A 238/813

A 238/813

4
45769
58195

ПОВАРЕННАЯ КНИГА

(XIX СТОЛѢТІЯ).

А 238/813 № 1635
801-90/6554-3
801-20/1487

ПОВАРЕННАЯ КНИГА

(XIX СТОЛѢТІЯ.)

ОПЫТЫ И НАБЛЮДЕНІЯ

ИЗВѢСТНАГО ПОВАРА

С..... Р. о. о.. а.

1) « Пригласить гостя, значитъ взять на себя попеченіе о его счастіи на всё время, которое онъ пробудетъ подъ нашею кровлею. »

(Физіологія вкуса Афор. XX.)

2) Penser au bonheur de ses semblables, c'est ajouter à son propre bonheur.

Ch. Dupin.

Библіотека Ефремова

МОСКВА,
Въ типографіи Александра Семена,
на Софійской улицѣ.
1848.

Ц.21

ПЕЧАТАТЬ ПОЗВОЛЯЕТСЯ

съ тѣмъ, чтобы по отпечатаніи представлено было въ Цензурный Комитетъ узаконенное число экземпляровъ. Москва. Апрѣля 18 дня, 1848 года.

Цензоръ Петръ Страховъ.

Государственная БИБЛИОТЕКА СССР им. В. И. Ленина
21936-53

ОТДѢЛЕНІЕ I.

СУПЫ СКОРОМНЫЕ И ПОСТНЫЕ.

Супъ изъ вермишели.

1. Свари достаточное количество бульёна для супа; положи туда вермишель, которую должно стараться развести, чтобъ не могло оставаться комьевъ; также должно обращать вниманіе, чтобы супъ не былъ жидокъ. Варить должно полчаса, чтобы вермишель разбухла, а не разварилась.

Супъ съ клецками.

2. Клецки должно положить въ приготовленный уже бульёнъ, когда оный совершенно закипитъ, опуская ихъ мало-по-малу и

разводя ложкою, чтобъ не соединились въ комья. Варить же ихъ довольно и полчаса.

Щи изъ зеленой разсады.

3. Должно сперва приготовить бульёнъ изъ говядины, потомъ взять зеленой капустной разсады, изрѣзать ее и обдавши кипяткомъ накрыть сосудъ, въ которомъ варится, дать постоять на огнѣ по крайней-мѣрѣ полчаса, и откинувъ разсаду на рѣшето выжать изъ нея воду; потомъ разсаду съ приложеніемъ луковицы положить въ сосудъ съ бульёномъ, дать укипѣть и заправить сметаной.

Щи изъ кислой капусты.

4. Говядину должно вымыть, положить въ сосудъ, потомъ положить въ горшокъ капусту и 2 луковицы. За часъ до обѣда подправить мукой.

Приготовленіе бураковъ.

5. Квашеные бураки должно изшинковать, изрѣзать 2 луковицы, 2 моркови, 2 рѣпы, и все положить въ бульёнъ, заранѣе приготовленный; когда все хорошо укипитъ, заправить сметаной.

Супъ изъ ржанаго хлѣба.

6. Обжарь мякиша рѣшетнаго домашняго хлѣба въ свѣжемъ салѣ до румяности, послѣ сего выложи въ суповую чашу, посыпь инбиремъ и мушкатнымъ орѣхомъ, налей кипящею водою, и поставя на паръ, немного притвори. Въ сей супъ можно класть выпускныя и заварныя яица.

Щи лѣнивыя.

7. Возьми свѣжей качанной капусты, изрѣжь на нѣсколько кусковъ, прибавь 2 луковицы, 2 моркови, 2 рѣпы и вари съ одною говядиною, потомъ немного подправь и подбѣли смѣтаною.

Супъ изъ потроховъ.

8. Взять гусиныхъ потроховъ, лапокъ, шеекъ и папоротковъ, варить въ нѣсколько просоленой водѣ съ лукомъ, и когда довольно укипитъ, то подправить подпалкою изъ того же отвара съ мукою и масломъ и забѣлить смѣтаною.

Супъ изъ почекъ.

9. Взять говяжьи почки съ огурцами и лукомъ, и когда уварятся, подправить под-

палкою изъ того же отвара съ мукою и масломъ и забѣлить сметаною.

Лапша.

10. Лапшу можно приготовлять съ курицей, говядиной и бараниной. Должно положить въ горшокъ говядину или курицу когда снимется пѣна и бульёнъ достаточно уварится; потомъ приготовлять лапшу слѣдующимъ образомъ: на три фунта говядины, приготовленной въ бульёнѣ, замѣсить тѣсто на одномъ яйцѣ, положивъ щепотку соли; тѣсто должно быть крутое, разсучить его, какъ можно тонѣе, свернуть въ трубочку и искрошить какъ можно мельче; за нѣсколько времени до обѣда опустить въ бульёнъ и дать прокипѣть.

Щи сборныя.

11. Возьми свинины, говядины, ветчины, изрѣзаннаго на части гуся и двухъ куръ, кислой бѣлой капусты и искрошеннаго кружками луку. Вари все то вмѣстѣ, немного спустя времени подправь мукою съ масломъ и послѣ подбѣли сметаною.

Щи зеленыя.

12. Щи зеленыя дѣлаютъ изъ щавеля,

крапивы, свекольника, шпината, снити и нѣмецкой лебеды. Когда будетъ готовъ бульёнъ, взять зелени какой угодно изъ вышеозначенныхъ, вымыть, сварить въ водѣ и откинуть на рѣшето; когда остынетъ, выжать воду, изрубить мѣлко, прибавить нѣсколько изрѣзанныхъ луковицъ, взять ложку масла, поджарить въ кострюлѣ, на вольномъ огнѣ, помѣшивая чтобы не пригорѣло; положить ложку муки и поставить вариться до обѣда. Къ зеленымъ щамъ подаютъ круто сваренныя яица.

Супъ изъ рубцевъ.

13. Должно взять вычищенной рубецъ; положа его въ горшокъ, поставь на огонь, когда довольно уварится и будетъ мягокъ, вынуть и изрѣзать его на мелкіе куски; бульёнъ процѣдить, и положа куски рубца, опять поставить на огонь и заправить ложкою масла и ложкою муки и оставить варить-ся до обѣда.

Супъ изъ курицы.

14. Взять курицу, обмывши ее налить водой, поставить на огонь и когда довольно уварится, процѣдить бульёнъ; вымыть кост-

рюлю; слить въ нее процѣженный бульёнъ, положить разныхъ кореньевъ и дать хорошенько прокипѣть; потомъ положить рису, манныхъ или перловыхъ крупъ и поставить на огонь, чтобы супъ какъ должно уварился.

Супъ изъ говядины и телятины.

15. Фунтовъ 6 говядины, или телятины наливши водой, поставить на огонь и, посоливши въ препорцію, дать увариться. Процѣдя бульонъ, положить разныхъ кореньевъ какъ-то: моркови, рѣпы, петрушки и проч. и оставить въ печи до стола.

Супъ красный.

16. Когда готовъ будетъ супъ, положить въ него около четверти фунта крѣпкаго бульона, прибавя разныхъ кореньевъ, дать немного вскипѣть.

Супъ съ шампанскимъ.

17. Должно взять бутылку хорошаго рейнвейна, вскипятить его съ фунтомъ сахара и пол-лотомъ корицы. Выпустивъ 30 яицъ въ чашу, мѣшать ихъ съ виномъ, такъ чтобъ не было густо. Къ рейнвейну прибавить тогда 2 бутылки шампанскаго и дать еще разъ

вскипѣть, и потомъ въ эту смѣсь подливать помаленьку яица и мѣшать безпрестанно. Въ это время особенно взбить 4 яичные бѣлка въ пѣну, и подливая ее къ вину, продолжать бить метелочкою, чтобъ пѣна не опала. Въ этомъ видѣ и подавать на столъ въ мискѣ.

Супъ à la vierge, или дѣвичій.

18. Приготовивши обыкновенный бульёнъ, отлей самую жирную часть сего бульёна и вари его въ печи съ хлѣбнымъ мякишемъ; возьми бѣлаго мяса какой-нибудь дворовой птицы, жареной на вертѣлѣ, которое истолки весьма мелко въ иготи съ нѣсколькимъ количествомъ сладкаго миндалю и 6-ю густыми желтками; когда же все истолчешь, то влей туда бульёну, въ которой ты положилъ хлѣбный мякишь, и процѣдивъ сквозь сито, прибавь туда немного сливокъ, или молока, потомъ митонируй супъ съ хлѣбными корками, хорошо обрѣзанными и съ малымъ количествомъ бульёна, и подавай на столъ.

Супъ молочный съ миндалемъ.

19. Взявъ молока, надлежитъ подварить оное съ сахаромъ и корицею, потомъ поло-

жить въ кострюлю два фунта толченаго миндалю, размѣшавъ оный хорошенько съ молокомъ, процѣдить сквозь сито и оное разогрѣть, но только не кипятить. Вмѣсто калача можно положить въ оный сахарныхъ сухарей.

Супъ луковый.

20. Искрошивъ произвольное количество луковицъ и поджаривъ ихъ до красна въ коровьемъ маслѣ, смочи теплою водою, и обваляй ихъ въ мукѣ. Когда бульёнъ закипитъ, положи туда луковицы и давъ немного прокипѣть употреблять.

Супъ изъ саго.

21. Должно взять $\frac{1}{4}$ фунта саго, налить двѣ бутылки воды, дать какъ должно развариться, положить немного сахару, стаканъ столоваго вина и корицы.

Супъ съ фаршемъ.

22. Сперва надобно приготовить бульёнъ, процѣдить его сквозь полотенцо; говядину вынуть, положить разныхъ кореньевъ и поставить вариться. Фаршъ же должно приготовлять слѣдующимъ образомъ: взять говя-

дины, изрубить ее мягко ; высушенный калачь должно размочить въ холодной водѣ, выжать до суха, положить 3 яйца, немного чухонскаго масла, перемѣшать говядину съ бѣлымъ хлѣбомъ, порубить еще, надѣлать шариковъ, и передъ обѣдомъ опускать ихъ въ кипящій бульёнъ, котораго прежде надобно отлить въ особенную кастрюльку. Лишь только фаршъ будетъ готовъ, вынуть его и положить въ супъ, а бульёнъ процѣдить, дать нѣсколько отстояться и потомъ вылить въ супъ.

Питательный скоромный бульенъ г. Курти.

23. Возьми по хорошему куску говядины отъ любовины, отъ зада, филейной части и голяшки; свяжи ихъ ниткою такъ, чтобъ они при варенiи не раздѣлились, и положи въ горшокъ съ кускомъ печенки. Если же прибавить къ тому еще нѣсколько костей отъ баранины и домашнихъ птицъ, шею и обрѣзки отъ индѣйки, или курицы, то бульёнъ выдетъ питательно-превосходный. Наполни горшокъ водою и поставь на сильный огонь, дабы онъ скорѣе закипѣть могъ; посоли, слови пѣну, положи огородныхъ овощей или кореньевъ и дай всему слегка уки-

пѣть, уменьшая огонь мало-по-малу. Наконецъ, ежели кому угодно будетъ подцвѣтить бульёнъ, тотъ можетъ прибавить въ него половину жареной луковицы.

Супъ буржуа (bourgeoise).

24. Должно приготовить крѣпкій бульонъ, положить туда разныхъ кореньевъ, какъ-то: петрушки, моркови, рѣпы, луку и проч. Также опустить въ миску мелкими кусками бѣлый хлѣбъ, въ сухомъ видѣ, и такимъ образомъ подавать на столъ.

Окрошка.

25. Обобранное съ костей какое-бы то ни было мясо надлежитъ искрошить очень мелко съ зеленымъ лукомъ, огурцами солеными или свѣжими, прибавя укропу, лимонной корки, немного сахару и желтка яйца; все сіе положивъ въ сосудъ развести квасомъ или кислыми щами.

Дорожный рыбный сухой бульонъ.

26. Должно вычистить живыхъ окуней 25, карасей 25, ершей 50 и пискарей 50, вынь изъ нихъ желчь, сними мясо окуней и ершей со спинки, отрѣжь головки и перемывши хо-

рошенько, вытри посуше, посоли по пропорціи, выложи на листъ, суши въ печи посуше, истолки въ ступкѣ, просѣй сквозь чистое сито три раза, соедини съ карасями и пискарями, такимъ-же образомъ высушенными и истолченными, и храни все это въ приличномъ мѣстѣ для употребленія. Этотъ порошокъ изъ рыбы кладутъ въ воду и кипятятъ до тѣхъ поръ, пока онъ распустится.

Приготовленіе бульона изъ стерлядей.

27. Вычистивши 6 небольшихъ и не жирныхъ стерлядей, сними ихъ со спинокъ, отрѣжь головки прочь и изрѣзавши мелкими штучками, но только безъ кожи, клади на листъ, высуши, истолки особливо, просѣй сквозь рѣдкое сито и, смѣшавши вмѣстѣ съ ершами и пискарями, вари изъ сего бульона уху, т. е. положи порошокъ и опустя ершей и пискарей въ сосудъ, вари до тѣхъ поръ, пока порошекъ изъ стерляди распустится и ерши и пискари дадутъ изъ себя наваръ.

Щи постныя.

28. Должно взять кислой капусты; положи въ нее мелко изрѣзаннаго луку; двѣ ложки масла постнаго, поджарь въ кастрю-

лѣ, прибавь ложку муки, сотри вмѣстѣ съ капустою, налей по пропорціи водой и поставь вариться въ печь. Потомъ вымой бѣлые грибы, налей водой, дай полчаса кипѣть; потомъ изрѣжь ихъ мелко и положи во щи.

Бураки постные въ свѣжемъ видѣ.

29. Должно нашинковать свѣжей свеклы и три луковицы; потомъ поджарить въ кастрюлѣ съ постнымъ масломъ, стереть съ мукой, полить грибнымъ бульономъ и положивши грибовъ влить 3 ложки уксусу.

Гороховый постный супъ.

30. Должно перемыть горохъ, налить водой его и положивши въ горшокъ поставить вариться; когда хорошо укипитъ, растереть, развести водой, посолить и поставить въ печь; не мѣшаетъ вложить въ горохъ постнаго масла 2 ложки и 2 луковицы.

Уха изъ ершей.

31. Очистивъ ершей, взять кореньевъ петрушки и постернаку, луку, цѣлыми луковицами, налить водой и дать вскипѣть. По-

томъ положить въ сей кипятокъ ершей и лавроваго листу, и варить чтобы поспѣло.

Супъ раковый съ окунями.

32. Должно взять пятдесятъ раковъ, сварить ихъ, отнять прочь хвостики и положить въ кострюлю; также положить немного моркови, луку, петрушки и поджаривъ головки раковъ въ маковомъ маслѣ опустить ихъ къ кострюлю, прибавивъ 15 окуней; дать какъ должно вскипѣть и потомъ употреблять.

Осетриный потрохъ.

33. Очистивъ и вымывъ потрохъ, какъ надлежитъ, и положивъ въ кострюлю шинкованныхъ кореньевъ, дать вскипѣть хорошенько; потомъ положить мелкихъ грѣчневыхъ крупъ, рубленой зелени и варить.

Бѣлужій потрохъ.

34. Сей потрохъ должно варить также, какъ и осетринный, но только покрошенные куски поджарить въ маслѣ, пересыпавъ оные мукою.

Похлебка грибная.

35. Должно очистить грибы и обжаривши ихъ въ маслѣ положить въ воду, въ кото-

рую прибавить лимону, рѣпы, картофелю, моркови, луку и петрушки, и подправивъ въ свое время мукою употреблять.

Лапша постная.

36. Должно положить на стаканъ воды ложку маковаго масла, замѣсить лапшу, раскатать какъ можно тоньше, искрошить и разложить на сито, потомъ поджарить лукъ въ маслѣ, вскипятить чистой воды, опустить лапшу и лукъ и дать какъ должно уварить-ся. Не мѣшаетъ прибавить бѣлыхъ грибовъ и грибнаго бульона.

Кашица пшенная съ грибами.

37. Она заваривается на водѣ съ сухими бѣлыми грибами, засыпается пшеномъ и приправляется солью и кусками лимона.

Супъ изъ груздей.

38. Должно облупить съ груздей верхнюю кожицу и изрѣзавъ въ кусочки, сварить въ водѣ; когда сварится, прибавь немного соли, дай осякнуть и раздави на пропускальной доскѣ. Потомъ влей на нихъ горячаго молока, вскипяти, и отваръ сей вылей на ломтики бѣлаго хлѣба.

Уха (изъ какой-бы то ни было рыбы).

39. Должно налить въ кострюлю воды и когда закипитъ, положить разныхъ кореньевъ; потомъ дать кипѣть съ полчаса, а наконецъ приготовленную и очищенную для ухи рыбу, опустить въ воду и дать ей какъ должно увариться.

Ботвинья.

40. Должно сварить свѣжей свеклы. Потомъ развести ее квасомъ или кислыми щами, прибавя луку, мелко искрошенныхъ огурцевъ свѣжихъ или соленыхъ, укропу, корку съ лимона и употреблять.

Ушки постныя.

41. Должно сварить грибовъ, откинуть на сито и мелко изрубить, вмѣстѣ съ лукомъ смѣшать съ гречневою кашею и поджарить съ постнымъ масломъ въ кострюлѣ. Тѣсто для ушковъ приготовить такое-же, какое означено выше въ постной лапшѣ, только не очень крутое. Сдѣлавши ушки, вскипятить грибной бульонъ, опустить ушки и дать кипѣть чтобы уварились.

ПИРОГИ,

ПИРОЖКИ, ПАШТЕТЫ И ПРОЧ.,

СКОРОМНЫЕ И ПОСТНЫЕ.

Пряженики.

42. Должно изъ кислаго тѣста сдѣлать булочки, хорошенько раскатать, положить начинку изъ говядины, яицъ и луку, потомъ защипать, и жарить на сковородѣ въ маслѣ.

Пирожки къ супу съ разною начинкою.

43. Взять три яйца и полтора стакана холодной воды, замѣсить тѣсто, разсучить тонко, положить какую заблагоразсудишь начинку, обрѣзать рѣзцомъ и поджарить въ маслѣ.

Пирожки слоеные.

44. Должно разсучить слоеное тѣсто въ палецъ толщиною, нарѣзать стаканомъ кружковъ, и положивъ на нихъ начинку изъ говядины съ лукомъ, или изъ яицъ, накрыть другими кружками, вымазать яицами и сажать въ печь.

Пирогъ изъ говядины и прочихъ начинокъ.

45. Изрубивъ мелко говядину, морковь, яицы или ливеръ съ лукомъ, сдѣлай тѣсто или возьми калачнаго, прибавь въ него немного масла, также и въ начинку, и обмазавъ масломъ противень или сковороду посади въ печь. Когда пирогъ испечется и прилично зарумянится, подавай на столъ.

Пирогъ изъ печенки.

46. Возьми печенку, изруби мелко; потомъ збей полфунта свѣжаго масла въ пѣну, выпусти въ это 4 цѣлыя яйца и 4 особенные желтка. Сотри сухую булку и развари ее въ молокѣ въ густой кисель, прибавь соли и лимонной корки. Все это сложи въ телячій пузырь и положивъ любую, посади въ печь на часъ. Вынувъ, распори пузырь и подавай съ изюмнымъ соусомъ или *à la Robert.*

Слоеный пирогъ съ разною начинкою.

47. Возьми три яйца, рюмку французской водки, три ложки столовыхъ чухонскаго масла, чашку чайную воды, замѣси тѣсто какъ обыкновенно дѣлаютъ для слоенья, хорошенько вымѣсивъ, накрой глинянымъ блю-

домъ и дай лежать часъ, потомъ каждый слой мажь масломъ, а начинку можешь положить какую заблагоразсудишь.

Пастетъ королевскій.

48. Отодравъ у индѣйки бережно кожу отъ грудинки, и выбравъ изъ нея бѣлое мясо, изруби съ кореньями и травами приложа топленаго коровьяго масла, 2 ложки сливокъ, 5 яицъ, начини онымъ за кожею у индѣйки, и сдѣлавъ тортъ изъ маслянаго тѣста по обыкновенію обложи приправленнымъ въ маслѣ коровьемъ и толченымъ миндалемъ, покрой оный тѣстомъ, приправь при отпускѣ на столъ, приложи къ оному бутылку сливокъ, 4 желтка яичныхъ и немного ренскаго уксусу.

Пастетъ изъ разной дичи.

49. Сдѣлавши изъ крутаго тѣста круглопродолговатый пастетъ, положи въ него изрѣзавши часть рябчика, индѣйки, курицы и проч., капорцовъ, оливокъ и сдѣлавши изъ тогоже тѣста на пастетѣ покрышку, пеки часа три, поджаривъ 2 ложки муки въ маслѣ, приложа мяснаго отвару, лимону и сваривъ соусъ, коимъ и приправь пастетъ.

Кулебяка съ семгою и разными начинками.

50. Дѣлается густое тѣсто, кладутъ въ него кашу, крутую, намасленую, которую накладываютъ толстымъ слоемъ а сверхъ ея покрываютъ тонкими ломтиками семги. Кашу можно замѣнить разными начинками.

Кулебяка постная съ потрохами.

51. Взявъ жабръ отъ осетринной и бѣлужьей головизнъ, изрубить съ тѣльнымъ изъ щуки и положить на дно довольно толстымъ слоемъ; сверхъ-же молокъ и другихъ жирныхъ частей тѣльнаго, положить осетроваго или бѣлужьяго потроху.

Кулебяка (постная) самая лучшая.

52. Должно сдѣлать густое тѣсто, въ которое положить визигу мелко изрубленную, часть семги, судака, рису и обсыпавъ все сухарями влить въ середину нѣсколько орѣховаго масла, потомъ защипать и обмазавъ наружную часть кулебяки орѣховымъ масломъ поставить въ печь.

Пастетъ (постный).

53. Должно взять 2 фунта тѣста слоенаго орѣховымъ масломъ, которое раскатавъ тол-

щиною въ палецъ, обложи имъ внутри какую хочешь форму. Потомъ сдѣлай изъ разной рыбы фаршъ, начисти раковыхъ шеекъ, налущи молодаго гороху, вскипяти въ сливкахъ, простуди, положи въ форму, сначала гороху, потомъ раковыхъ шеекъ, на нихъ опять слой гороху, а на этотъ слой гороху слой фаршу и продолжай такимъ образомъ, пока наложишь полную форму. Въ горохъ также можно положить орѣховаго масла. Когда форма будетъ полна, прикрой начинку тѣстомъ и поставь въ печь.

Пастетъ изъ разной рыбы.

54. Возьми отвари кислой шинкованной капусты съ крѣпкимъ наваромъ изъ рыбъ; прибавь туда немного масла орѣховаго, нарѣжь разной рыбы ломтиками, какъ-то: семги, судака, щуки и проч. съ прибавленіемъ капорцевъ, оливокъ и корки лимона; потомъ намажь края кострюли орѣховымъ масломъ, обложи мягкимъ тѣстомъ, положи приготовленную начинку, накрой сверху тѣстомъ, обсыпь сухарями и поставь въ печь.

ХОЛОДНЫЯ ПОСТНЫЯ И СКОРОМНЫЯ.

Буженина.

55. Взявъ свиной окорокъ свѣжій, сними съ него кожу, натри солью, положи перцу, набей луку, истолки побольше лавроваго листу, и все положи на окорокъ; накрывъ кожею, положи въ посуду, налей кислыхъ щей, немного ренскаго уксусу и дай мокнуть трое сутокъ; потомъ вынувъ изжарь въ печи и, давши остынуть, подавай на столъ.

Говядина по модѣ (Du bœuf à la mode).

56. Нашпикуй крупно свинымъ саломъ кусокъ говядины отъ краю и положи его въ кострюлю съ искрошенными морковями, луковицами, телячьею ногою, изъ коей должны быть вынуты кости, и приправь прилично; потомъ смочи мяснымъ бульономъ, или бѣлымъ виномъ; накрой крышку кострюли смоченною ветошкою и вари на слабомъ, продолжительномъ огнѣ. Приготовленную такимъ образомъ говядину можно подавать и въ холодномъ видѣ. Сокъ же изъ нее подается особенно.

Ветчина.

57. Нарѣзавъ кусками запеченную или свареную ветчину можно приготовлять съ различными соусами: изъ зеленаго горошка, картофеля, цвѣтной капусты, бобовъ или просто съ горчицею.

Языкъ копченый.

58. Сваривъ до мягкости языкъ, вынуть и дать простыть; потомъ обложить кругомъ его мелкимъ зеленымъ горошкомъ, или просто подавать съ уксусомъ и горчицей.

Винегретъ скоромный.

59. Винегретъ дѣлаютъ изъ дичины, всякой живности, телятины, баранины, говядины, или что случится отъ остатковъ прошедшаго дня; все сіе изрѣзывается на мелкія части; можно класть также капорцы, оливки, корку мелко-изрѣзанную съ лимона, малое количество перцу, потомъ взять уксусу, горчицы, прованскаго масла, соли, сбить все вмѣстѣ и облить на блюдѣ.

Отлично-вкусный винегретъ.

60. Должно взять 7 телячьихъ языковъ и двѣ телячьи ножки, налейте на нихъ воды

и варите съ солью, снимая пѣну. Лишь только вода закипитъ, положите моркови и петрушки и дайте опять какъ должно вскипѣть. Потомъ положите туда же 3 четв. фунта телятины. Когда мясное будетъ сварено, то съ языковъ снять кожу и разрѣзать ихъ въ длинные кусочки, телятину и сладкое мясо по произволу. Послѣ возмите перцу, гвоздики, облейте ихъ бульономъ изъподъ языковъ, выжмите туда 2 лимона, дайте всему этому вскипѣть. Въ это время изрѣжьте по малому количеству капорцовъ, оливокъ, грибовъ. Наконецъ возьмите блюдо, изрѣжьте ломтиками въ крутую свареныя 2 яйца, морковь, лимонъ, уложите на тарелкѣ слой этихъ вещей; на нихъ положите слой языковъ и мяса, далѣе слой капорцевъ, оливокъ и проч. Когда все будетъ уложено въ порядкѣ, то поставьте въ прохладное мѣсто и, сдѣлавъ подливку изъ уксуса, малой части сахара, масла прованскаго и горчицы, подавайте къ столу.

Галантиръ.

61. Должно вымыть со всѣмъ тщаніемъ телячью головку и ножки, разнять и разварить какъ должно, чтобъ всѣ кости отстали

и бульонъ былъ крѣпкій; процѣдивъ, положить моркови, рѣпы, луку, сельдерей, корицы, влить чайную чашку уксусу; не мѣшаетъ прибавить стаканъ столоваго вина, кипятя все сіе по крайней мѣрѣ часъ, 10 яицъ взбить вѣничкомъ, влить стаканъ холодной воды, не переставая взбивать, развести приготовленнымъ для галантира бульономъ, накрыть крышкою, вскипятить, взбить еще разъ, а потомъ дать изподваль кипѣть, пока бульонъ сдѣлается прозраченъ, и процѣдить раза два сквозь салфетку. Когда готовъ галантиръ, то наливъ его немного въ сосудъ, въ коемъ хочешь застуживать, дай застыть, уложи ломтиками лимона, положи капорцевъ, моркови, оливокъ, разной мелкоизрѣзанной дичи. Заливши бульономъ, дай застыть; потомъ снова наложи слой и, заливши бульономъ, отнеси въ погребъ. Когда надобно вынимать, то форму или сосудъ опусти въ теплую воду, чтобы форма или сосудъ нагрѣлись и галантиръ отсталъ онъ нихъ.

Холодный поросенокъ.

62. Надобно сварить какъ должно поросенка, разнявши его на части, уложить на блюдо и, взявши свѣжаго хрѣна, натереть

его по пропорціи, прибавя въ хрѣнъ двѣ чашки сметаны, облить поросенка, или подавать на тарелкѣ хрѣнъ особливо, прибавя нѣсколько горячаго бульону.

Судакъ отварный.

63. Обмывши какъ должно судака и обчистивъ чешую, выпотроши его, вымой и вытри, отними голову и перья у хвоста, положи въ кострюлю, прибавя петрушки, лавроваго листу, соли и, наливъ водою, вари на маломъ огнѣ съ четверть часа. Когда судакъ сварится, выложи его на блюдо; отлей въ другую кострюлю немного отвара, положи петрушечной зелени, капорцевъ, оливокъ, увари соусъ и облей судака имъ; давъ немного постоять въ холодномъ мѣстѣ, подавай на столъ.

Щука холодная.

64. Должно, обмывши щуку, очистить отъ щелухи и выпотрошить какъ должно и сваривши подавать на столъ, обливши бѣлымъ соусомъ, въ которой не мѣшаетъ подлить стаканъ столоваго вина.

Стерлядь разварная (въ холодномъ видѣ).

65. Должно взять стерлядь и, изрѣзавъ оную кусочками, вымыть хорошенько, потомъ положить въ кострюлю, въ которую прежде налей, по произволу, воды и огуречнаго разсола, прибавь къ тому очищенныхъ огурцовъ, луку, соленаго лимона, перцу, лавроваго листа, прочихъ спецій какихъ угодно; дай всему вскипѣть хорошенько, потомъ, вынувъ стерлядь и давъ ей простыть, обложи огурцами и лимономъ и подавай на столъ.

Грибы въ холодномъ видѣ.

66. Должно черные сушеные и какіе бы то ни было грибы вымыть, сварить, изрубить съ зеленымъ лукомъ, прибавя оливковъ и капорцевъ, развести прованскимъ масломъ, положа большое количество квасу съ прибавленіемъ въ жидкость нѣсколько хрѣну.

Винегретъ постный.

67. Должно положить картофелю, свеклы, огурцовъ, грибовъ разныхъ, капорцевъ, олливокъ; все изрѣзать кусками, уложить на блю-

до и, обливъ прованскимъ масломъ съ уксусомъ и горчицею, подавать къ столу.

Постныя разныя холодныя.

68. Между многими постными кушаньями, принадлежащими къ посту, есть нижеслѣдующія: подаютъ рѣдьку, редисъ, пластаную капусту, квашеную и шинкованную, картофель, огурцы и свеклу, нарѣзанныя кружками, которыя обливаются масломъ, горчицею и уксусомъ; а также грузди и рыжики, вымывши въ квасу и обливши уксусомъ съ масломъ, съ прибавленіемъ лука; иногда подаютъ тертую рѣдьку съ квасомъ, печеный картофель и рѣпу печеную.

Горохъ (протертый сквозь рѣшето).

69. Разваривши какъ должно горохъ, протри сквозь рѣшето и подавай къ столу, прибавя постнаго или орѣховаго масла.

Бураки въ холодномъ видѣ.

70. Нарѣзавши квашеныхъ бураковъ, прибавь въ оные бѣлыхъ грибовъ, капорцевъ, оливокъ, луку; сваривши все вмѣстѣ, дать остыть и, прибавя по пропорціи разведеннаго хрѣну, подавать къ столу.

Черные, бѣлые и другіе грибы.

71. Хотя грибы черные и проч., будутъ и сушеные, ихъ можно разварить до мягкости, прибавя масла прованскаго или другаго, также положить не мѣшаетъ оливокъ, капорцевъ, луку, немного свеклы, картофелю и разведя квасомъ или уксусомъ подавать.

Гороховый кисель.

72. Должно гороховую муку просѣить, заварить кипяткомъ, подливая по немногу и мѣшая, чтобы она не дѣлалась комками; лай раза четыре вскипѣть и, разливши въ разную посуду, застуди и подавай съ масломъ.

Рѣдька, рѣпа и капуста.

73. Должно рѣпу положить въ горшокъ и поставить въ печь и когда рѣпа хорошо упарится, употребляй съ прованскимъ или постнымъ масломъ. Рѣдьку нарѣжь пластинками, налей масла, или употребляй ее въ тертомъ видѣ прибавя луку и разведя квасомъ. Капусту качанную или рубленую налей квасомъ, прибавя огурцовъ и луку.

СОУСЫ СКОРОМНЫЕ И ПОСТНЫЕ.

Соусъ пикантъ.

74. Въ кострюлѣ съ стаканомъ бѣлаго вина кипяти одинъ рубленый шалонъ и пучекъ петрушки, приправленные сколько нужно солью и перцомъ, не мѣшаетъ прибавить лимоннаго соку, маленькихъ огурчиковъ; потомъ влить бульёна и коровьяго масла, увари, очерпай жиръ и подавай на столъ. Въ сей соусъ можно класть говядину, нарѣзанную кусками, телятину, телячьи ножки и проч.

Соусъ метръ-д'отель.

75. Должно смѣшать коровье масло съ рубленою петрушкою, рѣпою, морковью, малою долею лимоннаго сока, соли и перца. Сей соусъ употребляется подъ бифстексы или битое подъ макрель, рыбу и проч.

Соусъ равиготъ.

76. Въ кострюлю съ стаканомъ воды или бульёна положи изрубленныхъ кервеля, петрушки, эстрагона, бедренцу, порея и вскипяти; послѣ чего прибавь немного коровьяго

масла, лимоннаго соку и уваривши подавай. Этотъ соусъ употребляется для телятины, говядины и проч.

Телячье легкое въ соусѣ.

77. Телячье легкое отварить въ водѣ мягко; послѣ того изрѣзать въ маленькіе кусочки, положить въ кострюлю и варить, наливъ мяснаго отвара. Тогда въ другой кострюлѣ разгорячить коровьяго масла, подпалить въ ономъ 3 ложки муки, положить инбирю, мушкатнаго цвѣта, рубленой петрушки и еще кусокъ масла коровьяго, ужаривать на сильномъ углевомъ огнѣ, чтобъ соусъ посгустѣлъ, и облить онымъ отваренное телячье легкое.

Фрикандо изъ телятины.

78. Должно нарѣзать телятину отъ задней ноги, побить скалкою, нашпиковать, сдѣлать соусъ изъ щавелю, поджарить съ чухонскимъ масломъ; положить кусокъ ветчины, положить щавель, налить бульёномъ; а какъ поспѣетъ, заправь яицами, подлей соусъ подъ телятину и подавай на столъ.

Соусъ изъ горошку.

79. Должно разварить въ бульёнѣ горошекъ, положить на полфунта ложку чухонскаго масла, нѣсколько муки, развести бульономъ и дать какъ должно прокипѣть. Его подаютъ къ котлетамъ, сосискамъ, телячьимъ ножкамъ и копченому языку.

Соусъ картофельный.

80. Должно сварить картофель, обчистить горячій, протереть сквозь рѣшето, положить 2 ложки чухонскаго масла, размѣшать, прибавить бульёну или сливокъ и дать какъ должно прокипѣть. Его подаютъ къ сосискамъ, копченому языку, говядинѣ, котлетамъ и гроч.

Соусъ изъ шинкованной капусты.

81. Должно нашинковать свѣжей капусты, красной или бѣлой, дать какъ должно прокипѣть въ водѣ, откинуть на сито, и когда обтечетъ, выложить въ кострюлю, подложить масла, немного муки, налить по пропорціи бульёну, три ложки уксусу и полторы ложки сахару. Дать всему хорошенько укипѣть

и подавать съ котлетами, гусемъ, уткой, сосиськами, разными калбасами и проч.

Соусъ подъ разную дичь.

82. Должно поджечь до-красна сахаръ, разведя бульономъ, подложивъ масла и муки, какъ должно поджарить; развести приготовленнымъ бульёномъ, положа оливокъ, капорцевъ и дать всему какъ должно укипѣть. Дичь обыкновенно должно жарить въ соку и, разнявши ее на части, уложить на блюдо и облить подливкой.

Макароны.

83. Должно сварить ихъ въ водѣ, откинуть на сито и положивши въ кострюлю чухонскаго масла и макароны, налить бульёномъ и дать какъ должно укипѣть, и, обсыпавши мелкимъ сыромъ, подавать къ столу.

Густой соусъ (велюте).

84. Искроши помельче нѣсколько грибовъ, петрушки и шарлотовъ, положи въ кострюлю и жарь съ небольшимъ количествомъ коровьяго масла; прибавь немного муки, смочи стаканомъ бульёна, или бѣлаго вина, кипяти слегка и славливай всплывающій жиръ.

Соусъ доброй хозяйки.

85. Изруби крупно грибовъ, моркови, луку, пастернаку, цибули и петрушки, поджарь ихъ, прибавивъ большой кусокъ коровьяго масла; смочи бульёномъ и приправь. Кипятя съ часъ, процѣди этотъ соусъ сквозь сито, и предъ подаваніемъ на столъ положи мякиша бѣлаго хлѣба, вскипятивъ его напередъ въ молокѣ и протеревъ сквозь рѣшето.

Рагу изъ шампиньоновъ.

86. Очистивъ хорошенько шампиньоны, перевари ихъ на огнѣ въ коровьемъ маслѣ съ пучкомъ петрушки и цибули, потомъ положи немного муки и перемѣшивай; смочи хорошимъ бульёномъ по равному количеству съ бѣлымъ виномъ и жюсомъ; вари поболѣе часа, сгусти соусомъ жюсомъ, или небольшимъ количествомъ стертаго съ мукою коровьяго масла.

Жюсъ, или сокъ мясной, служащій приправою къ соусамъ.

87. Положи въ кострюлю свинаго сала и телятины, изрѣзанныхъ въ ломтики, мелко искрошеннаго окорока и потроховъ домаш-

нихъ птицъ, или дичи; къ сему прибавь луковицъ, моркови, изрѣзанныхъ въ кружочки, пучекъ петрушки, соли, перцу, стаканъ воды или виноградnаго вина; дай всему вариться 2 часа, славливай жиръ и храни его въ особой фаянсовой посудинѣ для подцвѣчиванія имъ, что заблагоразсудишь.

Говядина съ пряными травами.

88. Возьми блюдо, которое могло бы выдержать жаръ, устели его мелко изрубленными пряными травами съ тертою коркою бѣлаго хлѣба; положи на этотъ слой говядины, изрѣзанной сколько можно въ тончайшіе ломтики, а на нее слой пряныхъ травъ, еще мелко искрошенныхъ кусочковъ коровьяго масла и опять слой тертой корки бѣлаго хлѣба. Поставь блюдо со всѣмъ этимъ на слабый огонь, и накрой крышкою, на которой также разведи огонь; когда же говядина обжарится, подавай къ столу. Нѣкоторые присовокупляютъ къ ней также еще маленькіе огурчики въ уксусѣ, или капорцы.

Соусъ Англійскій.

89. Искроши густые яичные желтки, и половину оныхъ положи въ кострюльку съ

однимъ анчоусомъ, искрошенными капорцами, стаканомъ бульона; прибавь немного соли, перцу, кусокъ масла, величиною съ полъяйца и съ мукою, дай соусу сгуститься на огнѣ, полей имъ то, что тебѣ угодно будетъ, и положи на мясо остатокъ яичнаго желтка, искрошивши оный.

Приготовленіе телячьей головки.

90. Положить телячью головку въ сосудъ, налить водой, посолить, поставить вариться и когда будетъ мягка, вынуть, отнять нижнюю часть; языкъ и уши обчистить, всѣ мягкія части обрѣзать, обвалять въ сухаряхъ съ яицами, поджарить; приготовить красный соусъ съ изюмомъ, черносливомъ и миндалемъ. Потомъ головку положить въ средину, обложить кругомъ поджареными частями и облить соусомъ.

Котлеты изъ мозговъ.

91. Должно взять изъ трехъ головъ мозгу, сварить, потомъ размять ложкою, прибавя 3 ложки муки, 3 яйца и, перемѣшавши, сдѣлай котлеты, изжаривши на сковородѣ въ маслѣ; когда будутъ готовы, подавай къ столу.

Соусъ подъ телячьи ножки, цыплятъ, телятину и проч.

92. Должно взять 4 бѣлка, стереть ихъ съ сахаромъ, положить 2 ложки топленаго масла, развести бульономъ, и варить на легкомъ огнѣ пока поспѣетъ.

Стерлядь подъ соусомъ.

93. Очистивъ стерлядь и изрѣзавъ ее кусками, поджарить; потомъ положить въ кострюлю оливокъ, капорцевъ, свѣжаго лимона и облить бульономъ изъ разныхъ рыбъ и, положивши стерлядь въ кострюлю, дать ей хорошенько увариться.

Окуни подъ соусомъ.

94. Очистивъ окуней, надрѣжь ихъ и положи въ кострюлю, потомъ возьми раковъ, свари ихъ и отбери хвостики, а изъ головокъ сдѣлай раковое масло, въ которомъ поджарь хвостики и окуней, послѣ облей миндальнымъ молокомъ, и положа окуней, луку и зеленой рубленой петрушки, поставь кипѣть; послѣ сего прибавивъ лимона, подавай на столъ.

Караси подъ соусомъ съ капорцами и провѣсной рыбой.

95. Очистя карасей, обвалять въ мукѣ и зажарить въ маслѣ; потомъ изрѣзать кусочками провѣсную рыбу, положить капорцевъ, свѣжаго лимона и накатя краснымъ бульономъ поставить кипѣть, а послѣ того облить симъ соусомъ карасей.

Бѣлужина подъ соусомъ съ сушеными грибами.

96. Изрѣзавъ бѣлужину кусками, обвалять мукою и зажарить въ маслѣ; потомъ сморчки, бѣлые грибы или другіе перемывши изрубить и поджарить въ кострюлькѣ, накатить краснымъ бульономъ и дать вскипѣть, потомъ положа въ бѣлужину лимоннаго сока и соли подавать на столъ.

Головизна осетринная, или бѣлужья подъ соусомъ съ капустой.

97. Выбравъ хрящи изъ головизны, положить въ кострюлю, прибавить къ сему качанной капусты, изрѣзанной на четверо; прибавить туда же моркови и провѣсной рыбы, накатить краснымъ бульономъ и варить.

Государственная
БИБЛИОТЕКА
СССР
им. В. И. Ленина

Карпія въ соусѣ.

98. Очистивъ съ карпіи чешую, выпотроши ее хорошенько и изрѣжь въ ломтики, положи въ кострюльку съ другими рыбами, какъ-то: щукою, угремъ и раками, потомъ поджарь въ другой кострюлькѣ муки съ орѣховымъ или другимъ масломъ; когда же хорошо поджарится, положи туда мелкихъ луковицъ, краснаго вина, бульону, и приправь солью, перцемъ и пучкомъ душистыхъ травъ, вари на хорошемъ огнѣ полчаса; когда же поспѣетъ, то, при подаваніи на столъ, положи въ соусъ нѣсколько хлѣбныхъ корокъ и посыпь зеленью.

Осетрина подъ соусомъ съ щавелемъ.

99. Вымывъ щавель, изрубить; положить въ кострюлю немного сахару и масла и поджарить вмѣстѣ съ щавелемъ; накатить немного бульона; взять осетрины, изрубить ее мелко и сдѣлать фаршъ, потомъ положивъ оный въ трубку, выпущать въ кипящее масло, чтобъ сдѣлались сосиськи; послѣ сего щавель выложить на блюдо, а сосиськи положить на верхъ, и такимъ образомъ подавать на столъ.

Осетрина, бѣлужина, форель.

100. Всѣ сіи три сорта рыбъ должно варить въ курт-бульонѣ, который изготовляется слѣдующимъ образомъ: въ продолговатый котликъ, какой всегда подъ рыбу употребляется, влей бѣлаго и краснаго вина столько, чтобъ рыба тѣмъ покрылась, къ чему прибавь потомъ чобра, лавроваго листа, одну головку чесноку, пучекъ петрушки, луковицъ и моркови; положи въ это рыбу и вари ее на легкомъ огнѣ, потомъ можно подавать на столъ осетрину, бѣлужину и форель изрѣзавъ въ ломтики и обливши заготовленнымъ бѣлымъ соусомъ съ капорцами и оливками.

Щука.

101. Щуку, послѣ того какъ она очищена отъ щелухи и выпотрошена по надлежащему, должно варить въ курт-бульонѣ; подавать же ее на столъ или съ бѣлымъ соусомъ или съ прованскимъ масломъ.

ЖАРКІЯ: СКОРОМНЫЯ И ПОСТНЫЯ.

Бифстексъ.

102. Для сего берутъ кусокъ говядины отъ филейной части, разрѣзываютъ его поперегъ волоконъ въ ломти въ два пальца толщиною, убиваютъ лезвеемъ поварскаго ножа и кладутъ въ маринадъ, изъ прованскаго масла съ малою долею соли состоящій; потомъ жарятъ сіи ломти надъ большимъ огнемъ на рѣшеткѣ. Между тѣмъ смѣшиваютъ свѣжее коровье масло съ рубленными поваренными травами, сокомъ изъ одного лимона, солью и перцемъ и смѣсь сію раскладываютъ на блюдѣ въ кучки, числомъ столько, сколько нарѣзано ломтей бифстекса. Когда ломти изжарятся, кладутъ каждый изъ нихъ на приготовленное кучками масло, и подаютъ на столъ или съ жаренымъ картофелемъ, или съ зеленымъ салатомъ, или огурчиками.

Жареная филейная часть говядины.

103. Нашпиковавъ ее тонкими полосками ветчиннаго сала, положи на ночь въ маринадъ, состоящій изъ уксуса, малой доли соли и изрѣзанныхъ въ кружечки луковицъ; по-

томъ вздѣвъ на вертель, жарь на пылкомъ огнѣ, а когда изжарится, подавай на столъ на блюдѣ съ жаренымъ картофелемъ.

Жареніе различной дичины.

104. Какую-бы то ни было дичину вымывъ и вытеревъ хорошенько, надобно нашпиковать свинымъ саломъ, потомъ посолить и обмазать масломъ, и поставя въ печь, смотрѣть, чтобы хорошо зажаривалась, обливая почаще дичь масломъ, сметаною или сливками.

Цыплята.

105. Цыплята начиняются яицами, часто бѣлымъ хлѣбомъ съ изюмомъ, различнымъ фаршемъ, и можно просто жарить безъ начинки.

Куры и индѣйки.

106. Куры и индѣйки жарятся обыкновенно, обмывши, ихъ кладутъ на противень, только должно смотрѣть, чтобы они не пригорѣли и не очень пережарились.

Утка.

107. Прежде, нежели поставишь ее въ печь, начини ее кислой шинкованной капустой или

другимъ чѣмъ и дай ей жариться до тѣхъ поръ, пока поспѣетъ.

Жареный барашекъ.

108. Барашка должно жарить точно также какъ и поросенка, то есть начиняютъ его потрохомъ съ яицами или гречневою кашею и посоливши зашиваютъ разрѣзъ, потомъ ставятъ въ печь; когда хорошо зарумянится, то поливать барашка сокомъ, который онъ даетъ изъ себя.

Жареный поросенокъ.

109. Должно выпотрошить поросенка, то есть вынуть потрохъ, потомъ сварить его въ водѣ, которую должно посолить; когда потрохъ поспѣетъ, изрубить его мелко съ пятью или болѣе вареными въ крутую яицами, начинить всѣмъ этимъ поросенка, зашить разрѣзъ, обмазать масломъ и поставить въ печь; когда хорошо зарумянится, то поливать поросенка сокомъ, который онъ дастъ изъ себя.

Жареныя говяжьи и бараньи кишки.

110. Взявъ говяжьи или бараньи кишки, вымываютъ ихъ хорошенько и начиняютъ

гречневыми крупами, которыя обыкновенно разводятъ въ кипяткѣ, до такой густоты, чтобы можно было наливать ихъ въ кишки ложкою или воронкою; потомъ, когда наполнятъ кишку, завязываютъ ее съ обѣихъ сторонъ крѣпко ниткою и кладутъ на противень, обкладываютъ кругомъ говяжьимъ или бараньимъ саломъ и ставятъ въ печь, чтобы хорошенько ужарились.

Голуби.

111. Должно взять голубей, каждаго разрѣзать на четверо, потомъ, поварить въ водѣ съ солью; свареныхъ выложить на блюдо, налить на нихъ уксусу, положить луку и соли, и дать нѣсколько времени напитываться. Послѣ того обтереть ихъ салфеткою; замѣсить изъ муки на яицахъ и молокѣ жидкое тѣсто, обмочить въ оном голубятъ, и обжаривать въ салѣ пока зарумянятся; предъ подаваніемъ на столъ должно дать салу съ нихъ стечь.

Жареная филейная часть свинины.

112. Ее обыкновенно жарятъ на вертелѣ, а на столъ подаютъ съ робертовымъ соусомъ, который готовится такъ: искроши въ же-

ребейки, на примѣръ, дюжину луковицъ, положи ихъ въ кострюлю съ кускомъ коровьяго масла и поставь на сильный огонь; когда лукъ зарумянится, всыпь пол-ложки муки, смочи бульономъ и пусти немного уксусу, увари соусъ, и предъ подаваніемъ на столъ разболтай въ немъ ложку горчицы.

Жареной поросенокъ бланкетомъ.

113. Изрѣзавъ жаренаго поросенка въ полоски, поджарь въ кострюлѣ съ коровьимъ масломъ, въ полоски же искрошенные, шампиньоны, пучекъ поваренныхъ травъ, одну головку чесноку и два шарлота, положи щепоть муки, смочи сколько нужно бѣлымъ виномъ пополамъ съ бульёномъ, приправь солью, перцомъ и мушкатнымъ орѣхомъ, увари, вынь пучекъ травъ, положи въ соусъ мясо, вари, не допуская до кипѣнья; предъ подаваніемъ же на столъ прибавь яичныхъ желтковъ и лимоннаго соку.

Тетерева и рябчики.

114. Ощипавъ и заправивъ тетерева или рябчиковъ, должно немного позаварить въ горячей водѣ и остудить на погребѣ. Нашпиковавъ мелкимъ шпикомъ должно за пол-

часа до стола, жарить рябчиковъ на вертѣлѣ или на сковородѣ въ печи, заливъ масломъ и засыпавъ солью; тетеревей же за часъ подаютъ горячими, обливъ ихъ собственнымъ сокомъ.

Дрозды, бекасы и дупели.

115. Ощипавъ, опаливъ зажженною бумагою, выпотрошивъ, вымывъ въ водѣ и заправивъ голландскими нитками, жарятъ на плафонѣ, посыпавъ солью и покрывъ тонко рѣзаннымъ шпигомъ. При жареніи, которое начинаютъ за полчаса до стола, можно мазать саломъ; подаютъ горячими, обливъ ихъ саломъ.

Гусь.

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

Телятина.

117. Начинивъ четверть хорошей телятины и подъ почку вафлями, смѣшанными съ

рубленымъ свѣжимъ телячьимъ или бараньимъ саломъ, четырьмя сырыми яицами и чайною чашкою сливокъ, должно жарить на противнѣ, заливъ масломъ и посыпавъ солью, посматривая и обмазывая ее собственнымъ саломъ. Признакомъ готовности служитъ истеченіе сока, но не крови, при извлеченіи ножа, воткнутаго въ мякоть телятины.

Баранина.

118. Обмывъ какъ должно въ водѣ баранину, обжарить на сковородѣ въ печи, и когда поспѣетъ, ее можно подавать съ шинкованною капустою, облитою горчицею, смѣшанною съ прованскимъ масломъ, сахаромъ, солью и уксусомъ.

Каплунъ.

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

Росбифъ.

120. Сваривъ въ брезѣ огузокъ говядины, должно смѣшать горчицы, съ четвертью фун-

та прованскаго масла, ложкою мелкаго сахару, рубленными и протертыми анчоусами и фунтомъ варенаго и протертаго на ситѣ шпинату; развести уксусомъ, выжать два лимона, присолить и облить этимъ соусомъ говядину, предварительно разрѣзавъ ее на части.

Фаршированный гусь.

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

Филе.

122. Ломти говяжьяго филе зажаривъ на плафонѣ съ масломъ, солью и перцемъ, съ обѣихъ сторонъ, на блюдѣ обливаютъ соусомъ, сдѣланнымъ изъ 4 ложекъ краснаго кули и селедкою, очищенною, мелко изрубленною, поджаренною въ кострюлѣ съ ложкою чухонскаго масла и протертою сквозь сито, что все кипятится раза три съ сокомъ изъ лимона и кускомъ крѣпкаго бульона.

Бефъ а-ля-модъ.

123. Околотивъ обухомъ огузокъ говядины со всѣхъ сторонъ, шпигуютъ крупнымъ шпи-

гомъ и ветчиною, помѣщая ихъ въ отверстія, сдѣланныя на говядинѣ ножичкомъ, и кладутъ въ кострюлю съ крошенными кореньями, лавровымъ листомъ, перцемъ, полфунтомъ крошенаго крѣпкаго бульона, солью, бутылкою пива и стаканомъ бѣлаго вина, и накрывъ шпигомъ кипятятъ раза три, поворачиваютъ и, плотно накрывъ, ставятъ въ горячую печь. Сливъ съ готовой говядины сокъ въ кострюлю и укипятивъ съ двумя ложками краснаго кули, сливками, двумя ложками лимоннаго соку, обливаютъ имъ на блюдѣ говядину.

Жареная тыква.

124. Спѣлую тыкву должно изрѣзать въ куски, толщиною въ палецъ, немного посолить и обвалявъ въ мукѣ, положить на сковороду въ растопленное коровье масло и поставить въ печь жариться; когда зарумянится одна сторона, то перевернуть на другую; послѣ этого взять нѣсколько яицъ, развести сливками или молокомъ, облить этимъ тыкву и поставить опять въ печь, чтобъ совершенно изжарилась.

Жаркое изъ говядины.

125. Должно взять филейную часть говя-

дины, которую обмыть хорошенько, потомъ положить на противень и поставить въ печь, чтобы поджарилась; при подачѣ на столъ обкладываютъ ее картофелемъ, поджаренымъ въ маслѣ, или же жарятъ картофель вмѣстѣ съ говядиною, а особливо когда она жирна; если же говядина не жирна и мало даетъ изъ себя соку, то можно подлить подъ нее немного бульону.

Осетрина бифстексомъ.

126. Осетрина, рѣзанная ломтями и отбитая скалкою, засыпается солью и мушкатнымъ орѣхомъ, смазывается прованскимъ масломъ и жарится на рашперѣ, застланномъ листомъ масляной бумаги, на плитѣ до готовности, на блюдѣ облитая тонкимъ соусомъ, или просто обкладывается жаренымъ картофелемъ и скобленымъ хрѣномъ.

Лещи, караси, язи и другая подобная рыба.

127. Вычистивъ леща, карасей или другую рыбу такого рода, перемой, посыпь солью, заваляй въ мукѣ, и, вложивъ въ него икры, поджарь съ обѣихъ сторонъ на сковородѣ на разгоряченномъ маковомъ, орѣховомъ или другомъ какомъ маслѣ. Продер-

жавъ нѣсколько времени въ печи, подавай горячими, засыпавъ сверху тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ и нарубленною зеленью.

Пискари.

128. Должно, выпотрошивши, ихъ жарить на сковородѣ въ маковомъ или другомъ маслѣ. Когда они зажарятся румяно, подавать на сковородѣ, смочивъ уксусомъ или лимоннымъ сокомъ и соразмѣрно прибавя соли.

Снятки.

129. Должно ихъ накласть много на сковороду и ворочая обжарить въ маковомъ, постномъ или другомъ маслѣ, и когда ужарятся до суха, подавать, поливъ лимоннымъ сокомъ.

Наставленіе какъ жарить разную рыбу.

130. Какую-бы то ни было рыбу, вычистивъ, вымывъ, и надрѣзавъ съ обѣихъ сторонъ, посолить, обвалять въ маслѣ съ мукою и поставить въ печь. Когда ужарится какъ должно, подавать на столъ.

Линь.

131. Его должно опустить на минуту въ кипятокъ, но, сколько можно, беречься по-

вредить кожу; ибо сіе содѣлываетъ рыбу безобразною, ободранною. Жарятъ же его обыкновенно на рашперѣ и подаютъ на столъ съ соусомъ, приправленнымъ капорцами и анчоусами.

Жареные лини.

132. Сбить съ линя слизь, натирать его золою съ солью, или угольнымъ крупнымъ порошкомъ, и обмывъ, разрѣзать его вдоль спины, посыпавъ солью съ мукою и, смочивъ лимоннымъ сокомъ, жарить на сковородѣ.

Угорь по-татарски.

133. Снявъ съ угря кожу и очистивъ, свари его въ водѣ съ солью, чабромъ, лавровымъ листомъ, петрушкою и небольшимъ количествомъ вина. Потомъ изрѣжь его въ звѣнья, обсыпь тертымъ мякишемъ бѣлаго хлѣба, изжарь на рашперѣ и подавай просто или съ соусомъ.

Разная жареная рыба съ лукомъ и уксусомъ.

134. Должно нарѣзать ее кусками, обвалять въ мукѣ съ постнымъ масломъ, изрѣзать кружечками три луковицы, уложить

рыбу на сковородѣ, вмѣстѣ съ лукомъ, подлить масла и поставить жариться; когда же зарумянится, влить стаканъ рыбнаго бульону и двѣ ложки уксусу, и опять поставить въ печь.

Караси и лещи съ начинкою.

135. Должно карасей и лещей очистивъ и выпотрошивъ хорошенько, начинить леща или карася слѣдующею начинкою: крутую гречневую кашу смѣшать съ лещевою или карасиною икрою, прибавя немного луку, визиги, укропу и проч., обвалявъ въ мукѣ и обжаривъ на сковородѣ въ постномъ маслѣ подавать на столъ.

Щука.

136. Должно щуку хорошенько очистить, разнять на звѣнья, обвалять въ мукѣ и обжарить въ маслѣ на сковородѣ. Ее можно подавать съ капустнымъ взваромъ или просто съ солеными огурцами.

Сморчки.

137. Вымывъ хорошенько сморчки, можно жарить въ постныхъ маслахъ, съ прибавле-

ніемъ снятковъ и смотрѣть, чтобы они не пригорѣли; не мѣшаетъ подбавить рыбнаго бульона съ мушкатнымъ цвѣтомъ и когда поспѣютъ подавать на столъ.

Грибы.

138. Мягко разваривъ сухихъ бѣлыхъ грибовъ или другихъ какихъ, перемываютъ ихъ въ холодной водѣ, обтираютъ салфеткою, обмакиваютъ въ клеръ, завалявъ въ тертомъ хлѣбѣ, обжариваютъ въ постныхъ и скоромныхъ маслахъ и подаютъ съ жаренымъ картофелемъ.

Свѣжіе грибы.

139. Обланжиривъ шляпки свѣжихъ грибовъ въ соленой водѣ, откинь на рѣшето, заваляй въ мукѣ, изжарь на сковородѣ съ обѣихъ сторонъ въ постномъ или скоромномъ маслѣ.

Рыжики.

140. Должно обрѣзать у рыжиковъ корешки, очистивъ края и перемывъ, изрѣзать эти грибы на ровные куски. Потомъ налить на сковороду постнаго или скоромнаго масла и обжаривать въ немъ рыжики, пока сдѣлают-

ся темноваты; тогда надобно присолить, посыпать перцемъ и подавать на столъ.

Жареные бураки.

141. Должно изрѣзать кружками бураки и лукъ, разварить бѣлыхъ грибовъ, обвалять все въ мукѣ съ масломъ и изжарить.

Жареные шампиньоны.

142. Сперва отвариваютъ шампиньоны въ водѣ, потомъ, сливъ жижу, посыпаютъ ихъ мукою, солью и мелко толченымъ перцомъ; послѣ того поджариваютъ ихъ въ орѣховомъ или маковомъ маслѣ, а напослѣдокъ пересыпаютъ рубленою травою петрушкою; можно полить на нихъ также нѣсколько лимоннаго соку.

Составленіе такъ называемаго королевскаго порошка, употребляемаго для приправы грибныхъ соусовъ.

143. Должно взять 3 ложки сушеныхъ и истолченныхъ сморчковъ, столько же печерицъ, одну ложку тиміана, по полуложкѣ гвоздики и бѣлаго перцу.

РАЗНЫЕ САЛАТЫ.

Салатъ изъ цикоріи.

144. Обобравъ молодые побѣги цикоріи, очистить отъ твердыхъ и бѣлыхъ частицъ, желтое разрѣзывать на двое и мочить цѣлый часъ въ водѣ, чтобы извлечь изъ онаго всю горечь; послѣ того подержать нѣсколько времени въ уксусѣ съ солью и перцемъ и наконецъ облить уксусомъ, сбитымъ съ прованскимъ масломъ.

Салатъ изъ капусты.

145. Изъ кочня капусты вырѣзавъ кочерыгу, листья искрошить на подобіе очень тонкой лапши, спрыснуть солью и перцемъ, и облить салатнымъ соусомъ. Можно этотъ салатъ гарнировать ломтиками вареной или сырой селлереи.

Салатъ изъ креса.

146. Салатъ этотъ перебравъ, положить въ холодную воду, перемыть, посолить немного, облить уксусомъ и прованскимъ масломъ, перемѣшать и посыпать сахаромъ.

Салатъ изъ турецкихъ бобовъ.

147. Должно изрѣзать турецкихъ бобовъ полосками, отварить ихъ въ водѣ съ солью, послѣ того откинуть на рѣшето, облить холодною водою, и когда осякнутъ, подавать съ обыкновеннымъ салатнымъ соусомъ, прибавя въ него перца. Салатъ этотъ бываетъ несравненно вкуснѣе, когда брать къ этому бобы имѣющіе стручья мшистые, твердые; реберныя кожуры надобно съ стручьевъ ободрать.

Салатъ лактукъ.

148. Перебравъ сей салатъ, обмой его и изрѣжь вдоль. Приставь на огонь немного воды, положи нѣсколько соли и лактукъ, вари его до той степени, пока сдѣлается мягокъ, тогда дай ему осякнуть, положи въ салатникъ и облей прованскимъ масломъ и ренскимъ уксусомъ, посыпь коринкою и сахаромъ.

Салатъ трюфельный.

149. Отваривъ трюфели, облупи съ нихъ кожу, изрѣжь въ ломтики, и когда остынутъ, облей оныя обыкновеннымъ салатнымъ

соусомъ, составленнымъ изъ прованскаго масла съ ренскимъ уксусомъ и перцемъ.

Салатъ изъ клюквы.

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

Салатъ изъ цвѣтной капусты.

151. Должно цвѣтную капусту, очистя большіе кочни, разрѣзать на двое или на четверо и отварить въ водѣ съ солью; когда остынетъ, подавать съ обыкновеннымъ салатнымъ соусомъ.

Салатъ изъ огурцовъ.

152. Должно очистивъ свѣжіе огурцы и изрѣзавши въ ломтики, спрыснуть солью и уксусомъ и дать нѣсколько постоять, чтобъ дали изъ себя сокъ, который тотчасъ слить, огурцы облить салатнымъ соусомъ изъ уксуса съ прованскимъ масломъ, солью и перцемъ.

Салатъ изъ картофеля.

153. Сваривъ картофель, облупить съ него кожу, изрѣзать въ ломтики и подавать съ обыкновеннымъ салатнымъ соусомъ, прибавя въ соусъ луку и капорцовъ.

СМѢСЬ РАЗНЫХЪ КУШАНЬЕВЪ.

Голландскій соусъ.

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

Панированная спаржа съ соусомъ.

155. Сваривъ спаржу въ соленой водѣ съ масломъ, подавай при особенномъ блюдѣ соуса *сабаіона*.

Французскій амлетъ.

156. Французскій амлетъ дѣлается изъ десяти яицъ, которыя будучи взбиты со ста-

каномъ сливокъ, рубленымъ французскимъ труфелемъ, укропомъ, мушкатнымъ орѣшкомъ и полуфунтомъ сваренаго и протертаго сквозь сито шпинату, варятъ на жару, не допуская до кипѣнія, чтобы яица не свернулись. Давъ постоять амлету минутъ 10 для сгущенія, кладутъ ложкою на блюдо.

Рулетъ изъ поросенка.

157. Снявъ мясо поросенка съ костей, должно разварить въ хорошемъ молокѣ два фунта сарачинскаго пшена до сообщенія ему мягкости и густоты, смѣшать его съ полуфунтомъ чухонскаго масла, шестью сырыми желтками и четвертью фунта тертаго сыру, и фаршировать поросенка. Изжаривъ его на сковородѣ, разложить ломтями на блюдѣ, облить тонкимъ соусомъ и обложить жаренымъ картофелемъ.

Пудингъ.

158. Изрѣзавъ мякишъ 2 калачей ломтями и намоча ихъ въ миндальномъ молокѣ, клади въ форму рядами, посыпая каждый рядъ мелкимъ сахаромъ и перекладывая какимъ-нибудь вареньемъ; притомъ форму можно обмазать орѣховымъ масломъ и обсы-

пать мелкимъ сахаромъ; наполнивъ форму, завяжи въ салфетку и поставь въ кострюлю, подлей немного воды, накрой плотно крышкою и поставь на плиту кипѣть. Между тѣмъ вскипятивъ раза три въ кострюлѣ бутылку краснаго вина и двѣ чайныхъ чашки мелкаго сахару съ корицею и гвоздикою, облей сквозь ситку готовый пудингъ, выложивъ его изъ формы на блюдо.

Ягнячье плечо съ трюфелями.

159. Выбравъ изъ ягнячьяго плеча кости, нашпикуй оное внутри изрѣзанными въ полоски трюфелями; приправь какъ должно, верхнюю сторону нашпикуй ветчиннымъ саломъ; приставь на противнѣ къ слабому огню съ приличною приправою, а подавай къ столу въ уваренномъ соку отъ ягнятины.

Заяцъ жареный съ перцемъ.

160. Изрѣжь заячій передокъ въ куски и положи на два или на три часа въ пивной уксусъ, чтобъ вытянуть кровь; послѣ того приставь куски въ водѣ пополамъ съ уксусомъ на огонь и вари. Когда мясо почти поспѣетъ, положи къ нему истертаго и обжаренаго въ коровьемъ маслѣ хлѣба, при-

правь перцемъ, гвоздикою, лимонною коркою и мелко изрубленнымъ лукомъ, прибавь кусокъ сахару для умноженія вкуса и вари спѣло.

Сальникъ.

161. Взять изрубленной мелко бараньей печенки, крупъ, мелко искрошеннаго луку, молока и яицъ; все то смѣшавши вмѣстѣ положить въ бараній здоръ въ плошку, и поставить въ печь въ такую пору, какъ сажаются хлѣбы.

Фрикасе изъ телятины.

162. Изрѣзавъ въ кусочки, напримѣръ четыре фунта телятины отъ грудины, должно ее до полуспѣла обварить въ кипящей водѣ. Между тѣмъ положить въ кострюлю кусокъ коровьяго масла, нѣсколько луковицъ, утыканныхъ гвоздикою, два лавровыхъ листа, мушкатнаго цвѣту и перцу; цѣликомъ положить туда же и куски мяса, упаривать на слабомъ жару, но такъ, чтобы мясо не потемнѣло. Потомъ накатить мяснымъ отваромъ, а по нуждѣ и водою, приправить ренскимъ уксусомъ и уварить до спѣлости. Предъ подаваніемъ на столъ, подбить соусъ яичны-

ми желтками, и когда соусъ окажется очень киселъ, то можно приправить его сахаромъ.

Яичница съ ветчиной.

163. Нарѣзавъ ветчины, съ жиромъ вмѣстѣ, тоненькими кусочками, поджарить ее на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ; когда ветчина ужарится, тогда взять яицъ, сколько угодно, выпустить ихъ въ чашку, прибавить нѣсколько воды, смотря по количеству яицъ (на 10 яицъ берется воды стаканъ), разбить хорошенько ложкою, посолить немного и выливъ это на ветчину, дать постоять на огнѣ четверть часа, или даже и менѣе и яичница готова.

Коровай.

164. Разваривъ рисъ въ молокѣ, простудить; взять яицъ, отдѣлить бѣлки, а желтки смѣшать съ кашею, прибавить масла и коринки и перемѣшать все это хорошенько, потомъ взбить бѣлки, положить въ кашу и вновь перемѣшать, обмазать масломъ форму, положить въ нее кашу и поставить въ печь, чтобъ упеклась; а подавать съ мелкимъ сахаромъ.

Рагу изъ карпій.

165. Очистивъ и выпотрошивъ карпій, разрѣзать ихъ на части; потомъ налить въ кострюлю масла, положить въ нее рыбу, посыпать солью, перцемъ, инбиремъ и изрубленною лимонною коркою и обжаривать. Между тѣмъ въ другой кострюлькѣ подпаливать до желта муки, положить луку, ренскаго уксусу, тмину, базилику и петрушки, варить и пропустить сквозь сито. Процѣженное выложить на рыбу въ кострюлю, прибавить сморчковъ и мелко изрубленныхъ анчоусовъ и еще приварить.

Мидіи.

166. Вымывъ мидіи, опустить ихъ въ кипятокъ, положить смотря по количеству мидій, рису полфунта или болѣе, и столовую ложку прованскаго масла; потомъ дать увариться, и когда мидіи наполнятся рисомъ, выложить ихъ въ соусникъ.

Селенгасы.

167. Развести уксусу съ водой, положить въ него разныхъ спецій, сварить селенгасы, и когда будутъ готовы, остудить изъ череп-

ковъ, а подавать съ прованскимъ масломъ въ родѣ закуски или какъ салатъ.

Пампушки.

168. Протеревъ свѣжій творогъ сквозь рѣшето, смѣшать его съ мукой, такъ чтобы было по фунту творогу и муки, положить на каждый фунтъ по три яйца, посолить, сварить въ водѣ, и откинувъ на сито, облить сметаной.

Няня.

169. Должно взять баранью голову и ноги, налить въ горшокъ немного воды и упарить. Послѣ этого мясо съ костей обобрать, положить въ чашу и изрубить съ лукомъ. Кашу крутую заварить особо; когда поспѣетъ, намаслить ее и смѣшавъ съ изрубленнымъ мясомъ, начинить этимъ бараній вычищенный и вымытый сычугъ, туда же положить мозгъ изъ головы, зашить сычугъ, положить въ горшокъ и, накрывъ, поставить въ печь, чтобъ уварилось хорошенько.

Чиненая рѣпа.

170. Вынувъ средину изъ сваренной рѣпы, обчистить кожу, изрубить мелко говя-

дины, поджарить въ маслѣ, и прибавить рубленыхъ яицъ, посолить, положить масла, начинить рѣпу, закрыть сверху вынутою изъ рѣпы срединою, и обжаривъ въ маслѣ, подавать горячую. Рѣпу начинять можно также манною кашею, сваренною на молокѣ съ масломъ, или вынутую изъ рѣпы средину изрубить, положить въ нее масла, соли, начинить рѣпу и обжарить въ маслѣ.

Кисель изъ ягодъ.

171. Взявъ ягодъ, выжать изъ нихъ сокъ, положить сахару, патоки или меду, по вкусу, поставить половину на плиту, а въ другую половину положить картофельной муки, размѣшать, вылить въ кострюльку и варить помѣшивая, чтобы не было комковъ; когда сварится, разлить въ формы или чайныя чашки, поставить въ холодное мѣсто и подавать съ миндальнымъ молокомъ и сахаромъ.

Кисель изъ яблоковъ.

172. Очистивъ яблоки, разварить и протереть ихъ сквозь сито, положить сахару, картофельной муки, сварить и разлить въ формы.

Грильядъ изъ свиныхъ ногъ.

173. Свиныя ноги хорошенько очистить и отварить въ водѣ мягко, прибавивъ немного сала. Потомъ ноги выложить въ холодную воду, чтобъ остыли, взять истертаго бѣлаго хлѣба, посыпать перцемъ и инбиремъ, выпустить туда же 2 яйца, положить кусокъ коровьяго масла, немного сахару и съ прибавкою виноградnаго вина замѣсить. Вслѣдъ за этимъ надобно растопить немного коровьяго масла, вмѣшать одинъ яичный желтокъ, вымазать этимъ каждую ногу, а потомъ облѣпить приготовленною смѣсью, класть на сковороду, вымазанную коровьимъ масломъ, сверху же обмазать ноги разболтанными съ масломъ яичными желтками, усыпать истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, и изжарить въ печи румяно. Къ этому грильяду можно подавать кисловатый соусъ.

Шишлыкъ.

174. Изрѣзавши кусками часть отъ задней ноги баранины, посоли по пропорціи; у неочищинной луковицы срѣзавши верхушку и низъ по немногу, середину вынь потрономъ и нарѣзавши кружками поровнѣе, сажай на

вертѣлѣ такимъ образомъ: прежде два куска баранины, потомъ кружокъ луковицы, продолжая такъ до самаго верху и смазывая масломъ, жарь на угольяхъ, безпрестанно повертывая; очистивши съ луку горѣлое, подавай шишлыкъ къ столу въ соку. Къ нему подаются огурцы.

Яичное рагу.

175. Положи 12 яицъ въ горячую золу, чтобъ испеклись въ густую; облупи оныя и разрѣжь поперегъ ломтиками, которые обжарь въ коровьемъ маслѣ, посыпь мускатнымъ орѣшкомъ, солью, перцемъ, мелко изрубленнымъ шарлотомъ и тиміаномъ; когда яица обжарятся и зарумянятся, тогда накати кулисомъ, или подбей соусъ подпаленною мукою. Напослѣдокъ натри блюдо шарлотомъ, выложи на оное рагу, и подави въ него нѣсколько лимоннаго соку.

Пловъ.

176. Обваривъ фунтъ сарачинскаго пшена горячею водою, разварить его въ молокѣ часто мѣшая, чтобъ не пригорѣло; въ горячее еще пшено положить кусокъ коровьяго масла, выложить въ ступку и растереть пес-

тикомъ. Туда должно выпустить яичные желтки одинъ за другимъ, и продолжать растираніе полчаса. Потомъ прибавить четверть фунта сахару натертаго лимономъ, корицы, коринки и изюму; еще вымѣшать, выложить въ блюдо съ высокимъ окрайкомъ и запечь въ печи.

Оладьи французскія.

177. Крупичатой муки сколько надобно разварить въ молокѣ въ крутое тѣсто, которое послѣ растирать на однихъ яичныхъ желткахъ, чтобъ изъ всего вышелъ жидкій растворъ, который, пуская изъ ложки въ горячее масло, жарить.

Ватрушки.

178. Ватрушка есть ничто иное, какъ тонкая лепешка, раскатанная изъ здобнаго тѣста; на нее накладывается толстый слой творогу, стертаго съ яицами, и края ея заворачиваются и защипываются, чтобы сдѣлался окраекъ, удерживающій въ себѣ творогъ; ихъ запекаютъ въ печи.

Блины съ яблоками.

179. Испечь кислыхъ яблокъ, протереть ихъ сквозь рѣшето, смѣшать съ сахаромъ,

и намазавъ на блины, свернувъ ихъ какъ сказано о блинахъ съ творогомъ, поджарить въ маслѣ, посыпать мелкимъ сахаромъ и подавать на столъ горячими.

Блины съ творогомъ.

180. Напечь молочныхъ блиновъ, и послѣ притереть свѣжаго творогу сквозь рѣшето, развести его сырыми яицами, и намазавъ этимъ творогомъ блины, загнуть ихъ прежде съ четырехъ сторонъ, а потомъ перегнуть вдвое; передъ обѣдомъ поджарить ихъ на сковородѣ въ маслѣ, и когда одна сторона зарумянится, повернуть на другую; послѣ положить на блюдо, посыпать мелкимъ сахаромъ и подавать горячія.

Блины молочные.

181. Взять пять или шесть яицъ и бутылки двѣ молока, смѣшать яица съ молокомъ, прибавить три четверти фунта крупичатой муки и немного соли, смѣшать все хорошенько и печь изъ этого тѣста блины, наливая его по немногу на сковороду, чтобы блины были тонки. Когда перепекутся блины, то обрѣзать края, намазать каждый блинъ масломъ, сложить вчетверо и поло-

живъ въ форму поставить передъ обѣдомъ въ печь, чтобъ были горячи. Молочные блины иногда подаютъ пересыпанными мелко изрубленными яицами, или съ вареньемъ изъ ягодъ.

Блины гречневые.

182. Наканунѣ того дня, когда намѣреваются печь блины, вечеромъ взявъ хорошей гречневой муки, обварить ее кипяткомъ, дать постоять ей часъ, потомъ развести эту муку также кипяткомъ до надлежащей пропорціи; когда это простынетъ и будетъ тепло какъ парное молоко, тогда положить дрожжей сколько нужно и поставить въ теплое мѣсто, чтобъ опара поднялась; поутру отбавить часть опары, замѣсить ее, и когда опара поднимется, тогда развести оную оставшеюся опарою, посолить, дать еще взойти опарѣ и послѣ печь изъ нея блины.

Блины красные.

183. Взявъ изъ пяти фунтовъ крупичатой муки половину и положа въ оную дрожжей полстакана, а молока по пропорціи, поставить опару; когда она поднимется, то распустить полфунта коровьяго масла, взять

десять яицъ; отбивъ бѣлки на блюдо, желтки съ масломъ положить въ опару, притворить остальною половиною муки, прибавить по пропорціи молока; когда тѣсто поднимется, то бѣлки поднять, положить туда же и прибавить по пропорціи соли; блины печь на маленькихъ сковородкахъ съ коринкою, мелко изрубленными вареными яицами, или какъ кому угодно.

Дрочена.

184. Должно взять десять или болѣе яицъ, выпустить ихъ и бить ложкою съ полчаса; потомъ прибавить полфунта крупичатой муки и $\frac{1}{8}$ фунта сахару, и мѣшать подливая по немногу сливокъ, которыхъ для этого нужно одинъ стаканъ, послѣ бить эту смѣсь съ полчаса и потомъ, растопивъ на глубокой сковородѣ коровьяго масла, вылить на оную приготовленное тѣсто и поставить въ печь, чтобъ испеклось.

Молочная гречневая каша.

185. Должно сварить молоко, засыпать гречневыми крупами, и когда онѣ разварятся и молоко совсѣмъ почти выкипитъ, то долить сливками, или свѣжею сметаною, и поста-

вить въ вольный духъ, чтобъ накипѣла пѣнка.

Каша изъ манныхъ крупъ.

186. Вскипятить молока, и когда оно будетъ кипѣть, какъ говорится, бѣлымъ ключемъ, то всыпать въ него манныхъ крупъ и мѣшать безпрестанно, чтобъ крупа не ссѣлась, и не сдѣлалась бы комками. Эту кашу подаютъ съ масломъ и мелкимъ сахаромъ.

Какъ солить огурцы въ тыквахъ.

187. Вырѣзавши сверху тыквы небольшой кружокъ, вычистивши внутренность ея почище, и кладя туда огурцы, засыпай ихъ рублеными огурцами, накладывай сверху укропъ съ эстрагономъ, закрой вырѣзанною крышкою и завязавши крестъ на крестъ бичевкою покрѣпче, клади эту тыкву въ кадку; когда накладешь рядъ, засыпь цѣлыми огурцами, что и продолжай до самаго верху, гдѣ засыпь также огурцами и травой; разсоливши воду точно также, какъ и для обыкновеннаго соленія огурцовъ, вылей въ эту кадку, закрой холстиной, сверхъ же положи кружокъ, на него камень и поставь въ ледъ.

Секретъ дѣлать уксусъ на скорую руку.

188. Взявъ бочку виноградnаго вина, опусти въ оную 5 фунтовъ виннаго камня; потомъ бочку отъ времени до времени взбалтывай и уксусъ поспѣетъ въ короткое время.

Какъ солить духовую солонину.

189. Взявъ хорошей парной говядины, изрубить оную на части, и обмакивать оныя въ водѣ; потомъ сіи части натирать солью, коей класть на пудъ 4 фунта, прибавляя къ сему духовъ: корицы 3 зол., гвоздики и перцу по 2 зол. лавроваго листа 2 зол. Если въ солонинѣ не будетъ разсолу, то вскипятить хорошей воды, и остудя оную, влить въ солонину. Надобно тщательно наблюдать, чтобы кадка, предназначаемая для сего соленья была крѣпка, а уторы оной замазаны тѣстомъ; самая же солонина всегда бы была покрыта разсоломъ, сверху же кружкомъ съ легкимъ гнетомъ. Брать же ее изъ кадки должно не голыми руками, а крючкомъ или вилкой.

Способъ солить гусей, утокъ и разнаго рода птицъ полотками.

190. Рознявъ птицу по спинѣ, вымыть ее въ водѣ, посолить слегка, пересыпавъ духами, положить на полотки кругъ, или доску съ гнетомъ, и дать имъ лежать 6 дней; потомъ налить ихъ ветчиннымъ, или солоннымъ разсоломъ, а если онаго не случится, то вскипяти воды, остуди оную, и наливши ихъ сею остуженною водою, оставить ихъ въ семъ положеніи еще на 6 дней; потомъ коптить ихъ какъ обыкновенно сіе дѣлается.

Средство соленымъ сельдямъ сообщать вкусъ свѣжести.

191. Вымывъ сельди въ чистой водѣ, поставь ихъ на 24 часа въ теплое коровье молоко. Онѣ будутъ имѣть качество и вкусъ самыхъ свѣжихъ.

Окуни заготовлять въ прокъ.

192. По счищеніи съ нихъ шелухи и по вычищеніи внутренности надрѣзать бока ихъ ножемъ, потомъ просолить и оставить нѣсколько времени лежать въ разсолѣ. Послѣ того вынуть, обтереть и поджарить въ мако-

вомъ или орѣховомъ маслѣ, чтобъ онѣ нѣсколько позасохли; только наблюдать то, чтобъ они не пригорѣли. Наконецъ кладутся они въ боченки слоями и каждый слой перекладывается какими-нибудь душистыми травами и пересыпаются перцемъ, а потомъ все то наливается какимъ-нибудь масломъ и закупоривается. Когда же надобно ихъ употреблять, то, вынувши изъ кадки, налить крѣпкить уксусомъ, и кушать холодные.

Рыбу сохранять зимою свѣжею.

193. Живую рыбу вынувши изъ воды, приколоть на два пальца отъ перьевъ наискось и трепещущую еще обмакивать въ воду и валять въ снѣгу; потомъ опять макать въ воду, и опять валять въ снѣгу, чтобы она обледенѣла гораздо толще. Также рыбу можно пересылать зимою въ дальныя мѣста, и сохранять всю зиму дома такъ свѣжею, какъ будто бы она была поймана того же часа живая.

Бураки заготовлять въ прокъ.

194. Очистя свеклу, положить въ кадку плотно и налить бѣлымъ густымъ квасомъ,

сдѣланнымъ изъ одной ржаной муки, и заквасивши сохранять для употребленія.

Способъ солить бѣлужину, осетрину, севрюгу.

195. Выпотрошивъ нужную рыбу, разнимите ее на части, какой угодно величины, обмойте и вытрите на сухо полотенцомъ; потомъ на каждые 20 фунт. соли берите по $\frac{1}{2}$ фун. селитры, и сею смѣсью натирайте крѣпко рыбныя части и укладывайте въ кадки, чтобъ на каждомъ слоѣ рыбы, посыпавъ оный еще солью, находился слой хмѣлю; сверху послѣдняго слоя рыбы должно положить хмѣлю гораздо болѣе, послѣ сего вложите кружокъ и гнетъ, и держите въ холодномъ мѣстѣ.

Сбереженіе разнаго мяса.

196. Должно обвертывать мясо свѣжею крапивою и натирать травою эстрагономъ. Потомъ засыпавши пескомъ держать въ сухомъ холодноватомъ мѣстѣ, гдѣ доступенъ былъ бы воздухъ.

Способъ солить ветчину для окороковъ.

197. Возьмите по ровной части воды и винныхъ дрожжей, сдѣлайте изъ ней рас-

творъ изъ соли и селитры, положите въ него на однѣ сутки тмину, лавроваго листу, базилика, можжевеловыхъ ягодъ, потомъ разсолъ процѣдите и положите въ него окорокъ на двѣ недѣли.

Способъ сберегать разную дичь.

198. Возьмите хорошаго уксуса и варите въ немъ слѣдующія специи: лавроваго листа, размарина, перца зернами, лимона, инбиря и цѣлую луковицу. Прежде приготовленія просолите дичину хорошенько и потомъ влейте на нее всю эту смѣсь, зимою кипяткомъ, а лѣтомъ давши ей остынуть.

Чернику сушить.

199. Насыпать на частыя ситы и поставить на солнце или на печь, или хотя въ печь, чтобы только было не очень жарко и она бы сохла изподваль. По просушкѣ, поставить въ прохладное мѣсто до тѣхъ поръ, пока выдетъ изъ нее вся теплота, и она совершенно остынетъ, послѣ чего всыпается она въ деревянные ящики и сохраняется въ такомъ мѣстѣ, гдѣ бы было не слишкомъ тепло и не слишкомъ холодно, то можетъ она простоять нѣсколько лѣтъ безъ всякаго вреда.

Способъ мочить яблоки.

200. Для приготовленія кислыхъ щей, для моченія яблоковъ, берутъ слѣдующую пропорцію спецій: муки ржаной 1 четверикъ, солоду ржанаго $\frac{1}{2}$, эстрагону 10 фун. сыраго маіерану 5 фунт., чабру 5 фун., тмину 5 ф., базилику 5 фунт., укропу 5 фунт. и смородиннаго чернаго листу.

Способъ сберегать яблоки.

201. Яблоки для сего, какъ всѣмъ извѣстно, выбираются крѣпкія и безъ пятенъ. Вытерши до суха полотномъ, кладите въ ящикъ рядами, пересыпая мелко изрубленною соломою, такъ чтобы между каждымъ рядомъ пространство было не менѣе 3 вершковъ. Комната, въ которую ставятся эти ящики, должна быть умѣренно теплая.

Способъ сушить персики и вишни.

202. Персики разрѣжьте на двое, выньте косточки и кладите на плетни разрѣзанною частію внизъ, а вишни цѣльными, потомъ поставьте въ печь тотчасъ по вынутіи хлѣба.

Способъ сберегать свѣжими: крыжовникъ, смородину и вишни.

203. Возьмите вишень, смородины или крыжовнику, положите ихъ въ банку, которую крѣпко закупоривъ и обвязавъ, должно завернуть въ сѣно и потомъ поставить въ котелъ съ холодною водою, но чтобы вода была ниже горла банки. Котелъ нагрѣвается до вскипѣнія, и послѣ, когда вода остынетъ, банка вынимается и ее относятъ въ погребъ, гдѣ она ставится на доску горломъ въ низъ.

Способъ сохранять разные плоды свѣжими.

204. Осторожно уложите плоды въ чистый боченокъ, плотно закупорьте его; потомъ этотъ боченокъ поставьте въ большую бочку, а промежутокъ между ними наполните свѣжею водою.

Способъ сушить виноградъ.

205. Уложивши на плетницу, его ставятъ на однѣ сутки въ печь, потомъ должно его вынуть, перевернуть и опять поставить на сутки въ печь

Способъ сохранять лимоны свѣжими.

206. Очистите съ лимоновъ кожу, нарѣжьте ихъ кусочками, пересыпьте сахаромъ, кладя въ стеклянную банку, завяжите оную хорошенько и поставьте на ледъ.

Способъ сохранять свѣжими груши, дули и бергамоты.

207. Для этого засыпьте ихъ только деревянными опилками, но чтобъ они были чисты и не имѣли никакого противнаго запаха.

Способъ сушить яблоки.

208. Снявши кожицу съ яблокъ, совершенно спѣлыхъ, разрѣжьте каждое на четыре части и поставьте въ печь на плетеницахъ на столько времени, пока печь остынетъ.

Средство сохранять огородную зелень.

209. Возьмите какія вамъ нужно огородныя травы: петрушку, базиликъ, тиміанъ и проч. по ровной части, высушите, изотрите въ мелкій порошокъ и храните въ стклянкахъ.

Порошокъ этотъ совершенно замѣняетъ свѣжую зелень.

Квасъ яблочный.

210. Для приготовленія сего кваса должно взять достаточное количество сухихъ яблокъ, перебрать ихъ, выкинуть сѣмячки, положить въ бочку, налить достаточнымъ количествомъ березовицы, и закупоря бочку, держать нѣсколько мѣсяцевъ въ ледникѣ.

Сушеніе ягодъ.

211. Малина, клубника, земляника, черника, голубица и проч., сушатся въ печкѣ и на солнцѣ, а употребляются для начинки пироговъ и для компотовъ. Вишню, крыжовникъ и сливу лучше сушить на солнцѣ, и когда они въ половину высохнутъ, то поставить досушиться въ печь. Но изъ вишень и сливъ надобно вынимать косточки, отчего они бываютъ гораздо лучше. Изъ нихъ дѣлаются компоты и пуддинги.

Способъ приготовлять кислыя щи.

212. Возьмите крупичатой муки 12 фунтовъ, гречишной муки 10 фунтовъ, солоду пшеничнаго 2 гарнца, хлѣба ржанаго одного мяки-

ша 12 фунт.; хлѣбъ высушите, истолките, перемѣшайте вмѣстѣ съ мукой и солодомъ, заварите и разведите кипяткомъ, котораго употребляется $2\frac{1}{2}$ ушата; когда устоится, слейте въ другую кадку, положите туда въ мѣшечкѣ 1 фунтъ изюму и 6 пучковъ мяты и заквасьте гущею. Когда закиснетъ совсѣмъ, разлейте по бутылкамъ, а изюмъ, развязавъ мѣшечекъ положите въ тѣже бутылки.

Способъ варить прекрасное и здоровое пиво.

213. Настой фунтъ сахарной патоки въ 8 пинтахъ кипятка; положи туда инбирю и 2 лавровыхъ листка, вари все сіе четверть часа и когда остынетъ, по примѣру прочаго пива, заквась дрождями.

Медъ варить.

214. Возьми кадку бѣлаго меду, положи въ котелъ; и наливши столько же мѣрою воды, дай кипѣть часъ, потомъ вылей въ кадку и простудя положи дрожжей и заквась. Когда же закиснетъ, то влей туда отъемнаго вина четверть той кадки, въ которой былъ медъ. Потомъ возьми хмѣлю, мѣрою туже кадку и столько же воды, и вари до тѣхъ поръ, покамѣсть весь хмѣль потонетъ. Сваря

вылей все то въ заквашеной медъ и дай еще киснуть трое сутокъ. Наконецъ возьми еще сыраго меду такое же число и столько же воды, и вари до тѣхъ поръ, чтобъ осталось столько, сколько было влито воды. Простудя сіе, влей въ прежде свареной медъ, и какъ сдѣлается великой шумъ и станетъ киснуть снова, тогда сливай въ бочку, на которой должны быть крѣпкіе и надежные обручи и поставить въ ледъ.

РАЗНЫЯ ПИРОЖНЫЯ, КОМПОТЫ, КРЕМЫ, БЛАНМАНЖЕ, ЖЕЛЕ, МАРМЕЛАДЫ, ВАРЕНЬЯ, СИРОПЫ, МОРОЖЕНЫЯ И ПРОЧ. И ПРОЧ.

Вафли.

215. Взять 10 яицъ, столько же ложекъ сливокъ, полную горсть муки, свѣжаго масла пол-фунта, не много соли, мускатнаго орѣха, смѣшать все хорошенько, и разогрѣвъ форму, печь.

Колечки.

216. Вскипятивъ два стакана молока, замѣсить крутаго тѣста, вымѣсить его хорошенько, и дать немного застынуть, развести яицами, потомъ сдѣлать колечки, поставить

въ печь на желѣзномъ листѣ, и когда поспѣетъ, оглазурить и поставить еще на четверть часа въ печь, что бы глазурь подсохъ.

Яблочные зефиры.

217. Испечь кислыхъ яблокъ, протереть сквозь сито и свѣсить, чтобъ было ихъ фунтъ, между тѣмъ истолочь фунтъ сахару, просѣять и смѣшавъ съ яблоками, положить три бѣлка, потомъ выложить въ кострюлю, обложить льдомъ и бить вѣничкомъ пока побѣлѣетъ и сдѣлается густо, тогда разложивъ въ бумажные коробочки, поставить въ печь въ самой легкой духъ, а лучше на ночь.

Консервъ изъ померанцовыхъ цвѣтовъ.

218. Сваривъ сахаръ въ степень малаго кале, положи въ него очищенные отъ тычинокъ померанцовые цвѣты, вымѣшай хорошенько деревянною лопаточкою, и когда смѣсь сія начнетъ вздуваться, разложи ее въ маленькія бумажныя коробочки.

Хворосты.

219. На пять яицъ положить полчашки чайной сахару и холодной воды, и замѣсить

тѣсто, какъ дѣлаютъ для лапши, разсучить тонко, нарѣзать рѣзцомъ полоски, въ палецъ шириною, переплести по три, или по четыре вмѣстѣ и жарить въ маслѣ, а потомъ наложить вареньемъ.

Розочки.

220. Должно взять 6 яицъ, отъ 4-хъ отнять бѣлки, т. е. смѣшать 6 желтковъ и два бѣлка, ложку сахару и рюмку пуншевой водки, или пѣннаго вина; замѣсить тѣсто, бить скалкою четверть часа, раскатать только не много толще какъ на лапшу, нарѣзать рюмкою кружковъ, складывать по четыре кружечка, помазывая, на срединѣ сырыми яицами съ сахаромъ, придавить пальцемъ, надрѣзать съ четырехъ сторонъ, не касаясь средины. Когда розочки будутъ всѣ передѣланы, растопить въ кострюлѣ масла, дать ему закипѣть ключемъ, опустить въ него розочки, потряхивая на огнѣ кострюлю, и изжаривши вынимать и класть на сито, въ средину класть варенье, обсыпать сахаромъ и класть на блюдо.

Трубочки.

221. Должно взять чашку столоваго вина и чашку сахару, замѣсить тѣсто такой же

густоты, какъ для вафлей, и бить часъ ложкою, потомъ разогрѣть форму, печь трубочки смазывая коровьимъ или маковымъ масломъ, и когда испечешь трубочки, вынуть изъ формы, каждую обвернуть вокругъ скалки и поставить пока остынутъ.

Бисквиты.

222. Должно взять стаканъ опары, двѣ ложки орѣховаго масла, четверть фунта толченаго миндалю, замѣсить не очень крутое тѣсто, дать подняться, положить ложку мелко истолченнаго сахару, вымѣшать хорошенько, сдѣлать маленькія булочки и оставить пока взойдутъ, а потомъ посадить въ печь. Когда испекутся, разложить на рѣшетѣ, подавая на столъ, положить на каждую булочку варенья, посыпая сахаромъ.

Сладкій пирогъ.

223. Должно взять два стакана опары, стаканъ орѣховаго или маковаго масла и замѣсить тѣсто. Когда поднимется, выложить, раздѣлить на двѣ части, раскатать двѣ круглыя лепешки, положить на жестяное блюдо, наложить варенья, покрыть другой лепешкою, на которой можно нарѣзать раз-

ныя фигуры ножемъ, дать постоять и посадить въ печь.

Яблочный пирогъ.

224. Должно яблоки очистить, сѣмянники выкинуть и яблоки отварить въ водѣ мягко, послѣ того ихъ растереть, вмѣшать отъ 8 яицъ бѣлки взбитые въ пѣну и фунтъ сахару, и продолжать вмѣшивать. Наконецъ вмѣшать еще 8 яицъ въ пѣну взбитыхъ, немедля выложить на блюдо и посадить въ печь.

Тортъ.

225. Должно стереть 2 фунта хорошаго коровьяго масла, прибавить въ него 20 желтковъ, не переставая мѣшать; потомъ истолочь мелко фунтъ сахару, снять цедру съ лимона, взять рюмку рому, два фунта муки, смѣшать все съ яицами и масломъ, прибавляя это по немногу; между тѣмъ, поднять 10 бѣлковъ, выложить тудаже; хорошо вымѣшать, и вымазавъ форму масломъ, выложить приготовленный тортъ и испечь въ вольномъ духу.

Миндальное.

226. Взять 25 желтковъ, стереть съ фунтомъ сахару, а три фунта сладкаго миндалю

и четверть фунта горькаго истолочь; потомъ положить миндаль въ сахаръ, прибавить полчашки картофельной муки, перемѣшать и вымазавъ форму масломъ и обсыпавъ сухарями, выложить приготовленное пирожное и поставить въ печь.

Компотъ яблочный.

227. Облупивъ яблоки, уложи ихъ стебельками вверхъ въ кострюлю съ малою долею воды, сахара, корицы, и вари на слабомъ огнѣ. Когда онѣ сварятся, вынь и уложи въ компотницу, но уже стебельками внизъ; а потомъ выливъ на нихъ уваренную жижу или сиропъ, положи на каждое яблоко немного какого нибудь ягодника.

Компотъ апельсинный.

228. Должно съ 10 апельсиновъ стереть на сахаръ цедру, потомъ разрѣзать половинками и положить на блюдо; между тѣмъ, сварив изъ одного фунта сахару сиропъ, влить въ него стаканъ бѣлаго вина и прибавить по одному золотнику корицы и гвоздики; потомъ апельсинную цедру положить въ сиропъ и уваривъ хорошенько, облить имъ апельсинъ.

Кремъ миндальный.

229. Должно очистить полфунта миндалю, истолочь его, прибавляя немного воды, что бы онъ не сдѣлался масляным: сбивъ въ одномъ штофѣ молока два свѣжихъ яичныхъ бѣлка и пол-фунта сахару, кипятить молоко на маломъ огнѣ и дать ему увариться до половины; потомъ прибавивъ миндалю, вскипятить еще разъ, процѣдить сквозь сито, влить ложку померанцевой воды и выложить кремъ на блюдо, а когда простынетъ, то посыпать сахаромъ.

Кремъ сливочный.

230. Должно взять густыхъ сливокъ, налить въ кострюлю, и поставя на ледъ, сбить голичкомъ; между тѣмъ на фунтъ сахара обтереть свѣжій лимонъ, и соскобля съ него цедру, сахаръ истолочь и просѣять. Потомъ растворить четверть фунта рыбьяго клею, процѣдить, остудить и положить съ сахаромъ въ сливки; смѣшавъ все хорошенько, выложить въ форму и застудить, а когда подавать на столъ, то форму помочить въ теплой водѣ, обтереть полотенцемъ, выло-

жить кремъ на блюдо и обложить какимъ нибудь вареньемъ.

Кремъ малиновый и земляничный.

231. Смѣшавъ землянику или малину съ сливками и большимъ количествомъ сахару, протереть сквозь сито съ малою долею разпущеннаго въ водѣ рыбьяго клею; разложить въ формочки, и когда кремъ остынетъ, выложить его на блюдо.

Мармеладъ вишенный.

232. Должно взять самыхъ спѣлыхъ вишенъ и выбрать изъ нихъ косточки. Потомъ сварить сахаръ и положить въ него вишни, которыя, какъ сварятся, то разложи полученный отъ нихъ мармеладъ въ банки, на фунтъ сихъ плодовъ нужно пол-фунта сахару.

Мармеладъ абрикосовый.

233. Должно взять самыхъ спѣлыхъ абрикосовъ, очистить съ нихъ кожу, вынуть косточки, и потомъ укладывать въ чашку, засыпая каждый рядъ мелкимъ сахаромъ. Сахару надобно брать по полу-фунту на фунтъ плодовъ. Оставивъ абрикосы въ са-

харѣ часа на четыре, выложить потомъ ихъ вмѣстѣ съ нимъ въ тазикъ, также и ядра изъ абрикосовыхъ косточекъ, но очищенныя отъ кожицы, варить и разлить по тарелкамъ.

Бланманже ванилевое.

234. Должно взять ванили, истолочь ее съ сахаромъ, вскипятить вмѣстѣ со сливками, сахаромъ и рыбьимъ клеемъ, процѣдить сквозь салфетку и разлить по формамъ.

Бланманже миндальное.

235. Взявши четверть фунта сладкаго миндалю и 8 золотниковъ горькаго, обвари горячею водою, потомъ положи въ кострюлю, разведя однимъ штофомъ сливокъ, прибавя полфунта сахару, по золотнику корицы и гвоздики, смѣшавъ все это, вскипяти съ разваренымъ рыбьимъ клеемъ, потомъ процѣди сквозь салфетку и разлей по формамъ.

Желе изъ клубники, земляники и винограду.

236. Должно на фунтъ клубники, земляники или винограду взять полфунта смородины, выжать сокъ, и разведя его немного водою, дать устояться нѣсколько часовъ; потомъ процѣдить, смѣшать съ двумя стакана-

ми желе, которое дѣлается изъ рыбьяго клея и составляется слѣдующимъ образомъ: должно перещипавши мелко рыбій клей, вымочить нѣсколько въ водѣ и потомъ разварить, давая кипѣть исподваль. Пропорція воды: на золотникъ клею класть бутылку воды и уварить до половины. Когда клей будетъ разваренъ, то очистить его яичнымъ желткомъ, поднятымъ въ пѣну, также для большой прозрачности можно влить немного лимоннаго сока. Послѣ этого клей процѣдить чрезъ салфетку, и прибавить достаточное количество сахара. Желе сохраняютъ въ банкахъ или бутылкахъ.

Желе анисовое.

237. На три стакана запаснаго желе вылить рюмки двѣ анисоваго бордосскаго и дать застыть въ формѣ.

Желе изъ краснаго вина.

238. Должно взять три стакана краснаго вина и полстакана воды, разварить въ этомъ 9 золотниковъ осетроваго клею; потомъ положивъ сахару, корицы, кардамону, дать кипѣть полчаса, процѣдить сквозь салфетку и разлить въ формы.

Варенье изъ смородины.

239. Набравъ спѣлой смородины, тотчасъ сними ее съ стеблей; потомъ возьми толченаго сахару, на каждый фунтъ ягодъ по полуфунту, положи въ посудину, въ которой хочешь дѣлать варенье, слой ягодъ и слой сахару, поступая такъ до тѣхъ поръ, пока посудина совершенно наполнится; наконецъ, поставя на огонь, немного повари, выложи въ банку, налей густымъ сахарнымъ сыропомъ и храни до употребленія.

Вишни варить.

240. Должно взять два фунта чистой патоки или соразмѣрно сахару, вари на маломъ угольномъ жару покамѣсть вскипитъ хорошенько, снимая съ того пѣну; потомъ положить туда вишни и варить до тѣхъ поръ, покамѣсть онѣ довольно проварятся, послѣ чего выбрать ихъ изъ тазика на тарелки, а патоку поварить еще. Наконецъ вишню скласть въ банку и налить тою густою патокою.

Барбарисъ варить.

241. Должно взять барбариса 1 фунтъ или болѣе, связать пучками; потомъ возьми для

означеннаго количества плода 3 фунта сахару и отваривай до тѣхъ поръ, пока они проварятся, потомъ вынь барбарисъ, повари еще сиропъ и когда остынутъ пучки, складывай ихъ въ банку, налей на оные сиропъ, напередъ остудивъ его.

Варенья сливочное, абрикосовое и персиковое.

242. Должно взять бѣлыхъ или желтыхъ сливъ, наколоть иглою ихъ кожицу, облить кипяткомъ и дать стоять до тѣхъ поръ, пока кипятокъ простынетъ, и откинуть на сито вскипятивъ сиропъ, сливы сложить въ чашку, облить ихъ сиропомъ и поставить въ прохладное мѣсто. Черезъ сутки сиропъ снова вскипятить, облить имъ сливы и повторить это раза четыре; послѣ этого сиропъ вскипятить въ тазикѣ, и уваривъ въ немъ съ полчаса сливы, вылить въ чашку, дать стоять сутки, и потомъ сложить въ банки. Абрикосы и персики варятъ точно также.

Варенье изъ малины.

243. Должно отобравши хорошей малины 24 золотника, положить въ сосудъ, а сахару въ кускахъ отвѣсить 36 золотниковъ, обмо-

чить въ чистую воду, сколько тѣ куски вберутъ въ себя воды; или налить воды 3 чайныхъ чашки, положить сахаръ, одинъ разъ взварить, пока пѣна собьетъ, снять всю пѣну до чиста и дать сахару хорошенько вскипѣть, и тогда положить въ него отвѣшенные 24 золот. малины, и дать кипѣть до тѣхъ поръ, чтобы ягоды сею пѣною покрылись, остудить сыропъ такъ, чтобъ онъ застылъ какъ ягодникъ; потомъ выложить въ банку, завязать бумагою и поставить на погребъ, чтобъ не заплѣснѣвѣла.

Варенья клубничныя и земляничныя.

244. Должно перебрать набранную клубнику, или земляникy, чтобъ не было мятыхъ и зеленыхъ ягодъ, и приготовивъ сиропъ, дать кипѣть ему съ полчаса, потомъ собравъ съ него пѣну, положить ягоды и дать кипѣть, и когда варенье будетъ готово, сложить въ банки.

Крыжовникъ варить.

245. Должно взварить чистой патоки, или соразмѣрно сахару, и въ оную положа вычищенный отъ зернышекъ крыжовникъ варить

до тѣхъ поръ, покамѣсть онъ проварится. Послѣ того выбрать его на тарелки, а патоку или сахаръ поварить опять. Когда ягоды остынутъ, сложить въ банку и патоку налить туда же.

Варенье изъ померанцевъ.

246. Набравши померанцевъ, положить ихъ въ рѣчную воду на трое сутокъ, и каждое утро и вечеръ оную съ нихъ сливать, наливая свѣжею; потомъ варить померанцы на легкомъ жару съ часъ времени, чтобы хорошенько вскипѣли, вынуть изъ воды, положить въ сію послѣднюю столько сахару, чтобъ можно было чрезъ вареніе получить густой сиропъ, когдаже оный хорошо уварится, переложить въ него померанцы и поваривъ снова, сложить варенье въ банки.

Варенье изъ лимоновъ.

247. Взявъ лимоновъ, и особенно съ тонкою кожею, сдѣлать на ней вокругъ винтообразныя бороздки, или просто сдѣлать нѣсколько крутыхъ бороздокъ; потомъ срѣзавъ съ обѣихъ сторонъ по немногу, вырѣзать сѣмянники маленькимъ ножичкомъ, налить

свѣжей холодной водой и дать стоять сутки, а потомъ вынувъ, варить въ кипящей водѣ до тѣхъ поръ, пока будутъ мягки. Послѣ этого приготовить сиропъ, положивъ на фунтъ сахару три чайныхъ чашки воды, и варить въ немъ лимоны, пока они сдѣлаются прозрачны, и тогда выложить въ чашку и оставить на сутки; но если сиропъ отъ лимоновъ будетъ жидокъ, то прибавить въ него сахару, уварить и вылить на нихъ.

Варенье изъ яблоковъ.

248. Должно очистивъ отъ кожи яблоки, вынуть сѣмянники, положить въ холодную воду. Приготовивъ сиропъ, въ которой можно прибавлять французскаго вина, положить яблоки и варить не много, пока они сдѣлаются прозрачными.

Приготовленіе различныхъ сироповъ изъ ягодъ.

249. Сиропы дѣлаются изъ малины, клубники, вишень, барбариса и другихъ ягодъ, и для этого ихъ чистить не нужно, кромѣ вишень и барбариса, а только перебрать и обрѣзать вѣточки, потомъ взять по стакану ягодъ, сахару, воды и поставить какъ должно

увариться, а сварившн откинь на сито и дай стечь сиропу. Такъ точно сиропъ приготовляется изъ всѣхъ ягодъ. Его употребляютъ на разныя потребности.

Мороженое апельсинное.

250. Должно на форму мороженаго взять 15 апельсиновъ, 4 фунта сахару и соку лимоннаго, съ апельсиновъ цедру обтереть на сахарѣ и сахаръ положить въ тазъ, равно и мякоть апельсинную выжать въ тазъ же. Послѣ сего изъ оставшагося сахара сварить сиропъ, который вылить въ тазъ на цедру и апельсины, прибавивъ выжатаго соку изъ лимона также въ тазъ. Когда вся смѣсь остынетъ, то вылить оную въ форму, которую поставить въ кадку, обложить кругомъ льдомъ, обсыпать солью и частью селитры и вертѣть; между тѣмъ наложенную смѣсь вымѣшивать лопаткой, дабы мороженое было мягче.

Мороженое лимонное.

251. Возьми сокъ изъ 15 лимоновъ, и вскипятивъ 4 фунта сахару, влей его въ лимонный сокъ, прибавь туда немного и замораживай по вышесказанному.

Мороженое орѣховое.

252. На форму мороженаго потребно 4 бутылки сливокъ, 30 яицъ, 2 фунта сахару, ядеръ орѣховыхъ $\frac{1}{2}$ фунта, яицъ какъ выше сказано, отбей и смѣшай съ сахаромъ, а ядра орѣховыя истолки и положи вмѣстѣ, налей сливокъ и вари, а потомъ замораживай какъ сказано.

Мороженое изъ различныхъ ягодъ.

253. Должно сдѣлать довольно густой сиропъ. Между тѣмъ приготовить морсу изъ малины, клубники, земляники, вишень или другихъ ягодъ, положить столько въ сахаръ соку, чтобъ было сладко, влить въ форму, и поставивъ на ледъ, вертѣть до тѣхъ поръ, пока застынетъ, а чтобъ лучше и скорѣе застывало, то обсыпать ледъ солью съ селитрою, когда же хорошо застынетъ, то перемѣшать ложкой.

Мороженое персиковое.

254. На одну форму мороженаго потребно 10 персиковъ, 2 фунта сахару и выжатаго

изъ лимона соку по вкусу и пропорціи. Косточки изъ персиковъ надлежитъ выбрать, а мякоть протеревъ сквозь сито, смѣшать съ сахаромъ и вскипятить, потомъ прибавить лимоннаго соку и замораживать какъ выше сказано.

Мороженое изъ сливокъ.

255. Возьми бутылку свѣжихъ сливокъ, вылей въ кострюльку, поставь на жаръ и дай имъ вскипѣть, снявши съ жару поставь къ мѣсту; потомъ возьми полфунта сахару, изотри на оный съ двухъ свѣжихъ лимоновъ цедру, положи сахаръ кускомъ въ сливки и вскипяти ихъ еще съ нимъ одинъ разъ, вылей сливки въ форму, поставь ее въ ледъ, и замораживай какъ выше сказано.

Мороженое фисташковое.

256. На штофъ сливокъ возьми 2 фунта сахару, фисташекъ $1\frac{1}{2}$ фунта, очистивши съ нихъ кожу, истолки ихъ помельче въ ступкѣ, смачивая сливками, потомъ положа сахаръ и фисташки въ кострюлю, отбей въ фисташ-

ки 20 желтковъ, разведи сливками и давъ 2 раза прокипѣть остуди, вылей весь составъ въ форму, и поставя въ ледъ замораживай, такъ точно, какъ сказано о померанцевомъ вареньи.

КОНЕЦЪ.

ОГЛАВЛЕНІЕ.

ОТДѢЛЕНІЕ I.

СУПЫ СКОРОМНЫЕ И ПОСТНЫЕ.

		Стр.
1.	Супъ изъ вермишели.	5
2.	Супъ съ клецками.	—
3.	Щи изъ зеленой разсады.	6
4	— — кислой капусты.	—
5.	Приготовленіе бураковъ.	—
6.	Супъ изъ ржанаго хлѣба..	7
7.	Щи лѣнивыя.	—
8.	Супъ изъ потроховъ.	—
9.	— — почекъ	—
10.	Лапша	8
11.	Щи сборныя.	—
12.	— зеленыя.	—
13.	Супъ изъ рубцевъ.	9
14.	— — курицы.	—
15.	— — говядины и телятины. . . .	10
16.	— — красный.	—
17.	— — съ шампанскимъ.	—

		Стр.
18.	Супъ à la vierge, или дѣвичій	11
19.	— молочный съ миндалемъ	—
20.	— луковый	12
21.	— изъ саго	—
22.	— съ фаршемъ	—
23.	Питательный скоромный бульёнъ г. Курти	13
24.	Супъ буржуа (bourgeoise)	14
25.	Окрошка	—
26.	Дорожный рыбный сухой бульонъ	—
27.	Приготовленіе бульона изъ стерлядей	15
28.	Щи постныя	—
29.	Бураки постные въ свѣжемъ видѣ	16
30.	Гороховый постный супъ	—
31.	Уха изъ ершей	—
32.	Супъ раковый съ окунями	17
33.	Осетриный потрохъ	—
34.	Бѣлужій потрохъ	—
35.	Похлебка грибная	—
36.	Лапша постная	18
37.	Кашица пшенная съ грибами	—
38.	Супъ изъ груздей	—
39.	Уха (изъ какой-бы то ни было рыбы)	19
40.	Ботвинья	—
41.	Ушки постныя	—

ПИРОГИ, ПИРОЖКИ, ПАШТЕТЫ И ПРОЧ., СКОРОМНЫЕ И ПОСТНЫЕ.

42.	Пряженики	20
43.	Пирожки къ супу съ разною начинкою	—
44.	Пирожки слоеные	—

Стр.
45. Пирогъ изъ говядины и прочихъ начинокъ. 21
46. —— — печенки. . . . . —
47. Слоеный пирогъ съ разною начинкою. . —
48. Пастетъ королевскій. 22
49. —— изъ разной дичи. . . . . —
50. Кулебяка съ семгою и разными начинками. 23
51. —— постная съ потрохами. . . —
52. —— —— самая лучшая. . . . —
53. Пастетъ (постный). . . . . —
54. —— изъ разной рыбы. 24

ХОЛОДНЫЯ ПОСТНЫЯ И СКОРОМНЫЯ.

55. Буженина. 25
56. Говядина по модѣ (Du bœuf à la mode). —
57. Ветчина. 26
58. Языкъ копченый. . . . . —
59. Винегретъ скоромный. . . . . —
60. Отлично-вкусный винегретъ. . . . . —
61. Галантиръ. 27
62. Холодный поросенокъ. 28
63. Судакъ отварный. 29
64. Щука холодная. . . . . —
65. Стерлядь разварная (въ холодномъ видѣ). 30
66. Грибы въ холодномъ видѣ. . . . . —
67. Винегретъ постный. . . . . —
68. Постныя разныя холодныя. 31
69. Горохъ (протертый сквозь рѣшето). . . —
70. Бураки въ холодномъ видѣ. . . . . —
71. Черные, бѣлые и другіе грибы. . . . 32

Стр.
72. Гороховый кисель 32
73. Рѣдька, рѣпа и капуста . . . . . —

СОУСЫ СКОРОМНЫЕ И ПОСТНЫЕ.

74. Соусъ пикакъ 33
75. — метръ-д'отель . . . . . —
76. — равиготъ . . . . . —
77. Телячье легкое въ соусѣ 34
78. Фрикандо изъ телятины . . . . . —
79. Соусъ изъ горошку 35
80. — картофельный . . . . . —
81. — изъ шинкованной капусты . . . . —
82. — подъ разную дичь 36
83. Макароны . . . . . —
84. Густой соусъ (велюте) . . . . . —
85. Соусъ доброй хозяйки 37
86. Рагу изъ шампиньоновъ . . . . . —
87. Жюсъ, или сокъ мясной, служащій приправою къ соусамъ . . . . . —
88. Говядина съ пряными травами . . . 38
89. Соусъ Англійскій . . . . . —
90. Приготовленіе телячьей головки . . . 39
91. Котлеты изъ мозговъ . . . . . —
92. Соусъ подъ телячьи ножки, цыплятъ, телятину и проч. 40
93. Стерлядь подъ соусомъ . . . . . —
94. Окуни подъ соусомъ . . . . . —
95. Караси подъ соусомъ съ капорцами и провѣсной рыбой 41

Стр.

96. Бѣлужина подъ соусомъ съ сушеными грибами 41
97. Головизна осетринная, или бѣлужья подъ соусомъ съ капустой . . . . . —
98. Карпія въ соусѣ 42
99. Осетрина подъ соусомъ съ щавелемъ . . . —
100. Осетрина, бѣлужина, форель 43
101. Щука . . . . . —

ЖАРКІЯ: СКОРОМНЫЯ И ПОСТНЫЯ.

102. Бифстексъ 44
103. Жареная филейная часть говядины . . . —
104. Жареніе различной дичины 45
105. Цыплята . . . . . —
106. Куры и индѣйки . . . . . —
107. Утка . . . . . —
108. Жареный барашекъ 46
109. Жареный поросенокъ . . . . . —
110. Жареныя говяжьи и бараньи кишки . . —
111. Голуби 47
112. Жареная филейная часть свинины . . . —
113. Жареный поросенокъ бланкетомъ . . . 48
114. Тетерева и рябчики . . . . . —
115. Дрозды, бекасы и дупели 49
116. Гусь . . . . . —
117. Телятина . . . . . —
118. Баранина 50
119. Каплунъ . . . . . —
120. Росбифъ . . . . . —
121. Фаршированный гусь 51

		Стр.
122.	Филе	51
123.	Бефъ а–ля–модъ	—
124.	Жареная тыква	52
125.	Жаркое изъ говядины	—
126.	Осетрина бифстексомъ	53
127.	Лещи, караси, язи и другая подобная рыба	—
128.	Пискари	54
129.	Снятки	—
130.	Наставленіе какъ жарить разную рыбу	—
131.	Линь	—
132.	Жареные лини	55
133.	Угорь по татарски	—
134.	Разная жареная рыба съ лукомъ и уксусомъ	—
135.	Караси и лещи съ начинкою	56
136.	Щука	—
137.	Сморчки	—
138.	Грибы	57
139.	Свѣжіе грибы	—
140.	Рыжики	—
141.	Жареные бураки	58
142.	——— шампиньоны	—
143	Составленіе такъ называемаго королевскаго порошка, употребляемаго для приправы грибныхъ соусовъ	—

РАЗНЫЕ САЛАТЫ.

		Стр.
144.	Салатъ изъ цикоріи	59
145.	—— — капусты.	—
146.	—— — креса.	—
147.	—— — турецкихъ бобовъ.	60
148.	—— — лактукъ.	—
149.	—— — трюфельный.	—
150.	—— — клюквы.	61
151.	—— — цвѣтной капусты.	—
152.	—— — огурцовъ.	—
153.	—— — картофеля	62

СМѢСЬ РАЗНЫХЪ КУШАНЬЕВЪ.

154.	Голландскій соусъ.	—
155.	Панированная спаржа съ соусомъ.	—
156.	Французскій амлетъ.	—
157.	Рулетъ изъ поросенка.	63
158.	Пудингъ.	—
159.	Ягнячье плечо съ трюфелями.	64
160.	Заяцъ жареный съ перцемъ.	—
161.	Сальникъ.	65
162.	Фрикасе изъ телятины.	—
163.	Яичница съ ветчиной.	66
164.	Коровай.	—
165.	Рагу изъ карпій.	67
166.	Мидіи.	—
167.	Селенгасы.	—
168.	Пампушки.	68

		Стр.
169.	Няня.	68
170.	Чиненая рѣпа.	—
171.	Кисель изъ ягодъ.	69
172.	—— — яблоковъ.	—
173.	Грильядъ изъ свиныхъ ногъ.	70
174.	Шишлыкъ.	—
175	Яичное рагу.	71
176.	Пловъ	—
177.	Оладьи французскія.	72
178.	Ватрушки.	—
179.	Блины съ яблоками.	—
180.	—— — творогомъ.	73
181.	—— — молочные.	—
182.	—— — гречневые.	74
183.	—— — красные.	—
184.	Драчена.	75
185.	Молочная гречневая каша.	—
186.	Каша изъ манныхъ крупъ.	76
187.	Какъ солить огурцы въ тыквахъ.	—
188	Секретъ дѣлать уксусъ на скорую руку.	77
189.	Какъ солить духовую солонину.	—
190	Способъ солить гусей, утокъ и разнаго рода птицъ полотками.	78
191.	Средство соленымъ сельдямъ сообщать вкусъ свѣжести.	—
192.	Окуни заготовлять въ прокъ.	—
193.	Рыбу сохранять зимою свѣжею.	79
194.	Бураки заготовлять въ прокъ.	—
195.	Способъ солить бѣлужину, осетрину, севрюгу.	80
196.	Сбереженіе разнаго мяса.	—

Стр.

197. Способъ солить ветчину для окороковъ.. 80
198. —— сберегать разную дичь. . . . 81
199. Чернику сушить. . . . . —
200. Способъ мочить яблоки. 82
201. —— сберегать яблоки. . . . . —
202. —— сушить персики и вишни. . . —
203. —— сберегать свѣжими: крыжовникъ, смородину и вишни. . . 83
204. —— сохранять разные плоды свѣжими. —
205. —— сушить виноградъ. . . . . —
206. —— сохранять лимоны свѣжими. . 84
207. —— сохранять свѣжими груши, дули и бергамоты. . . . . —
208. —— сушить яблоки. . . . . —
209. Средство сохранять огородную зелень. . —
210. Квасъ яблочный. 85
211. Сушеніе ягодъ. . . . . —
212. Способъ приготовлять кислыя щи. . . —
213. —— варить прекрасное и здоровое пиво. 86
214. Медъ варить. . . . . —

РАЗНЫЯ ПИРОЖНЫЯ, КОМПОТЫ, КРЕМЫ, БЛАНМАНЖЕ, ЖЕЛЕ, МАРМЕЛАДЫ, ВАРЕНЬЯ, СИРОПЫ, МОРОЖЕНЫЯ И ПРОЧ. И ПРОЧ.

215. Вафли. 87
216. Колечки. . . . . —
217. Яблочные зефиры. 88
218. Консервъ изъ померанцовыхъ цвѣтовъ. . —
219. Хворосты. . . . . —

		Стр.
220.	Розочки	89
221.	Трубочки	—
222.	Бисквиты	90
223.	Сладкій пирогъ	—
224.	Яблочный пирогъ	91
225.	Тортъ	—
226.	Миндальное	—
227.	Компотъ яблочный	92
228.	—— апельсинный	—
229.	Кремъ миндальный	93
230.	— сливочный	—
231.	— малиновый и земляничный	94
232.	Мармеладъ вишневый	—
233.	——— абрикосовый	—
234.	Бланманже ванилевое	95
235.	—— миндальное	—
236	Желе изъ клубники, земляники и винограду	—
237.	— анисовое	96
238.	— изъ краснаго вина	—
239.	Варенье изъ смородины	97
240.	Вишни варить	—
241.	Барбарисъ варить	—
242.	Варенья, сливочное, абрикосовое и персиковое	98
243.	Варенье изъ малины	—
244.	Варенья клубничныя и земляничныя	99
245.	Крыжовникъ варить	—
246.	Варенье изъ померанцевъ	100
247.	—— — лимоновъ	—
248.	—— — яблоковъ	101

Стр.

249. Приготовленіе различныхъ сироповъ изъ ягодъ 101
250. Мороженое апельсинное. 102
251. —— лимонное. . . . . —
252. —— орѣховое. 103
253. —— изъ разныхъ ягодъ. . . . —
254. —— персиковое. . . . . —
255. —— изъ сливокъ. 104
256. —— фисташковое . . . . . —

2018855887