ЭБ
МК

Ф801-16
706

257

МК У-8°
799

ф 801-16
706

36

Александръ Николаевичъ
Неустроевъ.

ПОВАРЕННЫЯ ЗАПИСКИ.

Печатаны въ Типографіи Императорскаго Московскаго Университета
1779 года.

ВЫСОКОБЛАГОРОДНОЙ

И

ВЫСОКОПОЧТЕННОЙ

НАТАЛЬѢ МИХАЙЛОВНѢ

ГОСПОЖѢ

ХРУЩОВОЙ.

ГОСУДАРЫНЯ!



Природное дарованіе, здравое рассужденіе, доброе смотрѣніе домостроительства Вашего дѣлаютъ Вамъ честь, и не отъимаютъ тѣмъ времени, употреблять, по обыкновенію и временамъ, пристойныя Вамъ украшенія. Благородное и честное обхожденіе доброй

Вашей души, тихость, терпѣніе и великодушіе, наполняя слухъ, приносятъ Вамъ похвалу и почтеніе, а тѣмъ самимъ въ грубости и невѣжествѣ рожденнымъ, бѣснующимъ, суевѣрнымъ ханжамъ, дѣлаютъ несносную досаду, которые, зная Ваши достоинства, отъ зависти и злобы приходятъ въ совершенное безуміе, проливаютъ слезы, страждутъ, вздыхаютъ, произносятъ стонъ, вопль, визгъ, крикъ, шумъ, и скрежетъ зубной, единственно только отъ того, что видятъ Васъ противу себя зеркаломъ благонравія и добродѣтели.

Не подумайте Государыня, чтобъ я молодымъ Вашимъ лѣтамъ дѣлалъ ласкательство: совершенная моя старость и спокойствіе духа притворства сдѣлать не допустятъ; а я по справедливости даю Вамъ ту честь, которой Вы достойны, и, въ знакъ моего почтенія, касающіеся, по склонности Вашей, къ домостроительству поваренныя записки Вамъ вручаю. Удостойте принять, а притомъ, въ подкрѣпленіе невиннаго Вашего страданія, совѣтъ мой даю, помнить слова въ горести помогающія: *гонимы терпимъ, хулимы утѣшаемся, въ терпѣніи*

нiи стяжите дýши паша; а къ тому еще желаю Вамъ имѣть по здравому рассужденію, *Вѣру, Надежду и Любовь*.

ГОСУДАРЫНЯ!

ВАШЪ

вѣрной слуга

СЕРГІЙ ДРУКОВЦОВЪ.

Января 1 дня,
1779 года.

ПО-



ПОВАРЕННЫЯ ЗАПИСКИ

Поелику питательные въ человѣкѣ соки разными источниками безпрестанно убавляются и теряются; то къ наполненію оныхъ и къ продолженію его жизни необходимо потребна пища. Устроевая создатель наше тѣло, устроилъ его такъ премудро, что оно малою и самою простою пищею можетъ быть насыщено. Сію истинну доказуетъ образъ жизни крестьянъ нашихъ, заключенныхъ въ темницахъ, а болѣе кочующихъ въ дикихъ степяхъ народовъ, изъ коихъ первые и вторые, кромѣ ржанаго хлѣба и воды, весьма мало какія составленныя потравы, а послѣдные одно почти только кобылье молоко безъ

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

мыя болѣзни, а иногда и безвременную смерть намъ наносятъ.

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

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

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

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

и починивать; ибо сія работа для него нетрудна, а нужна, особливо тамъ, гдѣ нѣтъ мѣдниковъ. До повара съ его учениками принадлежитъ, мёды и пива варить, квасы и кислые шти дѣлать, мясо и рыбу солить, коптить, и провѣшивать, сальныя свѣчи дѣлать.

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

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

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

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

Употребляемое къ столу *мясо* и разная *живность* должна въ вечеру приготовлена быть, и всегда лучше оное въ запасѣ къ предбудущему дню, нежели тотъ самой часъ, какъ кушанье готовить, имѣть; ибо тогда вкусу хорошаго быть не можетъ. Бульонъ, на которомъ кушанья готуются, заготовлять заблаговременно же, который, для лучшаго вкусу, дѣлается изъ бычачьей головы, или изъ голяшекъ, изрубя мясо и кости весьма мѣлко, чтобы мозговыя части всѣ безъ изъятія выш-

тить могли, и неменѣе трехъ часовъ бульіонъ варить, положа въ оный коренья, пастирнакъ, петрушку, селлерею, лукъ, и горсть перловыхъ крупъ, ветчину, съ которой сало обрѣзать, и какъ поспѣетъ бульіонъ, застудя снявъ сало прочь, и процѣдя сквозь сито и сервѣтку наливать кушанье. При поварнѣ должно имѣть всегда разные пряные коренья, ягоды, краски, и тому подобное.

Разныя птицы, для выкормленія опредѣляемыя, разной и кормъ требуютъ; и для того надлежитъ въ разныя корыты всякой хлѣбъ насыпать, какъ то: рожъ, ячмень, овесъ, горохъ, пшеницу, бобы, чтобъ они, ходя по птичному двору, желаемую пищу себѣ получать могли. Для рускихъ и индейскихъ молодыхъ цыплятъ должно варить кашу на сѣмномъ коровьемъ молокѣ, для того, чтобъ масляныхъ частей къ нимъ въ пищу доходить не могло, которыя имъ вредить могутъ. Особливо индейскимъ курамъ полезно давать сырую, мѣлко порубленную крапиву, смѣшавъ оную съ кашею. Цыплятъ надобно кормить на войлокѣ, кожею обшитомъ, а не на голой доскѣ, или въ коритѣ; ибо, ударяя въ оныя носомъ, голову набьетъ, отъ чего часто пухнутъ и умираютъ. *Телята* питательнѣе бываютъ, когда

когда оныя матерей своихъ сосутъ: лучше сосать одну корову, нежели отъ трехъ коровъ поить одного теленка молокомъ. *Поросята* когда сосутъ мать, то давать свиньѣ печеной ржаной хлѣбъ. Когда и *ягнята* и *козлята* матерей сосутъ, должно симъ послѣднимъ почаще давать печеной съ солью хлѣбъ, и чаще поить. Ежели кто желаетъ у себя на столѣ имѣть нѣжную буженину, тотъ можетъ въ кормъ птицамъ, коровамъ, козамъ, овцамъ и свиньямъ мѣшать рубленой лукъ и чеснокъ, отъ чего къ телятамъ, ягнятамъ, козлятамъ и поросятамъ чрезъ молоко изъ матерей, а птицамъ чрезъ кормъ пріятной запахъ доходить будетъ.

О Супахъ.

1. Взять говядины, обланширить, положить капусты по пропорціи, украинскаго сала толченаго, накатить бульйономъ бѣлымъ, и варить пока поспѣетъ.

2. Взять крапивы, обланширить, изрубить мѣлко, положить кислыхъ щей, говядины, украинскаго сала, накатить бульйономъ бѣлымъ, и яйцы фаршированныя.

3. Взять всякое коренье, нашатковать, зелени положить, кислыхъ щей, поросенка, накатить бульйономъ бѣлымъ, украинское сало.

4. Взять накрошить всякое коренье, зелени, положить курицу, телятину, перловой крупы, накатить бульѳномѢ краснымѢ, а потомѢ бѢлымѢ, и кипѢть.

5. Взять курицу, телятину, положить сарачинское пшено, всякой зелени, накатить бульѳномѢ краснымѢ и бѢлымѢ.

6. Взять курицу, телятины, накрошить всякаго коренья, накатить бульѳномѢ бѢлымѢ и краснымѢ, послѢ положить сушеные сухари.

7. Взять капусты свѢжей, вѢ бульѳнѢ варить, послѢ взять корки сѢ бѢлаго хлѢба, варить вѢ красномѢ бульѳнѢ, и наряжать оной хлѢбѢ сѢ капустою.

8. Взять потрохѢ, перебрать, накатить бульѳномѢ бѢлымѢ: взять луку, коренья, петрушки, селлереи, нашатковать и положить вѢ потрохѢ.

9 Взять гороху, сварить, протереть сквозь сито, накатить бульѳномѢ краснымѢ, послѢ положить польшпигѢ, и нажарить сухарики.

10. Взять, наставить курѢ, варить вѢ бульѳнѢ, какѢ поспѢетѢ, то покрошить лапши, обланшировать, положить вѢ курѢ и кипѢть.

11. Взять наставить курѣ, варить вѣ бульѳнѣ, какѣ поспѣетѣ, потомѣ положить вымытыя крупы мѣлкыя, и кипѣть.

12. Взять сушеныя вишни, положить сахарѣ, корицу, ситной хлѣбѣ, наставить варить, послѣ протереть сквозь сито, положить сухари ситные.

13. Взять порубить баранины, поставить варить, послѣ заварить пшенную кашу жидкую, натолочь украинскаго сала, положить рубленой петрушки, и кипѣть.

14. Взять поставить курицу вѣ бульѳнѣ, варить: взять тертаго хлѣба, размѣшать яишныя желтки, мытое масло, выпустя вѣ курѣ и кипѣть, а послѣ наряжать.

15. Взять раковѣ, сварить, выломать шейки, ножки, и оную кожу столочь поджарить, накатить крѣпкимѣ бульѳномѣ, положить бѣлаго хлѣба, протереть сквозь сервѣтку, потомѣ положить выломанные раки, и такѣ наряжать.

16. Взять щавелю, много перемыть, срѣзать, положить вѣ кострольку, накатить краснымѣ бульѳномѣ, болѣе выбить яишные желтки, процѣдить вѣ щавель, наставить, варить сѣ бѣлаго хлѣба корки вѣ красномѣ бульѳнѣ

нѢ, и такЪ наряжать: оной щавель три раза вскипитЪ, положить вЪ него хлѢбныя корки сЪ бульѳономЪ.

17. Взять рубцы, наставить варить, а какЪ поспѢютЪ скрошить, положить вЪ котелокЪ, нашатковать луку, петрушки, селлереи, поджарить, накатить бульѳономЪ бѢлымЪ, и такЪ наряжать.

18. Взять раковЪ, спинки выломать, изрубить фаршу, нафаршировать оныхЪ раковЪ спинки, а которой фаршЪ вЪ остаткахЪ, то взять мукѝ, навалять шариковЪ изЪ онаго Фаршу, и оной фаршЪ покласть вЪ тѢ раки, накатить бульѳономЪ бараньимЪ и такЪ наряжать.

19. Взять жаркого, искрошить кусочками, огурцовЪ соленыхЪ, луку нашатковать, поджарить вЪ маслѢ, накатить бульѳономЪ краснымЪ и бѢлымЪ, положить уксусу.

20. Взять гуся, разбить по штукамЪ, покрошить луку, петрушки, селлереи, всякой зелени, бураковЪ, накатить бульѳономЪ, кислыми щами по пропорціи, лигировать сметанки сЪ яйцомЪ, и такЪ наряжать.

21. Возьми коренья, петрушки, пастернакЪ, селлерею, лукЪ, морковь, рѢпу, свеклу, капусту сѣжую, всего

по

по равной доли, очистя изруби, налей краснымЪ бульѳномЪ, положи безЪ жиру всякаго мяса, ветчины, говядины, телятины, баранины, изрѣзавЪ мѣлко кусками, горсть перцу нетолченаго, варѝ вЪ котлѣ подЪ крышкою, и какЪ все оное поспѣетЪ, заквась крѣпко уксусомЪ, положи соли по пропорціи, будетЪ *борщЪ*.

22. Индейскую или рускую курицу изрѣжЪ мѣлко по частямЪ, налей бульѳномЪ, положи по желанію крупЪ немного, и нѣсколько ветчины, изрѣзавЪ кусочками луку поре, или рускаго, варѝ подЪ крышкою.

О СОУСАХЪ.

Соусы изЪ цыплятЪ.

1. Заправить цыплятЪ сЪ ножками, облансширить, подсыровать сЪ мукóю, накатить бульѳномЪ бѣлымЪ, и лигировать яйцами.

2. Взять заправить цыплятЪ безЪ ножекЪ, поставить вЪ лабредЪ бѣлой, а потрохЪ подсыровать сЪ петрушкою, накатить бульѳномЪ изЪ онаго лабреда.

3. Взять заправить цыплятЪ на шпильку, завернуть вЪ бумагу, на вертелѣ жарить, подЪ нихЪ соусЂ густой.

4. Взять заправить цыплятъ съ ножками, жарить на вертелѣ съ яйцами, подъ нихъ соусъ жидкой.

5. Взять вырѣзать грудинки, заправить, обланшировать, нашпиговать, и жарить на вертелѣ, подъ нихъ соусъ густой.

6. Взять грудинки вырѣзать, надрѣзать, опустить въ кипятокъ, вынуть, наставить въ сухомъ лабредѣ, а какъ поспѣетъ, оной лабредъ посадить, положить уксусу, гули, сметаны, и процѣдить въ оныя грудинки.

7. Взять вырѣзать филейчики, положить въ уксусъ, изрубить лукъ, петрушку, поджарить, положить филейчики, и поставить на треножку, послѣ положить красной бульонъ.

8. Взять вырѣзать филейчики, нашпиговать и наставить въ лабредѣ, послѣ положить въ гасъ, подъ нихъ соусъ густой.

9. Взять вырѣзать грудинки, выломать всѣ косточки, нашпиговать и жарить на вертелѣ, подъ нихъ соусъ густой.

10. Взять цыплятъ, выломать, нафаршировать, наставить въ лабредѣ, подъ нихъ соусъ цвѣтная капуста.

11. Взять разнять цыплятъ на двое, завалять въ хлѣбѣ, жарить на рашперѣ, подъ нихъ соусъ жидкой.

12.

12. Взять заправить ножки вѢ средину, разрѣзать на двое, зеленью обжарить, завалять вѢ хлѣбѢ, и на рашперѣ жарить, подѢ нихѢ соусѢ жидкой.

13. Взять заправить безѢ ножекѢ, поставить сѢ лукомѢ, сѢ ветчиною, подрумянить, и накатить бульѣономѢ краснымѢ.

14. Взять цыплятѢ, заправить сѢ ножками, головки очистить, обланшировать вѢ бульѣонѣ, взять тертого хлѣба, петрушки сѢ листочками, масла, мѣшать, и оныхѢ цыплятѢ жарить вѢ красномѢ маслѣ, накатить бульѣономѢ бѣлымѢ, и кипѣть

15. Взять цыплятѢ, разбить на двое, завалять вѢ муку, и на крышкѣ жарить, подѢ нихѢ соусѢ жидкой.

16. Взять цыплятѢ, ножки заламать, нафаршировать фаршомѢ, наставить вѢ лабредѣ бѣломѢ, подѢ нихѢ соусѢ трифиль, ножки же цыплячьи сварить вѢ лабредѣ просто, положить вѢ уксусѢ, и сдѣлать клярѢ.

17. Взять собрать цыплячьи крылушки, потрохѢ, подсыровать сѢ горохомѢ вѢ раковомѢ маслѣ, и накатить бульѣономѢ бѣлымѢ.

18 Взять цыплятѢ, разбить мѣлко, подсыровать, отдать вѢ паштетѢ сѢ Французскаго тѣста.

19.

19. Взять цыплятъ, выломать съ ножками, нафаршировать раковымъ фаршомъ, и обланширить въ бульонѣ, подъ нихъ соусъ густой.

20. Взять цыплятъ, разбить на двое, поджарить рубленой лукъ, петрушку, оныхъ цыплятъ окатить, завернуть въ бумагу, и жарить на рашперѣ.

21. Цыплятъ разбить по частямъ, обжарить въ чухонскомъ маслѣ, или сметанѣ съ свѣжимъ лимономъ, изъ котораго сѣмечки должно вынуть вонъ.

22. Когда довольно птицъ бито къ столу, то можно соусы дѣлать разные: на примѣръ, изъ пупконъ съ капарсами, подливъ краснымъ бульономъ; изъ птичьихъ печенокъ съ оливками, обливъ краснымъ бульономъ; изъ гусиныхъ и утиныхъ лапокъ съ аншоусами, съ фаршомъ; изъ разныхъ шеекъ съ кореньями и головками, обливъ краснымъ бульономъ, положа свѣжей капусты и ветчины.

Изъ индейки.

1.

23. Взять индейку заправить, въ бумагу завернуть, на вертелѣ жарить; подъ нее соусъ соленыя устрицы, яйцы

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

2.

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

3.

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

4.

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

5.

27. Взять вырѣзать изъ индейки грудинку, ножки, нашпиговать, сварить въ лабредѣ, послѣ положить въ гасѣ: подѣ нее соусѣ густой.

6.

28. Взять индейку жарить, разбить по штукамъ, завалять въ хлѣбѣ, и жарить, послѣ холоднымъ соусомъ облить.

Изъ гусей.

1.

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

2.

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

3.

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

4.

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

5.

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

Изъ утокъ молодыхъ.

1.

34. Взять утокъ молодыхъ, заправить, обланшировать, положить въ кострольку,

ку, накатить гулями, положить аншоусы, и кипѣть.

2.

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

3.

36. Взять утокъ, заправить на вертелъ, жарить на нихъ соусъ съ рѣпою, подсыровать красно, накатить бульономъ краснымъ.

4.

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

Изъ голубей.

1.

38. Взять голубей, заправить съ ножками, обланширить, подсыровать въ маслѣ съ мукою, и накатить бульономъ бѣлымъ.

2.

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

ѣономъ, положить бѣлаго вина, и кипѣть.

3.

40. Взять голубей, заправить, разбить штуками, нашпиговать луковицу гвоздикою, накрошить ветчины шпигомъ, подсыровать съ мукою, и сдѣлать желто съ бѣлымъ.

4.

41. Взять голубей, заправить безъ ножекъ, наставить въ лабредъ, послѣ положить въ уксусъ, и отдать въ кларъ.

5.

42. Взять голубей заправить шпильками съ ножками, наставить лабредъ, а крылушки и потрохъ подсыровать съ петрушкою листочками безъ мукѝ, и накатить бульѣономъ бѣлымъ.

6.

43. Взять голубей, заправить, разрѣзать на двое, положить шанпиньоны, подсыровать съ мукою, и накатить бульѣономъ бѣлымъ.

7.

44. Взять голубей, заправить, разбить на двое, обжарить зеленью, завалять въ хлѣбъ, и жарить на рашперѣ, подъ нихъ соусъ жидкой.

8.

45. Взять голубей, разбить на двое, завалять въ мукѹ, и на крышкѣ жарить, на нихъ соусъ жидкой.

Изъ

Изъ Мѣлочи.

1.

46. Взять печенки, обланширить, положить въ кострольку, изрубить петрушки зеленой съ лукомъ, масла, и на треножкѣ жарить, а послѣ накатить гулями.

2.

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

3.

48. Взять потрохъ всякой, папоротки и пупки, обланширить, перебрать и накатить бульѣономъ краснымъ, а послѣ лигировать кровью.

4.

49. Взять лапки гусиныя, обобрать, и сварить въ лабредѣ, подъ нихъ сусъ трифиль.

5.

50. Взять яички, наставить въ лабредѣ, сварить, очистить, разрѣзать на двое, положить въ кострольку, накрошить ветчины шпигомъ, петрушки листочками, и подсыровать, послѣ накатить бульѣономъ бѣлымъ.

6.

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

языки, въ язычки фаршу, выкласть зубчиками ветчиною, на нихъ соусъ изрубить петрушки съ лукомъ, поджарить, положить муки, накатить краснымъ бульёномъ, послѣ яйца съ три облить язычки и поставить въ печь.

Изъ говядины.

1.

§2. Взять грудинку, наставить, варить въ бульёнѣ, на нее соусъ, взять тертой хрѣнъ, муки, и мытаго масла, мѣшать, накатить бульёномъ бѣлымъ, кипѣть, и облить грудинку.

2.

§3. Взять и вырѣзать филей, наставить въ сухомъ лабредѣ, положить шаткованной лукъ, петрушки, пряное коренье, соль, перецъ, бѣлой бульёнъ, какъ поспѣетъ, положить гули, уксусъ, кипѣть, и такъ наряжать.

3.

§4. Взять изъ филею, нарѣзать штуками, разбить и нарубить луку мѣлко, класть въ кострольку съ мукою по слоямъ, соль, перецъ, замазать и поставить въ печь.

4.

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

класть

класть въ кострольку, пересыпать тертымъ сыромъ по слоямъ сверьху.

5.

56. Взять сдѣлать котлетъ, разбить, поставить въ сухомъ лабредѣ, положить всякое пряное коренье, послѣ гули, уксусъ, и кипѣть.

6.

57. Взять говядины ссекъ, нашпиговать ветчиною, наставить въ сухомъ лабредѣ, положить всякое коренье, соль, перецъ, какъ поспѣетъ, положить гули, крѣпкаго вина, дать кипѣть, потомъ уксусъ, и процѣдить соусъ,

7.

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

Изъ спинины.

1.

59. Взять грудину, наставить въ сухомъ лабредѣ, положить всякое коренье пряное, и красное вино, гули, уксусъ и кипѣть.

2.

60. Взять окорокъ, жарить на вертелѣ, подъ него соусъ изъ луку кислой съ горчицею.

3.

61. Взять окорокъ, наставить въ бульонѣ, положить пряное коренье, какъ поспѣетъ, то кожу снять, положить на крышку, посыпать тертымъ хлѣбомъ, поставить въ печь, чтобъ зарумянился, подъ него соусъ консомме: взять клюквы, решетной хлѣбъ, сахаръ, корицу, и краснаго вина, дать вскипѣть, процѣдить сквозь сито и подлить подъ окорокъ.

7.

62. Взять лопатку свиную, жарить на вертелѣ, нашпиговать корицею, подъ нее соусъ лукъ.

5.

63. Взять вырѣзать котлетъ, нарѣзать штуками, положить соль, перецъ, жарить на рашперѣ; подъ него соусъ кислой изъ луку, горчица.

6.

64. Взять поросенка, опарить, изрубить на мѣлкія штучки, подсыровать съ мукою, накатить краснымъ бульономъ, положить уксусъ, и лигировать кровью.

7.

65. Взять разнять поросенка штуками, ставить въ лабредѣ, варить, на него соусъ наставить горохъ, варить въ бульонѣ, протереть сквозь сито, и облить поросенка.

Изъ

Изъ баранини старой.

66. Взять заднюю четверть, наставить въ сухомъ лабредѣ, жарить лукъ цѣлой краснѣе, накатить гулями, уксусъ, послѣ положить баранину въ лукъ, и кипѣть.

2.

67. Взять заднюю четверть, надрѣзать, фаршомъ фаршировать, наставить въ сухомъ лабредѣ, какъ поспѣетъ положить въ чистую кострольку, накатить гулями, положить оливки и кипѣть.

3.

68. Взять заднюю четверть, поставить въ бѣломъ лабредѣ, сварить, начистить всякое коренье, поставить варить съ масломъ, какъ поспѣетъ, положить баранину на блюдо, и окласть оными кореньями.

4.

69. Взять грудину, изрубить мѣлко штучками, и луку нарубить мѣлко, положить въ котелокъ, замазать, поставить въ печь, послѣ сало слить, подложить булѣону бѣлаго, и наряжать.

5.

70. Взять грудину, рёброшки выломать, нафаршировать, зашить, поставить въ сухомъ лабредѣ, на нее соусъ огурцы соленые.

6.

71. Взять вырѣзать карбонадъ цѣлой, разрѣзать штучками, разбить, завалять въ хлѣбъ, и жарить на рашперѣ, подъ него соусъ рагу.

7.

72. Взять карбонадъ, разбить шшучками, завалять въ муку и жарить на крышкѣ, подъ нихъ соусъ жидкой.

8.

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

9.

74. Взять карбонадъ разбить штучками, обжарить, нафаршировать фаршомъ; взять изъ яицъ желтки, масла, муки, тереть вмѣстѣ, облить карбонадъ и поставить въ печь, на него соусъ жидкой.

10.

75. Взять карбонадъ разбить штуками, и изжарить лукъ красной, фаршировать лукомъ, завернуть въ середку, положить на крышку, и жарить въ печи: подъ него соусъ жидкой.

11.

11.

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

12.

77. Взять карбонаду двѣ штуки цѣлыя, надрѣзать, фаршировать чрезъ мѣсто рубленными яйцами, жарить на крышкѣ шпигомъ; подъ него соусъ салатъ.

13.

78. Взять карбонадѣ штучками разбить, нашпиговать въ бѣломъ лабредѣ, послѣ въ глазъ положить; подъ нихъ соусъ густой.

14.

79. Взять карбонадѣ обчистить, нашпиговать, и наставить въ бѣломъ лабредѣ: подъ него соусъ густой.

Изъ телятины.

1.

80. Взять заднюю четверть, изжарить на вертелѣ, потомъ взять муки, масла, яицъ, размѣшать и полить, чтобъ зарумянилась: подъ нее красной бульонъ.

2.

81. Взять изъ задней четверти вырѣзать филейчики фрекандо, филейчики

ки нашпиговать, жарить на вертелѣ: подѣ нихѣ соусѣ бобы Турецкіе.

3.

82. Взять фрекандо нашпиговать, жарить на кришкѣ шпигомѣ, и положить вѣ глазѣ; подѣ него соусѣ бобы Турецкіе.

4.

83. Взять вырѣзать фрекандо, нафаршировать его вѣ середку, сверьху нашпиговать, и жарить на вертелѣ: подѣ него соусѣ жидкой гаше.

5.

84. Взять фрекандо, нашпиговать сквозь ветчиннымѣ шпигомѣ, поставить вѣ сухой лабредѣ, положить всякое коренье, какѣ поспѣетѣ, послѣ процѣдить во оныя фрекандо.

6.

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

7.

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

8.

8.

87. Взять вырѣзать нарулатки, и разбить тонко, нашпиговать сЪ фаршомЪ, завернуть, и жарить на вертелѣ: на нихЪ соусЪ жидкой.

9.

88. Взять вырѣзать филейчики, нарѣзать, фаршировать, и жарить на крышкѣ: подЪ нихЪ соусЪ капарсы.

10.

89. Взять вырѣзать плетеночки, нарубить лукЪ, петрушку, лимонную корку, поджарить, положить плетеночки сЪ зеленью, и на крышкѣ жарить; послѣ накатить краснымЪ бульѳономЪ.

11.

90. Взять вырѣзать толсто плетеночки, по концамЪ зашпилить, поставить вЪ сухомЪ лабредѣ, послѣ очистить, положить вЪ кострольку лукЪ, оливки лупленыя, и оной лабредЪ накатить гулями, сливки, уксусЪ, процѣдить вЪ лабредЪ плетеночки.

12.

91. Взять грудинку на фрикассе, изрубить вЪ кусочки, подсыровать, накатить бульѳономЪ, и сдѣлать изжелто зеленью.

13.

13.

92. Взять фрикассе, положить грудинку цѣлую сѣ мѣлкими штучками, подсыровать, и накатить бульёномѣ бѣлымѣ сѣ зеленью.

14.

93. Взять грудинку нафаршировать фаршомѣ, обланшировать, нашпиговать, и жарить на вертелѣ: подѣ нее соусѣ Турецкіе бобы.

15.

94. Взять грудинку, обрубить, обланшировать, жарить на вертелѣ сѣ яйцами, выбить яйцы, сливки, тертой хлѣбѣ, зелень, смѣшать и наливать грудинку: подѣ нее соусѣ жидкой.

16.

95. Взять грудинку, нарѣзать ломтичками, положить на блюдо фаршѣ, на фаршѣ оные ломтички, всякое коренье, покрыть шпигомѣ, и поставить вѣ печь: подѣ нее соусѣ жидкой.

17.

96. Взять телятины, искрошить мѣлко рубленой лукѣ, петрушку, пряное коренье, поджарить вѣ маслѣ, положить муки, молока, процѣдить вѣ телятину, и отдать сдѣлать вѣ паштетки.

18.

97. Взять жирной телятины, нарѣзать ломтиками, положить вѣ костролькy, смѣшать сѣ масломѣ мукѝ, зелени, тертаго хлѣба, положить вѣ телятину, и накатить бульѣономѣ бѣлымѣ.

19.

98. Взять изѣ телячьяго фрикассе, отдать сдѣлать тинбалѣ.

Изъ барашка молодого.

1.

99. Взять грудинку, облаширить, подсыровать на фрикассе сѣ зеленью, и накатить бѣлымѣ бульѣономѣ.

2.

100. Взять вырѣзать грудинки, облаширить, нашпиговать, и поставить вѣ бѣломѣ лабредѣ, подѣ нихѣ соусѣ густой.

3.

101. Взять грудинки, сварить вѣ бѣломѣ лабредѣ, а послѣ завалять вѣ хлѣбѣ, и жарить на рашперѣ: подѣ нихѣ соусѣ густой.

4.

102. Взять грудинки, облаширить, нашпиговать, и жарить на вертелѣ; подѣ нихѣ соусѣ густой.

5.

5.

103. Взять плечики, выломать, нафаршировать, наставить въ сухомъ лабредѣ съ кореньемъ всякимъ: подъ нихъ соусъ посадить лабредъ, положить гули, уксусъ, молоко, и кипѣть, послѣ процѣдить.

6.

104. Взять изрубить плечики, обланшировать, нашпиговать, и жарить на вертелѣ: подъ нихъ соусъ густой.

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

8.

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

9.

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

Изъ дичи.

1.

108. Взять тетеревей двухъ, заправить, нашпиговать ветчиною шпигомъ, отдать въ паштетъ съ фаршемъ, на нихъ соусъ капарсы.

2.

109. Взять вырѣзать филейчики, нашпиговать, жарить на крышкѣ шпигомъ, положить въ глазъ: на нихъ соусъ шарлотъ.

3.

110. Взять вырѣзать филейчики, сдѣлать плетеночки, поставить въ сухомъ лабредѣ; подъ нихъ соусъ посадить лабредъ, положить гули, уксусу, молока, кипѣть, и процѣдить на нихъ.

4.

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

5.

112. Взять куропатокъ, заправить, поставить въ сухомъ лабредѣ, подъ нихъ соусъ, посадить въ лабредъ, положить гули, уксусъ, молоко, послѣ кипѣть, и процѣдить во оныя куропатки.

6.

113. Взять куропатокъ заправить на шпильку, послѣ нашпиговать всякое

коренье, завернуть въ бумагу, и жарить на вертелѣ: подъ нихъ соусъ шарлотъ.

7.

114. Взять куропатокъ, разбить на двое, зеленью жарить, завалять въ хлѣбъ, и жарить на рашперѣ: на нихъ соусъ жидкой.

8.

115. Взять вырѣзать изъ жареныхъ филейчики, положить въ кострюлю, поджарить лукъ съ петрушкою, а послѣ положить гули и кипѣть.

9.

116. Взять грудинки, заправить, надрѣзать, нарѣзать лимонъ, ветчину, и чрезъ мѣсто класть, наставить въ сухомъ лабредѣ, подъ нихъ соусъ посадить лабредъ, положить гули, уксусъ, молоко, и послѣ процѣдить.

10.

117. Взять рябчиковъ заправить на шпильку, намазать бумагу масломъ, завернуть, жарить на вертелѣ, на нихъ соусъ, изрубить лукъ, петрушку, смѣшать съ молокомъ, надрѣзать грудину, и класть въ нихъ соусъ лукъ.

11.

11.

118. Взять вырѣзать филейчики, нашпиговать, жарить на крышкѣ шпигомъ, послѣ положить въ глазъ: подъ нихъ соусъ густой Турецкіе бобы.

12.

119. Взять вырѣзать филейчики, и положить въ кострольку, изрубить лукъ съ петрушкою, поджарить въ маслѣ, положить въ нихъ, жарить на треножкѣ, послѣ накатить краснымъ бульёномъ.

13.

120. Взять сладкое мясо, обланшировать, положить въ кострольку, подсыровать съ мукою раковымъ масломъ, и накатить бульёномъ бѣлымъ.

14.

121. Возьми соленыхъ перепелокъ, намочи въ прѣсномъ молокѣ, обжарь кислой капусты съ лукомъ, положи въ кострольку съ перепелками, налей краснымъ бульёномъ, и варй: а можно иногда перепелки обжаривать въ сметанѣ, обваляя прежде въ толченыхъ пшеничныхъ сухаряхъ. Для весны и лѣта по большой части дѣлать должно соусы холостые изъ одныхъ травъ и кореньевъ, наливать бѣлымъ и краснымъ бульёномъ

номъ, положа на верьхъ калачъ обжареной въ яйцахъ, и употреблять должно больше молочную, яичную пи́щу, также и рыбное кушанье живой рыбы; для того весною и лѣтомъ мя́са много употреблять не должно, а особливо соленаго мало и рѣдко употреблять нѣжнымъ людямъ.

О *жаркомъ.*

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

О *рыбномъ кушаньѣ.*

1. Взять щуку, разрубить штуками, полить уксусомъ и сварить въ развар-

2.

2. Взять щуку, обобравъ тѣло изрубить фаршъ, положить подъ жареную пешрушку, мукѝ смѣшать, щуку положить на блюдо, нафаршировать, а въ середку рагу соусъ, посыпать тертымъ хлѣбомъ, и поставить въ печь.

3. Взять щуку, положить на блюдо кольцомъ, надрѣзать, на нее соусъ изъ луку кислой облить, посыпать тертымъ хлѣбомъ, и поставить въ печь.

4. Взять щуку разбить штуками, обжаря положить въ кострольку, накатить красными гулями, положить огурцы и кипѣть.

5. Взять щуку изрубить штуками, положить въ бумажныя коробочки, налить прованскимъ масломъ, и поставить въ печь.

6. Взять щуку нарѣзать штуками, завалять въ мукѣ, и жарить, а подъ нее поставить капусту, жареной лукъ, гули, красной уксусъ и кипѣть.

7. Взять стерлядь положить въ кострольку, накатить огурешнымъ росоломъ и водою, нарѣзать огурцовъ кружечками, пряное коренье и кипѣть.

8. Взять стерлядь, положить въ костролькy, шашкованной лукъ съ петрушкою, накатить краснымъ виномъ и кипѣть.

9. Взять стерлядь, разрѣзать вдоль на двое, положить на крышку и поставить въ печь.

10. Взять лосось, согнуть кольцомъ, и сварить въ разварѣ съ уксусомъ.

11. Взять лосось, разбить штуками, положить въ кострольку лукъ съ петрушкою, накатить краснымъ виномъ и кипѣть.

12. Взять сиговъ, изрѣзать на двое, положить въ кострольку, подсыровать съ мукою, накатить разваромъ и кипѣть.

13. Вырѣзать изъ сига карбонадъ, нафаршировать, положить на крышку, съ мукою жарить, подъ него соусъ бобы.

14. Взять изъ сига вырѣзать карбонадъ, завернуть съ фаршомъ въ бумажки, обмочить въ масло и жарить на рашперѣ.

15. Вырѣзать изъ осетрины фрекандо, нашпиговать провѣсною рыбою или морковью, и жарить на вертелѣ, подъ него соусъ сморчки.

16. Вырѣзать нарулатки, завернуть съ фаршомъ и жарить на вертелѣ; подъ нихъ соусъ горохъ.

17. Взять угри, кожу снять, изрѣзать штуками, и жарить на вертелѣ; на него соусъ холодной.

18. Взять угри, разрѣзать штуками, завалять въ хлѣбъ, и жарить на рашперѣ, на него соусъ холодной.

19. Взять угри, разрѣзать штуками, положить въ кострольку, накатить виномъ, и кипѣть.

20. Взять харьюзовъ, облить уксусомъ, и сварить въ разварѣ.

21. Взять харьюза, разбить штуками, положить въ кострольку со всякимъ кореньемъ, накатить краснымъ виномъ, и кипѣть.

22. Взять харьюза, разбить штуками, положить въ кострольку лукъ, петрушку, накатить гулями, бѣлое вино, и кипѣть.

23. Взять леща, разбить штуками, облить уксусомъ, и сварить въ разварѣ.

24. Взять леща, разбить штуками, положить въ кострольку пряное коренье, накатить крѣпкимъ пивомъ, и кипѣть.

25. Взять налимовъ, положить въ кострольку, накатить гулями бѣлыми лукъ цѣлой, рѣпы, и кипѣть.

26. Взять налимовъ, разрѣзать на штучки, положить въ кострольку, накатить краснымъ виномъ и разваромъ, и кипѣть.

27. Взять линей, сварить съ зеленью и съ чеснокомъ, и застудить.

28. Взять судака, разбить штуками, сварить просто съ зеленью, и застудить съ чеснокомъ.

29. Взять судака, разбить штуками, положить въ кострольку зелени, петрушки, накатить бѣлыми гулями, и кипѣть.

30. Взять карасей, положить въ кострольку, нашатковать лукъ кружечками, и накатить гулями бѣлыми.

31. Взять карасей, подсыровать съ мукóю, накатить развáромъ, положить ракового масла, петрушки, и зелени.

32. Взять карасей, положить въ кострольку, подсыровать со спаржею, съ мукóю, петрушки, зелени, накатить развáромъ, и кипѣть.

33. Взять окуней, накарбовать, сварить со всякою зеленью, съ петрушкою, и селлерьею.

34. Взять окуней, разрѣзать на штучки, подсыровать съ шанпиньóнами, катить развáромъ, и кипѣть.

35. Взять тешки, нарѣзать штуками, нашатковать луку, жарить на треножкѣ, положить сморчки, гули краныя, и кипѣть.

36. Взять нарубить изъ щуки фаршу, сдѣлать изъ него на блюдо рамку, а въ середку рагу соусъ, посыпать тертымъ хлѣбомъ, раковыми шейками обложить, и поставить въ печь.

37. Галантеръ взять, линей сварить, положить желе въ форму и застудить, а на желе положить линей, расцвѣтить всякими цвѣтами, налить желеемъ, и застудить.

38. Взять ершей въ решето, вычистить солью и сварить въ развареѣ.

39. Взять форелей, положить въ костролькy шаткованной лукѣ съ петрушкою, зелени, и кипѣть въ водѣ съ бѣлымъ виномъ.

40. Ерши, сиги, окуни, судаки въ костролькѣ варятся въ сметанѣ и чухонскомъ маслѣ, съ свѣжимъ лимономъ, выбравъ сѣмечки вонъ, а лимонъ изрѣзавъ кружками, и какъ поспѣетъ, можно осыпать сверьху рубленными яйцами. Живую рыбу можно пускать въ парное молоко, чтобъ оная довольно напилась; а потомъ взогрѣть въ костролькѣ прѣсного молока, куда положить довольно соли, и какъ закипитъ, то не чистя оную рыбу бросать прямо въ кипѣлое молоко, будетъ имѣть особо пріятной вкусъ, и желчь вся заварится, и не дастъ горечи; ряпуха и корюха свѣжая сему пригодна. Для лучшаго вкусу всякую рыбу можно варить въ мясномъ бульонѣ, положа притомъ свѣжей и соленой лимонъ, вынувъ сѣмена вонъ.

41. Стерлядь большую какъ варить: возьми прежде въ четверть стерлядокъ, изруби оныя, налей огурешнымъ росоломъ, и съ того будетъ бульонъ; потомъ

тóмѢ возьми большую стерлядь, выпотроши бережно, чтобѢ желчи не раздавить, наколи часто сквозь кожу вилкою, для того что стерлядь имѢетъ кожу толстую, и не проколовъ кожи вилкою, порядочно оную снять не можно; положи оную вѢ костролю, налей покаяннымѢ бульѣономѢ, облупи огурцовѢ, и осипь вкругѢ стерляди; положи всякой снадобьи (спецiи), по своему желанiю, свѢжихѢ или соленыхѢ лимоновѢ, выбравѢ сѢмена изѢ лимоновѢ вонѢ, потому, что они имѢютъ горечь, и вѢ кушаньѢ дѢлаютъ дурноту; положа все оное вѢ костролю вари, и, не вынимая на блюдо, ставь на столѢ, несравненно лучше вкусѢ будетѢ, и проколя ту стерлядь вилкою, скорѢе и вездѢ проварится; а безѢ того, какѢ бы оную варить ни сталѢ, вѢ серединѢ будетѢ сыра: а когда умножишь огня, то тонкiя мѢста переваришь. Спиною должно оную положить внизѢ, такѢ какѢ и большiя щуки обыкновенно варятся на спинѢ, круто вѢ соли сѢ свѢжимѢ лимономѢ вѢ рыбномѢ бульѣонѢ; а естьли рыбного бульѣону сдѢлать не изѢ чего, то на оное употреби сухiя снятки, выварь оныя, сквозь сервѢтку процѢди, на всякое кушанье бульѣонѢ будетѢ годенѢ. Когда снятковъ не случится, то можно на бульѣонѢ упо-

употребить вялыя и провѣсныя рыбы всякого роду, исключаются одни копченыя: когда и того не будетъ, могутъ употреблены быть на бульйонѣ всякаго роду крупы, положа притомъ коренья, петрушки, пастирнаку, селлереи, моркови, развари крѣпко, процѣди сквозь сервѣтку, наливай супъ, и соусъ будетъ несравнено вкуснѣе, нежели налито будетъ одною водою. Бѣлая рыбица требуетъ однихъ молодыхъ кислыхъ щей, которую налить немного, только чтобъ не пригорѣла въ костролѣ, положить зеленаго чесноку, и вмѣстѣ варить.

ИСТОЛКОВАНІЕ ПОВАРЕННЫХЪ СЛОВЪ.

Галантеръ, студень въ формѣ съ зеленью.

Гаше, изъ луку кислый соусъ.

Гасъ, посадить крѣпко бульонъ.

Гренатъ, высокой круглой изъ фаршу соусъ.

Гули, поджареная мука.

Желе, мороженое, застуженое.

Запрапитъ, заготовить.

Запрапитъ на шпильку, надѣть на шпильку жарить.

Карбопатъ, украшать.

Карбонадъ, ребра свиныя.

Клярь, обжарить потрохъ съ мукою въ яйцахъ.

Консомме, чистой бульонъ съ калачомъ

Котлеты, ребра бараньи и телячьи.

Лабредъ,

Лавредъ, изъ жаркого сокъ съ жиромъ и саломъ.

Лигиропать, обливать желтками изъ яицъ.

Наряжать, накладывать.

Обланширопать, *обланширить*, обварить и перебрать въ костролѣ.

Плетеночки, рѣзаное мясо.

Подрумянить, поджарить.

Подсыропать, поджарить.

Положить въ глязь, положить въ чистой бульёнъ.

Полщинкъ, ветчина съ просью.

Рашперъ, желѣзная решетка.

Рулетъ, чиненой поросенокъ съ яйцами.

Тинбаль, латавра, изъ хлѣбеннаго соусъ.

Трифиль соусъ, не много посолить.

Фаршировать. битымъ мясомъ начинить съ яйцами.

Фаршъ, битое мясо съ яйцами и зеленью.

Филеи,

Филей, задняя часть мяса.

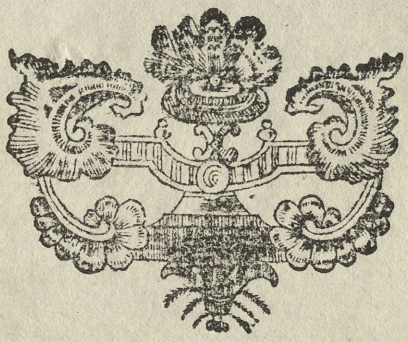
Филейчики, мясо отъ позвонковъ.

Французское тѣсто, сладкое тѣсто.

Фрекандо, окладка на соусъ.

Шампиньоны, печерицы и другіе грибы.

Шарлотъ, мѣлкой лукъ.




Inches
1
2
3
4
5
6
7
8
Centimetres
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
Colour Chart #13
DANES-PICTA.COM
Blue
Cyan
Green
Yellow
Red
Magenta
White
3/Color
Black

РОССИЙСКАЯ
ГОСУДАРСТВЕННАЯ
БИБЛИОТЕКА
28526-0
Ки 43723

Инв. 3625