульономъ краснымъ.

4.

37. Взять утокъ, выломать, сдѣлать рагу соусъ, нафаршировать, поставить въ лабрѣдѣ, послѣ накапнуть гулями съ оливками.

Изъ голубей.

1.

38. Взять голубей, заправить съ ножками, обланширить, подсырывать въ маслѣ съ муккою, и накапнуть бульономъ бѣлымъ.

2.

39. Взять голубей заправить съ ножками, съ головками, положить въ кострецьку лукъ цѣлой, петрушку листочками, накапнуть краснымъ бульономъ.

Б з

іономъ, положить бѣлаго вина, и кипѣть.

3.

40. Взять голубей, заправить, разбить шпиками, нашпиговать луковицу гвоздикою, крошить ветчины шпигомъ, подсыроватъ сѣ мукою, и сдѣлать желто сѣ бѣлымъ.

4.

41. Взять голубей, заправить безъ ножекъ, наставить въ лабрѣдѣ, послѣ положить въ укусу, и оцдаты въ кларѣ.

5.

42. Взять голубей заправить шпильками сѣ ножками, наставить лабрѣдѣ, а крылушки и попрохъ подсыроватъ сѣ петрушкою листочками безъ муки, и накапимъ бульономъ бѣлымъ.

6.

43. Взять голубей, заправить, разрѣзать на двое, положить шанпиньоны, подсыроватъ сѣ мукою, и накапимъ бульономъ бѣлымъ.

7.

44. Взять голубей, заправить, разбить на двое, обжарить зеленью, завалить въ хлѣбѣ, и жарить на рашперѣ, подѣ нихъ соусъ жидкой.

8.

45. Взять голубей, разбить на двое, завалить въ муку, и на крышкѣ жарить, на нихъ соусъ жидкой.

Изъ

Изъ Мѣлочи.

1.

46. Взять печенки, обланширить, положить въ костролку, изрубить петрушки зеленой сѣ лукомъ, масла, и на преножкѣ жарить, а послѣ накапимъ гулями.

2.

47. Взять положить на блюдо фаршу, и на фаршъ положить печенки, на печенки фаршъ, накрыть шпигомъ, и поставить въ печь.

3.

48. Взять попрохъ всякой, папоротки и пупки, обланширить, перебрать и накапимъ бульономъ краснымъ, а послѣ лигировать кровью.

4.

49. Взять лапки гусиные, обобратъ, и сварить въ лабрѣдѣ, подѣ нихъ соусъ трифиль.

5.

50. Взять яички, наставить въ лабрѣдѣ, сварить, очистить, разрѣзать на двое, положить въ костролку, крошить ветчины шпигомъ, петрушки листочками, и подсыроватъ, послѣ накапимъ бульономъ бѣлымъ.

6.

51. Взять язычки, разрѣзать на двое, положить на блюдо фаршу, на фаршъ

Б 3

язычки

язычки, вЪ язычки фаршу, выклатъ вубчиками ветчиною, на нихъ соусъ изрубить петрушки сЪ лукомЪ, поджарить, положить муки, накашить краснымЪ бульономЪ, послѣ яйца сЪ три облить язычки и поставить вЪ печь.

Изъ голядины.

1.

§2. Взять грудинку, наставить, варить вЪ бульонѣ, на нее соусъ, взять перпой хрѣиъ, муки, и мысаго масла, мѣшати, накашить бульономЪ бѣлымъ, кипѣть, и облить грудинку.

2.

§3. Взять и вырѣзать филей, наставить вЪ сухомЪ лабрѣдѣ, положить шаткованной лукъ, петрушки, пряное коренье, соль, перецъ, бѣлой бульонѣ, какъ поспѣетъ, положить гули, уксусъ, кипѣть, и такъ наряжать.

3.

§4. Взять изъ филею, нарѣзать штуками, разбить и нарубить луку мѣлко, класть вЪ кострольку сЪ мукою по слоямъ, соль, перецъ, замазати и поставить вЪ печь.

4.

§5. Взять говядины, нарѣзать штуками, разбить, и нарубить луку мѣлко, класть

класть вЪ кострольку, пересыпати першымъ сыромъ по слоямъ сверху.

5.

§6. Взять сдѣлать комплетъ, разбить, поставитъ вЪ сухомЪ лабрѣдѣ, положить всякое пряное коренье, послѣ гули, уксусъ, и кипѣть.

6.

§7. Взять говядины ссекъ, наштиговати ветчиною, наставить вЪ сухомЪ лабрѣдѣ, положить всякое коренье, соль, перецъ, какъ поспѣетъ, положить гули, крѣпкаго вина, дать кипѣть, попомъ уксусъ, и процѣдитъ соусъ.

7.

§8. Взять вырѣзать изъ задней ноги ссекъ, нарѣзать штуками, разбить, положить соль, перецъ, жарить на рашперѣ; на нее соусъ шарлотъ.

Изъ спинины.

1.

§9. Взять грудину, наставить вЪ сухомЪ лабрѣдѣ, положить всякое коренье пряное, и красное вино, гули, уксусъ и кипѣть.

2.

§10. Взять окорокъ, жарить на вертелѣ, подъ него соусъ изъ луку кислой сЪ горчицею.

Б 4

3.

3.

61. Взять окорокЪ, наставить вЪ буль-
юнЪ, положить пряное коренье, какЪ
поспѣетЪ, то кожу снять, положить
на крышку, посыпать тертымЪ хлѣ-
бомЪ, поспавить вЪ печь, чтобЪ за-
румянился, подЪ него соусЪ консом-
ме: взять клюквы, решетной хлѣбЪ,
сахарЪ, корицу, и краснаго вина, дать
вскипѣть, процѣдить сквозь сито и
подлить подЪ окорокЪ.

7.

62. Взять лопатку свиную, жарить на
вертелѣ, на шпаговать корицею, подЪ
нее соусЪ лукЪ.

5.

63. Взять вырѣзать комлетЪ, нарѣзать
шпучками, положить соль, перецЪ,
жарить на рашперѣ; подЪ него соусЪ
кислой изЪ луку, горчица.

6.

64. Взять поросенка, опарить, изрубить
на мѣлкія шпучки, подсыровать сЪ
мукою, накапнуть краснымЪ бульо-
номЪ, положить уксусЪ, и лигиро-
вать кровью.

7.

65. Взять разнять поросенка шпучками,
ставить вЪ лабретѣ, варить, на него
соусЪ наставить горохЪ, варить вЪ
бульюнѣ, протереть сквозь сито, и
облить поросенка.

Изъ

Изъ баранини старой.

66. Взять заднюю четверть, наставить
вЪ сухомЪ лабретѣ, жарить лукЪ
цѣлой краснѣе, накапнуть гулями,
уксусЪ, послѣ положить баранину
вЪ лукЪ, и кипѣть.

2.

67. Взять заднюю четверть, надрѣзать,
фаршомЪ фаршировать, наставить
вЪ сухомЪ лабретѣ, какЪ поспѣетЪ
положить вЪ чистую коспрольку, на-
капнуть гулями, положить оливки и
кипѣть.

3.

68. Взять заднюю четверть, поставить
вЪ бѣломЪ лабретѣ, сварить, начи-
спить всякое коренье, поставитъ ва-
рить сЪ масломЪ, какЪ поспѣетЪ,
положить баранину на блюдо, и
окласть оными кореньями.

4.

69. Взять грудину, изрубить мѣлко
шпучками, и луку нарубить мѣлко, по-
ложить вЪ котелокЪ, замазать, поста-
вить вЪ печь, послѣ сало слить, под-
ложить бульону бѣлаго, и наряжать.

5.

70. Взять грудину, реброшки выломать,
нафаршировать, зашить, поставитъ
вЪ сухомЪ лабретѣ, на нее соусЪ о-
гурцы соленые.

Б 5

6.

6.

71. Взять вырѣзать карбонадѣ цѣлой, разрѣзать шпучками, разбить, завалять въ хлѣбѣ, и жарить на рашперѣ, подѣ него соусъ рагу.

7.

72. Взять карбонадѣ, разбить шпучками, завалять въ муку и жарить на крышкѣ, подѣ нихъ соусъ жидкой.

8.

73. Взять карбонадѣ цѣлою штукаю, нарѣзать, нафаршировать, положить въ сухой лабрѣдѣ, и коренье всякое, на него соусъ, оной лабрѣдѣ посадить, положить гули, уксусъ, молоко, и кипѣть; послѣ процѣдить карбонадѣ.

9.

74. Взять карбонадѣ разбить шпучками, обжарить, нафаршировать фаршомѣ; взять изъ яицъ желтки, масла, муки, переть вмѣстѣ, облить карбонадѣ и поставить въ печь, на него соусъ жидкой.

10.

75. Взять карбонадѣ разбить шпучками, и изжарить лукъ красной, фаршировать лукомѣ, завернуть въ середку, положить на крышку, и жарить въ печи: подѣ него соусъ жидкой.

11.

11.

76. Взять карбонадѣ разбить шпучками, фаршировать, завернуть въ бумагу, жарить на рашперѣ, обмочить въ маслѣ, и такѣ подавать.

12.

77. Взять карбонаду двѣ штуки цѣлыя, надрѣзать, фаршировать чрезѣ мѣсто рубленными яйцами, жарить на крышкѣ шпигомѣ; подѣ него соусъ салатѣ.

13.

78. Взять карбонадѣ шпучками разбить, нашпиговать въ бѣломѣ лабрѣдѣ, послѣ въ глазѣ положить; подѣ нихъ соусъ густой.

14.

79. Взять карбонадѣ обчистить, нашпиговать, и наставить въ бѣломѣ лабрѣдѣ: подѣ него соусъ густой.

Изъ телятины.

1.

80. Взять заднюю четверть, изжарить на вертелѣ, потомѣ взять муки, масла, яицъ, размѣшать и полить, чтобѣ зарумянилась: подѣ нее красной бульонѣ.

2.

81. Взять изъ задней четверти вырѣзать филейчики Фрекандо, филейчики

ки нашпиговать, жарить на вертелѣ: подѣ нихъ соусъ бобы Турецкіе.

3.

82. Взять Фрекандо нашпиговать, жарить на крышкѣ шпигомѣ, и положить въ глазѣ; подѣ него соусъ бобы Турецкіе.

4.

83. Взять вырѣзать Фрекандо, нафаршировать его въ середку, сверху нашпиговать, и жарить на вертелѣ: подѣ него соусъ жидкой гаше.

5.

84. Взять Фрекандо, нашпиговать сквозь ветчиннымѣ шпигомѣ, поставить въ сухой лабрѣдѣ, положить всякое коренье, какѣ поспѣетѣ, послѣ процѣдить во оныя Фрекандо.

6.

85. Вырѣзать тонко карбонадѣ, шпиговать, класть въ кострольку, шпигомѣ завернуть сѣ фаршомѣ, положить въ кострольку, и накрыть фаршомѣ: подѣ него соусъ жидкой.

7.

86. Взять и вырѣзать на гренатѣ, нарѣзать, нафаршировать фаршомѣ, накласть въ кострольку шпигомѣ, положить гренатѣ, въ середку соусъ рагу, и накрыть фаршомѣ: на него соусъ гаше, и кипѣть.

8.

8.

87. Взять вырѣзать нарулатки, и разбить понко, нашпиговать сѣ фаршомѣ, завернуть, и жарить на вертелѣ: на нихъ соусъ жидкой.

9.

88. Взять вырѣзать филейчики, нарѣзать, фаршировать, и жарить на крышкѣ: подѣ нихъ соусъ капарсы.

10.

89. Взять вырѣзать плешеночки, нарубить лукѣ, петрушку, лимонную корку, поджарить, положить плешеночки сѣ зеленью, и на крышкѣ жарить; послѣ накапать краснымѣ бульономѣ.

11.

90. Взять вырѣзать толсто плешеночки, по концамѣ зашпилить, поставить въ сухомѣ лабрѣдѣ, послѣ очистить, положить въ кострольку лукѣ, оливки лупленья, и оной лабрѣдѣ накапать гулями, сливки, уксусѣ, процѣдить въ лабрѣдѣ плешеночки.

12.

91. Взять грудинку на фрикассе, изрубить въ кусочки, подсырывать, накапать бульономѣ, и сдѣлать изжелто зеленью.

13.

13.

92. Взять Фрикассе, положить грудинку цѣлую съ мѣлыми шпучками, подсыроватъ, и накапитъ бульономъ бѣлымъ съ зеленью.

14.

93. Взять грудинку нафаршировать Фаршомъ, обланширить, нашпиговать, и жарить на вертелѣ: подъ нее соусъ Турецкіе бобы.

15.

94. Взять грудинку, обрубить, обланширить, жарить на вертелѣ съ яйцами, выбить яйца, сливки, пертой хлѣбъ, зелень, смѣшать и наливаетъ грудинку: подъ нее соусъ жидкой.

16.

95. Взять грудинку, нарѣзать ломтичками, положить на блюдо Фаршъ, на фаршъ оныя ломтики, всякое коренье, покрыть шпигомъ, и поставитъ въ печь: подъ нее соусъ жидкой.

17.

96. Взять шеляпины, искрошитъ мѣлко рубленой лукъ, пепрушку, пряное коренье, поджаритъ въ маслѣ, положитъ муки, молока, процѣдитъ въ шеляпину, и отдастъ сдѣлать въ паштетки.

18.

18.

97. Взять жирной шеляпины, нарѣзать ломтиками, положить въ кастрюльку, смѣшать съ масломъ муки, зелени, пертого хлѣба, положитъ въ шеляпину, и накапитъ бульономъ бѣлымъ.

19.

98. Взять изъ шелячьяго Фрикассе, отдастъ сдѣлать шингалъ.

Изъ варашка молодого.

1.

99. Взять грудинку, обланширить, подсыроватъ на Фрикассе съ зеленью, и накапитъ бѣлымъ бульономъ.

2.

100. Взять вырѣзать грудинки, обланширить, нашпиговать, и поставитъ въ бѣломъ лабрѣдѣ, подъ нихъ соусъ густой.

3.

101. Взять грудинки, сваритъ въ бѣломъ лабрѣдѣ, а послѣ завалитъ въ хлѣбъ, и жаритъ на рашперѣ: подъ нихъ соусъ густой.

4.

102. Взять грудинки, обланширить, нашпиговать, и жаритъ на вертелѣ: подъ нихъ соусъ густой.

5.

5.

103. Взять плечики, выломать, нафаршировать, наставить в сухом лабрэдъ с кореньем всяким: под них соус посадить лабрэдъ, положить гули, уксусъ, молоко, и кипеть, послѣ процѣдить.

6.

104. Взять изрубить плечики, обланширить, нашпиговать, и жарить на вертелѣ: под них соус густой.

105. Взять заднюю половину барашка, нашпиговать, и жарить на вертелѣ: на него соус щавель.

8.

106. Взять жаренаго барашка, разбить на двое, жарить, на него лукъ цѣлой красной, и положить гули, уксусъ.

9.

107. Взять жаренаго барана, разбить на двое, положить лукъ, петрушки, и положить гули, уксусъ, и кипеть.

Изъ дичи.

1.

108. Взять петеревей двухъ, заправить, нашпиговать ветчиною шпигомъ, отдать в паштетъ с фаршомъ, на них соус капарсы.

2.

2.

109. Взять вырѣзать Филейчики, нашпиговать, жарить на крышкѣ шпигомъ, положить вѣ глазъ: на них соус шарлотъ.

3.

110. Взять вырѣзать Филейчики, сдѣлать плеченочки, поставить в сухом лабрэдъ; под них соус посадить лабрэдъ, положить гули, уксусу, молока, кипеть, и процѣдить на нихъ.

4.

111. Взять вырѣзать Филейчики, изрубить лукъ, петрушку, положить соль, перецъ, прованское масло, и поставить на треножку, послѣ положить красной бульонъ, и такъ на столъ подавать.

5.

112. Взять куропадокъ, заправить, поставить в сухом лабрэдъ, под них соус, посадить в лабрэдъ, положить гули, уксусъ, молоко, послѣ кипеть, и процѣдить во оныя куропатки.

6.

113. Взять куропадокъ заправить на шпильку, послѣ нашпиговать всякое

В

ко-

коренье, завернуть въ бумагу, и жарить на вертелѣ: подѣ нихъ соусъ шарлотѣ.

7.

114. Взять куропатокѣ, разбить на двое, зеленю жарить, завалить въ жѣбѣ, и жарить на рашперѣ: на нихъ соусъ жидкой.

8.

115. Взять вырѣзать изѣ жареныхѣ Филейчики, положить въ костролю, поджарить лукѣ сѣ петрушкою, а послѣ положить гули и кипѣть.

9.

116. Взять грудинки, заправить, надрѣзать, нарѣзать лимонѣ, ветчину, и чрезѣ мѣсто класъ, наставить въ сухомѣ лабредѣ, подѣ нихъ соусъ посадить лабредѣ, положить гули, уксусѣ, молоко, и послѣ процѣдить.

10.

117. Взять рябчиковѣ заправить на шпильку, намазать бумагу масломѣ, завернуть, жарить на вертелѣ, на нихъ соусъ, изрубить лукѣ, петрушку, смѣшать сѣ молокомѣ, надрѣзать грудину, и класъ въ нихъ соусъ лукѣ.

11.

11.

118. Взять вырѣзать Филейчики, нашпиговать, жарить на крышкѣ шпигомѣ, послѣ положить въ глазѣ: подѣ нихъ соусъ густой Турецкіе бобы.

12.

119. Взять вырѣзать Филейчики, и положить въ костролю, изрубить лукѣ сѣ петрушкою, поджарить въ маслѣ, положить въ нихъ, жарить на преножкѣ, послѣ накапать краснымѣ бульономѣ.

13.

120. Взять сладкое мясо, обланширить, положить въ костролю, подсырывать сѣ мукою раковымѣ масломѣ, и накапать бульономѣ бѣлымѣ.

14.

121. Возьми соленыхѣ перепелокѣ, намочи въ прѣсномѣ молокѣ, обжарь кислой капусты сѣ лукомѣ, положи въ костролю сѣ перепелками, налей краснымѣ бульономѣ, и вари: а можно иногда перепелки обжаривать въ сметанѣ, обваляя прежде въ полченныхѣ пшенишныхѣ сухаряхѣ. Для весны и лѣта по большей части дѣлать должно соусы холостые изѣ однихѣ травѣ и кореньевѣ, наливать бѣлымѣ и краснымѣ бульономѣ

номъ, положи на верхъ калачъ обжареной въ яйцахъ, и употреблять должно больше молочную, яичную пишу, также и рыбное кушанье живой рыбы; для того весною и лѣтомъ мяса много употреблять не должно, а особливо соленого мало и рѣдко употреблять нѣжнымъ людямъ.

О жаркомъ.

Окончавъ сіе, о жаркомъ кушаньѣ хочю упомянуть. Какогобѣ оное роду ни было, должно съ вечера въ сѣмное прѣсное молоко опущено быть, и до самаго того времени лежать, какъ придетъ время сажать на вертель. Цыплята, куры рускія, индейскія, телятина, баранина необходимо сего требуютъ. Нарѣзавъ тонко ветчиннаго сала, во кругъ жаркого обложить, и сверьху бумагою обвязать, и противъ огня исподоволь должно жарить, подставя подъ жаркое мясо пропивень, и почасту истекающимъ сокомъ мазать, и какъ поспѣетъ, тогда часъ должно употреблять въ пишу, дабы какъ сокъ, такъ и пріятные пары въ жаркого выпити вонъ не могли.

О рыбномъ кушаньѣ.

1. Взять щуку, разрубить шпуками, положить уксусомъ и сварить въ разварѣ.
- 2.

2. Взять щуку, обобравъ шло изрубить фаршъ, положить подъ жареную пешрушку, муки смѣшать, щуку положить на блюдо, нафаршировать, а въ середку рагу соусъ, посыпать тертымъ хлѣбомъ, и поставить въ печь.
3. Взять щуку, положить на блюдо кольцомъ, надрѣзать, на нее соусъ изъ луку кислой облить, посыпать тертымъ хлѣбомъ, и поставить въ печь.
4. Взять щуку разбить шпуками, обжаря положить въ костролку, накапать красными гулями, положить огурцы и кипѣть.
5. Взять щуку изрубить шпуками, положить въ бумажныя коробочки, налить прованскимъ масломъ, и поставить въ печь.
6. Взять щуку нарѣзать шпуками, завалять въ мукѣ, и жарить, а подъ нее поставить капусту, жареной лукъ, гули, красной уксусъ и кипѣть.
7. Взять стерлядь положить въ костролку, накапать огурешнымъ росоломъ и водою, нарѣзать огурцовъ кружечками, пряное коренье и кипѣть.

8. Взять сперлядь, положить вЪ ко-
спрольку, шаткованной лукЪ сЪ пе-
прушкою, накапипь краснымЪ ви-
номЪ и кипѣть.
9. Взять сперлядь, разрѣзать вдоль на
двое, положить на крышку и поста-
вить вЪ печь.
10. Взять лосось, согнуть кольцомЪ, и
сварить вЪ разварѣ сЪ уксусомЪ.
11. Взять лосось, разбить штуками, по-
ложить вЪ коспрольку лукЪ сЪ пе-
прушкою, накапипь краснымЪ ви-
номЪ и кипѣть.
12. Взять сига, изрѣзать на двое, по-
ложить вЪ коспрольку, подсыронать
сЪ мукою, накапипь разваромЪ и
кипѣть.
13. Вырѣзать изЪ сига карбонадЪ, на-
фаршировать, положить на крышку,
сЪ мукою жарить, подЪ него соусЪ
бобы.
14. Взять изЪ сига вырѣзать карбонадЪ,
завернуть сЪ фаршомЪ вЪ бумажки,
обмочить вЪ масло и жарить на ра-
шперѣ.

15. Вырѣзать изЪ осетрины фрекандо,
нашпиговать провѣсною рыбою или
морковью, и жарить на вертелѣ, подЪ
него соусЪ сморчки.
16. Вырѣзать нарулатки, завернуть сЪ
ФаршомЪ и жарить на вертелѣ; подЪ
нихЪ соусЪ горохЪ.
17. Взять угри, кожу снять, изрѣзать
штуками, и жарить на вертелѣ; на не-
го соусЪ холодной.
18. Взять угри, разрѣзать штуками, за-
валить вЪ хлѣбѣ, и жарить на раш-
перѣ, на него соусЪ холодной.
19. Взять угри, разрѣзать штуками, по-
ложить вЪ коспрольку, накапипь ви-
номЪ, и кипѣть.
20. Взять харьюзовѣ, облить уксусомЪ,
и сварить вЪ разварѣ.
21. Взять харьюза, разбить штуками,
положить вЪ коспрольку со всякимЪ
кореньемЪ, накапипь краснымЪ ви-
номЪ, и кипѣть.
22. Взять харьюза, разбить штуками, по-
ложить вЪ коспрольку лукЪ, пепру-
шку, накапипь гулями, бѣлое вино, и
кипѣть.

23. Взять леща, разбить штуками, облишь уксусомъ, и сварить вЪ разварѢ.
24. Взять леща, разбить штуками, положить вЪ кострольку пряное коренье, накапшиь крѣпкимъ пивомъ, и кипѣть.
25. Взять надимовѢ, положить вЪ кострольку, накапшиь гулями бѣлыми лукъ цѣлой, рѣпы, и кипѣть.
26. Взять налимовѢ, разрѣзати на штуки, положить вЪ кострольку, накапшиь краснымъ виномъ и разваромъ, и кипѣть.
27. Взять линей, сварить сѢ зеленью и сѢ чеснокомъ, и застудить.
28. Взять судака, разбить штуками, сварить просто сѢ зеленью, и застудить сѢ чеснокомъ.
29. Взять судака, разбить штуками, положить вЪ кострольку зелени, петрушки, накапшиь бѣлыми гулями, и кипѣть.
30. Взять карасей, положить вЪ кострольку, нашатковать лукъ кружечками, и накапшиь гулями бѣлыми.

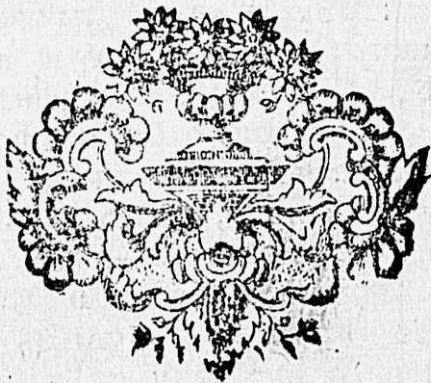
31. Взять карасей, подсыровать сѢ мукою, накапшиь разваромъ, положить ракового масла, петрушки, и зелени.
32. Взять карасей, положить вЪ кострольку, подсыровать со спаржею, сѢ мукою, петрушки, зелени, накапшиь разваромъ, и кипѣть.
33. Взять окуней, накарбовать, сварить со всякою зеленью, сѢ петрушкою, и селлерьею.
34. Взять окуней, разрѣзати на штуки, подсыровать сѢ шанпиньёнами, капшиь разваромъ, и кипѣть.
35. Взять пешки, нарѣзати штуками, нашатковать луку, жарить на треножкѢ, положить сморчки, гули крапныя, и кипѣть.
36. Взять нарубить изѢ щуки фаршу, сдѣлать изѢ него на блюдо рамку, а вЪ середку рагу соусъ, посыпать шершымъ хлѣбомъ, раковыми шейками обложить, и поставить вЪ печь.
37. ГалантерѢ взять, линей сварить, положить желе вЪ форму и застудить, а на желе положить линей, расцѣпитиь всякими цвѣтами, налить желесмъ, и застудить.

38. Взять ершей въ решето, вычистить солью и сварить въ разварѣ.
39. Взять Форелей, положить въ костролку шаткованной лукъ съ петрушкою, зелени, и кипѣть въ водѣ съ бѣлымъ виномъ.
40. Ерши, сиги, окуни, судаки въ костролкѣ варятся въ сметанѣ и чушонскомъ маслѣ, съ свѣжимъ лимономъ, выбравъ сѣмечки вонѣ, а лимонъ изрѣзавъ кружками, и какъ поспѣетъ, можно осыпать сверху рублеными яйцами. Живую рыбу можно пускать въ парное молоко, чтобъ она довольно напилась; а потомъ взогрѣвъ въ костролкѣ прѣсного молока, куда положить довольно соли, и какъ закипитъ, то не чистя оную рыбу бросать прямо въ кипѣлое молоко, будетъ имѣть особо пріятной вкусъ, и желчь вся заварится, и не дастъ горечи; ряпуха и корюха свѣжая сему пригодна. Для лучшаго вкуса всякую рыбу можно варить въ мясномъ бульонѣ, положи при томъ свѣжей и соленой лимонъ, вынувъ сѣмена вонѣ.
41. Стерлядь большую какъ варить: возьми прежде въ четверть стерлядокъ, изруби оныя, налей огурешнымъ рассоломъ, и съ того будетъ бульонъ; потомъ

потомъ возьми большую стерлядь, выпроши бережно, чтобъ желчи не раздавить, наколи частю сквозь кожу вилкою, для того что стерлядь имѣетъ кожу толстую, и не проколеть кожи вилкою, порядочно оную снять не можно; положи оную въ костролку, налей показаннымъ бульономъ, облупи огурцовъ, и осипь вокругъ стерляди; положи всякой снадобы (спеціи), по своему желанію, свѣжихъ или соленыхъ лимоновъ, выбравъ сѣмена изъ лимоновъ вонѣ, потому, что они имѣютъ горечь, и въ кушаньѣ дѣлаютъ дурноту; положи все оное въ костролку вари, и не вынимая на блюдо, ставь на столъ, несравненно лучше вкусъ будетъ, и проколя ту стерлядь вилкою, скорѣе и вездѣ проварится; а безъ того, какъ бы оную варить ни спалъ, въ серединѣ будетъ сыръ: а когда умножишь огня, то тонкія мѣста переваришь. Спиною должно оную положить внизъ, такъ какъ и большія щуки обыкновенно варятся на спинѣ, крупно въ соли съ свѣжимъ лимономъ въ рыбномъ бульонѣ; а естли рыбного бульону сдѣлать не изъ чего, то на оное употреби сухія снятки, вываря оныя, сквозь сервѣпку процѣди, на всякое кушанье бульонъ будетъ годенъ. Когда снятковъ не случится, то можно на бульонъ

упо-

употребить вялыя и провѣсныя рыбы всякого роду, исключаются одни копченныя: когда и того не будетъ, могутъ употреблены быть на бульѳнъ всякаго роду крупы, положи притомъ коренья, пепрушки, пастернаку, селлери, моркови, развари крѣпко, процѣди сквозь сѣвѣтку, наливай супъ, и соусъ будетъ несравнено вкуснѣе, нежели наливо будетъ одною водою. Бѣлая рыбаца требуетъ однихъ молодыхъ кислыхъ шей, копорую налить немного, только чтобъ не пригорѣла въ костролѣ, положи зеленнаго чесноку, и вмѣстѣ варить.



ИСТОЛ.

ИСТОЛКОВАНИЕ ПОВАРЕННЫХЪ СЛОВЪ.

Галантеръ, студень въ формѣ съ зеленью.

Гаше, изъ луку кислый соусъ.

Гасъ, посадить крѣпко бульѳнъ.

Гренатъ, высокой круглой изъ фаршу соусъ.

Тули, поджареная мука.

Желе, мороженое, заслуженое.

Запрапитъ, заготовить.

Запрапитъ на шпильку, надѣть на шпильку жарить.

Карбопатъ, украшать.

Карбонадъ, ребра свинныя.

Кларъ, обжарить потрохъ съ мукою въ яйцахъ.

Консомме, чистой бульѳнъ съ калачомъ.

Котлеты, ребра бараньи и шелячи.

Лавредъ,

Дабредъ, изъ жаркого сокъ съ жиромъ
и саломъ.

Дигиропать, обливать желтками изъ
яицъ.

Нарижать, накладывать.

Обланширопать, обланширить, обварить
и перебрать въ костролъ.

Плешеночки, рѣзаное мясо.

Подрумянить, поджарить.

Подсыропать, поджарить.

Положить нѣ глазъ, положить въ чи-
стой бульонъ.

Полшпикъ, ветчина съ проросью.

Рашперъ, желѣзная решетка.

Рулетъ, чиненой поросенокъ съ яйцами.

Тингалъ, латавра, изъ хлѣбнаго соусъ.

Трифилъ соусъ, не много посолить.

Фарширопать. битымъ мясомъ начи-
нить съ яйцами.

Фаршъ, битое мясо съ яйцами и зе-
леню.

Филей,

Филей, задняя часть мяса.

Филейчики, мясо отъ позвонковъ.

Французское тѣсто, сладкое тѣсто.

Фрекандо, окладка на соусъ.

Шампиньоны, печерицы и другіе грибы.

Шарлотъ, мѣлкой лукъ.

